C/2026/4828

17.9.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4828)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Ricotta Romana“

Referenční číslo EU: PDO-IT-0298-AM01 – 18. 6. 2026

1. **Název produktu**

„Ricotta Romana“

2. **Typ zeměpisného označení:**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

MASAF (Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny spadají do definice standardní změny, neboť se netýkají změny názvu nebo změny použití názvu, nepředstavují riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí a nevedou k dalším omezením uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Předmět změny

Změna článku 5 specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu vztahující se k popisu produktu

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

— Mezi plemena, z jejichž plnotučného mléka se získává syrovátka na výrobu ricotty, byla zařazena plemena Lacaune, Merinizzata, Assaf a Valle del Belice a jejich kříženci.

— Byla zavedena tolerance 10 % z maximální hmotnosti 2 kg.

☑ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Změna článku 5 specifikace produktu a bodu 4.5 jednotného dokumentu

Popis

— Bylo upřesněno, že pastva na horských pastvinách / sezónní přesun zvířat na jiné pastviny jsou během léta, kdy zvířata neprodukují mléko, povoleny také v sousedních regionech.

☑ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Změna článku 8 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu

Popis

— Byla zavedena 10 % tolerance u objemu balení.

— Byla zavedena možnost balení v ochranné atmosféře.

☑ Změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Ricotta Romana“

Referenční číslo EU: PDO-IT-0298-AM01 – 18. 6. 2026

1. **Název (názvy)**

„Ricotta Romana“

2. **Typ zeměpisného označení:**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

04 – MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Chráněné označení původu (CHOP) „Ricotta Romana“ je vyhrazeno výlučně pro mléčný výrobek vyrobený ze syrovátky z plnotučného ovčího mléka získaného od ovcí plemene Sarda a jeho kříženců, plemene Comisana a jeho kříženců, plemene Sopravvissana a jeho kříženců, plemene Massese a jeho kříženců, plemene Lacaune a jeho kříženců, plemene Merinizzata a jeho kříženců, plemene Assaf a jeho kříženců a plemene Valle del Belice a jeho kříženců.

V okamžiku uvedení na trh má produkt „Ricotta Romana“ tyto vlastnosti:

— produkt: čerstvý,

— hmota: bílá, hrudkovité struktury,

— chuť: mléčná nasládlá,

— hmotnost balení: do 2 kg s 10% tolerancí hmotnosti,

— obsah tuku: nejméně 40 % v sušině.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Ovce určené k produkci mléka se pasou na pastvinách a loukách typických pro zeměpisnou oblast produkce uvedenou v bodě 5. Je povoleno přidávat suché krmivo a koncentráty. Nesmějí se však používat syntetické a geneticky modifikované produkty.

Krmivo pocházející z území mimo vymezenou zeměpisnou oblast však nesmí překročit 30 % sušiny ročně.

Nutnost zajistit zásoby čerstvého krmiva nebo sena a krmiva pocházejícího z oblastí mimo oblast produkce je nezbytnou podmínkou vzhledem k tomu, že v posledních letech nejsou půdní a klimatické podmínky pro odvětví zemědělství a chovu hospodářských zvířat nijak zvlášť příznivé. Stačí si jen vzpomenout na náhlé změny půdních podmínek, klimatu a životního prostředí, které vedly k nadměrným srážkám v období sucha, což mělo za následek zkažení sena, a k nadměrnému horku a suchu, což vedlo ke snížení produkce krmiva určeného k čerstvé spotřebě nebo k senážování.

Kromě toho by se nemělo podceňovat postupné a trvalé upouštění od zemědělské a chovatelské činnosti (negativní trendy v počtu hospodářství i počtu zvířat). Týká se to především malých a středních zemědělských podniků (tradičních rodinných farem), pro které je v současných ekonomických podmínkách stále obtížnější přežít: nízká ekonomická životaschopnost, výrobní náklady (od pohonných hmot a krmiv pro hospodářská zvířata až po stroje), které neustále rostou, zatímco ceny zemědělských produktů tento trend nenásledují, a nedostatečná generační obměna.

V minulosti byl život na venkově jádrem společnosti a zemědělství zajišťovalo stabilní příjem. V současnosti se stále více zemědělských podniků zavírá a venkovské oblasti se stále více vylidňují, zejména ty, které mají silnou tradici chovu zvířat. Bez systémových změn proto bude k rušení zemědělských podniků docházet i nadále, což bude mít závažné důsledky nejen pro venkovské oblasti, ale také pro produkci potravin a zachování tradic: hrozí, že již nebudou schopny pokrýt svou současnou potřebu krmiva ani nebudou schopny uspokojit budoucí potřeby.

