C/2025/3944

16.7.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3944)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Ciauscolo”

EU-nr: PGI-IT-0557-AM01 – 29.4.2025

1. **Produktens namn**

”Ciauscolo”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☒ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk – avdelningen för livsmedelssuveränitet och hästsport

6. **Klassificering som standardändring**

En förklaring till varför ändringen/ändringarna omfattas av definitionen av en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143

Ändringarna av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen

— innefattar inte en ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen eller den skyddade geografiska beteckningen eller av användningen av det namnet,

— innebär inte en risk för att det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet upphävs, och

— innebär inte ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Ändring av artikel 2*

Ändring 1

Ändringen rör artikel 2.1 i produktspecifikationen och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts ordet ”skinka” med ordet ”baklägg”.

Motivering: Ändringen behövs eftersom ”skinka” inte är tekniskt korrekt: detta ord avser en bearbetad, rimmad produkt, medan ordet ”baklägg”, när det används om råvaran, avser en del av grisens anatomi.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. *Ändring av artikel 2*

Ändring 2

Ändringen rör artikel 2.2 i produktspecifikationen och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen innebär att den högsta fetthalten ändras från ”42 %” till ”46 %”.

Motivering: När fetthalten i slutprodukten ökas med 4 procentenheter förstärks också produktens karakteristiska egenskaper, nämligen dess mjukhet, som står i direkt relation till fetthalten.

Denna ändring gör produkten mer bredbar och förlänger dess hållbarhet, såsom anges i avsnittet om sambandet med miljön.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

3. *Ändring av artikel 2*

Ändring 3

Ändringen rör artikel 2.2 i produktspecifikationen och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen innebär att det högsta förhållandet vatten/protein ändras från ”2,80” till ”3,07”.

Motivering: Detta är en följd av begäran om att öka den högsta fetthalten från ”42 %” till ”46 %” (se ändring 2).

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

4. *Ändring av artikel 3*

Ändring 4

Ändringen rör artikel 3.1 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen tas kommunerna Acquacanina, Fiordimonte och Pievebovigliana bort från förteckningen över kommunerna i provinsen Macerata och kommunen Valfornace läggs till.

Motivering: Ändringen måste göras på grund av följande förändringar:

— Införlivandet av kommunen Acquacanina i kommunen Fiastra, i enlighet med regional lag nr 25 av den 24 oktober 2016, offentliggjord i regionen Marches officiella tidning nr 120 av den 3 november 2016.

— Sammanslagningen av kommunerna Fiordimonte and Pievebovigliana till den nya kommunen Valfornace, i enlighet med regional lag nr 69 av den 22 december 2016, offentliggjord i regionen Marches officiella tidning nr 141 av den 29 december 2016.

Produktionsområdet förändras inte.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

5. *Ändring av artikel 3*

Ändring 5

Ändringen rör artikel 3.1 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen läggs provinsen Fermo, som inrättades genom lag nr 147/2004, till i förteckningen över de provinser och kommuner som ingår i produktionsområdet, där vissa kommuner i produktionsområdet som tidigare tillhörde provinsen Ascoli Piceno nu förtecknas under provinsen Fermo. Produktionsområdet förändras inte.

Motivering: Vissa kommuner som ingick i provinsen Ascoli Piceno ingår numera i provinsen Fermo. Denna inrättades genom lag nr 147 av den 11 juni 2004, offentliggjord i Republiken Italiens officiella tidning nr 138 av den 15 juni 2004, och blev fullt operativ i och med de första provinsvalen (den 6–7 juni 2009).

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

6. *Ändring av artikel 5*

Ändring 6

Ändringen rör artikel 5.1 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks avsnittet om ”råvaror”. Detta ersätts med en ny förteckning över råvaror som kommer från de tillåtna raserna och genetiska typerna.

Motivering: Ändringen av de genetiska kraven bygger på en mer detaljerad beskrivning av de tillåtna grisraserna och genetiska typerna. Råvarornas ursprung har förtydligats när det gäller den genetiska typen för både han- och hondjur som används för avel. Alla tillåtna korsningar har förklarats i detalj och restriktioner som är striktare än i den befintliga produktspecifikationen har fastställts. Genom ändringen införs ett krav på bedömning av båda avelsdjurens ras och genetiska typ, för att kontrollera att de överensstämmer med valet av de tre referensraserna i den italienska stamboken. Eftersom hondjur också utgör ett viktigt genetiskt bidrag måste nu även suggan bedömas för att säkerställa att de traditionella egenskaperna behålls. En hänvisning till förteckningen över godkända genetiska typer har lagts till, för att förbättra kontrollen av grisarna. Förteckningen kommer att offentliggöras och uppdateras av det italienska ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

7. *Ändring av artikel 5*

Ändring 7

Ändringen rör artikel 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10, 5.11 och 5.12 i produktspecifikationen och punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks avsnittet om det foder som ges till de djur som föds upp för att producera råvaran.

