C/2026/4828

17.9.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/4828)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Ricotta Romana”

ES atsauces numurs: PDO-IT-0298-AM01 – 18.6.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Ricotta Romana”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

MASAF (Lauksaimniecības, uztursuverenitātes un mežsaimniecības ministrija)

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Uz grozījumiem attiecas standarta grozījuma definīcija, jo tie neietver nosaukuma vai tā lietojuma maiņu, nerada risku, ka saikne vairs nebūs spēkā, un neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

Grozījums produkta specifikācijas 5. punktā un vienotā dokumenta 4.2. punktā attiecībā uz produkta aprakstu

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Apraksts

— Aitu šķirnēm, no kurām iegūst pilnpiena sūkalu rikotu [*ricotta*], ir pievienotas *Lacaune*, *Merinizzata*, *Assaf* un *Valle del Belice* šķirnes un to krustojumi.

— Ir ieviesta 10 % pielaide attiecībā uz maksimālo 2 kg svaru.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums produkta specifikācijas 5. punktā un vienotā dokumenta 4.5. punktā

Apraksts

— Ir precizēts, ka vasarā, kad dzīvniekus neslauc, ganīšana kalnu ganībās / dzīvnieku sezonāla pārvietošana ir atļauta arī kaimiņu reģionos.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums produkta specifikācijas 8. punktā un vienotā dokumenta 4.6. punktā

Apraksts

— Ir ieviesta 10 % pielaide attiecībā uz iepakojuma ietilpību.

— Ir ieviesta iespēja izmantot modificētas atmosfēras iepakojumu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Ricotta Romana”

ES atsauces numurs: PDO-IT-0298-AM01 – 18.6.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Ricotta Romana”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

04 – PIENA PĀRSTRĀDES PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABISKAIS MEDUS; DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI, KAS CITUR NAV MINĒTI UN IEKĻAUTI

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu (ACVN) "Ricotta Romana" apzīmē tikai un vienīgi piena produktu, kas ražots no tāda aitas pilnpiena sūkalām, kurš iegūts no *Sarda* šķirnes aitām un tās krustojumiem, *Comisana* šķirnes aitām un tās krustojumiem, *Sopravvissana* šķirnes aitām un tās krustojumiem, *Massese* šķirnes aitām un tās krustojumiem, *Lacaune* šķirnes aitām un tās krustojumiem, *Merinizzata* šķirnes aitām un tās krustojumiem, *Assaf* šķirnes aitām un tās krustojumiem, kā arī *Valle del Belice* šķirnes aitām un tās krustojumiem.

Produktu piedāvājot tirgū, tam jābūt ar šādām īpašībām:

— produkts – svaigs;

— masa – balta, ar graudainu konsistenci;

— garša – saldena piena garša;

— svars – līdz 2 kg ar 10 % svara pielaidi;

— tauku saturs sausnā – vismaz 40 %.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Slaucamās aitas barību iegūst dabiskās un sētās ganībās un pļavās, kas ir tipiskas 5. punktā minētajam ražošanas apgabalam. Atļauts papildus izmantot sienu un koncentrātus, bet sintētiskas vielas un ģenētiski modificēti organismi nav atļauti.

Tomēr tās barības daudzums, kas iegūta ārpus noteiktā ģeogrāfiskā apgabala, gadā nedrīkst pārsniegt 30 % sausnas.

Nepieciešamība nodrošināt svaigu barību vai sienu un barību, kas iegūta ārpus ražošanas apgabala, ir absolūta prasība, ņemot vērā to, ka pēdējos gados augsnes un klimatiskie apstākļi nav bijuši īpaši labvēlīgi lauksaimniecības un lopkopības nozarei. Šajā ziņā būtu jāmin pēkšņās izmaiņas augsnē, klimatā un vidē, kas ir izraisījušas pārmērīgu nokrišņu daudzumu žūšanas periodā, kā rezultātā siens sabojājas, kā arī pārmērīgu karstumu un sausumu, kā rezultātā samazinās tādas barības ražošana, ko izmanto svaigā veidā vai kā sienu.

Turklāt nevajadzētu par zemu novērtēt pakāpenisku un nepārtrauktu lauksaimnieciskās un lopkopības darbības pārtraukšanu (negatīvas rādītāju tendences gan saimniecību skaita, gan dzīvnieku skaita ziņā). Tas galvenokārt attiecas uz mazām un vidējām lauku saimniecībām – tradicionālajām ģimenes saimniecībām, kurām pašreizējā ekonomiskajā situācijā ir arvien grūtāk izdzīvot: zema ekonomiskā dzīvotspēja, ražošanas izmaksas (no degvielas un lopbarības līdz pat tehnikai) turpina pieaugt, savukārt lauksaimniecības produktu cenām nav tādas pašas tendences, kā arī nenotiek paaudžu maiņa.