Ovce určené k produkci mléka nesmějí být krmeny nuceně a nesmějí být vystaveny stresujícím vlivům okolního prostředí a/nebo hormonálnímu ošetření za účelem zvýšení produkce.

Syrovátka z plnotučného mléka, která je tekutým produktem srážení mléka, se získává vysušováním krájené sýřeniny určené k produkci ovčích sýrů vyráběných z mléka ovcí pocházejících z území regionu Lazio.

Syrovátka z plnotučného ovčího mléka má světle žlutou barvu a obsahuje:

— tukuprostou sušinu: nejméně 5,37 %,

— bílkoviny: nejméně 1,09 %,

— tuk: nejméně 0,35 %,

— laktóza: nejméně 3,55 %,

— popeloviny: nejméně 0,4 %.

Při výrobě produktu „Ricotta Romana“ je během procesu zahřívání syrovátky na teplotu v rozmezí od 50 do 60 °C povoleno přidávat plnotučné mléko ovcí výše uvedených plemen chovaných v zeměpisné oblasti tak, jak je vymezena v bodě 5, až do 15 % celkového objemu syrovátky.

4.4 *Specifické úkony při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Chovy ovcí, jejichž mléko je určeno ke zpracování na produkt „Ricotta Romana“, se nacházejí ve vymezené zeměpisné oblasti.

Produkce mléka a jeho zpracování musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

Během léta, kdy zvířata neprodukují mléko, je v horských oblastech, včetně sousedních regionů, povolena tradiční praxe pastvy na horských pastvinách a sezónního přesunu zvířat na jiné pastviny.

Je třeba zdůraznit, že jedním ze základních okamžiků, který určuje kvalitu produktu, je krájení sýřeniny dané zvláštními postupy výrobců, které jsou výsledkem dovedností a zkušeností předávaných po staletí v celé oblasti, kde se dané CHOP produkuje.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Jakmile je vysoušení syrovátky téměř dokončeno, produkt „Ricotta Romana“ se neprodleně balí a do několika málo hodin se uvádí na trh.

Ve skutečnosti se jedná o čerstvý produkt, u kterého neprobíhá zrání a který má tendenci snadno žluknout a podléhat zkáze.

Produkt „Ricotta Romana“, v každém případě určený ke spotřebě v čerstvém stavu, se musí balit v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 5 s cílem zachovat jej čerstvý, bezpečný a kvalitní, a zároveň zaručit sledování cesty produktu a zajistit kontroly.

Produkt se balí do proutěných, plastových nebo kovových košů ve tvaru komolého kužele o objemu nejvýše 2 kg (s 10% tolerancí). Horní strana koše se zakrývá plastovou fólií. Povoleny jsou také jiné druhy balení:

— balení do pergamenového papíru,

— plastové nádoby a/nebo vakuové balení,

— balení v ochranné atmosféře.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Kromě grafického loga Společenství, příslušných údajů a informací odpovídajících požadavkům zákona musí balení povinně obsahovat etiketu s těmito jasnými a čitelnými údaji:

— název „Ricotta Romana“ musí být uveden velkými, jasnými a nesmazatelnými písmeny, která se výrazně odlišují od jakéhokoliv dalšího textu. Po tomto označení musí následovat údaj *Denominazione Origine Protetta (DOP)* (chráněné označení původu, CHOP),

— název, obchodní název a adresa producenta a balírny,

— logo produktu.



Je zakázáno uvádět jakékoliv další označení, které není stanoveno, jako jsou adjektiva „fine“, „scelto“, „selezionato“, „superiore“, „genuino“ (jemný, výběrový, vybraný, vynikající, pravý) nebo jakákoliv jiná pochvalná adjektiva. Připouští se však používání označení, která odkazují na soukromé značky, nemají-li pochvalný význam nebo nemohou-li uvést spotřebitele v omyl, názvu podniku, z jehož chovu produkt pochází, jakož i dalších pravdivých a doložitelných odkazů, které povolují právní předpisy Společenství nebo právní předpisy na vnitrostátní nebo regionální úrovni a které nejsou v rozporu s účelem a obsahem této specifikace produktu.

Označení „Ricotta Romana“ musí být uvedeno v italském jazyce.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Syrovátka musí být získávána z plnotučného mléka ovcí pocházejících z území regionu Lazio. Zpracování a balení produktu „Ricotta Romana“ musí probíhat výlučně na území regionu Lazio.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Z půdně klimatického hlediska se území regionu Lazio vyznačuje různorodým terénem (vápencové a sopečné hory, pahorky, záplavové nížiny); průměrnou roční teplotou v rozmezí od 13 do 16 °C; srážkami, jejichž roční úhrn se pohybuje od nejnižší hodnoty 650 mm podél pobřeží, přes 1 000–1 500 mm ve vnitrozemských nížinách až po 1 800–2 000 mm v okolí hory Terminillo a pohoří Simbruini.

