



C/2025/3944

16.7.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ⁽¹⁾

(C/2025/3944)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Ciauscolo«

EU-nr.: PGI-IT-0557-AM01 — 29.4.2025

1. Betegnelse

»Ciauscolo«

2. Type geografisk betegnelse

- ☐ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)
- ☒ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)
- ☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. Sektor

- ☒ Landbrugsprodukter
- ☐ Vin
- ☐ Spiritus

4. Medlemsstat, som det geografiske område tilhører

Italien

5. Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen

Ministeriet for landbrug, fødevarer, skovbrug og fiskeri — afdelingen for fødevarer, skovbrug og fiskeri

6. Klassificering som standardændring

Redegørelse for, hvorfor ændringen/ændringerne falder ind under definitionen af en standardændring, jf. artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143

Ændringerne af produktspecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse:

- omfatter ikke en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller den beskyttede geografiske betegnelse eller af brugen af denne betegnelse
- risikerer ikke at ugyldiggøre den tilknytning til det geografiske område, der er omhandlet i enhedsdokumentet, eller
- medfører ikke yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

⁽¹⁾ Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplerende af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer

1. Ændring af artikel 2

Ændring 1

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 1, i produktspecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Formålet med ændringen er at erstatte udtrykket »prosciutto« med udtrykket »coscia«.

Begrundelse: Erstatningen er nødvendig, fordi udtrykket »prosciutto« ikke er teknisk korrekt, da det henviser til et færdigt, saltet produkt, mens udtrykket »coscia« henviser til en del af svinets anatomi, når den anvendes til råvaren.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

2. Ændring af artikel 2

Ændring 2

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Formålet med ændringen er at øge det maksimale fedtindhold fra »42 %« til »46 %«.

Begrundelse: En forøgelse af det færdige produkts fedtindhold med 4 procentpoint forbedrer produktets særlige kendetegn, nemlig dets blødhed, som er direkte proportional med fedtindholdet.

Denne ændring øger produktets smørbarhed og forbedrer dets holdbarhed, som angivet i afsnittet om tilknytningen til området.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

3. Ændring af artikel 2

Ændring 3

Ændringen vedrører artikel 2, stk. 2, i produktspecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Formålet med ændringen er at øge det maksimale fedt/protein-forhold fra »2,80« til »3,07«.

Begrundelse: Dette er en konsekvens af ønsket om at øge det maksimale fedtindhold fra »42 %« til »46 %« (se ændring 2).

Ændringen berører enhedsdokumentet.

4. Ændring af artikel 3

Ændring 4

Ændringen vedrører artikel 3, stk. 1, i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Formålet med ændringen er at fjerne kommunerne Acquacanina, Fiordimonte og Pievebovigiana fra listen over kommuner i provinsen Macerata og at tilføje kommunen Valfornace.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig på grund af følgende ændringer:

- indlemmelse af kommunen Acquacanina i kommunen Fiastra i henhold til regionslov nr. 25 af 24. oktober 2016, offentliggjort i regionen Marches officielle tidende nr. 120 af 3. november 2016
- sammenlægning af kommunerne Fiordimonte og Pievebovigiana med henblik på at oprette den nye kommune Valfornace i henhold til regionslov nr. 69 af 22. december 2016, offentliggjort i regionen Marches officielle tidende nr. 141 af 29. december 2016.

Produktionsområdet ændres ikke.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

5. Ændring af artikel 3

Ændring 5

Ændringen vedrører artikel 3, stk. 1, i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Formålet med ændringen er at medtage provinsen Fermo, der blev oprettet ved lov nr. 147/2004, på listen over provinser og kommuner, som udgør produktionsområdet, idet nogle kommuner i produktionsområdet, der tidligere hørte med til provinsen Ascoli Piceno, nu er opført under provinsen Fermo. Produktionsområdet ændres ikke.

Begrundelse: Nogle kommuner, der var en del af provinsen Ascoli Piceno, er nu en del af provinsen Fermo, som blev oprettet ved lov nr. 147 af 11. juni 2004 offentliggjort i Italiens statstidende nr. 138 af 15. juni 2004, og som blev fuldt operationel med det første provinsvalg (6.-7. juni 2009).

Ændringen berører enhedsdokumentet.

