Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3944)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Ciauscolo“

EU št.: PGI-IT-0557-AM01 – 29.4.2025

1. **Ime proizvoda**

„Ciauscolo“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ zaščitena označba porekla (ZOP)

☒ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo, oddelek za prehransko suverenost in konjeniški šport

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pojasnilo, zakaj spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143

Spremembe specifikacije proizvoda za ZGO:

— ne vključujejo spremembe imena zaščitene označbe porekla oziroma zaščitene geografske označbe ali uporabe tega imena,

— ne morejo izničiti povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta ali

— ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis standardnih sprememb**

1. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 1

Sprememba se nanaša na člen 2, odstavek 1, specifikacije proizvoda in točko 3.2 enotnega dokumenta.

Opis: namen spremembe je nadomestiti izraz „pršut“ z izrazom „stegno“.

Razlog: izraz „pršut“ je treba nadomestiti, ker tehnično ni pravilen, saj se nanaša na končni, sušeni proizvod, medtem ko se izraz „stegno“ nanaša na del anatomije prašiča, kadar se uporablja za surovino.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

2. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 2

Sprememba se nanaša na člen 2, odstavek 2, specifikacije proizvoda in točko 3.2 enotnega dokumenta.

Opis: namen spremembe je povišati najvišjo vsebnost maščob z „42 %“ na „46 %“.

Razlog: s povišanjem vsebnosti „maščob“ v končnem proizvodu za 4 odstotne točke se izboljša posebna lastnost proizvoda, in sicer njegova mehkost, ki je neposredno sorazmerna z vsebnostjo maščob.

S to spremembo se poveča mazavost proizvoda in podaljša njegov rok uporabnosti, kot je navedeno v oddelku o povezavi z okoljem.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

3. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 3

Sprememba se nanaša na člen 2, odstavek 2, specifikacije proizvoda in točko 3.2 enotnega dokumenta.

Opis: namen spremembe je povečati največje razmerje med maščobami in beljakovinami z „2,80“ na „3,07“.

Razlog: to je posledica zahteve za povišanje najvišje vsebnosti maščob z „42 %“ na „46 %“ (glej spremembo št. 2).

Sprememba vpliva na enotni dokument.

4. *Sprememba člena 3*

Sprememba št. 4

Sprememba se nanaša na člen 3, odstavek 1, specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Opis: namen spremembe je črtati občine Acquacanina, Fiordimonte in Pievebovigliana s seznama občin pokrajine Macerata ter dodati občino Valfornace.

Razlog: sprememba je potrebna zaradi:

— vključitve občine Acquacanina v občino Fiastra v skladu z deželnim zakonom št. 25 z dne 24. oktobra 2016, objavljenim v Uradnem listu dežele Marke št. 120 z dne 3. novembra 2016, ter

— združitve občin Fiordimonte in Pievebovigliana v novo občino Valfornace v skladu z deželnim zakonom št. 69 z dne 22. decembra 2016, objavljenim v Uradnem listu dežele Marke št. 141 z dne 29. decembra 2016.

Geografsko območje se ni spremenilo.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

5. *Sprememba člena 3*

Sprememba št. 5

Sprememba se nanaša na člen 3, odstavek 1, specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Opis: namen spremembe je vključiti pokrajino Fermo, ustanovljeno z zakonom št. 147/2004, na seznam pokrajin in njihovih občin, ki sestavljajo območje proizvodnje, pri čemer nekatere občine na območju proizvodnje, ki so prej pripadale pokrajini Ascoli Piceno, zdaj spadajo pod pokrajino Fermo. Geografsko območje se ni spremenilo.

Razlog: nekatere občine, ki so bile del pokrajine Ascoli Piceno, so zdaj del pokrajine Fermo, ki je bila ustanovljena z zakonom št. 147 z dne 11. junija 2004, objavljenim v Uradnem listu Italijanske republike št. 138 z dne 15. junija 2004, in je začela v celoti delovati s prvimi pokrajinskimi volitvami (6. in 7. junija 2009).

Sprememba vpliva na enotni dokument.

6. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 6

Sprememba se nanaša na člen 5, odstavek 1, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: namen spremembe je črtati oddelek o „surovinah“ in ga nadomestiti z novim seznamom surovin, ki temeljijo na dovoljenih pasmah in genetskih tipih.

