C/2025/3944

16.7.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/3944)

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Ciauscolo”

Nr. UE: PGI-IT-0557-AM01 – 29.4.2025

1. **Denumirea produsului**

„Ciauscolo”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ Denumire de origine protejată (DOP)

☒ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor – Departamentul suveranității alimentare și al hipismului

6. **Calificarea drept modificare standard**

Explicația faptului că modificarea (modificările) se încadrează în definiția unei modificări standard, astfel cum este prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143:

Modificările caietului de sarcini al IGP

— nu includ o modificare a denumirii de origine protejate sau a indicației geografice protejate ori a utilizării denumirii respective;

— nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică menționată în documentul unic și

— nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 1

Modificarea vizează articolul 2 alineatul (1) din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.2 din documentul unic.

Descriere: prin această modificare se dorește înlocuirea termenului „șuncă” cu termenul „pulpă”.

Justificare: înlocuirea este necesară deoarece termenul „șuncă” nu este corect din punct de vedere tehnic, întrucât indică produsul finit și maturat; în schimb, termenul „pulpă” indică partea anatomică, fiind mai potrivit pentru referirea la materia primă.

Modificarea vizează documentul unic.

2. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 2

Modificarea vizează articolul 2 alineatul (2) din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.2 din documentul unic.

Descriere: scopul modificării este majorarea, de la „42 %” la „46 %”, a procentajului conținutului maxim de grăsime.

Justificare: majorarea componentei „grăsime” cu 4 % din produsul finit este menită a evidenția caracteristica deosebită a produsului, și anume faptul că produsul este moale, această particularitate depinzând în mod direct de procentajul de grăsime.

Datorită acestei modificări, produsul devine mai tartinabil și poate fi păstrat mai mult timp, astfel cum se precizează la punctul referitor la legătura cu mediul.

Modificarea vizează documentul unic.

3. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 3

Modificarea vizează articolul 2 alineatul (2) din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.2 din documentul unic.

Descriere: scopul modificării este majorarea, de la „2,80” la „3,07”, a valorii maxime a raportului grăsimi/proteine.

Justificare: aceasta este consecința majorării solicitate, de la „42 %” la „46 %”, a procentajului conținutului maxim de grăsime (a se vedea modificarea nr. 2).

Modificarea vizează documentul unic.

4. *Modificarea articolului 3*

Modificarea nr. 4

Modificarea vizează articolul 3 alineatul (1) din caietul de sarcini al produsului și punctul 4 din documentul unic.

Descriere: scopul modificării este eliminarea din lista comunelor din provincia Macerata a comunelor Acquacanina, Fiordimonte și Pievebovigliana și adăugarea comunei Valfornace.

Justificare: modificarea este necesară din cauza următoarelor schimbări:

— unirea comunei Acquacanina cu comuna Fiastra, în conformitate cu Legea regională nr. 25 din 24.10.2016, publicată în Monitorul Oficial al Regiunii Marche nr. 120 din 3.11.2016;

— fuzionarea comunei Fiordimonte și a comunei Pievebovigliana, pentru a constitui noua comună Valfornace, în conformitate cu Legea regională nr. 69 din 22.12.2016, publicată în Monitorul Oficial al Regiunii Marche nr. 141 din 29.12.2016.

Aria de producție nu a fost modificată.

Modificarea vizează documentul unic.

5. *Modificarea articolului 3*

Modificarea nr. 5

Modificarea vizează articolul 3 alineatul (1) din caietul de sarcini al produsului și punctul 4 din documentul unic.

Descriere: scopul modificării este introducerea în lista provinciilor și a comunelor aferente din aria de producție provincia Fermo, instituită prin Legea nr. 147/2004: unele comune din aria de producție care aparțineau provinciei Ascoli Piceno figurează acum în lista comunelor din provincia Fermo. Aria de producție nu a fost modificată.

Justificare: unele comune care făceau parte din provincia Ascoli Piceno fac parte acum din provincia Fermo, care a fost instituită prin Legea nr. 147 din 11 iunie 2004, publicată în Monitorul Oficial al Republicii Italiene nr. 138 din 15 iunie 2004, și a devenit pe deplin operațională odată cu primele alegeri provinciale (6 și 7 iunie 2009).

Modificarea vizează documentul unic.

6. *Modificarea articolului 5*

Modificarea nr. 6

Modificarea vizează articolul 5 alineatul (1) din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: scopul modificării este eliminarea și înlocuirea paragrafului referitor la „materiile prime” cu o nouă listă cu materii prime provenite de la rasele și tipurile genetice admise.

