C/2025/3944

2025 7 16

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/3944)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Ciauscolo“

ES Nr. PGI-IT-0557-AM01 – 2025 4 29

1. **Produkto pavadinimas**

„Ciauscolo“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☒ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerija, Apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir žirgų sporto departamentas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Paaiškinimas, kodėl pakeitimas (-ai) atitinka standartinio pakeitimo apibrėžtį, pateiktą Reglamento (ES) Nr. 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje

SGN produkto specifikacijos pakeitimais:

— nekeičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos ar saugomos geografinės nuorodos pavadinimas arba to pavadinimo naudojimas,

— nepanaikinamas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove arba

— nenustatomi papildomi prekybos produktu apribojimai.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *2 straipsnio pakeitimas*

1 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio 1 dalimi ir bendrojo dokumento 3.2 punktu.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu siekiama terminą „kumpis“ pakeisti terminu „šlaunis“.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas, nes terminas „kumpis“ techniškai neteisingas – jis reiškia gatavą, sūdytą produktą, o terminas „šlaunis“, vartojamas žaliavai apibūdinti, reiškia kiaulės anatomijos dalį.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

2. *2 straipsnio pakeitimas*

2 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio 2 dalimi ir bendrojo dokumento 3.2 punktu.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu siekiama padidinti didžiausią riebalų kiekį nuo 42 % iki 46 %.

Pagrindimas. Padidinus gatavo produkto riebalų kiekį 4 procentiniais punktais, sustiprinama išskirtinė produkto savybė – minkštumas, kuris tiesiogiai proporcingas riebalų kiekiui.

Dėl šio pakeitimo produktas tampa lengviau tepamas ir pailgėja jo tinkamumo vartoti laikas, kaip nurodyta skirsnyje dėl ryšio su aplinka.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *2 straipsnio pakeitimas*

3 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio 2 dalimi ir bendrojo dokumento 3.2 punktu.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu didžiausią riebalų / baltymų santykį siekiama padidinti nuo 2,80 iki 3,07.

Pagrindimas. Tai susiję su prašymu padidinti didžiausią riebalų kiekį nuo 42 % iki 46 % (žr. 2 pakeitimą).

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *3 straipsnio pakeitimas*

4 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 3 straipsnio 1 dalimi ir bendrojo dokumento 4 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu siekiama išbraukti Akvakaninos, Fjordimontės ir Pjeveboviljanos komunas iš Mačeratos provincijos komunų sąrašo ir įtraukti Valfornačės komuna.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas dėl šių pokyčių:

— Akvakaninos komunos įtraukimo į Fjastros komuną pagal 2016 m. spalio 24 d. Regioninį įstatymą Nr. 25, paskelbtą 2016 m. lapkričio 3 d. Markės regiono oficialiajame leidinyje Nr. 120;

— Fjordimontės ir Pjeveboviljanos komunų sujungimo suformuojant naują Valfornačės komuną pagal 2016 m. gruodžio 22 d. Regioninį įstatymą Nr. 69, paskelbtą 2016 m. gruodžio 29 d. Markės regiono oficialiajame leidinyje Nr. 141.

Gamybos vietovė nekeičiama.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *3 straipsnio pakeitimas*

5 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 3 straipsnio 1 dalimi ir bendrojo dokumento 4 punktu.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu siekiama įtraukti Įstatymu Nr. 147/2004 nustatytą Fermo provinciją į provincijų ir jų komunų, sudarančių gamybos vietovę, sąrašą, o kai kurios gamybos vietovės komunos, kurios anksčiau priklausė Askoli Pičeno provincijai, dabar įtrauktos į Fermo provincijos sąrašą. Gamybos vietovė nekeičiama.

Pagrindimas. Kai kurios Askoli Pičeno provincijai priklausiusios komunos dabar priklauso Fermo provincijai, nustatytai 2004 m. birželio 11 d. Įstatymu Nr. 147, paskelbtu 2004 m. birželio 15 d. Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje Nr. 138, ir pradėjusiai visapusiškai funkcionuoti po pirmųjų provincijos rinkimų (2009 m. birželio 6–7 d.).

