C/2025/4069

17.7.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4069)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Raviole du Dauphiné“

PGI-FR-0583-AM01 – 24.4.2025

1. **Název produktu**

„Raviole du Dauphiné“

2. **Typ zeměpisného označení**

☐ chráněné označení původu (CHOP)

☒ chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ zemědělské produkty

☐ vína

☐ lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Vysvětlení, proč daná změna (dané změny) spadá (spadají) pod definici standardní změny stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143:

Žádost o změnu CHZO „Raviole du Dauphiné“ se netýká žádného ze tří případů tzv. změny na úrovni Unie, která:

a) nezahrnuje změnu názvu chráněného označení původu;

b) nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Popis produktu*

Oddíl „popis produktu“ ve specifikaci produktu byl na několika místech změněn.

Bylo upřesněno, že těstoviny nesmí mít tloušťku více než 0,75 mm, a nikoli „přibližně 0,7 mm“.

Výrobci jsou nyní povinni používat k výrobě těsta a náplně vejce z volného chovu.

Pokud jde o tuky, pojem „rostlinný olej“ byl vypuštěn a nahrazen pojmem „tuk“.

Dále byl změněn popis organoleptických vlastností, aby se zdůraznila „slonovinová barva“ (těstovin) a charakteristická náplň s „typickou chutí lisovaného a tepelně zpracovaného sýra s petrželí“.

Seznam surovin nyní obsahuje maximální procentuální hodnoty obsahu vlhkosti mouky a obsahu bílkovin v sušině. Dále byl sestaven vyčerpávající seznam povolených tuků, který obsahuje slunečnicový olej, řepkový olej, olivový olej, olej z hroznových jader, nesolené máslo s 82 % obsahem tuku.

Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

2. *Vymezení zeměpisné oblasti*

Seznam obcí byl aktualizován na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2024 a byl doplněn odkaz na tento kodex.

Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

3. *Prvky dokládající souvislost se zeměpisným označením*

Tento oddíl byl přepsán tak, aby zohledňoval současný formát specifikace produktu, zejména pokud jde o odkaz na prohlášení o identifikaci pro oprávnění hospodářských subjektů.

Byla doplněna tabulka, která uvádí oblasti odbornosti v každé fázi produkce.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

4. *Popis metody produkce produktu*

V tomto oddíle je uvedeno, že těsto musí být připraveno z pšenice obecné a nejméně 10 % vajec na kilogram mouky. Mezi přípravou a výrobou „Raviole du Dauphiné“ byla stanovena maximální doba skladování v délce čtyř dnů. Bylo stanoveno, že než se těsto použije na výrobu „Raviole du Dauphiné“, může se po přípravě skladovat nejdéle jeden den.

Ve specifikaci produktu bylo upřesněno, že čerstvé ravioly musí být zabaleny v den jejich přípravy.

Koncepce data spotřeby pro čerstvý produkt a produkt v obalu s modifikovanou atmosférou byla zrušena. Kromě toho byla u zmrazeného výrobku doplněna minimální doba trvanlivosti 12 měsíců od data hlubokého zmrazení.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

5. *Údaje udávající souvislost se zeměpisným prostředím*

Oddíl o specifičnosti zeměpisné oblasti byl přeformulován a zkrácen.

Znění části týkající se specifičnosti produktu bylo upraveno tak, aby zdůrazňovalo organoleptické vlastnosti produktu „Raviole du Dauphiné“.

Příčinná souvislost mezi specifičností zeměpisné oblasti a specifičností produktu byla revidována s cílem zdůraznit vlastnosti produktu (tenké těsto, použití pšeničné mouky, specifické složení náplně) a jeho know-how a dobrou pověst.

Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

6. *Odkazy na kontrolní subjekt*

Byly aktualizovány kontaktní údaje kontrolního subjektu a odkazy na něj.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

7. *Zvláštní pravidla pro označování*

Tento oddíl byl aktualizován a vedle povinných údajů stanovených právními předpisy o označování a obchodní úpravě potravin nyní odkazuje pouze na povinnost uvádět název výrobku, tj. „Raviole du Dauphiné“, a logo CHZO Evropské unie ve stejném zorném poli.

Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

8. *Vnitrostátní požadavky*

Tabulka s hlavními položkami, které je třeba zkontrolovat, byla aktualizována v souladu s vnitrostátními předpisy a změnami specifikace produktu.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Raviole du Dauphiné“

EU č.: PGI-FR-0583-AM01 – 24.4.2025

CHOP () CHZO (X)

1. **Název (názvy) (CHOP či CHZO)**

„Raviole du Dauphiné“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Kód kombinované nomenklatury*

— 19 – PŘÍPRAVKY Z OBILOVIN, MOUKY, ŠKROBU NEBO MLÉKA; JEMNÉ PEČIVO

1902 – Těstoviny, též vařené nebo plněné (masem nebo jinými nádivkami) nebo jinak připravené, jako špagety, makarony, nudle, lasagne, noky, ravioly, cannelloni; kuskus, též připravený

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Raviole du Dauphiné“ (dauphinské ravioly) jsou regionální specialita, kterou tvoří malé vypouklé taštičky z tenkého těsta vyrobené z mouky z pšenice obecné, které jsou plněné čerstvými sýry, lisovanými a tepelně zpracovanými sýry (CHOP „Comté“ a/nebo CHZO „Emmental français Est-Central“) a na másle osmaženou petrželí.

Postup výroby produktu „Raviole du Dauphiné“ sestává z hnětení těsta, promísení náplně a nadívání těsta. Náplň se vloží mezi dvě vrstvy těsta (horní a spodní vrstvu), které jsou jemně uválené a na okrajích slepené. Tento postup proběhne velmi rychle a dalším krokem je vložení do formy, která dá raviolám jejich typický tvar.

Tato specialita se skládá:

— z maximálně 55 % velmi tenkého těsta (≤ 0,75 mm) vyrobeného z mouky pšenice obecné s velmi nízkým obsahem popela (pšeničné obilky), z vody, vajec nosnic ve volném výběhu a tuku;

— z náplně (minimálně 45 %), složené ze sýra s CHOP „Comté“ a/nebo CHZO „Emmental français Est-Central“, z čerstvého sýra z kravského mléka, z petržele, vajec nosnic ve volném výběhu, soli a másla.

„Raviole du Dauphiné“ se prodávají čerstvé (případně balené v ochranné atmosféře), nebo hluboce zmražené.

Na trh se uvádějí v plátech po 48 kusech (6×8), které jsou u čerstvých raviol (případně balených v ochranné atmosféře) předkrájené a u hluboce zmražených raviol oddělené.

Jeden plát váží 60 až 65 gramů, váha jednotlivých taštiček tedy činí 1 až 1,5 gramu.

„Raviole du Dauphiné“ mají tyto organoleptické vlastnosti: tenké těstoviny slonovinové barvy, které se rozplývají v ústech, a náplň s typickou chutí lisovaného tepelně zpracovaného sýra a petržele. Celkově mají hladkou strukturu.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

„Raviole du Dauphiné“ neobsahují barviva, konzervační látky, ani příměsi strouhanky, škrobu, či lupínků brambor a jsou tepelně upravovány pouze případným hlubokým zmražením.

Přísady těsta:

Mouka

Pro používanou mouku jsou typické tyto vlastnosti:

— velikost částic menší než 200 mikronů,

— obsah popela v sušině menší než 0,50 (mouka typu 45),

— vlhkost mezi 13 % a 16 %,

— obsah bílkovin v sušině mezi 9 % a 12 %,

— žádné chemické přídatné látky.

Vejce nosnic ve volném výběhu

Další přísady:

— povolené tuky: slunečnicový olej, řepkový olej, olivový olej, olej z hroznových jader, nesolené máslo s 82 % obsahem tuku,

— voda,

— sůl (nepovinné).

Přísady náplně:

Čerstvý sýr z pasterizovaného kravského mléka

— minimální obsah tuku v sušině 30 % (nebo minimální obsah tuku 8,5 % z celkové hmotnosti),

— podíl sýra v náplni: nejméně 30 %.

Lisované a tepelně zpracované sýry

K přípravě náplně lze (z důvodu zachování tradice a chuti) použít výhradně tyto druhy lisovaného a tepelně zpracovaného sýra:

CHOP „Comté“ a/nebo CHZO „Emmental français Est-Central“. Podíl těchto sýrů v náplni: nejméně 40 %.

Petržel

Petržel se používá čerstvá nebo hluboce zmražená, přičemž podíl v náplni tvoří minimálně 4 %. Použití lyofilizované petržele je zakázané. Petržel je osmažená na nesoleném másle s 82 % obsahem tuku.

Další přísady:

— vejce nosnic ve volném výběhu,

— nesolené máslo s 82 % obsahem tuku,

— sůl,

— povolená koření: pepř (který nebyl ošetřen ionizujícím zářením).

Vejce nosnic ve volném výběhu a čerstvý sýr pocházejí ze zeměpisné oblasti výroby „Raviole du Dauphiné“ nebo z těchto přilehlých departementů: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain nebo Savoie, a to z několika důvodů:

— nepřerušená tradice místních krátkých dodavatelských řetězců,

— rychlost dodávek, která zaručuje čerstvé suroviny,

— snadná kontrola dodavatelů, neboť suroviny jsou choulostivé a „Raviole du Dauphiné“ jsou vlhkým produktem, který se kromě případného hlubokého zmrazení tepelně neupravuje.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

— příprava těsta,

— příprava náplně,

— spojení těsta a náplně,

— případné hluboké zmražení,

— balení.

