Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/4828

17.9.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4828)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Ricotta Romana”

Referensnummer: PDO-IT-0298-AM01 – 18.6.2026

1. **Produktens namn**

”Ricotta Romana”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Masaf (*Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste*)

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna omfattas av definitionen av standardändringar eftersom de inte rör namnet eller användningen av namnet, inte riskerar att upphäva sambandet och inte innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Ändring av artikel 5 i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet vad gäller produktbeskrivningen

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

— Raserna lacaune, merinizzata, assaf och valle del belice med korsningar har lagts till de raser vars helmjölksvassle används för att framställa ricottan.

— En tolerans på 10 % för den högsta vikten på 2 kg har införts.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 5 i produktspecifikationen och punkt 4.5 i det sammanfattande dokumentet

Beskrivning

— Det har specificerats att bergsbete/alternerande beteshållning också är tillåtet i grannregionerna under sommaren, då djurens sinperiod inträffar.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8 i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet

Beskrivning

— En tolerans på 10 % för förpackningskapaciteten har införts.

— Möjligheten att använda förpackningar med modifierad atmosfär har införts.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Ricotta Romana”

Referensnummer: PDO-IT-0298-AM01 – 18.6.2026

1. **Namn**

”Ricotta Romana”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Den skyddade ursprungsbeteckningen (SUB) ”Ricotta Romana” är förbehållen ostprodukter av vassle från helfet mjölk från får av raserna sarda med korsningar, comisana med korsningar, sopravvissana med korsningar, massese med korsningar, lacaune med korsningar, merinizzata med korsningar, assaf med korsningar samt valle del belice med korsningar.

Vid saluföringen ska produkten ha följande egenskaper:

— Produkten ska vara färsk.

— Ostmassan ska vara vit till färgen och ha en grynig konsistens.

— Smaken ska vara söt och mjölkaktig.

— Ostarna får väga upp till två kg per styck med en vikttolerans på 10 %.

— Fetthalten ska vara minst 40 procent av torrsubstansen.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Mjölkfårens foder utgörs av bete på naturliga ängs- och betesmarker i det geografiska produktionsområde som anges i punkt 5. Torkat foder får användas och vissa tillsatser, dock inte syntetiska ämnen och foder som är genmodifierat.

Andelen foder med ursprung utanför det avgränsade geografiska området får dock aldrig överstiga 30 % av torrsubstansen utslaget på ett helt år.

Färskt foder och hö måste köpas in från utanför produktionsområdet eftersom mark- och klimatförhållandena under de senaste åren inte har varit särskilt gynnsamma för jordbruks- och djurhållningssektorn. De plötsliga förändringarna av jordmån, klimat och miljö har bland annat inneburit ovanligt mycket nederbörd under torkperioderna, vilket har lett till att höet har ruttnat, men även mycket höga temperaturer och torka, vilket har inneburit en minskad produktion av färskt foder och hö.

Det faktum att jordbruks- och djurhållningsverksamheten gradvis fortsätter att minska (både antalet jordbruksföretag och antalet djur minskar) bör inte heller underskattas. Detta gäller främst små och medelstora gårdar – traditionella familjejordbruk – som har allt svårare att överleva med de nuvarande ekonomiska förutsättningarna: låg ekonomisk bärkraft, produktionskostnader – från bränsle och djurfoder till maskiner – som fortsätter att stiga samtidigt som priserna på jordbruksprodukter inte följer samma trend, liksom bristen på efterträdare.

Tidigare stod livet på landsbygden i centrum för samhället, och jordbruket garanterade en stabil inkomst. I dag stänger allt fler gårdar ner och landsbygdsområdena töms på invånare, särskilt de områden som har en lång tradition av djuravel. Utan systemförändringar kommer därför nedläggningen av gårdar att fortsätta, med allvarliga konsekvenser inte bara för våra landsbygdsområden utan även för livsmedelsproduktionen och bevarandet av traditioner: det finns en risk för att de inte längre kommer att kunna tillgodose sina nuvarande foderbehov och inte heller kommer att kunna tillgodose de framtida behoven.

