

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 101/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di modifica ai sensi dell'articolo 9

«RICOTTA ROMANA»

N. CE: IT-PDO-0105-0298-16.07.2008

IGP () DOP (X)

1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica:

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro [da precisare]

2. Tipo di modifica:

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 510/2006].
- Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006].

3. **Modifica (modifiche):**

3.1. *Descrizione del prodotto:*

All'articolo 2 si è modificato il contenuto lipidico minimo sulla sostanza secca. Tale modifica si è resa necessaria in quanto ci si è resi conto che il valore riportato nel disciplinare registrato era poco aderente alla realtà. La Ricotta Romana è una denominazione registrata come DOP in forza del Regolamento (CE) n. 737/2005, del 13 maggio 2005. A seguito dell'attuazione del piano di controllo della Ricotta Romana, l'organismo di controllo si è trovato nell'impossibilità di certificare una notevole quantità di prodotto. Da una verifica attenta e da analisi effettuate su un numero congruo di campioni ripetute in diversi periodi dell'anno ci si è resi conto che il contenuto lipidico della ricotta era molto più alto. Nel disciplinare il parametro era dal 17 % al 29 % mentre il parametro reale è minimo 40 % sulla materia secca.

3.2. *Metodo di ottenimento:*

I valori riferiti al siero di latte ovino sono anch'essi risultati non aderenti.

I valori emersi dai dati analitici rilevati sono:

- residuo secco magro: non inferiore a 5,37 %,
- proteine: non inferiore a 1,09 %,
- grasso: non inferiore a 0,35 %,
- lattosio: non inferiore a 3,55 %,
- ceneri: non inferiore a 0,4 %.

Le incongruenze sono state determinate da una leggerezza del laboratorio di analisi a cui i produttori si erano affidati durante la stesura del disciplinare. Infatti i precedenti parametri sono risultati essere riferiti ad un numero di campioni evidentemente insufficienti e per giunta riferite ad un periodo dell'anno limitato. Tutto ciò ha prodotto dei parametri di riferimento non veritieri.

I nuovi parametri emersi dalle analisi svolte dall'Organismo di Certificazione sono rispondenti alle reali caratteristiche del prodotto.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«RICOTTA ROMANA»

N. CE: IT-PDO-0105-0298-16.07.2008

IGP () DOP (X)

1. **Denominazione:**

«Ricotta Romana».

2. **Stato membro o Paese terzo:**

Italia.

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**

3.1. *Tipo di prodotto (Allegato III):*

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale. Ricotta.

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di (1):*

La denominazione di origine protetta (DOP) «Ricotta Romana» è riservata esclusivamente a quel prodotto caseario costituito dal siero di latte intero di pecora delle razze Sarda e suoi incroci, Comisana e suoi incroci, Sopravvissana e suoi incroci, Massese e suoi incroci. All'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche:

- Prodotto: fresco,
- Pasta: bianca, a struttura grumosa,
- Sapore: dolciastro di latte,
- Pezzatura: fino a 2 Kg,
- Contenuto lipidico: minimo 40 % sulla materia secca.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

Il siero di latte intero, componente liquida della coagulazione del latte, deve essere ottenuto dal meccanismo di spurgo, dovuto alla rottura della cagliata destinata alla produzione dei formaggi pecorini ottenuti da latte di pecore proveniente dal territorio della Regione Lazio.

Il siero di latte intero ovino ha una colorazione giallo pallido e contiene:

- residuo secco magro: non inferiore a 5,37 %,
- proteine: non inferiore a 1,09 %,
- grasso: non inferiore a 0,35 %,
- lattosio: non inferiore a 3,55 %,
- ceneri: non inferiore a 0,4 %.

Per la produzione della «Ricotta Romana» è consentita, nel corso del processo di riscaldamento del siero, a temperatura tra i 50-60 °C, l'aggiunta di latte intero di pecora proveniente dalle razze sopra citate e allevate nella zona geografica così come definita al punto 4, fino al 15 % del volume totale del siero.

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):*

L'alimentazione delle pecore da latte è costituita da pascoli, prati-pascolo ed erbai tipici dell'area geografica di produzione di cui al punto 4. E' ammesso il ricorso all'integrazione con foraggi secchi e con concentrati. Si esclude l'utilizzo di sostanze di sintesi e di organismi geneticamente modificati. Le pecore da latte non devono essere soggette a forzature alimentari, a stress ambientali e/o sofisticazioni ormonali, finalizzate ad incrementare la produzione.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:*

Gli allevamenti di ovini la cui produzione è destinata alla trasformazione in «Ricotta Romana» sono ubicati nella zona geografica delimitata.

La produzione del latte e la sua trasformazione devono avvenire nella zona geografica delimitata.

Va evidenziato che uno dei momenti fondamentali per la caratterizzazione qualitativa del prodotto è la rottura della cagliata, dettata dalle capacità operative dei casari, frutto dell'abilità e dell'esperienza tramandata da secoli nell'intera zona interessata dalla DOP.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:

La «Ricotta Romana», con spurgo della scotta pressoché ultimato, viene immediatamente confezionata e immessa in commercio a distanza di poche ore dalla sua produzione.

Si tratta infatti di un prodotto fresco, non soggetto a maturazione o stagionatura, che tende facilmente all'irrancidimento e deperibilità.

Pertanto, la «Ricotta Romana», prodotto da consumarsi assolutamente fresco, deve essere confezionata nell'area geografica di cui al punto 4, al fine di mantenere intatte le caratteristiche di freschezza, salubrità e qualità, oltre che a garantire la tracciabilità e assicurare i controlli.

