C/2026/4828

17.9.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/4828)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Ricotta Romana"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-IT-0298-AM01 — 18.6.2026

1. **Isem il-prodott**

"Ricotta Romana"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Settur**

☑ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

MASAF (il-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sovranità tal-Ikel u l-Forestrija)

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi jaqgħu taħt id-definizzjoni ta' emenda standard peress li ma jikkonċernawx l-isem jew l-użu tal-isem, ma jirriskjawx li jħassru r-rabta u ma jinvolvux aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

Emenda tal-Artikolu 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u tal-punt 4.2 tad-dokument uniku fir-rigward tad-deskrizzjoni tal-prodott

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Deskrizzjoni

— Ir-razez Lacaune, Merinizzata, Assaf u Valle del Belice, u r-razez inkroċjati tagħhom, żdiedu mar-razez li mix-xorrox tal-ħalib sħiħ tagħhom tinkiseb l-irkotta.

— Ġiet introdotta tolleranza ta' 10 % fuq il-piż massimu ta' 2 kg.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u tal-punt 4.5 tad-dokument uniku

Deskrizzjoni

— Ġie speċifikat li r-ragħa fil-muntanji/it-transumanza huwa/hija permess/a wkoll f'reġjuni ġirien matul is-sajf meta l-annimali jkunu fil-perjodu ta' tnixxif tagħhom.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 8 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u tal-punt 4.6 tad-dokument uniku

Deskrizzjoni

— Ġiet introdotta tolleranza ta' 10 % fuq il-kapaċità tal-pakkett.

— Ġiet introdotta l-possibbiltà li jintuża imballaġġ b'atmosfera mmodifikata.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Ricotta Romana"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-IT-0298-AM01 — 18.6.2026

1. **Isem/Ismijiet**

"Ricotta Romana"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

L-Italja

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

04 – PRODOTTI TAL-ĦALIB; BAJD TAL-GĦASAFAR; GĦASEL NATURALI; PRODOTTI TAJBIN GĦALL-IKEL ĠEJJIN MILL-ANNIMALI, LI MHUMIEX SPEĊIFIKATI JEW INKLUŻI BANDA OĦRA

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Id-denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP) "Ricotta Romana" hija rriżervata esklużivament għall-prodott tal-ħalib magħmul mix-xorrox tal-ħalib sħiħ tan-nagħġa li jinkiseb min-nagħaġ tar-razza Sarda u r-razez inkroċjati tagħha, ir-razza Comisana u r-razez inkroċjati tagħha, ir-razza Sopravvissana u r-razez inkroċjati tagħha, ir-razza Massese u r-razez inkroċjati tagħha, ir-razza Lacaune u r-razez inkroċjati tagħha, ir-razza Merinizzata u r-razez inkroċjati tagħha, ir-razza Assaf u r-razez inkroċjati tagħha u r-razza Valle del Belice u r-razez inkroċjati tagħha.

Meta tiġi rrilaxxata għall-konsum, għandha l-karatteristiċi li ġejjin:

— Prodott: frisk;

— Pejst: bajda, b'sawra ta' għoqiedi;

— Togħma: togħma kemxejn ħelwa, ta' ħalib;

— Piż: sa 2 kg b'tolleranza tal-piż ta' 10 %;

— Kontenut ta' xaħam: minimu ta' 40 % tal-materja niexfa.

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali ddeżinjati b'denominazzjoni ta' oriġini protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati ddeżinjati minn indikazzjoni ġeografika protetta biss)*

In-nagħaġ tal-ħalib jirgħu f'mergħat naturali u miżrugħin u f'art tal-mergħa tipiċi taż-żona tal-produzzjoni indikata taħt il-punt 5. Jistgħu jintużaw foraġġ imnixxef u konċentrati, iżda ma jistgħux jintużaw sustanzi sintetiċi u organiżmi mmodifikati ġenetikament.

Madankollu, l-għalf li jkun ġej minn barra ż-żona ġeografika definita ma jridx jaqbeż it-30 % tal-materja niexfa fuq bażi annwali.

Il-ħtieġa li jiġi pprovdut għalf frisk jew ħuxlief u għalf li jiġi minn barra ż-żona tal-produzzjoni hija rekwiżit assolut peress li, fis-snin riċenti, il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima ma kinux partikolarment favorevoli għas-settur tal-agrikoltura u tal-bhejjem; biżżejjed li wieħed jaħseb fit-tibdiliet f'daqqa fil-ħamrija, fil-klima u fl-ambjent, li wasslu għal xita eċċessiva matul il-perjodi tat-tnixxif, bir-riżultat li l-ħuxlief jitħassar, u s-sħana eċċessiva u n-nixfa, li rriżultaw fi tnaqqis fil-produzzjoni tal-foraġġ li jintuża frisk jew bħala ħuxlief.

