C/2025/3944

16.7.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/3944)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Ciauscolo”

Nr UE: PGI-IT-0557-AM01 – 29.4.2025

1. **Nazwa produktu**

„Ciauscolo”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☒ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Departament Suwerenności Żywnościowej i Jeździectwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143

Zmiany w specyfikacji produktu objętego ChOG:

— nie polegają na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym ani na zmianie korzystania z tej nazwy;

— nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie; ani

— nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 1

Zmiana dotyczy pkt 2 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Opis: celem zmiany jest zastąpienie terminu „szynka" terminem „udziec".

Uzasadnienie: zastąpienie jest konieczne, ponieważ termin „szynka" nie jest prawidłowy pod względem merytorycznym, gdyż odnosi się do gotowego, peklowanego produktu, podczas gdy termin „udziec", używany na potrzeby określenia surowca, odnosi się do części ciała świni.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 2

Zmiana dotyczy pkt 2 ppkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Opis: celem zmiany jest zwiększenie maksymalnej zawartości tłuszczu z „42 %" do „46 %".

Uzasadnienie: zwiększenie zawartości „tłuszczu" w produkcie gotowym o 4 punkty procentowe wzmacnia jego charakterystyczną cechę, a mianowicie jego miękkość, która jest bezpośrednio proporcjonalna do zawartości tłuszczu.

Zmiana ta zwiększa możliwość rozsmarowywania produktu i poprawia jego okres przydatności do spożycia, jak określono w sekcji dotyczącej związku ze środowiskiem.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. *Zmiana w pkt 2*

Zmiana 3

Zmiana dotyczy pkt 2 ppkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Opis: celem zmiany jest zwiększenie maksymalnej wartości dla stosunku tłuszcze/białko z „2,80 %" do „3,07 %".

Uzasadnienie: jest to konsekwencją postulatu zwiększenia maksymalnej zawartości tłuszczu z „42 %" do „46 %" (zob. zmiana 2).

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. *Zmiana w pkt 3*

Zmiana 4

Zmiana dotyczy pkt 3 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Opis: celem zmiany jest usunięcie gmin Acquacanina, Fiordimonte i Pievebovigliana z wykazu gmin dla prowincji Macerata oraz dodanie gminy Valfornace.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna ze względu na następujące zmiany:

— włączenie gminy Acquacanina do gminy Fiastra na podstawie ustawy regionalnej nr 25 z dnia 24 października 2016 r., opublikowanej w Dzienniku Urzędowym regionu Marche nr 120 z 3 listopada 2016 r.;

— połączenie gmin Fiordimonte i Pievebovigliana w celu utworzenia nowej gminy Valfornace na podstawie ustawy regionalnej nr 69 z dnia 22 grudnia 2016 r., opublikowanej w Dzienniku Urzędowym regionu Marche nr 141 z 29 grudnia 2016 r.

Obszar produkcji nie ulega zmianie.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

5. *Zmiana w pkt 3*

Zmiana 5

Zmiana dotyczy pkt 3 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Opis: celem zmiany jest włączenie prowincji Fermo, utworzonej ustawą nr 147/2004, do wykazu prowincji i ich gmin tworzących obszar produkcji, przy czym niektóre gminy znajdujące się na obszarze produkcji, które wcześniej należały do prowincji Ascoli Piceno, są obecnie wymienione w wykazie dla prowincji Fermo. Obszar produkcji nie ulega zmianie.

Uzasadnienie: niektóre gminy należące do prowincji Ascoli Piceno wchodzą obecnie w skład prowincji Fermo, która została utworzona ustawą nr 147 z dnia 11 czerwca 2004 r., opublikowaną w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 138 z dnia 15 czerwca 2004 r., i zaczęła w pełni funkcjonować po pierwszych wyborach władz prowincji (6 i 7 czerwca 2009 r.).