Motivering: Det foder som används avgör inte egenskaperna hos råvaran, särskilt när det gäller de styckbitar som används för att framställa SGB Ciauscolo.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

8. *Ändring av artikel 5*

Ändring 8

Ändringen rör artikel 5.12 och 5.13 i produktspecifikationen och punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks den särskilda bestämmelsen om komplettering av foderransonen med mineraler och vitaminer samt de ytterligare bestämmelserna om utfodring och om avelsmetoderna för de djur som föds upp för att producera råvaran.

Motivering: Det foder som används och avelsmetoderna avgör inte egenskaperna hos råvaran, särskilt när det gäller de styckbitar som används för att framställa SGB Ciauscolo.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

9. *Ändring av artikel 5*

Ändring 9

Ändringen rör artikel 5.15 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen tas den högsta åldern på 15 månader för grisar som anses lämpliga för slakt bort.

Motivering: De styckbitar som används för att framställa salami av typen SGB Ciauscolo påverkas inte av den högsta åldern på de uppfödda djuren, och grisarnas vikt vid slakt fastställs redan i själva produktspecifikationen och i det sammanfattande dokumentet.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

10. *Ändring av artikel 5*

Ändring 10

Ändringen rör artikel 5.17 och 5.18 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen justeras viktegenskaperna för de slaktkroppar från vilka de styckbitar som används som råvara kommer.

Motivering: Genom ändringen tar man bort parametern genomsnittlig levande vikt per parti av grisar, eftersom denna är mindre exakt. Den ersätts med parametern individuell slaktkroppsvikt, vilken kontrolleras objektivt och exakt för varje gris vid slakt. Ändringen gör det möjligt att mer exakt kontrollera att varje slaktat svin uppfyller produktkraven, utan att egenskaperna hos de svin som används som råvara ändras.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

11. *Ändring av artikel 5*

Ändring 11

Ändringen rör artikel 5.19 i produktspecifikationen och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen ersätts ordet ”skinka” med ordet ”baklägg”.

Motivering: Ändringen behövs eftersom ”skinka” inte är tekniskt korrekt: detta ord avser en bearbetad, rimmad produkt, medan ordet ”baklägg”, när det används om råvaran, avser en del av grisens anatomi.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

12. *Ändring av artikel 5*

Ändring 12

Ändringen rör artikel 5.13 i produktspecifikationen och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen stryks ordet ”pressad” från avsnittet om ingredienser.

Motivering: Ordet ”pressad” tas bort genom ändringen, eftersom det har kunnat konstateras att det räcker med att bara lägga till vitlök. De organoleptiska egenskaperna (smak och lukt) uppnås alltid när vitlök används, oavsett i vilken form den tillsätts.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

13. *Ändring av artikel 5*

Ändring 13

Ändringen rör artikel 5.28 i produktspecifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen lägger man till möjligheten att använda ”snöre av en annan naturfiber som lämpar sig för kontakt med livsmedel” som ett alternativ till ”hampasnöre” när ändarna på produkten knyts ihop.

Motivering: Ändringen är nödvändig eftersom tillgången på hampasnöre är begränsad på marknaden. Möjligheten att knyta ihop produkten med ett snöre av en naturfiber som liknar hampa skulle lösa det problemet på ett sätt som samtidigt respekterar traditionen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

14. *Ändring av artikel 7*

Ändring 14

Ändringen rör artikel 7.1 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen omformuleras punkt 1, genom att det anges att kontrollen av produktspecifikationen utförs av det kontrollorgan som ansvarar för att kontrollera produktspecifikationen.

Motivering: Kontrollorganets kontaktuppgifter har uppdaterats.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

15. *Ändring av artikel 8*

Ändring 15

Ändringen rör artikel 8.1 i produktspecifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Genom ändringen läggs ytterligare en förpackningstyp till, utöver de som redan nämns, dvs. bitar av SGB Ciauscolo i vakuumförpackning eller i en förpackning med modifierad atmosfär.

Motivering: Genom den begärda ändringen läggs en annan försäljningsform till för produkten. Detta är i linje med efterfrågan på marknaden, där nya konsumtionssätt har börjat bli vanliga bland konsumenterna.

Genom ändringen tillgodoses också krav från sektorn för större återförsäljare när det gäller exponering, synlighet, inköp av och distributionskostnader för produkten, i syfte att öka konsumtionen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Ciauscolo”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Ciauscolo” är en grisköttprodukt bestående av en blandning av följande styckbitar (i avtagande ordning): sida, upp till 70 %; bog, upp till 40 %; baklägg och länd upp till 30 %. Det främsta kännetecknet för ”Ciauscolo” är dess bredbarhet, som gör det lätt att breda produkten på bröd.

