C/2026/4828

17.9.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4828)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Ricotta Romana«

EU-referencenummer: PDO-IT-0298-AM01 — 18.6.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Ricotta Romana«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

MASAF (ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug)

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne falder ind under definitionen af en standardændring, da de ikke vedrører betegnelsen eller anvendelsen af betegnelsen, ikke risikerer at ugyldiggøre tilknytningen og ikke indebærer yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

Ændring af artikel 5 i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet vedrørende beskrivelsen af produktet

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

— Racerne Lacaune, Merinizzata, Assaf og Valle del Belice samt krydsninger heraf er blevet tilføjet til de racer, hvis sødmælksvalle anvendes til fremstilling af ricottaen.

— Der er indført en tolerance på 10 % for den maksimale vægt på 2 kg.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 5 i produktspecifikationen og punkt 4.5 i enhedsdokumentet

Beskrivelse

— Det er blevet præciseret, at bjerggræsning/græsningsskifte også er tilladt i naboregionerne om sommeren, når dyrene er i deres goldperiode.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af artikel 8 i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet

Beskrivelse

— Der er indført en tolerance på 10 % for emballagens kapacitet.

— Der er indført en mulighed for at anvende emballage med modificeret atmosfære.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Ricotta Romana«

EU-referencenummer: PDO-IT-0298-AM01 — 18.6.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Ricotta Romana«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

04 – MÆLK OG MEJERIPRODUKTER; FUGLEÆG; NATURLIG HONNING; SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Ricotta Romana« er udelukkende forbeholdt det osteprodukt, der er fremstillet af fuldfed fåremælk fra den sardiske race og krydsninger heraf, Comisana-racen og krydsninger heraf, Sopravvissana-racen og krydsninger heraf, Massese-racen og krydsninger heraf, Lacaune-racen og krydsninger heraf, Merinizzata-racen og krydsninger heraf, Assaf-racen og krydsninger heraf samt Valle del Belice-racen og krydsninger heraf.

Ved markedsføringen har ricottaen følgende karakteristiske træk:

— Produkt: friskvare

— Ostemasse: hvid og grynet

— Smag: sødlig mælkesmag

— Vægt: op til 2 kg med en vægttolerance på 10 %

— Fedtindhold: mindst 40 % af tørstofindholdet.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Foderet til malkefårene stammer fra de naturlige græsningsarealer, græsmarker og grønne områder, der er typiske for det geografiske produktionsområde, som er angivet i punkt 5. Det er tilladt at give tilskud i form af tørfoder og kraftfoder, hvorimod det ikke er tilladt at anvende syntetiske stoffer og genetisk modificerede organismer.

Foder med oprindelse uden for det afgrænsede geografiske område må dog højst udgøre 30 % af tørstoffet pr. år.

Behovet for at kunne skaffe frisk foder eller høfoder og foder fra områder uden for produktionsområdet er et absolut krav, eftersom jordbunds- og klimaforholdene i de senere år ikke har været særligt gunstige for landbrugs- og husdyrsektoren. Man behøver blot at tænke på de pludselige jordbunds-, klima- og miljøændringer, som har medført alt for store nedbørsmængder i tørringsperioderne, så høet fordærves, og overdreven varme og tørke, der har medført en nedgang i produktionen af foder til anvendelse i frisk tilstand eller som hø.

Desuden må den gradvise og fortsatte opgivelse af landbrugs- og husdyravlsaktiviteter (de negative tendenser i besætningerne, både hvad angår antallet af bedrifter og antallet af dyr) ikke undervurderes. Dette vedrører navnlig små og mellemstore bedrifter – traditionelle familiebrug – som får sværere og sværere ved at overleve i den nuværende økonomiske situation med lav økonomisk rentabilitet og produktionsomkostninger – lige fra brændstof og husdyrfoder til maskiner – der fortsat stiger, mens priserne på landbrugsprodukter ikke følger samme tendens, og manglende generationsskifte.

Tidligere var livet i landdistrikterne samfundets midtpunkt, og landbruget sikrede en stabil indkomst. I dag lukker flere og flere bedrifter, og landdistrikterne affolkes i stadig større grad, navnlig de landdistrikter, der har en stærk tradition for husdyravl. Uden systemiske ændringer vil lukningen af bedrifter således fortsætte, hvilket har alvorlige konsekvenser ikke blot for landdistrikterne, men også for fødevareproduktionen og bevarelsen af traditioner: Der er risiko for, at de ikke længere kan dække deres nuværende foderbehov og heller ikke de fremtidige behov.

