C/2026/4828

17.9.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2026/4828)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Ricotta Romana”

Număr de referință UE: PDO-IT-0298-AM01 – 18.6.2026

1. **Denumirea produsului**

„Ricotta Romana”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

MASAF (Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor)

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările se încadrează în definiția modificării standard, deoarece nu vizează denumirea sau utilizarea denumirii, nu riscă să anuleze legătura, nu implică restricții suplimentare privind comercializarea produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Modificarea vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.2 din documentul unic, referitor la descrierea produsului.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descriere

— Au fost adăugate rasele Lacaune, Merinezzata, Assaf și Valle del Belice și încrucișările acestora, din al căror zer de lapte integral se obține Ricotta.

— S-a adăugat o toleranță de 10 % pentru greutatea maximă de 2 kg.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.5 din documentul unic.

Descriere

— S-a precizat că pășunatul/transhumanța montană este permisă și în regiunile învecinate în timpul verii, când animalul nu este în lactație.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.6 din documentul unic.

Descriere

— S-a introdus toleranța de 10 % în ceea ce privește capacitatea ambalajelor.

— S-a introdus posibilitatea ambalării în ATP (atmosferă protectoare)/ATM (atmosferă modificată.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Ricotta Romana”

Număr de referință UE: PDO-IT-0298-AM01 – 18.6.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Ricotta Romana”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Italia

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

04 – LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

Denumirea de origine protejată (DOP) „Ricotta Romana” este rezervată exclusiv produsului lactat care constă în zer de lapte de oaie integral provenit de la rasele Sarda și încrucișările sale, Comisana și încrucișările sale, Sopravvissana și încrucișările sale, Massese și încrucișările sale, Lacaune și încrucișările sale, de la rasa Merinised și încrucișările sale, de la rasa Assaf și încrucișările sale și de la rasa Valle del Belice și încrucișările sale.

În momentul introducerii în consum ea trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

— Produs: proaspăt;

— Pastă: albă, cu structură granuloasă;

— Gust: dulceag, de lapte;

— Prezentare: până la 2 kg, cu o toleranță de 10 % din greutate;

— Conținut de lipide: minimum 40 % din substanța uscată.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Hrana oilor de lapte provine de pe pășuni, pajiști-pășuni și fânețe specifice ariei geografice de producție delimitate la punctul 5. Se pot utiliza furaje uscate și concentrate. Se exclude utilizarea substanțelor de sinteză și a organismelor modificate genetic.

Cu toate acestea, hrana pentru animale provenită din afara ariei geografice delimitate nu poate depăși 30 % din substanța uscată pe an.

Necesitatea de a furniza hrană proaspătă sau fân și furaje care să provină din afara ariei de producție este o cerință absolută, având în vedere că, în ultimii ani, condițiile pedoclimatice nu au fost deosebit de favorabile pentru sectorul agricol și zootehnic; este suficient să ne gândim la schimbările pedoclimatice și de mediu bruște, care au condus la precipitații excesive în perioadele de uscare a fânului, ceea ce a dus la distrugerea acestuia, precum și la căldura și seceta excesive, care au condus la o reducere a producției de furaje proaspete sau de fân.

În plus, nu trebuie subestimată abandonarea treptată și continuă a activității agricole și zootehnice (tendințe de reducere a efectivelor, atât în ceea ce privește numărul de exploatații, cât și numărul de animale), în special în cazul fermelor mici și mijlocii și al fermelor familiale tradiționale, care se confruntă cu dificultăți din ce în ce mai mari de supraviețuire în contextul economic actual: viabilitate economică scăzută, costuri de producție – de la combustibil la furaje și utilaje – în continuă creștere; în același timp, prețurile produselor agricole nu urmează aceeași tendință; lipsa reînnoirii generațiilor.

În trecut, viața rurală se afla în centrul societății, iar agricultura asigura un venit stabil. În prezent, din ce în ce mai multe ferme se închid, iar zonele rurale sunt din ce în ce mai depopulate, în special cele cu o puternică vocație zootehnică. De aceea, fără schimbări sistemice, închiderea fermelor va continua, cu consecințe grave nu numai pentru zonele rurale, dar și pentru producția de alimente și păstrarea tradițiilor: riscul este acela de a nu mai fi capabili, în prezent precum și în viitor, să satisfacem toate nevoile alimentare ale fermelor.

Oile de lapte nu trebuie să fie supuse alimentării forțate, stresului ambiental sau tratamentelor hormonale având ca scop creșterea producției.