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. *Zmiana w pkt 5*

Zmiana 6

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: celem zmiany jest skreślenie sekcji dotyczącej surowców i zastąpienie jej nowym wykazem surowców pochodzących z dopuszczonych ras i typów genetycznych.

Uzasadnienie: zmiana wymogów genetycznych opiera się na bardziej szczegółowym opisie dopuszczonych ras świń i typów genetycznych. Pochodzenie surowców zostało jeszcze bardziej doprecyzowane, jeśli chodzi o typ genetyczny zarówno samców, jak i samic zwierząt hodowlanych, przy czym wszystkie możliwe kombinacje krzyżówek hodowlanych zostały dokładnie wyjaśnione i ustanowiono bardziej rygorystyczne ograniczenia w porównaniu z obowiązującą specyfikacją produktu. Zmiana przewiduje, że konieczna jest ocena rasy i typu genetycznego obu zwierząt hodowlanych, aby sprawdzić, czy są one zgodne z wyborem trzech ras referencyjnych we włoskiej księdze hodowlanej. W związku z tym, że matki również wnoszą istotny wkład genetyczny, obecnie należy także ocenić lochę, aby upewnić się, że zachowane są tradycyjne cechy. W celu poprawy kontroli nad zwierzętami wprowadzono odniesienie do wykazu zatwierdzonych typów genetycznych. Wykaz zostanie opublikowany i zaktualizowany przez Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7. *Zmiana w pkt 5*

Zmiana 7

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 i 12 specyfikacji produktu oraz pkt 3.4 jednolitego dokumentu.

Opis: celem zmiany jest skreślenie sekcji dotyczącej paszy podawanej zwierzętom hodowanym w celu produkcji surowca.

Uzasadnienie: stosowana pasza nie odpowiada za określenie cech surowca, w szczególności w odniesieniu do kawałków wykorzystywanych do produkcji „Ciauscolo" ChOG.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

8. *Zmiana w pkt 5*

Zmiana 8

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 12 i 13 specyfikacji produktu oraz pkt 3.4 jednolitego dokumentu.

Opis: celem zmiany jest skreślenie szczególnego przepisu dotyczącego uzupełniania dawki pokarmowej minerałami i witaminami, a także dalszych zasad dotyczących żywienia i metod hodowli zwierząt hodowanych w celu produkcji surowca.

Uzasadnienie: stosowana pasza oraz metody hodowli zwierząt nie odpowiadają za określenie cech surowca, w szczególności w odniesieniu do kawałków wykorzystywanych do produkcji „Ciauscolo" ChOG.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

9. *Zmiana w pkt 5*

Zmiana 9

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 15 specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: celem zmiany jest zniesienie maksymalnego wieku 15 miesięcy w przypadku świń uznawanych za nadające się do uboju.

Uzasadnienie: na kawałki wykorzystywane do produkcji salami „Ciauscolo" ChOG nie wpływa maksymalny wiek chowu, a w każdym razie waga sztuk przeznaczonych do uboju została już określona w samej specyfikacji produktu i w jednolitym dokumencie.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

10. *Zmiana w pkt 5*

Zmiana 10

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 17 i 18 specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis: celem zmiany jest zmiana właściwości wagowych, jakie muszą być spełnione przez tusze, z których pochodzą kawałki wykorzystywane jako surowiec.

Uzasadnienie: zmiana polega na usunięciu parametru średniej żywej wagi dla partii produkcyjnej, który był mało precyzyjny i został zastąpiony parametrem masy pojedynczej tuszy, sprawdzanej obiektywnie i dokładnie w przypadku każdej świni podczas uboju. Zmiana umożliwia dokładniejsze sprawdzenie, czy każda świnia poddawana ubojowi spełnia wymogi kwalifikowalności, bez zmiany cech charakterystycznych świń wykorzystywanych jako surowiec.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

11. *Zmiana w pkt 5*

Zmiana 11

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 19 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Opis: celem zmiany jest zastąpienie terminu „szynka" terminem „udziec".