Justificare: modificarea cerințelor genetice este bazată pe o descriere mai detaliată a raselor și a tipurilor genetice de porcine admise. A fost clarificată și mai mult proveniența materiilor prime în ceea ce privește tipul genetic al reproducătorilor, atât masculi, cât și femele, fiind precizate, cu exactitate, toate combinațiile de încrucișări posibile și fiind impuse dispoziții mai restrictive decât cele din caietul de sarcini în vigoare. Textul modificat prevede că este necesară o evaluare a rasei și a tipului genetic atât ale femelei, cât și ale masculului, pentru a se verifica dacă acestea sunt compatibile cu selecția celor trei rase de referință din registrul genealogic italian. Întrucât femelele au, de asemenea, o contribuție genetică importantă, scroafele trebuie să fie acum evaluate pentru a se asigura menținerea caracteristicilor tradiționale. A fost introdusă referirea la lista tipurilor genetice aprobate, pentru a se putea îmbunătăți controlul referitor la porcine. Această listă va fi publicată și actualizată de Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor.

Modificarea vizează documentul unic.

7. *Modificarea articolului 5*

Modificarea nr. 7

Modificarea vizează articolul 5 alineatele (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11) și (12) din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.4 din documentul unic.

Descriere: scopul modificării este eliminarea paragrafului referitor la hrana animalelor crescute pentru producția de materie primă.

Justificare: hrana animalelor nu este determinantă pentru caracteristicile materiei prime și, în special, ale bucăților de carne utilizate pentru producția de „Ciauscolo” IGP.

Modificarea vizează documentul unic.

8. *Modificarea articolului 5*

Modificarea nr. 8

Modificarea vizează articolul 5 alineatele (12) și (13) din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.4 din documentul unic.

Descriere: scopul modificării este eliminarea dispoziției referitoare la completarea cu minerale și vitamine a rației alimentare și eliminarea indicațiilor suplimentare referitoare la hrana animalelor și la tehnicile de creștere a porcinelor destinate producției materiei prime.

Justificare: hrana animalelor și tehnicile de creștere a animalelor nu sunt determinante pentru caracteristicile materiei prime și, în special, ale bucăților de carne utilizate pentru producția de „Ciauscolo” IGP.

Modificarea vizează documentul unic.

9. *Modificarea articolului 5*

Modificarea nr. 9

Modificarea vizează articolul 5 alineatul (15) din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: scopul modificării este eliminarea limitei maxime de 15 luni de la naștere pentru porcinele eligibile pentru sacrificare.

Justificare: bucățile de carne utilizate pentru producerea salamului „Ciauscolo” IGP nu sunt condiționate de vârsta maximă până la care sunt crescute porcinele și, oricum, greutatea porcinelor la sacrificare este deja prevăzută în caietul de sarcini și în documentul unic.

Modificarea vizează documentul unic.

10. *Modificarea articolului 5*

Modificarea nr. 10

Modificarea vizează articolul 5 alineatele (17) și (18) din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic.

Descriere: scopul modificării este înlocuirea caracteristicilor legate de greutatea pe care trebuie să o aibă carcasele din care provin bucățile de carne utilizate ca materie primă.

Justificare: prin această modificare, a fost eliminat parametrul greutății medii în viu a lotului de porcine și a fost introdus parametrul greutății fiecărei carcase în parte, evaluate în mod obiectiv și precis pentru fiecare porcină la momentul sacrificării. Această modificare permite să se verifice cu mai multă precizie dacă fiecare porcină sacrificată îndeplinește cerințele de eligibilitate. Modificarea textului nu implică nicio modificare a caracteristicilor porcinelor care constituie materia primă.

Modificarea vizează documentul unic.

11. *Modificarea articolului 5*

Modificarea nr. 11

Modificarea vizează articolul 5 alineatul (19) din caietul de sarcini al produsului. Modificarea vizează punctul 3.2 din documentul unic.

Descriere: scopul modificării este înlocuirea termenului „șuncă” cu termenul „pulpă”.

Justificare: înlocuirea este necesară deoarece termenul „șuncă” nu este corect din punct de vedere tehnic, deoarece indică produsul finit și maturat; în schimb, termenul „pulpă” indică partea anatomică, fiind mai potrivit pentru referirea la materia primă.

Modificarea vizează documentul unic.

12. *Modificarea articolului 5*

Modificarea nr. 12

Modificarea vizează articolul 5 alineatul (13) din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.2 din documentul unic.

Descriere: scopul modificării este eliminarea termenului „pisat” din paragraful referitor la ingrediente.