SGB ”Ciauscolo” släpps för konsumtion i form av en cylinder med mjuk konsistens, med en vikt på mellan 400 och 2 500 g, en diameter mellan 4,5 och 10 cm och en längd mellan 15 och 45 cm.

Produktens snittyta är rosa, enhetlig och homogen, och fri från föroreningar. Den har en egen, särpräglad delikat, aromatisk och kryddig arom (blandningen innehåller salt, malen svartpeppar, vin och vitlök) med en saftig och läcker smak utan syra.

SGB ”Ciauscolo” uppvisar följande kemiska egenskaper:

pH-värde: minst 4,8.

Proteinhalt: minst 15,00 %.

Fett: mellan 32 % och 46 %.

Förhållandet vatten/protein: max. 3,10.

Förhållandet fett/protein: max. 3,07.

Vad beträffar produktens mikrobiologiska egenskaper måste de aeroba mesofila bakterier, aciduriska mjölksyrabakterier och mjölksyrabakterier som utvecklas vid lagring överstiga 1×10^7 kolonibildande enheter/g.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Det foder som ges till grisar vars kött och fett utgör den råvara som används vid framställningen av SGB Ciauscolo omfattas inte av några villkor.

De styckbitar av sida, bog samt baklägg och länd som används i de proportioner som anges i artikel 2 ska komma från grisar som är avkommor till ett av följande:

a) Galtar av de traditionella raserna italiensk large white, italiensk landrace och italiensk duroc, avlade enligt den italienska stamboken, antingen renrasiga eller korsningar av dessa, och suggor av de traditionella raserna italiensk large white och italiensk landrace, antingen renrasiga eller korsningar av dessa.

b) Galtar av de traditionella raser som nämns i led a och korsningssuggor eller suggor av andra genetiska typer, förutsatt att de avlats enligt avels- och/eller korsningsprogram som omfattar raserna large white, landrace eller duroc för produktion av tunga grisar, vars mål är förenliga med dem i den italienska stamboken.

c) Galtar och suggor av andra genetiska typer, förutsatt att de avlats enligt avels- och/eller korsningsprogram som omfattar raserna large white, landrace eller duroc för produktion av tunga grisar, vars mål är förenliga med dem i den italienska stamboken.

d) Galtar av de andra genetiska typer som nämns i led c och suggor av de traditionella raser som nämns i led a.

Förteckningen över andra godkända genetiska typer uppdateras och offentliggörs regelbundet av det italienska ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk.

Följande får inte användas: grisar med oönskade egenskaper, i synnerhet genen för mottaglighet för svinstressyndromet, genetiska typer och djur som på annat sätt anses inte uppfylla kraven i denna produktspecifikation, renrasiga djur av raserna belgian landrace, hampshire, piétrain, duroc och spotted poland.

Grisarna skickas till slakt tidigast i slutet av den nionde månaden.

De ska vara vid optimal hälsa. Galtar och suggor skickas inte till slakt. Slaktkroppar som inte har avblodats korrekt eller som visar tydliga tecken på myopati (PSE, DFD) eller på inflammation eller trauma får inte användas.

De styckbitar som används som råvara ska komma från slaktkroppar som klassificeras som H (tunga) enligt EU:s klassificeringssystem.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Tillverkning och lagring av SGB ”Ciauscolo” får uteslutande ske inom det geografiska tillverkningsområde som avses i punkt 4.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

