C/2026/4828

17.9.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/4828)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Ricotta Romana»

Número de referencia UE: PDO-IT-0298-AM01 de 18.6.2026

1. **Nombre del producto**

«Ricotta Romana»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

MASAF (Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques)

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal porque no incluyen una modificación del nombre ni del uso del nombre, no crean el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica ni implican un aumento de las restricciones impuestas al comercio del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Nombre

Modificación del artículo 5 del pliego de condiciones y del punto 4.2 del documento único en lo que se refiere a la descripción del producto

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descripción

— Se añaden las razas Lacaune, Merinizzata, Assaf y Valle del Belice, y sus cruces, a las razas de las que procede el suero de leche entera del que se obtiene la ricotta.

— Se introduce una tolerancia del 10 % sobre el peso máximo de 2 kg

☑ La modificación afecta al documento único

Nombre

Modificación del artículo 5 del pliego de condiciones y del punto 4.5 del documento único

Descripción

— Se especifica que también están permitidos el pastoreo de montaña y la trashumancia en las regiones vecinas durante el verano, cuando los animales se encuentran en el período seco.

☑ La modificación afecta al documento único.

Nombre

Modificación del artículo 8 del pliego de condiciones y del punto 4.6 del documento único

Descripción

— Se ha introducido una tolerancia del 10 % en la capacidad de los envases.

— Se introduce la posibilidad de utilizar envases en atmósfera modificada.

☑ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Ricotta Romana»

Número de referencia UE: PDO-IT-0298-AM01 de 18.6.2026

1. **Nombre(s)**

«Ricotta Romana»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Italia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

04 — LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

La denominación de origen protegida (DOP) «Ricotta Romana» está reservada exclusivamente al producto lácteo elaborado con suero de leche entera de ovejas de la raza Sarda y sus cruces, la raza Comisana y sus cruces, la raza Sopravvissana y sus cruces, la raza Massese y sus cruces, la raza Lacaune y sus cruces, la raza Merinizzata y sus cruces, la raza Assaf y sus cruces, y la raza Valle del Belice y sus cruces.

En el momento de su comercialización, el producto presenta las características siguientes:

— producto: fresco;

— pasta: blanca, de estructura grumosa;

— sabor: dulzón de leche;

— peso: hasta 2 kg, con una tolerancia del 10 %;

— contenido de materia grasa: mínimo del 40 % de la materia seca.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

La alimentación de las ovejas lecheras está constituida por pastizales, prados de corte y de pasto y prados de siega típicos de la zona geográfica de producción descrita en el punto 5. Puede completarse con forrajes secos y con concentrados, siempre y cuando no sean sustancias de síntesis ni organismos genéticamente modificados.

Sin embargo, Los piensos procedentes de fuera de la zona geográfica delimitada no deben superar, en ningún caso, el 30 % de la materia seca anual.

La necesidad de disponer de piensos frescos o heno y de piensos procedentes de fuera de la zona de producción es una exigencia absoluta, dado que, en los últimos años, las condiciones edafoclimáticas no han sido especialmente favorables para el sector agrícola y ganadero; baste pensar en los cambios repentinos de las condiciones del suelo, el clima y el medio ambiente, que han dado lugar a un exceso de precipitaciones durante los períodos de henificación, lo que ha provocado un deterioro del heno, y a un exceso de calor y sequía, que ha resultado en una reducción de la producción de forrajes frescos o para heno.

Además, no debe subestimarse el abandono gradual y constante de la actividad agrícola y ganadera (tendencias negativas tanto en número de explotaciones como en número de animales). Esto afecta principalmente a las pequeñas y medianas explotaciones (explotaciones familiares tradicionales), que tienen cada vez más dificultades para sobrevivir en el contexto económico actual: baja viabilidad económica, costes de producción —desde el combustible y los piensos hasta la maquinaria—, que siguen aumentando mientras los precios de los productos agrícolas no siguen la misma tendencia, y falta de relevo generacional.

En el pasado, la vida rural ocupaba un lugar central en la sociedad y la agricultura garantizaba unos ingresos estables. En la actualidad, cada vez se cierran más explotaciones y las zonas rurales están cada vez más despobladas, en especial aquellas con una sólida tradición de cría animal. Por consiguiente, si no se introducen cambios sistémicos, seguirán cerrando explotaciones agrícolas, con graves consecuencias no solo para las zonas rurales, sino también para la producción de alimentos y la preservación de las tradiciones: el riesgo es que dejen de poder satisfacer sus necesidades actuales de piensos y tampoco puedan atender las necesidades futuras.

