C/2025/3944

16.7.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/3944)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Ciauscolo“

EÚ č.: PGI-IT-0557-AM01 – 29.4.2025

1. **Názov výrobku**

„Ciauscolo“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☒ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva – Odbor potravinovej sebestačnosti a jazdeckého športu

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Vysvetlenie, prečo zmena (-y) zodpovedá (-ajú) definícii štandardnej zmeny stanovenej v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143

Zmeny špecifikácie výrobku s CHZO:

— nezahŕňajú zmenu názvu chráneného označenia pôvodu alebo chráneného zemepisného označenia ani zmenu v používaní tohto názvu,

— nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente, ani

— neznamenajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Zmena článku 2*

Zmena 1

Zmena sa týka článku 2 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Opis: Účelom zmeny je nahradiť pojem „šunka“ pojmom „stehno“.

Dôvod: Táto zámena je potrebná vzhľadom na to, že pojem „šunka“ nie je technicky správny, pretože sa vzťahuje na hotový a upravený výrobok, pričom pojem „stehno“, ak sa použije v súvislosti so surovinou, označuje časť tela ošípanej.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. *Zmena článku 2*

Zmena 2

Zmena sa týka článku 2 ods. 2 špecifikácie výrobku a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Opis: Cieľom zmeny je zvýšiť maximálny obsah tuku zo „42 %“ na „46 %“.

Dôvod: Zvýšením obsahu „tuku“ v hotovom výrobku o 4 percentuálne body sa zvyšuje charakteristická vlastnosť výrobku, konkrétne jeho mäkká konzistencia, ktorá je priamo úmerná obsahu tuku.

Touto zmenou sa zvyšuje možnosť natierať výrobok a zlepšuje jeho trvanlivosť, ako sa uvádza v časti týkajúcej sa súvislosti so životným prostredím.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

3. *Zmena článku 2*

Zmena 3

Zmena sa týka článku 2 ods. 2 špecifikácie výrobku a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Opis: Cieľom zmeny je zvýšiť maximálny pomer obsah tukov/obsah proteínov z „2,80“ na „3,07“.

Dôvod: Je to dôsledok požiadavky zvýšiť maximálny obsah tuku zo „42 %“ na „46 %“ (pozri zmenu 2).

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

4. *Zmena článku 3*

Zmena 4

Zmena sa týka článku 3 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Opis: Cieľom zmeny je vypustiť obce Acquacanina, Fiordimonte a Pievebovigliana zo zoznamu obcí v provincii Macerata a pridať obec Valfornace.

Dôvod: Táto zmena je potrebná v dôsledku týchto zmien:

— začlenenie obce Acquacanina do obce Fiastra podľa regionálneho právneho predpisu č. 25 z 24. októbra 2016 uverejneného v Úradnom bulletine regiónu Marche č. 120 z 3. novembra 2016,

— zlúčenie obcí Fiordimonte a Pievebovigliana do novej obce Valfornace podľa regionálneho právneho predpisu č. 69 z 22. decembra 2016 uverejneného v Úradnom bulletine regiónu Marche č. 141 z 29. decembra 2016.

Oblasť výroby sa nemení.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

5. *Zmena článku 3*

Zmena 5

Zmena sa týka článku 3 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Opis: Cieľom tejto zmeny je zaradiť provinciu Fermo zriadenú právnym predpisom č. 147/2004 do zoznamu provincií a ich obcí, ktoré tvoria oblasť výroby, keďže niektoré obce v oblasti výroby, ktoré predtým patrili do provincie Ascoli Piceno, patria teraz do provincie Fermo. Oblasť výroby sa nemení.

Dôvod: Niektoré obce, ktoré boli súčasťou provincie Ascoli Piceno, sú teraz súčasťou provincie Fermo, ktorá bola zriadená právnym predpisom č. 147 z 11. júna 2004 uverejneným v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 138 z 15. júna 2004 a začala plne fungovať po prvých provinčných voľbách (6. a 7. júna 2009).

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

6. *Zmena článku 5*

Zmena 6

Zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Cieľom zmeny je vypustiť časť o „surovinách“ a nahradiť ju novým zoznamom surovín pochádzajúcich z povolených plemien a genetických typov.