Uzasadnienie: zastąpienie jest konieczne, ponieważ termin „szynka" nie jest prawidłowy pod względem merytorycznym, gdyż odnosi się do gotowego, peklowanego produktu, podczas gdy termin „udziec", używany na potrzeby określenia surowca, odnosi się do części ciała świni.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

12. *Zmiana w pkt 5*

Zmiana 12

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 13 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Opis: celem zmiany jest skreślenie wyrazu „rozgnieciony" z sekcji dotyczącej składników.

Uzasadnienie: zmiana ma na celu skreślenie wyrazu „rozgnieciony", ponieważ stwierdzono, że wystarczające jest po prostu dodanie czosnku. Właściwości organoleptyczne (smaki i zapach) uzyskuje się, o ile użyje się czosnku, niezależnie od jego formy.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

13. *Zmiana w pkt 5*

Zmiana 13

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 28 specyfikacji produktu oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Opis: celem zmiany jest dodanie możliwości stosowania „sznurka z innego włókna naturalnego nadającego się do kontaktu z żywnością" jako alternatywy dla „sznurka konopnego" na etapie wiązania.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna ze względu na obiektywną trudność w pozyskiwaniu konopi na rynku. Możliwość wiązania za pomocą włókna naturalnego podobnego do konopi rozwiązałaby wspomniane trudności przy jednoczesnym poszanowaniu tradycji.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

14. *Zmiana w pkt 7*

Zmiana 14

Zmiana ta dotyczy pkt 7 ppkt 1 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: celem zmiany jest przeformułowanie ppkt 1 poprzez doprecyzowanie, że weryfikację specyfikacji produktu przeprowadza organ kontrolny odpowiedzialny za weryfikację specyfikacji produktu.

Uzasadnienie: zaktualizowano szczegółowe informacje dotyczące organu kontrolnego.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

15. *Zmiana w pkt 8*

Zmiana 15

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Opis: celem zmiany jest dodanie do opakowań już wymienionych dodatkowej formy pakowania, a mianowicie pakowania „pokrojonego" salami „Ciauscolo" ChOG w opakowaniach próżniowych lub w atmosferze zmodyfikowanej.

Uzasadnienie: postulowana zmiana polega na dodaniu kolejnej postaci, w jakiej produkt może być sprzedawany, zgodnie z popytem rynkowym obejmującym różne zwyczaje konsumpcyjne, które ostatnio stały się powszechne wśród konsumentów.

Stanowi również odpowiedź na postulaty płynące z sektora dużych detalistów, jeśli chodzi o kwestie ekspozycji, widoczności, zakupu i kosztów dystrybucji, które mają wspierać konsumpcję.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Ciauscolo"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 16 – PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH, LUB Z OWADÓW

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Ciauscolo" to produkt otrzymywany w wyniku procesu przetwarzania wieprzowiny, jego skład to mieszanka następujących rodzajów mięsa, wg malejącego udziału: boczku, który może stanowić nawet 70 % mieszanki; łopatki, która może stanowić nawet 40 %; skrawków z udźca i schabu, które mogą stanowić nawet 30 %. „Ciauscolo" wyróżnia przede wszystkim to, że jest smarowny, w tym sensie, że łatwo daje się rozsmarować na chlebie.

Dostępny w sprzedaży „Ciauscolo" ChOG ma cylindryczny kształt, jest miękki, waży od 400 do 2 500 g, ma średnicę 4,5–10 cm oraz długość 15–45 cm.

Odkrojony kawałek ma kolor różowy, jednolity i równomierny. Nie ma w nim części zjełczałych. Zapach jest delikatny, aromatyczny, typowy, wyraźny i korzenny (dodaje się mieszankę soli, zmielonego czarnego pieprzu, wina i czosnku), a smak jest delikatny i wyborny, ale nigdy kwaskowaty.