Barra minn hekk, l-abbandun gradwali u kontinwu tal-attività agrikola u tal-bhejjem (xejriet negattivi fl-istokkijiet, kemm f'termini ta' numru ta' azjendi agrikoli u n-numru ta' annimali) ma għandux ikun issottovalutat. Dan jikkonċerna prinċipalment lill-farms żgħar u ta' daqs medju – farms tradizzjonali tal-familja – li qed isibuha dejjem aktar diffiċli li jkampaw fil-kuntest ekonomiku kurrenti: vijabilità ekonomika baxxa, kostijiet tal-produzzjoni – mill-fjuwil u l-għalf tal-bhejjem għall-makkinarju – li jkomplu jiżdiedu filwaqt li l-prezzijiet tal-prodotti agrikoli ma jsegwux l-istess xejra, u nuqqas ta' tiġdid ġenerazzjonali.

Fil-passat, il-ħajja rurali kienet fil-qalba tas-soċjetà u l-agrikoltura kienet tiżgura introjtu stabbli. Illum, iktar u iktar farms qegħdin jagħlqu u ż-żoni rurali qegħdin isiru dejjem aktar depopolati, speċjalment dawk bi tradizzjoni b'saħħitha ta' tnissil tal-annimali. Għalhekk, mingħajr tibdiliet sistemiċi, l-għeluq tal-farms se jkompli, b'konsegwenzi serji mhux biss għaż-żoni rurali iżda wkoll għall-produzzjoni tal-ikel u l-preservazzjoni tat-tradizzjonijiet: ir-riskju huwa li dawn la se jibqgħu kapaċi jlaħħqu mar-rekwiżiti kurrenti tal-għalf, u lanqas ma huma se jkunu kapaċi jlaħħqu mal-ħtiġijiet futuri.

In-nagħaġ tal-ħalib ma jridux ikunu soġġetti għal tmigħ sfurzat, stress ambjentali u/jew alterazzjonijiet ormonali maħsubin biex iżidu l-produzzjoni.

Ix-xorrox tal-ħalib sħiħ, li huwa prodott likwidu tal-koagulazzjoni tal-ħalib, jinkiseb billi jinfired mill-baqtiet maħsubin għall-produzzjoni tal-ġobon tan-nagħaġ mill-ħalib tan-nagħaġ fir-reġjun ta' Lazio.

Ix-xorrox mill-ħalib sħiħ tan-nagħaġ huwa ta' kulur isfar ċar u fih dan li ġej:

— residwu niexef bla xaħam: 5,37 % jew iktar;

— proteina: 1,09 % jew iktar;

— xaħam: 0,35 % jew iktar;

— lattożju: 3,55 % jew iktar;

— irmied: 0,4 % jew iktar.

Biex issir ir-"Ricotta Romana" huwa permess li, hekk kif ix-xorrox ikun qiegħed jissaħħan għal 50–60 °C, jiżdied il-ħalib sħiħ tan-nagħaġ tar-razez imsemmija hawn fuq li trabbew fiż-żona ġeografika msemmija fil-punt 5, fi kwantitajiet li ma jaqbżux il-15 % tal-volum totali tax-xorrox.

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-farms li jrabbu n-nagħaġ li l-ħalib tagħhom ikun se jiġi pproċessat f'"Ricotta Romana" jinsabu fiż-żona ġeografika definita.

Il-ħalib irid jiġi prodott u pproċessat fiż-żona ġeografika definita.

Matul is-sajf, meta l-annimali jkunu fil-perjodu fiżjoloġiku ta' tnixxif tagħhom, hija permessa l-prattika tradizzjonali tar-ragħa fil-muntanji u t-transumanza fiż-żoni tal-muntanji, inkluż fir-reġjuni ġirien.

Fattur importanti fil-kwalità tal-prodott huwa s-separazzjoni tal-baqta, li tiddependi mill-ħiliet operattivi tal-produtturi tal-ġobon, li huma r-riżultat ta' sekli ta' kompetenza u esperjenza madwar iż-żona koperta mid-DOP.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Meta x-xorrox ikun kważi sseparat għalkollox, ir-"Ricotta Romana" tiġi mballata direttament u titpoġġa għall-bejgħ ftit sigħat wara l-produzzjoni.

Dan huwa prodott frisk li ma jimmaturax jew ma jiġix staġjonat u li malajr jisnieħ jew imur.