Dôvod: Zmena požiadaviek týkajúcich sa genetiky vychádza z podrobnejšieho opisu povolených plemien a genetických typov ošípaných. Ešte viac sa spresňuje pôvod surovín v súvislosti s genetickým typom samcov a samíc plemenných zvierat, pričom sa presne objasňujú všetky možné kombinácie plemenných krížencov a stanovujú sa prísnejšie obmedzenia v porovnaní s existujúcou špecifikáciou výrobku. V zmenenom texte sa uvádza posúdenie plemena a genetického typu plemenných zvierat na overenie, že sú v súlade s výberom troch referenčných plemien uvedených v talianskej plemennej knihe. Keďže prasnice majú takisto významný genetický prínos, aj prasnica sa musí posudzovať s cieľom zabezpečiť zachovanie tradičných vlastností. Dopĺňa sa odkaz do zoznamu schválených genetických typov s cieľom zlepšiť kontrolu nad ošípanými. Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva uverejní a aktualizuje tento zoznam.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

7. *Zmena článku 5*

Zmena 7

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 a 12 špecifikácie výrobku a bodu 3.4 jednotného dokumentu.

Opis: Účelom zmeny je vypustiť časť o krmive podávanom zvieratám chovaným na produkciu suroviny.

Dôvod: Použité krmivo nie je zodpovedné za charakteristické vlastnosti suroviny, najmä pokiaľ ide o kusy používané na výrobu klobás „Ciauscolo“ CHZO.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

8. *Zmena článku 5*

Zmena 8

Zmena sa týka článku 5 ods. 12 a 13 špecifikácie výrobku a bodu 3.4 jednotného dokumentu.

Opis: Cieľom zmeny je vypustiť osobitné pravidlo týkajúce sa pridávania minerálnych látok a vitamínov do denných kŕmnych dávok, ako aj ďalšie pravidlá týkajúce sa kŕmenia a metód chovu zvierat na produkciu suroviny.

Dôvod: Použité krmivo a metódy chovu nie sú zodpovedné za charakteristické vlastnosti suroviny, najmä pokiaľ ide o kusy používané na výrobu klobás „Ciauscolo“ CHZO.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

9. *Zmena článku 5*

Zmena 9

Zmena sa týka článku 5 ods. 15 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Cieľom zmeny je vypustiť maximálny vek 15 mesiacov v prípade ošípaných, ktoré sa považujú za vhodné na zabitie.

Dôvod: Na kusy používané na výrobu „Ciauscolo“ CHZO nemá maximálny vek chovu vplyv a navyše hmotnosť ošípaných pri zabití je stanovená už v samotnej špecifikácii výrobku a v jednotnom dokumente.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

10. *Zmena článku 5*

Zmena 10

Zmena sa týka článku 5 ods. 17 a 18 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu.

Opis: Účelom tejto zmeny je zmeniť hmotnostné charakteristiky, ktoré musia spĺňať jatočné telá, z ktorých pochádzajú kusy používané ako surovina.

Dôvod: Zmenou sa odstraňuje parameter priemernej živej hmotnosti na kusy ošípaných, ktorý je menej presný, a nahrádza sa parametrom hmotnosti jednotlivých tiel, ktorý sa objektívne a presne kontroluje pri zabití jednotlivých ošípaných. Táto zmena umožňuje presnejšie kontrolovať, či každá zabitá ošípaná spĺňa požiadavky na oprávnenosť, pričom vlastnosti ošípaných použitých ako surovina sa nemenia.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

11. *Zmena článku 5*

Zmena 11

Zmena sa týka článku 5 ods. 19 špecifikácie výrobku a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Opis: Účelom zmeny je nahradiť pojem „šunka“ pojmom „stehno“.

Dôvod: Táto zámena je potrebná vzhľadom na to, že pojem „šunka“ nie je technicky správny, pretože sa vzťahuje na hotový a upravený výrobok, pričom pojem „stehno“, ak sa použije v súvislosti so surovinou, označuje časť tela ošípanej.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

12. *Zmena článku 5*

Zmena 12

Zmena sa týka článku 5 ods. 13 špecifikácie výrobku a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Opis: Cieľom zmeny je vypustiť slovo „roztlačený“ v časti o zložkách.

Dôvod: Cieľom zmeny je vypustiť slovo „roztlačený“, pretože sa zistilo, že stačí len pridať cesnak. Organoleptické vlastnosti (chuť a vôňa) sa dosahujú použitím cesnaku bez ohľadu na jeho formu.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

13. *Zmena článku 5*

Zmena 13

Zmena sa týka článku 5 ods. 28 špecifikácie výrobku a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Opis: Účelom zmeny je doplniť možnosť použitia „povrázku z iného prírodného vlákna vhodného na použitie v styku s potravinami“ ako alternatívy ku „konopnému povrázku“ vo fáze zväzovania.

