Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/4828

17.9.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/4828)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Ricotta Romana»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-0298-AM01 — 18.6.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Ricotta Romana»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Επωνυμία

MASAF (Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών)

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις εμπίπτουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, καθώς δεν αφορούν την ονομασία ή τη χρήση της, δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού και δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5 των προδιαγραφών προϊόντος και του σημείου 4.2 του ενιαίου εγγράφου σχετικά με την περιγραφή του προϊόντος

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Περιγραφή

— Οι φυλές Lacaune, Merinizzata, Assaf και Valle del Belice, καθώς και οι διασταυρώσεις τους, προστίθενται στις φυλές από το πλήρες γάλα των οποίων προέρχεται η ricotta.

— Εισάγεται ανοχή 10 % στο μέγιστο βάρος των 2 kg.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 5 των προδιαγραφών προϊόντος και του σημείου 4.5 του ενιαίου εγγράφου

Περιγραφή

— Διευκρινίζεται ότι η ορεινή βόσκηση / εποχική μετακίνηση επιτρέπεται επίσης σε γειτονικές περιοχές κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, όταν τα ζώα διανύουν την περίοδο παύσης της γαλακτοφορίας.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 των προδιαγραφών προϊόντος και του σημείου 4.6 του ενιαίου εγγράφου

Περιγραφή

— Εισάγεται ανοχή 10 % στη χωρητικότητα συσκευασίας.

— Εισάγεται η δυνατότητα χρησιμοποίησης συσκευασιών τροποποιημένης ατμόσφαιρας.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Ricotta Romana»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-0298-AM01 — 18.6.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Ricotta Romana»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

04 – ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ. ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ. ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) «Ricotta Romana» προορίζεται αποκλειστικά για το γαλακτοκομικό προϊόν που παράγεται από ορό πλήρους πρόβειου γάλακτος προερχόμενου από πρόβατα της φυλής Sarda και των διασταυρώσεών της, της φυλής Comisana και των διασταυρώσεών της, της φυλής Sopravvissana και των διασταυρώσεών της, της φυλής Massese και των διασταυρώσεών της, της φυλής Lacaune και των διασταυρώσεών της, της φυλής Merinizzata και των διασταυρώσεών της, της φυλής Assaf και των διασταυρώσεών της, καθώς και της φυλής Valle del Belice και των διασταυρώσεών της.

Κατά τη διάθεση στην αγορά πρέπει να έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— Προϊόν: νωπό·

— Ζύμη: λευκή, ψαθυρής υφής·

— Γεύση: υπόγλυκη γαλακτώδης·

— Μέγεθος: έως 2 kg με ανοχή βάρους 10 %·

— Περιεκτικότητα σε λιπαρά: ελάχιστη 40 % επί ξηράς ουσίας.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Η διατροφή των προβατίνων γαλακτοπαραγωγής προέρχεται από αυτοφυείς και καλλιεργημένους βοσκοτόπους και λειμώνες που είναι χαρακτηριστικοί της περιοχής παραγωγής που ορίζεται στο σημείο 5. Επιτρέπεται η συμπλήρωση με ξηρές χορτονομές και με συμπυκνωμένες ζωοτροφές, αλλά απαγορεύεται η χρήση συνθετικών ουσιών και γενετικά τροποποιημένων οργανισμών.

Ωστόσο, οι ζωοτροφές που δεν προέρχονται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 30 % της ξηράς ουσίας σε ετήσια βάση.

Η ανάγκη πρόβλεψης της παροχής νωπών ή ξηρών ζωοτροφών και ζωοτροφών που προέρχονται από περιοχή εκτός της περιοχής παραγωγής αποτελεί απόλυτη απαίτηση, δεδομένου ότι τα τελευταία χρόνια οι εδαφοκλιματικές συνθήκες δεν ήταν ιδιαίτερα ευνοϊκές για τον γεωργικό και κτηνοτροφικό τομέα· αρκεί να λάβουμε υπόψη τις αιφνίδιες μεταβολές στις εδαφικές, κλιματικές και περιβαλλοντικές συνθήκες, οι οποίες οδήγησαν σε υπερβολικές βροχοπτώσεις κατά τις περιόδους ξήρανσης, με αποτέλεσμα την αλλοίωση της ποιότητας του σανού, καθώς και σε υπερβολικά υψηλές θερμοκρασίες και ξηρασία, με αποτέλεσμα τη μείωση της παραγωγής χορτονομής που προορίζεται να χρησιμοποιηθεί νωπή ή ως σανός.

