C/2026/4828

17.9.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/4828)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Ricotta Romana“

EU-Nr.: PDO-IT-0298-AM01 — 18.6.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Ricotta Romana“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

MASAF

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderungen fallen unter die Definition einer Standardänderung, da sie weder den Namen noch die Verwendung des Namens betreffen, nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Änderung von Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments bezüglich der Beschreibung des Erzeugnisses.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

— Den Schafsrassen, aus deren Vollmilch die für die Herstellung des Erzeugnisses mit dem Namen „Ricotta Romana“ verwendete Molke gewonnen wird, wurden die Rassen Lacaune, Merinizzata, Assaf und Valle del Belice sowie ihre Kreuzungen hinzugefügt.

— Es wurde eine Toleranz von 10 % hinsichtlich des Höchstgewichts von 2 kg eingeführt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 4.5 des Einzigen Dokuments

Beschreibung

— Es wurde klargestellt, dass im Sommer, wenn die Tiere trocken stehen, die Bergweidehaltung/Transhumanz auch in angrenzenden Regionen zulässig ist.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Artikel 8 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments

Beschreibung

— Es wurde eine Toleranz von 10 % hinsichtlich der Packungsgröße eingeführt.

— Es wurde die Möglichkeit der Verpackung unter Schutzatmosphäre eingeführt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Ricotta Romana“

EU-Nr.: PDO-IT-0298-AM01 — 18.6.2026

1. **Name(n)**

„Ricotta Romana“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

04 — MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIEßBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) „Ricotta Romana“ darf nur für das Molkereierzeugnis verwendet werden, das aus Molke besteht, die aus der Vollmilch der folgenden Schafrassen gewonnen wurde: Sarda und Kreuzungen, Comisana und Kreuzungen, Sopravvissana und Kreuzungen, Massese und Kreuzungen, Lacaune und Kreuzungen, Merinizzata und Kreuzungen, Assaf und Kreuzungen sowie Valle del Belice und Kreuzungen.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens weist das Erzeugnis folgende Merkmale auf:

— Erzeugnis: frisch;

— Teig: weiß, körnige Struktur;

— Geschmack: milchig-süßlich;

— Gewicht: bis 2 kg mit einer Gewichtstoleranz von 10 %;

— Fettgehalt: mindestens 40 % in der Trockenmasse.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Die Milchschafe ernähren sich auf den Weiden und Wiesen des unter Punkt 5 angegebene Erzeugungsgebiets. Zusatzfütterung von Heu und Futterkonzentrat ist erlaubt, allerdings ohne Verwendung künstlicher Stoffe und genetisch veränderter Organismen.

Futtermittel, die von außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets stammen, dürfen jedoch pro Jahr 30 % der Trockenmasse nicht überschreiten.

Die Möglichkeit, frisches Futter oder getrocknete Futtermittel und Mischfuttermittel von außerhalb des Erzeugungsgebiets zu beziehen, ist unbedingt erforderlich, da die Boden- und Klimabedingungen in den letzten Jahren für die Landwirtschaft und die Viehzucht nicht besonders günstig waren; man denke nur an die abrupten Veränderungen der Umweltbedingungen in Bezug auf die Böden und das Klima, die zu einer Verschlechterung der Heuqualität aufgrund von übermäßigen Niederschlägen in den Heuerntezeiten sowie zu übermäßiger Hitze und Trockenheit und damit zu einem Rückgang der Erzeugung von Frischfutter bzw. Heufutter geführt haben.

Darüber hinaus darf auch die fortschreitende und kontinuierliche Aufgabe der landwirtschaftlichen Tätigkeit und der Tierhaltung (negative Bestandsentwicklungen sowohl in Bezug auf die Zahl der Betriebe als auch auf die Zahl der Tiere) nicht unterschätzt werden. Dies betrifft hauptsächlich kleine und mittlere – traditionell familiengeführte – landwirtschaftliche Betriebe, denen es unter den derzeitigen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen immer schwerer fällt, wirtschaftlich zu überleben: geringe Wirtschaftlichkeit, ständig steigende Erzeugungskosten – von Brennstoffen und Viehfutter bis hin zu Maschinen – während die Preise für landwirtschaftliche Erzeugnisse nicht demselben Trend folgen, und ein fehlender Generationswechsel.

In der Vergangenheit stand das ländliche Leben im Mittelpunkt der Gesellschaft, und die Landwirtschaft bot ein stabiles Einkommen. Heute werden immer mehr landwirtschaftliche Betriebe aufgegeben, und die ländlichen Gebiete entvölkern sich zunehmend, insbesondere solche mit einer starken Tradition im Bereich der Tierzucht. Daher wird, wenn sich nicht systemisch etwas ändert, die Aufgabe landwirtschaftliche Betriebe weitergehen, mit schwerwiegenden Folgen nicht nur für ländliche Gebiete, sondern auch für die Lebensmittelerzeugung und die Bewahrung von Traditionen. Es besteht die Gefahr, dass der Futterbedarf der Tierhaltungsbetriebe heute und künftig nicht mehr in seiner Gesamtheit gedeckt werden kann.