Peress li għandha tiġi kkunsmata meta tkun għadha friska ħafna, ir-"Ricotta Romana", għalhekk trid tiġi mballata fiż-żona ġeografika msemmija fil-punt 5, biex ma jiġux iddanneġġati l-freskezza, is-sikurezza u l-kwalità tagħha, kif ukoll biex tiġi żgurata t-traċċabilità u jkunu jistgħu ksiru l-kontrolli.

Il-ġobon huwa mballat f'basktijiet koniċi tronkati tal-qasab, tal-plastik jew tal-metall b'kapaċità massima ta' 2 kg (b'tolleranza ta' 10 %), bil-parti ta' fuq tagħhom mgħottija b'folja tal-plastik. Huma permessi wkoll it-tipi oħrajn ta' imballaġġ li ġejjin:

— tgeżwir bil-parċmina;

— kontenituri tal-plastik u/jew bil-vakwu;

— imballaġġ b'atmosfera modifikata.

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Apparti l-logo tal-Komunità, ir-referenzi rilevanti u l-informazzjoni rikjesta bil-liġi, l-imballaġġ irid juri dan li ġej b'ittri stampati b'mod ċar, li jinqraw sew:

— l-isem "Ricotta Romana" irid jidher b'tipa ċara u li ma tistax titħassar, u jkun ikbar b'mod sinifikanti u pjuttost separat minn kwalunkwe kliem ieħor, u jrid ikun segwit mill-kliem "*Denominazione Origine Protetta (DOP)*";

— l-isem, l-isem tal-kumpanija u l-indirizz tal-kumpanija li tipproduċi u tieħu ħsieb l-imballaġġ tal-prodott;

— il-logo tal-prodott.



Kull deskrizzjoni oħra li mhix permessa espliċitament, inklużi l-aġġettivi "fine" [fin], "scelto" [għażla], "selezionato" [magħżul], "superiore" [superjuri] u "genuino" [ġenwin], jew oħrajn li jfaħħru l-prodott hija pprojbita. Madankollu, jistgħu jintużaw ismijiet tal-marka, sakemm dawn ma jkollhomx l-għan li jfaħħru jew ma jkunux tali li jqarqu bil-konsumatur, bħalma jista' l-isem tal-intrapriża mill-azjendi agrikoli li minnhom ikun ġej il-prodott, u indikazzjonijiet veri u dokumentabbli oħrajn li huma permessi taħt il-liġi Komunitarja, nazzjonali jew reġjonali u li ma humiex f'kunflitt mal-għanijiet u l-kontenut tal-ispeċifikazzjoni preżenti.

L-isem "Ricotta Romana" irid jidher bit-Taljan.

5. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Ix-xorrox irid jinkiseb mill-ħalib sħiħ ta' nagħaġ mir-Reġjun ta' Lazio. Ix-xorrox irid jiġi pproċessat f'"Ricotta Romana" u mballat biss fir-reġjun ta' Lazio.

6. **Rabta maż-żona ġeografika**

Sommarju tar-rabta

5.1. Speċifiċità taż-żona ġeografika:

Il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u l-klima fir-Reġjun ta' Lazio huma kkaratterizati b'tipi varji ta' riljiev (muntanji tal-ġebel tal-ġir u volkaniċi, għoljiet, pjanuri alluvjali), temperaturi annwali medji li jvarjaw minn 13 °C sa 16 °C, u nżul ta' xita annwali minimu ta' 650 mm tul il-ħabel kostali, 1 000-1 500 mm fil-pjanuri interni u sa 1 800-2 000 mm fuq il-Muntanja Terminillo u fil-medda tas-Simbruini.

Minħabba f'dawn il-karatteristiċi tal-ħamrija u l-klima, it-territorju jipprovdi l-aħjar kundizzjonijiet possibbli għat-trobbija tan-nagħaġ mingħajr ma dawn isofru ebda stress.

Dawn il-fatturi naturali jippermettu l-isfruttar tal-art tal-mergħa naturali u miżrugħa bħala sors ta' ikel għan-nagħaġ, u b'hekk isir il-ħalib użat għall-produzzjoni tal-ġobon bi kwalitajiet partikolari u li jistabbilixxi sinerġija eċċezzjonalment favorevoli f'termini tal-kwalità tal-prodott u n-natura omoġenja tal-karatteristiċi tiegħu.

Ta' min jinnota li r-Reġjun ta' Lazio għandu popolazzjoni ta' nagħaġ ta' iktar minn 440 000, bin-nagħaġ jipproduċi madwar 600 000 hl ta' ħalib fis-sena.

