C/2026/4828

17.9.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/4828)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Ricotta Romana”

EU-viitenumero: PDO-IT-0298-AM01 – 18.6.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Ricotta Romana”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

MASAF (maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutokset ovat vakiomuutosta koskevan määritelmän mukaisia, sillä niillä ei muuteta nimeä tai nimen käyttöä, ne eivät uhkaa poistaa yhteyttä eivätkä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Tuote-eritelmän 5 kohdan ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohdan muuttaminen tuotteen kuvauksen osalta

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kuvaus

— Rotuihin, joiden täysmaidosta saatavasta herasta ricottajuusto valmistetaan, on lisätty Lacaune-, Merinizzata-, Assaf- ja Valle del Belice -rodut ja niiden risteytykset.

— Tuote-eritelmään on lisätty 10 prosentin sallittu poikkeama 2 kg:n enimmäispainosta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 5 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.5 kohtaa koskeva muutos

Kuvaus

— On täsmennetty, että vuorilaiduntaminen / vuodenaikojen mukainen siirtyminen laitumelta toiselle on sallittua myös naapurialueilla kesällä, kun eläimet ovat ummessa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaan

Kuvaus

— Tuote-eritelmään on lisätty pakkauksen tilavuutta koskeva 10 prosentin sallittu poikkeama.

— Tuote-eritelmään on lisätty mahdollisuus käyttää suojakaasuun pakkaamista.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Ricotta Romana”

EU-viitenumero: PDO-IT-0298-AM01 – 18.6.2026

1. **Nimi/nimet**

”Ricotta Romana”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

04 – MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Suojattu alkuperänimitys (SAN) ”Ricotta Romana” on varattu yksinomaan lampaan täysmaidosta saadusta herasta valmistetulle juustotuotteelle. Sallitut lammasrodut ovat Sarda ja sen risteytykset, Comisana ja sen risteytykset, Sopravvissana ja sen risteytykset, Massese ja sen risteytykset, Lacaune ja sen risteytykset, Merinizzata ja sen risteytykset, Assaf ja sen risteytykset sekä Valle del Belice ja sen risteytykset.

Kulutukseen saatettaessa tuotteella on seuraavat ominaisuudet:

— tuote: tuore

— massa: valkoinen, rakenteeltaan rakeinen

— maku: makeahko, maitomainen

— paino: enintään 2 kg, sallittu poikkeama 10 %

— rasvapitoisuus: vähintään 40 % kuiva-aineesta.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Maitolampaiden ravinto koostuu 5 kohdassa mainitun tuotantoalueen laitumien, laidunniittyjen ja ruohikkojen tyypillisistä kasveista. Ravinnon täydentäminen kuivarehulla ja puristeilla on sallittu, lukuun ottamatta synteettisten aineiden ja geneettisesti muunneltujen organismien käyttöä.

Rajatun maantieteellisen alueen ulkopuolelta peräisin olevan rehun osuus saa kuitenkin olla vuoden aikana enintään 30 prosenttia kuiva-aineesta.

Mahdollisuus käyttää tuotantoalueen ulkopuolelta peräisin olevia tuoretta rehua tai kuivaheinää sekä rehua on ehdoton edellytys, sillä viime vuosina maaperä- ja ilmasto-olot eivät ole olleet erityisen suotuisat maataloudelle ja karjanhoidolle: maaperän, ilmaston ja ympäristön äkillisten muutosten aiheuttamat liialliset sateet heinän kuivatuksen aikaan ovat johtaneet heinän pilaantumiseen, ja liiallinen kuumuus ja kuivuus ovat puolestaan vähentäneet tuoreena tai heinänä käytettävän rehun tuotantoa.

Ei myöskään pidä aliarvioida asteittain ja jatkuvasti tapahtuvaa maatalous- ja karjankasvatustoiminnasta luopumista (sekä tilojen että eläinten lukumäärä kehittyy negatiivisesti). Tämä koskee pääasiassa pieniä ja keskikokoisia tiloja, jotka ovat perinteisesti perhetiloja ja joiden on entistä vaikeampaa selvitä nykyisessä taloudellisessa tilanteessa, jota leimaavat heikko taloudellinen kannattavuus, tuotantokustannusten – polttoaineista ja rehuista koneisiin – jatkuva nousu maataloustuotteiden hintojen pysyessä ennallaan sekä se, ettei sukupolvenvaihdoksia tapahdu.

Aikaisemmin maaseutuelämä muodosti yhteiskunnan ytimen ja maatalous takasi vakaan tulotason. Nykyisin yhä useammat maatilat lopettavat toimintansa ja maaseutualueet autioituvat. Tämä koskee erityisesti niitä alueita, joilla on vahvat eläinjalostusperinteet. Ilman järjestelmätason muutoksia tilojen lopettaminen jatkuu, ja tällä on vakavia seurauksia maaseutualueiden lisäksi myös elintarviketuotannolle ja perinteiden säilyttämiselle. Vaarana on, että tilat eivät enää pysty täyttämään nykyisiä eivätkä tulevia rehuntarpeitaan.

