Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/3944

16.7.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/3944)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Ciauscolo"

EU-nr.: PGI-IT-0557-AM01 — 29.4.2025

1. **Naam van het product**

"Ciauscolo"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☒ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw, departement voedselsoevereiniteit en paardenhouderij)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Redenen waarom de wijziging(en) onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 valt (vallen):

Wijzigingen van het productdossier van de BGA:

— houden geen wijziging in van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming of de beschermde geografische aanduiding, of van het gebruik van die naam;

— dreigen het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet te verbreken; en

— brengen geen verdere beperkingen mee voor het in de handel brengen van het product.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 1

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, eerste alinea, van het productdossier en op punt 3.2 van het enig document.

Beschrijving: deze wijziging betreft de vervanging van het woord “ham” door het woord “bout”.

Reden: vervanging is noodzakelijk, omdat de term “ham” technisch niet juist is: hij verwijst naar het afgewerkte en gerijpte product, terwijl voor de grondstof de term “bout” overeenkomt met het anatomische gedeelte.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 2

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede alinea, van het productdossier en op punt 3.2 van het enig document.

Beschrijving: de wijziging betreft de verhoging van het maximale vetgehalte van “42 %” naar “46 %”.

Reden: de verhoging van het vetgehalte van het eindproduct met 4 procentpunten heeft tot doel het onderscheidende kenmerk van het product te versterken, namelijk de zachtheid, die rechtstreeks in verhouding staat tot het vetgehalte.

Deze wijziging verbetert de smeerbaarheid en verlengt de houdbaarheid van het product, zoals aangegeven in het verband met het geografische milieu.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

3. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 3

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede alinea, van het productdossier en op punt 3.2 van het enig document.

Beschrijving: de wijziging betreft de verhoging van de maximumwaarde van de verhouding vet/eiwit van “2,80” naar “3,07”.

Reden: dit is het gevolg van het verzoek om het maximale vetgehalte te verhogen van “42 %” naar “46 %” (zie wijziging nr. 2).

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

4. *Wijziging van artikel 3*

Wijziging nr. 4

De wijziging heeft betrekking op artikel 3, eerste alinea, van het productdossier en op punt 4 van het enig document.

Beschrijving: de wijziging betreft de schrapping van de gemeenten Acquacanina, Fiordimonte en Pievebovigliana van de lijst van gemeenten in de provincie Macerata en de toevoeging van de gemeente Valfornace aan die lijst.

Reden: deze wijziging was noodzakelijk na de toevoeging van de volgende veranderingentypen:

— samenvoeging van de gemeente Acquacanina met de gemeente Fiastra, overeenkomstig regionale Wet nr. 25 van 24 oktober 2016, bekendgemaakt in het staatsblad van de regio Marken nr. 120 van 3 november 2016;

— fusie van de gemeenten Fiordimonte en Pievebovigliana met het oog op de oprichting van de nieuwe gemeente Valfornace, overeenkomstig regionale Wet nr. 69 van 22 december 2016, bekendgemaakt in het staatsblad van de regio Marken nr. 141 van 29 december 2016.

Het productiegebied is niet gewijzigd.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

5. *Wijziging van artikel 3*

Wijziging nr. 5

De wijziging heeft betrekking op artikel 3, eerste alinea, van het productdossier en op punt 4 van het enig document.

Beschrijving: de wijziging betreft de toevoeging van de provincie Fermo aan de lijst van provincies en gemeenten in het productiegebied, die is vastgesteld bij Wet nr. 147/2004. Deze actualisering is noodzakelijk, aangezien sommige gemeenten in het productiegebied, voorheen onder het bestuur van de provincie Ade Piceno vallend, nu onder de provincie Fermo vallen en in de desbetreffende lijst zijn opgenomen. Het productiegebied is niet gewijzigd.

Reden: sommige gemeenten die voorheen onder het bestuur van de provincie Ade Piceno vielen, maken nu deel uit van de provincie Fermo, die is opgericht bij Wet nr. 147 van 11 juni 2004, bekendgemaakt in het staatsblad van de Italiaanse Republiek nr. 138 van 15 juni 2004, en die volledig operationeel is geworden bij de eerste provinciale verkiezingen (6 en 7 juni 2009).

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

6. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 6

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, eerste alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: de wijziging betreft de schrapping van het lid over de "grondstoffen" en de vervanging ervan door een nieuwe lijst van grondstoffen afkomstig van toegelaten rassen en genetische soorten.

