

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2010/C 101/10)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

## SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

## REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

## Solicitud de modificación de conformidad con el artículo 9

## «RICOTTA ROMANA»

N° CE: IT-PDO-0105-0298-16.07.2008

IGP ( ) DOP ( X )

## 1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación:

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros [especifíquense]

## 2. Tipo de modificación:

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006].
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006].

### 3. **Modificaciones:**

#### 3.1. *Descripción:*

En el artículo 2 se ha modificado el contenido mínimo de lípidos de la materia seca. Esta modificación ha resultado necesaria al haberse comprobado que el valor que figuraba en el pliego de condiciones registrado no se correspondía con la realidad. La «Ricotta Romana» es una denominación que se ha registrado como DOP en virtud del Reglamento (CE) n° 737/2005, de 13 de mayo de 2005. Al procederse a la aplicación del programa de control de la «Ricotta Romana», le resultó imposible al organismo de control certificar una considerable cantidad de producto. Al efectuar una comprobación esmerada y una serie de análisis en un número adecuado de muestras, repetidos a lo largo de diversos periodos del año, se observó que el contenido de lípidos de la «Ricotta Romana» era mucho más elevado. El parámetro indicado en el pliego de condiciones era del 17 % al 29 %, mientras que el parámetro real es, como mínimo, del 40 % de la materia seca.

#### 3.2. *Método de obtención:*

Se ha comprobado asimismo que los valores referidos al suero de leche ovina tampoco son correctos.

Los valores que arrojan los datos analíticos obtenidos son los siguientes:

- residuo seco magro: no inferior a 5,37 %,
- proteínas: no inferior a 1,09 %,
- materia grasa: no inferior a 0,35 %,
- lactosa: no inferior a 3,55 %,
- cenizas: no inferior a 0,4 %.

Las incongruencias observadas son consecuencia de la falta de rigor del laboratorio de análisis al que los productores habían recurrido durante la elaboración del pliego de condiciones. De hecho, se ha observado que los anteriores parámetros se referían a un número de muestras evidentemente insuficiente y que, además, correspondían a un período limitado del año. Todo ello dio lugar a que se facilitasen parámetros de referencia que no eran veraces.

Los nuevos parámetros obtenidos en los análisis efectuados por el organismo de certificación se corresponden con las características reales del producto.

DOCUMENTO ÚNICO

## REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«RICOTTA ROMANA»

N° CE: IT-PDO-0105-0298-16.07.2008

IGP ( ) DOP ( X )

### 1. **Denominación:**

«Ricotta Romana»

### 2. **Estado miembro o tercer país:**

Italia

### 3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio:**

#### 3.1. *Tipo de producto (anexo III):*

Clase 1.4. Otros productos de origen animal. «Ricotta».

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

Sólo puede acogerse a la denominación de origen protegida (DOP) «Ricotta Romana» el producto lácteo elaborado con suero de leche entera procedente de ovejas de las razas *Sarda* y sus cruces, *Comisana* y sus cruces, *Sopravvissana* y sus cruces y *Massese* y sus cruces. En el momento del despacho al consumo, presenta las siguientes características:

- producto: fresco,
- pasta: blanca, de estructura grumosa,
- sabor: dulzón de leche,
- tamaño: de hasta 2 kg,
- contenido de lípidos: 40 %, como mínimo, de la materia seca.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):

El suero de leche entera, componente líquido de la coagulación de la leche, debe obtenerse por el mecanismo de escurrido, originado por el rompimiento del cuajo destinado a la producción del queso de oveja fabricado con leche de oveja procedente del territorio de la Región del Lazio.

El suero de leche entera de oveja es de color amarillo pálido y contiene:

- residuo seco magro: no inferior a 5,37 %,
- proteínas: no inferior a 1,09 %,
- materia grasa: no inferior a 0,35 %,
- lactosa: no inferior a 3,55 %,
- cenizas: no inferior a 0,4 %.