Die Schafe dürfen nicht zwangsgefüttert werden und sind vor Umweltstress zu schützen; wachstumsfördernde Hormonbehandlungen sind untersagt.

Die Molke, die bei der Milchgerinnung anfallende Flüssigkeit, muss durch Abscheiden von der dickgelegten Milch gewonnen werden, die für die Herstellung von Schafkäse aus in der Region Latium erzeugter Schafmilch bestimmt ist.

Die leicht gelbliche Schafvollmilch-Molke enthält:

— fettfreie Trockenmasse: mindestens 5,37 %;

— Proteine: mindestens 1,09 %;

— Fett: mindestens 0,35 %;

— Laktose: mindestens 3,55 %;

— Mineralstoffe: mindestens 0,4 %.

Bei der Herstellung von „Ricotta Romana“ darf im Laufe der Molkeerhitzung auf 50–60 °C Schafvollmilch von Schafen der oben genannten Rassen und aus dem in Punkt 5 abgegrenzten geografischen Gebiet zugefügt werden; die Menge darf 15 % des gesamten Molkevolumens nicht überschreiten.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Schafhaltungsbetriebe, deren Milch für die Herstellung von „Ricotta Romana“ bestimmt ist, liegen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

Erzeugung und Verarbeitung der Milch müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

Im Sommer, wenn sich die Tiere in ihrer physiologischen Trockenstehzeit befinden, ist die traditionelle Praxis der Bergweidehaltung und der Transhumanz in Berggebieten auch in angrenzenden Regionen zulässig.

Es ist hervorzuheben, dass ein Aspekt für die Qualität des Produktes von wesentlicher Bedeutung ist: die Abtrennung des Bruchs, die von dem besonderen Geschick des Käsers abhängt, welches wiederum bedingt ist durch die Fähigkeiten und Erfahrungen, die seit Jahrhunderten im gesamten g.U.-Gebiet von Generation zu Generation weitergegeben werden.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Ricotta Romana“ wird, wenn das Milchserum fast vollständig abgelaufen ist, sofort verpackt und wenige Stunden nach seiner Herstellung in den Verkehr gebracht.

Es handelt sich um ein frisches Erzeugnis, das keinen Reifungs- oder Lagerungsprozess durchläuft und demzufolge schnell ranzig wird und leicht verderblich ist.

Deshalb muss der zum sofortigen Verzehr bestimmte „Ricotta Romana“ in dem unter Punkt 5 genannten geografischen Gebiet verpackt werden, um sowohl die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten und die Kontrollen sicherzustellen als auch seine Frische-, Gesundheits- und Qualitätsmerkmale nicht zu beeinträchtigen.

Das Erzeugnis wird in kegelstumpfförmige Weiden-, Plastik- oder Metallkörbe mit einem Inhalt von bis zu 2 kg (mit einer Toleranz von 10 %) verpackt. Die Oberseite des Korbes wird mit Plastikfolie bedeckt. Auch andere Verpackungsformen sind zulässig:

— in Pergamentpapier;

— Kunststoffbehälter und/oder Vakuumverpackungen;

— unter Schutzatmosphäre verpackt.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Etikett auf der Verpackung muss neben dem EG-Logo und entsprechenden Hinweisen sowie den gesetzlich vorgesehenen Informationen folgende weitere Angaben in klaren und gut leserlichen Druckbuchstaben enthalten:

— die Bezeichnung „Ricotta Romana“ in deutlich größerer, klarer, unverwischbarer und von den anderen Angaben deutlich abgehobener Schrift, gefolgt von dem Hinweis „Denominazione Origine Protetta (DOP)“;

— Name, Rechtsform und Anschrift des Erzeuger- und des Abpackbetriebes;

— das Logo des Erzeugnisses.



Hinweise auf weitere, nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale, einschließlich der Adjektive „fine“ (edel), „scelto“ (erlesen), „selezionato“ (ausgewählt), „superiore“ (hochwertig), „genuino“ (echt) oder anderer werbender Attribute sind unzulässig. Der Hinweis auf private Markenzeichen ist jedoch gestattet, sofern diese keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht irreführen; erlaubt ist außerdem die Angabe des Namens des Betriebs, aus dessen Tierhaltung das Produkt stammt, ebenso wie die Angabe zusätzlicher wahrheitsgemäßer und belegbarer Hinweise, die mit den gemeinschaftlichen, nationalen und regionalen Vorschriften in Einklang stehen und der Zweckbestimmung und dem Inhalt dieser Spezifikation nicht widersprechen.

Die Bezeichnung „Ricotta Romana“ wird nicht übersetzt.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Molke muss aus Schafvollmilch aus dem Gebiet der Region Latium stammen. Auch ihre Verarbeitung zu „Ricotta Romana“ und deren Abpackung dürfen ausschließlich in der Region Latium erfolgen.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Die bodenklimatischen Bedingungen im Gebiet der Region Latium sind durch unterschiedliche Geländeformen (Bergketten aus Kalkgestein oder vulkanischen Ursprungs, Hügelgebiete sowie Schwemmlandebenen) gekennzeichnet; die mittlere Jahrestemperatur liegt zwischen 13 und 16 °C; es werden jährliche Niederschläge von 650 mm im Küstengebiet und 1 000-1 500 mm in den im Inneren gelegenen Ebenen bis hin zu 1 800-2 000 mm auf den Höhen des Terminillo und der Simbruini-Berge gemessen.