Mjölkfåren får inte tvångsmatas, utsättas för stress och/eller ges hormonbehandlingar för att öka produktionen.

Vasslen, dvs. den vätska som avskiljs när mjölken koagulerar, ska komma från den avrinning som inleds när koaglet bryts under framställningen av ost av helmjölk från får i regionen Lazio.

Vasslen från fårmjölk är ljusgul till färgen och ska ha minst följande halter:

— 5,37 % torrsubstans.

— 1,09 % protein.

— 0,35 % fett.

— 3,55 % laktos.

— 0,4 % aska.

Vid framställning av ”Ricotta Romana” är det under upphettningen av vasslen tillåtet att vid en temperatur av 50–60 °C tillsätta helfet fårmjölk från tackor av de raser som anges ovan och från det geografiska område som anges i punkt 5. Mjölken får utgöra högst 15 % av vasslens totala volym.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

De tackor vars mjölk ska användas för framställningen av ”Ricotta Romana” måste födas upp i det geografiska området.

Samma sak gäller produktionen och beredningen av mjölken.

Under sommaren, när djuren har sin fysiologiska sinperiod, är den traditionella sedvänjan med bergsbete och alternerande beteshållning tillåten i bergsområden, även i grannregioner.

Ett av de avgörande ögonblicken för att få fram de egenskaper som kännetecknar produkten är när koaglet bryts. Resultatet är beroende av ostmästarens skicklighet, vilken är frukten av kunskaper och erfarenheter som förmedlats under århundraden i det område som berörs av den skyddade ursprungsbeteckningen.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Så snart avrinningen av vasslen praktiskt taget upphört förpackas ”Ricotta Romana” och säljs några timmar därefter.

Det rör sig om en färskvara, utan mognadslagring, som är mycket ömtålig och som lätt härsknar.

Eftersom ”Ricotta Romana” absolut bör konsumeras färsk måste osten förpackas i det geografiska området som anges i punkt 5 för att behålla sin typiska fräschör, säkerhet och kvalitet och för att man ska kunna garantera produktens spårbarhet och kunna genomföra kontroller.

Osten ska förpackas i runda korgar av vide, plast eller metall med en kapacitet på högst två kg (med en tolerans på 10 %). Den övre delen ska täckas med ett plastark. Även andra former av förpackning är tillåtna, t.ex. följande:

— Omslag av ugnsfolie.

— Förpackningar av plast, eventuellt vakuumförpackning.

— Förpackningar med modifierad atmosfär.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

På förpackningen ska följande uppgifter anges med tydliga och outplånliga bokstäver, förutom den grafiska gemenskapssymbolen och andra uppgifter som krävs enligt gällande regler:

— Den skyddade geografiska beteckningen ”Ricotta Romana” anges med större bokstäver och tydlig och outplånlig text och omedelbart därefter, klart urskiljbart från annan text, ”*Denominazione Origine Protetta (DOP)*”.

— Produktions- och/eller förpackningsföretagets namn och adress.

— Produktens logotyp.



Inga andra uppgifter om kvalitetsegenskaper (som uttrycken *fine*, *scelto*, *selezionato*, *superiore*, *genuino*) (fin, utvald, av högsta kvalitet, genuin) eller liknande får läggas till. Det är emellertid tillåtet att ange firmanamn eller ett märke, under förutsättning att detta inte sker i berömmande ordalag eller vilseleder konsumenten, från vilken uppfödningsanläggning produkten kommer samt andra riktiga och dokumenterade uppgifter som är förenliga med gemenskapslagstiftningen, den nationella och den regionala lagstiftningen och som inte strider mot produktspecifikationens mål och innehåll.

Beteckningen ”Ricotta Romana” får inte översättas utan ska behållas på italienska.

5. Kort beskrivning av det geografiska området

Vasslen ska komma från helfet fårmjölk från regionen Lazios territorium. Bearbetningen av vasslen och framställningen av ”Ricotta Romana” samt förpackningen av denna får endast ske inom regionen Lazio.

