C/2026/4828

17.9.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4828)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Ricotta Romana“

Referenčna številka EU: PDO-IT-0298-AM01 – 18. junij 2026

1. **Ime proizvoda**

„Ricotta Romana“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

MASAF (ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, saj se ne nanašajo na ime ali uporabo imena, ne morejo izničiti povezave in ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis standardnih odobrenih sprememb**

Naslov

Sprememba člena 5 specifikacije proizvoda in točke 4.2 enotnega dokumenta glede opisa proizvoda

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

— Na seznam pasem, ki dajejo polnomastno mleko, iz katerega se pridobi sirotka za pridelavo proizvoda „Ricotta Romana“, so bile dodane pasme lacaune, merinizzata, assaf in valle del belice ter njihovimi križanci.

— Uvedlo se je dovoljeno 10-odstotno odstopanje od največje teže 2 kg.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 5 specifikacije proizvoda in točke 4.5 enotnega dokumenta

Opis

— Določeno je bilo, da je poleti, ko so živali v obdobju presušitve, gorska paša/tranzimansa dovoljena tudi v sosednjih deželah.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8 specifikacije proizvoda in točke 4.6 enotnega dokumenta

Opis

— Uvedlo se je dovoljeno 10-odstotno odstopanje v pri prostornini embalaže.

— Uvedla se je možnost uporabe pakiranja v spremenjeni atmosferi.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Ricotta Romana“

Referenčna številka EU: PDO-IT-0298-AM01 – 18. junij 2026

1. **Ime**

„Ricotta Romana“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Italija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Zaščitena označba porekla (ZOP) „Ricotta Romana“ se uporablja samo za sirarski proizvod iz sirotke polnomastnega mleka ovc pasem sarda in njenih križancev, comisana in njenih križancev, sopravvissana in njenih križancev, massese in njenih križancev, lacaune in njenih križancev, merinizzata in njenih križancev, assaf in njenih križancev ter valle del belice in njenih križancev.

Ob sprostitvi na trg ima proizvod naslednje značilnosti:

— proizvod: svež;

— testo: belo zrnate strukture,

— okus: mlečno-sladkast,

— teža: do 2 kg z 10-odstotnim dovoljenim odstopanjem,

— vsebnost maščob: najmanj 40 % v suhi snovi.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve glede izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Ovce mlekarice se hranijo na pašnikih, pašniških travnikih in travniščih na geografskem območju proizvodnje iz točke 5. Dovoljeno je dodatno krmljenje s suho krmo in koncentrati, pri čemer je prepovedana uporaba umetnih snovi in genetsko spremenjenih organizmov.

Vendar krma, ki ne izvira iz opredeljenega geografskega območja, na letni ravni ne sme presegati 30 % suhe snovi.

Potreba po zagotavljanju sveže krme ali sena in krme z območij zunaj proizvodnega območja je absolutna zahteva, saj talne in podnebne razmere v zadnjih letih niso bile posebej ugodne za kmetijski in živinorejski sektor; naj spomnimo na nenadne spremembe tal, podnebja in okolja, ki so povzročile prevelike količine padavin v obdobjih sušenja, zaradi česar je seno postalo neuporabno, ter visoko vročino in sušo, zaradi katerih se je zmanjšala proizvodnja krme, namenjene za svežo uporabo ali za seno.

Poleg tega ne bi smeli podcenjevati postopnega in stalnega opuščanja kmetijske in živinorejske dejavnosti (negativnih gibanj staleža, tako z vidika števila gospodarstev kot števila živali). To se nanaša predvsem na manjše in srednje kmetije – tradicionalne družinske kmetije –, ki v sedanjih gospodarskih razmerah vse težje preživijo: majhna sposobnost ekonomskega preživetja, proizvodni stroški – od goriva in krme za živino do strojev –, ki še naprej naraščajo, medtem ko cene kmetijskih proizvodov ne sledijo enakemu trendu, ter pomanjkanje generacijske prenove.

V preteklosti je bilo življenje na podeželju v središču družbe, kmetijstvo pa je zagotavljalo stabilen dohodek. Danes se vse več kmetij zapira in vse več ljudi se izseljuje s podeželskih območjih, zlasti tistih z močno tradicijo reje živali. Zato se bodo brez sistemskih sprememb kmetije še naprej zapirale, kar bo imelo resne posledice ne le za podeželska območja, temveč tudi za proizvodnjo hrane in ohranjanje tradicije: obstaja tveganje, da ne bodo več mogle zadovoljevati svojih sedanjih potreb po krmi niti prihodnjih potreb.

Ovce mlekarice se ne smejo krmiti na silo. Zaščititi jih je treba pred stresi iz okolja. Poleg tega se jim ne sme dajati hormonov za povečanje proizvodnje.