Ponadto „Ciauscolo" ChOG ma następujące właściwości chemiczne:

pH: równe 4,8 lub wyższe;

zawartość białka: co najmniej 15,00 %;

zawartość tłuszczu: 32–46 %;

stosunek wilgotność/białko: maksymalnie 3,10;

stosunek tłuszcze/białko: maksymalnie 3,07.

Jeżeli chodzi o właściwości mikrobiologiczne, zawartość tlenowych bakterii mezofilowych, kwasowych bakterii mlekowych i bakterii mlekowych, które powstają podczas dojrzewania, musi być wyższa niż 1×10^7 jednostek tworzących kolonię na gram.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Pasza dla świń, których mięso i tłuszcz stanowią surowiec wykorzystywany do produkcji „Ciauscolo" ChOG, nie podlega żadnym warunkom.

Kawałki boczku i łopatki oraz skrawki z udźca i schabu, stosowane w proporcjach określonych w pkt 2, muszą pochodzić od świń będących potomstwem:

a) knurów tradycyjnych ras Large White Italiana, Landrace Italiana i Duroc Italiana, uszlachetnionych według specyfikacji określonej w Libro Genealogico Italiano (włoska księga hodowlana), czystej rasy albo krzyżówek tych ras, oraz loch tradycyjnych ras Large White Italiana i Landrace Italiana, czystej rasy lub krzyżówek tych ras;

b) knurów ras tradycyjnych wymienionych w lit. a) oraz loch będących krzyżówkami lub loch innych typów genetycznych, pod warunkiem że są one hodowane w ramach programów selekcji lub krzyżowania z rasami Large White, Landrace lub Duroc, przeznaczonych do produkcji tuczników ciężkich, których cele są zgodne z celami określonymi we włoskiej księdze hodowlanej;

c) knurów i loch innych typów genetycznych, pod warunkiem że są one hodowane w ramach programów selekcji lub krzyżowania z rasami Large White, Landrace lub Duroc, przeznaczonych do produkcji tuczników ciężkich, których cele są zgodne z celami określonymi we włoskiej księdze hodowlanej;

d) knurów innych typów genetycznych wymienionych w lit. c) oraz loch ras tradycyjnych wymienionych w lit. a).

Wykaz innych zatwierdzonych typów genetycznych jest okresowo aktualizowany i publikowany przez Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa.

Regularnie wyklucza się: świnie o niepożądanych właściwościach, zwłaszcza takie, które są nosicielami genu odpowiedzialnego za syndrom stresowy (PSS); typy genetyczne oraz zwierzęta, które z innych względów uznaje się za niespełniające wymogów przedmiotowej specyfikacji produktu;- zwierzęta czystej rasy z ras Belgian Landrace, Hampshire, Piétrain, Duroc i Spotted Poland.

Ubój odbywa się po skończeniu dziewiątego miesiąca życia świń.

Zwierzęta muszą być przetrzymywane w optymalnych warunkach sanitarnych. Knury i maciory nie są przeznaczone do uboju. Ponadto zabrania się wykorzystywania tusz, z których nie upuszczono całej krwi lub w których stwierdzono oznaki miopatii (wady PSE lub DFD) bądź wyraźne konsekwencje stanów zapalnych albo urazów.

