

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2010/C 101/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates Einspruch einzulegen<sup>(1)</sup>. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

## ÄNDERUNGSANTRAG

## VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

## Änderungsantrag nach Artikel 9

## „RICOTTA ROMANA“

EG-Nr.: IT-PDO-0105-0298-16.07.2008

g.g.A. ( ) g.U. ( X )

**1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht:**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges [Bitte präzisieren Sie]

**2. Art der Änderung:**

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation der eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde

<sup>(1)</sup> Abl L 93 vom 31.3.2006, p. 12.

- Änderung der Spezifikation, die keine Änderungen des veröffentlichten Einzigsten Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

### 3. **Änderung(en):**

#### 3.1 *Beschreibung des Erzeugnisses:*

In Artikel 2 wurde der Mindestfettgehalt in der Trockenmasse geändert. Diese Änderung wurde notwendig, weil man zu der Erkenntnis gelangte, dass der in der Spezifikation angeführte Wert nicht realistisch ist. „Ricotta Romana“ ist eine Bezeichnung, die kraft der Verordnung (EG) Nr. 737/2005 vom 13. Mai 2005 als g.U. eingetragen wurde. Infolge der Umsetzung des Kontrollplans für „Ricotta Romana“ war es der Kontrollstelle unmöglich, eine erhebliche Menge von Erzeugnissen zu zertifizieren. Aufgrund einer sorgfältigen Prüfung sowie von an einer angemessenen Zahl von Stichproben vorgenommenen, in verschiedenen Zeiträumen des Jahres wiederholten Analysen wurde festgestellt, dass der Fettgehalt von „Ricotta Romana“ wesentlich höher war. In der Spezifikation wurde dieser Wert mit 17 % bis 29 % angegeben, während der reale Fettgehalt in der Trockenmasse mindestens 40 % beträgt.

#### 3.2 *Herstellungsverfahren:*

Die Werte, die bezüglich der Schafsmolke angegeben wurden, erwiesen sich ebenfalls als nicht wirklichkeitsnah.

Aus den erhobenen Analysedaten ergeben sich die folgenden Werte:

- fettfreie Trockenmasse: mindestens 5,37 %;
- Proteingehalt: mindestens 1,09 %;
- Fettgehalt: mindestens 0,35 %;
- Laktosegehalt: mindestens 3,55 %;
- Mineralstoffgehalt: mindestens 0,4 %.

Die Unstimmigkeiten sind auf die Nachlässigkeit des Analyzelabors zurückzuführen, auf das sich die Erzeuger zum Zeitpunkt der Ausarbeitung der Spezifikation verlassen hatten. Es hat sich herausgestellt, dass sich die vorherigen Werte auf eine Anzahl offensichtlich nicht ausreichender Stichproben und überdies auf einen begrenzten Zeitraum des Jahres bezogen. All dies führte zu unrichtigen Referenzwerten.

Die neuen Parameter, die aus den von der Zertifizierungsstelle durchgeführten Analysen hervorgingen, entsprechen den wirklichen Eigenschaften des Erzeugnisses.

EINZIGES DOKUMENT

## VERORDNUNG (EG) NR. 510/2006 DES RATES

### „RICOTTA ROMANA“

EG-Nr.: IT-PDO-0105-0298-16.07.2008

g.g.A. ( ) g.U. ( X )

#### 1. **Name:**

„Ricotta Romana“

#### 2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**

Italien

#### 3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**

##### 3.1 *Erzeugnisart (gemäß Anhang III):*

Klasse 1.4 — Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs. Ricotta

### 3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) „Ricotta Romana“ darf nur für das Molkereierzeugnis verwendet werden, das aus Molke besteht, die aus der Vollmilch der folgenden Schafrassen gewonnen wurde: Sarda und Kreuzungen, Comisana und Kreuzungen, Sopravvissana und Kreuzungen, Massese und Kreuzungen. Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens weist das Erzeugnis folgende Merkmale auf:

- Erzeugnis: frisch;
- Teig: weiß, körnige Struktur;
- Geschmack: milchig-süßlich;
- Gewicht: bis 2 kg;
- Fettgehalt: mindestens 40 % in der Trockenmasse.

### 3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Die Molke, die bei der Milchgerinnung anfallende Flüssigkeit, muss durch Abscheiden von der dickgelegten Milch gewonnen werden, die für die Herstellung von Schafkäse aus in der Region Latium erzeugter Schafmilch bestimmt ist.

Die leicht gelbliche Schafvollmilch-Molke enthält: fettfreie Trockenmasse:

- mindestens 5,37 %;
- Proteine: mindestens 1,09 %;
- Fett: mindestens 0,35 %;
- Laktose: mindestens 3,55 %;
- Mineralstoffe: mindestens 0,4 %.

Bei der Herstellung von „Ricotta Romana“ darf im Laufe der Molkeerhitzung auf 50—60 °C Schafvollmilch von Schafen der oben genannten Rassen und aus dem in Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiet zugefügt werden; die Menge darf 15 % des gesamten Molkevolumens nicht überschreiten.