Zerul de lapte integral, care este o componentă lichidă a coagulării laptelui, trebuie să fie obținut prin mecanismul de scurgere, ca urmare a spargerii coagulului destinat producției de brânzeturi de oaie obținute din lapte de oaie de pe teritoriul regiunii Lazio.

Zerul de lapte de oaie integral are o culoare galben-deschis și conține:

— substanța uscată negrasă: cel puțin 5,37 %;

— proteine: cel puțin 1,09 %;

— grăsimi: cel puțin 0,35 %;

— lactoză: cel puțin 3,55 %;

— cenuși: cel puțin 0,4 %.

Pentru producția de „Ricotta Romana”, în procesul de încălzire a zerului la o temperatură de 50-60 °C, se admite adăugarea de lapte integral obținut de la oi din rasele menționate anterior și crescute în aria geografică delimitată la punctul 5, într-o proporție de până la 15 % din volumul total de zer.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Crescătoriile de ovine al căror lapte este destinat prelucrării pentru obținerea de „Ricotta Romana” se situează în aria geografică delimitată.

Producția de lapte și prelucrarea acestuia trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată.

În ceea ce privește perioada de vară, atunci când animalul se află în stadiul fiziologic de oprire a lactației, practica tradițională a pășunatului montan și a transhumanței este permisă în zonele montane, inclusiv în regiunile învecinate.

Trebuie subliniat că unul dintre momentele esențiale ale caracterizării calitative a produsului este ruperea coagulului, dictată de abilitățile operaționale ale producătorilor de brânză, rezultat al priceperii și al experienței transmise de secole în întregul areal acoperit de DOP.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea, etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Când zerul rămas de la prelucrare s-a scurs aproape în întregime, „Ricotta Romana” este ambalată imediat și introdusă pe piață la doar câteva ore după producție.

Într-adevăr, este vorba despre un produs proaspăt, nesupus maturării, care tinde să se râncezească repede, fiind ușor perisabil.

Prin urmare, „Ricotta Romana”, produs de consumat proaspăt, trebuie ambalată în aria geografică delimitată la punctul 5, pentru a-și păstra intacte caracteristicile – prospețime, salubritate și calitate – și pentru a se garanta trasabilitatea și a se asigura efectuarea controalelor.

Ambalarea are loc în coșuri tronconice din răchită, plastic sau metal, cu o capacitate maximă de 2 kg, cu o toleranță de 10 %. Partea superioară a coșului se acoperă cu o folie de plastic. Este permisă utilizarea și altor tipuri de ambalaje, și anume:

— învelirea în hârtie pergamentată;

— așezarea în recipiente din plastic și/sau vidate;

— ambalarea în ATP/ATM.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Pe lângă simbolul grafic comunitar, mențiunile aferente și informațiile prevăzute de lege, eticheta prezentă pe ambalaj conține, în mod obligatoriu, și următoarele informații suplimentare scrise clar și lizibil, cu litere de tipar:

— denumirea „Ricotta Romana” trebuie să fie scrisă cu litere sensibil mai mari decât restul inscripțiilor, clare, indelebile, net diferite de orice altă inscripție și urmate de mențiunea „Denominazione Origine Protetta (DOP)”;

— numele, denumirea comercială și adresa exploatației producătoare și care se ocupă de ambalarea produsului;

— logoul produsului



Este interzisă adăugarea oricăror alte calificative care nu sunt prevăzute în mod expres, inclusiv a următoarelor adjective: „fine, scelto, selezionato, superiore, genuino” (fină, selectată, selecționată, superioară, autentică) sau a oricăror calificative care laudă în alt mod produsul. Se permite însă utilizarea de mențiuni care fac referire la mărci private – cu condiția ca acestea să nu aibă sens laudativ și să nu inducă în eroare consumatorii – precum și indicarea denumirii exploatației din crescătoriile căreia provine produsul și a altor mențiuni care corespund adevărului și documentabile, permise de legislația națională, regională sau a Uniunii, cu condiția ca acestea să nu contravină scopurilor și conținuturilor prezentului caiet de sarcini.

Denumirea „Ricotta Romana” trebuie să figureze în limba italiană.

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Zerul trebuie obținut din lapte integral de oaie provenit de pe teritoriul regiunii Lazio. Operațiunile de prelucrare a laptelui și de ambalare a produsului „Ricotta Romana” trebuie să se desfășoare doar pe teritoriul regiunii Lazio.