Kawałki wykorzystywane jako surowiec muszą pochodzić z tusz kategorii H (ciężkich) zgodnie z unijnym systemem klasyfikacji.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Kolejne etapy produkcji i dojrzewania „Ciauscolo" ChOG muszą odbywać się wyłącznie w obrębie obszaru geograficznego określonego w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Ciauscolo" ChOG musi być nakładane do naturalnych jelit wieprzowych lub wołowych. Każda kiełbasa musi zostać związana na obu końcach za pomocą sznurka konopnego lub sznurka z innego włókna naturalnego nadającego się do kontaktu z żywnością. „Ciauscolo" ChOG może być sprzedawany jako produkt niepakowany lub pakowany, próżniowo bądź pod ciśnieniem, w całości, w kawałkach lub pokrojony w plastry przy spełnieniu następującego warunku: minimalna grubość to 2 mm.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykiecie muszą widnieć: wyraźnie widoczna nazwa „CIAUSCOLO" oraz napis „Indicazione Geografica Protetta" [„Chronione oznaczenie geograficzne"]. Zarówno nazwa, jak i napis muszą być wyraźne i nieusuwalne i wyróżniać się na tle pozostałych informacji widniejących na etykiecie, bezpośrednio obok oznaczenia „IGP" [„ChOG"], koniecznie przetłumaczonego na język kraju, w którym produkt jest sprzedawany lub graficznego symbolu wspólnotowego. Dozwolone jest używanie odniesień do nazw, nazw przedsiębiorstw lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają zachwalającego wydźwięku ani nie wprowadzają w błąd kupującego lub konsumenta. Poza tym dozwolone jest wskazanie nazwy zakładów prowadzących chów świń, z których mięsa otrzymuje się omawiany produkt, pod warunkiem że surowiec w całości pochodzi z tych gospodarstw. Dodanie każdego innego określenia, które nie zostało wyraźnie wymienione w niniejszym punkcie, nie jest dozwolone. Nazwa „CIAUSCOLO" musi być zapisana w języku włoskim.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Ciauscolo" ChOG obejmuje niektóre gminy prowincji Ancona, Macerata, Fermo i Ascoli Piceno. Granice te zostały wytyczone przy uwzględnieniu tradycyjnego aspektu produkcji „Ciauscolo" i rozprzestrzeniania się go w rodzinach chłopskich. Do tego należy dodać specyfikę klimatyczną wyznaczonego terytorium, w której przeważają cechy klimatu kontynentalnego, zwłaszcza na wyżej położonych obszarach — na wzgórzach i w górach — określonych gmin czterech wymienionych prowincji.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Dokładnie granice, które obejmują niektóre gminy prowincji Ancona, Macerata, Fermo i Ascoli Piceno, zostały wyznaczone z uwzględnieniem tradycyjnego aspektu produkcji „Ciauscolo" i jego rozprzestrzeniania się w rodzinach chłopskich. W gospodarstwach rolnych gospodarze, mieszkający na terenie gospodarstwa, prowadzili chów świń na potrzeby rodziny i gospodarstwa. Często, gdy w grę wchodziło wyżywienie dwóch rodzin, jedyną świnię dzielono na dwie połowy, z czego jedna była przeznaczona dla gospodarza, a druga dla właściciela gospodarstwa. „Ciauscolo" było produktem ubocznym, który uzyskiwano w wyniku procesu przetwarzania tego, co pozostawało po rozbiorze szlachetnych części mięsa. Aż do lat 50. XX wieku cechą charakterystyczną wyznaczonego terytorium była praktyka dzierżawy gospodarstw, zwykle o coraz mniejszej powierzchni (4–5 hektarów) — prowadząca z powodu nadwyżki siły roboczej do coraz większego podziału ziemi, co tłumaczy obecność jedynej świni w gospodarstwie, zważywszy że było to dostosowane do chowu bydła, produkcji rolnej i potrzeb żywieniowych. Prócz elementów dotyczących gospodarki rolnej i odniesień historycznych do gospodarki na terenach górzystych, należy uwzględnić specyfikę klimatyczną tego terenu, w której przeważają cechy klimatu kontynentalnego, zwłaszcza w obrębie wysokich wzgórz i gór omawianego obszaru. Mroźne zimy, będące wynikiem wpływu Monti Sibillini, mają dobry wpływ na dojrzewanie, a zatem na zdolność produktu do zachowania jakości.