Toto území s uvedenými půdně klimatickými vlastnostmi umožňuje využívat těch nejlepších podmínek pro chov ovcí, aniž by byla zvířata vystavována stresujícím vlivům.

Díky těmto přírodním faktorům mohou být jako zdroj krmiva pro ovce využívány přírodní louky a pastviny. Mléko určené pro mlékárenské zpracování tak získává zvláštní vlastnosti a vzniká mimořádně příznivá souhra kvality a homogenity jeho vlastností.

Je třeba zdůraznit, že v regionu Lazio je více než 440 000 kusů ovcí, které dávají celkem přibližně 600 000 hektolitrů mléka ročně.

5.2 Specifičnost produktu:

Produkt „Ricotta Romana“ se vyznačuje těmito aspekty:

— velmi jemná a hrudkovitá struktura hmoty,

— výraznější barva v porovnání s produktem získávaným ze syrovátky z kravského mléka a

— mléčná nasládlá chuť.

Výše uvedené kvalitativní vlastnosti souvisejí s těmito faktory:

— obsah laktózy (nejméně 3,55 %) v syrovátce z plnotučného ovčího mléka, která tomuto produktu dodává „sladkou“ chuť díky způsobu krmení ovcí určených k produkci mléka, které se pasou na přírodních pastvinách a loukách typických pro území regionu Lazio, a

— syrovátka je zpracovávána bez přídavku regulátorů kyselosti.

Vznikající produkt „Ricotta Romana“ získává typicky nasládlou chuť, která jej odlišuje od jakéhokoliv jiného produktu druhu „ricotta“.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Krmení ovcí společně s příznivými podmínkami prostředí chovu, mezi které patří tradiční pasení na horských pastvinách, díky němuž může zvíře uniknout letnímu horku, a tím i možným stresujícím vlivům okolního prostředí a stresujícímu způsobu krmení, kterými by trpělo v nížině, umožňují produkci mléka vynikající kvality, ze kterého se získává velmi charakteristický produkt druhu „ricotta“.

Historickou přítomnost produktu „Ricotta Romana“ na trhu celého regionu Lazio dokládají údaje v oficiálních cenících Obchodní, průmyslové, řemeslnické a zemědělské komory (CCIAA) v Římě z období 1922–1965, ve Viterbu z období 1949–1973, ve Frosinone z období 1955–1999 a v Latině z období 1951–1977. Z komoditní burzy Obchodní, průmyslové, řemeslnické a zemědělské komory v Římě lze dále zjistit, jak se měnila cena tohoto produktu v období 1952–1998, jako důkaz důležitosti tohoto produktu pro hospodářství dané zeměpisné oblasti. Vyskytují se také četné sociální a hospodářské ukazatele, jako je například přítomnost producentů, kteří již léta praktikují tento druh produkce. Jako příklad lze uvést zprávu ředitele velkostatku Castel di Guido, ze které vyplývá, že v roce 1969 podnik vyprodukoval přibližně 3 500 litrů ovčího mléka; toto mléko se částečně prodávalo bez dalšího zpracování a částečně se používalo k výrobě produktu „Ricotta Romana“, jak vyplývá z účetnictví statku parafovaného pastýřem a ředitelem v letech 1958, 1960 a 1965. Dále jsou k dispozici účetní knihy statku Gasparri, ve kterých je uvedena cena za kilo a celkový počet vyrobených kilogramů produktu „Ricotta Romana“ v zemědělských sezónách od roku 1907 (cena 70 centů za kilo do 15. března a 45 centů po 15. březnu, celkem 850 kg) do roku 1924 (celková produkce 932,5 kg).

Vyskytují se také četné historické a folkloristické odkazy, které dokládají souvislost tohoto produktu se zeměpisnou oblastí. Z historických odkazů lze vzpomenout Trinchieriho v pojednání „*Vita di pastori nella Campagna Romana*“ (Život pastevců na římském venkově) z roku 1953, ve kterém jsou popsány techniky výroby produktu „Ricotta Romana“. Z folkloristických odkazů lze mimo jiné vzpomenout venkovskou slavnost na počest produktu „attozzata“ (ovčí „ricotta“), která se již přibližně 30 let koná v Barbarano Romano (VT).

Produkt „Ricotta Romana“ se konzumuje nejen samostatně, ale má i široké využití jako přísada do tradičních jídel regionu Lazio.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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