

DECRETO 26 marzo 2025.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta (IGP) «Ciauscolo».

**IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE**

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 che integra il regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 29 gennaio 2025, n. 38839, registrata presso l'Ufficio centrale di bilancio in data 30 gennaio 2025 con n. 100, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025 risulta registrata dalla Corte dei conti in data 16 febbraio 2025 al n. 193;

Vista la direttiva dipartimentale 4 marzo 2025, n. 99324, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 195 in data 4 marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2025» del 29 gennaio 2025, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale 11 marzo 2025, n. 112479, registrata all'Ufficio centrale di bilancio in data 16 marzo 2025 con n. 228, con la quale vengono assegnati gli obiettivi ai titolari degli uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del ministro 29 gennaio 2025, n. 38839, nonché dalla direttiva dipartimentale 4 marzo 2025, n. 99324;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera d);

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

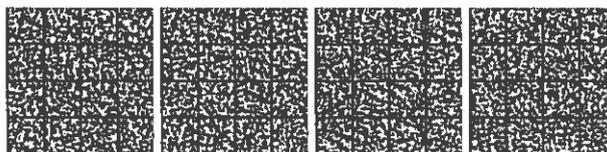
Visto il decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Visto il regolamento (CE) n. 729/2009 della Commissione del 10 agosto 2009, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - serie L 207 dell'11 agosto 2009, con il quale è stata registrata la indicazione geografica protetta «Ciauscolo»;

Vista l'istanza presentata da un gruppo di produttori iscritti al sistema di controllo della IGP «Ciauscolo», aventi i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1, del decreto n. 12511/2013, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Ciauscolo»;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Marche, competente per territorio, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto il provvedimento, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 35 del 12 febbraio 2025, con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Ciauscolo» ai fini della presentazione di opposizioni e che, entro i termini previ-



sti dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di cui trattasi;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 24, paragrafo 9, del regolamento (UE) 2024/1143, sussistono i requisiti per approvare le modifiche ordinarie contenute nella domanda di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Ciauscolo»;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Decreta:

Art. 1.

1. È approvata la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Ciauscolo», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 35 del 12 febbraio 2025.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della indicazione geografica protetta «Ciauscolo» figura all'allegato del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della indicazione geografica protetta «Ciauscolo» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 26 marzo 2025

Il dirigente: GASPARI

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «CIAUSCOLO»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Ciauscolo» è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti disposti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

Il «Ciauscolo» è un prodotto della lavorazione del suino, costituito dall'impasto di carne suina derivante dai seguenti tagli impiegati in or-

dine decrescente: pancetta, fino ad un massimo del 70%; spalla, fino ad un massimo del 40%; rifilature di coscia e di lonza, fino ad un massimo del 30%.

All'atto dell'immissione al consumo il «Ciauscolo» I.G.P. deve presentare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche di seguito descritte:

Caratteristiche fisiche

La principale caratteristica fisica è la morbidezza fino alla spalmabilità. Per spalmabilità si intende l'agevole stendibilità sul pane.

Peso: da 400 g. a 2.500 g.

Diametro: compreso tra 4,5 e 10 cm.

Aspetto esterno: forma cilindrica.

Lunghezza: compresa tra 15 e 45 cm.

Consistenza: morbida.

Aspetto al taglio: la fetta si presenta di colore roseo, uniforme ed omogenea, esente da frazioni rancide.

Caratteristiche chimiche

pH maggiore o uguale 4,8.

Proteine minimo 15,00%.

Grasso compreso tra il 32% ed il 46%.

Rapporto acqua/proteine massimo 3,10.

Rapporto grassi/proteine massimo 3,10.

Caratteristiche organolettiche

Odore: profumo delicato, aromatico, tipico, deciso e speziato.

Gusto: sapido e delicato, mai acido.

Per quanto riguarda le caratteristiche microbiologiche, i batteri mesofili aerobici, lattici acidurici e lattici, che progrediscono nel corso della stagionatura, devono essere superiori a $1 \cdot 10^7$ unità formanti colonia/g. unità.

Art. 3.

