C/2026/4828

2026 9 17

**Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį**

(C/2026/4828)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

**(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)**

**„Ricotta Romana“**

**ES nuorodos numeris: PDO-IT-0298-AM01 – 2026 6 18**

1. **Produkto pavadinimas**

„Ricotta Romana“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

*Pavadinimas*

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerija (it. *Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste*, MASAF)

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pakeitimai atitinka standartinio pakeitimo apibrėžtį, nes jais nekeičiamas pavadinimas ar pavadinimo naudojimas, nekyla pavojus, kad ryšys bus panaikintas, ir dėl jų neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

*Antraštė*

Produkto specifikacijos 5 straipsnio ir bendrojo dokumento 4.2 punkto pakeitimas, susijęs su produkto aprašymu

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Aprašymas*

— Į veislių, iš kurių nenugriebto pieno išrūgų gaminama varškė, sąrašą įtrauktos veislės „Lacaune“, „Merinizzata“, „Assaf“ ir „Valle del Belice“ bei jų mišrūnai.

— Nustatytas leistinas 10 % nuokrypis nuo didžiausios 2 kg masės.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

*Antraštė*

Produkto specifikacijos 5 straipsnio ir bendrojo dokumento 4.5 punkto pakeitimas

*Aprašymas*

— Patikslinta, kad vasarą, kai gyvuliai neduoda pieno, ganymas kalnuose ir (arba) sezoninis gyvūnų pervarymas leidžiamas ir kaimyniniuose regionuose.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

*Antraštė*

Produkto specifikacijos 8 straipsnio ir bendrojo dokumento 4.6 punkto pakeitimas

*Aprašymas*

— Nustatytas 10 % leistinas pakuotės talpos nuokrypis.

— Numatyta galimybė naudoti modifikuotos atmosferos pakuotes.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

**Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos**

**„Ricotta Romana“**

**ES nuorodos numeris: PDO-IT-0298-AM01 – 2026 6 18**

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Ricotta Romana“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Šalis, kuriai priklauso nustatytų ribų geografinė vietovė**

Italija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

04 – PIENAS IR PIENO PRODUKTAI; PAUKŠČIŲ KIAUŠINIAI; NATŪRALUS MEDUS; GYVŪNINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTAI, NENURODYTI KITOJE VIETOJE

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN) „Ricotta Romana“ žymimas tik pieno produktas, gaminamas iš nenugriebto avių pieno, gauto iš veislės „Sarda“ avių ir jų mišrūnų, veislės „Comisana“ avių ir jų mišrūnų, veislės „Sopravvissana“ avių ir jų mišrūnų, veislės „Massese“ avių ir jų mišrūnų, veislės „Lacaune“ avių ir jų mišrūnų, veislės „Merinizzata“ avių ir jų mišrūnų, veislės „Assaf“ avių ir jų mišrūnų, veislės „Valle del Belice“ avių ir jų mišrūnų, išrūgų.

Pateiktas vartoti gaminys pasižymi šiomis savybėmis:

— Produktas: šviežias.

— Varškės masė: balta, grūdėta.

— Skonis: salsvo pieno.

— Svoris: iki 2 kg, taikant 10 % leistiną svorio nuokrypį.

— Riebalų kiekis: ne mažiau kaip 40 % sausosios medžiagos.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Pieninės avys šeriamos 5 punkte nurodytai gamybos vietovei būdingais pašarais, žoliniais augalais ir žole. Leidžiama papildomai naudoti sausus pašarus ar koncentratus, tačiau draudžiama naudoti sintetines medžiagas ir genetiškai modifikuotus organizmus.

Vis dėl to pašarų, gautų ne iš nustatytos geografinės vietovės, kiekis negali viršyti 30 % sausosios medžiagos per metus.