Sirotka iz polnomastnega mleka, tj. tekočina, ki nastane pri strjevanju mleka, se mora pridobiti s postopkom sušenja z drobljenjem koaguluma, namenjenega za pridelavo ovčjih sirov iz ovčjega mleka s poreklom iz dežele Lacij.

Sirotka iz polnomastnega ovčjega mleka je bledorumene barve in vsebuje:

— najmanj 5,37 % nemastne suhe snovi,

— najmanj 1,09 % beljakovin,

— najmanj 0,35 % maščob,

— najmanj 3,55 % laktoze in

— najmanj 0,4 % pepela.

Pri proizvodnji proizvoda „Ricotta Romana“ se lahko v postopku segrevanja sirotke pri temperaturi med 50 in 60 °C doda polnomastno ovčje mleko zgoraj navedenih pasem, vzrejenih na geografskem območju iz točke 5, in sicer do 15 volumskih odstotkov sirotke.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Ovce, ki dajejo mleko za proizvodnjo proizvoda „Ricotta Romana“, se gojijo na opredeljenem geografskem območju.

Proizvodnja in predelava mleka potekata na opredeljenem geografskem območju.

Poleti, ko so živali v fiziološkem obdobju presušitve, je na gorskih območjih dovoljena tradicionalna praksa gorske paše in tranzimanse, tudi v sosednjih deželah.

Treba je poudariti, da je za kakovost proizvoda eden od bistvenih delov proizvodnje drobljenje koaguluma, ki je odvisno od sposobnosti, znanja in izkušenj sirarjev, ki se na celotnem območju ZOP prenašajo iz roda v rod.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod „Ricotta Romana“ se takoj, ko se sirotka skoraj čisto posuši, zapakira in v nekaj urah po proizvodnji da na trg.

Gre za svež proizvod, ki ga ne zorimo ali staramo, zato hitro postane žaltav in je hitro pokvarljiv.

Proizvod „Ricotta Romana“ se vsekakor uživa svež, zato ga je treba zapakirati na geografskem območju iz točke 5, da se ohranijo njegova značilna svežina, varnost in kakovost, hkrati pa zagotovita sledljivost in nadzor.

Proizvod se zapakira v vrbove, plastične ali kovinske košare oblike prirezanega stožca in prostornine do 2 kg (z 10-odstotnim dovoljenim odstopanjem). Zgornja stran košare je pokrita s plastično folijo. Dovoljene so tudi naslednje oblike pakiranja:

— pakiranje v povoščen papir,

— pakiranje v plastične posode in/ali vakuumsko pakiranje,

— pakiranje v spremenjeni atmosferi.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na embalaži so na etiketi z velikimi tiskanimi črkami jasno in čitljivo obvezno navedeni ne le logotip Skupnosti, navedbe v zvezi s tem in zakonsko predvidene informacije, ampak tudi:

— ime „Ricotta Romana“ z jasnimi in veliko večjimi črkami, ki jih ni mogoče izbrisati in se jasno ločijo od vseh drugih napisov. Za njim se navede besedna zveza „Denominazione Origine Protetta (DOP)“ (zaščitena označba porekla (ZOP)),

— ime, pravna oblika in naslov podjetja, ki proizvod proizvaja ali pakira,

— logotip proizvoda.



Prepovedano je dodati kakršno koli drugo nepredvideno navedbo glede značilnosti, kot so pridevniki: „fine“ (žlahten), „scelto“ (prvovrsten), „selezionato“ (izbran), „superiore“ (zelo kakovosten), „genuino“ (pristen) ali drugi pridevniki, ki hvalijo proizvod. Dovoljena pa je uporaba navedb, ki se nanašajo na zasebne blagovne znamke, pod pogojem, da ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo potrošnikov. Dovoljena je tudi navedba imena podjetja, ki prideluje proizvod, ter drugih točnih navedb, ki jih je mogoče dokumentirati in jih dovoljujejo predpisi Skupnosti oziroma nacionalni ali regionalni predpisi ter ne nasprotujejo namenu in vsebini te specifikacije.

Ime „Ricotta Romana“ mora biti navedeno v italijanščini.

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Sirotka se pridobiva iz polnomastnega ovčjega mleka s poreklom iz dežele Lacij. Postopki predelave sirotke v proizvod „Ricotta Romana“ in pakiranje proizvoda potekajo samo na ozemlju dežele Lacij.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Povzetek povezave

5.1 Posebnost geografskega območja:

Talne in podnebne značilnosti dežele Lacij se kažejo v različnem reliefu (apnenasto in vulkansko hribovje, griči, naplavinske nižine), povprečnih letnih temperaturah med 13 in 16 °C, količini letnih padavin med 650 mm v obalnem pasu in 1 000–1 500 mm v notranjih nižinah oziroma 1 800–2 000 mm na višinah hribovja Terminillo in Simbruini.