Reden: de wijziging van de genetische vereisten is het gevolg van een meer gedetailleerde beschrijving van de toegestane rassen en genetische soorten varkens. De oorsprong van de grondstoffen met betrekking tot het genetische type van de fokdieren, zowel mannetjes als vrouwtjes, is nader gespecificeerd met een duidelijke lijst van alle mogelijke kruisingen, en door het opleggen van strengere beperkingen dan die in het huidige productdossier. In de gewijzigde tekst is bepaald dat een beoordeling van het ras en de genetische soort van zowel het moederdier als het vaderdier noodzakelijk is om na te gaan of zij verenigbaar zijn met de selectie van de drie referentierassen in het *Libro Genealogico Italiano* (Italiaanse stamboek). Aangezien moederdieren ook een belangrijke genetische bijdrage leveren, moet de zeug voortaan ook worden beoordeeld om ervoor te zorgen dat de traditionele kenmerken behouden blijven. Om de controle van varkens te verbeteren, wordt thans verwezen naar de lijst van goedgekeurde genetische soorten. Deze lijst zal worden gepubliceerd en geactualiseerd door het Ministero dell'Agroltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

7. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 7

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, derde, vierde, vijfde, zesde, zevende, achtste, negende, tiende, elfde en twaalfde alinea, van het productdossier en op punt 3.4 van het enig document.

Beschrijving: de wijziging betreft de schrapping van het lid over de voeding van varkens die bestemd zijn voor de productie van de grondstof.

Reden: de voeding heeft geen beslissende invloed op de grondstof, met name als het gaat om de deelstukken die worden gebruikt voor de productie van worst met de BGA "Ciauscolo".

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

8. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 8

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, twaalfde en dertiende alinea, van het productdossier en op punt 3.4 van het enig document.

Beschrijving: de wijziging betreft de schrapping van de specificatie betreffende de toevoeging van mineralen en vitaminen aan het rantsoen en de aanvullende informatie over de voeder- en fokmethoden van varkens die bestemd zijn voor de productie van de grondstof.

Reden: de voeding en de fokmethoden hebben geen beslissende invloed op de grondstof, met name als het gaat om de deelstukken die worden gebruikt voor de productie van worst met de BGA “Ciauscolo”.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

9. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 9

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, vijftiende alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: de wijziging betreft de schrapping van het maximum van 15 maanden vanaf de geboorte voor slachtvarkens.

Reden: de maximale fokleeftijd is niet van toepassing op de deelstukken die worden gebruikt voor de productie van worst met de BGA “Ciauscolo”. Het gewicht van de varkens bij de slacht is in ieder geval al vastgesteld in het productdossier en in het enig document.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

10. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 10

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, zeventiende en achttiende alinea, van het productdossier en op punt 3.3 van het enig document.

Beschrijving: de wijziging betreft de vervanging van de gewichtskenmerken van de geslachte varkens waarvan de als grondstof gebruikte deelstukken afkomstig zijn.

Reden: door deze wijziging wordt de verwijzing naar het gewicht per partij varkens (gemiddeld levend gewicht) geschrapt en vervangen door de parameter “geslacht gewicht”, die bij de slacht voor elk varken objectief en nauwkeurig wordt gecontroleerd. Daarmee kan nauwkeuriger worden nagegaan of elk geslacht varken aan de vereiste voorwaarden voldoet. De kenmerken die varkens moeten hebben om als grondstof te worden gebruikt, zijn ongewijzigd gebleven.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

11. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 11

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, negentiende alinea, van het productdossier en op punt 3.2 van het enig document.

Beschrijving: de wijziging betreft de vervanging van het woord “ham” door het woord “bout”.

Reden: vervanging is noodzakelijk, omdat de term “ham” technisch niet juist is: hij verwijst naar het afgewerkte en gerijpte product, terwijl voor de grondstof de term “bout” overeenkomt met het anatomische gedeelte.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

12. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 12

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, dertiende alinea, van het productdossier en op punt 3.2 van het enig document.

Beschrijving: de wijziging betreft de schrapping van het woord “fijngestampte” uit de paragraaf over ingrediënten.

Reden: deze wijziging betreft de schrapping van het woord “fijngestampte”, aangezien geconstateerd is dat het volstaat knoflook als zodanig toe te voegen: de organoleptische kenmerken (geur en smaak) blijven namelijk behouden, ongeacht de vorm waarin de knoflook wordt gebruikt.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

13. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 13

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, achtentwintigste alinea, van het productdossier en op punt 3.6 van het enig document.

Beschrijving: de wijziging betreft de toevoeging van de mogelijkheid om in de fase van het samenbinden "andere natuurlijke vezels die met levensmiddelen in aanraking mogen komen" te gebruiken in plaats van "henneptouw".

