C/2026/4828

17.9.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/4828)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Ricotta Romana»

Numéro de référence UE: PDO-IT-0298-AM01 — 18.6.2026

1. **Dénomination du produit**

«Ricotta Romana»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

MASAF (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il s'agit de modifications standard dans la mesure où elles n'incluent pas un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ne risquent pas d'annihiler le lien et n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges et le point 4.2 du document unique, et porte sur la description du produit

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

— Les races Lacaune, Merinizzata, Assaf et Valle del Belice et leurs croisements, à partir desquels la ricotta est obtenue, sont ajoutées.

— Une tolérance de 10 % sur le poids maximal de 2 kg est ajoutée.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges et le point 4.5 du document unique.

Description

— Il est précisé que le pâturage en montagne/la transhumance est également autorisé(e) dans les régions voisines pendant l'été, lorsque les brebis sont taries.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

La modification concerne l'article 8 du cahier des charges et le point 4.6 du document unique.

Description

— La tolérance de 10 % sur la capacité des conditionnements a été introduite.

— La possibilité de conditionnement ATP/ATM a été introduite.

☑ Cette modification concerne le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Ricotta Romana»

Numéro de référence UE: PDO-IT-0298-AM01 — 18.6.2026

1. **Dénomination(s)**

«Ricotta Romana»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

04 - LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

L'appellation d'origine protégée (AOP) «Ricotta Romana» est exclusivement réservée au produit fromager constitué par le sérum de lait entier de brebis des races Sarda et ses croisements, Comisana et ses croisements, Sopravvissana et ses croisements, Massese et ses croisements, Lacaune et ses croisements, Merinizzata et ses croisements, Assaf et ses croisements et Valle del Belice et ses croisements.

Au moment de la mise à la consommation, le produit présente les caractéristiques suivantes:

— produit: frais;

— pâte: blanche, à structure grumeleuse;

— goût: douceâtre de lait;

— poids: jusqu'à 2 kg avec une tolérance de 10 % du poids;

— teneur en lipides: minimum 40 % de la matière sèche.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

L'alimentation des brebis laitières est constituée de fourrages, d'herbages naturels et d'herbes caractéristiques de l'aire géographique de production visée au point 5. Le recours à l'addition de fourrages séchés ou concentrés est autorisé, mais l'utilisation de substances de synthèse et d'organismes génétiquement modifiés est interdite.

Toutefois, les aliments pour animaux ne provenant pas de l'aire géographique délimitée ne peuvent représenter plus de 30 % de la matière sèche sur une base annuelle.

La nécessité de prévoir des fourrages frais ou séchés et des aliments pour animaux provenant de l'extérieur de l'aire de production est une exigence absolue, étant donné que les conditions pédoclimatiques n'ont pas été particulièrement favorables au secteur de l'agriculture et de l'élevage ces dernières années; il suffit de penser aux changements soudains du sol, du climat et de l'environnement, qui se sont traduits par des précipitations excessives pendant les périodes de séchage, entraînant la détérioration du foin, et par une chaleur et une sécheresse excessives, diminuant la production de fourrages frais ou à sécher.

En outre, il convient de ne pas sous-estimer l'abandon progressif et continu de l'activité agricole et d'élevage (évolution négative des stocks, tant en nombre d'exploitations qu'en nombre d'animaux), qui concerne principalement les petites et moyennes exploitations, les exploitations familiales traditionnelles, qui éprouvent de plus en plus de difficultés à survivre dans le contexte économique actuel: faible viabilité économique, coûts de production – du carburant à l'alimentation du bétail en passant par les machines – qui continuent d'augmenter, tandis que les prix des produits agricoles ne suivent pas la même tendance; absence de renouvellement générationnel.

Autrefois, la vie rurale était au cœur de la société et l'agriculture assurait un revenu stable. Aujourd'hui, de plus en plus d'exploitations cessent leurs activités et les zones rurales sont de plus en plus dépeuplées, en particulier celles à forte vocation d'élevage. Par conséquent, en l'absence de changements systémiques, la disparition des exploitations agricoles se poursuivra, ce qui aura de graves conséquences non seulement pour les zones rurales, mais aussi pour la production alimentaire et la préservation des traditions: il existe un risque que les besoins alimentaires actuels et futurs des exploitations d'élevage ne soient plus couverts.