Επιπλέον, δεν θα πρέπει να υποτιμάται η σταδιακή και συνεχής εγκατάλειψη της γεωργικής και κτηνοτροφικής δραστηριότητας (αρνητικές τάσεις στα αποθέματα, τόσο ως προς τον αριθμό των εκμεταλλεύσεων όσο και ως προς τον αριθμό των ζώων). Τα ανωτέρω αφορούν κυρίως τις μικρές και μεσαίες —παραδοσιακές οικογενειακές— γεωργικές εκμεταλλεύσεις οι οποίες δυσκολεύονται όλο και περισσότερο να επιβιώσουν στην τρέχουσα οικονομική συγκυρία, η οποία διαμορφώνεται από τη χαμηλή οικονομική βιωσιμότητα, το γεγονός ότι το κόστος παραγωγής συνεχίζει να αυξάνεται — από τα καύσιμα και τις ζωοτροφές έως τα μηχανήματα— χωρίς παράλληλα να αυξάνονται οι τιμές των γεωργικών προϊόντων, καθώς και την έλλειψη ανανέωσης των γενεών.

Στο παρελθόν η αγροτική ζωή αποτελούσε έναν από τους κεντρικούς κοινωνικούς πυλώνες και η γεωργία εξασφάλιζε σταθερό εισόδημα. Σήμερα όλο και περισσότερες γεωργικές εκμεταλλεύσεις παύουν τη δραστηριότητά τους και οι αγροτικές περιοχές συνεχώς ερημώνουν, ιδίως εκείνες με μακρά παράδοση στην εκτροφή ζώων. Ως εκ τούτου, χωρίς την εισαγωγή συστημικών αλλαγών, η εγκατάλειψη των γεωργικών εκμεταλλεύσεων θα συνεχιστεί, με σοβαρές συνέπειες όχι μόνο για τις αγροτικές περιοχές αλλά και για την παραγωγή τροφίμων και τη διατήρηση των παραδόσεων, με κίνδυνο την αδυναμία κάλυψης των διατροφικών αναγκών, σήμερα και στο μέλλον.

Οι προβατίνες γαλακτοπαραγωγής δεν πρέπει να υποβάλλονται σε καταναγκαστική σίτιση, σε περιβαλλοντικές πιέσεις και/ή σε ορμονικές επεμβάσεις με σκοπό να αυξηθεί η παραγωγή τους.

Ο ορός πλήρους γάλακτος, υγρό συστατικό της πήξης του γάλακτος, λαμβάνεται με διαχωρισμό (στράγγιση) του τυροπήγματος που προορίζεται για την παραγωγή τυριών από πρόβειο γάλα προερχόμενο από την περιφέρεια Lazio.

Ο ορός πλήρους πρόβειου γάλακτος έχει ωχροκίτρινο χρώμα και περιέχει:

— στερεό υπόλειμμα χωρίς λιπαρές ουσίες: τουλάχιστον 5,37 %,

— πρωτεΐνες: τουλάχιστον 1,09 %,

— λιπαρές ουσίες: τουλάχιστον 0,35 %,

— λακτόζη: τουλάχιστον 3,55 %,

— τέφρα: τουλάχιστον 0,4 %.

