C/2026/4828

17.9.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/4828)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Ricotta Romana»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-0298-AM01 — 18.6.2026

1. **Nome del prodotto**

«Ricotta Romana»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

MASAF

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche rientrano nella definizione di modifica ordinaria in quanto non riguardano il nome o l'uso del nome, non rischiano di annullare il legame, non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione, punto 4.2 del documento unico relativamente alla descrizione del prodotto

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione

— Sono state aggiunte le razze Lacaune, Merinezzata, Assaf, Valle del Belice e i loro incroci, dal cui siero di latte intero è ottenuta la ricotta

— È stata inserita una tolleranza del 10 % sul peso massimo di 2 kg

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare punto 4.5 del documento unico

Descrizione

— Si è specificato che nel periodo estivo quando l'animale è in asciutta è consentito la pratica della monticazione/transumanza anche nelle Regioni confinanti.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare punto 4.6 del documento unico

Descrizione

— È stata introdotta la tolleranza del 10 % sulla capacità delle confezioni

— È stata introdotta la possibilità di confezionamento in ATP/ATM

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Ricotta Romana»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-0298-AM01 — 18.6.2026

1. **Denominazione/denominazioni**

«Ricotta Romana»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

04 - LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

La denominazione di origine protetta (DOP) «Ricotta Romana» è riservata esclusivamente a quel prodotto caseario costituito dal siero di latte intero di pecora delle razze Sarda e suoi incroci, Comisana e suoi incroci, Sopravvissana e suoi incroci, Massese e suoi incroci, Lacaune e suoi incroci, razza Merinizzata e i suoi incroci. razza Assaf e i suo incroci, razza Valle del Belice e suoi incroci.

All'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche:

— Prodotto: fresco,

— Pasta: bianca, a struttura grumosa,

— Sapore: dolciastro di latte,

— Pezzatura: fino a 2 Kg con tolleranza del 10 % del peso

— Contenuto lipidico: minimo 40 % sulla materia secca.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

L'alimentazione delle pecore da latte è costituita da pascoli, prati-pascolo ed erbai tipici dell'area geografica di produzione di cui al punto 5. È ammesso il ricorso all'integrazione con foraggi secchi e con concentrati. Si esclude l'utilizzo di sostanze di sintesi e di organismi geneticamente modificati.

La provenienza degli alimenti dall'esterno dell'area geografica delimitata, non può superare comunque il 30 % della sostanza secca su base annuale.

La necessità di prevedere una provenienza esterna all'areale di produzione, sia degli alimenti freschi o affienati che dei mangimi, rappresenta un'assoluta esigenza in considerazione del fatto che per il settore agro-zootecnico, negli ultimi anni le condizioni pedoclimatiche non sono particolarmente favorevoli; basti pensare ai repentini cambiamenti pedoclimatico-ambientali, che hanno portato ad eccessi di precipitazioni nei periodi dell'affienamento, con conseguente deperimento dei fieni, e ad eccessi di caldo e siccità con conseguente diminuzione delle produzioni di foraggi freschi o da affienare.

Inoltre non è da sottovalutare il progressivo e continuo abbandono dell'attività agricola e zootecnica (andamento negativo delle consistenze, sia in termini di numero di aziende che di capi) che riguarda soprattutto le aziende medio-piccole, aziende familiari tradizionali, che trovano sempre più difficile sopravvivere nell'attuale contesto economico: scarsa redditività economica, costi di produzione – dal carburante al mangime per il bestiame fino ai macchinari – in continuo aumento; mentre i prezzi dei prodotti agricoli non seguono la stessa tendenza; mancato ricambio generazionale.

Un tempo, la vita rurale era il fulcro della società e l'agricoltura garantiva un reddito stabile. Oggi sempre più aziende agricole chiudono e le aree rurali si stanno progressivamente spopolando, soprattutto quelle con una forte vocazione zootecnica. Pertanto senza cambiamenti sistemici, la chiusura delle aziende agricole continuerà, con gravi conseguenze non solo per le aree rurali, ma anche per la produzione alimentare e la conservazione delle tradizioni: il rischio è quello di non essere più grado, e né potrà esserlo in futuro, di soddisfare l'intero fabbisogno alimentare degli allevamenti.

