C/2026/4828

17.9.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/4828)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Ricotta Romana“

ELi viitenumber: PDO-IT-0298-AM01 – 18.6.2026

1. **Toote nimetus**

„Ricotta Romana“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeerium (MASAF)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Tegu on standardmuudatustega, sest need ei puuduta nimetust või nimetuse kasutust, seose kehtetuks tunnistamist ega tootele täiendavate turustamispiirangute kehtestamist.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5 ja koonddokumendi punkti 4.2 toote kirjelduse kohta

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kirjeldus

— Lacaune'i, Merinizzata, Assafi ja Valle del Belice tõud ning nende ristandid on lisatud tõugudele, kelle piimast vadakukohupiima (*ricotta*) valmistatakse.

— Kehtestatud on lubatud hälve 10 % maksimummassist 2 kg.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5 ja koonddokumendi punkti 4.5.

Kirjeldus

— Täpsustatud on, et suvel, kui lammastel on tiinusperiood, on mägikarjatamine ja rändkarjatamine lubatud ka naaberpiirkondades.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8 ja koonddokumendi punkti 4.6.

Kirjeldus

— Kehtestatud on 10 % hälve pakendi mahutavusest.

— Lisatud on võimalus kasutada modifitseeritud atmosfääriga pakendeid.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Ricotta Romana“

ELi viitenumber: PDO-IT-0298-AM01 – 18.6.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Ricotta Romana“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

04 – PIIM JA PIIMATOOTED; LINNUMUNAD; NATURAALNE MESI; MUJAL NIMETAMATA LOOMSE PÄRITOLUGA TOIDUAINED

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Kaitstud päritolunimetust „Ricotta Romana“ kasutatakse üksnes sellise juustutoote puhul, mis on valmistatud Sarda tõugu ja selle ristandite, Comisana tõugu ja selle ristandite, Sopravvissana tõugu ja selle ristandite, Massese tõugu ja selle ristandite, Lacaune'i tõugu ja selle ristandite, Merinizzata tõugu ja selle ristandite, Assafi tõugu ja selle ristandite ning Valle del Belice tõugu ja selle ristandite lammaste täispiima vadakust.

Tootel peavad turule viimisel olema järgmised omadused:

— toode: värske;

— juustumass: valge, täidlase tekstuuriga;

— maitse: piima magus maitse;

— kaal: kuni 2 kg, lubatud hälve 10 % massist;

— lipiidide sisaldus: vähemalt 40 % kuivainest.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Piimalambad toituvad punktis 5 osutatud tootmispiirkonnale iseloomulikul looduslikul ja külvatud karja- ja heinamaal. Kasutada võib täiendavat kuivsööta ja kontsentraate. Sünteetilisi aineid ja geneetiliselt muundatud organisme kasutada ei tohi.

Väljastpoolt määratletud geograafilist piirkonda pärit sööda osakaal ei tohi siiski ületada 30 % kuivainest aastas.

Vajadus tagada väljastpoolt tootmispiirkonda pärit värske sööt või hein ja kuivsööt on absoluutne nõue, arvestades, et viimastel aastatel ei ole mulla- ja kliimatingimused olnud põllumajandus- ja loomakasvatussektori jaoks eriti soodsad. Piisab, kui mõelda mulla, kliima ja keskkonna järskudele muutustele, millega on kaasnenud liigsed sademed kuival perioodil, mille tulemuseks on halvas seisundis hein, samuti liigsele kuumusele ja põuale, mille tulemuseks on värske või heinana kasutatava sööda tootmise vähenemine.

Lisaks ei tohiks alahinnata põllumajandus- ja loomakasvatustegevuse järkjärgulist ja pidevat lõpetamist (negatiivsed suundumused nii põllumajandusettevõtete arvu kui ka loomade arvu osas). See puudutab peamiselt väikeseid ja keskmise suurusega põllumajandusettevõtteid, traditsioonilisi põllumajanduslikke pereettevõtteid, kellel on praeguses majandusolukorras üha raskem ellu jääda: neil on vähene majanduslik elujõulisus, tootmiskulud – alates kütusest kuni loomasööda ja masinateni – kasvavad jätkuvalt, kuid paraku ei järgi põllumajandustoodete hinnad sama suundumust; probleemiks on ka vähene põlvkondade vahetumine.

Varem oli maaelu ühiskonna keskmes ja põllumajandus tagas stabiilse sissetuleku. Tänapäeval suletakse üha enam põllumajandusettevõtteid, ja maapiirkondades, eriti neis, kus tegeletakse valdavalt kariloomakasvatusega, on rahvastikukadu üha suurem. Vaatamata sellele jätkub põllumajandusettevõtete sulgemine ilma süsteemsete muutusteta ning see toob kaasa tõsised tagajärjed mitte ainult maapiirkondadele, vaid ka toidutootmisele ja traditsioonide säilitamisele: on oht, et juba praegu ja ka tulevikus ei suudeta enam rahuldada põllumajandusettevõtete kõiki toiduvajadusi.