5.2. Speċifiċità tal-prodott:

Ir-"Ricotta Romana" għandha l-karatteristiċi li ġejjin:

— pejst fina ħafna, b'sawra f'għamla ta' ċappa;

— kulur aktar distintiv minn dak tal-prodott ekwivalenti magħmul mix-xorrox tal-ħalib tal-baqar; u

— togħma kemxejn ħelwa, ta' ħalib.

Dawn il-karatteristiċi tal-kwalità huma marbutin ma':

— il-kontenut tal-lattożju ta' 3,55 % jew iżjed fix-xorrox tal-ħalib sħiħ tan-nagħaġ, li jagħtih il-ħlewwa dderivata mill-għalf tan-nagħaġ, li jiġi mill-art tal-mergħa u tal-bur naturali u miżrugħa li hija tipika għar-Reġjun ta' Lazio; u

— il-fatt li ma jiżdied l-ebda aġġustatur tal-aċidità max-xorrox waqt l-ipproċessar.

Il-prodott riżultanti, ir-"Ricotta Romana", għandu togħma karatteristika kemxejn ħelwa li tiddistingwih minn kull tip ta' rkotta oħra.

5.3. Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għal DOP) jew kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristika oħra tal-prodott (għal IĠP):

Id-dieta tan-nagħaġ, flimkien mal-kundizzjonijiet ambjentali favorevoli li jitrabbew fihom – inkluża l-prattika tradizzjoni ta' ragħa fil-muntanji, li tippermettilhom jaħarbu mis-sħana tas-sajf u għalhekk mill-istress ambjentali u nutrizzjonali possibbli li kieku jkunu soġġetti għalihom fl-artijiet baxxi – ifissru li l-ħalib huwa tal-ogħla kwalità u l-irkotta riżultanti hija ferm distintiva.

Il-preżenza storika tar-"Ricotta Romana" fis-swieq madwar ir-Reġjun ta' Lazio hija murija permezz ta' data mir-rapporti tas-suq tas-CCIAAs (il-Kmamar tal-Kummerċ, l-Industrija, l-Artiġjanat u l-Agrikoltura) f'Ruma (1922-1965), Viterbo (1949-1973), Frosinone (1955-1999) u Latina (1951-1977). Barra minn hekk, mis-suq tal-komoditajiet tas-CCIAA ta' Ruma wieħed jista' jara l-varjazzjonijiet fil-prezz tal-prodott bejn l-1952 u l-1998, li juru l-importanza tiegħu għall-ekonomija ta' din iż-żona ġeografika. Hemm ħafna indikazzjonijiet soċjali u ekonomiċi, bħall-preżenza ta' produtturi involuti f'dan it-tip ta' produzzjoni għal snin. Barra minn hekk, skont l-informazzjoni mogħtija mid-direttur tiegħu, fl-1969 il-farm Castel di Guido pproduċa madwar 3 500 litru ta' ħalib tan-nagħaġ, li parti minnu nbiegħet bħala ħalib frisk u parti oħra ntużat għall-produzzjoni tar-"Ricotta Romana", kif jidher mill-kontijiet tal-farm għas-snin 1958, 1960 u 1965, inizjalati mir-ragħaj u d-direttur. Il-kontijiet tal-farm Gasparri jindikaw il-prezz għal kull kilo u n-numru totali ta' kilogrammi tar-"Ricotta Romana" prodotta matul l-istaġuni agrarji bejn l-1907 (70 *centesimi*/kg sal-15 ta' Marzu u 45 *centesimi*/kg minn hemm 'il quddiem, bi produzzjoni totali ta' 850 kg) u l-1924 (produzzjoni totali ta' 932,5 kg).

Apparti minn hekk, ħafna referenzi storiċi u drawwiet tradizzjonali juru r-rabta bejn dan il-prodott u ż-żona ġeografika. Fost ir-referenzi storiċi hemm id-deskrizzjoni tat-tekniki għall-produzzjoni tar-"Ricotta Romana" f'*Vita di pastori nella Campagna Romana* (1953) ta' Trinchieri. Bħala drawwiet tradizzjonali, eżempju wieħed huwa l-festival rurali għall-*attozzata* (irkotta tan-nagħaġ) li ilu jiġu ċċelebrat għal madwar 30 sena fil-muniċipalità ta' Barbarano Romano (VT).

Barra milli tittiekel bħala platt fiha nfisha, ir-"Ricotta Romana" tintuża b'mod wiesa' bħala ingredjent fil-platti tradizzjonali mil-Lazio.

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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