Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/4069

17.7.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/4069)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Raviole du Dauphiné“

PGI-FR-0583-AM01 — 24.4.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Raviole du Dauphiné“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Lebensmittel

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerium für Landwirtschaft und Ernährungssouveränität)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Begründung, warum die Änderung(en) unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 2024/1143 fällt/fallen:

Der Antrag auf Änderung für die g.g.A. „Raviole du Dauphiné“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens der geschützten geografischen Angabe,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Beschreibung des Erzeugnisses*

In dem Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation werden mehrere Elemente geändert.

Es wird präzisiert, dass der Teig eine Dicke von höchstens 0,75 mm – anstelle von „rund 0,7 mm“, wie zuvor angegeben – aufweisen darf.

Für die Zubereitung des Teigs und der Füllung sind die Erzeuger nunmehr verpflichtet, Eier aus Freilandhaltung zu verwenden.

Im Hinblick auf das Fett wird der Begriff „Pflanzenöl“ durch „Fett“ ersetzt.

Darüber hinaus wird die Beschreibung der organoleptischen Eigenschaften neu formuliert, wobei die „elfenbeinweiße Farbe“, die „im Mund deutlich wahrnehmbare“ Füllung und der „Kochkäse- und Petersiliengeschmack“ hervorgehoben werden.

In der Zutatenliste sind nun die prozentualen Grenzwerte für den Feuchtigkeitsgehalt des Mehls und den Proteingehalt in der Trockenmasse angegeben. Des Weiteren wird eine vollständige Positivliste der zulässigen Fette erstellt: Sonnenblumenöl, Rapsöl, Olivenöl, Traubenkernöl, ungesalzene Butter mit einem Fettgehalt von 82 %.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

2. *Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Die Liste der Gemeinden wird gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel 2024 aktualisiert und es wird ein Verweis auf diesen Gemeindeschlüssel aufgenommen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

3. *Elemente, aus denen sich der Zusammenhang mit der geografischen Angabe ergibt*

Dieser Abschnitt wird neu formuliert, wobei die derzeitige Struktur von Produktspezifikationen berücksichtigt wird, insbesondere in Bezug auf den Hinweis auf die Identifizierungserklärung im Hinblick auf die Zulassung von Wirtschaftsbeteiligten.

Außerdem wird eine Tabelle mit den Kontrollpunkten für jeden Schritt erstellt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

4. *Beschreibung des Erzeugungsverfahrens*

In diesem Abschnitt wird festgelegt, dass für die Zubereitung des Teigs Weichweizen und mindestens 10 % Eier je Kilogramm Mehl verwendet werden müssen. Es wird eine Lagerzeit von höchstens 4 Tagen zwischen der Zubereitung der Füllung und der Herstellung von Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné eingeführt. Zudem wird klargestellt, dass der Teig vor seiner Verwendung für die Herstellung von Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné nicht länger als einen Tag gelagert werden darf.

In der Produktspezifikation ist festgelegt, dass die frischen Ravioli am Tag ihrer Zubereitung verpackt werden müssen.

Der Begriff „Verbrauchsdatum“ (VD) für die Lagerung im Kühlen in kontrollierter Atmosphäre wird gestrichen und für tiefgefrorene Ravioli wird ein Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) von 12 Monaten ab dem Datum des Tiefgefrierens eingeführt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5. *Elemente, aus denen sich der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergibt*

Die Beschreibung der Besonderheit des geografischen Gebiets wird umformuliert und gekürzt.

Die Beschreibung der Besonderheit des Erzeugnisses wird überarbeitet, um die organoleptischen Eigenschaften von Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné hervorzuheben.