6. Ændring af artikel 5

Ændring 6

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 1, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Formålet med ændringen er at lade afsnittet om »råvarer« udgå og erstatte det med en ny liste over råvarer fra de tilladte racer og genetiske typer.

Begrundelse: Ændringen af de genetiske krav bygger på en mere detaljeret beskrivelse af de tilladte svineracer og genetiske typer. Råvarernes oprindelse er blevet præciseret endnu tydeligere med hensyn til avlsdyrenes genetiske type, både for handyrenes og hundyrenes vedkommende, idet alle de mulige krydsningskombinationer af avlsdyr præciseres nøje, og der fastsættes strengere restriktioner i forhold til den eksisterende varespecifikation. Med ændringen vurderes racen og den genetiske type for både hun- og handyr for at kontrollere, at de stemmer overens med de tre udvalgte referenceracer i den italienske stambog. Da søerne udgør et vigtigt genetisk bidrag, skal de nu også vurderes for at sikre, at de traditionelle egenskaber bevares. Der er medtaget en henvisning til listen over godkendte genetiske typer for at forbedre kontrollen med svinene. Denne liste vil blive offentliggjort og ajourført af ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

7. Ændring af artikel 5

Ændring 7

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 og 12, i produktspecifikationen og punkt 3.4 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Formålet med ændringen er at lade afsnittet om foderet til de dyr, der opdrættes til fremstilling af råvaren, udgå.

Begrundelse: Det anvendte foder er ikke bestemmende for råvarens egenskaber, navnlig når det gælder de udsæringer, der anvendes til fremstilling af den beskyttede geografiske betegnelse »Ciauscolo«.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

8. Ændring af artikel 5

Ændring 8

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 12 og 13, i produktspecifikationen og punkt 3.4 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Formålet med ændringen er at lade den specifikke regel om supplerende af fodrationen med mineraler og vitaminer samt de yderligere regler om fodring og om de husdyravlsmetoder, som anvendes til de dyr, der opdrættes til fremstilling af råvaren, udgå.

Begrundelse: Det anvendte foder og opdrætsmetoderne er ikke bestemmende for råvarens egenskaber, navnlig når det gælder de udskæringer, der anvendes til fremstilling af den beskyttede geografiske betegnelse »Ciauscolo«.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

9. Ændring af artikel 5

Ændring 9

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 15, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Formålet med ændringen er at fjerne den maksimale alder på 15 måneder for svin, der anses for at være egnede til slagtning.

Begrundelse: De udskæringer, der anvendes til fremstilling af salami med den beskyttede geografiske betegnelse »Ciauscolo«, påvirkes ikke af den maksimale opdrætsalder, og svinenes vægt ved slagtning er under alle omstændigheder allerede fastsat i selve produktspecifikationen og i enhedsdokumentet.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

10. Ændring af artikel 5

Ændring 10

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 17 og 18, i produktspecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Formålet med ændringen er at ændre de vægtegenskaber, som slagtekroppene til de udskæringer, der anvendes som råvare, skal opfylde.

Begrundelse: Med ændringen udgår parameteren for den gennemsnitlige levende vægt pr. parti svin, som er mindre præcis, og den erstattes med parameteren for individuel slagtet vægt, der kontrolleres objektivt og præcist for de enkelte svin ved slagtning. Ændringen gør det muligt at kontrollere mere nøje, at de enkelte slagtede svin opfylder anvendelsesbetingelserne, og den ændrer ikke egenskaberne ved de svin, der anvendes som råvare.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

11. Ændring af artikel 5

Ændring 11

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 19, i produktspecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Formålet med ændringen er at erstatte udtrykket »prosciutto« med udtrykket »coscia«.

Begrundelse: Erstatningen er nødvendig, fordi udtrykket »prosciutto« ikke er teknisk korrekt, da det henviser til et færdigt, saltet produkt, mens udtrykket »coscia« henviser til en del af svinets anatomi, når den anvendes til råvaren.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

12. Ændring af artikel 5

Ændring 12

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 13, i produktspecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Formålet med ændringen er at lade ordet »knust« udgå fra afsnittet om ingredienser.