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

6. *5 straipsnio pakeitimas*

6 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 1 dalimi ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas. Pakeitimo tikslas – išbraukti skirsnį dėl žaliavų ir pakeisti jį nauju žaliavų, gautų iš leidžiamų naudoti veislių ir genetinių tipų, sąrašu.

Pagrindimas. Genetinių reikalavimų pakeitimas grindžiamas išsamesniu leidžiamų kiaulių veislių ir genetinių tipų aprašymu. Dar aiškiau apibrėžta žaliavų kilmė, kiek tai sietina su veislinių gyvūnų patinų ir patelių genetiniu tipu, tiksliai paaiškinant visus galimus veislių kryžminimo derinius ir nustatant griežtesnius apribojimus, palyginti su esama produkto specifikacija. Pakeitimu numatoma įvertinti abiejų veislinių gyvūnų veislę ir genetinį tipą, siekiant patikrinti, ar jie suderinami su bandos geneologijos knygoje nurodytomis trimis atrinktomis etaloninėmis veislėmis. Kadangi patelės taip pat įneša svarbų genetinį indėlį, dabar reikia įvertinti ir paršavedę, siekiant užtikrinti, kad būtų išlaikytos tradicinės savybės. Siekiant pagerinti kiaulių kontrolę, įtraukta nuoroda į patvirtintų genetinių tipų sąrašą. Šį sąrašą paskelbs ir atnaujins Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerija.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

7. *5 straipsnio pakeitimas*

7 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 ir 12 dalimis ir bendrojo dokumento 3.4 punktu.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu siekiama išbraukti skirsnį dėl pašarų, duodamų gyvūnams, auginamiems žaliavai gaminti.

Pagrindimas. Naudojami pašarai neturi lemiamos reikšmės žaliavos savybėms, ypač kalbant apie gabalus, naudojamus SGN „Ciauscolo“ žymimam produktui gaminti.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

8. *5 straipsnio pakeitimas*

8 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 12 ir 13 dalimis ir bendrojo dokumento 3.4 punktu.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu siekiama išbraukti konkrečią taisyklę dėl pašarų raciono papildymo mineralinėmis medžiagomis ir vitaminais, taip pat kitas taisykles dėl penėjimo ir auginimo metodų, taikomų gyvūnams, auginamiems žaliavai gaminti.

Pagrindimas. Naudojami pašarai ir auginimo metodai neturi lemiamos reikšmės žaliavos savybėms, ypač kalbant apie gabalus, naudojamus SGN „Ciauscolo“ žymimam produktui gaminti.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

9. *5 straipsnio pakeitimas*

9 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 15 dalimi ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu siekiama panaikinti didžiausią 15 mėnesių amžių kiaulėms, kurios laikomos tinkamomis skersti.

Pagrindimas. SGN „Ciauscolo“ žymimam saliamiui gaminti naudojamiems gabalams didžiausias auginimo laikas įtakos neturi, o skerdžiamų kiaulių svoris bet kuriuo atveju jau yra nustatytas pačioje produkto specifikacijoje ir bendrajame dokumente.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

10. *5 straipsnio pakeitimas*

10 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 17 ir 18 dalimis ir bendrojo dokumento 3.3 punktu.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu siekiama pakeisti svorio savybes, kurias turi atitikti skerdenos, iš kurių gaunami žaliavai naudojami gabalai.

Pagrindimas. Pakeitimu panaikinamas gyvų kiaulių partijos vidutinio svorio parametras, kuris yra mažiau tikslus, ir jis pakeičiamas atskiros skerdenos svorio parametru, kuris objektyviai ir tiksliai tikrinamas kiekvienos kiaulės skerdimo metu. Pakeitimu sudaromos sąlygos tiksliau patikrinti, ar kiekviena skerdžiama kiaulė atitinka tinkamumo reikalavimus, nekeičiant kiaulių, naudojamų kaip žaliava, savybių.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

11. *5 straipsnio pakeitimas*

11 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 19 dalimi ir bendrojo dokumento 3.2 punktu.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu siekiama terminą „kumpis“ pakeisti terminu „šlaunis“.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas, nes terminas „kumpis“ techniškai neteisingas – jis reiškia gatavą, sūdytą produktą, o terminas „šlaunis“, vartojamas žaliavai apibūdinti, reiškia kiaulės anatomijos dalį.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

12. *5 straipsnio pakeitimas*

12 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 13 dalimi ir bendrojo dokumento 3.2 punktu.