Razlog: sprememba genetskih zahtev temelji na podrobnejšem opisu dovoljenih pasem prašičev in genetskih tipov. Poreklo surovin je navedeno še jasneje glede na genetski tip plemenskih samcev in samic, pri čemer so natančno pojasnjene vse možne kombinacije križanj in določene strožje omejitve v primerjavi z obstoječo specifikacijo proizvoda. S spremembo je določeno, da je potrebna ocena pasme in genetskega tipa obeh plemenskih živali, da se preveri njuna združljivost z izborom treh referenčnih pasem v italijanski rodovniški knjigi. Ker tudi samice pomembno prispevajo v genetskem smislu, je zdaj treba oceniti tudi svinjo za zagotovitev, da so ohranjene tradicionalne značilnosti. Dodano je bilo sklicevanje na seznam odobrenih genetskih tipov, da se izboljša nadzor nad prašiči. Ta seznam bo objavilo in posodobilo ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

7. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 7

Ta sprememba se nanaša na člen 5, odstavke 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 in 12, specifikacije proizvoda ter točko 3.4 enotnega dokumenta.

Opis: namen spremembe je črtati oddelek o krmi za živali, rejene za proizvodnjo surovine.

Razlog: uporabljena krma ne vpliva na lastnosti surovine, zlasti kar zadeva kose, ki se uporabljajo za proizvodnjo ZGO „Ciauscolo“.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

8. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 8

Sprememba se nanaša na člen 5, odstavka 12 in 13, specifikacije proizvoda in točko 3.4 enotnega dokumenta.

Opis: namen spremembe je črtati posebno pravilo o dopolnitvi krmnega obroka z minerali in vitamini ter dodatna pravila o krmljenju in tehnikah vzreje, ki se uporabljajo za živali, rejene za proizvodnjo surovine.

Razlog: uporabljena krma in tehnike vzreje ne vplivajo na lastnosti surovine, zlasti kar zadeva kose, ki se uporabljajo za proizvodnjo ZGO „Ciauscolo“.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

9. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 9

Sprememba se nanaša na člen 5, odstavek 15, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: namen spremembe je črtati najvišjo dovoljeno starost 15 mesecev za prašiče, ki so primerni za zakol.

Razlog: na kose, ki se uporabljajo za proizvodnjo klobase z ZGO „Ciauscolo“, najvišja starost za vzrejo ne vpliva, teža prašičev ob zakolu pa je v vsakem primeru že določena v sami specifikaciji proizvoda in enotnem dokumentu.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

10. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 10

Sprememba se nanaša na člen 5, odstavka 17 in 18, specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis: namen spremembe je drugače opredeliti težo trupov, iz katerih izvirajo kosi, uporabljeni za surovino.

Razlog: s to spremembo je črtan parameter povprečne žive teže serije prašičev, ki ni natančen, in nadomeščen s parametrom teže posameznega trupa, ki se ob zakolu objektivno in natančno preveri pri vsakem prašiču. Sprememba omogoča natančnejše preverjanje, da vsak zaklani prašič izpolnjuje zahteve glede ustreznosti, ne da bi se spremenile lastnosti prašičev, ki se uporabljajo kot surovina.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

11. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 11

Sprememba se nanaša na člen 5, odstavek 19, specifikacije proizvoda in točko 3.2 enotnega dokumenta.

Opis: namen spremembe je nadomestiti izraz „pršut“ z izrazom „stegno“.

Razlog: izraz „pršut“ je treba nadomestiti, ker tehnično ni pravilen, saj se nanaša na končni, sušeni proizvod, medtem ko se izraz „stegno“ nanaša na del anatomije prašiča, kadar se uporablja za surovino.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

12. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 12

Sprememba se nanaša na člen 5, odstavek 13, specifikacije proizvoda in točko 3.2 enotnega dokumenta.

Opis: namen spremembe je črtati besedo „zdrobljen“ iz oddelka o sestavinah.

Razlog: namen spremembe je črtati besedo „zdrobljen“, ker je bilo ugotovljeno, da samo dodajanje česna zadostuje. Organoleptične lastnosti (okus in vonj) so dosežene, če se uporablja česen v kateri koli obliki.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

13. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 13

Sprememba se nanaša na člen 5, odstavek 28, specifikacije proizvoda in točko 3.6 enotnega dokumenta.