Begrundelse: Ændringen har til formål at lade ordet »knust« udgå, da det er blevet konstateret, at det er tilstrækkeligt blot at tilføje hvidløg. De organoleptiske egenskaber (smag og duft) opnås, så længe der anvendes hvidløg, uanset dets form.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

13. *Ændring af artikel 5*

Ændring 13

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 28, i produktspecifikationen og punkt 3.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Formålet med ændringen er at tilføje muligheden for at anvende »garn af andre naturlige fibre, der er egnet til kontakt med fødevarer« som et alternativ til »hampgarn« ved afbindingen.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig på grund af de objektive vanskeligheder med at skaffe hampgarn på markedet. Muligheden for at afbinde pølsen med garn af naturlige fibre, der ligner hamp, vil løse førnævnte problemer, samtidig med at traditionen respekteres.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

14. *Ændring af artikel 7*

Ændring 14

Ændringen vedrører artikel 7, stk. 1, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Formålet med ændringen er at omformulere stk. 1 ved at præcisere, at kontrollen af produktspecifikationens overholdelse udføres af det kontrolorgan, der er ansvarligt for kontrollen af produktspecifikationens overholdelse.

Begrundelse: Oplysningerne om kontrolorganet er blevet ajourført.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

15. *Ændring af artikel 8*

Ændring 15

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 1, i produktspecifikationen og punkt 3.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Formålet med ændringen er at tilføje endnu en emballeringsform ud over de allerede nævnte, nemlig emballering af skiver af »Ciauscolo« BGB i vakuumpakninger eller i modificeret atmosfære.

Begrundelse: Med den ønskede ændring tilføjes der endnu en form at sælge produktet i, som er i overensstemmelse med markedets efterspørgsel efter forskellige forbrugsformer, der i den senere tid er blevet almindelige blandt forbrugerne.

Den imødekommer også efterspørgslen fra sektoren for store detailhandlere og har til formål at fremme forbruget med hensyn til eksponering, synlighed, indkøb og distributionsomkostninger.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse (på BOB eller BGB)**

»Ciauscolo«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 16 — TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Ciauscolo« er et forarbejdet svinekødsprodukt, der består af en blanding af følgende udskæringer anført i aftagende rækkefølge: brystflæsk op til 70 %, bov op til 40 %, afpuds fra skinke og kam op til 30 %. Den vigtigste egenskab ved »Ciauscolo« er smørbarheden, altså det at produktet let smøres på brødet.

»Ciauscolo« BGB markedsføres i cylindrisk form med en blød konsistens, en vægt på mellem 400 g og 2 500 g, en diameter på mellem 4,5 og 10 cm og en længde på mellem 15 og 45 cm.

Ved udskæring fremstår skiverne lyserøde, ensartede og homogene og uden harskhed. Duften er raffineret, aromatisk, karakteristisk, markant og krydret (blandingen er tilsat salt, stødt sort peber, vin og hvidløg), og smagen er raffineret og krydret og aldrig syrlig.

»Ciauscolo« BGB har desuden følgende kemiske egenskaber:

pH-værdi: 4,8 eller højere.

Protein: minimum 15,00 %.

Fedt: mellem 32 % og 46 %.

Vand/protein-forhold: maksimum 3,10.

Fedt/protein-forhold: maksimum 3,07.

Hvad angår de mikrobiologiske egenskaber, skal indholdet af aerobe mesofile bakterier og mælkesyrebakterier, der dannes under modningen, være højere end 1×10^7 kolonidannende enheder pr. gram.

3.3. Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Foderet til svin, hvis kød og fedt udgør råvaren til fremstilling af »Ciauscolo« BGB, er ikke underlagt nogen betingelser.

Brystflæsk- og bovudskæringer samt afpuds fra skinke og kam, der anvendes i det i artikel 2 anførte forhold, skal stamme fra svin, som er afkom af:

- orner af de traditionelle racer Italian Large White, Italian Landrace og Italian Duroc, som forædlet i henhold til den italienske stambog, enten racerene eller krydsavlede, og søer af de traditionelle racer Italian Large White og Italian Landrace, enten racerene eller krydsavlede
- orner af de traditionelle racer, der er nævnt i litra a), og krydsavlede søer eller søer af andre genetiske typer, forudsat at de opdrættes under udvælgelses- og/eller krydsavlsordninger for racerne Large White, Landrace eller Duroc til produktion af tunge svin, hvis formål er forenelige med den italienske stambog
- orner og søer af andre genetiske typer, forudsat at de opdrættes under udvælgelses- og/eller krydsavlsordninger for racerne Large White, Landrace eller Duroc til produktion af tunge svin, hvis formål er forenelige med den italienske stambog
- orner af de andre genetiske typer, der er nævnt i litra c), og søer af de traditionelle racer, der er nævnt i litra a).