Atsižvelgiant į tai, kad pastaraisiais metais dirvožemio ir klimato sąlygos nebuvo ypač palankios žemės ūkio ir gyvulininkystės sektoriui, neabejotinai būtina tiekti šviežius arba šieno pašarus ir tokius pašarus, kurie gaunami ne gamybos vietovėje; pakanka prisiminti staigius dirvožemio, klimato ir aplinkos pokyčius, dėl kurių šieno džiovinimo laikotarpiais iškrenta pernelyg daug kritulių, prastinančių jo kokybę, taip pat nepakeliamą karštį ir sausras, dėl kurių mažėja šviežių arba šieno pašarų gamyba.

Nereikėtų nuvertinti ir to, kad pamažu nuolat nutraukiama žemės ūkio ir gyvulininkystės veikla (neigiamos su bandomis susijusios tendencijos tiek ūkių, tiek gyvulių skaičiaus atžvilgiu). Tai daugiausia pasakytina apie mažus ir vidutinio dydžio ūkius, t. y. tradicinius šeimos ūkius, kuriems vis sunkiau išgyventi dabartinėmis ekonominėmis aplinkybėmis: ekonominis gyvybingumas – mažas, gamybos sąnaudos – pradedant kuru ir gyvulių pašarais ir baigiant mašinomis – toliau didėja, o žemės ūkio produktų kainos tokiu pačiu tempu neauga, be to, nepakankama ir kartų kaita.

Anksčiau kaimo gyvenimas buvo visuomenės pagrindas, o žemės ūkis užtikrino stabilias pajamas. Šiuo metu uždaroma vis daugiau ūkių, o kaimo vietovėse, ypač tose, kuriose puoselėjamos tvirtos gyvūnų veisimo tradicijos, vis labiau mažėja gyventojų skaičius. Todėl be sisteminių pokyčių ūkiai ir toliau bus uždaromi, o tai turės rimtų pasekmių ne tik kaimo vietovėms, bet ir maisto produktų gamybai bei tradicijų išsaugojimui: kyla pavojus, kad ūkiai nebegalės patenkinti nei dabar šėrimui taikomų reikalavimų, nei būsimų poreikių.

Pieninių avių neleidžiama šerti priverstinai, jos neturi patirti aplinkos sukelto streso ir (arba) gauti hormoninių produktyvumą skatinančių medžiagų.

Nenugriebto pieno išrūgos, t. y. vykstant pieno koaguliacijai susidarantis skystis, turi būti gaunamas atliekant nuvarvinimą, prieš tai suskaidžius sutraukas, skirtas avies sūriui iš Lacijaus regiono avių pieno gaminti.

Nenugriebto avies pieno išrūgos būna šviesiai geltonos spalvos, jose yra:

— sausosios neriebalinės medžiagos: 5,37 % arba daugiau,

— baltymų: 1,09 % arba daugiau,

— riebalų: 0,35 % arba daugiau,

— laktozės: 3,55 % arba daugiau,

— peleningumas: 0,4 % arba daugiau.

Gaminant „Ricotta Romana“ per išrūgų šildymo procesą, kai temperatūra būna nuo 50 iki 60 °C, leidžiama įpilti ne daugiau kaip 15 % viso išrūgų kiekio nenugriebto avių pieno, gauto iš pirmiau nurodytų veislių gyvulių, auginamų 5 punkte nurodytoje vietovėje.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Avys, kurių pienas skirtas „Ricotta Romana“ gaminti, turi būti auginamos nustatytoje geografinėje vietovėje.

Pienas turi būti melžiamas ir perdirbamas nustatytoje geografinėje vietovėje.

Vasarą, kai gyvuliai fiziologiškai neduoda pieno, kalnuotose vietovėse, įskaitant kaimyninius regionus, leidžiama taikyti tradicinę ganymo kalnuose ir sezoninio gyvūnų pervarymo praktiką.