5.2. *Specyfika produktu*

Wniosek o rejestrację „Ciauscolo" jako ChOG jest uzasadniony z punktu widzenia renomy i popularności produktu. „Ciauscolo" słynie z tego, że daje się łatwo rozsmarowywać, co odróżnia go od innych produktów wędliniarskich. W przeciwieństwie do innych kiełbas „Ciauscolo" nie kroi się w plasterki, ale rozprowadza na chlebie albo podobnym produkcie dzięki wyjątkowemu składowi stanowiącemu mieszankę mięs, w szczególności dzięki zawartości tłuszczu, drobnemu mieleniu i specjalnym technikom produkcji. Inną właściwością, która pozwala konsumentowi z łatwością odróżnić „Ciauscolo" od innych kiełbas, jest jego miękka konsystencja, dzięki której łatwo zmienia kształt pod wpływem dotyku.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Wypróbowane techniki i metody produkcji, przechowywania i dojrzewania pozwalające uzyskać produkt wędliniarski „Ciauscolo" są bezpośrednio związane z tradycyjnymi umiejętnościami społeczności chłopskiej i wiejskiej zamieszkujących obszar Piceno. Ubój świń i przetwarzanie wieprzowiny domowymi metodami zawsze stanowiły element zacieśniania więzi rodzinnych i sąsiedzkich, a także okazję do wymiany oraz danin w naturze wręczanych przez dzierżawcę właścicielowi ziemskiemu („padrone") w ramach połownictwa. Ubój świń i przetwarzanie wieprzowiny domowymi metodami są tradycją z dawnych czasów, sezonowym wydarzeniem zimowym o charakterze społecznym, utrwalonym w kulturze ludowej w formie zwyczajów, folkloru i strojów, które pozwalają zachować tradycję. Jeśli wziąć pod uwagę etymologię, słowo „ciaùscolo, ciavuscolo" pochodzi od łacińskiego słowa „ciabusculum", które oznacza skromny posiłek, przekąskę albo lekki posiłek spożywany w pośpiechu, zgodnie z tradycją chłopską, w przerwach między śniadaniem a obiadem albo obiadem a kolacją. Różne dokumenty potwierdzają tradycyjne użycie nazwy „Ciauscolo" i poświadczają, że produkt ten występuje na wyznaczonym obszarze od wielu wieków. Można zacytować na przykład fragment „Prezzi dei generi" (cen artykułów) z października 1851 r., który znajduje się w archiwum dokumentacji notarialnej gminy Camerino i w którym pośród innych produktów (pszenicy, jałówki, świni, szynki, kiełbasek, kiełbas, suszonego dorsza) pojawia się także „Ciauscolo" wraz z odpowiednią ceną. Należy zwrócić uwagę, że wspomniany dokument zawiera dokładną nazwę produktu, w odniesieniu do którego został złożony wniosek o rejestrację jako ChOG. Niedawno popularność produktu potwierdził fakt, że jego nazwę zamieszczono wraz z dokładną definicją w słowniku języka włoskiego „Dizionario Zingarelli della lingua italiana". Słownik ten podaje następującą definicję „Ciauscolo": bardzo miękka kiełbasa, produkowana ze słoniny wysokiej jakości i bardzo drobno mielonego mięsa, z dodatkiem czosnku i przypraw, delikatnie wędzona; typowa dla regionu Marche i datuje jego pochodzenie na 1939 rok. Ponadto istnieje jeszcze jeden dowód popularności „Ciauscolo". Mianowicie chodzi o występowanie tej nazwy w wykazie tradycyjnych artykułów rolno-spożywczych od 2000 r. (supplemento ordinario alla GURI – Serie generale n. 194 z 21 sierpnia 2000 r.). Wykaz ten przedstawia produkty wytwarzane na terenie kraju. Celem tego zestawienia jest przeciwdziałanie zanikaniu produktów o wieloletniej tradycji w miarę wymiany pokoleń. Występowanie nazwy „Ciauscolo" w wykazie regionu Marche stanowi bardzo ważny dowód popularności produktu, zważywszy że, aby zamieścić produkt na tej liście, należy przedstawić dowód na to, że jego produkcja sięga co najmniej 25 lat wstecz.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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