Για την παραγωγή του «Ricotta Romana» επιτρέπεται, κατά τη διαδικασία θέρμανσης του ορού σε θερμοκρασία 50-60 °C, η προσθήκη πλήρους γάλακτος προβάτων των προαναφερόμενων φυλών, που έχουν εκτραφεί εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 5 γεωγραφικής περιοχής, σε αναλογία έως 15 % του συνολικού όγκου του ορού.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Οι μονάδες εκτροφής προβάτων για την παραγωγή γάλακτος προοριζόμενου να μεταποιεί σε «Ricotta Romana» βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Η παραγωγή και η μεταποίηση του γάλακτος πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, όταν τα ζώα διανύουν τη φυσιολογική περίοδο παύσης της γαλακτοφορίας, η παραδοσιακή πρακτική της ορεινής βόσκησης και της εποχικής μετακίνησης επιτρέπεται στις ορεινές περιοχές, συμπεριλαμβανομένων των γειτονικών περιοχών.

Έχει αποδειχθεί ότι ένα από τα βασικά στάδια για τον ποιοτικό χαρακτηρισμό του προϊόντος είναι η θραύση του τυροπήγματος, η οποία εξαρτάται από τις δεξιότητες των τυροκόμων, καρπό της ικανότητας και της εμπειρίας τους, η οποία μεταβιβάζεται επί αιώνες στο σύνολο της περιοχής που καλύπτει η ΠΟΠ.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Ricotta Romana», αμέσως μόλις ολοκληρωθεί το στράγγισμα του ορού γάλακτος, συσκευάζεται και διατίθεται στο εμπόριο, λίγες ώρες μετά την παραγωγή του.

Πρόκειται πράγματι για νωπό προϊόν, που δεν υποβάλλεται σε ωρίμαση ή παλαίωση και το οποίο εύκολα τείνει να ταγγίσει ή να αλλοιωθεί.

Για τον λόγο αυτό, η «Ricotta Romana», προϊόν που θα πρέπει να καταναλώνεται ολόφρεσκο, πρέπει να συσκευάζεται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 5 γεωγραφικής περιοχής, ώστε να διατηρούνται αναλλοίωτα τα χαρακτηριστικά της φρεσκάδας, της υγιεινής και της ποιότητας του προϊόντος, καθώς και να εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητά του και η διενέργεια των ελέγχων.

Το τυρί συσκευάζεται σε κάνιστρα σχήματος κόλουρου κώνου από λυγαριά, πλαστικό υλικό ή μέταλλο, μέγιστης χωρητικότητας 2 kg (με ανοχή 10 %). Η πάνω πλευρά του κανίστρου καλύπτεται με φύλλο πλαστικού. Επιτρέπονται οι εξής άλλοι τύποι συσκευασίας:

— περιτύλιξη με περγαμηνοειδές χαρτί,

— πλαστικά δοχεία και/ή δοχεία υπό κενό,

— συσκευασία σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η συσκευασία φέρει ετικέτα στην οποία, εκτός από το κοινοτικό γραφικό σύμβολο και τις σχετικές ενδείξεις και πληροφορίες που επιβάλλει η νομοθεσία, πρέπει υποχρεωτικά να αναγράφονται, με ευκρινείς και ευανάγνωστους τυπογραφικούς χαρακτήρες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

— η ονομασία «Ricotta Romana», η οποία πρέπει να αναγράφεται με σαφώς μεγαλύτερους, ευκρινείς και ευανάγνωστους χαρακτήρες, σαφώς διακρινόμενους από κάθε άλλη διατύπωση και να ακολουθείται από τις λέξεις «Denominazione Origine Protetta (D.O.P.)»,

— το όνομα και η έδρα, η διεύθυνση της επιχείρησης παραγωγής και συσκευασίας,

— ο λογότυπος του προϊόντος.



Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά, συμπεριλαμβανομένων των επιθέτων: fine [εκλεκτό], scelto [επιλογής], selezionato [επιλεγμένο], superiore [ανώτερης ποιότητας], genuino [γνήσιο] ή άλλων εγκωμιαστικών του προϊόντος. Ωστόσο επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται οι ενδείξεις που αναφέρονται σε ιδιωτικά σήματα - με την προϋπόθεση ότι δεν έχουν επαινετικό χαρακτήρα, ή δεν είναι τέτοιας φύσεως ώστε να προκαλέσουν σύγχυση στον καταναλωτή - το όνομα της εκμετάλλευσης εκτροφής των ζώων από τα οποία προήλθε η πρώτη ύλη για την παραγωγή του προϊόντος, καθώς και άλλες πραγματικές και τεκμηριωμένες αναφορές, που επιτρέπονται από την περιφερειακή, εθνική ή κοινοτική νομοθεσία και δεν αντίκεινται στο σκοπό και το περιεχόμενο των παρουσών προδιαγραφών.

Η ονομασία «Ricotta Romana» αναγράφεται στην ιταλική γλώσσα.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Ο ορός πρέπει να λαμβάνεται από πλήρες πρόβειο γάλα προερχόμενο από την επικράτεια της Περιφέρειας Lazio. Οι εργασίες επεξεργασίας-μεταποίησης σε «Ricotta Romana» και συσκευασίας του προϊόντος πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά στην επικράτεια της περιφέρειας Lazio.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Από εδαφοκλιματική άποψη, η περιφέρεια Lazio χαρακτηρίζεται από πολυποίκιλο ανάγλυφο (ασβεστολιθικά και ηφαιστειογενή όρη, λόφοι, προσχωσιγενείς πεδιάδες), μέση ετήσια θερμοκρασία που κυμαίνεται από 13 °C έως 16 °C, ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων κυμαινόμενο από 650 mm κατά μήκος της ακτής και 1 000-1 500 mm στις εσωτερικές πεδιάδες και έως 1 800-2 000 mm στα όρη Terminillo και Simbruini.

Η περιοχή αυτή, δεδομένων των εδαφοκλιματικών χαρακτηριστικών της, προσφέρει τις βέλτιστες συνθήκες για την εκτροφή προβάτων, χωρίς να προκαλείται στρες στα ζώα.

Οι φυσικοί παράγοντες επιτρέπουν τη χρήση των φυσικών βοσκοτόπων και των λειμώνων βόσκησης ως πηγής για τη διατροφή των προβάτων, ούτως ώστε να προσδίδονται ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στο γάλα που προορίζεται για μετατροπή σε τυρί και να αναπτύσσεται μια εξαιρετικά ευνοϊκή συνεργία όχι μόνο για την ποιότητα, αλλά και για την ομοιογένεια των χαρακτηριστικών του.

Πρέπει να τονιστεί ότι στην Περιφέρεια Lazio εκτρέφονται περισσότερα από 440 000 πρόβατα με συνολική παραγωγή πρόβειου γάλακτος περίπου 600 000 εκατόλιτρα/έτος.

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος:

Το τυρί «Ricotta Romana» παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— πολύ λεπτή και ψαθυρής υφή της μάζας,

— εντονότερο χρώμα σε σχέση με αυτό του προϊόντος που λαμβάνεται από ορό αγελαδινού γάλακτος και

— υπόγλυκη γαλακτώδης γεύση.

Τα εν λόγω ποιοτικά χαρακτηριστικά συνδέονται:

— με την περιεκτικότητα σε λακτόζη, μικρότερη του 3,55 %, στον ορό πλήρους πρόβειου γάλακτος, που τον καθιστά «γλυκό», χάρη στον τύπο διατροφής των γαλακτοπαραγωγών προβατίνων, η οποία προέρχεται από φυσικούς βοσκότοπους, λειμώνες βόσκησης και χορτονομές χαρακτηριστικές της επικράτειας της περιφέρειας του Lazio· και

— με την απουσία διορθωτικών οξύτητας, που προστίθενται στον ορό κατά τη φάση επεξεργασίας.

Το προϊόν που προκύπτει, η «Ricotta Romana», αποκτά μια χαρακτηριστική υπόγλυκη γεύση που το διακρίνει από κάθε άλλο τυρί τύπου «ricotta».

