C/2026/4828

17.9.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4828)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Ricotta Romana”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-0298-AM01 – 18.6.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Ricotta Romana”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

MASAF (Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva)

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene su obuhvaćene definicijom standardne izmjene jer ne uključuju promjenu naziva ni upotrebe naziva, ne postoji rizik od gubitka povezanosti i ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Izmjena članka 5. specifikacije proizvoda i točke 4.2. jedinstvenog dokumenta o opisu proizvoda

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

— Pasminama od čijeg se punomasnog mlijeka dobiva sirutka za proizvodnju ricotte dodaju se pasmine Lacaune, Merinizzata, Assaf i Valle del Belice te njihovi križanci.

— Dodaje se dopušteno odstupanje od 10 % od najveće dopuštene težine od 2 kg.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 5. specifikacije proizvoda i točke 4.5. jedinstvenog dokumenta

Opis

— Pojašnjeno je da su ljeti, kad su životinje u suhostaju, dopušteni i ispaša na planini / sezonsko preseljenje radi ispaše u susjedne regije.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. specifikacije proizvoda i točke 4.6. jedinstvenog dokumenta

Opis

— Uvodi se dopušteno odstupanje kapaciteta ambalaže od 10 %.

— Uvodi se mogućnost pakiranja u modificiranoj atmosferi.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Ricotta Romana”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-0298-AM01 – 18.6.2026.

1. **Naziv**

„Ricotta Romana”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Italija

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

04 – MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI; JAJA PERADI I PTIČJA JAJA; PRIRODNI MED; JESTIVI PROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA, NESPOMENUTI NITI UKLJUČENI NA DRUGOM MJESTU

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI) „Ricotta Romana” odnosi se isključivo na mliječni proizvod dobiven od sirutke punomasnog mlijeka ovaca pasmina Sarda i njezinih križanaca, Comisana i njezinih križanaca, Sopravvissana i njezinih križanaca, Massese i njezinih križanaca, Lacaune i njezinih križanaca, Merinizzata i njezinih križanaca, Assaf i njezinih križanaca te Valle del Belice i njezinih križanaca.

Pri stavljanju na tržište ima sljedeće karakteristike:

— proizvod: svjež,

— sirno tijesto: bijela, grudičaste teksture,

— okus: slatkast, mliječan,

— težina: do 2 kg, uz dopušteno odstupanje od 10 %,

— udio masti: najmanje 40 % suhe tvari.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Mliječne ovce hrane se na prirodnim i zasijanim pašnjacima te livadama tipičnima za područje proizvodnje iz točke 5. Dopuštena je dopuna obroka suhom krmom i koncentriranim krmivima, ali ne i upotreba sintetičkih tvari ni genetski modificiranih organizama.

Međutim, hrana za životinje podrijetlom izvan definiranog zemljopisnog područja ne smije premašiti 30 % suhe tvari godišnje.

Nabava svježe krme, sijena i druge hrane za životinje izvan područja proizvodnje prijeko je potrebna jer pedoklimatski uvjeti posljednjih godina nisu osobito povoljni za poljoprivredni sektor i sektor stočarstva. Dovoljno je spomenuti nagle promjene pedoklimatskih i okolišnih uvjeta, koje su dovele do prekomjernih oborina u razdobljima sušenja, zbog čega je sijeno propalo, te do izrazitih vrućina i suše, zbog kojih se smanjila proizvodnja svježe krme i sijena.

Ne treba zanemariti ni postupno i kontinuirano napuštanje poljoprivredne i stočarske djelatnosti (što se očituje smanjenjem i broja gospodarstava i broja grla). To se uglavnom odnosi na mala i srednja gospodarstva, koja su tradicionalno obiteljska i koja sve teže opstaju u današnjim gospodarskim uvjetima slabe isplativosti i stalnog rasta troškova proizvodnje (od goriva preko stočne hrane do strojeva), koji cijene poljoprivrednih proizvoda ne prate, te nedostatka generacijske obnove.

Seoski život nekoć je bio temelj društva, a poljoprivreda je donosila stabilan prihod. Danas se sve više poljoprivrednih gospodarstava zatvara, a stanovništvo napušta ruralna područja, osobito ona s dugogodišnjom tradicijom stočarstva. Bez sustavnih promjena zatvaranje gospodarstava nastavit će se, što će imati ozbiljne posljedice za ruralna područja, ali i za proizvodnju hrane i očuvanje tradicije. Postoji rizik da se potrebe stočarskih gospodarstava za hranom za životinje više neće moći u cijelosti podmiriti ni danas ni u budućnosti.

