C/2026/4828

17.9.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/4828)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Ricotta Romana”

Numer referencyjny UE: PDO-IT-0298-AM01 – 18.6.2026

1. **Nazwa produktu**

„Ricotta Romana”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

MASAF (Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, ponieważ nie dotyczą zmiany nazwy ani sposobu stosowania nazwy, nie grożą zanikiem związku ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zmiana pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 4.2 jednolitego dokumentu w odniesieniu do opisu produktu

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

— Rasy Lacaune, Merinizzata, Assaf i Valle del Belice oraz ich krzyżówki zostały dodane do ras, z których otrzymuje się serwatkę z mleka pełnego do produkcji sera ricotta.

— Wprowadzono tolerancję 10 % w odniesieniu do maksymalnej wagi 2 kg.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 4.5 jednolitego dokumentu

Opis

— Określono, że wypas na terenach górskich/transhumancja są również dozwolone w sąsiednich regionach w okresie letnim, gdy ma miejsca okres zasuszenia zwierząt.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 4.6 jednolitego dokumentu

Opis

— Wprowadzono tolerancję na poziomie 10 % w odniesieniu do wielkości opakowania.

— Wprowadzono możliwość stosowania pakowania w atmosferze zmodyfikowanej.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Ricotta Romana”

Numer referencyjny UE: PDO-IT-0298-AM01 – 18.6.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Ricotta Romana”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) „Ricotta Romana" jest zastrzeżona wyłącznie dla przetworów mlecznych otrzymywanych z serwatki z pełnego mleka owczego owiec rasy Sarda i jej krzyżówek, rasy Comisana i jej krzyżówek, rasy Sopravvissana i jej krzyżówek, rasy Massese i jej krzyżówek, rasy Lacaune i jej krzyżówek, rasy Merinizzata i jej krzyżówek, rasy Assaf i jej krzyżówek oraz rasy Valle del Belice i jej krzyżówek.

W momencie wprowadzenia do obrotu ser posiada następujące właściwości:

— produkt: świeży,

— masa: biała o gruzełkowatej konsystencji,

— smak: słodkawy mleczny,

— waga: do 2 kg z tolerancją wagi wynoszącą 10 %,

— zawartość tłuszczu: nie mniej niż 40 % w suchej masie.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Pożywienie owiec mlecznych pochodzi z naturalnych i zasianych pastwisk i łąk typowych dla obszaru produkcji określonego w pkt 5. Dopuszczalne jest uzupełnianie tego pożywienia suchą paszą i koncentratami. Wykluczone jest stosowanie produktów syntetycznych i modyfikowanych genetycznie.

Udział paszy pochodzącej spoza określonego obszaru geograficznego nie może jednak przekraczać w danym roku 30 % suchej masy.

Konieczność zapewnienia świeżej paszy lub siana oraz paszy pochodzącej spoza obszaru produkcji jest wymogiem bezwzględnym, biorąc pod uwagę, że w ostatnich latach warunki glebowe i klimatyczne nie były szczególnie korzystne dla sektora rolnego i hodowlanego; występowały w szczególności nagłe zmiany warunków glebowych i klimatycznych oraz środowiska skutkujące nadmiernymi opadami deszczu w okresach suchych, powodującymi psucie się siana, jak i upałami i suszą, powodującymi spadek produkcji paszy wykorzystywanej w stanie świeżym lub jako siano.

Ponadto nie należy lekceważyć stopniowego i postępującego porzucania działalności rolniczej i hodowlanej (negatywne tendencje ilościowe, zarówno pod względem liczby gospodarstw, jak i liczby zwierząt). Dotyczy to głównie małych i średnich gospodarstw – tradycyjnych gospodarstw rodzinnych – które w obecnej sytuacji gospodarczej mają coraz większe trudności z przetrwaniem: rentowność jest niska, a koszty produkcji – od paliwa i paszy dla zwierząt gospodarskich po maszyny – stale rosną, podczas gdy w cenach produktów rolnych nie widać tej samej tendencji, nie następuje również odnowa pokoleń.

W przeszłości życie na obszarach wiejskich było podstawą społeczeństwa, a rolnictwo zapewniało stabilne dochody. Obecnie coraz więcej gospodarstw rolnych się zamyka, a obszary wiejskie coraz bardziej się wyludniają, zwłaszcza te o silnej tradycji hodowli zwierząt. W związku z tym bez zmian systemowych gospodarstwa rolne nadal będą zamykane, co będzie miało poważne konsekwencje nie tylko dla obszarów wiejskich, ale również dla produkcji żywności i zachowania tradycji: istnieje ryzyko, że nie będą one już w stanie zaspokoić obecnego zapotrzebowania na paszę ani przyszłych potrzeb.

Owce mleczne nie mogą być poddawane wymuszonemu karmieniu, podlegać stresowi środowiskowemu lub ulepszaniu hormonalnemu mającemu na celu zwiększenie produkcji.