Opis: namen spremembe je dodati možnost uporabe vrvice iz drugega naravnega vlakna, primernega za stik z živili, poleg konopljene vrvice pri vezanju.

Razlog: sprememba je potrebna zaradi splošnih težav pri nabavi konopljenih vrvic na trgu. Z možnostjo vezanja z vrvico iz naravnih vlaken, podobnih konoplji, bi se navedene težave rešile brez zanemarjanja tradicije.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

14. *Sprememba člena 7*

Sprememba št. 14

Sprememba se nanaša na člen 7, odstavek 1, specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Opis: namen spremembe je preoblikovati odstavek 1 tako, da preverjanje specifikacije proizvoda izvaja nadzorni organ, odgovoren za preverjanje specifikacije proizvoda.

Razlog: podatki o nadzornem organu so bili posodobljeni.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

15. *Sprememba člena 8*

Sprememba št. 15

Sprememba se nanaša na člen 8, odstavek 1, specifikacije proizvoda in točko 3.6 enotnega dokumenta.

Opis: Namen spremembe je dodati obliko pakiranja poleg že navedenih, in sicer pakiranje narezanega proizvoda z ZGO „Ciauscolo“ v vakuumskem pakiranju ali v pakiranju v modificirani atmosferi.

Razlog: z zahtevano spremembo je dodana še ena oblika, v kateri se lahko proizvod prodaja, v skladu s tržnim povpraševanjem po različnih načinih potrošnje, ki so nedavno postali običajni med potrošniki.

Prav tako pomeni odziv na zahteve sektorja velikih trgovcev na drobno glede izpostavljenosti, prepoznavnosti, nabave in stroškov distribucije, katerih namen je spodbuditi potrošnjo.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Ciauscolo“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 16 – IZDELKI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Ciauscolo“ je proizvod iz svinjine in vsebuje zmes naslednjih kosov (v padajočem zaporedju): potrebušina, do največ 70 %, pleče, do največ 40 %, ter odrezki stegen in ledij, do 30 %. Glavna značilnost proizvoda „Ciauscolo“ je njegova mazavost, saj se zlahka namaže na kruh.

Proizvod z ZGO „Ciauscolo“ se na trg daje v obliki valja mehke konsistence, ki tehta od 400 do 2 500 g, njegov premer znaša od 4,5 do 10 cm, v dolžino pa meri med 15 in 45 cm.

Rezina je enakomerne in homogene rožnate barve ter brez žarkosti. Vonj je značilen, nežen, aromatičen, razločen in začinjen (masi so dodani: sol, mlet črni poper, vino in česen). Okus je sočen, prijeten in ni nikoli kisel.

ZGO „Ciauscolo“ ima naslednje kemične lastnosti:

pH: višji ali enak 4,8,

beljakovine: najmanj 15,00 %,

maščobe: med 32 % in 46 %,

razmerje med vodo in beljakovinami: največ 3,10,

razmerje med maščobami in beljakovinami: največ 3,07.

Kar zadeva mikrobiološke lastnosti proizvoda, morajo biti vsebnosti aerobnih mezofilnih bakterij, mlečnokislinskih bakterij in mlečnih bakterij, ki se razvijejo med zorenjem, višje od 1×10^7 CFU/g.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Za krmo prašičev, iz mesa in maščobe katerih se pridobiva surovina za proizvodnjo ZGO „Ciauscolo“, ne veljajo nobeni pogoji.

Kosi potrebušine in plečet ter odrezki stegen in ledij, uporabljeni v razmerjih, navedenih v členu 2, morajo izvirati od prašičev, ki so potomci:

(a) merjascev tradicionalnih pasem italijanski veliki beli prašič (large white), italijanski landrace in italijanski duroc, kot so bile izboljšane z italijansko rodovniško knjigo, bodisi čistopasemskih ali križancev med njimi, ter svinj tradicionalnih pasem italijanski veliki beli prašič in italijanski landrace, bodisi čistopasemskih ali križancev med njimi;

(b) merjascev tradicionalnih pasem iz točke (a) in svinj križank ali svinj drugih genetskih tipov, pod pogojem, da so vzrejeni v selekcijskih shemah in/ali shemah križanja, ki vključujejo pasme veliki beli prašič, landrace ali duroc, za vzrejo težkih prašičev, katerih namen je združljiv z italijansko rodovniško knjigo;

(c) merjascev in svinj drugih genetskih tipov, pod pogojem, da so vzrejeni v selekcijskih shemah in/ali shemah križanja, ki vključujejo pasme veliki beli prašič, landrace ali duroc, za vzrejo težkih prašičev, katerih namen je združljiv z italijansko rodovniško knjigo, ter

(d) merjascev drugih genetskih tipov iz točke (c) in svinj tradicionalnih pasem iz točke (a).

