C/2025/4069

17.7.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/4069)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Raviole du Dauphiné“

PGI-FR-0583-AM01 — 24.4.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Raviole du Dauphiné“

2. **Вид на географското означение**

☐ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☒ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието и продоволствения суверенитет

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Причини, поради които изменението или измененията попада(т) в обхвата на определението за стандартно изменение, посочено в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143:

Заявлението за изменение на ЗГУ „Raviole du Dauphiné“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна на наименованието на защитеното географско указание;

б) да съществува риск то да обезсили връзката с географския район;

в) да води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение/изменения**

1. *Описание на продукта*

Разделът „Описание на продукта“ от продуктовата спецификация е изменен на много места.

Уточнява се, че тестото не трябва да е с дебелина над 0,75 mm, а не „приблизително 0,7 mm“.

От производителите вече се изисква да използват яйца от кокошки, свободно отглеждани на открито, за направата на тестото и плънката.

Що се отнася до мазнините, терминът „растително масло“ се заличава и се заменя с „мазнина“.

Освен това е преформулирано описанието на органолептичните характеристики, за да се наблегне [на тестото] „с цвят на слонова кост“ и на плънката, отличаваща се с „характерен вкус на пресовано сирене и магданоз“.

Списъкът на съставките вече включва максимално процентно съдържание на влага в брашното и съдържание на белтъчини в сухия продукт. Освен това е съставен позитивен изчерпателен списък, включващ слънчогледово масло, рапично масло, маслиново масло, масло от гроздови семена, неосолено краве масло със съдържание на мазнини от 82 %.

Изменението засяга единния документ.

2. *Определение на географския район*

Актуализиран е списъкът на общините в географския район въз основа на официалния географски кодекс от 2024 г. и е добавена препратка към този кодекс.

Изменението засяга единния документ.

3. *Елементи, обосноваващи връзката с географския район*

Този раздел е пренаписан, за да бъде отчетен актуалният формат на продуктовата спецификация, по-специално що се отнася до препратката към декларацията за идентификация с цел упълномощаване на оператори.

Добавена е таблица, в която се посочват областите на компетентност на всеки етап.

Изменението не засяга единния документ.

4. *Описание на метода на производство на продукта*

В този раздел се уточнява, че тестото трябва да бъде приготвено с брашно от мека пшеница и с не по-малко от 10 % яйца на килограм брашно. Добавен е максимален период на съхранение от четири дни между производството и приготвянето на „Raviole du Dauphiné“. Уточнява се, че щом тестото бъде приготвено, то може да се съхранява не повече от един ден, преди да се използва за производството на Raviole du Dauphiné.

В продуктовата спецификация е уточнено, че пресните равиоли трябва да бъдат опаковани в деня на приготвянето им.

Премахнато е понятието „срок на годност“ за пресния продукт и за продукта, опакован в модифицирана атмосфера. Освен това за замразения продукт е добавен срок на минимална трайност от 12 месеца от датата на дълбоко замразяване.

Изменението не засяга единния документ.

5. *Елементи, обосноваващи връзката с географската среда*

Разделът относно специфичната характеристика на географския район е преформулиран и съкратен.

Редактирана е формулировката в раздела относно специфичната характеристика на продукта, за да се подчертаят органолептичните характеристики на „Raviole du Dauphiné“.

Преразгледана е причинно-следствената връзка между специфичната характеристика на географския район и специфичната характеристика на продукта, за да се подчертаят характеристиките на продукта (тънко тесто, използване на брашно от мека пшеница, специфичен състав на плънката), знанията и уменията, както и репутацията.

Изменението засяга единния документ.

6. *Информация относно контролния орган*

Актуализирани са препратките и данните за контакт на контролния орган.

Изменението не засяга единния документ.

7. *Специфични правила за етикетиране*

Разделът е актуализиран и наред със задължителните сведения, предвидени в нормативната уредба относно етикетирането и представянето на хранителните продукти, вече съдържа само изискването наименованието на продукта, т.е. „Raviole du Dauphiné“, да бъде включено в същото зрително поле като логото за ЗГУ на Европейския съюз.