Zona di Produzione

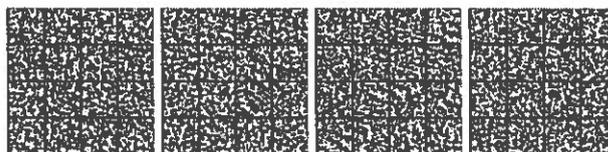
La zona di produzione del «Ciauscolo» I.G.P. interessa i seguenti comuni:

Provincia di Ancona: Ancona, Agugliano, Barbara, Camerano, Camerata Picena, Castelfidardo, Cerreto d'Ési, Chiaravalle, Cupramontana, Falconara Marittima, Filottrano, Jesi, Mergo, Monsano, Montecarotto, Monte San Vito, Numana, Offagna, Osimo, Ostra, Ostra Vetere, Poggio San Marcello, Polverigi, Rosora, Santa Maria Nuova, Serra de'Conti, Serra San Quirico, Sirolo, Staffolo;

Provincia di Macerata: Apiro, Appignano, Belforte del Chienti, Bolognola, Caldarola, Camerino, Camporotondo di Fiastrone, Castelraimondo, Castelsantangelo sul Nera, Cessapalombo, Cingoli, Colmurano, Corridonia, Esanatoglia, Fiastra, Fiuminata, Gagliole, Gualdo, Loro Piceno, Macerata, Matelica, Mogliano, Monte Cavallo, Monte San Giusto, Monte San Martino, Montecassiano, Montecosaro, Montefano, Montelupone, Morrovalle, Muccia, Penna San Giovanni, Petriolo, Pieve Torina, Pioraco, Poggio San Vicino, Pollenza, Recanati, Ripe San Ginesio, San Ginesio, San Severino Marche, Sant'Angelo in Pontano, Sarnano, Sefro, Serrapetrona, Serravalle di Chienti, Tolentino, Treia, Urbisaglia, Ussita, Valfornace, Visso;

Provincia di Fermo: Amandola, Belmonte Piceno, Falerone, Fermo, Francavilla d'Ete, Grottazzolina, Magliano di Tenna, Massa Fermana, Monsampietro Morico, Montappone, Montefalcone Appennino, Montefortino, Montegiberto, Montegiorgio, Monteleone di Fermo, Montelparo, Monte Rinaldo, Monterubbiano, Monte San Pietrangeli, Monte Urano, Monte Vidon Combatte, Monte Vidon Corrado, Montottone, Morosco, Ortezzano, Petritoli, Ponzano di Fermo, Rapagnano, Santa Vittoria in Matenano, Servigliano, Smerillo, Torre San Patrizio;

Provincia di Ascoli Piceno: Carassai, Comunanza, Force, Montemonaco, Palmiano.



Art. 4.

Prova dell'Origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli *input* e gli *output*.

In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori, produttori, stagionatori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

*Metodo di ottenimento**Materie prime*

Ai fini previsti dal presente disciplinare, i tagli di pancetta, spalla, rifilature di coscia e di lonza, nelle proporzioni indicate all'art. 2, devono provenire da suini figli di:

a) verri delle razze tradizionali Large White italiana, Landrace italiana e Duroc italiana così come migliorate dal Libro Genealogico italiano, in purezza o tra loro incrociate, e scrofe delle razze tradizionali Large White italiana e Landrace italiana, in purezza o tra loro incrociate;

b) verri delle razze tradizionali di cui alla lettera a) e scrofe meticce o di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico italiano, per la produzione del suino pesante;

c) Verri e scrofe di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico italiano, per la produzione del suino pesante;

d) Verri degli altri tipi genetici di cui alla lettera c) e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lettera a).

La lista degli altri tipi genetici approvati viene periodicamente aggiornata e pubblicata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Non sono in ogni caso ammessi:

a) suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS);

b) tipi genetici ed animali comunque ritenuti non conformi ai fini del presente disciplinare;

c) animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

I suini sono inviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono mese.

Il loro stato sanitario deve essere ottimo e come tale attestato dalla competente autorità sanitaria. Ai fini del presente disciplinare, dalla macellazione è escluso l'impiego di verri e scrofe. Inoltre, è vietato l'impiego di carcasse non ben dissanguate ovvero caratterizzate dalla presenza di miopatie conclamate (PSE e DFD) o di postumi evidenti di processi flogistici e traumatici.

I tagli utilizzati come materia prima devono provenire da carcasse classificate H (Heavy), ai sensi del sistema di classificazione dell'UE.