Le pecore da latte non devono essere soggette a forzature alimentari, a stress ambientali e/o sofisticazioni ormonali, finalizzate ad incrementare la produzione.

Il siero di latte intero, componente liquida della coagulazione del latte, deve essere ottenuto dal meccanismo di spurgo, dovuto alla rottura della cagliata destinata alla produzione dei formaggi pecorini ottenuti da latte di pecore proveniente dal territorio della Regione Lazio.

Il siero di latte intero ovino ha una colorazione giallo pallido e contiene:

— residuo secco magro: non inferiore a 5,37 %,

— proteine: non inferiore a 1,09 %,

— grasso: non inferiore a 0,35 %,

— lattosio: non inferiore a 3,55 %,

— ceneri: non inferiore a 0,4 %.

Per la produzione della «Ricotta Romana» è consentita, nel corso del processo di riscaldamento del siero, a temperatura tra i 50-60 °C, l'aggiunta di latte intero di pecora proveniente dalle razze sopra citate e allevate nella zona geografica così come definita al punto 5, fino al 15 % del volume totale del siero.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata*

Gli allevamenti di ovini la cui produzione è destinata alla trasformazione in «Ricotta Romana» sono ubicati nella zona geografica delimitata.

La produzione del latte e la sua trasformazione devono avvenire nella zona geografica delimitata.

Relativamente al periodo estivo, quando l'animale si trova nello stadio fisiologica di asciutta, è consentita la tradizionale pratica della monticazione e della transumanza nei territori montani anche delle regioni confinanti.

Va evidenziato che uno dei momenti fondamentali per la caratterizzazione qualitativa del prodotto è la rottura della cagliata, dettata dalle capacità operative dei casari, frutto dell'abilità e dell'esperienza tramandata da secoli nell'intera zona interessata dalla DOP.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

La «Ricotta Romana», con spurgo della scotta pressoché ultimato, viene immediatamente confezionata e immessa in commercio a distanza di poche ore dalla sua produzione.

Si tratta infatti di un prodotto fresco, non soggetto a maturazione o stagionatura, che tende facilmente all'irrancidimento e deperibilità.

Pertanto, la «Ricotta Romana», prodotto da consumarsi assolutamente fresco, deve essere confezionata nell'area geografica di cui al punto 5, al fine di mantenere intatte le caratteristiche di freschezza, salubrità e qualità, oltre che a garantire la tracciabilità e assicurare i controlli.

Il confezionamento avviene in cestelli tronco-conici di vimini, di plastica o di metallo di capacità massima di 2 kg. con tolleranza del 10 %. La facciata superiore del cestello viene ricoperta da un foglio di plastica. Sono consentite altre tipologie di confezionamento:

— avvolta con carta pergamena,

— contenitori di plastica e/o sottovuoto,

— confezionamento in ATP/ATM.

4.6. *Norme specifiche sull'etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario, le relative menzioni e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

— la designazione «Ricotta Romana» deve essere apposta con caratteri significativamente maggiori, chiari ed indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguita dalla menzione Denominazione Origine Protetta (DOP),

— il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice,

— il logo del prodotto



È vietata l'aggiunta di qualsiasi altra qualificazione non prevista ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino o comunque elogiativi del prodotto. È tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda dai cui allevamenti il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La designazione «Ricotta Romana» deve figurare in lingua italiana.

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Il siero deve essere ottenuto da latte intero di pecora proveniente dal territorio della Regione Lazio. Le operazioni di lavorazione-trasformazione e di confezionamento dello stesso in «Ricotta Romana» devono avvenire nel solo territorio della Regione Lazio.

6. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

5.1. Specificità della zona geografica:

Il territorio della Regione Lazio si caratterizza dal punto di vista pedo-climatico con rilievi di varia natura (monti calcarei, vulcanici, colline, pianure alluvionali); temperatura media annuale variabile tra 13-16 °C; precipitazioni annuali comprese tra valori minimi di 650 mm lungo la fascia litoranea, di 1 000-1 500 mm nelle pianure interne fino ai 1 800-2 000 mm in corrispondenza del Terminillo e dei Simbruini.

