C/2026/4828

17.9.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/4828)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Ricotta Romana»

Número de referência UE: PDO-IT-0298-AM01 — 18.6.2026

1. **Nome do produto**

«Ricotta Romana»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

MASAF

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Esta alteração enquadra-se na definição de «alteração normalizada»: não diz respeito ao nome nem à utilização do nome, não implica o risco de anulação da relação com a área geográfica e não introduz novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Descrição do produto — alteração da parte 5 do caderno de especificações e do ponto 4.2 do documento único

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

— Aditam-se as raças *lacaune*, *merinezzata*, *assaf* e *valle-del-belice* e respetivos cruzamentos, a partir de cujo leite é produzido o queijo ricota.

— Acrescenta-se uma tolerância de 10 % em relação ao peso máximo de 2 kg.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do ponto 5 do caderno de especificações e do ponto 4.5 do documento único

Descrição

— Especifica-se que durante o verão, no período não lactante, é permitido o pastoreio/transumância de montanha também nas regiões vizinhas.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do ponto 8 do caderno de especificações e do ponto 4.6 do documento único

Descrição

— Introduz-se uma tolerância de 10 % para a capacidade da embalagem.

— Introduz-se a possibilidade de acondicionamento ATP/ATM.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Ricotta Romana»

Número de referência UE: PDO-IT-0298-AM01 — 18.6.2026

1. **Nome(s)**

Ricotta Romana

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

04 — LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

A denominação de origem protegida (DOP) «Ricotta Romana» está exclusivamente reservada ao produto lácteo constituído por soro de leite gordo de ovelha das raças *sarda*, *comisana*, *sopravvissana*, *massese*, *lacaune*, *merinizzata*, *assaf* e v*alle-del-belice*, e respetivos cruzamentos.

No momento da sua introdução no consumo, apresenta as seguintes características:

— Produto: fresco

— Pasta: branca, com estrutura grumosa

— Sabor: adocicado, a leite

— Calibre: até 2 kg, com uma tolerância de 10 %, em peso

— Teor de lípidos: mínimo 40 % na matéria seca

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

A alimentação das ovelhas leiteiras é constituída por pasto e erva típicos da área geográfica de produção indicada no ponto 5. É autorizado o recurso a forragens secas e concentrados. Está excluída a utilização de substâncias de síntese e de organismos geneticamente modificados.

No entanto, os alimentos para animais provenientes do exterior da área geográfica delimitada não podem exceder, por ano, 30 % da matéria seca.

A necessidade de providenciar aos animais forragens frescas ou secas e alimentos de fora da área de produção é uma exigência absoluta, dadas as condições edafoclimáticas particularmente desfavoráveis para o setor agrícola e pecuário nos últimos anos. Basta pensar nas alterações súbitas registadas ao nível dos solos, clima e ambiente, que se traduziram em precipitações excessivas durante o período de secagem da erva, resultando na perda de feno, e em temperaturas e períodos de seca excessivos, na origem da redução da produção de forragens frescas ou secas.

Além disso, o abandono gradual e contínuo da atividade agrícola e pecuária (evolução negativa das existências, tanto em termos de número de explorações como de número de animais) não deve ser subestimado, sobretudo no que respeita às pequenas e médias explorações agrícolas e às explorações familiares tradicionais, que têm cada vez mais dificuldade em sobreviver no atual contexto económico: reduzida viabilidade económica, custos de produção — desde o combustível à alimentação do gado, passando pela maquinaria — que continuam a aumentar, preços dos produtos agrícolas que não seguem a mesma tendência e ausência de renovação geracional.

Antes, a vida rural era fundamental para a sociedade e a agricultura garantia um rendimento estável. Atualmente, cada vez mais agricultores abandonam a atividade e as zonas rurais estão cada vez mais despovoadas, especialmente as que têm forte vocação pecuária. Por conseguinte, sem alterações sistémicas, o desaparecimento das explorações agrícolas prosseguirá, com graves consequências não só para as zonas rurais, mas também para a produção alimentar e a preservação das tradições. O risco é as explorações agrícolas deixarem de poder ou não serem capazes, no futuro, de satisfazer as suas necessidades em alimentos para animais.