I tagli di carne suina costituenti l'impasto sono la pancetta, la spalla, e rifilature di coscia e di lonza. Tali tagli dovranno essere preliminarmente selezionati e mondati asportando le parti connettivi più grandi, il tessuto adiposo molle in eccesso dalle carnette, le punte dei tessuti muscolari, le ghiandole e quant'altro possa pregiudicare la qualità dell'impasto.

Sono aggiunti i seguenti ingredienti: sale, pepe nero macinato, vino, aglio. È consentita, nei limiti massimi previsti dalla legge, l'aggiunta di lattosio, destrosio, fruttosio, saccarosio. Tali additivi, favorendo lo sviluppo della carica batterica acidificante, sono dei coadiuvanti

della fermentazione e rappresentano uno dei principali fattori di maturazione e conservazione degli alimenti fermentati. Tra gli additivi aventi funzione conservante ed antiossidante è ammesso l'utilizzo, nelle dosi di impiego consentite dalla legge, di acido Lascorbico (E300), ascorbato di sodio (E301), nitrato di potassio (E252).

È espressamente vietato l'uso di farine latte, caseinate e altre sostanze coloranti.

Le parti di suino destinate alla produzione del «Ciauscolo» I.G.P., conservate in celle frigorifere igienicamente protette e conformi alle vigenti normative igienico sanitarie, potranno essere utilizzate non prima che siano trascorsi due giorni dalla loro macellazione e comunque non oltre il decimo giorno dalla macellazione, al fine di ottenere il giusto grado di frollatura.

La macinatura dei diversi tagli di suino deve essere eseguita con macchina «triticarne» limitando quanto possibile il riscaldamento del prodotto. Dovranno essere fatti due o tre passaggi. Il diametro dei fori della trafilatura del triticarne è progressivamente ridotto fino all'ultimo passaggio in cui i fori devono avere diametro compreso tra 2 e 3 mm. L'impasto ottenuto deve risultare omogeneo ed è determinato sostanzialmente dal tipo di trafilatura e utensili impiegati.

La lavorazione dell'impasto di carne e di tutti gli ingredienti, aromi e spezie consentiti può essere effettuata sia a mano sia a macchina.

Prima dell'operazione di insaccatura è ammesso far riposare l'impasto, in ambiente refrigerato, per periodo non superiore alle ventiquattro ore.

Il prodotto deve essere insaccato in budello naturale di maiale o di bovino. Prima dell'impiego, il budello deve essere opportunamente dissalato mediante bagno disinfettante e aromatizzante in acqua tiepida, vino o aceto. Il riempimento dei budelli deve essere effettuato accuratamente evitando la formazione di bolle d'aria.

La legatura, con spago di canapa o altra fibra naturale idonea al contatto con gli alimenti, deve essere effettuata alle due estremità dell'insaccato.

È ammessa la legatura intermedia a uno o due passaggi in funzione della lunghezza del prodotto. Nel corso della fase di asciugatura, il prodotto, appeso a mezz'aria su apposite strutture, è sottoposto ad una preliminare fase di asciugatura che varia dai 4 ai 7 giorni al fine di consentire una rapida disidratazione delle frazioni superficiali.

La fase di asciugatura può essere condotta in locali a temperatura ambiente o in celle a temperatura ed umidità controllate nelle quali sia comunque assicurato un sufficiente ricambio d'aria naturale. Al termine di tale fase è ammesso un trattamento di affumicatura, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie vigenti.

Durante la successiva fase di stagionatura, il prodotto dovrà restare, per un periodo minimo di quindici giorni, in appositi locali con temperatura variabile fra 8° e 18°C e con un tasso di umidità compreso fra il 60% e 85%.

Qualora le fasi di produzione e di stagionatura del prodotto, avvengano in stabilimenti siti nelle aree considerate di montagna, comprese nella zona di produzione indicata all'art. 3, la I.G.P. «Ciauscolo» può riportare in etichetta la dicitura «prodotto della montagna».

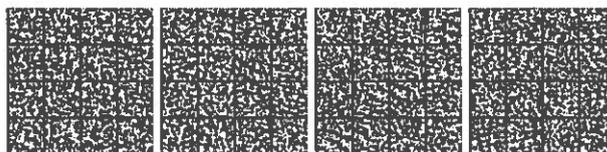
Le operazioni di produzione e stagionatura della I.G.P. «Ciauscolo» devono avvenire esclusivamente all'interno dell'area geografica di produzione individuata all'art. 3 del presente disciplinare di produzione.

