C/2025/4069

17.7.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4069)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Raviole du Dauphiné«

PGI-FR-0583-AM01 — 24.4.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Raviole du Dauphiné«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☒ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug og fødevaresuveænitet

6. **Klassificering som standardændring**

Redegørelse for, hvorfor ændringen er omfattet af definitionen på en standardændring i henhold til artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143

Ansøgningen om ændring af BGB'en »Raviole du Dauphiné« vedrører ikke nogen af de tre betingelser for en såkaldt EU-ændring, dvs. at den ikke:

a) omfatter en ændring af navnet på den beskyttede geografiske betegnelse

b) indebærer en risiko for, at tilknytningen til det geografiske miljø ikke kommer i betragtning

c) fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en såkaldt »standardændring«.

[1] Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Beskrivelse af produktet*

Afsnittet »Beskrivelse af produktet« i produktspecifikationen er ændret i en række henseender.

Det er præciseret, at dejens tykkelse skal være »højst 0,75 mm« i stedet for »ca. 0,7 mm«.

Fabrikanterne har nu pligt til at anvende æg fra høns, der opdrættes på friland, til fremstillingen af dejen og fyldet.

Med hensyn til fedtindholdet er ordet "»planteolier« erstattet af »fedtstoffer«.

Endvidere er beskrivelsen af de organoleptiske egenskaber omformuleret for at fremhæve farven »elfenbenshvid«, fyldet, der er »fremtrædende i munden«, og fyldets »smag af presset opvarmet ost og af persille«.

For så vidt angår ingredienslisten er procentintervallet for melets fugtighedsgrad og indhold af protein i tørstof fremover angivet inklusive øvre og nedre procentsats. Desuden er der opstillet en positiv og udtømmende liste over tilladte fedtstoffer: solsikkeolie, rapsolie, olivenolie, druekerneolie, usaltet smør med 82 % fedt.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

2. *Præcis afgrænsning af det geografiske område*

Listen over kommunerne er blevet ajourført på grundlag af den officielle geografiske kode for 2024, og der er indsat en henvisning til denne kode.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

3. *Beviser for tilknytning til den geografiske betegnelse*

Denne del er blevet omformuleret under hensyntagen til produktspecifikationens nuværende udformning, navnlig for så vidt angår henvisningen til identifikationserklæringen med henblik på tilladelsen til de erhvervsdrivende.

Der er indsat en tabel med gengivelse af kontrolpunkterne for hver etape.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

4. *Beskrivelse af fremstillingsmetoden*

I denne del er det præciseret, at tilberedningen af dejen kræver anvendelse af blød hvede og mindst 10 % æg pr. kg mel. Der er indført en opbevaringsfrist på højst fire dage fra tilberedning til fremstilling af Raviole du Dauphiné. Det er præciseret, at når først dejen er tilberedt, må den højst opbevares én dag, før den anvendes til fremstillingen af Raviole du Dauphiné.

Produktspecifikationen præciserer, at emballeringen af de friske ravioli skal ske samme dag, som de tilberedes.

Begrebet »sidste anvendelsesdato« for opbevaring på køl og i kontrolleret atmosfære udgår, og for frosne ravioli indføres der en »bedst før«-dato på 12 måneder fra dybfrysningsdatoen.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

5. *Beviser for tilknytning til det geografiske miljø*

Beskrivelsen af det geografiske områdes egenart er omformuleret og forkortet.

Beskrivelsen af produktets egenart er ændret for at fremhæve de organoleptiske kendetegn ved Raviole du Dauphiné.

Årsagssammenhængen mellem det geografiske områdes egenart og produktets egenart er ændret for at fremhæve produktets særlige egenskaber (tynd dej, anvendelse af mel af blød hvede, særlige træk ved fyldets sammensætning), den specifikke viden om fremstillingen og produktets omdømme.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

6. *Henvisninger til kontrolinstansen*

Henvisningerne og kontaktoplysningerne for kontrolmyndighederne er ajourført.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

7. *Særlige elementer i mærkningen*

Denne del af ajourført, og ud over de obligatoriske oplysninger, som lovgivningen om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler foreskriver, omfatter mærkningen fremover kun den obligatoriske anbringelse af produktbetegnelsen »Raviole du Dauphiné« og Den Europæiske Unions BGB-symbol inden for samme synsfelt.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

8. *Krav i nationale bestemmelser*

En oversigt over de primære kontrolpunkter er ajourført i henhold til de nationale bestemmelser og de ændringer, der er foretaget i produktspecifikationen.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