Dôvod: Zmenu si vyžiadali objektívne ťažkosti pri získavaní konopných povrázkov na trhu. Uvedené ťažkosti by sa vyriešili možnosťou viazania povrázkom z prírodného vlákna podobného konope a zároveň by sa tým rešpektovala tradícia.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

14. *Zmena článku 7*

Zmena 14

Táto zmena sa týka článku 7 ods. 1 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: Cieľom zmeny je preformulovať odsek 1 uvedením, že overenie špecifikácie výrobku vykonáva kontrolných orgán zodpovedný za overenie špecifikácie výrobku.

Dôvod: Aktualizujú sa údaje kontrolného orgánu.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

15. *Zmena článku 8*

Zmena 15

Zmena sa týka článku 8 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Opis: Cieľom zmeny je doplniť formu balenia k už uvedeným formám, konkrétne balenie „krájanej“ klobásy „Ciauscolo“ CHZO vo vákuových obaloch alebo v ochrannej atmosfére.

Dôvod: Požadovanou zmenou sa pridáva ďalšia forma, v ktorej sa výrobok môže predávať, čo odráža dopyt trhu po rôznych spôsoboch spotreby, ktoré sa v poslednom čase medzi spotrebiteľmi rozšírili.

Reaguje sa ňou aj na požiadavky veľkých maloobchodných reťazcov, pokiaľ ide o vystavenie, viditeľnosť, nákup a náklady na distribúciu, a to s cieľom podporiť spotrebu.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Ciauscolo“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Ciauscolo“ je výrobok získavaný spracovaním bravčového mäsa, ktorý tvorí zmes bravčového mäsa obsahujúca tieto časti, použité v zostupnom poradí: bôčik, maximálne do 70 %; pliecko, maximálne do 40 %; odrezky zo stehna a karé, maximálne do 30 %. Hlavnou typickou vlastnosťou „Ciauscolo“ je to, že sa môže natierať, keďže sa ľahko rozotiera na chlieb.

„Ciauscolo“ CHZO a uvádza na trh v tvare valca mäkkej konzistencie s hmotnosťou 400 g až 2 500 g, s priemerom 4,5 až 10 cm a s dĺžkou 15 až 45 cm.

Pri krájaní je rez rovnomernej a jednotnej ružovej farby a nevykazuje známky zatuchnutosti. Vôňa je jemná, aromatická, charakteristická, prirodzená a korenistá (do zmesi sa pridáva: soľ, mleté čierne korenie, víno, roztlačený cesnak) a chuť je jemná a lahodná, nikdy nie kyslá.

„Ciauscolo“ CHZO vykazuje tieto typické chemické vlastnosti:

pH: vyššie alebo rovnajúce sa 4,8.

Bielkoviny: minimálne 15,00 %.

Tuky: 32 % až 46 %.

Pomer vlhkosť/obsah bielkovín: maximálne 3,10.

Pomer obsah tukov/obsah bielkovín: maximálne 3,07.

Pokiaľ ide o mikrobiologické vlastnosti, hodnoty aeróbnych mezofilných baktérií, mliečnych acidofilných baktérií a mliečnych baktérií, ktoré vznikajú počas zrenia, musia presahovať 1×10^7 jednotiek tvoriacich kolónie/g.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Krmivo podávané ošípaným, ktorých mäso a tuk tvoria surovinu na výrobu klobás „Ciauscolo“ CHZO, nepodlieha žiadnym podmienkam.

Kusy z bôčika a pliecka a odrezky zo stehna a karé, ktoré sa používajú v pomere uvedenom v článku 2, musia pochádzať z ošípaných, ktoré sú potomkami:

a) kancov tradičných plemien Large White Italiana, Landrace Italiana a Duroc Italiana vyšľachtených podľa talianskej plemennej knihy, a to buď čistokrvných zvierat, alebo zvierat, ktoré sú výsledkom kríženia týchto plemien, a prasníc tradičných plemien Large White Italiana e Landrace Italiana, a to buď čistokrvných zvierat, alebo zvierat, ktoré sú výsledkom kríženia týchto plemien;

b) kancov tradičných plemien uvedených v písmene a) a krížených prasníc alebo prasníc iných genetických typov pod podmienkou, že pochádzajú z programov selekcie a/alebo kríženia plemien Large White, Landrace alebo Duroc, ktoré sa vykonali na účely, ktoré sú v súlade s talianskou plemennou knihou pre chov ťažkej ošípanej;

c) kancov a prasníc iných genetických typov pod podmienkou, že pochádzajú z programov selekcie a/alebo kríženia plemien Large White, Landrace alebo Duroc, ktoré sa vykonali na účely, ktoré sú v súlade s talianskou plemennou knihou pre chov ťažkej ošípanej;

d) kancov iných genetických typov uvedených v písmene c) a prasníc tradičných plemien uvedených v písmene a).