Il confezionamento avviene in cestelli tronco-conici di vimini, di plastica o di metallo di capacità massima di 2 kg. La facciata superiore del cestello viene ricoperta da un foglio di plastica. Sono consentite altre tipologie di confezionamento:

- avvolta con carta pergamena,
- contenitori di plastica e/o sottovuoto.

3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura:

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario, le relative menzioni e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

- la designazione «Ricotta Romana» deve essere apposta con caratteri significativamente maggiori, chiari ed indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguita dalla menzione Denominazione Origine Protetta (DOP),
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice,
- il logo del prodotto.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi altra qualificazione non prevista ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino o comunque elogiativi del prodotto. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda dai cui allevamenti il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La designazione «Ricotta Romana» deve figurare in lingua italiana.

4. Definizione concisa della zona geografica:

Il siero deve essere ottenuto da latte intero di pecora proveniente dal territorio della Regione Lazio. Le operazioni di lavorazione-trasformazione e di confezionamento dello stesso in «Ricotta Romana» devono avvenire nel solo territorio della Regione Lazio.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Il territorio della Regione Lazio si caratterizza dal punto di vista pedo-climatico con rilievi di varia natura (monti calcarei, vulcanici, colline, pianure alluvionali); temperatura media annuale variabile tra 13-16 °C; precipitazioni annuali comprese tra valori minimi di 650 mm lungo la fascia litoranea, di 1 000-1 500 mm nelle pianure interne fino ai 1 800-2 000 mm in corrispondenza del Terminillo e dei Simbruini.

Questo territorio, con dette caratteristiche pedo-climatiche, permette di sfruttare le condizioni migliori per l'allevamento degli ovini, senza provocare stress all'animale.

I fattori naturali consentono di utilizzare i prati naturali e prati-pascolo, fonte alimentare per gli ovini, in modo da conferire particolari qualità al latte destinato alla trasformazione casearia, determinando un sinergismo eccezionalmente favorevole oltre che per la qualità anche per l'omogeneità dei suoi caratteri.

È da enfatizzare che nella Regione Lazio sono presenti oltre 440 000 capi ovini per un totale di latte di pecora che si aggira intorno ai 600 000 ettolitri/anno.

5.2. Specificità del prodotto:

La «Ricotta Romana» è caratterizzata dai seguenti aspetti:

- struttura della pasta molto fine e grumosa,
- un colore più marcato rispetto al prodotto ottenuto da siero di latte vaccino,
- un sapore dolciastro di latte.

Le caratteristiche qualitative suddette sono legate:

- al contenuto di lattosio, non inferiore a 3,55 %, nel siero di latte intero ovino, che lo rende «dolce», grazie al tipo di alimentazione delle pecore da latte, costituita da foraggi di pascoli naturali, prati pascoli ed erbai caratteristici del territorio della regione Lazio,
- all'assenza di correttori di acidità aggiunti al siero nella fase di lavorazione.

Il prodotto che ne deriva, la «Ricotta Romana» assume un caratteristico sapore dolciastro che la distingue da ogni altro tipo di ricotta.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

L'alimentazione degli ovini, abbinata alle favorevoli condizioni ambientali di allevamento, tra cui la tradizionale pratica della monticazione, che permette all'animale di sfuggire alla calura estiva e di conseguenza ai possibili stress ambientali e nutrizionali, che soffrirebbe in pianura, consentono la produzione di latte di ottima qualità, da cui si ricava una ricotta molto caratterizzata.

La presenza storica della Ricotta Romana sul mercato dell'intera regione Lazio, è avvalorata dai dati rilevati sui mercuriali delle rispettive CCIAA di Roma dal 1922-1965, di Viterbo dal 1949-1973, di Frosinone dal 1955-1999, di Latina dal 1951-1977. Inoltre è possibile dalla Borsa merci della CCIAA di Roma rilevare le variazioni di prezzo che tale prodotto ha subito dal 1952 al 1998 a dimostrazione dell'importanza che tale prodotto riveste per l'economia della zona geografica. Numerosi sono i riferimenti sociali ed economici, quali la presenza di produttori che da anni effettuano questo tipo di produzione. A titolo di esempio si citano: una comunicazione del direttore della tenuta di Castel di Guido da cui si evince che l'azienda produceva nel 1969 circa 3 500 litri di latte di pecora; questo in parte veniva venduto tal quale ed in parte utilizzato per la produzione di ricotta romana, come risulta dalla contabilità di masseria siglata dal vergaro e dal direttore nel 1958, 1960 e nel 1965; i libri contabili della masseria Gasparri, dove si mette in evidenza il prezzo al chilo e i chilogrammi totali prodotti di ricotta romana nelle stagioni agrarie che vanno dal 1907 (prezzo di 70 centesimi al chilo fino al 15 marzo e a 45 centesimi dopo il 15 marzo, per un totale di 850 kg) al 1924 (produzione totale di 932,5 kg).

Numerosi sono anche i riferimenti storici e folkloristici che testimoniano il legame di questo prodotto con la zona geografica. Tra i riferimenti storici si ricorda Trinchieri in «Vita di pastori nella Campagna Romana», anno 1953, in cui vengono descritte le tecniche di produzione della ricotta romana. Tra i riferimenti folkloristici si ricorda, tra le altre, la festa campestre dell'attozzata (ricotta di pecora) che si svolge ormai da circa 30 anni, nel comune di Barbarano Romano (VT).

La Ricotta Romana, oltre ad essere consumata come pietanza a sé, trova largo uso come ingrediente di piatti tradizionali laziali.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica della denominazione di origine protetta «Ricotta Romana» sulla *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* n. 26 del 31 gennaio 2008. Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet.

— sul seguente link:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

oppure

— accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero (<http://www.politicheagricole.it>) e cliccando poi su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».