Listen over andre godkendte genetiske typer ajourføres regelmæssigt og offentliggøres af ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug.

Under alle omstændigheder kan følgende svin ikke anvendes: svin med ugunstige egenskaber, navnlig bærere af det gen, der medfører følsomhed over for porcint stresssyndrom (PSS), genetiske typer og dyr, der på anden måde anses for ikke at opfylde kravene i denne varespecifikation, og racerene dyr af racerne Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc og Spotted Poland.

Svinene slages tidligst ved udgangen af den niende måned.

De skal være i sund og rask tilstand. Orner og søer sendes ikke til slagtning. Det er desuden ikke tilladt at anvende svinekroppe, der ikke er ordentligt afblødt, eller svin med erklæret myopati (PSE og DFD) eller med tydelige følger af betændelse eller traumer.

De udskæringer, der anvendes som råvare, skal stamme fra slagtekroppe klassificeret som H (Heavy) i overensstemmelse med EU's klassificeringssystem.

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Produktion og modning af »Ciauscolo« BGB må udelukkende foregå inden for det geografiske område, der præciseres i punkt 4.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

»Ciauscolo« BGB stoppes i svine- eller kvægtarm. Pølsen afbindes med hampgarn eller garn af andre naturlige fibre, der er egnet til kontakt med fødevarer, i begge ender. »Ciauscolo« BGB kan markedsføres upakket, vakuumpakket eller i beskyttet atmosfære, hel, i stykker eller i skiver, der opfylder følgende betingelse: en minimumstykkelse på 2 mm.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

Betegnelsen »CIAUSCOLO« efterfulgt af ordene »Indicazione Geografica Protetta« [»beskyttet geografisk betegnelse«] skal optræde på etiketten med tydelige bogstaver, der ikke kan slettes og nemt kan skelnes fra enhver anden tekst på etiketten, og den skal være direkte efterfulgt af forkortelsen »IGP« [»BGB«], der oversættes til sproget i det land, hvor produktet markedsføres, og/eller af EU's logo. Det er tilladt at bruge navne, firmanavne eller brands, blot de ikke er af rosende karakter og ikke vildleder køberne og/eller forbrugerne. Det er ligeledes tilladt at angive navnet på de svinebedrifter, hvorfra produktet stammer, så længe råvaren stammer udelukkende fra de nævnte bedrifter. Der må ikke anføres andre oplysninger end dem, der udtrykkeligt er nævnt i dette punkt. Betegnelsen »CIAUSCOLO« skal angives på italiensk.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet for »Ciauscolo« BGB omfatter flere kommuner i provinserne Ancona, Macerata, Fermo og Ascoli Piceno. Denne afgrænsning er i tråd med produktets traditionelle karakter og dets udbredelse blandt landfamilierne. Dertil kommer de særlige klimatiske forhold i det afgrænsede område, der overvejende bærer præg af fastlandsklima, særligt i bakke- og bjergområderne i de anførte kommuner i de fire provinser.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Den korrekte afgrænsning af området, der omfatter flere kommuner i provinserne Ancona, Macerata, Fermo og Ascoli Piceno, er i tråd med produktets traditionelle karakter og dets udbredelse blandt landfamilierne. Forpagterne, der boede fast på gårdene, opdrættede svin til brug for deres familie og for bedriften. Da det drejede sig om eget forbrug til to familier, blev det eneste svin ofte delt i to dele: en del til forpagteren og en til ejeren. »Ciauscolo« var et overskudsprodukt efter den egentlige partering. Indtil 1950'erne var et fællestæk for det afgrænsede område de mange forpagtergårde med små arealer (4-5 ha), der til stadighed blev mindre, fordi overskuddet af arbejdskraft inden for landbruget medførte en stigende udstykning af landbrugsarealer. Derfor blev der kun opdrættet ét enkelt svin på bedriften, da dette kunne kombineres med kvægbrug og agerbrug og bidrage til at dække behovet for fødevarer. Foruden disse landbrugsøkonomiske og historiske forhold, der kendetegner et bjergområde, gør der sig også særlige klimatiske forhold gældende i det afgrænsede område, der overvejende bærer præg af fastlandsklima, særligt i bakke- og bjergområderne. Vinterkulden, der er betinget af Sibillini-bjergkæden, har en positiv indvirkning på modningen og således på bevaringen af produktets kvalitet.

