C/2025/3944

16.7.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/3944)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Ciauscolo»

N. UE: PGI-IT-0557-AM01 — 29.4.2025

1. **Nome del prodotto**

«Ciauscolo»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☒ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese al quale appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Spiegazione del perché la o le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143:

Le modifiche del disciplinare della IGP

— non includono una modifica del nome della denominazione d'origine protetta o dell'indicazione geografica protetta, o dell'uso di tale denominazione;

— non rischiano di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico; o

— non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.…

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 1

La modifica riguarda l'articolo 2 comma 1 del disciplinare e il punto 3.2 del Documento Unico.

Descrizione: Con tale modifica si intende sostituire il termine «prosciutto» con il termine «coscia».

Giustificazione: La sostituzione si rende necessaria poiché il termine «prosciutto» non è tecnicamente corretto in quanto indicativo del prodotto finito e stagionato, mentre, con riferimento alla materia prima, il termine coscia indica la parte anatomica.

La modifica interessa il documento unico.

2. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 2

La modifica riguarda l'articolo 2 comma 2 del disciplinare e il punto 3.2 del Documento Unico.

Descrizione: la modifica intende aumentare la percentuale del valore massimo di grasso da «42 %» a «46 %».

Giustificazione: L'ampliamento della componente «grasso» di 4 punti percentuali rispetto al prodotto finito tende a esaltare la caratteristica peculiare del prodotto ovvero la sua morbidezza che è direttamente proporzionale alla percentuale di grasso.

Tale modifica aumenta la spalmabilità e migliora i tempi di conservabilità del prodotto come specificato nel legame con l'ambiente.

La modifica interessa il documento unico.

3. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 3

La modifica riguarda l'articolo 2 comma 2 del disciplinare e il punto 3.2 del Documento Unico.

Descrizione: la modifica intende aumentare il valore massimo del rapporto Grassi/Proteine da «2,80» a «3,07».

Giustificazione: è la conseguenza a seguito alla richiesta di aumento del contenuto massimo percentuale di grasso da «42 %» a «46 %» (vedi modifica n.2).

La modifica interessa il documento unico.

4. *Modifica dell'articolo 3*

Modifica n. 4

La modifica riguarda l'articolo 3 comma 1 del disciplinare e il punto 4 del Documento Unico.

Descrizione: la modifica intende cancellare dall'elenco dei Comuni della Provincia di Macerata il Comune di Acquacanina, Fiordimonte e Pievebovigliana ed aggiungere il Comune di Valfornace.

Giustificazione: la modifica si rende necessaria in seguito alle seguenti variazioni:

— unificazione del Comune di Acquacanina con il Comune di Fiastra come disposto con legge regionale n.25 del 24/10/2016, pubblicata sul bollettino ufficiale della Regione Marche n.120 del 03/11/2016;

— fusione del Comune di Fiordimonte e del Comune di Pievebovigliana per la costituzione del nuovo Comune di Valfornace disposto con legge regionale n.69 del 22/12/2016, pubblicata sul bollettino ufficiale della Regione Marche n.141 del 29/12/2016.

Nessun modifica della zona di produzione.

La modifica interessa il documento unico.

5. *Modifica dell'articolo 3*

Modifica n. 5

La modifica riguarda l'articolo 3 comma 1 del disciplinare e il punto 4 del Documento Unico.

Descrizione: La modifica intende inserire nell'elenco delle Province e dei relative Comuni della zona di Produzione la Provincia di Fermo istituita con legge 147/2004: alcuni Comuni della zona di Produzione che prima appartenevano alla Provincia di Ascoli Piceno sono ora riportati in elenco sotto la Provincia di Fermo. Nessun modifica della zona di produzione.

Giustificazione: Alcuni Comuni che facevano parte della provincia di Ascoli Piceno, ora fanno parte della Provincia di Fermo che è stata istituita con legge 11 giugno 2004 n.147, pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n.138 del 15 giugno 2004 e divenuta operativa a tutti gli effetti con le prime elezioni provinciali (6 e 7 giugno 2009).

La modifica interessa il documento unico.

6. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 6

La modifica riguarda l'articolo 5 comma 1 del disciplinare e il punto 3.3 del Documento Unico.

Descrizione: la modifica intende sopprimere e sostituire il paragrafo relativo alle «materie prime» con un nuovo elenco di materie prime provenienti da razze e tipi genetici ammessi.

Giustificazione: La modifica dei requisiti genetici è basata su una Descrizione più dettagliata delle razze e dei tipi genetici dei suini ammessi. E' stata resa ancora più chiara la provenienza delle materie prime in relazione al tipo genetico dei riproduttori sia maschi che femmine, esplicitando, con precisione, tutte le possibili combinazioni di incroci riproduttivi e ponendo dei vincoli maggiori rispetto alla disposizione del Disciplinare vigente. La modifica prevede la valutazione delle razze e dei tipi genetici di entrambi i riproduttori, per accettarne la compatibilità con la selezione delle tre razze di riferimento del Libro Genealogico Italiano. Ora anche le scrofe hanno l'obbligo della valutazione perché il loro contributo genetico è importante, al fine del mantenimento delle caratteristiche tradizionali. E' stato introdotto il riferimento alla lista dei tipi genetici approvati, per poter operare un controllo migliore dei suini. Questa lista sarà pubblicata e aggiornata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

La modifica interessa il documento unico.

7. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 7

La modifica riguarda l'articolo 5 commi 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 e 12 del disciplinare e il punto 3.4 del Documento Unico.

Descrizione: la modifica intende sopprimere il paragrafo relativo all'alimentazione dei soggetti allevati per la produzione di materia prima.

Giustificazione: L'alimentazione non apporta elementi qualificanti sulla materia prima e in particolare sui tagli impiegati per la produzione di Ciauscolo IGP.

La modifica interessa il documento unico.

8. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 8

La modifica riguarda l'articolo 5 commi 12 e 13 del disciplinare e il punto 3.4 del Documento Unico.

Descrizione: la modifica intende sopprimere la specifica sull'integrazione minerale e vitaminica della razione oltre alle ulteriori indicazioni sull'alimentazione e sulle tecniche di allevamento dei soggetti allevati per la produzione di materia prima.

Giustificazione: L'alimentazione e le tecniche di allevamento non apportano elementi qualificanti sulla materia prima e in particolare sui tagli impiegati per la produzione di Ciauscolo IGP.

La modifica interessa il documento unico.

9. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 9

La modifica riguarda l'articolo 5 comma 15 del disciplinare e il punto 3.3 del Documento Unico.

Descrizione: la modifica intende eliminare il limite massimo di quindici mesi dalla nascita dei suini idonei alla macellazione.

Giustificazione: I tagli interessati alla produzione del salame Ciauscolo IGP non sono condizionati dall'età massima di allevamento e comunque il peso dei suini alla macellazione è già definito nel Disciplinare stesso e nel Documento Unico.

La modifica interessa il documento unico.

10. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 10

La modifica riguarda l'articolo 5 commi 17 e 18 del disciplinare e il modifica del punto 3.3 del Documento Unico.

Descrizione: la modifica intende sostituire le caratteristiche relative al peso che debbono avere le carcasse da cui provengono i tagli utilizzati come materia prima.

Giustificazione: La modifica elimina il parametro del peso vivo medio della partita, meno preciso, e introduce il parametro del peso della singola carcassa, valutato in maniera oggettiva e precisa, per ogni suino al momento della macellazione. La modifica consente un controllo più puntuale dei requisiti di ammissibilità di ciascun suino macellato, e non comporta alcuna variazione alle caratteristiche dei suini che costituiscono la materia prima.

La modifica interessa il documento unico.

11. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 11

La modifica riguarda l'articolo 5 comma 19 del disciplinare: si tratta di una modifica del punto 3.2 del Documento Unico.

Descrizione: la modifica intende sostituire il termine «prosciutto» con il termine «coscia».

Giustificazione: La sostituzione si rende necessaria poiché il termine «prosciutto» non è tecnicamente corretto in quanto indicativo del prodotto finito e stagionato, mentre, con riferimento alla materia prima, il termine coscia indica la parte anatomica.

La modifica interessa il documento unico.

12. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 12

La modifica riguarda l'articolo 5 comma 13 del disciplinare e il punto 3.2 del Documento Unico.

Descrizione: la modifica intende sopprimere il termine «pestato» dal paragrafo degli ingredienti.

Giustificazione: La modifica mira ad eliminare il termine «pestato» in quanto si è constatato che è sufficiente aggiungere l'aglio in quanto tale: infatti le caratteristiche organolettiche (gusto e odore) sono rispettate dall'uso indipendentemente dalla forma.

La modifica interessa il documento unico.

13. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 13

La modifica riguarda l'articolo 5 comma 28 del disciplinare e il punto 3.6 del Documento Unico.

Descrizione: la modifica intende aggiungere, in fase di legatura e in alternativa allo «spago di canapa», la possibilità di usare «altra fibra naturale idonea a contatto con gli alimenti».

Giustificazione: La modifica è dettata dall'oggettiva difficoltà di reperire sul mercato lo spago di canapa. La possibilità di effettuare la legatura con spago di fibra naturale, simile alla canapa, risolverebbe le difficoltà sopraddette e si opererebbe nel rispetto della tradizione.

La modifica interessa il documento unico.

14. *Modifica dell'articolo 7*

Modifica n. 14

La modifica riguarda l'articolo 7 comma 1 del disciplinare e non riguarda il Documento Unico.

Descrizione: la modifica intende riformulare il comma 1 specificando che la verifica del presente Disciplinare è svolta dall' Organismo di Controllo preposto alla verifica del Disciplinare.

Giustificazione: i riferimenti dell'organismo di controllo sono stati aggiornati.

La modifica non interessa il documento unico.

15. *Modifica dell'articolo 8*

Modifica n. 15

La modifica riguarda l'articolo 8 comma 1 del disciplinare e il punto 3.6 del Documento Unico.

Descrizione: la modifica intende aggiungere una forma di confezionamento oltre a quelle già indicate: ossia il confezionamento sotto vuoto o in atmosfera modificata del salame Ciauscolo IGP «affettato».

Giustificazione: La richiesta di modifica aggiunge un'ulteriore forma di immissione in commercio quale esigenza merceologica recentemente diffusasi presso i consumatori per diversi stili di consumo.

Risponde anche all'esigenza della Grande Distribuzione Organizzata G.D.O. per esposizione, visibilità, acquisto e costi di distribuzione che agevolano il consumo.

La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione (denominazioni) (della DOP o IGP)**

«Ciauscolo»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 16 — PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

Il «Ciauscolo» è un prodotto della lavorazione del suino, costituito dall'impasto di carne suina derivante dai seguenti tagli impiegati in ordine decrescente: pancetta, fino ad un massimo del 70 %; spalla, fino ad un massimo del 40 %; rifilature di coscia e di lonza, fino ad un massimo del 30 %. La principale caratteristica del «Ciauscolo» è la spalmabilità, nel senso di agevole stendibilità sul pane.

All'atto dell'immissione al consumo il «Ciauscolo» IGP si presenta di forma cilindrica, di consistenza morbida, con peso compreso tra 400 e 2 500 g; diametro compreso tra 4,5 e 10 cm e lunghezza compresa tra 15 e 45 cm.

Al taglio la fetta si presenta di colore roseo, uniforme ed omogenea, esente da frazioni rancide. Il profumo è delicato, aromatico, tipico, deciso e speziato (all'impasto sono aggiunti: sale, pepe nero macinato, vino, aglio) e al gusto risulta sapido e delicato e mai acido.

Il «Ciauscolo» IGP, presenta inoltre le seguenti caratteristiche chimiche:

pH: maggiore o uguale 4,8.

Proteine: minimo 15,00 %.

Grasso: compreso tra il 32 % ed il 46 %.

Rapporto acqua/proteine: massimo 3,10.

Rapporto grassi/proteine: massimo 3,07.

Per quanto riguarda le caratteristiche microbiologiche, i batteri mesofili aerobici, lattici acidurici e lattici, che progrediscono nel corso della stagionatura, devono essere superiori a 1×10 alla settima unità formanti colonia/g.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Non ci sono condizioni per l'alimentazione dei suini calla cui carne e grasso proviene la materia prima usata per la produzione del Ciauscolo IGP.