Aprašymas. Pakeitimo tikslas – iš skirsnio, susijusio su sudedamosiomis dalimis, išbraukti žodį „susmulkintu“.

Pagrindimas. Pakeitimu siekiama išbraukti žodį „susmulkintu“, nes buvo nuspręsta, kad pakanka tiesiog pridėti česnako. Juslinės savybės (skonis ir kvapas) įgyjamos, jei naudojami česnakai, neatsižvelgiant į jų formą.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

13. *5 straipsnio pakeitimas*

13 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 28 dalimi ir bendrojo dokumento 3.6 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu siekiama įtraukti galimybę užrišimo etape vietoj kanapinės virvelės naudoti virvelę iš kito natūralaus pluošto, tinkamo liestis su maistu.

Pagrindimas. Šis pakeitimas būtinas dėl objektyvių sunkumų rinkoje rasti kanapinių virvelių. Galimybė užrišti virvelėmis iš natūralaus pluošto, panašaus į kanapes, padėtų išspręsti minėtus sunkumus laikantis tradicijų.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

14. *7 straipsnio pakeitimas*

14 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsnio 1 dalimi, tačiau nėra susijęs su bendruoju dokumentu.

Aprašymas. Pakeitimu siekiama performuluoti 1 dalį, nurodant, kad produkto specifikacijos patikrą atlieka kontrolės įstaiga, atsakinga už produkto specifikacijos patikrą.

Pagrindimas. Atnaujinta informacija apie kontrolės įstaigą.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui

15. *8 straipsnio pakeitimas*

15 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio 1 dalimi ir bendrojo dokumento 3.6 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu siekiama jau minėtas pakuotės formas, t. y. griežinėliais supjaustyto SGN „Ciauscolo“ žymimo produkto pakavimą vakuuminėse arba modifikuotos atmosferos pakuotėse, papildyti nauja forma.

Pagrindimas. Prašomu pakeitimu pridedama dar viena produkto pardavimo forma, atsižvelgiant į pastaruoju metu tarp vartotojų paplitusią skirtingų vartojimo būdų paklausą rinkoje.

Pakeitimu taip pat atsižvelgiama į didžiųjų mažmenininkų sektoriaus paklausą, kuria siekiama paskatinti vartojimą, atsižvelgiant į poveikį, matomumą, pirkimą ir paskirstymo sąnaudas.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **(SKVN ar SGN) pavadinimas (-ai)**

„Ciauscolo“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 16 – GAMINIAI IŠ MĖSOS, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ ARBA KITŲ VANDENS BESTUBURIŲ AR IŠ VABZDŽIŲ

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Ciauscolo“ – perdirbtos kiaulienos produktas, sudarytas iš šių kiaulienos gabalų mišinio (mažėjančia tvarka): papilvės iki 70 %, mentės iki 40 %, šlaunies ir nugarinės gabaliukų iki 30 %. Pagrindinė „Ciauscolo“ savybė yra ta, kad jis gali būti tepamas, kitaip tariant, jis lengvai tepasi ant duonos.

SGN „Ciauscolo“ žymimas produktas vartotojams pateikiamas cilindro formos, minkštas ir sveria nuo 400 iki 2 500 g, jo skersmuo yra nuo 4,5 iki 10 cm, o ilgis – nuo 15 iki 45 cm.

Supjausčius produktą, jo spalva yra rožinė, tolygi ir vienoda, jame nėra apkartusių dalių. Kvapas švelnus, aromatingas, tipiškas, savitas ir pikantiškas (mišinys pagardinamas druska, maltais juodais pipirais, vynu ir česnaku), o skonis švelnus ir malonus, niekada nebūna rūgštus.