Vienas esminių gamybos etapų kokybinėms gaminio savybėms išgauti yra sutraukų skaidymas, kuris priklauso nuo sūrio gamintojų gebėjimų, susiformavusių dėl įgūdžių ir patirties, perduodamų per amžius visoje su šia SKVN susijusioje zonoje.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Kai beveik baigiama nuvarvinti išrūgas, „Ricotta Romana“ iš karto pakuojama ir pateikiama parduoti nuo gamybos pabaigos praėjus kelioms valandoms.

Tai labai greitai gendantis šviežias nebrandintas ir nenokintas gaminys, jis gali greitai apkarsti.

Kadangi varškė „Ricotta Romana“ turėtų būti vartojama labai šviežia, ji turi būti pakuojama 5 punkte nurodytoje vietovėje, siekiant išsaugoti jos šviežumą, saugą ir kokybę, taip pat siekiant užtikrinti gaminio atsekamumą ir patikrinimus.

Varškė pakuojama į nupjautinio kūgio formos ne didesnės kaip 2 kg talpos (leistinas 10 % nuokrypis) vytelių, plastiko ar metalinius krepšelius. Viršutinė taros dalis uždengiama plastiko lakštu. Taip pat leidžiama pakuoti į tokią tarą:

— kepimo popierių,

— plastiko tarą ir (arba) vakuumines pakuotes,

— modifikuotos atmosferos pakuotes.

4.6. *Specialios žemės produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant pakuotės privalo būti etiketė, kurioje, be privalomo Bendrijos logotipo, spausdintinėmis aiškiomis ir įskaitomomis raidėmis taip pat turi būti pateiktos įstatymais nustatytos nuorodos ir informacija bei šie duomenys:

— pavadinimo „Ricotta Romana“ užrašo raidės turi būti daug didesnės, aiškios ir įskaitomos, užrašas turi aiškiai skirtis nuo kitų užrašų etiketėje, iš karto po juo turi būti nuoroda *Denominazione di Origine Protetta (DOP)* (saugoma kilmės vietos nuoroda, SKVN),

— gamintojo ir pakuotojo pavardė ar pavadinimas ir adresas,

— gaminio logotipas.



Kitus nenustatytus užrašus, pavyzdžiui, „fine“, „scelto“, „selezionato“, „superiore“, „genuino“ (subtilus, rinktinis, geros kokybės, aukščiausios kokybės, autentiškas), ar kitus giriamojo pobūdžio būdvardžius naudoti draudžiama. Vis dėlto leidžiama pateikti nuorodas į privačius prekių ženklus, jei jie nėra giriamojo pobūdžio ir neklaidina vartotojo. Be to, leidžiama nurodyti ūkio, kuriame buvo užaugintos alyvuogės, pavadinimą ir kitas neklaidinančias, dokumentais pagrindžiamas nuorodas, kurias galima vartoti pagal Bendrijos, nacionalinius ar regioninius teisės aktus ir kurios neprieštarauja šios specifikacijos tikslams ir nuostatoms.

Pavadinimas „Ricotta Romana“ turi būti italų kalba.

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Išrūgos turi būti gaunamos iš Lacijaus regiono avių pieno. Išrūgų perdirbimas į varškę „Ricotta Romana“ ir jos pakavimas turi vykti Lacijaus regiono teritorijoje.

6. **Ryšys su geografine vietove**

*Ryšio santrauka*

5.1. Geografinės vietovės ypatumai:

Lacijaus regiono teritorija dirvos ir klimato požiūriu pasižymi labai nelygiu reljefu (kalkinės ir vulkaninės kalvos, kalvelės, sąnašinės lygumos), vidutine metine 13–16 °C temperatūra, ne mažesniu kaip 650 mm metiniu kritulių kiekiu jūros pakrantėje, 1 000–1 500 mm – žemyninėse lygumose ir 1 800–2 000 mm – Terminilo kalno ir Simbruinio kalnų vietovėse.

Šiai vietovei būdingos dirvos ir klimato savybės palankios avims auginti, nesukeliant joms streso.

