C/2026/4828

17.9.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/4828)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Ricotta Romana“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-0298-AM01 – 18. 6. 2026

1. **Názov výrobku**

„Ricotta Romana“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

MASAF (Ministerstvo poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky)

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Zmeny zodpovedajú definícii štandardnej zmeny, keďže sa netýkajú názvu ani používania názvu, nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť, ani so sebou neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Zmena článku 5 špecifikácie výrobku a bodu 4.2 jednotného dokumentu, pokiaľ ide o opis výrobku

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

— Plemená Lacaune, Merinizzata, Assaf a Valle del Belice, ako aj ich kríženci, sa doplnili medzi plemená, z ktorých srvátky plnotučného mlieka sa získava ricotta.

— Zaviedla sa tolerancia 10 % maximálnej hmotnosti 2 kg.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 5 špecifikácie výrobku a bodu 4.5 jednotného dokumentu

Opis

— Stanovilo sa, že pastva na horských pastvinách/sezónny presun stád sú povolené aj v susedných regiónoch počas leta, keď sa zvieratá nedoja.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena článku 8 špecifikácie výrobku a bodu 4.6 jednotného dokumentu

Opis

— Zaviedla sa 10 % tolerancia pre objem balenia.

— Zaviedla sa možnosť balenia v ochrannej atmosfére.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Ricotta Romana“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-0298-AM01 – 18. 6. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Ricotta Romana“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Chránené označenie pôvodu (CHOP) „Ricotta Romana“ je vyhradené výlučne pre mliečny výrobok, ktorý sa vyrába zo srvátky plnotučného ovčieho mlieka získaného od oviec plemena Sarda a jeho krížencov, plemena Comisana a jeho krížencov, plemena Sopravvissana a jeho krížencov, plemena Massese a jeho krížencov, plemena Lacaune a jeho krížencov, plemena Merinizzata a jeho krížencov, plemena Assaf a jeho krížencov a plemena Valle del Belice a jeho krížencov.

Pri uvedení na trh má nasledujúce vlastnosti:

— Výrobok: čerstvý,

— Hmota: biela s hrudkovitou štruktúrou,

— Chuť: sladkastá, mliečna chuť,

— Hmotnosť: do 2 kg s 10 % toleranciou hmotnosti,

— Obsah tuku: najmenej 40 % v sušine.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Krmivo pre dojné ovce na prírodných pastvinách a lúkach typických pre oblasť výroby sa uvádza v bode 5. Hoci možno použiť doplnkové sušené krmivo a koncentráty, použitie syntetických látok a geneticky modifikovaných organizmov povolené nie je.

Podiel krmiva získaného z oblasti mimo vymedzenej zemepisnej oblasti nesmie prekročiť 30 % sušiny ročne.

Potreba zabezpečiť čerstvé krmivo alebo krmivo vo forme sena či krmivo pochádzajúce z oblasti mimo výrobnej oblasti je absolútnou nevyhnutnosťou, keďže v posledných rokoch neboli pôdne a klimatické podmienky veľmi priaznivé pre poľnohospodársky a chovateľský sektor. Stačí si len spomenúť na náhle zmeny pôdnych podmienok, klímy či životného prostredia, ktoré spôsobujú nadmerné zrážky počas období sušenia, v dôsledku čoho dochádza k znehodnocovaniu sena, a nadmerné horúčavy a sucho, ktoré majú za následok zníženie produkcie krmovín určených na použitie v čerstvom stave alebo ako seno.

Podceňovať by sa nemalo ani postupné a neustále ukončovanie poľnohospodárskej a chovateľskej činnosti (negatívny vývoj zásob, a to z hľadiska počtu poľnohospodárskych podnikov, ako aj počtu zvierat). Týka sa to predovšetkým malých a stredne veľkých poľnohospodárskych podnikov – tradičných rodinných fariem –, pre ktoré je v súčasných hospodárskych podmienkach čoraz ťažšie prežiť: nízka hospodárska životaschopnosť, výrobné náklady – od paliva a krmiva pre hospodárske zvieratá až po stroje – sa naďalej zvyšujú, zatiaľ čo ceny poľnohospodárskych výrobkov nesledujú rovnaký trend, a zároveň chýba generačná obnova.

V minulosti bol vidiecky život jadrom spoločnosti a poľnohospodárstvo bolo zdrojom stabilného príjmu. V súčasnosti sa zatvára čoraz viac poľnohospodárskych podnikov a vidiecke oblasti sa čoraz viac vyľudňujú, a to najmä tie, v ktorých je silná tradícia chovu zvierat. Bez systémových zmien bude preto zatváranie poľnohospodárskych podnikov pokračovať, čo bude mať vážne dôsledky nielen pre vidiecke oblasti, ale aj pre výrobu potravín a zachovanie tradícií. Hrozí, že poľnohospodárske podniky už nebudú schopné pokryť svoje súčasné potreby na krmivo ani nebudú schopné uspokojiť budúce potreby.