Tyto kroky musí probíhat v zeměpisné oblasti, neboť suroviny a produkt „Raviole du Dauphiné“ jsou choulostivé. „Raviole du Dauphiné“ jsou vlhkým produktem, který se kromě případného hlubokého zmrazení tepelně neupravuje.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Balení raviol (do papíru, kartonu, vaničky s fólií) musí proběhnout v dané zeměpisné oblasti, protože přeprava takto křehkého produktu nepřipadá bez předchozího zabalení v úvahu; dalším důvodem je i zachování chuťových vlastností produktu.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Kromě povinných údajů stanovených v předpisech o označování a obchodní úpravě potravin musí etikety obsahovat:

— název produktu: „Raviole du Dauphiné“,

— logo Evropské unie pro CHZO ve stejném zorném poli.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Výroba „Raviole du Dauphiné“ je čistě lokální a probíhá v těchto oblastech:

— v departementu Drôme: obce 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. Obce částečně spadající do vymezené oblasti: Valherbasse, část odpovídající území bývalých obcí Miribel a Saint-Bonnet-de-Valclérieux.

— v departementu Isère: obce 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. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Vymezení zeměpisné oblasti se přímo vztahuje k historii výrobku. V alpských oblastech dolního Dauphiné se dařilo pouze pšenici obecné; početná stáda ovcí, koz, a pár kusů skotu dávala mléko na výrobu sýrů a poskytovala maso – sváteční pokrm určený pouze bohatým měšťanům. Rolníci nosili sklizenou pšenici místnímu mlynáři, který měl dohodu s pekařem o dodávání mouky. Pekař zase rolníkům na oplátku dodával chléb a pšeničnou mouku. Rolníci kromě soli téměř nic nekupovali a obchodovali s pšenicí. Základem stravy lidí byla kořenová zelenina.

Původ raviol sahá do starověku, kdy ještě byly vyráběny z řepy. V průběhu staletí se přísady vyvíjely v závislosti na surovinách, které byly v oblasti Dauphiné dostupné, až po dnešní recepturu raviol: těsto, jehož základem je mouka pšenice obecné, plněné sýry s CHOP „Comté“ a/nebo CHZO „Emmental français Est-Central“, čerstvým sýrem a petrželí.

Vzhledem k tomu, že ravioly neobsahují maso, jedly se původně během půstu. Poté se staly pokrmem podávaným nejprve o náboženských svátcích, později i během nenáboženských svátků. Výroba raviol se rozvinula zejména počátkem 20. století, kdy tzv. „ravioleuses“ („taštičkářky“) obcházely hospodářská stavení a ravioly připravovaly v předvečer svátečních dnů.

V roce 1873 se jedna „taštičkářka“, paní Mauryová, usadila v Romans (které je dodnes hlavním střediskem výroby „Raviole du Dauphiné“), kde jako první začala ravioly vyrábět a zároveň je i na místě podávala k ochutnávce. Další „taštičkářky“, např. paní Fayetová, ji brzy následovaly.

Emile Truchet také sestavil stroj, který výrobu raviol zmodernizoval. V roce 1953 vyráběl Truchet ravioly přímo na výročním trhu v Romans sur Isère. Ravioly měly obrovský úspěch, který se během následujících let ještě upevnil.

Díky tomuto prvnímu stroji na ravioly se značně zvýšil jejich věhlas a výroba silně vzrostla.

Podniky, které „Raviole du Dauphiné“ vyrábějí dnes se stále nacházejí v oblasti původu tohoto produktu: okolí Romans a oblast Royans.

5.2 *Specifičnost produktu*

„Raviole du Dauphiné“ mají tyto organoleptické vlastnosti: tenké těstoviny slonovinové barvy, které se rozplývají v ústech, a náplň s typickou chutí lisovaného tepelně zpracovaného sýra a petržele. Celkově mají hladkou strukturu.

„Raviole du Dauphiné“ jsou jedinečné tím, že na uvaření tenkého těsta z mouky z pšenice obecné je zapotřebí přibližně jedna minuta.

5.3 *Příčinná souvislost*

„Raviole du Dauphiné“ jsou regionálním produktem s dlouholetou tradicí. Pro různé kulinářské způsoby přípravy pokrmů z Dauphiné ve venkovských oblastech se využívají výhradně místní produkty, a proto se ravioly plní sýry. Rovněž použití mouky z pšenice obecné je důsledkem možností místního zemědělství, zatímco klasické těstoviny se vyrábějí z krupice z pšenice tvrdé.