SGB ”Ciauscolo” ska förpackas i naturliga gris- eller nöttarmar. Höljets båda ändar knyts ihop med hampasnöre eller med snöre av en annan naturfiber som lämpar sig för kontakt med livsmedel. SGB ”Ciauscolo” får säljas i lösvikt eller vakuumförpackad eller förpackad i modifierad atmosfär, hel, i portioner eller i bitar som uppfyller följande villkor: minsta tjocklek 2 mm.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Namnet ”CIAUSCOLO”, följt av orden ”Indicazione Geografica Protetta” (skyddad geografisk beteckning) ska ingå i märkningen i tydliga, outplånliga bokstäver och tydligt kunna skiljas från all annan text på etiketten. Detta ska omedelbart följas av förkortningen ”IGP” (”SGB”), som ska översättas till landsspråket i det land där produkten säljs, och/eller gemenskapslogotypen. Det är dock tillåtet att använda benämningar som hänvisar till företag, namn, företagsnamn eller privata märken, under förutsättning att dessa inte innebär ett värdeomdöme eller är vilseledande för konsumenten. Det är också tillåtet att ange namnet eller företagsnamnet på de grisfarmar från vilka produkten kommer, förutsatt att råvarorna uteslutande kommer från dessa lantbruk. Det är förbjudet att lägga till någon som helst information som inte är klart föreskriven i denna punkt. Ordet ”CIAUSCOLO” ska vara på italienska.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Tillverkningsområdet för SGB ”Ciauscolo” omfattar ett antal kommuner i provinserna Ancona, Macerata, Fermo och Ascoli Piceno. Denna definition av området utgår från produktens traditionella karaktär och dess popularitet i lantbrukarfamiljer. Dessutom beaktas områdets särskilda klimat, som har kontinental prägel, inte minst i de högre kullarna och bergen i kommunerna i de fyra nämnda områdena.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Den korrekta definitionen av det geografiska området, som täcker ett antal kommuner i provinserna Ancona, Macerata, Fermo och Ascoli Piceno, tar hänsyn till produktens traditionella karaktär och dess popularitet bland lantbrukarfamiljer. Den fasta lantbrukarbefolkningen födde upp grisar för att förse sina familjer och gårdar med mat. Eftersom köttet var avsett för två familjers personliga bruk delades grisarna ofta i två hälfter, en för jordbrukaren och en för markägaren. ”Ciauscolo” var en biprodukt efter det att de bästa styckena av grisen tagits tillvara. Fram till 1950-talet var det typiskt för området att jordbruken upplåts enligt skötselavtal, och att markandelarna blev allt mindre (4–5 hektar), eftersom ökningen av lantbruksbefolkningen ledde till allt större fragmentering av jordbruken. Ett jordbruk kunde därför föda upp en enda gris, som kunde kombineras med boskap och grödor, och bidra till att tillgodose födobehoven. Utöver dessa jordbruksekonomiska och historiska aspekter med koppling till bergsområdets ekonomi spelar också områdets särskilda klimat en viktig roll. Det är till största delen ett inlandsklimat, särskilt i de högre bergsområdena. De kalla vintrarna i Sibillinibergen inverkar positivt på lagringsförhållandena och därmed på produktens hållbarhet.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

Ansökan om registrering av ”Ciauscolo” som SGB motiveras av produktens renommé och rykte. ”Ciauscolo” är känd för sin unika bredbarhet, som skiljer den från andra korvsorter. Till skillnad från annan korv skivas ”Ciauscolo” inte, utan breds på bröd och liknande produkter. Denna mycket uppskattade egenskap beror på köttblandningen med dess höga fetthalt, det finhackade köttet och de särskilda framställningsmetoderna. En annan egenskap som tydligt särskiljer ”Ciauscolo” i konsumenternas ögon är att den känns mjuk vid beröring.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

De metoder som används i dag för bearbetning, konservering och lagring av köttprodukten ”Ciauscolo” härstammar direkt från traditionella metoder i Piceno-områdets jordbrukarbefolkning. Hemslakten och hemberedningen av grisarna har sedan gammalt varit ett tillfälle för familjer och grannar att umgås och handla med varandra, och för naturaavgifter från jordbrukarna till markägarna (”padrone”). Detta har alltid varit ett vinterevenemang, och olika seder, bruk och vanor kring detta har bevarats i folklig tradition. Namnet, ”ciaùscolo”, ”ciavuscolo”, sägs komma från ”ciabusculum”, dvs. en liten måltid eller ett mellanmål som enligt lantlig tradition intas mellan frukost och lunch eller mellan lunch och middag. Den traditionella benämningen ”Ciauscolo” är dokumenterad, och visar att produkten funnits i området i många århundraden. Exempelvis förtecknas i ett utdrag ur livsmedelspriserna för oktober månad 1851, som finns bevarat i kommunen Camerinos notariearkiv, ”Ciauscolo” bland andra produkter (spannmål, kalvkött, griskött, skinka, salami, korv, torkad fisk), tillsammans med ett pris. Det kan påpekas att exakt samma produktnamn används i dokumentet som det som nu omfattas av ansökan om registrering som skyddad geografisk beteckning. På senare tid har produktens popularitet lett till att namnet och en detaljerad beskrivning tagits med i ordboken *Dizionario Zingarelli della lingua italiana* (Zingarellis ordbok över det italienska språket). Där definieras ”Ciauscolo” som en mycket mjuk korv av grisfett av hög kvalitet och mycket finhackat kött, smaksatt med vitlök och kryddor, lättrökt, typisk för området Marche. Namnets ursprung dateras till 1939. Slutligen visas produktens kändhetsgrad också av att namnet sedan år 2000 ingår i den nationella förteckningen över traditionella livsmedel (ordinarie tillägg till den officiella tidningen *Gazzetta ufficiale – Serie Generale* n. 194 av den 21 augusti 2000). Där förtecknas produkter som tillverkas i Italien i syfte att förhindra att kunskap om produkter med lång tradition går förlorad. Att produktnamnet ”Ciauscolo” tas med i förteckningen från regionen Marche visar hur berömt det är, eftersom man måste kunna styrka att en produkt tillverkats i minst 25 år för att den ska tas med i förteckningen.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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