Les brebis laitières ne doivent pas être soumises à une alimentation forcée, à des stress environnementaux ni/ou ingérer des substances hormonales destinées à augmenter la production.

Le sérum de lait entier, composant liquide de la coagulation du lait, doit être obtenu par égouttage après rompage du caillé destiné à la production des fromages de brebis obtenus à partir de lait de brebis provenant du territoire de la région du Latium.

Le sérum de lait entier de brebis a une couleur jaune pâle et se compose de ce qui suit:

— résidu sec maigre: au moins 5,37 %;

— protéines: au moins 1,09 %;

— matières grasses: au moins 0,35 %;

— lactose: au moins 3,55 %;

— cendres: au moins 0,4 %.

Pour la production de la «Ricotta Romana», il est permis d'ajouter, au cours du processus de réchauffement du sérum, à une température comprise entre 50 et 60 °C, du lait entier de brebis provenant des races citées plus haut et élevées dans l'aire géographique délimitée au point 5, à raison de 15 % au maximum du volume total du sérum.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les élevages de brebis dont le lait est destiné à la préparation de la «Ricotta Romana» doivent être situés dans l'aire géographique délimitée.

Il en va de même de la production du lait et de sa transformation.

En ce qui concerne la période estivale, lorsque les brebis se trouvent au stade physiologique du tarissement, la pratique traditionnelle du pâturage en montagne et de la transhumance est autorisée dans les zones de montagne, y compris dans les régions voisines.

Il convient de souligner que l'un des moments fondamentaux pour obtenir les caractéristiques qualitatives du produit est celle du rompage du caillé, qui dépend des capacités du fromager, lesquelles sont le fruit des aptitudes et de l'expérience transmises depuis des siècles dans l'ensemble de la zone concernée par l'AOP.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Lorsque le lactosérum est presque entièrement séparé, la «Ricotta Romana» est conditionnée directement et mise en vente quelques heures après sa production.

Il s'agit d'un produit frais sans maturation ni affinage, qui devient rapidement rance ou périssable.

Étant donné qu'il doit être consommé très frais, il doit donc être conditionné dans l'aire géographique visée au point 5, afin de conserver ses caractéristiques de fraîcheur, de pureté et de qualité, de garantir sa traçabilité et de permettre l'exécution des contrôles.

Le conditionnement est effectué dans des corbeilles tronconiques en osier, en plastique ou en métal d'une capacité maximale de 2 kg, avec une tolérance de 10 %. La face supérieure du récipient est recouverte d'une feuille de plastique. D'autres types de conditionnement sont autorisés:

— emballage sous papier parchemin,

— contenants en plastique et/ou emballages sous vide,

— conditionnement ATP/ATM.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Outre le symbole graphique de l'UE et les mentions y afférentes ainsi que les informations requises par la loi, l'étiquette de l'emballage doit obligatoirement faire apparaître, en caractères d'imprimerie clairs et lisibles, les indications suivantes:

— la dénomination «Ricotta Romana» doit figurer en caractères de dimensions nettement supérieures, de manière claire et indélébile, en se détachant nettement de toute autre indication, et être suivie de la mention «Denominazione Origine Protetta» (DOP);

— le nom, la raison sociale, l'adresse de l'entreprise de production et de l'entreprise de conditionnement;

— le logotype du produit.



Il est interdit d'ajouter d'autres qualifications non prévues, y compris les adjectifs «fine, scelto, selezionato, superiore, genuino» (fin, de premier choix, sélectionné, supérieur, authentique) ou tout autre adjectif vantant le produit. Il est toutefois permis d'utiliser des indications qui font référence à des marques privées, pour autant qu'elles n'aient pas de valeur laudative et ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur, ainsi que d'utiliser le nom de l'entreprise d'élevage d'où vient le produit et d'autres références véridiques et vérifiables autorisées par la réglementation communautaire, nationale ou régionale et non contraires à la finalité et au contenu du cahier des charges.

La dénomination «Ricotta Romana» doit figurer en langue italienne.