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Η διατροφή των προβάτων, σε συνδυασμό με τις ευνοϊκές περιβαλλοντικές συνθήκες εκτροφής - μεταξύ αυτών η παραδοσιακή πρακτική της θερινής διαβίωσης σε μεγάλο υψόμετρο, που επιτρέπει στα ζώα να αποφεύγουν τον θερινό καύσωνα και συνεπώς την περιβαλλοντική και διατροφική πίεση που θα υφίσταντο στην πεδιάδα - επιτρέπουν την παραγωγή γάλακτος υψηλής ποιότητας, από το οποίο λαμβάνεται πολύ χαρακτηριστικό τυρί «ricotta».

Η ιστορική παρουσία του προϊόντος «Ricotta Romana» στις αγορές όλης της περιφέρειας Lazio μαρτυρείται από τα δεδομένα των αγορανομικών δελτίων των Εμπορικών Επιμελητηρίων Βιομηχανίας, Βιοτεχνίας και Γεωργίας (CCIAA) της Ρώμης για την περίοδο 1922-1965, του Viterbo για την περίοδο 1949-1973, του Frosinone για την περίοδο 1955-1999 και της Latina για την περίοδο 1951-1977. Είναι επιπλέον δυνατόν να αναζητηθούν από το χρηματιστήριο προϊόντων του CCIAA της Ρώμης οι διακυμάνσεις της τιμής του προϊόντος αυτού κατά την περίοδο 1952 – 1998, από τις οποίες αποδεικνύεται η σημασία που έχει το προϊόν αυτό για την οικονομία της γεωγραφικής περιοχής. Η σημασία του προϊόντος καταδεικνύεται με βάση πληθώρα κοινωνικοοικονομικών δεικτών, όπως η παρουσία παραγωγών οι οποίοι επί σειρά ετών ειδικεύονται στον συγκεκριμένο τύπο παραγωγής. Επιπλέον, σύμφωνα με πληροφορίες που παρασχέθηκαν από τον διευθυντή της εκμετάλλευσης Castel di Guido, το 1969 η εκμετάλλευση παρήγαγε περίπου 3 500 λίτρα πρόβειο γάλα, το οποίο εν μέρει πωλήθηκε νωπό και εν μέρει χρησιμοποιήθηκε για την παραγωγή του τυριού «Ricotta Romana», όπως αποδεικνύεται από τα λογιστικά βιβλία της εκμετάλλευσης για τα έτη 1958, 1960 και 1965, που φέρουν τη μονογραφή του βοσκού και του διευθυντή. Τα λογιστικά βιβλία του αγροκτήματος Gasparri, από τα οποία προκύπτει η τιμή του κιλού και η συνολική ποσότητα σε κιλά του τυριού «Ricotta Romana» που παρήχθησαν στις περιόδους εμπορίας μεταξύ του 1907 (τιμή 70 λεπτά το κιλό έως τις 15 Μαρτίου και 45 λεπτά το κιλό μετά τις 15 Μαρτίου, για σύνολο 850 kg) και του 1924 (συνολική παραγωγή 932,5 kg).

Πολυάριθμες είναι επίσης οι ιστορικές και λαογραφικές αναφορές που μαρτυρούν τον δεσμό αυτού του προϊόντος με τη γεωγραφική περιοχή. Μεταξύ των ιστορικών αναφορών σημειώνεται αυτή του Trinchieri ο οποίος, στο έργο του *Vita di pastori nella Campagna Romana* του 1953, περιγράφει τις τεχνικές παραγωγής της «Ricotta Romana». Μεταξύ των λαογραφικών αναφορών σημειώνεται η αγροτική γιορτή της «*attozzata*» (πρόβειο τυρί ricotta) που διοργανώνεται πλέον επί περίπου 30 έτη, στην κοινότητα Barbarano Romano (VT).

Η «Ricotta Romana», εκτός του ότι καταναλώνεται ως έδεσμα μόνη, χρησιμοποιείται ευρέως ως συστατικό παραδοσιακών πιάτων του Lazio.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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