Maitolampaita ei saa pakkosyöttää, eikä niitä saa altistaa ympäristöstressille ja/tai hormonikäsittelyille, joilla pyritään tuotannon lisäämiseen.

Täysmaidon heran, joka on saostuneen maidon nestemäinen osa, on oltava peräisin lampaanjuustojen valmistukseen tarkoitetun, Lazion alueella kasvaneista lampaista peräisin olevan juoksetetun maidon erotteluprosessista.

Lampaan täysmaidon hera on väriltään vaaleankellertävää, ja se sisältää:

— kuivaa vähärasvaista ainesta vähintään 5,37 %

— proteiinia vähintään 1,09 %

— rasvaa vähintään 0,35 %

— laktoosia vähintään 3,55 %

— tuhkaa vähintään 0,4 %.

Ricotta Romana -juuston valmistuksessa sallitaan valmistustapa, jossa hera kuumennetaan 50–60 °C:n lämpötilaan, ja siihen lisätään edellä mainittuihin rotuihin kuuluvien ja 5 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella kasvatettujen lampaiden täysmaitoa siten, että sen osuus heran kokonaismäärästä on enintään 15 prosenttia.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Lammastilojen, joilla tuotetaan Ricotta Romana -juuston valmistukseen tarkoitettua raaka-ainetta, on sijaittava rajatulla maantieteellisellä alueella.

Maito on tuotettava ja jalostettava rajatulla maantieteellisellä alueella.

Kesäisin, kun eläimet ovat ummessa, vuoristoalueilla harjoitettava perinteinen vuorilaiduntaminen ja vuodenaikojen mukainen siirtyminen laitumelta toiselle on sallittua myös naapurialueilla.

On korostettava, että yksi ratkaisevista vaiheista tuotteen laadun kannalta on juustomassan rikkominen, joka riippuu juustomestareiden taidoista; nämä perustuvat osaamiseen ja kokemukseen, jolla on vuosisatoja pitkät perinteet suojatun alkuperänimityksen koko tuotantoalueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Kun heran valutus on lähes päättynyt, Ricotta Romana -juusto on välittömästi pakattava ja saatettava myyntiin muutaman tunnin kuluessa valmistuksesta.

Koska kyseessä on kypsyttämätön tuoretuote, se eltaantuu ja pilaantuu helposti.

Ricotta Romana -juusto onkin kulutettava ehdottomasti tuoreena, ja se on pakattava 5 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella, jotta tuotteen tuoreus, turvallisuus ja laatu säilyvät muuttumattomina ja voidaan varmistaa jäljitettävyys ja mahdollistaa tarkastukset.

Juusto pakataan kartiomaisiin, rottingista, muovista tai metallista valmistettuihin koreihin, joiden vetoisuus on enintään 2 kg (sallittu poikkeama 10 %). Korin yläosa peitetään muovikelmulla. Myös seuraavat muut pakkaustavat ovat sallittuja:

— kääriminen pergamenttipaperiin

— pakkaaminen muovi- ja/tai tyhjiöpakkauksiin

— pakkaaminen suojakaasuun.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Yhteisön tunnuksen lisäksi pakkauksissa on oltava selkein ja luettavin painokirjaimin siihen liittyvät merkinnät sekä seuraavat lainsäädännössä edellytetyt tiedot:

— nimitys ”Ricotta Romana” selvästi muusta tekstistä erottuvin, sitä suuremmin, selkein ja lähtemättömin kirjaimin ja sen jälkeen merkintä *Denominazione Origine Protetta (DOP)* (suojattu alkuperänimitys – SAN)

— tuottaja- ja pakkaajayrityksen nimi, toiminimi ja osoite

— tuotteen logo.



Kaikenlaiset muut laatuilmaukset, joita ei ole erikseen mainittu tuotantoeritelmässä, ovat kiellettyjä, mukaan luettuina sellaiset adjektiivit kuin ”fine”, ”scelto”, ”selezionato”, ”superiore”, ”genuino” tai muut tuotetta ylistävät adjektiivit. Viittaukset yksityisiin tuotemerkkeihin sallitaan, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan, samoin viittaus sen yrityksen nimeen, jonka kasvattamista eläimistä tuotteen raaka-aine on saatu, sekä muut totuudenmukaiset ja todennettavissa olevat viittaukset, jotka sallitaan yhteisön jäsenvaltion tai alueen lainsäädännössä ja jotka eivät ole ristiriidassa tuotantoeritelmän tavoitteiden ja sisällön kanssa.

Nimitys ”Ricotta Romana” on merkittävä italian kielellä.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Heran on oltava peräisin Lazion alueella kasvatettujen lampaiden täysmaidosta, joka käsitellään ja jalostetaan Ricotta Romana -juustoksi yksinomaan kyseisellä alueella; myös tuotteen pakkaamisen on tapahduttava Lazion alueella.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tiivistelmä yhteydestä

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Lazion alueen ilmasto- ja maaperäolosuhteille on ominaista vaihteleva maasto (kalkkikivi- ja tuliperäiset vuoret, kukkulat, tulvatasangot), vuotuinen 13–16 °C:een keskilämpötila sekä vuotuinen sademäärä, joka on vähintään 650 mm rannikolla, 1 000–1 500 mm sisämaan tasankoalueella ja 1 800–2 000 mm Terminillon ja Simbruinin ylänköalueilla.