Al termine del periodo di stagionatura la struttura di controllo verifica che il prodotto possieda le caratteristiche descritte all'art. 2 e verificata l'idoneità viene apposta l'etichetta come descritta all'art. 8 del presente disciplinare di produzione.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

La principale caratteristica merceologica che contraddistingue il «Ciauscolo» I.G.P. dagli altri insaccati è la sua morbidezza o spalmabilità, requisito ottenuto dalla particolare composizione dell'impasto di carne, in particolare modo dalla percentuale di grasso, dalla macinatura di tipo fine, dalle specifiche tecniche di lavorazione, nonché dall'ambiente particolarmente umido.



Le caratteristiche della parte del territorio marchigiano dove si produce il Ciauscolo e le sue condizioni climatiche sono legate alla presenza, nella parte occidentale, della catena appenninica umbro-marchigiana e, in quella orientale, del mare Adriatico. Il territorio in questione degrada dalla zona montuosa più interna, con vette che superano anche i 2000 metri, a quella collinare che si addolcisce e abbassa sempre più man mano che ci si avvicina alla costa adriatica. L'idrografia è rappresentata da numerosi corsi d'acqua a decorso breve ed aventi un percorso ortogonale alla costa.

Fa eccezione il percorso iniziale dell'Esino che rimane parallelo alla costa. Dalla distribuzione delle piogge, che fa registrare dei minimi nel periodo estivo si intuisce che il clima dell'area interessata alla produzione del Ciauscolo sia di tipo mediterraneo nella zona litoranea e sulle prime e più basse colline, mentre diventa di tipo submediterraneo nelle colline più interne. Addirittura lo si potrebbe definire di tipo continentale, seppur con influssi mediterranei, nella parte montuosa per l'entità delle precipitazioni e per il livello delle temperature.

Secondo la definizione etimologica del nome «ciauscolo, ciavuscolo» deriverebbe da «*ciabusculum*» ossia piccolo cibo o piccolo pasto, spuntino consumato a piccole dosi, fedelmente con la tradizione contadina, negli intervalli tra la colazione e il pranzo e tra il pranzo e la cena.

Le consolidate tecniche e metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura attuate per l'ottenimento del prodotto di salumeria Ciauscolo, sono direttamente riconducibili alla sapiente tradizione delle popolazioni contadine e rurali del territorio Piceno. La macellazione e la lavorazione domestica del maiale, infatti, sono sempre state momenti di socializzazione tra le famiglie ed i vicini, nonché un motivo di scambio tra gli stessi e di regalie da parte del mezzadro al proprietario del fondo («padrone»). Sempre la mattazione domestica del maiale e la successiva lavorazione hanno rappresentato un tradizionale evento stagionale invernale, anche a sfondo sociale, del quale la cultura popolare ne rivela usanze, folclore, costumi e ne custodisce la memoria. La tradizionalità della lavorazione, la stagionatura e la conservazione del prodotto alimentare «Ciauscolo» sono direttamente riconducibili ai secoli passati tanto che oggi, come in passato, i processi di lavorazione e stagionatura del tradizionale «Ciauscolo» continuano a caratterizzare gli elementi essenziali del prodotto finale.

La particolare combinazione dei fattori produttivi, quali la manualità e l'artigianalità unitamente ai fattori pedoclimatici dell'area delimitata consente a questo tipo di produzione di differenziarsi con decisione da tutto il comparto di riferimento. La diffusione e notorietà del prodotto, raggiunte grazie alla realizzazione di diverse iniziative promozionali, dimostrano la grande reputazione del «Ciauscolo».

Art. 7.

Etichettatura

Il «Ciauscolo» I.G.P. può essere immesso al consumo non confezionato, ovvero confezionato sotto vuoto o in atmosfera modificata, intero o in tranci o porzionato alla seguente condizione: spessore minimo mm 2.

La designazione della denominazione «Ciauscolo», seguita dalla menzione «Indicazione Geografica Protetta» deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla sigla «IGP» che deve essere tradotta nella lingua del Paese in cui il prodotto viene commercializzato e/o dal simbolo grafico comunitario.

È consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati purché non assumano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno l'acquirente e/o il consumatore. È consentito, altresì, indicare il nome o ragione sociale delle aziende

suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva, purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi altra qualificazione non espressamente prevista nel presente articolo.

La dicitura «Ciauscolo» deve essere riportata in lingua italiana.

25A01992