»Raviole du Dauphiné«

EU-nr.: PGI-FR-0583-AM01 — 24.4.2025

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Raviole du Dauphiné«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 19 — TILBEREDTE VARER AF KORN, MEL, STIVELSE ELLER MÆLK; BAGVÆRK

1902 — Pastaprodukter, også kogte eller med fyld (af kød eller andre varer) eller på anden måde tilberedt, fx spaghetti, makaroni, nudler, lasagne, gnocchi, ravioli, cannelloni; couscous, også tilberedt

3.2. *Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i punkt 1 henviser til*

Raviole du Dauphiné er en regional specialitet, der består af små firkanter fremstillet af en tynd dej af mel af blød hvede, som fyldes med frisk ost, presset opvarmet ost (Comté (BOB) og/eller Emmental français est-central (BGB)) og persille svitset i smør.

Produktionsprocessen er kendetegnet ved, at dejen ældtes og fyldet blandes, hvorpå fyldet fordeles på dejen, som samles til firkanter. To dejplader (»topplade« og »bundplade«) rulles tyndt ud, fyldet fordeles, og pladerne lægges omkring fyldet. Processen sker hurtigt, og dejen kommes straks i en form, hvor de små ravioli får deres særlige form.

Denne specialitet er lavet af:

— højst 55 % meget tynd dej (≤ 0,75 mm) af mel af blød hvede med meget lavt askeindhold (afskallet hvede), vand, æg fra høns, der opdrættes på friland, og fedtstof

— mindst 45 % fyld af Comté (BOB) og/eller Emmental français est-central (BGB), frisk ost af komælk, persille, æg fra høns, der opdrættes på friland, salt og smør.

Raviole du Dauphiné er enten frisk (pakket i kontrolleret atmosfære eller ej) eller dybfrosset.

Raviole du Dauphiné sælges i frisk tilstand som plader (pakket i kontrolleret atmosfære eller ej), der består af 48 (6 x 8) kuverter, der let kan brækkes løs, og i dybfrossen tilstand, hvor pladerne er adskilte.

Vægten af en plade er mellem 60 og 65 g, hvilket svarer til, at hver kuvert vejer mellem 1 og 1,5 g.

De organoleptiske kendetegn ved Raviole du Dauphiné er en tynd dej, der smelter på tungen, en elfenbenshvid farve samt fyldet, der er fremtrædende i munden med sin smag af presset opvarmet ost og af persille. Den samlede tekstur er cremet blød.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Raviole du Dauphiné indeholder hverken farvestoffer, konserveringsmidler eller andre tilsætningsstoffer som rasp, stivelse eller kartoffelflager og bliver ikke varmebehandlet, men bliver eventuelt dybfrosset.

Ingredienser i dejen:

Mel

Melet, der bruges, er kendetegnet ved:

— en granulometri, der er mindre end 200 mikroner

— et askeindhold, der er mindre end 0,50 (mel type 45)

— en fugtighedsgrad på mindst 13 % og højst 16 %

— et proteinindhold i tørstof på mindst 9 % og højst 12 %

— ingen kemiske substanser iblandet.

Æg fra høns, der opdrættes på friland

Andre ingredienser:

— Tilladte fedtstoffer: solsikkeolie, rapsolie, olivenolie, druekerneolie, usaltet smør med 82 % fedt.

— Vand

— Salt (fakultativt).

Ingredienser i fyldet:

Frisk ost af pasteuriseret komælk

— et fedtindhold i tørstof på mindst 30 % (eller fedt/samlet vægt: mindst 8,5 %)

— andel af fyld: mindst 30 %

Presset opvarmet ost

De typer presset opvarmet ost, der må anvendes til fyldet, er pga. tradition og smag udelukkende følgende:

Comté (BOB) og/eller Emmental français est-central (BGB). • andel af fyldet: mindst 40 %

Persille

Persillen anvendes enten: frisk eller dybfrossen, og fyldet skal indeholde mindst 4 % persille. Det er forbudt at anvende frysetørret persille. Persillen svitses i usaltet smør med 82 % fedt.

Andre ingredienser:

— Æg fra høns, der opdrættes på friland

— Usaltet smør med 82 % fedt

— Salt

— Tilladt krydderi: peber (peber, der ikke er behandlet med ioniserende stråling).