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva pravidelne aktualizuje a uverejňuje zoznam ďalších schválených genetických typov.

Systematicky sú vylúčené: ošípané vykazujúce nepriaznivé znaky, najmä zvieratá, ktoré sú nositeľmi génu stresového syndrómu ošípaných (PSS); genetické typy a zvieratá, ktoré sa z iných dôvodov považujú za nevyhovujúce na účely tejto špecifikácie výrobku; čistokrvné plemená Belgická landrace, Hampshire, Piétrain, Duroc a Poľské škvrnité.

Ošípané sú vhodné na zabitie najskôr na konci deviateho mesiaca.

Musia byť vo vynikajúcom zdravotnom stave. Prasnice a kance sa nezabíjajú. Okrem toho je zakázané používať jatočné telá, ktoré nie sú dokonale odkrvené alebo vykazujú prítomnosť preukázaných myopatií (PSE, DFD) alebo zrejmé príznaky zápalu či traumy.

Kusy použité ako surovina musia pochádzať z jatočných tiel klasifikovaných ako H (Heavy) v súlade so systémom klasifikácie EÚ.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Úkony výroby a zretia klobás „Ciauscolo“ CHZO sa musia uskutočniť výhradne v rámci zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Klobásy „Ciauscolo“ CHZO sa plnia do prírodného bravčového alebo hovädzieho čreva. Každá klobása musí byť na obidvoch koncoch zviazaná konopným povrázkom alebo povrázkom z iného prírodného vlákna vhodného na použitie v styku s potravinami. Klobásy „Ciauscolo“ CHZO možno predávať nebalené, vákuovo balené alebo balené v ochrannej atmosfére, vcelku, v častiach alebo krájané, ak spĺňajú túto podmienku: minimálna hrúbka 2 mm.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Označenie „Ciauscolo“, za ktorým nasleduje údaj „Indicazione Geografica Protetta“ („Chránené zemepisné označenie“), musí byť na etikete zreteľne uvedené nezmazateľným písmom výrazne sa odlišujúcim od všetkých ostatných písomných údajov uvedených na etikete a hneď za ním musí byť uvedená skratka „IGP“ („CHZO“), ktorá musí byť preložená do jazyka krajiny, kde sa výrobok predáva, a/alebo grafickým symbolom Spoločenstva. Je dovolené používať označenia odkazujúce na mená, obchodné názvy alebo súkromné značky pod podmienkou, že nemajú pochvalný význam alebo nezavádzajú kupujúceho a/alebo spotrebiteľa. Okrem toho je dovolené uvádzať meno alebo obchodný názov chovných podnikov ošípaných, z ktorých chovu pochádza výrobok, pod podmienkou, že surovina pochádza výlučne z týchto chovov. Pridanie akéhokoľvek iného označenia výslovne neuvedeného v tomto článku nie je povolené. Označenie „CIAUSCOLO“ musí byť uvedené v talianskom jazyku.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť výroby „Ciauscolo“ CHZO zahŕňa niektoré obce provincií Ancône, Macerata, Fermo a Ascoli Piceno. Toto vymedzenie odráža tradičný aspekt výrobku „Ciauscolo“ a jeho šírenie vo vidieckych rodinách. Je potrebné pridať osobitné klimatické podmienky vymedzeného územia, ktoré vykazujú prevažne vnútrozemský charakter, najmä vo vyšších polohách – kopcoch a vrchoch – určených obcí štyroch príslušných provincií.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Presné vymedzenie, ktoré zahŕňa niektoré obce provincií Ancône, Macerata, Fermo a Ascoli Piceno, odráža tradičný aspekt výrobku „Ciauscolo“ a jeho šírenie vo vidieckych rodinách. Na poľnohospodárskych usadlostiach, kde poľnohospodári vždy aj bývali, chovali poľnohospodári ošípané pre potreby rodiny a hospodárstva. Keďže išlo o priamu spotrebu dvoma rodinami, často sa jediná ošípaná delila na dve časti: jedna polovica pre poľnohospodára a druhá pre majiteľa. „Ciauscolo“ bol zvyškovým produktom spracovania po čistých rezoch. Až do 50. rokov bola osobitnou črtou vymedzeného územia existencia usadlostí prenajatých na základe zmluvy o podielovom nájme s čoraz menšou výmerou pozemku (4 – 5 hektárov), pretože prebytok pracovnej sily viedol k ďalšiemu rozdeľovaniu pozemkov: to vysvetľuje chov jedinej ošípanej na usadlosti, pretože to bolo zlučiteľné s chovom hovädzieho dobytka, rastlinnou výrobou a požiadavkami na výživu. Okrem úvah o agrárnom hospodárstve a historických odkazov na horské hospodárstvo je potrebné brať do úvahy osobitné klimatické podmienky dotknutého územia, prevažne vnútrozemského charakteru, najmä vo vysokých polohách kopcov a vrchov danej oblasti. Chladné zimy, spôsobené vplyvom pohoria Monti Sibillini, majú priaznivý vplyv na zrenie, a teda na schopnosť výrobku udržať si svoje vlastnosti.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Žiadosť o uznanie „Ciauscolo“ za CHZO je podložená dobrou povesťou a známosťou výrobku. Výrobok „Ciauscolo“ je známy pre svoju „natierateľnosť“, čo ho odlišuje od ostatných údenárskych výrobkov. V protiklade s inými klobásami sa „Ciauscolo“ nekrája na plátky, ale „rozotiera“ na chlieb alebo iný podobný výrobok a za túto mimoriadne cenenú vlastnosť vďačí najmä osobitnému zloženiu zmesi mäsa, najmä obsahu tukov, jemnosti mletia a osobitným technikám výroby. Inou typickou vlastnosťou, ktorá umožňuje spotrebiteľovi ľahko odlíšiť „Ciauscolo“, je jeho mäkká konzistencia, vďaka ktorej je mimoriadne poddajný.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (v prípade CHOP) alebo špecifickou kvalitou, dobrou povesťou alebo inou vlastnosťou výrobku (v prípade CHZO)*