6. **Legătura cu aria geografică**

Rezumatul legăturii

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Condițiile pedoclimatice din regiunea Lazio se caracterizează prin diferite tipuri de relief (munți calcaroși și vulcanici, dealuri, câmpii aluvionare); o temperatură medie anuală cuprinsă între 13 și 16 °C; precipitații anuale minime de 650 mm de-a lungul fâșiei litorale, de 1 000-1 500 mm pe câmpiile interioare și de până la 1 800-2 000 mm pe Muntele Terminillo și în lanțul Simbruini.

Acest teritoriu, având caracteristicile pedoclimatice descrise mai sus, oferă cele mai bune condiții pentru creșterea ovinelor, fără a provoca stres animalelor.

Factorii naturali permit utilizarea pajiștilor naturale și a pajiștilor-pășuni, sursa de hrană a ovinelor, astfel încât laptele destinat prelucrării în brânzeturi să dobândească proprietăți deosebite, generând o sinergie extrem de favorabilă nu doar pentru calitatea produsului, ci și pentru omogenitatea caracteristicilor acestuia.

Trebuie evidențiat faptul că în regiunea Lazio sunt crescute peste 440 000 de ovine și se produce o cantitate totală de lapte de oaie de aproximativ 600 000 hectolitri/an.

5.2. Specificitatea produsului:

„Ricotta Romana” prezintă următoarele caracteristici:

— textura foarte fină și granuloasă a pastei;

— o culoare mai pronunțată decât cea a produsului obținut din zer de lapte de vacă;

— un gust dulceag de lapte.

Caracteristicile calitative susmenționate sunt legate de:

— conținutul de lactoză de minimum 3,55 % din zerul de lapte de oaie integral, ceea ce îl face „dulce”, datorită tipului de hrană oferit oilor de lapte, constând în nutreț de pe pășuni naturale, pajiști și fânețe caracteristice teritoriului regiunii Lazio;

— absența corectorilor de aciditate adăugați zerului în etapa de prelucrare.

Produsul obținut, „Ricotta Romana”, dobândește un gust dulceag caracteristic care îl deosebește de orice alt fel de ricotta (urdă).

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Alimentația ovinelor și condițiile de mediu favorabile în care sunt crescute animalele – având în vedere practica tradițională a transhumanței, care le permite oilor să evite căldura excesivă din timpul verii și, prin urmare, eventualii factori de stres ambientali și nutriționali care le-ar afecta la câmpie – permit realizarea unei producții de lapte de calitate optimă, din care se obține un produs deosebit.

Prezența tradițională a produsului „Ricotta Romana” pe piața întregii regiuni Lazio este dovedită de datele care apar în listele de prețuri medii ale CCIAA (Camera de Comerț, Industrie, Agricultură și Meșteșugărit) Roma din perioada 1922-1965, ale CCIAA Viterbo din perioada 1949-1973, ale CCIAA Frosinone din perioada 1955-1999 și ale CCIAA Latina din perioada 1951-1977. În plus, bursa de mărfuri a CCIAA Roma deține date privind variația prețului acestui produs în perioada 1952-1998, datele demonstrând importanța produsului în economia zonei geografice respective. Există numeroase repere sociale și economice, precum prezența producătorilor care fabrică acest tip de produs de mulți ani. Cu titlu de exemplu, sunt menționate următoarele: potrivit informațiilor puse la dispoziție de directorul său, în 1969, ferma Castel di Guido producea aproximativ 3 500 de litri de lapte de oaie; o parte din acesta era vândută ca atare, iar o parte era utilizată pentru producția de „Ricotta Romana”, după cum rezultă din contabilitatea fermei, semnată de baci și de director în 1958, 1960 și 1965; registrele fermei Gasparri, care prezintă prețul pe kilogram și numărul total de kilograme de „Ricotta Romana” produse în sezoanele agricole din 1907 (prețul era de 70 de cenți la kilogram până la 15 martie și de 45 de cenți după 15 martie, rezultând un total de 850 kg) până în 1924 (producție totală de 932,5 kg).

Există, de asemenea, numeroase referințe istorice și folclorice care aduc mărturie legăturii dintre acest produs și aria geografică. Printre referințele istorice se numără Trinchieri în „Vita di pastori nella Campagna Romana”, anul 1953, care descrie tehnicile de producție a „Ricotta Romana”. Printre referințele folcloristice se numără sărbătoarea câmpenească „dell'attozzata” (urdă de oaie), care are loc deja de circa 30 de ani în comuna Barbarano Romano (VT).

„Ricotta Romana” este fie consumată ca aliment separat, fie utilizată frecvent ca ingredient al unor mâncăruri tradiționale din regiunea Lazio.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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