Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/4828

17.9.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/4828)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Ricotta Romana"

EU-referentienummer: PDO-IT-0298-AM01 — 18.6.2026

1. **Naam van het product**

"Ricotta Romana"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

MASAF, Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Het betreft standaardwijzigingen, aangezien ze geen wijziging van de naam of het gebruik van de benaming omvatten, het verband niet dreigen te verbreken en geen verdere beperkingen voor de afzet van het product meebrengen.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Deze wijziging betreffende de beschrijving van het product heeft betrekking op artikel 5 van het productdossier en punt 4.2 van het enig document.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschrijving

— De rassen lacaune, merinizzata, assaf en valle del belice, evenals kruisingen daarvan, zijn toegevoegd aan de rassen waarvan de wei wordt gebruikt voor de vervaardiging van ricotta.

— Er is een tolerantie van 10 % voor het maximumgewicht van 2 kg toegevoegd.

☑ Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

De wijziging heeft betrekking op artikel 5 van het productdossier en op punt 4.5. van het enig document.

Beschrijving

— Er is aangegeven dat de trek naar graasweiden in de bergen en de heuvels tijdens de droogstand van de ooien in de zomer ook mag plaatsvinden in naburige gebieden.

☑ Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

De wijziging heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier en op punt 4.6. van het enig document.

Beschrijving

— Er is een tolerantie van 10 % voor de inhoud van de verpakkingen toegevoegd.

— De mogelijkheid om het product te verpakken onder een gewijzigde atmosfeer is toegevoegd.

☑ Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Ricotta Romana”

EU-referentienummer: PDO-IT-0298-AM01 — 18.6.2026

1. **Naam/namen**

“Ricotta Romana”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Italië

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

04 – MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

De beschermde oorsprongsbenaming (BOB) "Ricotta Romana" heeft uitsluitend betrekking op zuivelproducten die zijn verkregen uit wei van volle schapenmelk van de rassen sarda en kruisingen daarvan, comisana en kruisingen daarvan, sopravvissana en kruisingen daarvan, massese en kruisingen daarvan, lacaune en kruisingen daarvan, merinizzata en kruisingen daarvan, assaf en kruisingen daarvan, en valle del belice en kruisingen daarvan.

Wanneer het product voor menselijke consumptie wordt aangeboden, moet het de volgende kenmerken vertonen:

— product: vers;

— kaasmassa: wit, kruimelig;

— smaak: lichtzoete melksmaak;

— gewicht: tot 2 kg, met een tolerantie van 10 %;

— vetgehalte: minimaal 40 % van de droge stof.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

De melkschapen voeden zich op natuurweiden, weiland en grasland in het in punt 5 vermelde geografische productiegebied. Bijvoer in de vorm van droge voedergewassen en krachtvoer is toegestaan, mits deze geen synthetische bestanddelen en genetisch gemodificeerde organismen bevatten.

Diervoeder dat afkomstig is van buiten het afgebakende geografische gebied mag op jaarbasis echter niet meer dan 30 % van de droge stof uitmaken.

Het is absoluut noodzakelijk om te voorzien in verse en droge voedergewassen en diervoeder dat afkomstig is van buiten het productiegebied, omdat de bodemgesteldheid en het klimaat de afgelopen jaren niet erg gunstig zijn geweest voor de landbouw en veeteelt. Plotselinge veranderingen in bodem, klimaat en milieu vertaalden zich in overmatige neerslag tijdens droogperioden, wat leidde tot bederf van het hooi, en in extreme hitte en droogte, waardoor de productie van verse of te drogen voedergewassen afnam.

Daarnaast is er sprake van een gestage en voortdurende terugloop van landbouw- en veeteeltactiviteiten (negatieve trends in de bestanden, zowel wat betreft het aantal bedrijven als het aantal dieren). Dit betreft vooral kleine en middelgrote landbouwbedrijven — traditionele familiebedrijven — die in de huidige economische context steeds moeilijker het hoofd boven water kunnen houden. Ze hebben te kampen met beperkte economische levensvatbaarheid, productiekosten die blijven stijgen — van brandstof en veevoeder tot machines — terwijl de prijzen van landbouwproducten niet dezelfde trend volgen, en een gebrek aan generatievernieuwing.

In het verleden stond het plattelandsleven centraal in de samenleving en zorgde de landbouw voor een stabiel inkomen. Tegenwoordig verdwijnen er steeds meer landbouwbedrijven en raken plattelandsgebieden ontvolkt, met name gebieden die sterk zijn gericht op de veeteelt. Zonder structurele veranderingen zullen er landbouwbedrijven blijven verdwijnen. Dit heeft niet alleen ernstige gevolgen voor plattelandsgebieden, maar ook voor de voedselproductie en het behoud van tradities. Het risico bestaat dat niet langer aan de huidige behoeften aan voeder kan worden voldaan, noch aan toekomstige behoeften.