Seznam drugih odobrenih genetskih tipov redno posodablja in objavlja ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo.

Primerni niso naslednji prašiči: prašiči z neugodnimi značilnostmi, s posebnim poudarkom na genu, od katerega je odvisna občutljivost za stres (PSS); genetski tipi in živali, ki se sicer štejejo za neprimerne za namene te specifikacije proizvoda; čistopasemske živali pasem belgian landrace, hampshire, piétrain, duroc in spotted poland.

Prašiči se lahko pošljejo v zakol šele ob koncu devetega meseca.

Njihovo zdravstveno stanje mora biti odlično. Merjasci in svinje se ne pošljejo v zakol. Poleg tega je prepovedana uporaba trupov, ki niso bili dovolj izkrvavljeni ali ki kažejo znake miopatije (PSE in DFD) ali očitne znake vnetij ali poškodb.

Kosi, uporabljeni za surovino, morajo biti pridobljeni iz trupov, razvrščenih kot H (težki) v skladu s sistemom EU za razvrščanje.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Postopke proizvodnje in zorenje ZGO „Ciauscolo“ je treba izvajati izključno na geografskem območju proizvodnje iz točke 4.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod z ZGO „Ciauscolo“ mora biti polnjen v naravno prašičje ali goveje črevo. Oba konca ovitka se zvežeta s konopljeno vrvico ali vrvico iz drugega naravnega vlakna, primernega za stik z živili. ZGO „Ciauscolo“ se lahko da na trg nepakiran, vakuumsko pakiran ali pakiran v modificirani atmosferi, cel, v kosih ali v rezinah, ki izpolnjujejo naslednji pogoj: najmanjša debelina je 2 mm.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Ime „CIAUSCOLO“, ki mu sledi navedba „zaščitena geografska označba“, mora biti na oznaki prikazano z razločnimi in neizbrisljivimi črkami ter se mora jasno razlikovati od vseh drugih napisov na oznaki, slediti pa mu morata kratica „ZGO“, ki mora biti prevedena v jezik države, v kateri se proizvod prodaja, in/ali logotip Skupnosti. Dovoljena je uporaba označb, ki predstavljajo zasebna imena in blagovne znamke, pod pogojem, da ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo strank in/ali kupcev. Dovoljeno je tudi navesti ime ali firmo prašičerejskih farm, iz katerih izhaja proizvod, pod pogojem, da so bile surovine pridobljene izključno na teh farmah. Prepovedano je dodajanje kakršnih koli drugih opisov, ki niso izrecno določeni v tej točki. Beseda „CIAUSCOLO“ mora biti v italijanščini.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje ZGO „Ciauscolo“ zajema številne občine pokrajin Ancona, Macerata, Fermo in Ascoli Piceno. V tej opredelitvi območja so upoštevane tradicionalne značilnosti proizvoda „Ciauscolo“ in njegova priljubljenost pri kmečkih družinah. Upoštevane so tudi podnebne značilnosti opredeljenega območja, tj. večinoma celinsko podnebje predvsem na višjih gričevnatih in gorskih predelih občin štirih zadevnih pokrajin.