Gamtinės sąlygos leidžia avių mitybai naudoti natūralius žolynus ir ganyklas, kad jų pienas, naudojamas sūriui gaminti, įgytų ypatingų savybių, dėl kurių sukuriama išskirtinė sinergija, naudinga ne tik kokybei bet ir gaminio savybių vientisumui.

Pažymėtina, kad Lacijaus regione auginama daugiau kaip 440 000 avių ir per metus primelžiama apie 600 000 hektolitrų avių pieno.

5.2. Produkto ypatumai:

„Ricotta Romana“ būdingos šios savybės:

— varškės masė labai švelni ir grūdėta,

— ryškesnė nei naudojant karvių pieno išrūgas gaunama spalva, taip pat

— skonis – salsvo pieno.

Minėtos kokybinės savybės susijusios su šiais aspektais:

— ne mažesnis kaip 3,55 % laktozės kiekis aviės pieno išrūgose ir specifinė pieninių avių mityba, sudaryta iš Lacijaus regionui būdingų pašarų, žolinių augalų ir žolių, dėl kurių pienas įgyja salsvą skonį, taip pat

— gamybos metu į išrūgas nededama rūgštingumą reguliuojančių medžiagų.

Todėl pagamintai „Ricotta Romana“ varškei būdingas salsvas skonis, ją išskiriantis iš kitų panašių ricotta varškės rūšių.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys.

Avių mityba ir avininkystei palankios aplinkos sąlygos, dėl kurių naudojamas tradicinis sezoninis galvijų pervarymo į naujas ganyklas metodas, leidžiantis gyvuliams išvengti vasaros kaitrų ir aplinkos bei mitybos streso, kurį jos patirtų lygumose, sudaro sąlygas gauti optimalios kokybės pieną, iš kurio gaminama labai specifinė varškė.

Tai, kad „Ricotta Romana“ nuo seno buvo žinoma viso Lacijaus regiono rinkoje, patvirtina Romos (1922–1965 m.), Viterbo (1949–1973 m.), Frosinone (1955–1999 m.) ir Latina (1951–1977 m.) miestų Prekybos, pramonės, amatų ir žemdirbystės rūmų CCIAA (Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura) registrų duomenys. Be to, pagal Romos CCIA prekių rinkos duomenis galima matyti šio gaminio kainų pokyčius nuo 1952 m. iki 1998 m., kurie parodo jo svarbą vietovės ekonomikai. Socialinių ir ekonominių duomenų, pavyzdžiui, apie daugelį metų šį gaminį ruošiančius gamintojus, – gausu. Kaip pavyzdį galima paminėti *Castel di Guido* ūkio direktoriaus pranešimą, kuriame nurodoma, kad 1969 m. ūkyje primelžta 3 500 l avių pieno; pagal 1958 m., 1960 m. ir 1965 m. ūkio buhalterijos knygas, pasirašytas bandos piemens ir direktoriaus, dalis pieno parduota, o likusi dalis panaudota varškei „Ricotta Romana“ gaminti. Gasparri ūkio buhalterijoje nurodyta kaina už kilogramą ir bendras pagamintas „Ricotta Romana“ kiekis nuo 1907 m. (70 sentimų už kilogramą iki kovo 15 d., o vėliau – 45 sentimai, iš viso 850 kg) iki 1924 m. (bendras kiekis – 932,5 kg).

Taip pat gausu istorinių ir folklorinių duomenų, pagrindžiančių gaminio ir geografinės vietovės ryšį. Kaip istorinį šaltinį galia paminėti 1953 m. išleistą Trinchieri veikalą „Vita di pastori nella Campagna Romana“, kuriame aprašoma „Ricotta Romana“ gamybos technologija. Kaip tradicinį paprotį galima paminėti avių pieno varškės kaimo šventę *attozzata*, kuri Barbarano Romano komunoje (Viterbo provincija) rengiama apie 30 metų.

„Ricotta Romana“ valgoma neperdirbta arba dažnai naudojama kaip sudėtinė tradicinių Lacijaus patiekalų dalis.

**Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą specifikaciją**

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