Justificare: scopul modificării este eliminarea termenului „pisat”, deoarece s-a constatat că este suficient să se adauge usturoiul ca atare. Caracteristicile organoleptice (gust și miros) sunt menținute prin utilizarea usturoiului, indiferent de formă.

Modificarea vizează documentul unic.

13. *Modificarea articolului 5*

Modificarea nr. 13

Modificarea vizează articolul 5 alineatul (28) din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.6 din documentul unic.

Descriere: scopul modificării este adăugarea, în etapa legării și ca alternativă pentru „sfoară de cânepă”, posibilitatea utilizării „altei fibre naturale adecvate pentru a intra în contact cu alimentele”.

Justificare: modificarea este determinată de dificultatea obiectivă de a găsi pe piață sfoară de cânepă. Posibilitatea de a realiza legarea cu sfoară dintr-o fibră naturală asemănătoare cu cânepa ar elimina dificultățile menționate, fiind totodată respectată tradiția.

Modificarea vizează documentul unic.

14. *Modificarea articolului 7*

Modificarea nr. 14

Modificarea vizează articolul 7 alineatul (1) din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: scopul modificării este reformularea alineatului (1) prin adăugarea precizării că verificarea respectării caietului de sarcini este efectuată de organismul de control responsabil cu verificarea conformității cu caietul de sarcini al produsului.

Justificare: au fost actualizate referirile la organismul de control.

Modificarea nu vizează documentul unic.

15. *Modificarea articolului 8*

Modificarea nr. 15

Modificarea vizează articolul 8 alineatul (1) din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.6 din documentul unic.

Descriere: scopul modificării este adăugarea unei forme de ambalaj în plus față de cele deja indicate, și anume ambalarea în vid sau în atmosferă modificată a salamului cu IGP „Ciauscolo” „feliat”.

Justificare: cererea de modificare adaugă o formă suplimentară de comercializare, dată fiind exigența merceologică răspândită recent în rândul consumatorilor datorită diferitelor stiluri de consum.

Această modificare răspunde, de asemenea, cererii marilor lanțuri de vânzare cu amănuntul, deoarece aspecte precum expunerea, vizibilitatea, achiziționarea și costurile legate de distribuție facilitează consumul.

Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Ciauscolo”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 16 – PREPARATE DIN CARNE, DIN PEȘTE, DIN CRUSTACEE, DIN MOLUȘTE, DIN ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE SAU DIN INSECTE

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Ciauscolo” este un produs obținut prin prelucrarea cărnii de porc, în componența căruia intră un amestec de tipuri carne de porc tocată, prezentate mai jos în ordinea descrescătoare a procentajelor prezente în compoziție: șuncă din zona burții, până la maximum 70 %; spată, până la maximum 40 %; bucăți rezultate prin fasonarea pulpei și cărnii din zona spatelui, până la maximum 30 %. Principala caracteristică a produsului „Ciauscolo” este textura sa tartinabilă, în sensul că poate fi întins pe pâine cu ușurință.

„Ciauscolo” IGP se comercializează sub forma unui cilindru, de consistență moale și cu greutatea cuprinsă între 400 și 2 500 g, diametrul între 4,5 și 10 cm și lungimea între 15 și 45 cm.

În secțiune, felia de produs are o culoare rozalie, uniformă și omogenă, fără aspect oxidat. Are un miros tipic, delicat, aromat, distinctiv și condimentat (la pastă se adaugă sare, piper negru măcinat, vin, usturoi) și un gust fin și savuros, niciodată acid.

„Ciauscolo” IGP are următoarele caracteristici chimice:

pH: minimum 4,8.

Proteine: minimum 15,00 %.

Grăsime: între 32 % și 46 %.

Raport apă/proteine: maximum 3,10.

Raport grăsimi/proteine: maximum 3,07.

În ceea ce privește caracteristicile microbiologice, bacteriile mezofile aerobe, bacteriile lactice acidurice și bacteriile lactice care se dezvoltă în timpul maturării trebuie să depășească 1×10^7 unități formatoare de colonii/g.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Nu există condiții în ceea ce privește hrana porcinelor de la care provin carnea și grăsimea care constituie materia primă utilizată pentru producția de „Ciauscolo” IGP.