5.2. Produktets egenart

Ansøgningen om registrering af »Ciauscolo« som en beskyttet geografisk betegnelse begrundes med produktets omdømme. »Ciauscolo« er kendt for sin smørbarhed, hvilket tydeligt adskiller den fra andre pølser. I modsætning til andre pølser bliver »Ciauscolo« ikke skåret i skiver, men smurt på brød eller lignende produkter, og denne værdsatte egenskab er tæt forbundet med den særlige sammensætning af kødfarsen med det betydelige fedtindhold, det finthakkede kød og de særlige forarbejdningsmetoder. En anden egenskab, der gør »Ciauscolo« nemt genkendelig for forbrugeren, er den bløde konsistens.

5.3. *Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

De teknikker og metoder til forarbejdning, konservering og modning, som anvendes til at fremstille pølsevaren »Ciauscolo«, stammer direkte fra gamle traditioner blandt landbrugs- og landbefolkningen i Piceno. Slagtning og forarbejdning af svin i hjemmet har altid været en anledning til socialt samvær med familie og naboer samt en anledning til byttehandler og en anledning for forpagterne til at give jordejeren gaver i naturalier. Slagtning i hjemmet og den efterfølgende forarbejdning har altid været en traditionel vinterbegivenhed, også i social forstand, hvilket afspejler sig i folkekulturen i form af skikke, folkløse og sædvaner, som bevarer mindet derom. Ifølge navnets etymologi skulle »ciauscolo, ciavuscolo« komme af »ciabusculum«, hvilket vil sige lille stykke mad eller en lille ret, der spises mellem morgenmad og frokost og mellem frokost og aftensmad i god overensstemmelse med bøndernes tradition. Adskillige dokumenter vidner om den traditionelle anvendelse af betegnelsen »Ciauscolo« og om dens forekomst i det afgrænsede område i flere århundreder. Som eksempel kan nævnes et uddrag af »Prezzi dei generi«, en prisliste på fødevarer, fra oktober 1851 fra notararkivet i kommunen Camerino, der blandt de forskellige produkter (korn, kalvekød, svinekød, skinke, salami, pølse, klipfisk) også nævner »Ciauscolo« og dens aktuelle pris. Det skal bemærkes, at dokumentet angiver nøjagtigt den betegnelse, som søges anerkendt som beskyttet geografisk betegnelse. Opslag i ordbogen »Dizionario Zingarelli della lingua italiana«, der giver en præcis definition af betegnelsen, vidner også om produktets berømmelse i nyere tid. Ordbogen definerer »Ciauscolo« som »en meget blød pølse bestående af svinefedt af høj kvalitet og finthakket svinekød, smagt til med hvidløg og krydderier og let røget, der er karakteristisk for regionen Marche«, og den angiver, at ordet har sin oprindelse i 1939. Et sidste bevis på berømmelsen af »Ciauscolo« er, at betegnelsen har været opført på den italienske liste over traditionelle landbrugsvarer allerede siden 2000 (Supplemento ordinario alla Gazzetta ufficiale – Serie Generale n. 194 del 21 agosto 2000). Denne liste er en opgørelse over produkter produceret i Italien og tjener til at undgå, at kendskabet til produkter med en lang tradition går tabt ved generationsskifte. Det, at betegnelsen »Ciauscolo« findes på listen for regionen Marche, er et tydeligt tegn på dens berømmelse, da det for at blive optaget på listen skal kunne bevises, at produktionen går mindst 25 år tilbage i tiden.

Henviſning til offentliggørelsen af 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>