Geforceerde voeding, omgevingsstress en/of hormoongebruik om de melkproductie op te voeren, zijn niet toegestaan.

De wei van volle melk, het vloeibare bestanddeel dat ontstaat door het stremmen van de melk, moet worden verkregen door afvloeiing tijdens het fijnsnijden van de wrongel die bestemd is voor de bereiding van schapenkaas met op het grondgebied van de regio Lazio verkregen schapenmelk.

De wei van volle schapenkaas is vaalgeel van kleur en bevat het volgende:

— mager droog residu: ten minste 5,37 %;

— eiwitten: ten minste 1,09 %;

— vet: ten minste 0,35 %;

— lactose: ten minste 3,55 %;

— as: ten minste 0,4 %.

Bij de bereiding van de “Ricotta Romana” mag tijdens de verhitting van de wei, bij een temperatuur van 50 tot 60 °C, volle schapenmelk van de hierboven genoemde, in het in punt 5 afgebakende geografische gebied gehouden rassen worden toegevoegd (maximaal 15 % van het totale volume aan wei).

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle voor de bereiding van “Ricotta Romana” gebruikte melk moet afkomstig zijn van in het geografische gebied gelegen schapenhouderijen.

De melk moet zijn geproduceerd en worden verwerkt in het omschreven geografische gebied.

In de zomer, tijdens de fysiologische droogstand van de ooien, is de traditionele trek naar graasweiden in de bergen en de heuvels toegestaan in berggebieden, ook in naburige gebieden.

Een essentieel moment voor de kwalitatieve eigenschappen van het product, is het snijden van de wrongel; het resultaat wordt bepaald door de kundigheid van de kaasmaker die zijn of haar vakmanschap ontleent aan de eeuwenlange tradities in het beschermde oorsprongsgebied.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Wanneer de wei bijna volledig is afgescheiden, wordt “Ricotta Romana” onmiddellijk verpakt en enkele uren na de productie te koop aangeboden.

Het betreft een vers product dat niet hoeft te rijpen, snel ranzig wordt en zeer bederfelijk is.

Omdat het product zeer vers moet worden geconsumeerd, moet het in het in punt 5 vermelde geografische gebied worden verpakt om de typische kenmerken van het product, zoals versheid, voedselveiligheid en -kwaliteit te behouden, alsook om de traceerbaarheid te garanderen en de uitvoering van controles mogelijk te maken.

“Ricotta Romana” wordt verpakt in kegelvormige mandjes van kunststof, metaal of riet, met een inhoud van maximaal 2 kg (met een tolerantie van 10 %). De bovenkant van het mandje is bedekt met kunststoffolie. Ook andere verpakkingen zijn toegestaan:

— perkamentpapier;

— kunststof- en/of vacuümverpakking;

— verpakking onder een gewijzigde atmosfeer.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op het etiket van de verpakking moeten, naast het EU-logo met desbetreffende vermeldingen en naast de wettelijk vereiste informatie, in duidelijke en leesbare drukletters, de volgende nadere aanduidingen staan:

— het opschrift “Ricotta Romana” in duidelijk leesbare, onuitwisbare, grotere lettertekens die goed kunnen worden onderscheiden van de andere opschriften, gevolgd door de aanduiding “Denominazione Origine Protetta (DOP)”;

— naam, firmanaam en adres van het productie- en verpakkingsbedrijf;

— het logo van het product.



Op het etiket mogen geen andere kwalificaties voorkomen dan de aanduidingen die zijn vastgesteld in het productdossier. Dit geldt eveneens voor lovende bijvoeglijke naamwoorden zoals “fine” (fijn), “scelta” (uitgelezen), “selezionata” (geselecteerd), “superiore” (superieur), “genuina” (echt) en dergelijke. Wel mogen verwijzingen naar individuele handelsmerken worden gebruikt, mits deze niet in lovende bewoordingen zijn gesteld en de consument niet kunnen misleiden, alsmede de vermelding van de naam van het bedrijf waarvan het product afkomstig is en andere waarheidsgetrouwe en documenteerbare verwijzingen die krachtens de communautaire, nationale of regionale wetgeving zijn toegestaan en niet in strijd zijn met het doel en de inhoud van het productdossier.

De naam “Ricotta Romana” wordt in het Italiaans vermeld.

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De wei is verkregen uit volle schapenmelk, die afkomstig moet zijn uit de regio Lazio. De bewerking en verwerking tot “Ricotta Romana” en de verpakking ervan moeten plaatsvinden op het grondgebied van de regio Lazio.