Serwatka z mleka pełnego, płynny składnik koagulacji mleka, jest otrzymywana na skutek oddzielania się od masy serowej podczas krojenia skrzepu przeznaczonego do produkcji serów wytwarzanych z mleka owczego pochodzącego z regionu Lacjum.

Serwatka z pełnego mleka owczego ma kolor bladożółty i zawiera:

— zawartość suchej masy beztłuszczowej: nie mniej niż 5,37 %,

— białko: nie mniej niż 1,09 %,

— tłuszcz: nie mniej niż 0,35 %,

— laktoza: nie mniej niż 3,55 %,

— popiół: nie mniej niż 0,4 %.

W celu wyprodukowania sera „Ricotta Romana” dopuszczalne jest dodanie w procesie podgrzewania serwatki przy temperaturze 50–60 °C pełnego mleka owczego, pochodzącego od owiec wyżej wymienionych ras hodowanych na obszarze określonym w pkt 5, w ilości nie większej niż 15 % całkowitej ilości serwatki.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Hodowle owiec, których mleko przeznaczone jest do przetworzenia na ser „Ricotta Romana”, znajdują się na określonym obszarze geograficznym.

Produkcja mleka i jego przetwarzanie musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

Latem, gdy zwierzęta znajdują się w fizjologicznym okresie zasuszenia, tradycyjna praktyka wypasu górskiego i transhumancji jest dozwolona na obszarach górskich, w tym w sąsiednich regionach.

Należy podkreślić, że jednym z zasadniczych elementów wpływających na jakość produktu jest krojenie skrzepu, uzależnione od umiejętności serowarów, które są wynikiem zdolności i doświadczenia przekazywanego od wieków na całym obszarze produkcji produktu objętego ChNP.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Ser „Ricotta Romana” jest pakowany natychmiast po oddzieleniu serwatki i wprowadzany do obrotu w ciągu kilku godzin od wytworzenia.

Jest to bowiem produkt świeży, niepodlegający sezonowaniu ani dojrzewaniu, który szybko jełczeje i łatwo się psuje.

Dlatego też „Ricotta Romana” – produkt, który należy spożywać w stanie świeżym, musi być pakowany na obszarze geograficznym określonym w pkt 5, aby zachował niezmienione cechy świeżości, bezpieczeństwa i jakości, a także aby zapewnić identyfikowalność i umożliwić kontrolę.

Produkt pakowany jest do koszyków o kształcie ściętego stożka z wikliny, plastiku lub metalu o pojemności nie większej niż 2 kg (z tolerancją wynoszącą 10 %). Od góry koszyk zamykany jest folią plastikową. Dopuszczalne są inne rodzaje opakowań:

— owinięcie w papier pergaminowy,

— pojemniki plastikowe lub pakowanie próżniowe.

— opakowanie w atmosferze zmodyfikowanej.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na opakowaniu należy obowiązkowo umieścić etykietę drukowaną wyraźną i czytelną czcionką, na której należy umieścić oprócz logo unijnego, odpowiednich danych i informacji wymaganych prawem, następujące informacje:

— nazwa „Ricotta Romana”, która musi być naniesiona czcionką znacznie większą, jasną i nieusuwalną, wyraźnie odróżniającą się od jakiegokolwiek innego napisu, a po niej wyrażenie „*Denominazione Origine Protetta” (DOP)* (chroniona nazwa pochodzenia, ChNP),

— nazwa i adres producenta i przedsiębiorstwa pakującego,

— logo produktu.



Zabrania się dodawania jakiegokolwiek określenia wyraźnie nieprzewidzianego, w tym przymiotników takich, jak: fine (delikatny), scelto (wyborowy), selezionato (wyselekcjonowany), superiore (wysokojakościowy), genuino (oryginalny) lub innych określeń zachwalających produkt. Dopuszcza się jednak stosowanie określeń, które odnoszą się do prywatnych znaków towarowych pod warunkiem, że nie mają charakteru reklamującego i nie wprowadzają konsumentów w błąd, podawanie nazw gospodarstw hodowlanych, z których pochodzi produkt, a także innych prawdziwych i dających się udokumentować danych, na umieszczanie których zezwalają wspólnotowe lub regionalne przepisy prawa i które nie są sprzeczne z celem i treścią niniejszej specyfikacji.

Nazwa „Ricotta Romana" musi być podana w języku włoskim.

5. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Serwatka musi być otrzymywana z pełnego mleka owczego pochodzącego z regionu Lacjum. Obróbka i przetwarzanie serwatki na ser „Ricotta Romana" i pakowanie produktu muszą odbywać się wyłącznie w regionie Lacjum.