Изменението засяга единния документ.

8. *Национални изисквания*

Таблицата, в която са конкретизирани основните позиции, които трябва да бъдат проверени, е актуализирана в съответствие с националните разпоредби и с измененията в продуктовата спецификация.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Raviole du Dauphiné“

ЕС №: PGI-FR-0583-AM01 — 24.4.2025 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Raviole du Dauphiné“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 19 — ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ, ПРИГОТВЕНИ НА БАЗАТА НА ЖИТНИ РАСТЕНИЯ, БРАШНА, СКОРБЯЛА, НИШЕСТЕ ИЛИ МЛЯКО; ТЕСТЕНИ СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

1902 — Макаронени изделия, дори варени или пълнени (с месо или други продукти) или обработени по друг начин, такива като спагети, макарони, юфка, лазаня, ньоки, равиоли, канелони; кус-кус, дори приготвен

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

„Raviole du Dauphiné“ е регионален специалитет под формата на малки издути квадратчета от фино тесто от брашно от мека пшеница с плънка от прясно сирене, пресовано сирене (със ЗНП „Comté“ и/или ЗГУ „Emmental français est-central“) и магданоз, запържен в краве масло.

Производственият процес се състои от омесване на тестото, приготвяне на плънката и нейното поставяне в тестото. Разточват се тънко две кори тесто (долна и горна), които после се слепват, преди плънката да се помести между тях. Операцията се извършва много бързо, като след това тестото се поставя във форма, придаваща специфичния външен вид на изделието.

Този специалитет се състои от:

— максимум 55 % много фино тесто (≤ 0,75 mm) на основата на брашно от мека пшеница с много ниско съдържание на пепел (пшенични зародиши), вода, яйца от кокошки, свободно отглеждани на открито, и мазнина;

— плънка (минимум 45 %), състояща се от сирене със ЗНП „Comté“ и/или ЗГУ „Emmental français est-central“, прясно сирене от краве мляко, магданоз, яйца от кокошки, свободно отглеждани на открито, сол и краве масло.

„Raviole du Dauphiné“ се предлага в прясно състояние (опакован в защитна атмосфера или не) или дълбоко замразен.

„Raviole du Dauphiné“ се продава на плочки от 48 предварително нарязани бройки (6 × 8) в прясно състояние (опаковани в защитна атмосфера или не) и на отделни парчета, когато са дълбоко замразени.

Теглото на една плочка е между 60 и 65 g, което означава, че едно квадратче е с тегло между 1 и 1,5 g.

Органолептичните характеристики на „Raviole du Dauphiné“ са: фино, топящо се в устата тесто с цвят на слонова кост, както и плънка, отличаваща се с характерен вкус на пресовано сирене и магданоз. Като цяло има маслена консистенция.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

„Raviole du Dauphiné“ не съдържа нито оцветители, нито консерванти, нито добавки за укрепване на структурата, като галета, нишесте или картофени люспи, и не се подлага на никаква термична обработка, освен евентуално дълбоко замразяване.

Съставки на тестото:

Брашно

Използваното брашно се характеризира с:

— големина на зърната под 200 микрона;

— съдържание на пепел в сухата маса под 0,50 (брашно тип 45);

— влажност между 13 и 16 %, включително;

— съдържание на протеини в сухата маса между 9 и 12 %, включително;

— никакви химични добавки.

Яйца от кокошки, свободно отглеждани на открито.

Други съставки:

— разрешени мазнини: слънчогледово масло, рапично масло, маслиново масло, масло от гроздови семена, неосолено краве масло със съдържание на мазнини от 82 %;

— вода;

— сол (по избор).

Съставки на плънката:

прясно сирене от краве мляко, изцедено и пастьоризирано;

— съдържание на мазнини в сухата маса минимум 30 % (или минимум 8,5 % съдържание на мазнини в общото тегло);

— количество за прибавяне: поне 30 % от плънката.