6. **Verband met het geografische gebied**

Samenvatting van het verband

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Het klimaat en de bodemgesteldheid in de regio Lazio worden gekenmerkt door verschillende soorten gebergte (kalkrotsen, vulkanisch gebergte, heuvels, alluviale vlakten). De gemiddelde jaartemperatuur ligt tussen 13 en 16 °C. De jaarlijkse neerslag bedraagt minimaal 650 mm langs de zeekust, 1 000 tot 1 500 mm op de vlakten landinwaarts en 1 800 tot 2 000 mm ter hoogte van de berg Terminillo en het Simbruini-gebied.

Dankzij het specifieke klimaat en de bodemgesteldheid biedt het gebied de beste omstandigheden voor het stressvrij fokken van schapen.

De schapen kunnen namelijk op natuur- en grasweiden grazen, wat ten goede komt aan de kwaliteit van de voor de kaasbereiding gebruikte melk en daardoor ook in zeer sterke mate aan de kwaliteit en de homogeniteit van het product.

In de regio Lazio worden meer dan 440 000 schapen gehouden en de ooien produceren jaarlijks ongeveer 600 000 hl melk.

5.2. Specificiteit van het product:

“Ricotta Romana” vertoont de volgende kenmerken:

— heel fijne, klonterige structuur;

— diepere kleur dan het uit wei van koemelk verkregen product;

— lichtzoete melksmaak.

Deze kwalitatieve kenmerken houden verband met:

— het lactosegehalte van ten minste 3,55 % van de wei van volle schapenmelk; de “zoete” smaak is te danken aan het feit dat de melkschapen zich voeden op natuurweiden, weilanden en grasland in de regio Lazio;

— het feit dat tijdens de bewerking geen zuurteregelaars aan de melkwei zijn toegevoegd.

Het verkregen product, “Ricotta Romana”, heeft dan ook een karakteristieke lichtzoete smaak die het van alle andere soorten ricotta onderscheidt.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde kwaliteit, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

Door de combinatie van de voeding van de schapen en de gunstige houderijomstandigheden, zoals de traditionele trek naar graasweiden in de bergen en de heuvels tijdens de zomer, waardoor de dieren aan de hitte van de laagvlakte kunnen ontsnappen en derhalve ook aan eventuele omgevings- en voedingsstress, wordt melk van hoge kwaliteit geproduceerd waaruit een uiterst karakteristieke ricotta wordt verkregen.

De historische aanwezigheid van “Ricotta Romana” op markten in de hele regio Lazio is vastgelegd in de marktberichten van de Kamers van Koophandel van Rome (1922-1965), Viterbo (1949-1973), Frosinone (1955-1999) en Latina (1951-1977). Uit de gegevens van de Goederenbeurs van de Kamer van Koophandel van Rome, die de prijsontwikkeling van het product in de periode 1952-1998 te zien geven, kan het belang van het product voor de economie van het geografische gebied worden opgemaakt. Er zijn talrijke verwijzingen van sociale en economische aard, zoals de aanwezigheid van producenten die zich sinds jaren bezighouden met deze productie. Zo blijkt uit informatie van een bedrijfsleider in Castel di Guido dat zijn bedrijf in 1969 3 500 liter schapenmelk produceerde. Blijkens de door de schapenhouder en de bedrijfsleider ondertekende boekhouding over de jaren 1958, 1960 en 1965 werd een deel daarvan in rauwe staat verkocht en werd een deel gebruikt voor de bereiding van “Ricotta Romana”. In de boekhouding van het bedrijf Gasparri is de prijs per kilogram aangegeven, alsook de totale hoeveelheid “Ricotta Romana” die is geproduceerd tussen 1907 (70 cent per kg tot 15 maart en 45 cent per kg na 15 maart, met een totale productie van 850 kg) en 1924 (totale productie 932,5 kg).

Voorts zijn er talrijke historische en folkloristische verwijzingen die getuigen van het verband van dit product met het geografische gebied. Een belangrijke historische verwijzing is “Vita di pastori nella Campagna Romana” van Trinchieri (1953), waarin de technieken voor de productie van “Ricotta Romana” worden beschreven. Een folkloristische verwijzing is onder andere het boerenfeest van de “Attozzata” (ricotta van schapenmelk), dat reeds een dertigtal jaar lang wordt gehouden in de gemeente Barbarano Romano (VT).

“Ricotta Romana” wordt niet alleen puur geconsumeerd, maar wordt ook als ingrediënt in een groot aantal traditionele gerechten van de regio Lazio gebruikt.

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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