6. Samband med det geografiska området

Sammanfattning av sambandet

5.1. Specifika uppgifter om det geografiska området:

Regionen Lazio har mycket varierande klimat och jordmån (kalkberg, vulkaner, kullar och alluvialslätter). Årsmedeltemperaturen ligger på mellan 13 och 16 °C och årsnederbörden varierar från 650 mm vid kusten till 1 000–1 500 mm på slätterna i inlandet och 1 800–2 000 mm på Monte Terminillo och Monti Simbruini.

Regionens klimat och jordmån ger bästa tänkbara förutsättningar att föda upp får utan att stressa djuren.

Miljöbetingelserna är sådana att fåren kan beta på naturliga ängs- och betesmarker, vilket ger den mjölk som ska användas för ostframställningen särskilda förtjänster. Detta främjar i sin tur produktens kvalitet och enhetliga egenskaper.

Det bör framhållas att över 440 000 får föds upp i Lazio och att produktionen av fårmjölk uppgår till 600 000 hektoliter per år.

5.2. Specifika uppgifter om produkten:

Kännetecknande för ”Ricotta Romana” är

— en mycket fin och grynig ostmassa,

— en mer pregnant färg än hos vassle från komjölk,

— en sötaktig mjölksmak.

De ovannämnda egenskaperna är förknippade med följande förhållanden:

— Laktoshalten på minst 3,55 %, vasslen från fårmjölk, som ger den sötaktiga smaken tack vare mjölkfårens särskilda utfordring, som består av bete på ängsmarker med gräs och örter som är typiska för regionen Lazio.

— Avsaknaden av surhetsreglerande medel i vasslen under framställningen.

Den produkt som blir resultatet, ”Ricotta Romana”, har en karaktäristiskt sötaktig smak som skiljer den från alla andra typer av ricottaost.

5.3. Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):

Utfodringen av fåren och gynnsamma miljöförhållanden för uppfödningen samt inte minst traditionen att flytta fåren upp i bergen under sommaren, varigenom djuren slipper sommarvärmen och den eventuella stress som förhållandena på slätten kan orsaka under sommaren, bidrar till en optimal mjölkkvalitet som ger en mycket karaktäristisk ricottaost.

Att Ricotta Romana sedan länge funnits på marknaderna i hela regionen Lazio framgår av statistiska uppgifter från CCIAA (*Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura*) i Rom mellan 1922 och 1965, Viterbo mellan 1949 och 1973, Frosinone mellan 1955 och 1999 samt Latina mellan 1951 och 1977. CCIAA-statistiken från varubörsen i Rom visar bland annat de prisvariationer som produkten genomgått mellan 1952 och 1998 och den betydelse som produkten har för ekonomin i det geografiska området. Det finns talrika sociala och ekonomiska belägg för att det sedan många år tillbaka funnits producenter som ägnar sig åt tillverkning av detta slag. Som exempel kan följande nämnas: I en skrivelse redovisar direktören för gården Castel di Guido att man där producerade cirka 3 500 liter fårmjölk 1969. Mjölken såldes dels vidare och användes dels till framställning av Ricotta Romana. Detta framgår även av bokföringen för åren 1958, 1960 och 1965, som undertecknats av uppsyningsmannen och direktören. I bokföringen från gården Gasparri anges kilopris och total producerad mängd Ricotta Romana under de olika jordbrukssäsongerna från och med 1907 (1907 var priset 70 *centesimi* per kilo fram till den 15 mars och 45 *centesimi* per kilo efter den 15 mars och den totala produktionen uppgick till 850 kg) fram till 1924 (den sammanlagda produktionen var 932,5 kg).

En rad hänvisningar till osten i historiska verk samt hembygdstraditionerna bekräftar sambandet mellan produkten och det geografiska området. Bland de historiska beläggen kan nämnas Trinchieri som i *Vita di pastori nella Campagna Romana*, utgiven 1953, beskriver framställningen av Ricotta Romana. När det gäller hembygdstraditioner hålls sedan trettio år tillbaka en årlig fest för *attozzata*-osten (ricotta av fårmjölk) i kommunen Barbarano Romano (VT).

Ricotta Romana konsumeras både som den är och som ingrediens i många traditionella rätter från Lazio.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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