6. Związek z obszarem geograficznym

Streszczenie związku

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Warunki glebowo-klimatyczne regionu Lacjum obejmują różnego rodzaju reliefy (góry wapienne, góry wulkaniczne, wzgórza, tereny zalewowe); średnia temperatura roczna wynosi od 13 do 16 °C; roczna ilość opadów – od 650 mm wzdłuż pasa wybrzeża, przez 1 000–1 500 mm na nizinach wewnątrz lądu, po 1 800–2 000 mm na wysokości masywu Terminillo i gór Simbruini.

Obszar ten o wyżej wymienionych cechach glebowo-klimatycznych pozwala na wykorzystanie najlepszych warunków do hodowli owiec, zapewniając ochronę zwierząt przed jakimkolwiek stresem.

Naturalne czynniki umożliwiają wykorzystanie naturalnych i zasianych pastwisk, które są źródłem pożywienia dla owiec, co powoduje, że mleko przeznaczone do produkcji serowarskiej nabiera szczególnych cech i stanowi szczególnie korzystne połączenie nie tylko ze względu na walory jakościowe, ale i jednorodność cech.

Należy podkreślić, że w regionie Lacjum hoduje się ponad 440 tys. sztuk owiec, a łączna produkcja mleka owczego wynosi około 600 tys. hektolitrów na rok.

5.2. Specyfika produktu:

Ser „Ricotta Romana" charakteryzuje się następującymi cechami:

— konsystencja masy bardzo delikatna i gruzełkowata,

— barwa wyraźniejsza w porównaniu z produktami otrzymywanymi z serwatki z mleka krowiego, oraz

— słodkawy smak mleka.

Powyższe cechy jakościowe związane są z:

— zawartością laktozy, wynoszącą nie mniej niż 3,55 % w serwatce z pełnego mleka owczego, która sprawia, że jest ona „słodka", dzięki temu, że pożywienie owiec mlecznych składa się z pasz pochodzących z naturalnych i zasianych pastwisk i łąk charakterystycznych dla regionu Lacjum, oraz

— brakiem substancji poprawiających kwasowość dodawanych podczas przetwarzania.

Otrzymany produkt „Ricotta Romana" nabiera słodkawego smaku, który odróżnia go od każdego innego gatunku sera typu ricotta.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Połączenie pożywienia owiec ze sprzyjającymi hodowli warunkami środowiskowymi, w tym tradycyjne wypasanie na górskich pastwiskach, co pozwala zwierzętom na schronienie się przed letnimi upałami, a w związku z tym uniknięcie stresu środowiskowego i żywieniowego, na co byłyby narażone na nizinie, umożliwia wyprodukowanie mleka doskonałej jakości, z którego otrzymuje się bardzo charakterystyczny ser typu ricotta.

Ser „Ricotta Romana” jest obecny na rynku całego regionu Lacjum od dawna, o czym świadczą dane zgromadzone w cennikach CCIAA (izb handlowych) w Rzymie z lat 1922–1965, Viterbo z lat 1949–1973, Frosinone z lat 1955–1999, Latinie z lat 1951–1977. Ponadto na podstawie danych Giełdy Towarowej CCIAA w Rzymie można odtworzyć zmiany cen tego produktu od 1952 r. do 1998 r., by wykazać jego znaczenie dla gospodarki tego obszaru geograficznego. Istnieją liczne dane społeczne i gospodarcze, takie jak obecność producentów, którzy od lat zajmują się tego rodzaju produkcją. Z informacji przekazanych przez dyrektora gospodarstwa Castel di Guido wynika, że gospodarstwo to wytworzyło w 1969 r. około 3 500 litrów mleka owczego, które zostało częściowo sprzedane do bezpośredniego spożycia, a częściowo zastosowane do produkcji sera „Ricotta Romana”, jak wynika z danych księgowych gospodarstwa podpisanych przez bacę i dyrektora w latach 1958, 1960 i 1965. W księgach rachunkowych gospodarstwa Gasparri podaje się cenę za kilogram oraz łączną liczbę kilogramów sera „Ricotta Romana” wyprodukowanych w sezonach rolniczych od 1907 r. (cena 70 centymów za kilogram do dnia 15 marca oraz 45 centymów za kilogram po 15 marca przy łącznej produkcji na poziomie 850 kg) do 1924 r. (łączna produkcja 932,5 kg).

Liczne są również świadectwa historyczne i folklorystyczne, które potwierdzają związek tego produktu z obszarem geograficznym. Wśród świadectw historycznych należy wspomnieć o dziele „Vita di pastori nella Campagna Romana” z 1953 r., w którym Trinchieri opisuje techniki produkcji sera „Ricotta Romana”. Pośród świadectw folklorystycznych należy wspomnieć między innymi o wiejskim święcie sera *attozzata* (owczego sera typu ricotta), które obchodzone jest od około 30 lat w gminie Barbarano Romano (VT).

Ser „Ricotta Romana” jest nie tylko spożywany jako potrawa sama w sobie, ale także ma szerokie zastosowanie jako składnik tradycyjnych dań regionu Lacjum.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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