Malkefår må ikke udsættes for tvungen fodring, stress fra omgivelserne og/eller hormonpåvirkning med det formål at øge produktionen.

Vallen, det vil sige den væske, som udskilles, når fåremælken koagulerer, opnås ved afdrypning i forbindelse med skæringen af ostemasse, der er beregnet på fremstillingen af fåreost af mælk fra får, som stammer fra regionen Lazios område.

Valle fra fåresødmælk har en svagt gul farve og indeholder:

— mindst 5,37 % fedtfrit tørstof

— mindst 1,09 % protein

— mindst 0,35 % fedt

— mindst 3,55 % laktose

— mindst 0,4 % aske.

Ved fremstillingen af »Ricotta Romana« er det under den proces, hvor vallen opvarmes til 50-60 °C, tilladt at tilsætte fuldfed mælk fra får af ovennævnte racer opdrættet i det geografiske område, der er nævnt i punkt 5. Mælken må højst udgøre 15 % af det samlede valleindhold.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

De fårebrug, hvis mælkeproduktion anvendes til fremstilling af »Ricotta Romana«, er beliggende i det afgrænsede geografiske område.

Produktionen af mælk og dens videre forarbejdning foregår inden for det afgrænsede geografiske område.

Om sommeren, når dyrene er i deres fysiologiske goldperiode, er den traditionelle praksis med bjerggræsning og græsningsskifte tilladt i bjergområder, herunder i naboregionerne.

Det skal bemærkes, at et af de afgørende aspekter ved beskrivelsen af produktets kvaliteter er skæringen af ostekoaglet. Den er et resultat af ostemesterens dygtighed og erfaring, som i århundreder er blevet videreført i hele det område, som den beskyttede oprindelsesbetegnelse omfatter.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

»Ricotta Romana« pakkes umiddelbart efter, at afdrypningen af vallen er næsten færdig, og bringes i handelen inden for få timer efter produktets fremstilling.

Der er tale om en umodnet, ulagret friskost, som er letfordærvelig og let bliver harsk.

»Ricotta Romana« er et produkt, der indtages i frisk tilstand, og det skal derfor pakkes inden for det geografiske område, som er nævnt i punkt 5, for at bevare dets egenskaber i form af et friskt, sikkert produkt af høj kvalitet, samtidig med at sporbarheden og kontrollen sikres.

Ricottaen pakkes i keglestubformede vidjekurve, plastkurve eller metalkurve med en maksimal kapacitet på 2 kg (med en tolerance på 10 %). Kurvens overside dækkes af et stykke plastic. Følgende andre typer indpakning er tilladt:

— indpakning med pergamentpapir

— beholdere af plast og/eller vakuumpakninger

— emballage med modificeret atmosfære.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Foruden EU-logoet og angivelserne i forbindelse hermed samt de lovbestemte oplysninger og efterfølgende ændringer er det obligatorisk, at følgende yderligere oplysninger er angivet på pakningen med tydelige og læsbare trykte bogstaver:

— Betegnelsen »Ricotta Romana« skal stå skrevet med væsentligt større, tydelige og uudslettelige bogstaver, som klart adskiller sig fra enhver anden påskrift, og skal efterfølges af ordene *Denominazione Origine Protetta (DOP)* (»beskyttet oprindelsesbetegnelse«, BOB)

— produktions- og pakkevirksomhedens navn

— firmabetegnelse og adresse samt produktets logo.



Der må ud over de udtrykkeligt tilladte oplysninger ikke anføres andet, f.eks. fin, udsøgt, ekstra, udvalgt, førsteklasses, ægte eller adjektiver, som på anden måde er anprisninger af produktet. Det er dog tilladt at benytte angivelser, som henviser til private mærker, når blot de ikke indeholder nogen anprisninger eller kan vildlede forbrugerne, og en angivelse af navnet på den bedrift, hvis opdræt produktet stammer fra, samt andre sandfærdige og dokumenterbare henvisninger, der er tilladt i henhold til fællesskabslovgivningen og den nationale eller regionale lovgivning, og som ikke er i strid med nærværende produktspecifikations formål og indhold.