Reden: deze wijziging is het gevolg van de objectieve moeilijkheid om henneptouw op de markt te vinden. De mogelijkheid om touw van natuurlijke vezels, vergelijkbaar met hennep, te gebruiken voor het samenbinden, zou de bovengenoemde problemen oplossen met inachtneming van de traditie.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

14. *Wijziging van artikel 7*

Wijziging nr. 14

De wijziging heeft betrekking op artikel 7, eerste alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de wijziging betreft de herformulering van de eerste alinea om te verduidelijken dat de controle van het productdossier wordt uitgevoerd door de daartoe aangewezen controle-instantie.

Reden: de contactgegevens van de controle-instantie zijn geactualiseerd.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

15. *Wijziging van artikel 8*

Wijziging nr. 15

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, eerste alinea, van het productdossier en op punt 3.6 van het enig document.

Beschrijving: de wijziging betreft de toevoeging van een verpakkingsvorm naast de al bestaande verpakkingsvormen: de vacuümverpakking of de verpakking onder gewijzigde atmosfeer van worst met de BGA "Ciauscolo" "in plakjes".

Reden: bij de wijzigingsaanvraag wordt een nieuwe vorm van in de handel brengen geïntroduceerd, als reactie op een commerciële eis in verband met de verscheidenheid aan consumptiepatronen, die onlangs wijdverbreid is geworden onder consumenten.

De wijziging voldoet ook aan de vraag van de groothandel wat betreft tentoonstelling, zichtbaarheid, aankoop en beheersing van de distributiekosten, en vergemakkelijkt de consumptie.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

"Ciauscolo"

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Ciauscolo" is een product van de varkensvleesverwerking. Het wordt bereid met een mengsel van stukken varkensvlees die in de onderstaande, afnemende volgorde van percentages zijn gebruikt: maximaal 70 % spek; maximaal 40 % schouder; maximaal 30 % resten van het bijkanten van bout en karbonadestreng. Het belangrijkste kenmerk van "Ciauscolo" is de smeerbaarheid ervan, d.w.z. het gemak waarmee het op brood kan worden gesmeerd.

Bij het in de handel brengen heeft "Ciauscolo" een zachte consistentie en een cilindrische vorm, met een gewicht van 400 tot 2 500 g, een doorsnede van 4,5 tot 10 cm en een lengte van 15 tot 45 cm.

Een afgesneden plak is rozerood van kleur, uniform en homogeen, zonder ranzige deeltjes. De geur is verfijnd, aromatisch, typisch, uitgesproken en gekruid (aan het vleesmengsel zijn zout, gemalen zwarte peper, wijn en knoflook toegevoegd). De smaak is pittig, verfijnd en nooit zuur.

"Ciauscolo" heeft bovendien de volgende chemische kenmerken:

pH: 4,8 of meer.

Eiwit: minimaal 15,00 %;

Vet: variërend van 32 tot 46 %.

Verhouding water/eiwit: maximaal 3,10.

Verhouding vet/eiwit: maximaal 3,07.

Wat de microbiologische kenmerken betreft, moet het gehalte aan mesofiele aërobe bacteriën, zuurproducerende melkzuurbacteriën en melkzuurbacteriën die zich tijdens de rijping ontwikkelen, meer bedragen dan 1×10^7 UFC/g.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Voor het voeder van de varkens, waarvan het vlees en het vet de grondstof van "Ciauscolo" vormen, gelden geen voorwaarden.

De delen van de buik, van de schouder en het bijkanten van de bouten en de karbonadestreng, in de in artikel 2 bedoelde verhoudingen, moeten afkomstig zijn van varkens die direct afstammen van:

a) beren van de traditionele rassen Italiaanse Large White, Italiaanse Landrace en Italiaanse Duroc (veredelde rassen volgens het Italiaanse stamboek), raszuiver of kruisingen tussen de genoemde rassen, en zeugen van de traditionele rassen Italiaanse Large White en Italiaanse Landrace, raszuiver of kruisingen tussen deze rassen;

b) beren van de in punt a) genoemde traditionele rassen en zeugen die zijn verkregen door kruising of zeugen van andere genetische soorten, mits deze voortkomen uit selectie- of kruisingssystemen met de rassen "Large White", "Landrace" of "Duroc" voor de productie van zware varkens indien de doelstellingen ervan verenigbaar zijn met die van het Italiaanse stamboek;

c) beren en zeugen van andere genetische soorten, mits deze voortkomen uit selectie- of kruisingssystemen met de rassen Large White, Landrace of Duroc voor de productie van zware varkens, indien de doelstellingen ervan verenigbaar zijn met die van het Italiaanse stamboek;

d) beren van de andere in punt c) genoemde genetische soorten en zeugen van de in punt a) genoemde traditionele rassen.