Questo territorio, con dette caratteristiche pedo-climatiche, permette di sfruttare le condizione migliori per l'allevamento degli ovini, senza provocare stress all'animale.

I fattori naturali consentono di utilizzare i prati naturali e prati-pascolo, fonte alimentare per gli ovini, in modo da conferire particolari qualità al latte destinato alla trasformazione casearia, determinando un sinergismo eccezionalmente favorevole oltre che per la qualità anche per l'omogeneità dei suoi caratteri.

É da enfatizzare che nella Regione Lazio sono presenti oltre 440 000 capi ovini per un totale di latte di pecora che si aggira intorno ai 600 000 ettolitri/anno.

5.2. Specificità del prodotto:

La «Ricotta Romana» è caratterizzata dai seguenti aspetti:

— struttura della pasta molto fine e grumosa,

— un colore più marcato rispetto al prodotto ottenuto da siero di latte vaccino,

— un sapore dolciastro di latte.

Le caratteristiche qualitative suddette sono legate:

— al contenuto di lattosio, non inferiore a 3,55 %, nel siero di latte intero ovino, che lo rende «dolce», grazie al tipo di alimentazione delle pecore da latte, costituita da foraggi di pascoli naturali, prati pascoli ed erbai caratteristici del territorio della regione Lazio,

— all'assenza di correttori di acidità aggiunti al siero nella fase di lavorazione.

Il prodotto che ne deriva, la «Ricotta Romana» assume un caratteristico sapore dolciastro che la distingue da ogni altro tipo di ricotta.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

L'alimentazione degli ovini, abbinata alle favorevoli condizioni ambientali di allevamento, tra cui la tradizionale pratica della monticazione, che permette all'animale di sfuggire alla calura estiva e di conseguenza ai possibili stress ambientali e nutrizionali, che soffrirebbe in pianura, consentono la produzione di latte di ottima qualità, da cui si ricava una ricotta molto caratterizzata.

La presenza storica della Ricotta Romana sul mercato dell'intera regione Lazio, è avvalorata dai dati rilevati sui mercuriali delle rispettive CCIAA di Roma dal 1922-1965, di Viterbo dal 1949-1973, di Frosinone dal 1955-1999, di Latina dal 1951-1977. Inoltre è possibile dalla Borsa merci della CCIAA di Roma rilevare le variazione di prezzo che tale prodotto ha subito dal 1952 al 1998 a dimostrazione dell'importanza che tale prodotto riveste per l'economia della zona geografica. Numerosi sono i riferimenti sociali ed economici, quali la presenza di produttori che da anni effettuano questo tipo di produzione. A titolo di esempio si citano: una comunicazione del direttore della tenuta di Castel di Guido da cui si evince che l'azienda produceva nel 1969 circa 3 500 litri di latte di pecora; questo in parte veniva venduto tal quale ed in parte utilizzato per la produzione di ricotta romana, come risulta dalla contabilità di masseria siglata dal vergaro e dal direttore nel 1958, 1960 e nel 1965; i libri contabili della masseria Gasparri, dove si mette in evidenza il prezzo al chilo e i chilogrammi totali prodotti di ricotta romana nelle stagioni agrarie che vanno dal 1907 (prezzo di 70 centesimi al chilo fino al 15 marzo e a 45 centesimi dopo il 15 marzo, per un totale di 850 kg) al 1924 (produzione totale di 932,5 kg).

Numerosi sono anche i riferimenti storici e folkloristici che testimoniano il legame di questo prodotto con la zona geografica. Tra i riferimenti storici si ricorda Trinchieri in «Vita di pastori nella Campagna Romana», anno 1953, in cui vengono descritte le tecniche di produzione della ricotta romana. Tra i riferimenti folkloristici si ricorda, tra le altre, la festa campestre dell'attozzata (ricotta di pecora) che si svolge ormai da circa 30 anni, nel comune di Barbarano Romano (VT).

La Ricotta Romana, oltre ad essere consumata come pietanza a sé, trova largo uso come ingrediente di piatti tradizionali laziali.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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