Bucățile de șuncă din zona burții, spata, bucățile rezultate prin fasonarea pulpelor și carnea din zona spatelui indicate la articolul 2 trebuie să fie obținute de la porcine provenite din:

(a) vieri din rasele tradiționale Marele alb italian, Landrace italian și Duroc italian, astfel cum au fost ameliorate în registrul genealogic italian, fie de rasă pură, fie din încrucișări ale acestora, și din scroafe din rasele tradiționale Marele alb italian și Landrace italian, fie de rasă pură, fie din încrucișări ale acestora;

(b) vieri din rasele tradiționale menționate la litera (a) și scroafe rezultate din încrucișări sau scroafe de alte tipuri genetice, cu condiția ca acestea să fie crescute în cadrul unor programe de selecție și/sau de încrucișare care implică rasele Marele alb, Landrace sau Duroc pentru producția de porci grei și ale căror obiective sunt compatibile cu cele din registrul genealogic italian;

(c) vieri și scroafe de alte tipuri genetice, cu condiția ca aceștia să fie crescuți în cadrul unor programe de selecție și/sau de încrucișare care implică rasele Marele alb, Landrace și Duroc pentru producția de porci grei și ale căror obiective sunt compatibile cu cele din registrul genealogic italian;

(d) vieri de celelalte tipuri genetice menționate la litera (c) și scroafe din rasele tradiționale menționate la litera (a).

Lista celorlalte tipuri genetice aprobate este actualizată și publicată periodic de Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor.

Nu sunt admise, în niciun caz: porcinele cu trăsături nefavorabile, în special porcinele cu gena răspunzătoare pentru sensibilitatea la stres (PSS); tipurile genetice și animalele considerate neconforme în sensul caietului de sarcini; animale de rasă pură din rasele Landrace belgian, Hampshire, Pietrain, Duroc și Spotted Poland.

Porcii nu se trimit la sacrificare decât după trecerea celei de-a noua luni.

Starea lor de sănătate trebuie să fie optimă. Scroafele și vierii sunt excluși de la sacrificare. În plus, este interzisă utilizarea de carcase care nu sunt perfect sângerate sau care prezintă miopatii declarate (PSE, DFD) sau urme evidente de fenomene inflamatorii și traumatice.

Bucățile utilizate ca materie primă trebuie să provină din carcase clasificate H (Heavy) în conformitate cu sistemul de clasificare al UE.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Operațiunile legate de producția și maturarea produsului „Ciauscolo” IGP trebuie să aibă loc numai în interiorul ariei geografice de producție definite la punctul 4.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

„Ciauscolo” IGP trebuie introdus în intestin natural de porc sau de vită. Ambele extremități ale mezelului trebuie să fie legate cu sfoară de cânepă sau din altă fibră naturală adecvată pentru a intra în contact cu alimentele. „Ciauscolo” IGP poate fi pus în vânzare neambalat sau ambalat în vid sau în atmosferă modificată, întreg, feliat sau porționat cu respectarea următoarei condiții: grosime minimă de 2 mm.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Denumirea „CIAUSCOLO”, urmată de cuvintele „Indicazione Geografica Protetta” (Indicație geografică protejată), trebuie să figureze clar pe etichetă, cu caractere permanente, care să poată fi ușor diferențiate de alte însemne de pe etichetă, și trebuie urmată de acronimul „IGP”, care trebuie tradus în limba țării în care este comercializat produsul, și de logoul grafic al Uniunii. Este permisă utilizarea de indicații care fac referire la nume, denumiri comerciale sau mărci private, cu condiția ca indicațiile respective să nu aibă conotații laudative și să nu inducă în eroare cumpărătorii și/sau consumatorii. Este permisă, de asemenea, indicarea denumirii sau a denumirii comerciale a fermelor de porcine de la care provine carnea utilizată la obținerea produsului, cu condiția ca materia primă să provină integral de la crescătoriile respective. Este interzisă adăugarea oricăror alte mențiuni care nu sunt prevăzute în mod expres la acest punct. Denumirea „CIAUSCOLO” trebuie indicată în limba italiană.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a salamului „Ciauscolo” IGP cuprinde câteva comune din provinciile Ancona, Macerata, Fermo și Ascoli Piceno. Această delimitare a ariei ține seama de caracterul tradițional al produsului și de faptul că acesta este foarte răspândit în familiile din această regiune rurală. La aceste aspecte se adaugă particularitatea climei teritoriului delimitat, predominant continentală, în special în zonele înalte – de deal și de munte – ale comunelor din cele patru provincii în cauză.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Delimitarea corectă, care include câteva comune din provinciile Ancona, Macerata, Fermo și Ascoli Piceno, ține seama de caracterul tradițional al salamului „Ciauscolo” și de răspândirea acestui produs în familiile din această regiune rurală. Țăranii, care locuiau în exploatația agricolă, creșteau acolo porci pentru nevoile proprii și pentru nevoile proprietarului exploatației. Adesea, întrucât singurul porc crescut era consumat de două familii, acesta era împărțit între fermier și proprietarul exploatației. „Ciauscolo” era produsul rezidual care se obținea după îndepărtarea bucăților de carne de calitate superioară. Până în anii ’50, o caracteristică obișnuită a teritoriului delimitat era prezența unor exploatații închiriate cu contract de arendă ale căror suprafețe erau din ce în ce mai reduse (4-5 hectare) din cauza excedentului de mână de lucru agricolă, care mărea fragmentarea funciară: așa se explică creșterea în exploatație a unui singur porc, având în vedere că această activitate era compatibilă cu creșterea bovinelor, cu culturile vegetale și cu exigențele alimentare. În plus față de considerentele de economie agrară și de sursele istorice referitoare la economia montană, trebuie luată în considerare particularitatea climei teritoriului, predominant continentală, în special în zonele de dealuri înalte și în zonele muntoase. Iernile reci, datorate Munților Sibilini, influențează pozitiv maturarea produsului și contribuie la conservarea calităților acestuia.