Osvedčené techniky a metódy výroby, uchovávania a zretia umožňujúce dosiahnuť údenársky výrobok Ciauscolo sú priamo spojené s tradičným know-how vidieckeho obyvateľstva v oblasti Piceno. Domáca zabíjačka a spracovanie ošípaných boli vždy udalosťou odohrávajúcou sa v srdečnej atmosfére kruhu rodiny a susedov, ako aj príležitosťou na vzájomnú výmenu a dary v naturáliách od nájomcu statkárovi („padrone“). Domáca zabíjačka a spracovanie ošípaných sú starou tradíciou, udalosťou zimnej sezóny spoločenského charakteru, ktorá sa odráža aj v ľudových zvykoch, folklóre a zvyklostiach a ktorú pripomína ľudová kultúra. Z etymologického hľadiska pochádza slovo „ciaùscolo, ciavuscolo“ z latinského „ciabusculum“ alebo malá zájedka, malá desiata alebo ľahký olovrant konzumovaný narýchlo podľa vidieckej tradície v čase medzi raňajkami a obedom a medzi obedom a večerou. Rôzne dokumenty potvrdzujú tradičné používanie označenia „Ciauscolo“ a svedčia o tom, že tento výrobok existuje na vymedzenom území už niekoľko storočí. Ako príklad možno citovať úryvok z „Prezzi dei generi“ (ceny tovarov) z októbra 1851 uložený v notárskych archívoch obce Camerino, v ktorom sa medzi rôznymi výrobkami (obilie, teľacie, bravčové, šunka, saláma, klobása, sušená treska) nachádza aj „Ciauscolo“ s príslušnou cenou. Je teda potrebné uviesť, že dokument uvádza presne to označenie, na ktoré sa žiada uznanie za CHZO. Zo súčasnejšieho obdobia známosť výrobku potvrdzuje existencia tohto označenia doplneného presnou definíciou v Dizionario Zingarelli della lingua italiana (slovník talianskeho jazyka Zingarelli). Tento slovník definuje „Ciauscolo“ ako „veľmi mäkkú klobásu vyrábanú z bravčového tuku vysokej kvality a veľmi jemne mletého mäsa ochuteného cesnakom a koreninami, mierne údenú“; typickú pre oblasť Marche a sleduje jeho pôvod až po rok 1939. Napokon existuje ďalší dôkaz známosti výrobku „Ciauscolo“, ktorým je uvádzanie tohto označenia na zozname tradičných poľnohospodárskych a potravinárskych výrobkov od roku 2000 (riadna príloha k úradnému vestníku – všeobecná séria č. 194 z 21. augusta 2000). Tento zoznam obsahuje súhrn výrobkov, ktoré sa produkujú v Taliansku, a jeho účelom je zabrániť zániku typov výroby spojených so starými tradíciami, ku ktorému by mohlo dôjsť pri striedaní generácií. Uvádzanie označenia „Ciauscolo“ v zozname oblasti Marche je významným dôkazom známosti tohto výrobku, keďže na zaradenie výrobku do tohto zoznamu sa vyžaduje predloženie dôkazu o minimálne dvadsaťpäťročnej tradícii výroby daného produktu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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