Betegnelsen »Ricotta Romana« skal være skrevet på italiensk.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Vallen skal være fremstillet af fuldfed fåremælk, der er produceret i regionen Lazios område, og dens behandling, forarbejdning og pakning som »Ricotta Romana« må kun finde sted inden for regionen Lazios område.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Jordbundsforholdene og klimaet i regionen Lazios område er karakteriseret ved forhøjninger af forskellig art (kalkholdige og vulkanske bjerge, bakker, flodsletter), en årlig gennemsnitstemperatur på 13-16 °C, en årlig nedbørsmængde med en minimumsværdi på 650 mm langs kysten, 1 000-1 500 mm på sletterne inde i landet og op til 1 800-2 000 mm i bjergområderne Terminillo og Simbruini.

Disse klima- og jordbundsforhold giver området de bedste betingelser for at opdrætte får uden at påføre dyrene stress.

De naturlige faktorer gør det muligt at udnytte de naturlige græsningsarealer og græsmarkerne som ernæringskilde for fårene, så den mælk, der anvendes til ostefremstilling, får en særlig kvalitet. Herved opstår der en yderst fordelagtig synergieffekt for såvel kvaliteten som for egenskabernes ensartethed.

Her skal særligt nævnes, at regionen Lazio har mere end 440 000 får, der årligt producerer omkring 600 000 hl mælk.

5.2. Produktets egenart:

De særlige kendetegn ved »Ricotta Romana« er:

— ostemassens fine og grynede struktur

— en kraftigere farve i forhold til det produkt, der opnås fra kovalle, og

— en sødlig mælkesmag.

Disse kvalitative egenskaber beror på:

— laktoseindholdet, der ikke er under 3,55 %, i den anvendte valle fra fåremælk, der gør den sødlig takket være den ernæring, som fårene til mælkeproduktion får. Den består af plantefoder fra de naturlige græsningsarealer, græsmarker og grønne områder, der er karakteristiske for regionen Lazios område, og

— ingen tilsætning af surhedsregulerende midler til vallen i forarbejdningsfasen.

Det produkt, som derved opnås, »Ricotta Romana«, får en karakteristisk sødlig smag, der adskiller den fra alle andre ricottatyper.

5.3. Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

Kombinationen af fårenes ernæring og det gunstige opdrætsmiljø, herunder traditionen med at drive fårene op i bjergene, der gør det muligt for dyrene at undgå sommerheden og således undgå den miljø- og ernæringsmæssige stress, de kunne blive udsat for på sletterne, gør det muligt at producere mælk af fortrinlig kvalitet, som der kommer en karakteristisk ricotta ud af.

Den historiske tilstedeværelse af »Ricotta Romana« på markedet i hele regionen Lazio bekræftes af oplysningerne i kurslisterne fra de respektive landbrugs-, industri-, håndværks- og handelskamre (CCIAA) i Rom fra perioden 1922-1965, i Viterbo fra perioden 1949-1973, i Frosinone fra perioden 1955-1999 og i Latina fra perioden 1951-1977. Endvidere er det muligt ud fra den varebørs, som CCIAA i Rom afholder, at se prisvariationerne for dette produkt fra 1952 til 1998 som dokumentation for den vigtige rolle, som produktet spiller for økonomien i det geografiske område. Der er mange økonomiske og sociale henvisninger, f.eks. til producenter, som i årevis har haft en sådan produktion. Som eksempel kan nævnes følgende: Af en meddelelse fra direktøren for godset Castel di Guido fremgår, at denne landbrugsbedrift i 1969 producerede ca. 3 500 liter fåremælk, der dels blev solgt som fåremælk, dels blev brugt til fremstillingen af romersk ricotta, hvilket fremgår af det landbrugsregnskab, der blev underskrevet af forpagteren og direktøren i 1958, 1960 og 1965. Regnskabsbøgerne for landbrugsbedriften Gasparri viser kiloprisen og det totale antal producerede kilo romersk ricotta i høstårene fra 1907 (kiloprisen var 70 centesimi indtil 15. marts og 45 centesimi efter 15. marts for en mængde på 850 kg i alt) til 1924 (en produktion på 932,5 kg i alt).

Der findes også utallige historiske og folkloristiske henvisninger, der dokumenterer produktets tilknytning til det geografiske område. Som eksempel på en historisk henvisning kan nævnes bogen *Vita di pastori nella Campagna Romana* fra 1953, hvori Trinchieri beskriver fremstillingsmetoderne for »Ricotta Romana«. Af henvisninger til den folkelige kultur kan bl.a. nævnes folkefesten for den såkaldte *attozzata* (fårericotta), der hvert år i de godt sidste 30 år er blevet afholdt i Barbarano Romano kommune (Viterbo).

»Ricotta Romana« spises ikke bare som en ret for sig selv, men finder også bred anvendelse som ingrediens i Lazios egnsretter.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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