Æggene fra høns, der opdrættes på friland, og den friske ost skal stamme fra det geografiske område, hvor Raviole du Dauphiné fremstilles, eller fra følgende tilgrænsende departementer: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain og Savoie, og dette af flere grunde:

— en fast tradition for korte, lokale forsyningsnet

— hurtig levering, der sikrer friske råvarer

— nem kontrol med leverandørerne, da der er tale om følsomme råvarer, og idet Raviole du Dauphiné er et fugtigt produkt, som ikke behandles på anden vis end eventuelt dybfrysning.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

— tilberedning af dejen

— tilberedning af fyldet

— samling af dejen og fyld

— eventuel dybfrysning

— emballering.

Disse etaper skal finde sted i det geografiske område, idet både råvarer og Raviole du Dauphiné er skrøbelige. Raviole du Dauphiné er et fugtigt produkt, som ikke må temperaturbehandles på anden vis end eventuelt dybfrysning.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Emballeringen (i papir, karton eller bakke med krympefolie) skal finde sted i det geografiske område, da det er umuligt at transportere et så skrøbeligt produkt som raviolierne uden forudgående emballering og samtidig bibeholde produktets smagsmæssige egenskaber.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Foruden de obligatoriske angivelser, der er foreskrevet i lovgivningen om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler, skal mærkningen indeholde:

— produktets betegnelse »Raviole du Dauphiné«

— Den Europæiske Unions BGB-symbol i samme synsfelt.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Raviole du Dauphiné er en meget lokal specialitet, der fremstilles i følgende produktionsområde:

— departementet Drôme: 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 og Triors samt en kommune, der er delvist omfattet: Valherbasse med hensyn til den del, der svarer til området i de gamle kommuner Miribel og Saint-Bonnet-de-Valclérieux.

— departementet Isère: 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 og Têche.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Bestemmelsen af det geografiske område er direkte forbundet med produktets historie. I den lavere del af Dauphiné-regionen groede der førhen kun bløde hvedesorter, og de talrige besætninger af får, geder og kvæg gav mælk, hvoraf der blev fremstillet oste, og kød, der dog var en luksusret forbeholdt rige byboere. Bønderne bragte deres korn til den lokale møller, der oprettede en »melkonto« hos bageren. Bageren leverede til gengæld brød og mel af blød hvede til bønderne. Ingenting blev købt bortset fra salt, korn var en byttevare, man spiste rodfrugter, og grøntsager udgjorde den grundlæggende fødevare.

Raviolierne stammer fra antikken, hvor de blev lavet med roer (»rave«). Valget af ingredienserne udviklede sig i historiens løb med de råvarer, der fandtes i Dauphiné-regionen, indtil fremkomsten af den opskrift, som vi kender i dag, der er kendetegnet ved en dej af mel af blød hvede fyldt med en blanding af osten Comté (BOB) og/eller Emmental français est-central (BGB) og frisk ost og persille.

Raviolierne indeholder ikke kød og var førhen en typisk spise i fasteperioderne, men senere blev den også serveret på først religiøse og siden verdslige festdage. Ravioli blev særligt udbredt i begyndelsen af det 20. århundrede, hvor kvinder, der blev kaldt »ravioleuses«, drog fra gård til gård, hvor de håndlavede denne spise til festdagene.

I 1873 slog en af disse »ravioleuses« — mère Maury — sig ned i Romans (der stadig er det vigtigste sted for produktionen af raviolierne), hvor hun som den første iværksatte en produktion af raviolier med smagsprøver på stedet. Andre »ravioleuses« fulgte snart efter, som »mère Fayet«.

Emile Truchet udviklede en raviolimaskine for at modernisere produktionen af raviolier. I 1953 havde Emile Truchet en plads på markedet i Romans sur Isère, hvor han fremstillede raviolier. Det blev en meget populær spise på markedet, og interessen blev kun større i årene efter.

Takket være denne første raviolimaskine blev raviolierne en udbredt spise, og produktionen voksede kraftigt.

Virksomhederne, der fremstiller raviolier, ligger stadig inden for det område, hvor raviolierne er en traditionel og typisk spise, nemlig det område, der omgiver Romans og Royans.

5.2. *Produktets egenart*

De organoleptiske kendetegn ved Raviole du Dauphiné er en tynd dej, der smelter på tungen, en elfenbenshvid farve samt fyld, der er kendetegnet ved sin smag af presset opvarmet ost og af persille. Den samlede tekstur er cremet blød.

Raviole du Dauphiné er et unikt produkt, da det kun skal koges et minut i kogende vand, hvilket skyldes den tynde dej af mel af blød hvede.