Agrāk lauku dzīve bija sabiedrības kodols, un lauksaimniecība nodrošināja stabilus ienākumus. Mūsdienās arvien vairāk lauku saimniecību tiek slēgtas, un lauku apvidi kļūst aizvien tukšāki, īpaši tie, kuros ir spēcīgas dzīvnieku audzēšanas tradīcijas. Tāpēc, neveicot sistēmiskas izmaiņas, turpināsies lauku saimniecību slēgšana, kas nopietni ietekmēs ne tikai lauku apvidus, bet arī pārtikas ražošanu un tradīciju saglabāšanu – pastāv risks, ka vairs nebūs iespējams apmierināt pašreizējās barības vajadzības, kā arī nākotnes vajadzības.

Slaucamajām aitām nedrīkst piemērot piespiedu barošanu, un tās jāsargā no vides stresa; aizliegts izmantot augšanu veicinošus hormonus.

Pilnpiena sūkalas – šķidrums, kas veidojas, pienam sarecot, – iegūtas, nokāšot piena recekli, kas paredzēts tāda aitas siera ražošanai, kurš iegūts no Lacio reģionā slaukta aitas piena.

Aitas pilnpiena sūkalas ir bāli dzeltenā krāsā un tās satur:

— beztauku sausnu – 5,37 % vai vairāk;

— olbaltumvielas – 1,09 % vai vairāk;

— taukus – 0,35 % vai vairāk;

— laktozi – 3,55 % vai vairāk;

— pelnus – vismaz 0,4 %.

Tā kā sūkalas tiek uzkarsētas līdz 50–60 °C, "Ricotta Romana" gatavošanā atļauts pievienot iepriekš minēto šķirņu aitu pilnpienu (ne vairāk par 15 % no kopējā sūkalu apjoma), kas iegūts no aitām, kuras audzētas 5. punktā minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

To slaucamo aitu audzēšanas saimniecības, kuru piens paredzēts "Ricotta Romana" gatavošanai, atrodas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Pienam jābūt iegūtam un pārstrādātam noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Vasarā, kad dzīvnieki netiek slaukti, kalnu apgabalos, tostarp kaimiņu reģionos, ir atļauta tradicionālā ganīšanas kalnos un dzīvnieku sezonālās pārvietošanas prakse.

Jāuzsver, ka viens no galvenajiem produkta kvalitātes aspektiem ir piena recekļa atdalīšana, kas ir atkarīga no sierdaru meistarības, ko, savukārt, nosaka prasmes un pieredze, kas ACVN apgabalā gadsimtu gaitā nodotas no paaudzes paaudzē.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Kad sūkalas gandrīz pilnībā atdalītas, "Ricotta Romana" tūlīt tiek iepakots un dažas stundas pēc tā pagatavošanas laists tirgū.

Tā kā šis ir svaigs produkts, kas nav ne gatavināts, ne nostāvināts, tas ātri iesmok un sabojājas.

Tāpēc tūlītējam patēriņam paredzētais produkts "Ricotta Romana" jāiepako 5. punktā minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai nezustu tā svaigums, nekaitīgums un kvalitāte, kā arī lai garantētu izsekojamību un nodrošinātu pārbaudi.

Produktu iepako nošķelta konusa formas klūdziņu, plastmasas vai metāla groziņos, kuru tilpība nepārsniedz 2 kg (ar 10 % pielaidi). Groziņu pārklāj ar plastmasas plēvi. Atļauti arī šādi iepakojuma veidi:

— pergamentpapīrā;

— plastmasas un/vai vakuuma tvertnēs;

— modificētas atmosfēras iepakojumā.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Papildus Kopienas logotipam, attiecīgajām norādēm un tiesību aktos paredzētajai informācijai uz iepakojuma jābūt šādiem datiem, kas iespiesti skaidriem un salasāmiem burtiem:

— nosaukumam "Ricotta Romana" jābūt ar ievērojami lielākiem, skaidriem un nenodzēšamiem burtiem, tam jāizdalās no pārējiem uzrakstiem un aiz tā jābūt norādei *Denominazione Origine Protetta (DOP)*,

— ražošanas un iepakošanas uzņēmuma nosaukumam, pilnam juridiskajam nosaukumam un adresei,

— produkta logotipam.



Nav atļauts pievienot nekādu citu norādi, kas nav paredzēta, tostarp apzīmētājus “fine” [smalks], “scelto” [izlases], “selezionato” [atlasīts], “superiore” [augstākā labuma] un “genuino” [īsts], vai kā citādi slavināt produktu. Tomēr ir atļauts lietot norādes, kurās izmantotas atsauces uz privātiem zīmoliem (ja vien tām nav slavinošs vai patērētāju maldinošs raksturs), tā lauksaimniecības uzņēmuma nosaukumu, kurā produkts tiek ražots, kā arī citas patiesībai atbilstošas un dokumentējamas norādes, kas atļautas saskaņā ar spēkā esošajiem Kopienas, valsts vai reģionālajiem tiesību aktiem un kas nav pretrunā šīs specifikācijas mērķim un saturam.

Apzīmējumam “Ricotta Romana” jābūt itāļu valodā.

5. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Sūkalām jābūt iegūtām no Lacio reģiona aitu pilnpiena. Arī sūkalu pārstrādei, lai iegūtu “Ricotta Romana”, un tā iepakošanai jānotiek tikai Lacio reģiona teritorijā.

6. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Kopsavilkums par saikni

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Lacio reģiona augsnei un klimatiskajiem apstākļiem ir raksturīgs daudzveidīgs reljefs (kaļķakmens un vulkāniskas izcelsmes kalni, pakalni, aluviāli līdzenumi), gada vidējā temperatūra svārstās no 13 līdz 16 °C; gada minimālais nokrišņu daudzums piekrastes joslā ir 650 mm, iekšzemes līdzenumos – 1 000–1 500 mm, *Terminillo* kalnā un *Simbruini* kalnu grēdā – 1 800–2 000 mm.

Ņemot vērā šos augsnes un klimatiskos apstākļus, šajā apgabalā ir vislabākie nosacījumi aitu audzēšanai, nepakļaujot tās stresam.

Šie dabas apstākļi ļauj aitām izmantot dabiskās ganības un pļavas barības ieguvei, kas savukārt nodrošina siera pagatavošanai izmantotā piena sevišķās īpašības; notiek dažādu tādu faktoru mijiedarbība, kuri atstāj ļoti labvēlīgu ietekmi ne tikai uz kvalitāti, bet arī uz īpašību homogenitāti.

Jāuzsver, ka Lacio reģionā ir 440 000 aitu, kuru gada izslaukums ir aptuveni 600 000 hl.

5.2. Produkta specifika

“Ricotta Romana” ir šādas īpašības:

— ļoti smalka graudaina konsistence,

— izteiktāka krāsa nekā līdzīgam produktam, kas iegūts no govs piena sūkalām; un

— saldena piena garša.

Šīs kvalitātes īpašības saistītas ar:

— laktozes saturu, kas aitas pilnpiena sūkalās ir vismaz 3,55 % un kas piešķir tām saldenumu, kuru nodrošina slaucamo aitu izmantotā barība, ko tās iegūst Lacio reģiona dabiskajās ganībās un pļavās, un

— faktu, ka, sūkalas pārstrādājot, tām nepievieno skābuma regulētājus.

Tādējādi iegūtajam produktam “Ricotta Romana” ir raksturīgā saldenā garša, kas to atšķir no visiem citiem rikotas veidiem.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)

Aitu barība, tostarp arī tradicionālā pārdzīšana uz vasaras kalnu ganībām, ar ko dzīvnieki tiek pasargāti no vasaras karstuma un līdz ar to arī no vides vai barības izraisīta stresa, kuram tie būtu pakļauti līdzenumā, kopā ar aitkopībai labvēlīgajiem vides faktoriem dod iespēju ražot augstvērtīgu pienu, no kura tiek gatavota specifiskā rikota.

"Ricotta Romana" vēsturisko klātbūtni Lacio reģiona tirgos apliecina tirgus dati, kas reģistrēti *CCIAA* (*Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura*), Romā (1922.–1965. g.), *Viterbo* (1949.–1973. g.), *Frosinone* (1955.–1999. g.) un *Latina* (1951.–1977. g.). Turklāt, pamatojoties uz Romas *CCIAA* preču tirdzniecības biržas pierakstiem, var uzzināt produkta cenas svārstības laikā no 1952. līdz 1998. gadam, un tas liecina par nozīmi, kāda šim produktam bija ģeogrāfiskā apgabala ekonomikā. Ir daudz sociāla un ekonomiska rakstura norāžu, piemēram, dati par ražotājiem, kas jau gadiem ilgi ražo *ricotta*. Piemēram, saskaņā ar *Castel di Guido* saimniecības vadītāja ziņojumu 1969. gadā tika saražoti 3 500 litri aitas piena, kuri daļēji tika pārdoti kā svaigpiens un daļēji tika izmantoti "Ricotta Romana" gatavošanai (to var secināt no grāmatvedības 1958., 1960. un 1965. gada dokumentiem, kurus parakstījuši galvenie gani un saimniecības vadītājs). *Gasparri* saimniecības grāmatvedības dokumentos norādīta cena par kilogramu un sezonā saražotais "Ricotta Romana" kopējais daudzums kilogramos laikā no 1907. gada (70 *centesimi*/kg līdz 15. martam un 45 *centesimi*/kg turpmāk, kopējais ražošanas apjoms – 850 kg) līdz 1924. gadam (kopējais ražošanas apjoms – 932,5 kg).

Turklāt daudzas vēsturiskas un folkloristiskas norādes liecina par saikni starp šo produktu un ģeogrāfisko apgabalu. No vēsturiskajām norādēm minams "Ricotta Romana" ražošanas paņēmienu apraksts *Trinchieri* darbā *Vita di pastori nella Campagna Romana* (1953). No folkloristiskajām norādēm cita starpā minami zemnieku svētki par godu *attozzata* (aitas rikota), kurus jau kādus 30 gadus rīko *Barbarano Romano* pašvaldība (*Viterbo* province).

"Ricotta Romana" ēd ne tikai kā patstāvīgu ēdienu, bet arī plaši izmanto kā sastāvdaļu tradicionālajos Lacio ēdienos.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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