5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Le lactosérum doit avoir été obtenu à partir de lait entier de brebis provenant du territoire de la région du Latium. Les opérations de transformation du produit en «Ricotta Romana» et les opérations de conditionnement doivent obligatoirement s'effectuer sur le territoire de la région du Latium.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Les conditions pédoclimatiques de la région du Latium se caractérisent par différents types de relief (montagnes calcaires et volcaniques, collines, plaines alluviales); une température moyenne annuelle comprise entre 13 et 16 °C; et des précipitations annuelles minimales de 650 mm le long de la bande côtière, de 1 000 à 1 500 mm dans les plaines intérieures et de 1 800 à 2 000 mm sur le mont Terminillo et dans la zone de Simbruini.

Ce territoire permet, grâce à ses caractéristiques pédoclimatiques propres, de bénéficier des meilleures conditions pour l'élevage des ovins, sans provoquer de stress chez les animaux.

Les facteurs naturels permettent d'utiliser les herbages et pâturages naturels, source d'alimentation des ovins, de façon à donner au lait destiné à la transformation en fromage des qualités particulières, ce qui crée une synergie exceptionnellement favorable non seulement à la qualité, mais encore à l'homogénéité des caractéristiques du produit.

Il convient de noter que la région du Latium compte plus de 440 000 ovins, les brebis produisant environ 600 000 hl de lait par an.

5.2. Spécificité du produit:

La «Ricotta Romana» présente les caractéristiques suivantes:

— texture très fine et granuleuse de la pâte,

— couleur plus prononcée que celle du produit obtenu à partir de lactosérum de vache,

— goût douceâtre de lait.

Ces caractéristiques qualitatives sont liées à:

— la teneur en lactose minimale de 3,55 % du lactosérum de lait entier de brebis, qui le rend «doux», grâce au type d'alimentation des brebis laitières, constituée de fourrages provenant de pâturages naturels, de prairies et de prés caractéristiques du territoire de la région du Latium;

— l'absence de correcteurs d'acidité ajoutés au lactosérum au stade de la transformation.

Le produit obtenu, la «Ricotta Romana», a une saveur douceâtre caractéristique qui le distingue de tout autre type de ricotta.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

L'alimentation des brebis, alliée aux conditions environnementales d'élevage favorables, au rang desquelles la pratique traditionnelle de la transhumance, qui permet à l'animal d'échapper à la chaleur de l'été et, partant, au stress environnemental et nutritionnel dont il pourrait éventuellement souffrir en plaine, favorisent la production d'un lait de qualité optimale, qui donne une ricotta très caractérisée.

La présence historique de la Ricotta Romana sur le marché de la région du Latium tout entière est attestée par les chiffres énumérés dans les mercuriales des CCIAA de Rome entre 1922 et 1965, de Viterbo entre 1949 et 1973, de Frosinone entre 1955 et 1999 et de Latina entre 1951 et 1977. En outre, la Bourse de marchandises de la CCIAA de Roma permet d'observer les variations de prix que ce produit a subies de 1952 à 1998 et qui démontrent l'importance qu'il revêt pour l'économie de l'aire géographique. Les références sociales et économiques, telles que la présence de producteurs qui s'adonnent à ce type de production depuis des années, sont nombreuses. À titre d'exemple, citons: une communication du directeur de l'exploitation de Castel di Guido qui révèle que cette dernière produisait en 1969 quelque 3 500 litres de lait de brebis; ce lait était en partie vendu tel quel et en partie utilisé pour la production de «Ricotta Romana», comme l'indique la comptabilité de l'exploitation, signée par le gardien du troupeau et le directeur, en 1958, 1960 et 1965; la comptabilité de l'exploitation Gasparri, qui indique le prix au kilo et la quantité totale de «Ricotta Romana» produite au cours des campagnes allant de 1907 (70 centimes le kilo jusqu'au 15 mars, 45 centimes ensuite, pour un total de 850 kg) à 1924 (production totale de 932,5 kg).

Nombreuses sont également les références historiques et folkloriques qui attestent le lien existant entre ce produit et l'aire géographique. Parmi les références historiques, rappelons Trinchieri qui, dans «Vita di pastori nella Campagna Romana», paru en 1953, décrit les techniques de production de la «Ricotta Romana». Au rang des références folkloriques, rappelons entre autres la fête champêtre de «l'attozzata» (Ricotta de brebis), qui se déroule depuis environ 30 ans dans la commune de Barbarano Romano (VT).

La «Ricotta Romana» est consommée telle quelle ou largement utilisée comme ingrédient dans des préparations traditionnelles du Latium.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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