Пресовано сирене

За приготвяне на плънката може да бъдат използвани само следните видове пресовано сирене (по традиция и поради вкусови съображения):

ЗНП „Comté“ и/или ЗГУ „Emmental français est-central“. Количество за прибавяне: поне 40 % от плънката.

Магданоз

Магданозът се използва в две форми: пресен или дълбоко замразен, в количество за прибавяне минимум 4 % от плънката. Забранено е използването на лиофилизиран магданоз. Магданозът се запържва в неосолено краве масло с 82 % съдържание на мазнини.

Други съставки:

— яйца от кокошки, свободно отглеждани на открито;

— неосолено краве масло с 82 % съдържание на мазнини;

— сол;

— разрешена подправка: пипер (който не е подлаган на йонизация).

Яйцата от кокошки, свободно отглеждани на открито, и прясното сирене произхождат от географския район на производство на „Raviole du Dauphiné“ или от следните съседни департаменти: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain или Savoie, по няколко причини:

— не се прекъсва традицията на къси снабдителни вериги с местни доставчици;

— доставката се извършва бързо, което гарантира пресни суровини;

— доставчиците се контролират лесно, тъй като суровите съставки са деликатни, а „Raviole du Dauphiné“ е влажен продукт, който не се подлага на никаква термична обработка, освен евентуално дълбоко замразяване.

3.4. *Специфични етапи, през които трябва да премине производството в определения географски район*

— подготовка на тестото;

— подготовка на плънката;

— прибавяне на плънката към тестото;

— евентуално дълбоко замразяване;

— опаковане.

Тези етапи трябва да бъдат осъществени в географския район заради деликатността на суровите съставки и на продукта „Raviole du Dauphiné“. „Raviole du Dauphiné“ е влажен продукт, който не се подлага на никаква термична обработка, освен евентуално дълбоко замразяване.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Продуктът задължително трябва да бъде опакован (в амбалажна хартия, картон или в тарелка, покрита с фолио) в географския район, защото се оказва невъзможно транспортирането на такъв чувствителен продукт като равиолите без предварителното му опаковане и защото по този начин се запазва вкусът на продукта.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен задължителната информация, предвидена от нормативната уредба относно етикетирането и представянето на хранителните продукти, етикетът трябва да съдържа следното:

— наименованието на продукта: „Raviole du Dauphiné“,

— логото за ЗГУ на Европейския съюз в същото зрително поле.

4. **Кратко определение на географския район**

„Raviole du Dauphiné“ е твърде локализиран продукт със следния район на производство:

— в департамента Drôme: общините Alixan, Barbières, La Baume-d'Hostun, Beauregard-Baret, Bésayes, Bourg-de-Péage, Bouvante, Le Chalon, Charpey, Châteauneuf-sur-Isère, Châtillon-Saint-Jean, Chatuzange-le-Goubet, Clérieux, Crépol, Echevis, Eymeux, Génissieux, Geyssans, Hostun, Jaillans, Léoncel, Marches, Montmiral, La Motte-Fanjas, Mours-Saint-Eusèbe, Oriol-en-Royans, Parnans, Peyrins, Rochechinard, Rochefort-Samson, Romans-sur-Isère, Saint-Bardoux, Sainte-Eulalie-en-Royans, Saint-Jean-en-Royans, Saint-Laurent-d'Onay, Saint-Laurent-en-Royans, Saint-Martin-le-Colonel, Saint-Michel-sur-Savasse, Saint-Nazaire-en-Royans, Saint-Paul-lès-Romans, Saint-Thomas-en-Royans, Saint-Vincent-la-Commanderie, Triors. Община, чиято територия е включена частично: Valherbasse: частта, съответстваща на предишните общини Miribel и Saint-Bonnet-de-Valclérieux.