Mliječne ovce ne smiju se prisilno hraniti ni izlagati okolišnom stresu i/ili hormonalnim modifikacijama radi povećanja proizvodnje.

Sirutka punomasnog mlijeka, tekući proizvod koagulacije mlijeka, dobiva se odvajanjem od gruša namijenjenog proizvodnji ovčjih sireva od mlijeka ovaca iz regije Lacija.

Sirutka punomasnog ovčjeg mlijeka blijedožute je boje i sadržava:

— bezmasnu suhu tvar: najmanje 5,37 %,

— bjelančevine: najmanje 1,09 %,

— masti: najmanje 0,35 %,

— laktozu: najmanje 3,55 %,

— pepeo: najmanje 0,4 %.

Za proizvodnju sira „Ricotta Romana” u sirutku koja se zagrijava na 50 – 60 °C dopušteno je dodati punomasno mlijeko ovaca navedenih pasmina koje su uzgojene na zemljopisnom području iz točke 5., i to u količini od najviše 15 % ukupnog volumena sirutke.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na definiranom zemljopisnom području*

Gospodarstva na kojima se uzgajaju ovce od čijeg se mlijeka proizvodi sir „Ricotta Romana” nalaze se unutar definiranog zemljopisnog područja.

Proizvodnja i prerada mlijeka moraju se odvijati unutar definiranog zemljopisnog područja.

Ljeti, kad su životinje u fiziološkom suhostaju, dopušteni su tradicionalna planinska ispaša i sezonsko preseljenje radi ispaše u planinskim područjima, među ostalim u susjednim regijama.

Za kvalitetu proizvoda ključno je odvajanje gruša, koje ovisi o praktičnom umijeću sirara koji su tu vještinu stekli zahvaljujući vještinama i iskustvu koji se stoljećima grade na području obuhvaćenom ZOI-jem.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Nakon što se sirutka gotovo u potpunosti odvoji, „Ricotta Romana” odmah se pakira i stavlja u prodaju nekoliko sati nakon proizvodnje.

Riječ je o svježem proizvodu koji ne sazrijeva i ne odležava te se brzo užegne i pokvari.

Budući da bi se trebao konzumirati vrlo svjež, sir „Ricotta Romana” mora se pakirati na zemljopisnom području iz točke 5. kako se ne bi narušila njegova svježina, sigurnost i kvaliteta te kako bi se omogućile sljedivost i provjere.

Sir se pakira u košarice koje imaju oblik stošca odrezanog vrha, izrađene su od pletera, plastike ili metala te imaju najveći kapacitet od 2 kg (uz dopušteno odstupanje od 10 %). Gornji dio košare prekriven je plastičnom folijom. Dopuštene su i druge vrste ambalaže:

— pergamentni papir,

— plastične i/ili vakuumske posude,

— pakiranje u modificiranoj atmosferi.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim simbola Unije, relevantnih referenci i informacija propisanih zakonom na ambalaži mora biti jasno i čitljivo navedeno i sljedeće:

— naziv „Ricotta Romana” mora biti prikazan jasnim i neizbrisivim slovima, koja su znatno veća i jasno odvojena od ostatka teksta, a nakon toga mora biti navedeno „Denominazione Origine Protetta (DOP)”,

— ime, tvrtka i adresa poduzeća koje proizvodi i pakira proizvod,

— logotip proizvoda.



Zabranjeni su svi drugi opisi koji nisu izričito dopušteni, uključujući pridjeve „fine” [fino], „scelto” [odabir], „selezionato” [odabrano], „superiore” [superiorno] i „genuino” [izvorno], te izrazi kojima se proizvod na neki drugi način hvali. Međutim, dopušteno je istaknuti oznake kojima se upućuje na privatne robne marke pod uvjetom da te napomene nemaju pohvalni ton niti dovode potrošača u zabludu, a dopušteno je istaknuti i naziv poljoprivrednog gospodarstva s kojeg potječe proizvod kao i druga točna upućivanja koja se mogu provjeriti i koja su odobrena propisima Unije, nacionalnim ili regionalnim propisima, a nisu u suprotnosti sa svrhom i sadržajem specifikacije.

Naziv „Ricotta Romana” mora biti naveden na talijanskom jeziku.