SGN „Ciauscolo“ būdingos šios cheminės savybės:

pH: didesnis arba lygus 4,8.

Baltymai: ne mažiau kaip 15,00 %.

Riebalai: nuo 32 % iki 46 %.

Drėgmės ir baltymų santykis: ne didesnis kaip 3,10.

Riebalų ir baltymų santykis: ne didesnis kaip 3,07.

Kalbant apie produkto mikrobiologines savybes, aerobinės mezofilinės bakterijos, pieno rūgšties bakterijos ir pieno bakterijos, kurios vystosi produktui bręstant, turi viršyti 1×10^7 kolonijas sudarančių vienetų grame.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Pašarui, duodamam kiaulėms, kurių mėsa ir riebalai yra žaliava, naudojama SGN „Ciauscolo“ žymimam produktui gaminti, netaikomi jokie reikalavimai.

2 straipsnyje nurodytomis proporcijomis naudojami papilvės ir mentės gabalai, kumpio ir nugarinės gabaliukai turi būti gauti iš kiaulių, kurios yra šių veislių kiaulių palikuonys:

a) tradicinių itališkų veislių „Large White“, „Landrace“ ir „Duroc“, pagerintų pagal bandos geneologijos knygą, kuilių (grynaveislių arba jų mišrūnų) ir tradicinių itališkų veislių „Large White“ ir „Landrace“ paršavedžių (grynaveislių arba jų mišrūnių);

b) a punkte nurodytų tradicinių veislių kuilių ir paršavedžių mišrūnių arba kitų genetinių tipų paršavedžių, jeigu jos veistos remiantis parinkimo ir (arba) kryžminimo planais, kuriuose naudojamos veislės „Large White“, „Landrace“ ir „Duroc“, skirtos didelio svorio kiaulėms veisti, ir kurių tikslai atitinka bandos geneologijos knygos tikslus;

c) kitų genetinių tipų kuilių ir paršavedžių, jeigu jie veisti remiantis parinkimo ir (arba) kryžminimo planais, kuriuose naudojamos veislės „Large White“, „Landrace“ ir „Duroc“ veislės, skirtos didelio svorio kiaulėms veisti, ir kurių tikslai atitinka bandos geneologijos knygos tikslus;

d) kitų c punkte nurodytų genetinių tipų kuilių ir a punkte nurodytų tradicinių veislių paršavedžių.

Kitų patvirtintų genetinių tipų sąrašą periodiškai atnaujina ir skelbia Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerija.

Visada pašalinamos: kiaulės, turinčios nepalankių savybių, ir ypač geno, lemiančio polinkį išvystyti kiaulių streso sindromą (KSS), atžvilgiu; genetiniai tipai ir gyvūnai, kurie pagal šią produkto specifikaciją laikomi neatitinkančiais reikalavimų; grynaveisliai „Landrace belge“, „Hampshire“, „Piétrain“, „Duroc“ ir „Spotted Poland“ gyvūnai.

Kiaulės skerdžiamos ne anksčiau kaip devinto mėnesio pabaigoje.

Jos turi būti puikios sveikatos. Kuiliai ir paršavedės neskerdžiami. Be to, draudžiama naudoti skerdenas, jei nebuvo tinkamai nuleistas kraujas, pastebimi aiškūs miopatijos (PSE, DFD) simptomai arba akivaizdūs uždegimo ar traumos požymiai.