### 3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Die Schafe ernähren sich auf den Weiden und Wiesen des unter Punkt 4 abgegrenzten Erzeugungsgbietes. Zusatzfütterung von Heu und Futterkonzentrat ist erlaubt, allerdings ohne Verwendung künstlicher Stoffe und genetisch veränderter Organismen. Die Schafe dürfen nicht zwangsgefüttert werden und sind vor Umweltstress zu schützen; wachstumsfördernde Hormonbehandlungen sind untersagt.

### 3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Die Schafhaltungsbetriebe, deren Milch für die Herstellung von „Ricotta Romana“ bestimmt ist, liegen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

Erzeugung und Verarbeitung der Milch müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

Es ist hervorzuheben, dass ein Aspekt für die Qualität des Produktes von wesentlicher Bedeutung ist: die Abtrennung des Bruchs, die von dem besonderen Geschick des Käasers abhängt, welches wiederum bedingt ist durch die Fähigkeiten und Erfahrungen, die seit Jahrhunderten im gesamten g.U.-Gebiet von Generation zu Generation weitergegeben werden.

### 3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

„Ricotta Romana“ wird, wenn das Milchserum fast vollständig abgelaufen ist, sofort verpackt und wenige Stunden nach seiner Herstellung in den Verkehr gebracht.

Es handelt sich um ein frisches Erzeugnis, das keinen Reifungs- oder Lagerungsprozess durchläuft und demzufolge schnell ranzig wird und leicht verderblich ist.

Deshalb muss der zum sofortigen Verzehr bestimmte „Ricotta Romana“ in dem unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet verpackt werden, um sowohl die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten und die Kontrollen sicherzustellen als auch seine Frische-, Gesundheits- und Qualitätsmerkmale nicht zu beeinträchtigen.

Das Erzeugnis wird in kegelstumpfförmige Weiden-, Plastik- oder Metallkörbe mit einem Inhalt von bis zu 2 kg verpackt. Die Oberseite des Korbes wird mit Plastikfolie bedeckt. Auch andere Verpackungsformen sind zulässig:

- in Pergamentpapier;
- Plastikbehälter und/oder Vakuumverpackungen.

### 3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Das Etikett auf der Verpackung muss neben dem EG-Zeichen und entsprechenden Hinweisen sowie den gesetzlich vorgesehenen Informationen folgende weitere Angaben in klaren und gut leserlichen Druckbuchstaben enthalten:

- die Bezeichnung „Ricotta Romana“ in deutlich größerer, klarer, unverwischbarer und von den anderen Angaben deutlich abgehobener Schrift, gefolgt von dem Hinweis „Denominazione Origine Protetta (D.O.P.)“;
- Name, Rechtsform und Anschrift des Erzeuger- und des Abpackbetriebes;
- das Logo des Erzeugnisses.

Hinweise auf weitere, nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale, einschließlich der Adjektive „fine“ (edel), „scelto“ (erlesen), „selezionato“ (ausgewählt), „superiore“ (hochwertig), „genuino“ (echt) oder anderer werbender Attribute sind unzulässig. Der Hinweis auf private Markenzeichen ist jedoch gestattet, sofern diese keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht irreführen; erlaubt ist außerdem die Angabe des Namens des Betriebs, aus dessen Tierhaltung das Produkt stammt, ebenso wie die Angabe zusätzlicher wahrheitsgemäßer und belegbarer Hinweise, die mit den gemeinschaftlichen, nationalen und regionalen Vorschriften in Einklang stehen und der Zweckbestimmung und dem Inhalt dieser Spezifikation nicht widersprechen.

Die Bezeichnung „Ricotta Romana“ wird nicht übersetzt.

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Die Molke muss aus Schafvollmilch aus dem Gebiet der Region Latium stammen. Auch ihre Verarbeitung zu „Ricotta Romana“ und deren Abpackung dürfen ausschließlich in diesem Gebiet erfolgen.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Die bodenklimatischen Bedingungen im Gebiet der Region Latium sind durch unterschiedliche Geländeformen (Bergketten aus Kalkgestein oder vulkanischen Ursprungs, Hügelgebiete sowie Schwemmlandebenen) gekennzeichnet; die mittlere Jahrestemperatur liegt zwischen 13 und 16 °C; es werden jährliche Niederschläge von 650 mm im Küstengebiet und 1 000—1 500 mm in den im Inneren gelegenen Ebenen bis hin zu 1 800—2 000 mm auf den Höhen des Terminillo und der Simbruini-Berge gemessen.

Aufgrund dieser bodenklimatischen Merkmale gewährleistet dieses Gebiet beste Bedingungen für die Schafzucht, sodass die Tiere keinerlei Stress ausgesetzt sind.