Piimalammaste puhul ei tohi rakendada sundtoitmist, vältida tuleb keskkonnast tulenevat stressi ja tootmist suurendavat hormoonravi.

Täispiimavadak on piima kalgendamise vedel saadus ja see peab olema saadud Lazio maakonna lammaste piima kalgendi – mis on ette nähtud lambajuustu tootmiseks – tükeldamise ja nõrutamise teel.

Lamba täispiimast saadud vadak on kahvatukollase värvusega ja sisaldab järgmist:

— rasvata kuivaine: vähemalt 5,37 %;

— valk: vähemalt 1,09 %;

— rasv: vähemalt 0,35 %;

— laktoos: vähemalt 3,55 %;

— tuhk: vähemalt 0,4 %.

Toote „Ricotta Romana“ valmistamiseks on lubatud vadaku kuumutamisel temperatuurini 50–60 °C lisada punktis 5 osutatud geograafilises piirkonnas kasvatatud eespool nimetatud tõugu lammaste täispiima koguses, mis ei ületa 15 % vadaku kogumahust.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Juustu „Ricotta Romana“ valmistamiseks kasutatavat piima tootvad lambakasvatusettevõtted asuvad määratletud geograafilises piirkonnas.

Piim peab olema toodetud ja töödeldud määratletud geograafilises piirkonnas.

Suvel, kui lammastel on tiinusperiood, on mägikarjatamine ja rändkarjatamine lubatud ka naaberpiirkondades.

Toote kvaliteedi oluline tegur on kalgendi lõikamine, mis sõltub juustumeistrite tööoskustest, mis omakorda tulenevad sajanditepikkusest pädevusest ja kogemustest kogu kaitstud päritolunimetusega hõlmatud piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Kohe pärast vadaku nõrgumise lõppu toode „Ricotta Romana“ pakendatakse ja lastakse tarbimisse; kogu protsess peab toimuma mõne tunni jooksul.

Tegemist on värske tootega, mis ei tohi laagerduda ega seista, kuna toode rikneb ja rääsub kiiresti.

Kuna toodet „Ricotta Romana“ tuleks tarbida väga värskena, tuleb see pakendada punktis 5 osutatud geograafilises piirkonnas, et mitte kahjustada toote värskust, ohutust ja kvaliteeti, tagada jälgitavus ja võimaldada kontrolli

Juust pakendatakse koonilistesse vitspunutistesse, plast- või metallkorvidesse, mille maksimaalne maht on 2 kg (lubatud hälve 10 %). Korvi ülemine osa on kaetud plastkilega. Lubatud on ka järgmised muud liiki pakendid:

— mähkimine pärgamendipaberisse,

— plast- ja/või vaakummahutid,

— modifitseeritud atmosfääriga pakendamine.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Pakendil peavad lisaks ühenduse graafilisele sümbolile ja sellega seotud andmetele ning seadusega ettenähtud teabele olema selges ja loetavas trükikirjas järgmised lisaandmed:

— nimetus „Ricotta Romana“ peab olema muust kirjast suuremas, selges ja kustumatus kirjas, mis eristub selgesti muust kirjast ja mille järel on tähis „Denominazione Origine Protetta (DOP)“ (kaitstud päritolunimetus KPN);

— tootja või pakendaja nimi, ärinimi ja aadress;

— toote logo.

Mis tahes puud kirjeldused, mille kasutamine ei ole sõnaselgelt lubatud, on keelatud, sh järgmised omadussõnad: peen, valik-, valitud, parem, ehtne (*fine, scelto, selezionato, superiore, genuino*)või muul viisil toodet kiitev. Siiski on lubatud kasutada viiteid kaubamärkidele, kui need ei ole toodet kiitva ja tarbijat eksitava iseloomuga; ühtlasi võib pakendil olla märgitud selle põllumajandusliku majapidamise nimi, kelle poolt lambad on kasvatatud, samuti muu liidu, riigi või piirkonna õigusaktidega lubatud tõene ja dokumenteeritav teave, mis ei ole vastuolus tootespetsifikaadi eesmärkide ja sisuga.

Nimetus „Ricotta Romana“ peab olema itaalia keeles.