Para producir «Ricotta Romana», se autoriza la adición de leche entera de oveja, de las razas antes citadas y criadas en la zona geográfica definida en el punto 4, en el proceso de calentamiento del suero a una temperatura comprendida entre 50 y 60 °C, hasta un máximo del 15 % del volumen total del suero.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):

La alimentación de las ovejas lecheras está constituida por pastizales, prados de corte y de pasto y prados de siega típicos de la zona geográfica de producción descrita en el punto 4. Puede completarse con forrajes secos y con concentrados, siempre y cuando no sean sustancias de síntesis ni organismos genéticamente modificados. Las ovejas lecheras no deben someterse a alimentación forzada, estrés ambiental ni alteraciones hormonales encaminadas a incrementar la producción.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

Las explotaciones de ganado ovino cuya producción está destinada a la transformación en «Ricotta Romana» están situadas en la zona geográfica delimitada.

La producción de la leche y su transformación deben tener lugar en la zona geográfica delimitada.

Cabe destacar que uno de los momentos fundamentales para dotar al producto de sus características cualitativas es el rompimiento del cuajo, que depende de la capacidad operativa del fabricante, fruto de la habilidad y de la experiencia transmitida a lo largo de siglos en toda la zona de la DOP.

### 3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:

La «Ricotta Romana», con el escurrido del suero lácteo casi finalizado, se envasa de inmediato y se comercializa pocas horas después de su producción.

Se trata de un producto fresco, que no se somete a un proceso de maduración, que tiene un carácter perecedero y se enrancia fácilmente.

Por consiguiente, la «Ricotta Romana», al tratarse de un producto que debe consumirse totalmente fresco, tiene que envasarse en la zona geográfica mencionada en el punto 4, con objeto de mantener intactas sus características de frescura, salubridad y calidad, y para garantizar, asimismo, su rastreabilidad y la realización de los controles.

El envasado se realiza en canastillas troncocónicas de mimbre, plástico o metal, con una capacidad máxima de 2 kg, cuya parte superior se recubre con una lámina de plástico. También se admiten otras formas de envasado, como las siguientes:

- envuelta en papel apergaminado,
- envasada en recipientes de plástico o al vacío.

### 3.7. Normas específicas sobre el etiquetado:

En la etiqueta del envase deben figurar obligatoriamente, en caracteres de imprenta claros y legibles, las siguientes indicaciones, además del símbolo gráfico comunitario, las menciones correspondientes y la información exigida por la ley:

- la designación «Ricotta Romana», que debe aparecer en caracteres claros e indelebles de un tamaño considerablemente mayor y claramente distintos de otras menciones, e ir seguida de la indicación «Denominazione Origine Protetta (DOP)»,
- el nombre, la razón social y la dirección de las empresas productora y envasadora,
- el logotipo del producto.

Está prohibido añadir cualquier otro calificativo no previsto expresamente, incluidos adjetivos como los siguientes: fina, extra, seleccionada, superior, genuina, u otros términos elogiosos. Se admite, sin embargo, la utilización de indicaciones que hagan referencia a marcas privadas, siempre y cuando no tengan carácter laudatorio ni puedan inducir a error al consumidor, de la indicación del nombre de la explotación de cuyo ganado procede el producto, o de otras referencias veraces y acreditables que estén permitidas por la normativa comunitaria, nacional o regional y no sean incompatibles con los objetivos o el contenido del pliego de condiciones.

La designación «Ricotta Romana» debe figurar en italiano.

## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

El suero debe obtenerse a partir de leche entera de oveja procedente del territorio de la Región del Lazio. Las operaciones de elaboración y transformación, así como de envasado, de la «Ricotta Romana» deben efectuarse exclusivamente en el territorio de la Región del Lazio.

## 5. Vínculo con la zona geográfica:

### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

El territorio de la Región del Lazio se caracteriza, desde el punto de vista edafoclimático, por la existencia de relieves variados (montes calcáreos, volcánicos, colinas, llanuras aluviales); por unas temperaturas medias anuales variables (entre 13 y 16 °C); y por unas precipitaciones anuales que oscilan entre valores mínimos de 650 mm a lo largo de la franja litoral y de 1 000-1 500 mm en las llanuras internas, hasta máximos de 1 800-2 000 mm en los montes Terminillo y Simbruini.

Ese territorio, con las características edafoclimáticas mencionadas, ofrece unas condiciones idóneas para la cría del ganado ovino, sin provocar estrés en los animales.