5.2. *Specificitatea produsului*

Cererea de înregistrare a denumirii „Ciauscolo” ca IGP este justificată de notorietatea și de renumele produsului. „Ciauscolo” este cunoscut pentru faptul că este „tartinabil”, caracteristică ce îl diferențiază net de alte produse de carmangerie. De fapt, spre deosebire de toate celelalte mezeluri, „Ciauscolo” nu se taie, ci se „întinde” pe pâine sau pe alte produse similare, iar această caracteristică foarte apreciată ține îndeosebi de compoziția specială a amestecului de carne, în special carne grasă, de textura fină și de tehnicile de fabricare specifice. O altă caracteristică ce face ca „Ciauscolo” să se distingă de alte produse similare este consistența sa moale, care îl face foarte maleabil.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Tehnicile și metodele încetățenite de fabricare, conservare și maturare aplicate pentru obținerea produsului de carmangerie „Ciauscolo” se leagă direct de tradiția iscusită a populațiilor rurale și a țăranilor de pe teritoriul Piceno. Sacrificarea și prelucrarea porcului în gospodării au reprezentat dintotdeauna momente de socializare în familii și între vecini, precum și un motiv de schimburi între aceștia și de daruri în natură oferite proprietarului exploatației („padrone”). Sacrificarea și prelucrarea în gospodării a porcului au fost dintotdeauna activități sociale tradiționale desfășurate iarna, iar cultura populară dezvăluie obiceiuri, folclor și tradiții legate de acestea, păstrându-le vie amintirea. Din punct de vedere etimologic, denumirea „ciaùscolo, ciavuscolo” ar deriva din „ciabusculum”, adică gustare, o mică masă, mâncare consumată în porții mici, conform tradiției țărănești, între micul dejun și prânz și între prânz și cină. Diferite documente demonstrează utilizarea tradițională a denumirii „Ciauscolo” și indică prezența acestui produs de mai multe secole pe teritoriul delimitat. Cu titlu de exemplu, se poate cita un fragment din „Prezzi dei generi” („Prețurile bucatelor”) din octombrie 1851, care se află în arhiva notarială a comunei Camerino și în care, printre diferitele produse (grâu, vită, porc, șuncă, salam, cârnați, cod sărat și uscat), se regăsește și „Ciauscolo”, cu prețul aferent. Este de remarcat faptul că acest document conține denumirea pentru care se solicită înregistrarea ca IGP. În vremurile mai recente, notorietatea produsului este demonstrată și de prezența denumirii și a unei definiții exacte a acesteia în dicționarul *Zingarelli* al limbii italiene. Dicționarul definește „ciauscolo” ca fiind „un cârnat foarte moale, pregătit cu grăsime de porc de calitate superioară și cu carne tocată foarte fin, condimentat cu usturoi și cu mirodenii, ușor afumat, caracteristic regiunii Marche” și îi stabilește originea din punct de vedere etimologic în anul 1939. În fine, o altă dovadă a notorietății produsului „Ciauscolo” este dată de prezența denumirii în lista națională a produselor agroalimentare tradiționale încă din anul 2000 (suplimentul ordinar la Monitorul Oficial al Republicii Italiene — seria generală nr. 194 din 21 august 2000). Lista repertoriază totalitatea produselor fabricate pe teritoriul național, pentru ca produsele asociate vechilor tradiții să nu dispară odată cu schimbarea generațiilor. Prezența denumirii „Ciauscolo” în lista aferentă regiunii Marche indică fără echivoc notorietatea acestui produs, având în vedere faptul că, pentru a putea fi inclus în această listă, produsul trebuie susținut de dovada existenței unei tradiții de cel puțin 25 de ani.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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