Gabalai, naudojami kaip žaliava, turi būti gauti iš skerdenų, kurios pagal ES klasifikavimo sistemą priskiriamos H (didelio svorio) kategorijai.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

SGN „Ciauscolo“ žymimo produkto gamyba ir brandinimas turi būti atliekami tik geografinėje gamybos vietovėje, apibūdintoje 4 punkte.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

SGN „Ciauscolo“ žymimas produktas turi būti sukemšamas į natūralias kiaulės ar galvijų žarnas. Abu dešros galai yra užrišami kanapine virvele arba kito natūralaus pluošto, tinkamo liestis su maistu, virvele. SGN „Ciauscolo“ žymimas produktas gali būti parduodamas nesupakuotas, vakuuminėje arba modifikuotos atmosferos pakuotėje, nesupjaustytas, supjaustytas porcijomis arba supjaustytas griežinėliais, atitinkančiais šią sąlygą: storis ne mažesnis kaip 2 mm.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Pavadinimas „Ciauscolo“ su nuoroda „Indicazione Geografica Protetta“ („Saugoma geografinė nuoroda“) turi būti aiškiomis ir nenusitrinančiomis raidėmis parašytas etiketėje; užrašas turi aiškiai skirtis nuo bet kurio kito užrašo etiketėje, po jo iškart pateikiama santrumpa „IGP“ („SGN“), kuri turi būti išversta į šalies, kurioje produktas parduodamas, kalbą, ir (arba) Sąjungos logotipas. Pavadinimų, prekybinių pavadinimų ir privačių logotipų naudojimas yra leistinas, jei jie nėra giriamojo pobūdžio ir neklaidina pirkėjų ir (arba) vartotojų. Taip pat leidžiama nurodyti kiaulininkystės ūkių, iš kurių auginamų gyvūnų produktas yra pagamintas, pavadinimus ar prekybinius pavadinimus, bet būtina, kad žaliava būtų gauta tik iš šių ūkių. Papildomai prirašyti koks nors kitą apibūdinimą, kuris nėra aiškiai numatytas šiame punkte, draudžiama. Žodis „Ciauscolo“ turi būti nurodytas italų kalba.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

SGN „Ciauscolo“ žymimo produkto gamybos vietovė apima keletą Ankonos, Mačeratos, Fermo ir Askoli Pičeno provincijų komunų. Apibūdinant šią vietovę, atsižvelgiama tradicinį produkto pobūdį ir jo populiarumą ūkininkų šeimose. Taip pat reikia paminėti ypatingas klimato sąlygas apibrėžtoje vietovėje, kur vyrauja žemyninis klimatas, ypač keturių minėtų provincijų komunų aukštikalnių zonose – kalvose ir kalnuose.

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Norint teisingai apibūdinti vietovės ribas, kurios apima keletą Ankonos, Mačeratos, Fermo ir Askoli Pičeno provincijų komunų, reikia atsižvelgti į tradicinį produkto pobūdį ir jo populiarumą ūkininkų šeimose. Ūkininkai, kurie nuolat gyvendavo ūkiuose, augindavo kiaules, kad patenkintų šeimos ir ūkio poreikius. Kadangi mėsa būdavo skirta asmeniniam vartojimui dviejose šeimose, dažnai viena išauginta kiaulė buvo padalijama į dvi dalis: viena pusė – ūkininkui, kita – žemvaldžiui. „Ciauscolo“ buvo šalutinis produktas – tai, kas likdavo nupjovus geriausius gabalus. Iki šeštojo dešimtmečio vienas iš nurodytos vietovės ypatumų buvo ūkiai, nuomojami pagal pusininkystės sutartis, kurie nuolat mažėjo (4–5 hektarai), nes dėl darbo jėgos žemės ūkyje pertekliaus privati žemė buvo vis labiau dalijama. Todėl ūkiuose būdavo auginama po vieną kiaulę – kiaulininkystė galėjo būti suderinama su kitų galvijų auginimu, augalų auginimu, ir padėti patenkinti maisto poreikius. Be šių agroekonominių ir istorinių veiksnių, susijusių su kalnų vietovių ekonomika, svarbus vaidmuo tenka ypatingam šios vietovės klimatui, kuris yra daugiausiai žemyninis, ypač aukštų kalvų ir kalnų srityse. Dėl Sibilinų kalnų šaltas žiemos oras turi teigiamos įtakos mėsos brandinimui, todėl produktas gali išlaikyti gerąsias savybes.