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Sirutka mora potjecati od punomasnog mlijeka ovaca iz regije Lacija. Sir „Ricotta Romana” mora se proizvesti i pakirati isključivo u toj regiji.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Sažetak povezanosti

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja:

Pedoklimatski uvjeti u regiji Laciju obilježeni su raznolikim reljefnim oblicima (vapnenačke i vulkanske planine, brda, aluvijalne ravnice), prosječnim godišnjim temperaturama u rasponu od 13 °C do 16 °C te godišnjom količinom oborina u rasponu od 650 mm na priobalnom području, 1 000 – 1 500 mm na ravnicama u unutrašnjosti do 1 800 – 2 000 mm na planini Terminillo ili lancu Simbruini.

Takva mikroklimatska obilježja stvaraju najpovoljnije uvjete za uzgoj ovaca, pri kojima nisu izložene stresu.

Ti prirodni čimbenici omogućuju iskorištavanje prirodnih i zasijanih pašnjaka kao izvora hrane za ovce, što mlijeku od kojeg se proizvodi sir daje posebna svojstva i omogućuje iznimno povoljan sinergijski učinak na kvalitetu i ujednačenost njegovih značajki.

Valja napomenuti da u regiji Laciju ima više od 440 000 ovaca muzara, koje godišnje proizvedu oko 600 000 hl mlijeka.

5.2. Posebnosti proizvoda:

„Ricotta Romana” ima sljedeća obilježja:

— vrlo fina pasta grudičaste teksture,

— karakteristična boja po kojoj se razlikuje od proizvoda dobivenog od sirutke kravljeg mlijeka, i

— slatkast mliječni okus.

Ta su obilježja kvalitete povezana:

— sa sadržajem laktoze od najmanje 3,55 % u sirutki punomasnog ovčjeg mlijeka, što joj daje slatkoću koju dobiva od hrane kojom su se ovce hranile na prirodnim i zasijanim pašnjacima i livadama tipičnima za regiju Lacij, i

— s činjenicom da se sirutki tijekom prerade ne dodaju regulatori kiselosti.

Tako dobivena „Ricotta Romana” ima karakterističan slatkast okus po kojem se razlikuje od svih drugih vrsta ricotte.

5.3. Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Način hranidbe ovaca i povoljni okolišni uvjeti njihova uzgoja, uključujući tradicionalnu planinsku ispašu, koja im omogućuje da izbjegnu ljetnu žegu, a time i mogući stres povezan s okolišem i hranom kojem bi bile izložene u nizinama, omogućuju proizvodnju mlijeka izvrsne kvalitete od kojeg se dobiva ricotta s vrlo izraženim svojstvima.

Povijesnu prisutnost sira „Ricotta Romana” na tržištu cijele regije Lacija potvrđuju tržišni podaci komora za trgovinu, industriju, obrt i poljoprivredu u Rimu (1922. – 1965.), Viterbu (1949. – 1973), Frosinoneu (1955. – 1999) i Latini (1951. – 1977). Osim toga, podaci Robne burze rimske Komore omogućuju praćenje kretanja cijena tog proizvoda u razdoblju od 1952. do 1998., što potvrđuje njegovu važnost za gospodarstvo tog zemljopisnog područja. Postoje i brojni društveni i gospodarski pokazatelji, kao što je prisutnost proizvođača koji se tom vrstom proizvodnje bave godinama. Naime, prema podacima upravitelja gospodarstva Castel di Guido to je gospodarstvo 1969. proizvelo otprilike 3 500 litara ovčjeg mlijeka, od čega se dio prodavao kao svježe mlijeko, a dio koristio za proizvodnju sira Ricotta Romana. To potvrđuju i poslovne knjige gospodarstva za 1958., 1960. i 1965., koje su potpisali pastir i upravitelj. U poslovnim knjigama gospodarstva Gasparri navodi se cijena po kilogramu i ukupna količina sira Ricotta Romana (u kilogramima) proizvedena u poljoprivrednim sezonama od 1907. (70 *centesimi*/kg do 15. ožujka i 45 *centesimi*/kg nakon toga, a ukupna proizvodnja iznosila je 850 kg) do 1924. (ukupna proizvodnja iznosila je 932,5 kg).

O povezanosti proizvoda sa zemljopisnim područjem svjedoče i brojni povijesni izvori i tradicionalni običaji. Među povijesnim izvorima ističe se Trinchierijevo djelo *Vita di pastori nella Campagna Romana* (1953.), u kojem su opisane tehnike proizvodnje sira Ricotta Romana. Od tradicionalnih običaja izdvaja se, primjerice, seoski festival u čast *attozzate* (ovčja ricotta), koji se već oko 30 godina održava u općini Barbarano Romano (pokrajina Viterbo).

Osim što se jede samostalno, Ricotta Romana često se koristi kao sastojak u tradicionalnim jelima iz Lacija.

Poveznica na objavu specifikacije proizvoda

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