C/2026/4828

2026.9.17.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/4828)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Ricotta Romana”

Uniós hivatkozási szám: PDO-IT-0298-AM01 – 2026.6.18.

1. **A termék elnevezése**

„Ricotta Romana”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Megnevezés

MASAF (Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium)

6. **Standard módosításként való minősítés**

A módosítások standard módosításnak minősülnek, mivel nem érintik az elnevezést vagy az elnevezés használatát, nem járnak azzal a kockázattal, hogy érvénytelenné válik a földrajzi területtel való kapcsolat, és nem vonnak maguk után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

A termékleírás 5. cikkének és az egységes dokumentum 4.2. pontjának a termék leírása tekintetében történő módosítása

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

— Azok a fajták, amelyekből a ricotta teljestej-savóját nyerik, kiegészültek a Lacaune, Merinizzata, Assaf és Valle del Belice fajtákkal és ezek keresztezett fajtáival.

— A 2 kg-os maximális tömegre vonatkozóan 10 %-os tűréshatárt vezettek be.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A módosítás a termékleírás 5. cikkét és az egységes dokumentum 4.5. pontját érinti.

Leírás

— A szövegbe bekerült, hogy a hegyvidéki legeltetés/vándorlegeltetés a szomszédos régiókban is megengedett nyáron, amikor az állatok a szárazonálló időszakban vannak.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termékleírás 8. cikkének és az egységes dokumentum 4.6. pontjának módosítása

Leírás

— 10 %-os tűréshatárt vezettek be a csomagolás űrtartalmára vonatkozóan.

— Bevezetésre került a védőgázas csomagolás használatának lehetősége.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Ricotta Romana”

Uniós hivatkozási szám: PDO-IT-0298-AM01 – 2026.6.18.

1. **Elnevezés(ek)**

„Ricotta Romana”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

04 – TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁS; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOL NEM EMLÍTETT, ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ TERMÉK

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Ricotta Romana” oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) kizárólag a Sarda fajtához és annak keresztezett fajtáihoz, a Comisana fajtához és annak keresztezett fajtáihoz, a Sopravvissana fajtához és annak keresztezett fajtáihoz, a Massese fajtához és annak keresztezett fajtáihoz, a Lacune fajtához és annak keresztezett fajtáihoz, a Merinizzata fajtához és annak keresztezett fajtáihoz, az Assaf fajtához és annak keresztezett fajtáihoz, valamint a Valle del Belice fajtához és annak keresztezett fajtáihoz tartozó juhok teljes tejének savójából készített tejtermék esetében használható.

Forgalomba hozatalakor a termék a következő jellemzőkkel rendelkezik:

— termék: friss,

— sajttészta: fehér, csomós szerkezetű,

— íz: édeskés, tejes íz,

— kiszerelés: 2 kg-ig, 10 %-os tűréshatárral,

— lipidtartalom: a szárazanyagban legalább 40 %.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A tejelő juhok takarmányozása legelőkön, füves réteken, az 5. pontban meghatározott földrajzi terület jellemző fűféléivel történik. A táplálék kiegészíthető száraz takarmánnyal és koncentrátumokkal. Szintetikus és genetikailag módosított organizmusok alkalmazása tilos.

A meghatározott földrajzi területen kívülről származó takarmány azonban évente nem haladhatja meg a szárazanyag 30 %-át.

A friss vagy szénatakarmány, és az előállítási területen kívülről származó takarmány biztosításának szükségessége abszolút követelmény, mivel az elmúlt években a talaj- és éghajlati viszonyok nem voltak különösen kedvezőek a mezőgazdasági és állattenyésztési ágazat számára; elég csak a talaj, az éghajlat és a környezet hirtelen változásaira gondolni – amelyek a szárítási időszakokban túlzott csapadékmennyiséghez, és ezáltal a széna megromlásához vezettek – illetve a túlzott hőségre és aszályra, amelyek a frissen vagy szénaként felhasználandó takarmány termelési volumenének csökkenését eredményezték.

Ezenkívül nem szabad alábecsülni a mezőgazdasági és állattenyésztési tevékenységtől való fokozatos és folyamatos elfordulást (negatív tendenciák az állományokban, mind a gazdaságok, mind az állatok száma tekintetében). Ez főként a kis- és közepes méretű gazdaságokat – a hagyományos családi gazdaságokat – érinti, amelyek a jelenlegi gazdasági helyzetben egyre nehezebben tudnak fennmaradni: a gazdasági életképesség szintje alacsony, a termelési költségek – az üzemanyagtól és az állati takarmánytól kezdve egészen a gépekig – továbbra is emelkednek, miközben a mezőgazdasági termékek ára nem ugyanezt a tendenciát követi, és hiányzik a generációs megújulás.