Los factores naturales permiten a las ovejas alimentarse de prados naturales y prados de corte y de pasto, lo que proporciona unas cualidades especiales a la leche destinada a la transformación, creando así una sinergia excepcionalmente favorable no sólo para la calidad, sino también para la homogeneidad de sus características.

Cabe destacar que la Región del Lazio cuenta con más de 440 000 cabezas de ganado ovino, lo que da lugar a una producción total de leche de oveja que se sitúa en torno a los 600 000 hectolitros/año.

#### 5.2. *Carácter específico del producto:*

La «Ricotta Romana» presenta las características siguientes:

- estructura de la pasta muy fina y grumosa;
- color más acentuado respecto del producto obtenido del suero de leche vacuna;
- sabor dulzón de la leche.

Las anteriores características cualitativas están vinculadas:

- al contenido de lactosa, no inferior a 3,55 %, en el suero de leche entera ovina, que le da un sabor «dulce», gracias al tipo de alimentación de las ovejas lecheras, constituida por pastizales naturales, prados de corte y de pasto y prados de siega típicos del territorio de la Región del Lazio;
- al hecho de que en la fase de elaboración no se añaden al suero correctores de acidez.

El producto que se obtiene de él, la «Ricotta Romana», tiene un sabor dulzón característico que la diferencia de todos los demás tipos de *ricotta*.

#### 5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):*

La alimentación de los ovinos, unida a las favorables condiciones ambientales de cría, entre las que se encuentra la práctica tradicional de la trashumancia, que permite a los animales sustraerse al calor del verano y, por consiguiente, al posible estrés ambiental o alimentario al que podrían verse sometidos en la llanura, permiten producir una leche de óptima calidad de la que se obtiene una *ricotta* de características muy apreciadas.

La presencia histórica de la «Ricotta Romana» en los mercados de toda la Región del Lazio está atestiguada por los datos procedentes de las listas de precios de las respectivas Cámaras de Comercio, Industria, Artesanía y Agricultura de Roma (1922-1965), de Viterbo (1949-1973), de Frosinone (1955-1999) y de Latina (1951-1977). Además, en la bolsa de mercancías de la Cámaras del Comercio, Industria, Artesanía y Agricultura de Roma figuran registradas las variaciones de precios que experimentó el producto entre 1952 y 1998, lo que demuestra la importancia que reviste para la economía de la zona geográfica. Son asimismo numerosas las referencias sociales y económicas, tales como la presencia de productores que se dedican a este tipo de producción desde hace años. A modo de ejemplo puede citarse una comunicación del director de la hacienda de Castel di Guido, según la cual en esta explotación se produjeron en 1969 unos 3 500 litros de leche de oveja: una parte se vendía como tal y otra parte se utilizaba para producir *ricotta* romana, como demuestra la contabilidad financiera de la explotación firmada por el mayoral y el director en 1958, 1960 y 1965; en los libros de contabilidad de la hacienda Gasparri figuran el precio por kilogramo y los kilogramos totales de *ricotta* romana producidos en las campañas de 1907 (precio de 70 céntimos el kilo hasta el 15 de marzo y de 45 céntimos después del 15 de marzo, por un total de 850 kg) a 1924 (producción total de 932,5 kg).

Son asimismo numerosas las referencias históricas y folclóricas que atestiguan el vínculo de este producto con la zona geográfica. Entre las referencias históricas cabe citar a Trinchieri, que en su obra «Vita di pastori nella Campagna Romana», de 1953, describe las técnicas de producción de la *ricotta* romana. Por lo que concierne a las referencias folclóricas cabe recordar, entre otras, la fiesta campestre de la *attozzata* (*ricotta* de oveja) que se viene celebrando desde hace unos 30 años en el municipio de Barbarano Romano (VT).

La «Ricotta Romana», además de consumirse como alimento por sí misma, se utiliza frecuentemente como ingrediente en los platos tradicionales de la región.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones:**

[artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

Esta Administración ha activado el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de modificación de la denominación de origen protegida «Ricotta Romana» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n° 26 de 31 de enero de 2008. El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en el siguiente enlace del sitio web:

- [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)
  - así como accediendo directamente a la página inicial del sitio web del Ministerio (<http://www.politicheagricole.it>) y haciendo clic a continuación en «Prodotti di Qualità» (a la izquierda de la pantalla) y, por último, en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».
-