Las ovejas lecheras no deben someterse a alimentación forzada, estrés ambiental ni alteraciones hormonales encaminadas a incrementar la producción.

El suero de leche entera, componente líquido de la coagulación de la leche, debe obtenerse por el mecanismo de escurrido, originado por el rompimiento del cuajo destinado a la producción del queso de oveja fabricado con leche de oveja procedente del territorio de la Región del Lazio.

El suero de leche entera de oveja es de color amarillo pálido y contiene:

— residuo seco magro: igual o superior al 5,37 %;

— proteínas: igual o superior al 1,09 %;

— materia grasa: igual o superior al 0,35 %;

— lactosa: igual o superior al 3,55 %;

— cenizas: igual o superior al 0,4 %.

Para producir «Ricotta Romana», se autoriza la adición de leche entera de oveja, de las razas antes citadas y criadas en la zona geográfica definida en el punto 5, en el proceso de calentamiento del suero a una temperatura comprendida entre 50 y 60 °C, hasta un máximo del 15 % del volumen total del suero.

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las explotaciones de ganado ovino cuya producción está destinada a la transformación en «Ricotta Romana» están situadas en la zona geográfica delimitada.

Lo mismo cabe decir de la producción de leche y de su transformación.

Durante el verano, cuando los animales se encuentran en su período fisiológico seco, se permite la práctica tradicional del pastoreo y la trashumancia en zonas montañosas, también en las regiones vecinas.

Cabe destacar que uno de los momentos fundamentales para dotar al producto de sus características cualitativas es el rompimiento del cuajo, que depende de la capacidad operativa del fabricante, fruto de la habilidad y de la experiencia transmitida a lo largo de siglos en toda la zona de la DOP.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

La «Ricotta Romana», con el escurrido del suero lácteo casi finalizado, se envasa de inmediato y se comercializa pocas horas después de su producción.

Se trata de un producto fresco, que no se somete a un proceso de maduración, que tiene un carácter perecedero y se enrancia fácilmente.

Por consiguiente, la «Ricotta Romana», al tratarse de un producto que debe consumirse totalmente fresco, tiene que envasarse en la zona geográfica mencionada en el punto 5, con objeto de mantener intactas sus características de frescura, salubridad y calidad, y para garantizar, asimismo, su rastreabilidad y la realización de los controles.

El envasado se realiza en canastillas troncocónicas de mimbre, plástico o metal, con una capacidad máxima de 2 kg (con una tolerancia del 10 %), cuya parte superior se recubre con una lámina de plástico. También se admiten otras formas de envasado, como las siguientes:

— envuelta en papel apergaminado;

— envasada en recipientes de plástico o al vacío;

— envasada en atmósfera modificada.

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

En la etiqueta del envase deben figurar obligatoriamente, en caracteres de imprenta claros y legibles, las siguientes indicaciones, además del símbolo gráfico comunitario, las menciones correspondientes y la información exigida por la ley:

— el nombre «Ricotta Romana», que debe aparecer en caracteres claros e indelebles de un tamaño considerablemente mayor y claramente distintos de otras menciones, e ir seguido de la indicación «Denominazione Origine Protetta (DOP)»;

— el nombre, la razón social y la dirección de las empresas productora y envasadora;

— el logotipo del producto.



Está prohibido añadir cualquier otro calificativo no previsto expresamente, incluidos adjetivos como los siguientes: fina, extra, seleccionada, superior, genuina, u otros términos elogiosos. Se admite sin embargo la utilización de indicaciones que hagan referencia a marcas privadas, siempre y cuando no tengan carácter laudatorio ni puedan inducir a error al consumidor, de la indicación del nombre de la explotación agrícola de la que proceda el producto, o de otras referencias ciertas y documentables que estén permitidas por la normativa comunitaria, nacional o regional y no sean incompatibles con los objetivos o el contenido del presente pliego de condiciones.

El nombre «Ricotta Romana» debe figurar en italiano.

5. **Definición breve de la zona geográfica**

El suero debe obtenerse a partir de leche entera de oveja procedente del territorio de la Región del Lazio. Las operaciones de elaboración y transformación, así como de envasado, de la «Ricotta Romana» deben efectuarse exclusivamente en el territorio de la Región del Lazio.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

Resumen del vínculo

5,1. Carácter específico de la zona geográfica:

El territorio de la Región del Lazio se caracteriza, desde el punto de vista edafoclimático, por la existencia de relieves variados (montes calcáreos, volcánicos, colinas, llanuras aluviales); por unas temperaturas medias anuales variables (entre 13 y 16 °C); y por unas precipitaciones anuales que oscilan entre valores mínimos de 650 mm a lo largo de la franja litoral y de 1 000-1 500 mm en las llanuras internas, hasta máximos de 1 800-2 000 mm en el monte Terminillo y los montes Simbruinos.