Korábban a vidéki élet állt a társadalom középpontjában, és a mezőgazdaság stabil jövedelmet biztosított. Napjainkban egyre több gazdaság zár be, és a vidéki területek egyre inkább elnéptelenednek, különösen azok, ahol nagy hagyománya van az állattenyésztésnek. Ezért rendszerszintű változások nélkül folytatódni fognak a mezőgazdasági üzemek bezárásai, ami súlyos következményekkel jár nemcsak a vidéki területekre, hanem az élelmiszer-termelésre és a hagyományok megőrzésére nézve is: fennáll annak a kockázata, hogy már nem lesznek képesek kielégíteni jelenlegi takarmányozási szükségleteiket, és a jövőbeli igényeket sem.

A tejelő juhokat nem szabad a termelés növelése érdekében kényszertáplálásnak, környezeti stressznek és/vagy hormonkészítmények hatásának kitenni.

A teljestej-savót, ami a tejalvadás folyékony összetevője, Lazio tartomány területén tenyésztett juhok tejének felhasználásával, az alvadéknak a juhsajtok előállításánál jellemző összetörését követő lecsepegtetés során nyerik.

A teljes juhtej savójának színe halványsárga, és az alábbi jellemzőkkel rendelkezik:

— maradék sovány szárazanyag-tartalma: legalább 5,37 %,

— fehérjetartalma: legalább 1,09 %,

— zsírtartalma: legalább 0,35 %,

— laktóztartalma: legalább 3,55 %,

— hamutartalma: legalább 0,4 %.

A „Ricotta Romana” előállításához a tejsavó 50–60 °C közötti hőmérsékletre történő felmelegítése közben megengedett a fenti fajtákhoz tartozó és az 5. pontban meghatározott földrajzi területen tenyésztett juhoktól származó teljes juhtej hozzáadása, legfeljebb a teljes savó mennyiségének 15 %-áig.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Azon juhtartó gazdaságoknak, amelyekből a „Ricotta Romana” előállítására szánt tej származik, a meghatározott földrajzi területen kell elhelyezkedniük.

A tejtermelés és a tejfeldolgozás műveleteit a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

Nyáron, amikor az állatok a szárazonálló időszakban vannak, a hegyvidéki területeken, beleértve a szomszédos régiókat is, megengedett a hegyvidéki legeltetés és a vándorlegeltetés hagyományos gyakorlata.

Fontos hangsúlyozni, hogy a termék minőségi jellemzőinek egyik alapvető eleme a tejalvadék összetörése, amit a tejfeldolgozók szaktudása határoz meg, amely az OEM teljes előállítási területén századokon át továbbadott gyakorlat és tapasztalat eredménye.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A „Ricotta Romana” terméket az író kicsepegtetésének befejezése után azonnal csomagolják és előállításától számított néhány órán belül kereskedelmi forgalomba hozzák.

Friss termékről van tehát szó, amelyet nem vetnek alá sem érésnek, sem érlelésnek, így könnyen megavasodhat és megromolhat.

Ezért a kizárólag frissen fogyasztható „Ricotta Romana” termék csomagolását az 5. pontban meghatározott földrajzi területen kell végezni annak érdekében, hogy friss és egészséges maradjon, minőségét megőrizze, valamint a termék nyomon követhető és az ellenőrzés biztosítható legyen.

A terméket csonka kúp alakú, fűzfavesszőből, műanyagból vagy fémből készült, legfeljebb 2 kg-os kosarakba csomagolják (10 %-os tűréshatár mellett). A kosár felső nyílását műanyag fóliával fedik le. Az alábbi csomagolási módok is megengedettek:

— pergamenpapírba tekerve,

— műanyag tárolókban és/vagy vákuumcsomagolásban elhelyezve,

— védőgázas csomagolásban.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A csomagoláson található címkén, az uniós szimbólumon, a vonatkozó utalásokon és a jogszabályi előírásoknak megfelelő információkon kívül világos és jól olvasható betűkkel kötelező feltüntetni a következő jelöléseket:

— a „Ricotta Romana” jelölésnek világos, eltávolíthatatlan, minden más feliratnál lényegesen nagyobb betűvel kell szerepelnie, amelyet a *Denominazione Origine Protetta (DOP)* (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés – OEM) felirat követ,

— a gyártó és csomagoló üzem neve, cégneve és címe,

— a termék logója.



Bármely más, kifejezetten elő nem írt minősítés feltüntetése tilos, ideértve a következő jelzőket is: „fine” [finom], „scelto” [válogatott], „selezionato” [kiválasztott], „superiore” [legjobb], „genuino” [eredeti] vagy bármely, a terméket dicsérő jelző. Használhatók azonban olyan megjelölések, amelyek magánvédjegyekre utalnak, azzal a kikötéssel, hogy ez utóbbiaknak ne legyen dicsérő jelentése, és ne téveszthessék meg a fogyasztót. Feltüntethető annak a gazdaságnak a neve, amelynek tenyészetéből a termék származik, valamint olyan egyéb valósághű, dokumentálható utalások, amelyeket az uniós, nemzeti vagy tartományi jogszabályok megengednek és nincsenek ellentétben a jelen termékleírásban szereplő célokkal.