5.2. *Produkto ypatumai*

Paraiška įregistruoti „Ciauscolo“ kaip SGN yra pagrįsta produkto populiarumu ir geru vardu. Produktas „Ciauscolo“ pasižymi ypatinga savybe – jis lengvai tepamas ir tuo aiškiai skiriasi nuo kitų mėsos gaminių. Skirtingai nuo kitų dešrų, produktas „Ciauscolo“ nepjaustomas, bet tepamas ant duonos ar kito panašaus produkto, o ši labai mėgiama savybė daugiausiai priklauso nuo ypatingo mėsos mišinio: nuo didelio riebalų kiekio, smulkaus mėsos sumalimo ir specialių gamybos metodų. Kita savybė, leidžianti vartotojui lengvai atpažinti produktą „Ciauscolo“, yra jo kreminė konsistencija.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

Šiandien naudojami „Ciauscolo“ vardu žinomos dešros gamybos, konservavimo ir brandinimo būdai ir metodai yra tiesiogiai susiję su Pičeno teritorijos valstiečių ir kaimo gyventojų tradicinėmis žiniomis. Kiaulių skerdimas ir mėsos apdirbimas visada būdavo proga šeimoms ir kaimynams susitikti šventiškoje aplinkoje bei prekiauti, o žemės nuomininkai atsilygindavo natūra žemvaldžiams (it. *padrone*). Kiaulių skerdimas ir mėsos apdirbimas yra sena tradicija; tai bendruomeninis žiemos įvykis, o su juo susiję papročiai, folkloras ir įpročiai yra išsaugoti liaudies kultūroje. Etimologiškai pavadinimas „ciaùscolo, ciavuscol“ yra kildinamas iš lotynų kalbos žodžio „ciabusculum“, kuris reiškia mažą patiekalą arba lengvą užkandį, vartojamą mažais kiekiais ir, pagal valstiečių tradicijas, tarp pusryčių ir pietų arba tarp pietų ir vakarienės. Įvairūs dokumentai liudija, kad pavadinimas „Ciauscolo“ buvo vartojamas tradiciškai ir kad produktas yra vartojamas nurodytoje vietovėje kelis šimtmečius. Pavyzdžiui, galima paminėti ištrauką iš 1851 m. spalio mėn. „Prezzi dei generi“ (Maisto produktų kaina) – dokumento, saugojamo Notariniame Kamerino savivaldybės archyve, – kuriame įvairių produktų (grūdų, veršienos, kiaulienos, kumpio, saliamio, dešros, džiovintos menkės) sąraše galime rasti ir produktą „Ciauscolo“ bei jo kainą. Reikėtų pažymėti, kad šiame dokumente minimas būtent tas produkto pavadinimas, kuriam prašoma suteikti SGN nuorodą. Naujesniais laikais produkto populiarumą liudija tai, kad jo pavadinimas ir tikslus apibrėžimas buvo įtraukti į „Dizionario Zingarelli della lingua italiana“ (Italų kalbos *Zingarelli* žodyną). Žodyne produktas „Ciauscolo“ apibūdinamas kaip „labai minkšta dešra, pagaminta iš aukštos kokybės kiaulienos riebalų ir labai smulkiai sumaltos mėsos, pagardinta česnaku ir prieskoniais, lengvai rūkyta ir kuri yra būdinga Markės regionui; jos pavadinimo etimologija siekia 1939 m.“. Galiausiai produkto „Ciauscolo“ populiarumą taip pat liudija tai, kad jo pavadinimas nuo 2000 m. randamas nacionaliniame tradicinių maisto produktų sąraše (2000 m. rugpjūčio 21 d. oficialiojo leidinio bendrosios serijos Nr. 194 įprastasis priedas). Šiame sąraše išvardyti Italijoje gaminami produktai. Sąrašo tikslas – naujosioms kartoms perduoti žinias apie senovinius tradicinius produktus. Tai, kad pavadinimas „Ciauscolo“ yra įtrauktas į Markės regiono sąrašą, yra svarus šio produkto populiarumo įrodymas, nes tam, kad produktas būtų įtrauktas į šį sąrašą, reikia įrodyti, kad jis gaminamas bent 25 metus.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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