

## ANDRA AKTER

## KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2008/C 328/12)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****”CIAUSCOLO”****EG-nr: IT-PGI-005-0557-11.10.2006****SGB ( X ) SUB ( )****1. Beteckning**

”Ciauscolo”

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Italia

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet****3.1 Produkttyp**

Klass 1.2 – Kött och köttprodukter

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig**

”Ciauscolo” är en grisköttprodukt bestående av en blandning av följande styckbitar (i avtagande ordning): bukkött upp till 70 %, bogkött upp till 40 %, skinka och länd upp till 30 %. Det främsta kännetecknet för ”Ciauscolo” är dess bredbarhet, som gör det lätt att bre det på bröd.

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

(<sup>1</sup>) EUTL 93, 31.3.2006, s. 12.

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

SGB "Ciauscolo" uppvisar följande kemiska egenskaper:

pH: minst 4,8.

Protein: minst 15,00 %.

Fett: mellan 32 % och 42 %.

Förhållandet vatten/protein: max. 3,10.

Förhållandet fett/protein: max. 2,80.

Vad beträffar produktens mikrobiologiska egenskaper måste de aeroba mesofila bakterier och mjölksyre-bakterier som utvecklas vid lagring överstiga  $1 \times 10^7$  kolonibildande enheter/g.

### 3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

Följande får användas: grisar av de traditionella raserna Italian Large White och Landrace, avlade enligt stambok, eller avkomma till galtar av dessa raser, djur som odlats av rasen Duroc i enlighet med stamboken Libro Genealogico Italiano, grisar som avlats av galtar av andra raser eller blandraser som är födda i Italien eller utomlands, förutsatt att galtarna avlats enligt system för urval eller korsning som är förenliga med den italienska stambokens mål för avel av tunga grisar.

Följande får inte användas: grisar med antitetiska egenskaper, i synnerhet genen för mottaglighet för svinstressyndromet, raser och exemplar som inte anses överensstämma med villkoren i denna produkt-specifikation, renrasiga djur av raserna Belgian Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc och Spotted Poland.

Grisarna skickas till slakt när de är mellan 9 och 15 månader gamla.

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 och DFD) eller på flogistiska processer eller trauma får inte användas.

Den genomsnittliga levandevikten för grisar som skickas till slakt ska vara 170 kg, och alla grisar ska väga mellan 145 och 200 kg.

Slaktkropparna måste klassas som tunga i enlighet med förordning (EEG) nr 3220/84, kommissionens beslut 2001/468/EG av den 8 juni 2001 och Decreto Ministeriale av den 11 juli 2002, och måste ligga i mittkategorin i det officiella systemet för att bedöma köttthalt.

### 3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

De avelsmetoder, fodertyper och fodermängder och -metoder som tillåts är avsedda att producera tunga grisar. Detta uppnås under en längre tid med moderata dagliga ökningsprogram av foderrationen och ett utfodningsprogram som överensstämmer med gällande allmänna regler.

I kombination med avelsmetoderna ska fodret bidra till produktionen av tunga grisar genom en daglig moderat ökning av foderrationerna.

Fodret ska överensstämma med handelsnormerna.

Mineraler och vitaminer får tillsättas inom de ramar som fastställs i den allmänna lagstiftningen.

### 3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Tillverkning och lagring av den skyddade geografiska beteckningen "Ciauscolo" får uteslutande ske inom det geografiska tillverkningsområde som avses i punkt 4.

### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

SGB "Ciauscolo" ska förpackas i naturliga gris- eller nöttarmar. Höljets båda ändar knyts ihop med hampsnöre. SGB "Ciauscolo" får säljas i lösvikt eller vakuumpförpackat eller förpackat i modifierad atmosfär, hela eller i bitar.

### 3.7 Särskilda regler för märkning

Namnet "CIAUSCOLO", följt av orden "Indicazione Geografica Protetta" ska ingå i märkningen i tydliga, outplånliga bokstäver och tydligt kunna skiljas från all annan text på etiketten. De 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 grisfarmor 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 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 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 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 personligt 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 till vara. Fram till 1950-talet var det typiskt för området att jordbruken uppläts enligt skötselavtal, och att markandelarna blev allt mindre (4–5 hektar), eftersom ökningen av lantbrukarbefolkningen 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 födobebehoven. Utöver dessa ekonomiska och historiska aspekter spelar också områdets särskilda klimat en viktig roll. Det är ett inlandsklimat, särskilt i de högre bergsområdena. De kalla vintrarna i de sibyllinska bergen 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. Hemslandet 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 och bruk kring detta, liksom de dräkter som bärs vid detta tillfälle, har bevarats i folklig tradition. Namnet, "ciauscolo", "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 1850 "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*. Där definieras "Ciauscolo" som en mycket mjuk korv av grisfett av hög kvalitet och mycket finhackat kött, smaksatt med vitlök och kryddor, lättrokt, typiskt 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 *Gazzetta ufficiale – Serie Generale* n. 194 av den 21 augusti 2000). I förteckningen ingår produkter som tillverkats i Italien. Syftet är 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.

6. Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

Denna förvaltning har inlett det nationella invändningsförfarandet genom att offentliggöra förslaget till erkännande av skyddad ursprungs-beteckning "Ciauscolo" i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr 64 av den 17 mars 2006.

Produktspecifikationens konsoliderade text finns på följande Internetadress:

site:[www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

eller

— direkt från ministeriets webbplats ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), där man klickar på "Prodotti di Qualità" (kvalitetsprodukter) till vänster på skärmen och sedan på "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg. CE 510/2006)".