Rodiny běžně získávaly mouku z pekárny a pouze na oslavy z ní připravovaly ravioly, „crouzets“, „matafans“ a „besiantes“. Ravioly byly součástí místní kuchyně, připravovaly se v rodinách a byly jídlem pro zvláštní příležitosti s mnohými způsoby úprav.

Ravioly vzešly především z tradičního výrobního postupu a tradiční kultury kraje Dauphiné („ravioleuses“).

V 19. století se dobový recept „Raviole du Dauphiné“ ustálil a vynález stroje na ravioly umožnil zvýšení produkce a rozšíření tohoto produktu.

Přesný výběr surovin a dodržování tradičního receptu dovolily „Raviole du Dauphiné“ uchovat si charakteristické vlastnosti, tj. velmi tenké těsto, které umožňuje velmi rychlé vaření a dodává raviolám pozoruhodnou rozplývavost, a vláčná náplň s výraznou chutí.

Příznačné charakteristické vlastnosti tohoto produktu jsou vázány na volbu surovin a na místní výrobní postup.

Ravioly jsou výrobkem z vybraných přísad, neobsahují barviva, konzervační látky, ani přídavné prostředky.

Ravioly jsou jedinečné tím, že na uvaření tenkého těsta z mouky z pšenice obecné je zapotřebí přibližně jedna minuta.

Ravioly nelze srovnávat s těstovinami, neboť existují různá kritéria, která je odlišují a dodávají jim specifické vlastnosti:

— Těsto, jehož základem je mouka z pšenice obecné:

na rozdíl od těstovin, které se vyrábějí z krupice z pšenice tvrdé, se „Raviole du Dauphiné“ vyrábějí z mouky z pšenice obecné získané z pšeničných obilek, které díky nízkému obsahu popela dodávají těstovinám charakteristickou barvu slonovinové kosti.

— Tenkost těsta: použití mouky pšenice obecné na výrobu těsta dovoluje vylisovat těsto jedinečné tenkosti a zmenšit plochu, kde jsou vrstvy těsta slepené. Tato specifická vlastnost je příčinou jedinečné doby varu (přibližně 1 minuta) a nevídané rozplývavosti. Těstoviny mají obecně tloušťku těsta mezi 0,9 a 1,1 mm.

— Vláčná a jemná náplň, jejíž základem jsou sýry s CHOP „Comté“ a/nebo CHZO „Emmental Français Est-Central“, čerstvý sýr a petržel: použití těchto sýrů dodává „Raviole du Dauphiné“ jejich typickou chuť a zvláštní strukturu.

— Čerstvé produkty: „Raviole du Dauphiné“ se vůbec nepasterizují, neboť by tím došlo ke změně jejich organoleptických vlastností. Naproti tomu těstoviny jsou zpravidla pasterizované, a to i dvakrát.

„Raviole du Dauphiné“ jsou proslulým regionálním produktem s dlouholetou historií, který se vyrábí v oblasti Dauphiné (první zmínky o raviolách pocházejí z roku 1228). Zmiňuje se o nich řada starých děl, například Boccacciův *Dekameron* (1352), *Dictionnaire de l'ancienne langue française [...]* (Slovník staré francouzštiny [...]) (1891) nebo díla o místních tradicích, jako je *Mœurs et coutumes du Dauphiné* (1978). Recept na ravioly byl ustálen v průběhu 19. století, zatímco v 50. letech 20. století zažil tento výrobek velký rozmach díky vynálezu stroje na ravioly.

Od té doby jejich věhlas roste. V osmdesátých letech 20. století proběhlo mezi výrobci soudní řízení, kdy odvolací soud v Grenoblu svým rozhodnutím ze dne 14. února 1989 uznal „Raviole du Dauphiné“ jako označení původu a vyzvedl specifičnost tohoto produktu, jeho recepturu a zeměpisnou oblast jeho výroby. „Raviole du Dauphiné“ jsou citovány i v soupise kulinářského dědictví Francie („Inventaire du patrimoine culinaire de la France“) zhotoveného v roce 1995.

Výrobci požádali o status chráněného zeměpisného označení pro tento produkt, který jim byl udělen v roce 2009.

Od 90. let 20. století se trh s „Raviole du Dauphiné“ rozrostl na vnitrostátní úrovni a dosahuje objemu několika tisíc tun.

Produkt je součástí několika místních receptů, např. zapékané ravioly, pečené ravioly jako příloha k salátům, ravioly na smetaně, ravioly se smrži, s krevetami atd.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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