Nämä ilmasto- ja maaperäolosuhteet takaavat parhaat mahdolliset edellytykset lampaiden kasvatukselle tavalla, joka ei aiheuta stressiä eläimille.

Luontotekijöiden ansiosta lampaiden pääasiallisena ravintona on mahdollista käyttää luonnonlaitumia ja laidunniittyjä, minkä ansiosta juustonvalmistukseen tarkoitettu maito saa erityisominaisuutensa. Tämä eri tekijöiden yhteisvaikutus vaikuttaa poikkeuksellisen suotuisasti paitsi tuotteen laatuun myös sen tasalaatuisuuteen.

On syytä korostaa, että Lazion lammaskarjan määrä on yli 440 000 eläintä, ja alueella tuotetaan noin 600 000 hehtolitraa lampaanmaitoa vuodessa.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Ricotta Romana -juustolle on ominaista

— erittäin hienorakeinen koostumus

— väri, joka on selkeämpi kuin lehmänmaidon herasta valmistetulla tuotteella

— makeahko maidon maku.

Edellä mainitut laatuominaisuudet johtuvat

— lampaanmaidosta saadun heran laktoosipitoisuudesta, joka on vähintään 3,55 % ja joka antaa tuotteelle sille ominaisen makeuden; se on seurausta lampaiden ravinnosta, joka koostuu Lazion alueelle tyypillisten luonnonlaitumien, laidunniittyjen ja nurmien kasveista

— siitä, ettei heraan lisätä happamuudensäätöaineita valmistuksen aikana.

Herasta valmistettavalle tuotteelle ”Ricotta Romana” on ominaista makeahko maku, joka erottaa sen kaikista muista ricottatyypeistä.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Lampaiden ravinto sekä siihen yhdistyvät kasvatusmenetelmän suotuisat ympäristötekijät, kuten perinteinen kausilaiduntaminen vuorilla, jonka ansiosta eläimet välttyvät kesän kuumuudelta ja siten myös tasankoalueiden mahdolliselta ympäristöstressiltä ja ravinnon niukkuudelta, takaavat korkealaatuisen maidontuotannon ja ominaisuuksiltaan aivan erityisen ricottajuuston valmistuksen.

Ricotta Romana -juustoa on ollut kaupan kaikilla Lazion alueen markkinoilla, mikä käy ilmi alueen eri kauppakamarien (CCIAA) eri vuosia koskevista tilastoista: Rooma (1922–1965), Viterbo (1949–1973), Frosinone (1955–1999) ja Latina (1951–1977). Rooman tavarapörssin tiedoista käy ilmi tuotteen hinnan vaihtelu vuosien 1952 ja 1998 välisenä aikana, mikä on osoitus tuotteen merkityksestä maantieteellisen alueen talouselämälle. Monet taloudelliset ja sosiaaliset viittaukset kertovat esimerkiksi siitä, että eräät tuottajat ovat valmistaneet kyseistä tuotetta jo vuosikausia, kuten Castel di Guidon tila, jonka johtajan ilmoituksen mukaan yritys tuotti vuonna 1969 noin 3 500 litraa lampaanmaitoa; osa siitä myytiin sellaisenaan, ja osa käytettiin Ricotta Romana -juuston valmistukseen, mikä käy ilmi eläintenhoitajan ja tilanjohtajan allekirjoittamasta maatilan kirjanpidosta vuosilta 1958, 1960 ja 1965. Gasparrin maatilan kirjanpidosta käy ilmi Ricotta Romana -juuston kilohinta ja kokonaiskilomäärä satovuodesta 1907 (jolloin hinta oli 70 centesimoa kilolta 15. maaliskuuta saakka ja sen jälkeen 45 centesimoa kilolta, kokonaismäärä oli 850 kg) satovuoteen 1924 (jolloin kokonaistuotanto oli 932,5 kg).

Myös monet historialliset ja kansatieteelliset viittaukset kertovat tuotteen ja maantieteellisen alueen välisestä yhteydestä. Esimerkiksi Trinchieri kuvailee Ricotta Romana -juuston tuotantomenetelmiä vuonna 1953 julkaistussa lammaspaimenten elämää Rooman maaseudulla käsittelevässä teoksessaan *Vita di pastori nella Campagna Romana*. Kansatieteellisistä viittauksista mainittakoon muun muassa Barbarano Romanon kunnassa (Viterbo) jo noin 30 vuoden ajan ricottajuuston kunniaksi vietetty attozzata-maalaisjuhla.

Paitsi että Ricotta Romana -juustoa nautitaan sellaisenaan, sitä käytetään laajasti Lazion alueen perinteisten ruokalajien ainesosana.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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