Dojné ovce sa nesmú vykrmovať, vystavovať stresujúcemu prostrediu a/alebo hormonálnym zmenám určeným na zvýšenie produkcie.

Srvátka z plnotučného mlieka, tekutý produkt zrážania mlieka, sa získa oddelením od zrazeniny určenej na výrobu ovčích syrov z mlieka bahníc v regióne Lazio.

Srvátka z plnotučného ovčieho mlieka je svetložltej farby a obsahuje:

— beztuková sušina: 5,37 % alebo viac,

— bielkoviny: 1,09 % alebo viac,

— tuky: 0,35 % alebo viac,

— laktóza: 3,55 % alebo viac,

— popol: 0,4 % alebo viac.

Pri výrobe „Ricotta Romana“ je dovolené pri zahrievaní srvátky na 50 – 60 °C pridať plnotučné ovčie mlieko vyššie uvedených plemien, ktoré sa chovajú v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 5 v množstvách, ktoré nepresahujú 15 % celkového objemu srvátky.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Poľnohospodárske podniky chovajúce ovce, ktorých mlieko sa spracúva do „Ricotta Romana“ sa musia nachádzať v označenej zemepisnej oblasti.

Mlieko sa musí vyrobiť a spracovať v označenej zemepisnej oblasti.

Počas leta, keď sú zvieratá vo fyziologickom období nedojenia, je v horských oblastiach, a to aj v susedných regiónoch, povolená tradičná pastva na horských pastvinách a sezónny presun stád.

Kľúčovým faktorom kvality výrobku je oddelenie zrazeniny, čo záleží od pracovných zručností výrobcov syra, ktoré sú výsledkom odovzdávania skúseností a zručností po stáročia v oblasti, na ktorú sa vzťahuje CHOP.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Keď je srvátka takmer úplne oddelená, „Ricotta Romana“ sa zabalí a uvedie do predaja niekoľko hodín po vyrobení.

Je to čerstvý výrobok, ktorý nezreje, ani sa neskladuje a rýchlo sa kazí.

Keďže by sa mal skonzumovať, pokiaľ je čo najčerstvejší, syr „Ricotta Romana“ musí byť zabalený v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 5, aby sa zachovala čerstvosť, bezpečnosť a kvalita, ako aj na zabezpečenie vysledovateľnosti a umožnenie kontrol.

Výrobok sa balí do prútených, plastových alebo kovových košov v tvare zrezaného kužeľa s objemom najviac 2 kg (s toleranciou 10 %), ktorého horná strana sa zakrýva plastovou fóliou. Povolené sú aj nasledujúce iné druhy balení:

— balenie do pergamenu,

— do plastových nádob a/alebo vákuové balenie,

— do obalu s ochrannou atmosférou.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem loga Spoločenstva, príslušných údajov a informácií požadovaných zákonom musí balenie povinne zobrazovať jasne a čitateľne nasledujúce údaje:

— označenie „Ricotta Romana“ musí byť uvedené jasnými a nezmazateľnými písmenami, značne väčšími a oddelenými od ostatného textu, a musí byť nasledované slovami „*Denominazione Origine Protetta (DOP)*“,

— meno, obchodný názov a adresa vyrábajúcej a baliacej spoločnosti,

— logo výrobku.



Je zakázané akékoľvek iné označenie výrobku vrátane prídavných mien „fine“ [jemný], „scelto“ [vybraný], „selezionato“ [vyberaný], „superiore“ [vynikajúci] a „genuino“ [pravý] alebo akékoľvek iné pochvalné prídavné mená. Môžu sa použiť obchodné značky, ak nemajú pochvalný význam a nemôžu uviesť spotrebiteľa do omylu a tiež názov podniku, z ktorého zdrojov výrobok pochádza a iné pravdivé a dokumentovateľné odkazy, ktoré sa povoľujú právnymi prepisy Spoločenstva alebo právne predpisy na vnútroštátnej a regionálnej úrovni a ktoré nie sú v rozpore s účelom a obsahom tejto špecifikácie.