— в департамента Isère: общините Auberives-en-Royans, Beaulieu, Beauvoir-en-Royans, Bessins, Châtelus, Chatte, Chevrières, Choranche, Izeron, Montagne, Murinais, Pont-en-Royans, Presles, Rencurel, Saint-André-en-Royans, Saint-Antoine-l'Abbaye, Saint-Appolinard, Saint-Bonnet-de-Chavagne, Saint-Hilaire-du-Rosier, Saint-Just-de-Claix, Saint-Lattier, Saint-Marcellin, Saint-Pierre-de-Chérennes, Saint-Romans, Saint-Sauveur, Saint-Vérand, La Sône, Têche.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

Определението на географския район е пряко свързано с историята на продукта. В алпийските райони на Bas-Dauphiné е вирела само мека пшеница; многобройните стада от овце, кози и малко на брой говеда са давали мляко за производство на сирене и са снабдявали с месо — луксозно ядене, запазено за заможните граждани. Селяните са носили своята пшеница на местния мелничар, който им е откривал сметка в брашно при хлебаря. Той в замяна ги е снабдявал с хляб и брашно от мека пшеница. Освен сол нищо друго не се е купувало — обменяла се е пшеница. Хората са яли и кореноплодни зеленчуци, които са представлявали основната им прехрана.

Равиолите произхождат още от древността, когато са се правели от ряпа. После съставките са еволюирали с течение на вековете в зависимост от наличните суровини в района на Dauphiné, за да се стигне накрая до рецептата, която познаваме днес: тесто от брашно от мека пшеница с плънка от сирене със ЗНП „Comté“ и/или ЗГУ „Emmental français est-central“, прясно сирене и магданоз.

Тъй като не съдържат месо, равиолите първоначално са били ястие за пости. Впоследствие равиолите започнали да се поднасят първо на религиозни празници, а по-късно – и на граждански. Те са станали по-популярни преди всичко в началото на XX век, когато жени майсторки („ravioleuses“) са обикаляли земеделските стопанства, за да приготвят равиоли в навечерието на празници.

През 1873 г. г-жа Maury, изкусна в приготвянето на равиоли, се установила в Romans (който продължава да е главният център на производството на „Raviole du Dauphiné“) и първа започнала да приготвя равиоли, като оставяла хората да ги опитват на място. Скоро нейният пример бил последван и от други майсторки на равиоли като г-жа Fayet.

Emile Truchet изобретил машина, за да модернизира производството на равиоли. През 1953 г. той нает щанд на панаира в Romans-sur-Isère, за да произвежда продукта. Равиолите се радвали на огромен успех, потвърден през следващите години.

Благодарение на създаването на първата машина за равиоли тяхната популярност и производството им нараснали значително.

Предприятията за производство на „Raviole du Dauphiné“ все още са разположени в района на възникване на този продукт, т.е. в Romans и Royans и в околностите им.

5.2. *Специфична характеристика на продукта*

Органолептичните характеристики на „Raviole du Dauphiné“ са: фино, топящо се в устата тесто с цвят на слонова кост, както и плънка, отличаваща се с характерен вкус на пресовано сирене и магданоз. Като цяло има маслена консистенция.

„Raviole du Dauphiné“ са уникални с това, че се сваряват само за около една минута във вряща вода благодарение на финото си тесто на основата на мека пшеница.

5.3. *Причинно-следствена връзка*

„Raviole du Dauphiné“ е регионален продукт с дълга история. Различните начини за приготвяне в селските райони на Dauphiné са се основавали единствено на местни продукти, което е причината в равиолите да се използват сирена. Освен това местното земеделие дава възможност да се използва брашно от мека пшеница, за разлика от класическите тестени изделия, които се произвеждат от грис от твърда пшеница.

Семействата са вземали брашното си от хлебаря и са приготвяли единствено за празнични дни: равиоли, crouzets, matafans или besiantes. Равиолите са представлявали местен кулинарен продукт и семеен обичай — това е било празнично ястие с многобройни варианти за специални поводи.