De lijst van andere toegestane genetische soorten wordt regelmatig bijgewerkt en gepubliceerd door het Ministero dell'Agroltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

In elk geval zijn niet toegestaan: varkens met antithetische eigenschappen, waarmee met name wordt gedoeld op het gen dat verantwoordelijk is voor stressgevoeligheid (PSS); genetische soorten en in elk geval alle dieren die niet overeenstemmen met de eisen van het productdossier; zuivere rasdieren van de rassen Belgische Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc en Spotted Poland;

De varkens worden op zijn vroegst negen maanden na de geboorte geslacht.

De gezondheidstoestand van de dieren moet uitstekend zijn. Beren en zeugen mogen niet worden geslacht. Bovendien is het verboden niet goed uitgebloede karkassen te gebruiken of karkassen die tekenen van spierziekten (PSE en DFD) of duidelijke letsels van vroegere inflammatoire processen en trauma's vertonen.

Als grondstof gebruikte deelstukken moeten afkomstig zijn van geslachte dieren die overeenkomstig het EU-indelingsschema in de categorie H ("Heavy") zijn ingedeeld.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productie en de rijping van "Ciauscolo" mogen uitsluitend plaatsvinden in het in punt 4 bedoelde geografische productiegebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Voor de omhulling van "Ciauscolo" wordt natuurlijke varkens- of runderdarm gebruikt. De worst wordt aan de twee uiteinden afgebonden met henneptouw of touw van andere natuurlijke vezels die met levensmiddelen in aanraking mogen komen. "Ciauscolo" wordt geheel, in verpakte deelstukken of porties van ten minste 2 mm dik en al dan niet vacuüm- of gasverpakt voor verkoop aangeboden.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De benaming "Ciauscolo", gevolgd door de vermelding "Indicazione Geografica Protetta" (beschermde geografische aanduiding), wordt met duidelijk leesbare en onuitwisbare letters op het etiket gedrukt en kan duidelijk worden onderscheiden van alle overige aanduidingen op het etiket. Zij wordt gevolgd door de afkorting "IGP", vertaald in de taal van het land waar het product in de handel wordt gebracht, en/of door het logo van de Europese Unie. Het gebruik van namen, handelsnamen en merknamen is toegestaan, mits zij niet lovend van aard zijn en de koper en/of de consument niet kunnen misleiden. Het is ook toegestaan de naam of de handelsnaam van de varkenshouderij waarvan het product afkomstig is, te vermelden, mits alle grondstoffen door dit bedrijf zijn geleverd. De toevoeging van niet uitdrukkelijk in dit artikel vermelde kwalificaties is verboden. De vermelding "Ciauscolo" moet in de Italiaanse taal worden gebruikt.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van "Ciauscolo" omvat bepaalde gemeenten in de provincies Ancona, Macerata, Fermo en Ade Piceno. Deze afbakening weerspiegelt het traditionele karakter van "Ciauscolo" en de verspreiding ervan onder de gezinnen van landbouwers. Bovendien kent het afgebakende gebied bijzondere klimatologische omstandigheden, die met name in de hoger gelegen heuvels en de bergstreken van de eerder vermelde gemeenten in de vier provincies grotendeels overeenkomen met die van een landklimaat.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

In het afgebakende gebied, waartoe enkele gemeenten van de provincies Ancona, Macerata, Fermo en Ascoli Piceno behoren, werd de "Ciauscolo" traditioneel door boerenfamilies bereid en genuttigd. De pachters, die op het boerenbedrijf woonden, fokten varkens voor eigen gebruik en voor de landeigenaar. Vanwege het feit dat een varken voor eigen gebruik door twee families werd gefokt, werd het dier in twee helften verdeeld: een voor de pachter en een voor de eigenaar. "Ciauscolo" werd bereid met de stukken vlees die na het versnijden overbleven. Tot de jaren 1950 werd het afgebakende gebied gekenmerkt door de aanwezigheid van pachtbedrijven waarvan de omvang (4 tot 5 hectare) steeds kleiner werd, omdat het overschot aan landbouwarbeidskrachten leidde tot verbrokkeling van het grondbezit. Deze situatie verklaart het feit dat slechts één varken op het boerenbedrijf werd gefokt, wat te combineren was met de runderhouderij, de productie van landbouwgewassen, en de voedingsbehoeften. Naast de overwegingen van landbouweconomische aard en de historische verwijzingen naar de economie van de bergstreek zijn ook de bijzondere klimatologische omstandigheden van belang: met name in de hoger gelegen heuvels en de bergstreken in het afgebakende gebied komen deze grotendeels overeen met die van een landklimaat. De strenge winters onder invloed van de Monti Sibilini hebben een positief effect op de rijping en derhalve op het behoud van de kwalitatieve eigenschappen van het product.