Dank der natürlichen Gegebenheiten stehen Naturwiesen und andere Weideflächen als Futtergrundlage für die Schafe zur Verfügung, durch die ihre zur Käseherstellung bestimmte Milch ganz besondere Eigenschaften erhält; es kommt zu einem Zusammenwirken verschiedener Faktoren, das sich außergewöhnlich günstig auf die Qualität sowie auf die Homogenität ihrer Merkmale auswirkt.

Es ist hervorzuheben, dass in der Region Latium über 440 000 Schafe gehalten werden, die insgesamt etwa 600 000 Hektoliter Schafmilch pro Jahr erzeugen.

#### 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

„Ricotta Romana“ zeichnet sich durch folgende Merkmale aus:

- eine sehr feine und körnige Teigstruktur;
- eine kräftigere Färbung als Kuhmilch-Ricotta;
- einen milchig-süßlichen Geschmack;

Diese Qualitätsmerkmale hängen zusammen mit:

- dem Laktosegehalt von mindestens 3,55 % der aus Schafvollmilch gewonnenen Molke, bei der es sich dank der Ernährungsweise der Milchschafe, die mit natürlichen Futterpflanzen gefüttert werden oder auf den für das Gebiet der Region Latium charakteristischen Weiden und Grünlandflächen grasen, um „Süßmolke“ handelt;
- der Tatsache, dass der Molke bei der Verarbeitung keine Säurekorrekturstoffe zugesetzt werden.

Das hieraus hergestellte Produkt, die „Ricotta Romana“, hat einen charakteristischen süßlichen Geschmack, der sie von allen anderen Ricotta-Arten unterscheidet.

#### 5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

Die Ernährung der Schafe — darunter der traditionelle Alauftrieb, durch den die Tiere vor der Sommerhitze und damit auch vor der Gefahr eines umwelt- und futterbedingten Stresses, dem sie in der Ebene ausgesetzt wären, geschützt werden — ermöglicht zusammen mit den für die Schafhaltung günstigen Umweltfaktoren die Erzeugung hochwertiger Milch, aus der eine sehr charakteristische Ricotta hergestellt wird.

Die historische Präsenz des Erzeugnisses auf den Märkten überall in der Region Latium belegen die Marktdaten der CCIAA Rom für 1922—1965, Viterbo für 1949—1973, Frosinone für 1955—1999 und Latina für 1951—1977. Außerdem können anhand der Aufzeichnungen der Warenhandelsbörse der CCIAA Rom die Preisschwankungen ermittelt werden, denen das Erzeugnis von 1952 bis 1998 unterlag und die belegen, welche Bedeutung es für die Wirtschaft dieses geografischen Gebiets hat. Es gibt zahlreiche Hinweise gesellschaftlicher und wirtschaftlicher Art, wie z. B. Angaben über Erzeuger, die seit Jahren Ricotta herstellen. Als Beispiele seien angeführt: eine Mitteilung des Betriebsleiters des Guts Castel di Guido, der zufolge 1969 etwa 3 500 Liter Schafmilch erzeugt wurden, die zum Teil als solche verkauft und zum Teil zur Herstellung von „Ricotta Romana“ verwendet wurden (dies geht aus den vom Haupthirten und Betriebsleiter unterzeichneten Betriebsbüchern für 1958, 1960 und 1965 hervor); die Betriebsbücher des Gehöftes Gasparri, denen zu entnehmen ist, wie viel „Ricotta Romana“ in den Jahren von 1907 bis 1924 zu welchem Kilopreis (unterschiedlich je nach Jahreszeit) erzeugt wurden (1907: Gesamtproduktion 850 kg, 1924: 932,5 kg, Preis: 70 Centesimi/Kilo bis zum 15. März, 45 Centesimi nach dem 15. März).

Darüber hinaus finden sich zahlreiche historische und volkstümliche Bezüge, die den Zusammenhang dieses Erzeugnisses mit dem geografischen Gebiet belegen. Von den historischen Bezügen sei Trinchieri erwähnt, der in „Vita di pastori nella Campagna Romana“ aus dem Jahr 1953 die Methoden zur Herstellung von Ricotta Romana beschreibt. Unter den volkstümlichen Bezügen sei u. a. das Bauernfest der „Attozata“ (Schaf-Ricotta) genannt, das seit nunmehr etwa 30 Jahren in der Gemeinde Barbarano Romano (Provinz Viterbo) veranstaltet wird.

„Ricotta Romana“ wird nicht nur als solche verzehrt, sondern findet auch als Zutat in zahlreichen traditionellen Gerichten des Latiums Verwendung.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Änderung der geschützten geografischen Angabe „Ricotta Romana“ im *Amtsblatt der Italienischen Republik* Nr. 26 vom 31. Januar 2008 veröffentlicht. Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann unter folgendem Link abgerufen werden:

— [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)

oder durch

— direkten Zugriff auf die Website des italienischen Landwirtschaftsministeriums (<http://www.politicheagricole.it>); dort zunächst auf dem Bildschirm links auf „Prodotti di Qualità“ (Qualitätserzeugnisse) klicken und dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“ (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU (Verordnung (EG) Nr. 510/2006)).

---