A „Ricotta Romana” termékmegnevezésnek olasz nyelven kell szerepelnie.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A savót Lazio tartomány területéről származó teljes juhtejből kell előállítani. A „Ricotta Romana” előállítási, feldolgozási műveletei és csomagolása kizárólag Lazio tartomány területén végezhető.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat összefoglalása

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Lazio tartomány területét talajtani és éghajlati szempontból változatos domborzat jellemzi (mészkőhegyek, vulkáni hegyek, dombok, hordalékos síkságok); az éves átlaghőmérséklet 13–16 °C közötti; az éves csapadék mennyisége minimum 650 mm a tengerpart mentén, 1 000–1 500 mm a belső síkságokon, és legfeljebb 1 800–2 000 mm a Terminillo és a Simbruini hegységnél.

Ez a fenti talajtani és éghajlati jellemzőkkel rendelkező terület a juhtenyésztés számára a lehető legkedvezőbb körülményeket biztosítja anélkül, hogy az állatokat stressz érné.

A természeti tényezők lehetővé teszik a juhok takarmányforrását jelentő természetes mezők és füves rétek kihasználását, biztosítva a sajtkészítéshez használt tej minőségi jellemzőit, rendkívül kedvező összhangot teremtve az egységes termékminőség és a termékjellemzők között.

Fontos kiemelni, hogy Lazio tartományban több mint 440 000 juhot tartanak, és a juhtej teljes mennyisége mintegy 600 000 hektoliter/év.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Ricotta Romana” terméket a következő tulajdonságok jellemzik:

— a sajttészta nagyon finom és csomós szerkezetű,

— színe a tehéntej savójából előállított termékhez képest markánsabb, valamint

— édeskés tejes ízű.

A fenti minőségi jellemzők az alábbi tényezőkhöz kapcsolódnak:

— a teljes juhtej laktóztartalma legalább 3,55 %, ami a terméket „édessé” teszi, a tejelő juhok természetes legelőkről, füves rétekről származó takarmányának és Lazio tartomány területének jellemző fűféléiből álló takarmányozásának köszönhetően, valamint

— a feldolgozás során a savóhoz nem adnak savanyúságot szabályozó anyagokat.

Ezért a tejsavóból előállított termék, a „Ricotta Romana” íze édeskés, ami minden más ricottafajtától megkülönbözteti.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A juhok takarmányozása és a tenyésztés kedvező környezeti feltételei, így többek között a hagyományos hegyi legeltetés, amelynek köszönhetően a juhok elmenekülhetnek a nyári forróság, a környezeti és táplálkozási stressz elől, ami a síkságon érné őket, lehetővé teszi az optimális minőségű tej előállítását és a tejből rendkívül jellegzetes ricotta készítését.

A „Ricotta Romana” Lazio tartomány összes piacán hosszú idők óta jelen van, amit alátámasztanak a Római CCIAA (Kereskedelmi, Ipari, Kisipari és Kézműves Kamara) 1922 és 1965 közötti, a Viterbói Kamara 1949 és 1973 közötti, a Frosinonei Kamara 1955 és 1999 közötti és a Latinai Kamara 1951 és 1977 közötti piaci jegyzékeinek adatai. A Római Kamara árutőzsdéjének adatai alapján megállapítható a termék árának 1952 és 1998 közötti változása, ami igazolja a terméknek a földrajzi terület gazdaságában játszott fontos szerepét. Számos társadalmi és gazdasági utalás is említhető, így például a termelők jelenléte, akik évek óta végzik ezt a termelő tevékenységet. Példaként említhetők a következők: a Castel di Guido-i birtok igazgatójának közleménye, amelyből látszik, hogy a gazdaság 1969-ben körülbelül 3 500 liter juhtejet állított elő; ezt részben eladták, részben „Ricotta Romana” előállításához használták fel, amint azt a gazdaság könyvelése is alátámasztja, amelyet az intéző és az igazgató írt alá 1958-ban, 1960-ban és 1965-ben; a Gasparri gazdaság könyvelése, amelyben feltüntették a kilogrammonkénti árat és az előállított „Ricotta Romana” teljes mennyiségét kilogrammban, mezőgazdasági időszakok szerint 1907-től (március 15-ig 70 *centesimi*/kg, míg március 15-e után 45 *centesimi*/kg, összesen 850 kg) 1924-ig (összes előállított mennyiség: 932,5 kg).

Számos történelmi és néprajzi hivatkozás tanúsítja a terméknek a földrajzi területhez való kötődését. A történelmi hivatkozások közül megemlíthetjük Trinchieri 1953-as „*Vita di pastori nella Campagna Romana*” című művét, amelyben leírja a „Ricotta Romana” előállításának technikáit. A néprajzi hivatkozások közül megemlíthetjük többek között az *attozzata* (juhtejből készült ricotta) szabadtéri ünnepét, amelyet immár közel 30 éve megtartanak a Viterbo megyei Barbarano Romano településen.

A „Ricotta Romana” azon túl, hogy önmagában, külön ételként fogyasztják, egyben számos hagyományos laziói étel összetevője.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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