C/2026/4828

17.9.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ([1])

(C/2026/4828)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Ricotta Romana“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-0298-AM01 — 18.6.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Ricotta Romana“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Име

MASAF — Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията попадат в обхвата на определението за стандартно изменение, тъй като не включват промяна в наименованието или използването на наименованието, не създават риск от обезсилване на връзката и не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Изменението се отнася до член 5 от продуктовата спецификация и до точка 4.2 от единния документ, в които се съдържа текст относно описанието на продукта.

([1]) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание

— Добавят се породите Lacaune, Merinezzata, Assaf и Valle del Belice и техните кръстоски, от суроватката на чието пълномаслено мляко се получава рикотата.

— Вмъква се допустимо отклонение от 10 % от максималното тегло от 2 kg.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Това изменение се отнася до член 5 от продуктовата спецификация и до точка 4.5 от единния документ.

Описание

— Уточнява се, че практиката на изкарване на планинска лятна паша/смяна на пасищата е разрешена и в съседните райони през лятото, когато животните са извън млекодайния период.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Това изменение се отнася до член 8 от продуктовата спецификация и до точка 4.6 от единния документ.

Описание

— Въвежда се допустимото отклонение от 10 % по отношение на вместимостта на опаковките.

— Въведена е възможността за опаковане в модифицирана или защитна атмосфера.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Ricotta Romana“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-0298-AM01 — 18.6.2026 г.

1. **Наименование (наименования)**

„Ricotta Romana“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

04 — МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Защитеното наименование за произход (ЗНП) „Ricotta Romana“ е запазено изключително за млечния продукт, произведен от суроватка от пълномаслено мляко от овце от породите Sarda и нейните кръстоски, Comisana и нейните кръстоски, Sopravvissana и нейните кръстоски, Massese и нейните кръстоски, Lacaune и нейните кръстоски, Merinizzata и нейните кръстоски, Assaf и нейните кръстоски, Valle del Belice и нейните кръстоски.

При пускането си на пазара продуктът трябва да притежава следните характеристики:

— продукт: пресен;

— вътрешност: бяла, със зърнеста структура;

— вкус: сладникав на мляко;

— разфасовка: до 2 kg с допустимо отклонение от 10 % от теглото;

— съдържание на липиди: най-малко 40 % от сухото вещество.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Храненето на млечните овце се извършва на пасища, ливадни пасища и тревни площи, типични за географския район на производство, визиран в точка 5. Допуска се използването на сухи фуражи и концентрати. Забранено е използването на синтетични вещества и генетично модифицирани организми.

Фуражите с произход извън определения географски район обаче не могат да надвишават 30 % от сухото вещество на годишна основа.

Необходимостта от осигуряване на свежи или изсушени храни, както и на фуражи с произход извън района на производство представлява неотменимо изискване, като се има предвид, че през последните години почвените и климатичните условия не са особено благоприятни за селскостопанския и животновъдния сектор; достатъчно е да се припомнят внезапните промени в почвата, климата и околната среда, довели до прекомерни валежи през периодите на изсушаване на сеното, водещи до загуба на сено, както и до прекомерно затопляне и суша, водещи до намаляване на производството на пресни или предназначени за изсушаване фуражи.

Освен това не бива да се подценява постепенното и непрекъснато изоставяне на селскостопанската и животновъдната дейност (отрицателни тенденции в запасите, както по отношение на броя на стопанствата, така и по отношение на главите животни). Това се отнася главно за малките и средните стопанства – традиционни семейни стопанства, за които е все по-трудно да оцелеят в настоящия икономически контекст: ниска икономическа жизнеспособност, производствени разходи — от горивото до фуража за добитъка през машинния парк — които продължават да нарастват, докато в същото време цените на селскостопанските продукти не следват същата тенденция, липса на приемственост между поколенията.

Някога животът в селските райони е бил в основата на обществото, а селското стопанство е осигурявало стабилни доходи. Днес все повече стопанства преустановяват дейността си, а селските райони са все по-обезлюдени, особено тези със силни традиции в животновъдството. Поради това, без системни промени, закриването на земеделските стопанства ще продължи, което ще има сериозни последици не само за селските райони, но и за производството на храни и за запазването на традициите: има риск животновъдните стопанства вече да не са в състояние понастоящем, нито в бъдеще, да си осигуряват цялата необходима храна.