As ovelhas leiteiras não devem ser sujeitas a uma alimentação forçada, ao estresse ambiental e/ou a tratamentos hormonais para aumentar a produção.

O soro, componente líquido da coagulação do leite gordo proveniente do território da região do Lácio, deve ser obtido por escoamento da coalhada destinada à produção do queijo de ovelha.

O soro de leite gordo de ovelha, com coloração amarelo-clara, contém:

— Resíduo seco magro: não inferior a 5,37 %

— Proteínas: não inferior a 1,09 %

— Matérias gordas: não inferior a 0,35 %

— Lactose: não inferior a 3,55 %

— Cinzas: não inferior a 0,4 %

Na produção da «Ricotta Romana» é permitido adicionar, durante o processo de aquecimento do soro a uma temperatura compreendida entre 50 e 60 ºC, leite gordo de ovelhas das raças supracitadas, criadas na área geográfica definida no ponto 5, até 15 % do volume total do soro.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

As explorações de gado ovino para produção de «Ricotta Romana» situam-se na área geográfica delimitada.

O mesmo se aplica à produção do leite e à sua transformação.

No verão, durante o período não lactante das ovelhas, é autorizada a prática tradicional da montanheira e da transumância em altitude, incluindo nas regiões vizinhas.

Importa salientar que um dos momentos fundamentais da caracterização qualitativa do produto é o corte da coalhada, que depende da capacidade operacional dos queijeiros e é fruto dos saberes e da experiência adquiridos ao longo de séculos em toda a área de produção da DOP.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Concluída a fase de dessoramento, a «Ricotta Romana» é imediatamente acondicionada e colocada no mercado, isto poucas horas após a sua produção.

Trata-se, de facto, de um produto fresco, não sujeito a maturação ou cura, que tende facilmente a ganhar ranço, sendo muito perecível.

Consequentemente, tratando-se de um produto que deve ser consumido totalmente fresco, a «Ricotta Romana» deve ser acondicionada na área geográfica indicada no ponto 5, a fim de manter intactas as características de frescura, sanidade e qualidade, para além de garantir a rastreabilidade e a realização dos controlos.

O queijo é acondicionado em pequenos cestos troncónicos de vime, plástico ou metal, de capacidade máxima até 2 kg, com uma tolerância de 10 %. A face superior do cesto é coberta com folha plástica. São autorizados outros tipos de acondicionamento:

— Invólucro de papel vegetal,

— Embalagens de plástico e/ou sob vácuo,

— Acondicionamento ATP/ATM.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O rótulo inclui obrigatoriamente, em letra de imprensa clara e legível, além do símbolo gráfico da UE e das respetivas menções, bem como das informações exigidas pela legislação, as seguintes indicações suplementares:

— A denominação «Ricotta Romana», que deve figurar em caracteres significativamente maiores, claros e indeléveis, que se distingam bem de todas as outras inscrições, seguida da menção «Denominazione Origine Protetta (DOP)»

— O nome, a razão social e o endereço do produtor e do embalador

— O logótipo do produto



É proibido acrescentar qualquer outra qualificação não expressamente prevista, designadamente os termos «fino», «de primeira qualidade», «selecionado», «superior» ou «genuíno», que de alguma forma façam o elogio do produto. É, todavia, permitida a utilização de indicações que façam referência a marcas privadas, desde que não tenham caráter laudatório nem induzam em erro o consumidor, bem como a indicação do nome da empresa pecuária de cuja exploração provém o produto e de outras referências verídicas e documentáveis, que sejam autorizadas pela regulamentação da UE, nacional ou regional, e que não sejam contrárias às finalidades e ao conteúdo do caderno de especificações.

A denominação «Ricotta Romana» deve figurar em língua italiana.

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

O soro deve ser obtido a partir de leite gordo de ovelha proveniente do território da região do Lácio. As operações de laboração-transformação e de acondicionamento do soro para produção de «Ricotta Romana» devem ter lugar exclusivamente no Lácio.