5.2. *Specificiteit van het product*

De erkenning van de beschermde geografische aanduiding voor "Ciauscolo" wordt aangevraagd op basis van de faam en de bekendheid van het product. "Ciauscolo" staat immers bekend om zijn smeerbaarheid, die het product zonder meer onderscheidt van andere worstsoorten. "Ciauscolo" wordt, geheel anders dan alle andere worstsoorten, immers niet in plakken gesneden maar op brood of soortgelijke producten "gesmeerd". Deze zeer gewaardeerde eigenschap wordt verkregen door de bijzondere samenstelling van het vleesmengsel, dat vrij veel vet bevat, zeer fijn gemalen is en volgens een speciale bewerkingsmethode is bereid. Een andere eigenschap aan de hand waarvan de consument "Ciauscolo" gemakkelijk kan identificeren, is de zachte consistentie, die "Ciauscolo" een zeer soepel aanvoelende textuur geeft.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

De geconsolideerde technieken en methoden voor de bewerking, de bewaring en de rijping van de worstsoort "Ciauscolo" zijn rechtstreeks afgeleid van de traditionele vakkennis van de boerenbevolking in het gebied Piceno. Het thuis slachten van varkens en het verwerken van het vlees zijn altijd belangrijke gebeurtenissen in het sociale leven van families en buurtbewoners geweest. De pachtboer gebruikte de worsten voor de onderlinge uitwisseling van producten en als geschenk voor de grondeigenaar (de *padrone* (de "heer")). Het thuis slachten van het varken en de daaropvolgende bewerking vormden een van de traditionele hoogtepunten van het winterseizoen, ook op sociaal gebied. De gewoonten, de gebruiken en de folklore van de volkscultuur geven blijk van deze traditie en houden de herinnering daaraan levend. Volgens de etymologie is de naam "ciaùscolo/ciavuscolo" afgeleid van het Latijnse woord "ciabusculum", ofwel een kleine maaltijd, een tussendoortje dat in kleine hoeveelheid werd gegeten en volgens de boerentraditie werd genuttigd tussen het ontbijt en het middagmaal en tussen het middagmaal en het avondmaal. Verschillende documenten leveren het bewijs voor het traditionele gebruik van de benaming "Ciauscolo" en tonen aan dat de "Ciauscolo" al eeuwen geleden in het afgebakende gebied werd bereid. Een voorbeeld hiervan is een uit oktober 1851 daterend uittreksel van de "Prezzi dei generi" (levensmiddelenprijzen) in het notariële archief van de gemeente Camerino, waarin naast verschillende producten (graan, kalfsvlees, varkensvlees, ham, salami, verse worst, klipvis) ook "Ciauscolo" met de prijs ervan is vermeld. Overigens wordt in dit document exact dezelfde naam gebruikt als die waarvoor de erkenning van de BGA wordt aangevraagd. Een recenter bewijs voor de bekendheid van het product wordt geleverd door de Zingarelli, het woordenboek van de Italiaanse taal, waarin de naam en een definitie van het product zijn opgenomen. In dit woordenboek wordt "Ciauscolo" omschreven als een "zeer zachte worst, bereid met hoogwaardig varkensvet en zeer fijn gemalen vlees, licht gerookt en gekruid met knoflook en specerijen; een karakteristiek product van de Marken" waarvan de etymologie teruggaat tot 1939. Ten slotte wordt de bekendheid van "Ciauscolo" ook aangetoond aan de hand van het feit dat de benaming al in het jaar 2000 voorkwam in de nationale lijst van traditionele agrolevensmiddelen (Supplement op de Gazzetta Ufficiale — Algemene reeks nr. 194 van 21 augustus 2000). Deze lijst bevat een overzicht van levensmiddelen die op het nationale grondgebied worden geproduceerd. Ze worden geregistreerd om te voorkomen dat de kennis over producten met een lange traditie door de generatiewisseling verloren gaat. Het feit dat de benaming "Ciauscolo" voorkomt in de lijst van de regio Marken, vormt het bewijs voor de bekendheid van het product: de producten worden immers pas in de lijst opgenomen nadat is aangetoond dat de geschiedenis ervan ten minste vijfentwintig jaar teruggaat.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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