Млечните овце не трябва да бъдат подлагани на насилствено хранене, стресираща околна среда и/или хормонални въздействия, целящи увеличаване на производителността.

Суроватката от пълномаслено мляко — течен продукт от подсирването на млякото, трябва да е получена при процеса на отцеждане след разбиване на сиренината, предназначена за производството на овчи сирена, получени от овче мляко, добито на територията на регион Лацио.

Суроватката от пълномаслено овче мляко има бледожълто оцветяване и съдържа:

— сух остатък с ниска масленост: не по-малко от 5,37 %

— белтъчини: не по-малко от 1,09 %

— мазнини: не по-малко от 0,35 %

— лактоза: не по-малко от 3,55 %

— пепел: не по-малко от 0,4 %.

При производството на „Ricotta Romana“, и по-точно по време на процеса на загряване на суроватката при температура между 50—60 °C, е допустимо добавянето на пълномаслено овче мляко от гореупоменатите породи, отгледани в географския район, посочен в точка 5, в количество до 15 % от общия обем на суроватката.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Овцевъдните стопанства, чиято продукция е предназначена за преработка в „Ricotta Romana“, са разположени в определения географски район.

Производството и преработката на млякото трябва да се извършват в определения географски район.

По отношение на летния период, когато животното е във физиологичната фаза, в която не дава мляко, се разрешава традиционната практика на изкарване на планинска лятна паша и смяна на пасищата в планинските райони, включително в съседните райони.

Следва да се отбележи, че един от основните моменти за постигане на качествените характеристики на продукта е разбиването на сиренината, зависещо от майсторството на сиренарите — плод на уменията и опита, предавани в продължение на векове в целия район, обхванат от ЗНП.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Щом процесът на отделяне на суроватката почти приключи, „Ricotta Romana“ незабавно се опакова и пуска на пазара до няколко часа след производството.

Става въпрос за пресен продукт, който не се подлага на зреене или отлежаване и е лесно податлив на гранясване и разваляне.

Затова „Ricotta Romana“ — продукт, предназначен единствено за прясна консумация, трябва да се опакова в географския район, визиран в точка 5, с цел да се запазят непроменени свежестта, качеството и здравословните свойства на продукта, да се гарантира проследимостта и да се осигури контролът.

Опаковането се извършва в кошнички с форма на пресечен конус от ракита, пластмаса или метал, с максимална вместимост 2 kg при допустимо отклонение 10 %. Горната част на кошничката е покрита с пластмасово фолио. Разрешени са и други видове опаковане:

— обвиване в пергаментна хартия,

— поставяне в пластмасови и/или вакуумни съдове,

— опаковане в модифицирана или защитна атмосфера.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху опаковките задължително се поставя етикет, на който — освен графичния символ на Общността, съответната информация и необходимите съгласно изискванията на закона данни — са изписани с ясен и четлив шрифт следните допълнителни сведения:

— означението „Ricotta Romana“ трябва да бъде изписано ясно и трайно със значително по-голям шрифт, който изпъква на фона на всички други надписи, и да бъде придружено от формулировката „Denominazione Origine Protetta“ (DOP) („Защитено наименование за произход“ (ЗНП);

— името, търговското наименование и адресът на предприятието производител и опаковчик;

— логото на продукта.

Забранено е добавянето на други качествени определения, ако не са изрично предвидени, включително на прилагателните „fine“ (фино), „scelto“ (подбрано), „selezionato“ (избрано), „superiore“ (превъзходно), „genuino“ (истинско) или на други възхваляващи продукта прилагателни. Разрешено е обаче да се използват указания, които препращат към частни марки, при условие че нямат хвалебствен характер и не водят до създаване на погрешно впечатление у потребителя; допуска се и използването на името на стопанството, от чиито стада произхожда продуктът, и на други видове вярна и документирана информация, разрешена съгласно правото на Съюза, националното или регионалното право, която не противоречи на целите и съдържанието на настоящата продуктова спецификация.

Означението „Ricotta Romana“ трябва да е изписано на италиански език.

5. **Кратко определение на географския район**

Суроватката трябва да е получена от пълномаслено овче мляко, чийто произход е от територията на регион Лацио. Операциите по производство/преработка на суроватката в „Ricotta Romana“ и опаковането трябва да се извършват само на територията на регион Лацио.

6. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

5.1. Специфични характеристики на географския район:

От почвено-климатична гледна точка територията на регион Лацио се характеризира с релефи от различно естество (варовикови и вулканични планини, хълмисти зони, алувиални равнини), със средна годишна температура между 13 и 16 °C и с годишно количество на валежите, което варира между минимални стойности от 650 mm по крайбрежната ивица, 1 000—1 500 mm във вътрешните равнини, до 1 800—2 000 mm в района на планините Terminillo и Simbruini.

Тази територия, с гореописаните почвено-климатични характеристики, предоставя оптимални условия за овцевъдство, без да се причинява стрес на животните.

Природните фактори позволяват използването на естествените ливади и пасищните ливади като източник на храна за овцете, която придава специфични свойства на млякото, предназначено за преработка в млечни продукти, като по този начин се постига изключително благоприятен синергизъм както по отношение на качеството, така и по отношение на хомогенността на неговите свойства.

Трябва да се подчертае, че в регион Лацио има над 440 000 глави овце, а млеконадоят на овче мляко възлиза на около 600 000 хектолитра годишно.

5.2. Специфични характеристики на продукта:

„Ricotta Romana“ се отличава със следните свойства:

— много фина и зърнеста консистенция на вътрешността;

— по-изразен цвят от този на продукта, произведен от суроватка от краве мляко;

— сладникав вкус на мляко.

Гореупоменатите качествени характеристики са свързани със:

— съдържанието на лактоза: не по-малко от 3,55 % в суроватката от пълномаслено овче мляко, което прави продукта „сладък“, благодарение на специфичното хранене на млечните овце, включващо фуражи от естествени пасища, пасищни ливади и тревни площи, характерни за територията на регион Лацио;

— отсъствието на коректори на киселинността, добавени към суроватката на етапа на производство.

Полученият продукт „Ricotta Romana“ придобива специфичен сладникав вкус, който го отличава от всички други видове рикота.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ):

Храненето на овцете в съчетание с благоприятните природни условия за отглеждане, сред които традиционната практика на изкарване на животните на планинска лятна паша, която им позволява да избегнат летните жеги, а следователно и евентуалния стрес, свързан с околната среда и с храненето, дават възможност за производство на мляко с отлично качество — суровина за получаването на рикота със силно изразени специфични свойства.

Историческото присъствие на „Ricotta Romana“ на пазара в целия регион Лацио се илюстрира от данни от пазарните доклади на съответните CCIAA (Търговски, промишлени, занаятчийски и селскостопански камари) в Рим (1922—1965 г.), Витербо (1949—1973 г.), Фрозиноне (1955—1999 г.) и Латина (1951—1977 г.). Освен това от стоковата борса на CCIAA в Рим е възможно да се установят колебанията в цената на продукта между 1952 г. и 1998 г., което показва неговото значение за икономиката на географския район. Многобройни са социалните и икономическите препратки, като присъствието на производители, които години наред се занимават с този вид производство. Като пример се посочва следното: информация от директора на имението Castel di Guido, от която се разбира, че през 1969 г. стопанството е произвеждало около 3 500 литра овче мляко; част от млякото се е продавало в непреработено състояние, а другата част се е използвала за производство на „Ricotta Romana“, както е видно от счетоводната документация от 1958, 1960 и 1965 г. на стопанството, подписана от главния пастир и от директора; счетоводните книги на стопанството Gasparri, в които може да се проследи цената на килограм и общото количество в килограми произведена „Ricotta Romana“ през селскостопанските сезони и които обхващат периода от 1907 г. (цена 70 чентезими за килограм до 15 март и 45 чентезими след 15 март, при общо количество от 850 kg) до 1924 г. (общо производство от 932,5 kg).

Многобройни са също така историческите и фолклорни препратки, доказващи връзката на този продукт с географския район. Сред историческите елементи трябва да се спомене Trinchieri във „Vita di pastori nella Campagna Romana“ от 1953 г., където се описват методите за производство на „Ricotta Romana“. Измежду фолклорните препратки, освен останалите, може да се припомни селският празник „attozzata“ (овча извара), който вече 30 години се провежда в община Barbarano Romano (VT).

„Ricotta Romana“ е не само самостоятелно ястие, тя намира широка употреба и като съставка в традиционните ястия на регион Лацио.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3341