Názov „Ricotta Romana“ sa musí uviesť v talianskom jazyku.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Srvátka sa musí získať z plnotučného mlieka oviec z regiónu Lazio. Srvátka sa musí spracovať a zabaliť ako „Ricotta Romana“ len v regióne Lazio.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Pôdne a klimatické podmienky v regióne Lazio sú charakteristické rôznymi typmi reliéfu (vápencové a sopečné pohoria, pahorky záplavové nížiny), priemernými ročnými teplotami v rozpätí 13 až 16 °C, ročnými zrážkami minimálne 650 mm pozdĺž pobrežia, viac ako 1 000 – 1 500 mm na vnútrozemských nížinách a až do 1 800 – 2 000 mm v okolí hory Terminillo a v pohorí Simbruini.

Vzhľadom na tieto pôdne a klimatické vlastnosti poskytuje územie najlepšie možné predpoklady na chov oviec bez toho, aby boli vystavené stresujúcim vplyvom.

Tieto prírodné faktory umožňujú využívať ako zdroj krmiva pre ovce prírodné lúky a pastviny a mlieku určenému na výrobu syra dodávajú mimoriadne vlastnosti a vzniká mimoriadne priaznivá súhra kvality výrobku a homogénnej povahy jeho vlastností.

Treba zdôrazniť, že v regióne Lazio dosahuje množstvo oviec viac ako 440 000 kusov, ktoré produkujú približne 600 000 hl mlieka za rok.

5.2. Špecifickosť výrobku:

„Ricotta Romana“ má nasledujúce charakteristiky:

— veľmi jemná a hrudkovitá štruktúra,

— v porovnaní s výrobkom získavaným zo srvátky z kravského mlieka výraznejšia farba a

— sladkastá, mliečna chuť.

Uvedené kvalitatívne vlastnosti súvisia s týmito faktormi:

— obsah laktózy 3,55 % alebo viac v srvátke z plnotučného ovčieho mlieka, ktorá tomuto výrobku dodáva sladkú chuť vďaka spôsobu kŕmenia oviec určených na produkciu mlieka, ktoré sa pasú na prírodných pastvinách a lúkach typických pre región Lazio, a

— pri spracovaní srvátky sa nepridávajú žiadne regulátory kyslosti.

Výsledný výrobok, „Ricotta Romana“ má charakteristickú sladkastú chuť, ktorá ho odlišuje od iných druhov výrobku „ricotta“.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):

Kŕmenie oviec, spolu s priaznivými prírodnými podmienkami, v ktorých sa chovajú, vrátane tradičnej pastvy na horských pastvinách, ktorá im umožňuje uniknúť pred letnými horúčavami a možnými stresujúcimi vplyvmi prostredia a stresujúcemu spôsobu kŕmenia, ktorým by boli vystavené v nížinách znamenajú, že mlieko je najvyššej kvality, a získaná „ricotta“ je veľmi charakteristická.

Historická prítomnosť výrobku ricotta romana na trhoch v celom regióne Lazio je dokumentovaná údajmi z trhových správ Obchodnej, priemyslovej, remeselnej a poľnohospodárskej komory (CCIAA) v Ríme (1922 – 1965), Viterbo (1949 – 1973), Frosinone (1955 – 1999) a Latina (1951 – 1977). Z komoditnej burzy CCIAA v Ríme je tiež možné zistiť zmeny v cenách výrobku medzi rokmi 1952 a 1998, ktoré ukazujú jeho dôležitosť pre ekonomiku v tejto oblasti. Existuje množstvo sociálnych a ekonomických náznakov, ako napríklad prítomnosť výrobcov, ktorí tento spôsob výroby praktizujú roky. Podľa informácií uvedených riaditeľom hospodárstva Castel di Guido v roku 1969 vyprodukovali 3 500 litrov ovčieho mlieka, ktorého časť sa predala ako čerstvé mlieko a časť sa použila na výrobu Ricotta Romana, ako to vyplýva z učtovných záznamov, parafovaných pastierom a riaditeľom v rokoch 1958, 1960 a 1965. Účtovné záznamy hospodárstva Gasparri uvádzajú cenu za kilogram a celkový počet kilogramov Ricotta Romana vyrobených počas poľnohospodárskej sezóny od roku 1907 (70 centov/kg do 15. marca a 45 centov/kg následne, celkom 850 kg) do roku 1924 (celkom 932,5 kg).

Množstvo historických odkazov a tradičných zvykov dokladá súvislosť medzi výrobkom a zemepisnou oblasťou. Medzi historické odkazy patrí opis techník na výrobu Ricotta Romana v Trinchieriho diele *Vita di pastori nella Campagna Romana* z roku 1953. Medzi tradičné zvyky patrí slávnosť na počesť *atozzata* (ovčia ricotta), ktorá sa koná približne 30 rokov v obci Barbarano Romano (VT).

Ricotta Romana sa konzumuje nielen samostatne, ale má široké použitie ako prísada v tradičných jedlách v regióne Lazio.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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