Равиолите са преди всичко продукт на традиционната култура и знанията и уменията, съществуващи в областта Dauphiné („ravioleuses“, т.е. „майсторките на равиоли“).

През XIX век е била утвърдена сегашната рецепта за „Raviole du Dauphiné“, а изобретяването на машината за равиоли е позволило да се увеличи производството и разпространението на този продукт.

Прецизният подбор на суровините и запазването на традиционната рецепта са позволили да се съхранят характеристиките на „Raviole du Dauphiné“: много фино тесто, позволяващо много бързо сваряване и придаващо забележително усещане за топене в устата, както и вкусна маслена плънка.

Специфичните характеристики на продукта са свързани с избора на суровините и с местните знания и умения.

Равиолите са продукт, състоящ се от висококачествени съставки, без изкуствени оцветители, консерванти и добавки за укрепване на структурата.

Равиолите са уникални с това, че се сваряват само за около една минута във вряща вода благодарение на финото си тесто на основата на мека пшеница.

Погрешно е равиолите да се считат за пресни тестени изделия, защото се отличават от последните по редица критерии, които им придават техните специфични характеристики:

— тесто от брашно от мека пшеница:

за разлика от пресните тестени изделия, които се правят от грис от твърда пшеница, тестото за „Raviole du Dauphiné“ се приготвя от брашно от мека пшеница, получено от пшенични зародиши, които му придават характерния цвят на слонова кост заради ниското си съдържание на пепел.

— тънкост на тестеното изделие: използването на брашно от мека пшеница за тестото позволява да се изтеглят много тънки кори и да се намали дебелината на участъците на слепване на тестото. Благодарение на тази специална характеристика сваряването на равиолите става за уникално кратко време (около една минута) и им придава несравнимо усещане за топене в устата. Обикновено при пресните тестени изделия дебелината на кората е между 0,9 mm и 1,1 mm.

— маслена нежна плънка въз основа на сирене със ЗНП „Comté“ и/или ЗГУ „Emmental français est-central“, прясно сирене и магданоз: тези сирена придават вкуса и особената консистенция на „Raviole du Dauphiné“.

— Пресен продукт: „Raviole du Dauphiné“ изобщо не се пастьоризира, което би променило органолептичните качества на продукта. За разлика от това, пресните тестени изделия принципно са пастьоризирани и дори двойно пастьоризирани.

„Raviole du Dauphiné“ е реномиран регионален продукт с дълга история, произвеждан в областта Dauphiné (първите текстове, в които се споменават равиоли, са от 1228 г.). Споменава се в множество стари текстове, например *Декамерон* (1352 г.), *Dictionnaire de l'ancienne langue française [...]* (Речник на старофренския език [...]) (1891 г.) и в текстове за местните традиции, например *Mœurs et coutumes du Dauphiné* (Нрави и обичаи в Dauphiné) (1978 г.), а рецептата за равиолите е уточнена през XIX век, като след изобретяването на машината за равиоли продуктът се радва на голяма популярност от 50-те години на XX век насам.

Оттогава репутацията му нараства. През 80-те години след съдебно дело между производители Апелативният съд на Гренобъл постановява решение на 14 февруари 1989 г., с което „Raviole du Dauphiné“ е признато за наименование за произход, като по този начин се изтъкват специфичността на продукта, неговата рецепта и географският район на производството му. „Raviole du Dauphiné“ фигурира и в изготвения през 1995 г. списък на кулинарното наследство на Франция.

Производителите подават заявление за защитено географско указание на продукта, което е предоставено през 2009 г.

От 90-те години на XX век насам пазарът за „Raviole du Dauphiné“ нараства на национално равнище, като достига до няколко хиляди тона.

Продуктът съставлява част от няколко местни рецепти: равиоли в гратен, пържени равиоли със салати, равиоли със сметана, с гъби пумпалки, с речни раци и др.

Препратка към публикуваната спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-4e22472d-3c9e-40c9-bf99-01353db9fb89