Ese territorio, con las características edafoclimáticas mencionadas, ofrece unas condiciones idóneas para la cría del ganado ovino, sin provocar estrés en los animales.

Los factores naturales permiten a las ovejas alimentarse de prados naturales y prados de corte y de pasto, lo que proporciona unas cualidades especiales a la leche destinada a la transformación, creando así una sinergia excepcionalmente favorable no solo para la calidad, sino también para la homogeneidad de sus características.

Cabe destacar que la Región del Lazio cuenta con más de 440 000 cabezas de ganado ovino, lo que da lugar a una producción total de leche de oveja que se sitúa en torno a los 600 000 hectolitros/año.

5,2. Carácter específico del producto:

La «Ricotta Romana» presenta las características siguientes:

— estructura de la pasta muy fina y grumosa;

— color más acentuado respecto del producto obtenido del suero de leche vacuna; y

— sabor dulzón de la leche.

Las anteriores características cualitativas están vinculadas:

— al contenido de lactosa, no inferior a 3,55 %, en el suero de leche entera ovina, que le da un sabor «dulce», gracias al tipo de alimentación de las ovejas lecheras, constituida por pastizales naturales, prados de corte y de pasto y prados de siega típicos del territorio de la Región del Lazio; y

— al hecho de que en la fase de elaboración no se añaden al suero correctores de acidez.

El producto que se obtiene de él, la «Ricotta Romana», tiene un sabor dulzón característico que la diferencia de todos los demás tipos de ricotta.

5,3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

La alimentación de los ovinos, unida a las favorables condiciones ambientales de cría, entre las que se encuentra la práctica tradicional de la trashumancia, que permite a los animales sustraerse al calor del verano y, por consiguiente, al posible estrés ambiental o alimentario al que podrían verse sometidos en la llanura, permiten producir una leche de óptima calidad de la que se obtiene una ricotta de características muy apreciadas.

La presencia histórica de la «Ricotta Romana» en los mercados de toda la Región del Lazio está atestiguada por los datos procedentes de las listas de precios de las respectivas Cámaras de Comercio, Industria, Artesanía y Agricultura de Roma (1922-1965), de Viterbo (1949-1973), de Frosinone (1955-1999) y de Latina (1951-1977). Además, en la bolsa de mercancías de la Cámaras del Comercio, Industria, Artesanía y Agricultura de Roma figuran registradas las variaciones de precios que experimentó el producto entre 1952 y 1998, lo que demuestra la importancia que reviste para la economía de la zona geográfica. Son asimismo numerosas las referencias sociales y económicas, tales como la presencia de productores que se dedican a este tipo de producción desde hace años. A modo de ejemplo puede citarse una comunicación del director de la hacienda de Castel di Guido, según la cual en esta explotación se produjeron en 1969 unos 3 500 litros de leche de oveja: una parte se vendía como tal y otra parte se utilizaba para producir ricotta romana, como demuestra la contabilidad financiera de la explotación firmada por el mayoral y el director en 1958, 1960 y 1965; en los libros de contabilidad de la hacienda Gasparri figuran el precio por kilogramo y los kilogramos totales de ricotta romana producidos en las campañas de 1907 (precio de 70 céntimos el kilo hasta el 15 de marzo y de 45 céntimos después del 15 de marzo, por un total de 850 kg) a 1924 (producción total de 932,5 kg).

Son asimismo numerosas las referencias históricas y folclóricas que atestiguan el vínculo de este producto con la zona geográfica. Entre las referencias históricas cabe citar a Trinchieri, que en su obra *Vita di pastori nella Campagna Romana*, de 1953, describe las técnicas de producción de la ricotta romana. Por lo que concierne a las referencias folclóricas cabe recordar, entre otras, la fiesta campestre de la *attozzata* (ricotta de oveja) que se viene celebrando desde hace unos 30 años en el municipio de Barbarano Romano (Viterbo).

La «Ricotta Romana», además de consumirse como alimento por sí misma, se utiliza frecuentemente como ingrediente en los platos tradicionales de la región.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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