5.3. *Årsagssammenhæng*

Raviole du Dauphiné er et gammelt regionalt produkt. I Dauphiné-regionen blev mad udelukkende forberedt med lokale produkter, og derfor er der ost i raviolierne. Derudover afspejler anvendelsen af mel af blød hvede til dejen de muligheder, der eksisterede for det lokale landbrug, mens pastadej normalt laves af semulje fra hård hvede.

Familierne hentede deres mel hos bageren og fremstillede udelukkende til festdagene: raviolier, »crouzets«, »matafans« og »besiantes«. Raviolierne var en lokal spise, der blev serveret i hjemmene, og en festspise, der kunne varieres på talrige måder.

Raviolierne er først og fremmest et resultat af den lokale kultur og traditionelle knowhow i Dauphiné-regionen (»ravioleuses«).

Den opskrift, der anvendes nu til dags, blev fastlagt i det 19. århundrede, og opfindelsen af raviolimaskinen har øget produktionen og udbredelsen af produktet.

De særlige egenskaber ved raviolierne er blevet bevaret, da valget af råvarer altid har været omhyggeligt, og da en traditionel opskrift stadig følges: Den tynde dej gør, at kogetiden er meget kort, at raviolierne smelter på tungen, og at fyldet er blødt og velsmagende.

Produktets særlige egenskaber kommer af valget af råvarer og den lokale knowhow.

Raviolierne består af de fineste ingredienser, og der er hverken tilføjet farvestoffer, konserveringsmidler eller konsistensmidler.

Raviole du Dauphiné er et unikt produkt, da det kun skal koges et minut i kogende vand, hvilket skyldes den tynde dej af mel af blød hvede.

Raviolierne regnes ofte for at være frisk pasta, men det er ikke tilfældet, hvilket skyldes flere specifikke forhold:

— Dejen er lavet af mel af blød hvede:

I modsætning til frisk pasta fremstillet af semulje af hård hvede er raviolidejen fremstillet af mel af blød hvede fra de afskallede hvedekorn, som har et lavt askeindhold, hvilket giver dejen dens karakteristiske elfenbenshvide farve.

— Dejen er tynd: Anvendelsen af mel af blød hvede gør det muligt at fremstille meget tynde plader af dej og mindske kontaktfladerne mellem de to plader. Denne særlige egenskab gør, at raviolierne behøver meget lidt kogetid (ca. et minut) og smelter på tungen. I almindelighed laves frisk pasta derimod af en dej, der er mellem 0,9 mm og 1,1 mm i tykkelse.

— Fyldet er lindt og blødt og lavet med Comté (BOB) og/eller Emmental français est-central (BGB), frisk ost og persille. Raviole du Dauphiné får sin smag og særlige tekstur i kraft af anvendelsen af disse oste.

— Produktet er frisk: Det undergår ingen pasteurisering, som ændrer produktets organoleptiske egenskaber. Frisk pasta bliver derimod generelt pasteuriseret eller dobbelt pasteuriseret.

Raviole du Dauphiné er et gammelt regionalt produkt, der regnes for typisk for Dauphiné-regionen (de første tekster, der nævner »ravioli«, stammer fra 1228). Opskrifterne på raviolierne, som er nævnt i ældgamle skrifter som f.eks. Boccaccios »Decameron« (1352), i ordbøger som »Dictionnaire de l'ancienne langue française [...]« (1891) og i lokalhistoriske værker som »Mœurs et coutumes du Dauphiné« (1978), er blevet præciseret i løbet af det 19. århundrede, og produktet fik i 1950'erne en opblomstring efter opfindelsen af raviolimaskinen.

Dette omdømme er siden blevet endnu bedre. I 1980'erne afgjorde appelretten i Grenoble en række tvister mellem fabrikanter og anerkendte den 14. februar 1989 Raviole du Dauphiné som en oprindelsesbetegnelse, idet den fremhævede dette produkts specificitet, særlige opskrift og afgrænsede geografiske produktionsområde. Raviole du Dauphiné er endvidere opført på den liste, som Frankrig opstillede over landets kulinariske arv i 1995.

Producenterne ansøgte efterfølgende om anerkendelse af en beskyttet geografisk betegnelse for dette produkt og fik den i 2009.

Siden 1990'erne har markedet for Raviole du Dauphiné udviklet sig inden for Frankrigs grænser og tælles i tusinder af tons.

Der er mange lokale opskrifter på Raviole du Dauphiné: gratineret, friturestegt i salater, serveret i flødesovs, med morkler, med krebs osv.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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