5. **Povezava z geografskim območjem**

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Pri pravilni opredelitvi območja, ki vključuje številne občine pokrajine Ancona, Macerata, Fermo in Ascoli Piceno, se upoštevajo tradicionalne značilnosti proizvoda „Ciauscolo“ in njegova priljubljenost pri kmečkih družinah. Kmetje, ki so stalno živeli na kmetiji, so vzrejali prašiče za potrebe svojih družin in kmetije. Ker je bilo meso namenjeno le za osebno porabo dveh družin, se je en vzrejen prašič pogosto razdelil na pol: pol za kmeta in pol za lastnika zemljišča. „Ciauscolo“ je bil stranski proizvod po odstranitvi najboljših kosov. Značilnost opredeljenega območja do 50. let prejšnjega stoletja je bila, da so kmetje obdelovali zemljo na spolovino. Parcele so bile vedno manjše (4–5 hektarov), saj je zaradi presežka delovne sile prišlo do povečane razdrobljenosti zemljišč. Na kmetijskih gospodarstvih so zato vzrejali le po enega prašiča, saj so lahko poleg tega redili tudi govedo in gojili poljščine, da so pridelali dovolj hrane. Poleg teh kmetijsko-gospodarskih in zgodovinskih dejavnikov, povezanih z gospodarstvom v gorskih predelih, ima posebno vlogo na tem območju podnebje, ki je predvsem v visokih hribih in gorah večinoma celinsko. Mrzlo zimsko vreme zaradi gorovja Sibillini ugodno vpliva na zorenje proizvoda, kar zagotavlja njegovo kakovost.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

Vloga za registracijo proizvoda „Ciauscolo“ kot ZGO je utemeljena zaradi slovesa in ugleda proizvoda. „Ciauscolo“ je poznan po svoji mazavosti, po kateri se jasno razlikuje od drugih klobas. V nasprotju z drugimi suhimi mesninami se „Ciauscolo“ ne nareže na rezine, temveč se namaže na kruh ali podobne izdelke. To zelo cenjeno lastnost omogočajo posebna sestava mešanice mesa z visoko vsebnostjo maščob, dobro zmleto meso in posebne tehnike proizvodnje. Druga lastnost, po kateri lahko potrošnik zlahka prepozna „Ciauscolo“, je, da je mehak na otip.

5.3 *Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)*

Tehnike proizvodnje, shranjevanja in zorenja proizvoda, ki se danes uporabljajo za pridelavo klobase, znane kot „Ciauscolo“, izvirajo neposredno iz tradicionalnega znanja kmečkih in podeželskih družin na območju Piceno. Zakol prašičev in predelava njihovega mesa sta bila vedno priložnost za druženje in trgovino med družinami in sosedi ter za plačilo v naravi kmeta lastniku zemljišča. Zakol je bil vedno tradicionalen zimski družabni dogodek, z njim povezane navade, folklora in običaji pa se odražajo in ohranjajo v ljudski kulturi. Ime „ciaùscolo, ciavuscolo“ naj bi izviralo iz besede „ciabusculum“, ki pomeni majhen obrok ali prigrizek, ki se je v skladu s kmečko tradicijo zaužil med zajtrkom in kosilom ali med kosilom in večerjo. Več dokumentov dokazuje tradicionalno uporabo imena „Ciauscolo“ in večstoletno prisotnost proizvoda na opredeljenem območju. V povzetku iz „Prezzi dei generi“ (Cene živil) iz oktobra 1851, ki je shranjen v notarskem arhivu občine Camerino, je na primer med drugimi podobnimi proizvodi (žito, teletina, svinjina, pršut, salame, klobase, trske) naveden tudi „Ciauscolo“ in njegova cena. Pomembno je, da je v tem dokumentu navedeno ime, za katero se zahteva registracija kot ZGO. Danes sloves proizvoda dokazuje vključitev njegovega imena in točne opredelitve v slovarju *Dizionario Zingarelli della lingua italiana* (Slovar italijanskega jezika Zingarelli). V slovarju je „Ciauscolo“ opredeljen kot „zelo mehka, rahlo prekajena klobasa, izdelana iz visokokakovostne svinjske maščobe in fino mletega mesa, začinjenega s česnom in začimbami, značilna za deželo Marke“, izvor njenega imena pa sega v leto 1939. Nazadnje sloves proizvoda „Ciauscolo“ dokazuje tudi njegova vključitev leta 2000 na nacionalni seznam tradicionalnih živil (Dodatek k Uradnemu listu – splošna serija št. 194 z dne 21. avgusta 2000). Ta seznam vključuje proizvode, proizvedene v Italiji, ki so popisani zato, da bi se znanje o proizvodih z dolgo tradicijo ohranjalo iz roda v rod. Vključitev imena „Ciauscolo“ na seznam dežele Marke jasno dokazuje sloves proizvoda, saj je treba za to, da se proizvod vključi na seznam, dokazati, da se proizvaja že najmanj 25 let.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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