I tagli di pancetta, spalla, rifilature di coscia e di lonza, nelle proporzioni indicate all'articolo 2, devono provenire da suini figli di:

a) Verri delle razze tradizionali Large White Italiana, Landrace Italiana e Duroc Italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, in purezza o tra loro incrociate, e scrofe delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, in purezza o tra loro incrociate;

b) Verri delle razze tradizionali di cui alla lettera a) e scrofe meticce o di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione deL suino pesante;

c) Verri e scrofe di altri tipi genetici purchè questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;

d) Verri degli altri tipi genetici di cui alla lettera c) e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lettera a).

La lista degli altri tipi genetici approvati viene periodicamente aggiornata e pubblicata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Non sono in ogni caso ammessi: suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS); tipi genetici ed animali comunque ritenuti non conformi ai fini del presente disciplinare; animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

I suini sono inviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono mese.

Il loro stato sanitario deve essere ottimo. Dalla macellazione è escluso l'impiego di verri e scrofe. Inoltre, è vietato l'impiego di carcasse non ben dissanguate ovvero caratterizzate dalla presenza di miopatie conclamate (PSE DFD) o di postumi evidenti di processi flogistici e traumatici.

I tagli utilizzati come materia prima devono provenire da carcasse classificate H (Heavy), ai sensi del sistema di classificazione dell'UE.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Le operazioni di produzione e stagionatura della IGP «Ciauscolo» devono avvenire esclusivamente all'interno dell'area geografica di produzione di cui al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il «Ciauscolo» IGP deve essere insaccato in budello naturale di maiale o bovino. La legatura, con spago di canapa o altra fibra naturale idonea al contatto con gli alimenti, deve essere effettuata alle due estremità dell'insaccato. Il «Ciauscolo» IGP può essere immesso al consumo non confezionato, ovvero confezionato sotto vuoto o in atmosfera modificata, intero o in tranci o porzionato alla seguente condizione: spessore minimo mm 2.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

La designazione della denominazione «CIAUSCOLO», seguita dalla menzione «Indicazione Geografica Protetta» deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla sigla «IGP» che deve essere tradotta nella lingua del paese in cui il prodotto viene commercializzato e/o dal simbolo grafico comunitario. È consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati purché non assumano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno l'acquirente e/o il consumatore. È consentito, altresì, indicare il nome o ragione sociale delle aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva, purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti. È vietata l'aggiunta di qualsiasi altra qualificazione non espressamente prevista nel presente articolo. La dicitura «CIAUSCOLO» deve essere riportata in lingua italiana.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione del «Ciauscolo» IGP interessa alcuni comuni delle province di Ancona, Macerata, Fermo e Ascoli Piceno. Tale delimitazione coglie la tradizionalità del ciauscolo e la sua diffusione nelle famiglie contadine. A ciò si aggiunge la particolarità climatica del territorio delimitato che ha una preminenza continentale specialmente nei territori alto - collinari e montani dei comuni individuati delle quattro province interessate.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

La delimitazione corretta, che include alcuni comuni delle province di Ancona, Macerata, Fermo ed Ascoli Piceno, coglie la tradizionalità del «Ciauscolo» e la sua diffusione nelle famiglie contadine. Nell'azienda agricola i coloni, sempre residenti in azienda, allevavano i suini per le necessità della famiglia e della proprietà. Spesso, trattandosi di autoconsumo bifamiliare, l'unico suino allevato veniva diviso in due mezzane: una al colono e una al proprietario. Il ciauscolo era il prodotto residuale della lavorazione dopo i tagli nobili. Tratto comune del territorio delimitato, fino agli anni '50, era la presenza di aziende mezzadrili con una maja poderale (4-5 ettari) sempre più ridotta in quanto l'eccesso di manodopera agricola incrementava la polverizzazione fondiaria: da qui l'unico suino allevato in azienda in quanto compatibile con l'allevamento bovino, le produzioni vegetali e le esigenze alimentari. Alle considerazioni di economia agraria ed ai riferimenti storici sull'economia montana si aggiunge la particolarità climatica del territorio delimitato che ha una preminenza continentale, specialmente nei territori altocollinari e montani della zona delimitata. Infatti i freddi invernali, condizionati dai Monti Sibillini, influenzano positivamente la stagionatura e quindi la serbevolezza della qualità del prodotto.