Zaradi navedenih talnih in podnebnih značilnosti to ozemlje zagotavlja najboljše razmere za gojenje ovc brez izpostavljenosti stresu.

Naravni dejavniki omogočajo uporabo naravnih travnikov in pašniških travnikov za krmo ovc, zaradi česar ima mleko za proizvodnjo sira posebne značilnosti. Součinkovanje različnih dejavnikov izredno ugodno vpliva ne le na kakovost mleka, ampak tudi na enotnost njegovih značilnosti.

Treba je poudariti, da v deželi Lacij gojijo nad 440 000 glav ovc, ki dajo skupno približno 600 000 hektolitrov ovčjega mleka na leto.

5.2 Posebnosti proizvoda:

Za proizvod „Ricotta Romana“ so značilni:

— zelo rahla in zrnata struktura testa,

— močnejša barva kot pri proizvodih iz sirotke iz kravjega mleka ter

— mlečno-sladkast okus.

Navedene značilnosti so povezane z:

— vsebnostjo laktoze (najmanj 3,55 %) v sirotki iz polnomastnega ovčjega mleka, ki ji daje sladek okus zaradi posebne prehrane ovc mlekaric, ki se hranijo na naravnih pašnikih, pašniških travnikih in traviščih, značilnih za deželo Lacij, ter

— dejstvom, da se sirotki pri predelavi ne dodajajo regulatorji kislosti.

Proizvod „Ricotta Romana“, proizvod iz navedene sirotke, ima značilen sladkast okus, po katerem se razlikuje od vseh drugih vrst rikote.

5.3 Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda (za ZGO)

Način prehrane ovc, h kateremu spada na primer planšarstvo, da se drobnica izogne poletni pripeki in z okoljem ali prehrano povezanemu stresu, ki bi mu bila izpostavljena v nižinah, ter ugodno okolje za gojenje omogočajo proizvodnjo mleka najvišje kakovosti, iz katerega se proizvaja rikota izrazitih značilnosti.

O zgodovinski prisotnosti proizvoda „Ricotta Romana“ na trgu celotne dežele Lacij pričajo podatki iz registrov Zbornice za trgovino, industrijo, obrt in kmetijstvo (La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura – CCIAA) v Rimu (za obdobje 1922–1965), v Viterbu (za obdobje 1949–1973), v Frosinoneju (za obdobje 1955–1999) in v Latini (za obdobje 1951–1977). Poleg tega so iz podatkov blagovne borze CCIAA v Rimu razvidna nihanja v ceni proizvoda med letoma 1952 in 1998, kar kaže na gospodarski pomen proizvoda za to geografsko območje. Številne so omembe družbene in gospodarske narave, na primer podatki o pridelovalcih, ki že leta pridelujejo proizvod „Ricotta Romana“. Za primer navedimo sporočilo obratovodje posestva Castel di Guido, iz katerega je razvidno, da je kmetijsko gospodarstvo leta 1969 proizvedlo okrog 3 500 litrov ovčjega mleka, ki se je delno prodalo, delno pa uporabilo za proizvodnjo proizvoda „Ricotta Romana“, kot kažejo računovodski podatki kmetije iz let 1958, 1960 in 1965, ki sta jih podpisala glavni pastir in obratovodja. Drug tak primer so računovodske knjige kmetije Gasparri, iz katerih sta razvidna cena na kilogram in celoten obseg proizvodnje proizvoda „Ricotta Romana“ v kmetijskih sezonah od leta 1907 (cena 70 centimov za kilogram do 15. marca in 45 centimov za kilogram po 15. marcu za celoten obseg proizvodnje 850 kg) do leta 1924 (celotna proizvodnja: 932,5 kg).

Številne so tudi zgodovinske omembe in primeri iz folklore, ki pričajo o povezanosti tega proizvoda s tem geografskim območjem. Primer zgodovinske omembe je Trinchierijevo delo *Vita di pastori nella Campagna Romana* (Življenje pastirjev na rimskem podeželju) iz leta 1953, v katerem so opisane tehnike proizvodnje proizvoda „Ricotta Romana“. Primer iz folklore pa je vaški praznik *Festa dell'Attozzata* (praznik rikote iz ovčjega sira), ki se v občini Barbarano Romano v pokrajini Viterbo praznuje že 30 let.

Proizvod „Ricotta Romana“ se uživa kot samostojna jed, razširjena pa je tudi njegova uporaba kot sestavine tradicionalnih jedi iz dežele Lacij.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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