Aufgrund dieser Boden- und klimatischen Merkmale gewährleistet dieses Gebiet beste Bedingungen für die Schafzucht, sodass die Tiere keinerlei Stress ausgesetzt sind.

Dank der natürlichen Gegebenheiten stehen Naturwiesen und andere Weideflächen als Futtergrundlage für die Schafe zur Verfügung, durch die ihre zur Käseherstellung bestimmte Milch ganz besondere Eigenschaften erhält; es kommt zu einem Zusammenwirken verschiedener Faktoren, das sich außergewöhnlich günstig auf die Qualität sowie auf die Homogenität ihrer Merkmale auswirkt.

Es ist hervorzuheben, dass in der Region Latium über 440 000 Schafe gehalten werden, die insgesamt etwa 600 000 Hektoliter Schafmilch pro Jahr erzeugen.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

„Ricotta Romana“ zeichnet sich durch folgende Merkmale aus:

— eine sehr feine und körnige Teigstruktur;

— eine kräftigere Färbung als Kuhmilch-Ricotta und

— einen milchig-süßlichen Geschmack.

Diese Qualitätsmerkmale hängen zusammen mit:

— dem Laktosegehalt von mindestens 3,55 % der aus Schafvollmilch gewonnenen Molke, bei der es sich dank der Ernährungsweise der Milchschafe, die mit natürlichen Futterpflanzen gefüttert werden oder auf den für das Gebiet der Region Latium charakteristischen Weiden und Grünlandflächen grasen, um „Süßmolke“ handelt; und

— der Tatsache, dass der Molke bei der Verarbeitung keine Säurekorrekturstoffe zugesetzt werden.

Das hieraus hergestellte Produkt, die „Ricotta Romana“, hat einen charakteristischen süßlichen Geschmack, der sie von allen anderen Ricotta-Arten unterscheidet.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.g.A.)

Die Ernährung der Schafe – darunter der traditionelle Almauftrieb, durch den die Tiere vor der Sommerhitze und damit auch vor der Gefahr eines umwelt- und futterbedingten Stresses, dem sie in der Ebene ausgesetzt wären, geschützt werden – ermöglicht zusammen mit den für die Schafhaltung günstigen Umweltfaktoren die Erzeugung hochwertiger Milch, aus der eine sehr charakteristische Ricotta hergestellt wird.

Die historische Präsenz des Erzeugnisses auf den Märkten überall in der Region Latium belegen die Marktdaten der CCIAA Rom für 1922-1965, Viterbo für 1949-1973, Frosinone für 1955-1999 und Latina für 1951-1977. Außerdem können anhand der Aufzeichnungen der Warenhandelsbörse der CCIAA Rom die Preisschwankungen ermittelt werden, denen das Erzeugnis von 1952 bis 1998 unterlag und die belegen, welche Bedeutung es für die Wirtschaft dieses geografischen Gebiets hat. Es gibt zahlreiche Hinweise gesellschaftlicher und wirtschaftlicher Art, wie z. B. Angaben über Erzeuger, die seit Jahren Ricotta herstellen. Als Beispiele seien angeführt: eine Mitteilung des Betriebsleiters des Guts Castel di Guido, der zufolge 1969 etwa 3 500 Liter Schafmilch erzeugt wurden, die zum Teil als solche verkauft und zum Teil zur Herstellung von „Ricotta Romana“ verwendet wurden (dies geht aus den vom Haupthirten und Betriebsleiter unterzeichneten Betriebsbüchern für 1958, 1960 und 1965 hervor). die Betriebsbücher des Gehöftes Gasparri, denen zu entnehmen ist, wie viel „Ricotta Romana“ in den Jahren von 1907 bis 1924 zu welchem Kilopreis (unterschiedlich je nach Jahreszeit) erzeugt wurden (1907: Gesamtproduktion 850 kg, 1924: 932,5 kg, Preis: 70 Centesimi/Kilo bis zum 15. März, 45 Centesimi nach dem 15. März).

Darüber hinaus finden sich zahlreiche historische und volkstümliche Bezüge, die den Zusammenhang dieses Erzeugnisses mit dem geografischen Gebiet belegen. Von den historischen Bezügen sei Trinchieri erwähnt, der in „Vita di pastori nella Campagna Romana“ aus dem Jahr 1953 die Methoden zur Herstellung von Ricotta Romana beschreibt. Unter den volkstümlichen Bezügen sei u. a. das Bauernfest der „Attozata“ (Schaf-Ricotta) genannt, das seit nunmehr etwa 30 Jahren in der Gemeinde Barbarano Romano (Provinz Viterbo) veranstaltet wird.

„Ricotta Romana“ wird nicht nur als solche verzehrt, sondern findet auch als Zutat in zahlreichen traditionellen Gerichten des Latiums Verwendung.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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