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Vadak peab olema saadud Lazio maakonna territooriumil kasvatatavate lammaste täispiimast. Vadaku ümbertöötlemine tooteks „Ricotta Romana“ peab toimuma üksnes Lazio maakonna territooriumil.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seose kokkuvõte

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Lazio piirkonna mullastiku- ja kliimatingimusi iseloomustab mitmekesine pinnamood (lubjakivist mäed, vulkaanilise tekkega mäed, künkad, settelised tasandikud); aasta keskmine temperatuur on vahemikus 13–16 °C; aastane minimaalne sademete hulk rannikuribal 650 mm, sisemaa tasandikel 1 000 – 1 500 mm ning Terminillo mäel ja Simbruini piirkonnas kuni 1 800 – 2 000 mm.

Selle piirkonna mullastiku- ja kliimatingimused pakuvad lammaste kasvatamiseks kõige paremaid tingimusi ega tekita loomadel stressi.

Need looduslikud tegurid võimaldavad kasutada looduslikku ja külvatud karjamaad lammaste toiduallikana, mis annab juustu valmistamiseks kasutatavale piimale erilised omadused ning loob erakordselt soodsa sünergia toote kvaliteedi ja omaduste homogeensuse osas.

Väärib märkimist, et Lazio maakonnas on üle 440 000 lamba, kellest uted toodavad ligikaudu 600 000 hl piima aastas.

5.2. Toote eripära

Tootel „Ricotta Romana“ on järgmised omadused:

— juustumass on väga peeneteraline ja õrna tekstuuriga,

— tugevam värvus kui lehmapiimavadakust valmistatud tootel,

— piima magus maitse.

Eespool osutatud kvaliteediomadused on seotud järgmiste üksikasjadega:

— lamba täispiima laktoosisisaldus vadakus on vähemalt 3,55 %, mis muudab selle magusaks tänu piimalammastele antavale söödale, mis koosneb Lazio maakonna looduslikelt karjamaadelt, niitudelt ja heinamaadelt saadud söödast;

— töötlemisetapis ei lisata vadakule happesuse korrektoreid.

Lambapiimast saadud toode „Ricotta Romana“ on iseloomuliku magusavõitu maitsega, mis eristabki teda muudest *ricotta*'dest.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Lammaste sööt ja looduslik keskkond on lambakasvatuseks soodne, sealhulgas traditsiooniline mägikarjatamine, mis võimaldab minna lammastel pakku suvise kuumuse eest ja vältida sedasi keskkonna- ja toitumisstressi, mis on tavaline tasandikul; tänu sellele annavad lambad suurepärast piima, mis on aluseks väga iseloomuliku maitsega *ricotta* valmistamisel.

Toote „Ricotta Romana“ ajaloolist esinemist Lazio maakonna turgudel illustreerivad Rooma (1922–1965), Viterbo (1949–1973), Frosinone (1955–1999) ja Latina (1951–1977) kaubandus-, tööstus-, käsitöö- ja põllumajanduskodade turuaruannete andmed. Lisaks saab Rooma kaubandus-, tööstus-, käsitöö- ja põllumajandusregistri (CCIAA) kaubabörsi andmete alusel kindlaks teha, kuidas selle kauba hind on vahemikus 1952–1998 muutunud, samuti annavad need tunnistust, kui oluline on see toode olnud geograafilise piirkonna majanduse jaoks. Viiteid võib leida ka sotsiaalses ja majandusvaldkonnas, rohkesti on tootjad, kes on seda toodet juba aastaid valmistanud. Näitena mainitakse järgmist: ettevõtte direktori andmetel tootis Castel di Guido talu 1969. aastal ligikaudu 3 500 liitrit lambapiima, millest osa müüdi värskelt ja osa kasutati toote „Ricotta Romana“ tootmiseks, nagu nähtub karjase ja direktori poolt allkirjastatud 1958., 1960. ja 1965. aasta põllumajandusettevõtete raamatupidamisaruannetest. Gasparri talu raamatupidamises on märgitud hind kilogrammi kohta ja toote „Ricotta Romana“ kogus kilogrammides 1907. aasta (70 sentiimi/kg kuni 15. märtsini ja seejärel 45 sentiimi/kg, kogutoodang 850 kg) ja 1924. aasta (kogutoodang 932,5 kg) vahelisel põllumajandushooajal.

Samuti on arvukalt ajaloolisi ja folklooris olevaid viiteid selle toote ja geograafilise piirkonna vahelisele seosele. Ajaloolised viited on Trinchieri teoses „Vita di pastori nel Campagna Romana“ (1953), milles kirjeldatakse juustu tootmismeetodeid. Rahvapärimusest rääkides võib viidata *attozzata* ehk *ricotta di pecora* peole, mida on Barbarano Romano (Viterbo) kommuunis peetud juba 30 aastat.

„Ricotta Romana“ sobib tarbimiseks eraldi või Lazio maakonna traditsiooniliste toitude koostisainena.

Veebis avaldatud tootespetsifikaadi viide (URL)

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