5.2. *Specificità del prodotto*

La domanda di riconoscimento del «Ciauscolo» come IGP è giustificata dalla reputazione e notorietà del prodotto. Il «Ciauscolo» infatti è conosciuto per la propria caratteristica di spalmabilità che lo contraddistingue con decisione dagli altri insaccati. Infatti, rispetto a tutti gli altri salumi, il «Ciauscolo» non viene affettato ma viene «spalmato» sul pane o altri prodotti simili e tale pregiata caratteristica è strettamente correlata alla particolare composizione dell'impasto di carne, che possiede una significativa presenza di grasso, alla macinatura di tipo fine, alle specifiche tecniche di lavorazione. Altra caratteristica, che rende il «Ciauscolo» facilmente distinguibile agli occhi del consumatore, è la consistenza morbida che lo fa risultare cedevole al tatto.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Le consolidate tecniche e metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura attuate per l'ottenimento del prodotto di salumeria «Ciauscolo», sono direttamente riconducibili alla sapiente tradizione delle popolazioni contadine e rurali del territorio Piceno. La macellazione e la lavorazione domestica del maiale, infatti, sono sempre state momenti di socializzazione tra le famiglie ed i vicini, nonché un motivo di scambio tra gli stessi e di regalie da parte del mezzadro al proprietario del fondo («padrone»). Sempre la mattazione domestica del maiale e la successiva lavorazione hanno rappresentato un tradizionale evento stagionale invernale, anche a sfondo sociale, del quale la cultura popolare ne rivela usanze, folclore, costumi e ne custodisce la memoria. Secondo la definizione etimologica del nome «ciaùscolo, ciavuscolo» deriverebbe da «ciabusculum» ossia piccolo cibo o piccolo pasto, spuntino consumato a piccole dosi, fedelmente con la tradizione contadina, negli intervalli tra la colazione e il pranzo e tra il pranzo e la cena. Vari documenti dimostrano l'uso tradizionale della denominazione «Ciauscolo» e testimoniano la presenza da più secoli del «Ciauscolo» nel territorio delimitato. A puro titolo esemplificativo, si cita un estratto dei «Prezzi dei generi» dell'ottobre del 1851 contenuto nell'Archivio Notarile del comune di Camerino che elenca tra i vari prodotti (grano, vitella, maiale, prosciutto, salame, salsiccia, baccalà) anche il «Ciauscolo» con il relativo prezzo. Da notare che il documento riporta esattamente la denominazione per la quale si chiede il riconoscimento come IGP. In tempi più recenti la notorietà del prodotto è dimostrata anche dalla presenza della denominazione e di una sua precisa definizione nel dizionario Zingarelli della lingua italiana. Il dizionario definisce il «ciauscolo» come un «insaccato molto morbido, fatto con grasso di maiale pregiato e carne macinata finissima, insaporito con aglio e spezie, leggermente affumicato; caratteristico delle Marche» e ne fa risalire l'etimologia al 1939. Infine, la dimostrazione della notorietà del «Ciauscolo» è data anche dalla presenza della denominazione nell'elenco nazionale dei prodotti agro-alimentari tradizionali già dall'anno 2000 (Supplemento ordinario alla Gazzetta ufficiale — Serie generale n. 194 del 21 agosto 2000). Tale elenco costituisce un censimento delle produzioni che avvengono nel territorio nazionale. Queste ultime vengono censite al fine di evitare che nel cambio generazionale si perda la conoscenza di produzioni che vantano lunghe tradizioni. La presenza della denominazione «Ciauscolo» nell'elenco della Regione Marche è estremamente indicativo della notorietà considerato che, ai fini dell'inclusione nel suddetto elenco, è necessario dimostrare la storicità almeno venticinquennale della produzione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F3%252F7%252FD.92272c069f4fe829d96e/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download