

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

IGP “CIAUSCOLO”

Articolo 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.

Articolo 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 ordine 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 3,07.

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.

Articolo 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’Esi, 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: Apero, 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, Moresco, Ortezzano, Petritoli, Ponzano di Fermo, Rapagnano, Santa Vittoria in Matenano, Servigliano, Smerillo, Torre San Patrizio.

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

Articolo 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.

Articolo 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’articolo 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 connettivali 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 L - ascorbico (E300), ascorbato di sodio (E301), nitrato di potassio (E252).

È espressamente vietato l'uso di farine lattee, caseinati 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 "tritacarne" limitando quanto possibile il riscaldamento del prodotto. Dovranno essere fatti due o tre passaggi. Il diametro dei

fori della trafilata del tritacarne 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 trafilata 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 24 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 sostare, per un periodo minimo di 15 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'articolo 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'articolo 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'articolo 2 e verificata l'idoneità viene apposta l'etichetta come descritta all'articolo 8 del presente disciplinare di produzione.

Articolo 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 particolar 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".

Articolo 7 – Controlli

La verifica del rispetto del presente Disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/12 e successive modificazioni.

L'Organismo di Controllo preposto alla verifica del Disciplinare di produzione è:

NOME: IFCQ Certificazioni

SEDE: SAN DANIELE DEL FRIULI (UD)

INDIRIZZO: VIA RODEANO N. 71

C.A.P. 33038

TELEFONO: 0432940349

MAIL: info@ifcq.it

PEC: ifcq@pec.it

Articolo 8 – 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.