6. **Relação com a área geográfica**

Resumo da relação

5.1. Especificidade da área geográfica:

Do ponto de vista pedoclimático, o território da região do Lácio caracteriza-se pelo seu relevo, de natureza variada (montes calcários e vulcânicos, colinas, planícies aluvionais), pela temperatura média anual, compreendida entre 13 e 16 °C e pelo nível de precipitação anual, que oscila entre 650 mm ao longo da faixa litoral, entre 1 000 e 1 500 mm nas planícies do interior e entre 1 800 e 2 000 mm nos montes Terminillo e Simbruini.

As características pedoclimáticas deste território propiciam as melhores condições para a criação das ovelhas, sem provocar estresse nos animais.

As condições naturais, que permitem às ovelhas utilizar os prados naturais e as pastagens como fonte de alimento, conferem qualidades específicas ao leite destinado a ser transformado em queijo, produzindo sinergias excecionalmente favoráveis não só do ponto de vista da qualidade como da homogeneidade das suas características.

Importa salientar que a região do Lácio contabiliza mais de 440 000 cabeças de ovinos e que a produção total de leite de ovelha ronda os 600 000 hectolitros/ano.

5.2. Especificidade do produto

A «Ricotta Romana» caracteriza-se pelo seguinte:

— Estrutura da pasta muito fina e grumosa

— Cor mais acentuada em relação ao produto obtido a partir de soro de leite de vaca

— Sabor adocicado, a leite

As características qualitativas supracitadas resultam do seguinte:

— O teor de lactose, não inferior a 3,55 %, no soro do leite gordo de ovelha, que o torna «doce» e que se deve à dieta das ovelhas leiteiras, constituída por forragens de pastagens e prados naturais e por erva características do território da região do Lácio

— A ausência de corretores de acidez adicionados ao soro na fase de laboração

O produto assim obtido, a «Ricotta Romana», adquire um sabor adocicado característico, que o distingue de qualquer outro tipo de ricota.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

A alimentação dos ovinos, associada às condições ambientais favoráveis à criação, designadamente a tradicional prática da transumância, que permite aos animais escaparem ao calor do verão e, consequentemente, ao possível estresse ambiental e nutricional a que estariam sujeitos na zona de planície, permitem produzir um leite de ótima qualidade, a partir do qual se obtém a ricota, com as suas características muito específicas.

A presença histórica da «Ricotta Romana» nos mercados em toda a região do Lácio é confirmada pelos dados oficiais das Câmaras de Comércio, Indústria, Artesanato e Agricultura (CCIAA) de Roma (entre 1922 e 1965), Viterbo (entre 1949 e 1973), Frosinone (entre 1955 e 1999) e Latina (entre 1951 e 1977). Além disso, os dados da Bolsa de Mercadorias da CCIAA de Roma permitem observar as variações de preços deste produto no período de 1952 a 1998, demonstrando a importância que reveste para a economia da área geográfica. As referências sociais e económicas abundam, designadamente a presença de produtores que, há anos, efetuam este tipo de produção. A título de exemplo, cite-se uma comunicação do diretor da exploração Castel di Guido que permite concluir que, em 1969, a empresa produzia cerca de 3 500 litros de leite de ovelha. Conforme demonstra a contabilidade da exploração, rubricada pelo responsável pelo rebanho e pelo diretor em 1958, 1960 e 1965, o leite era parcialmente vendido no seu estado natural e parcialmente utilizado para a produção de «Ricotta Romana». A contabilidade da exploração Gasparri, por seu lado, indica o preço por quilo e o peso total de «Ricotta Romana» produzida nas campanhas de 1907 (preço de 70 cêntimos por quilo até 15 de março e de 45 cêntimos após 15 de março, para um total de 850 kg) a 1924 (produção total de 932,5 kg).

São igualmente numerosas as referências históricas e folclóricas que demonstram a relação deste produto com a área geográfica. Entre as referências históricas, recorde-se Trinchieri, na obra «Vita di pastori nella Campagna Romana» [Vida no campo dos pastores da região de Roma] publicada em 1953, que descreve as técnicas de produção da «Ricotta Romana». Entre as referências folclóricas, cite-se, nomeadamente, a festa campestre da *attozzata* (ricota de ovelha), levada a cabo há já cerca de 30 anos no município de Barbarano Romano (VT).

Além de ser consumida como uma comida em si mesmo, a «Ricotta Romana» é também muito utilizada como ingrediente de pratos tradicionais do Lácio.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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