Die Darstellung des ursächlichen Zusammenhangs zwischen den Besonderheiten des geografischen Gebiets und den Besonderheiten des Erzeugnisses wird überarbeitet, um die Eigenschaften des Erzeugnisses (dünner Teig, Verwendung von Weichweizenmehl, Besonderheiten der Zusammensetzung der Füllung), das Wissen und das Ansehen herauszustellen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

6. *Verweise auf die Kontrollstelle*

Die Verweise und die Kontaktdaten der Aufsichtsbehörden werden aktualisiert.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

7. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung*

Dieser Abschnitt wird aktualisiert und bezieht sich nun neben den in den Vorschriften für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgesehenen Pflichtangaben nur noch auf die Verpflichtung, dass der Name des Erzeugnisses mit der g.g.A. „Raviole du Dauphiné“ und das EU-Zeichen „IGP“ (g.g.A.) in demselben Sichtfeld anzugeben sind.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

8. *Nationale Anforderungen*

Die Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Aspekten wird in Anwendung der nationalen Bestimmungen und der an der Produktspezifikation vorgenommenen Änderungen aktualisiert.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Raviole du Dauphiné“

EU-Nr.: PGI-FR-0583-AM01 — 24.4.2025

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

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Raviole du Dauphiné“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 19 — ZUBEREITUNGEN AUS GETREIDE, MEHL, STÄRKE ODER MILCH; BACKWAREN

1902 — Teigwaren, auch gekocht oder gefüllt (mit Fleisch oder anderen Stoffen) oder in anderer Weise zubereitet, z. B. Spaghetti, Makkaroni, Nudeln, Lasagne, Gnocchi, Ravioli, Cannelloni; Couscous, auch zubereitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Erzeugnis mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné ist eine regionale Spezialität. Die kleinen gefüllten Quadrate bestehen aus einem feinen Teig aus Weichweizenmehl, der mit Quark, Kochkäse (Comté (g.U.) und/oder Emmental français est-central (g.g.A.) sowie mit in Butter angeschwitzter Petersilie gefüllt ist.

Zum Herstellungsprozess gehören das Kneten des Teigs, das Mischen der Füllung und das Verbinden von Teig und Füllung. Zwei Teigplatten (vorderseitiger und rückseitiger Teig) werden dünn ausgerollt und miteinander verklebt. Die Füllung wird zwischen die beiden Teigplatten gegeben. Nach diesem schnellen Arbeitsschritt werden Teig und Füllung in eine Form gegeben, die den Ravioli ihr typisches Aussehen verleiht.

Die Spezialität setzt sich folgendermaßen zusammen:

— zu maximal 55 % aus einem sehr dünnen Teig (≤ 0,75 mm) auf der Grundlage von Weichweizenmehl mit sehr geringem Aschegehalt (Weizenkeime), Wasser, Eiern aus Freilandhaltung und Fett,

— aus einer Füllung (mindestens 45 %), die aus Comté (g.U.) und/oder Emmental français est-central (g.g.A.), Quark aus Kuhmilch, Petersilie, Eiern aus Freilandhaltung, Salz und Butter besteht.

Das Erzeugnis mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné wird frisch (eventuell in kontrollierter Atmosphäre verpackt) oder tiefgefroren angeboten.

Raviole du Dauphiné wird in Platten à 48 Stück (6 x 8) vorgeschnitten für den Frischverkauf (eventuell in kontrollierter Atmosphäre verpackt) und geschnitten für den Tiefkühlverkauf angeboten.

Das Gewicht einer Platte liegt zwischen 60 und 65 Gramm. Dies entspricht einem Gewicht von 1 bis 1,5 Gramm pro Quadrat.

Die organoleptischen Eigenschaften von Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné sind ein dünner, auf der Zunge zergehender Teig von elfenbeinweißer Farbe sowie eine im Mund deutlich wahrnehmbare Füllung, die sich durch ihren Kochkäse- und Petersiliengeschmack auszeichnet. Die Textur des Ganzen ist sämig.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné enthalten weder Farb- und Konservierungsstoffe noch Zusätze zur Strukturfestigung wie Paniermehl, Stärke oder Kartoffelpüreeflocken. Abgesehen vom möglichen Tiefgefrieren erhalten sie keine thermische Behandlung.

Zutaten für den Teig:

Mehl

Das verwendete Mehl ist durch folgende Merkmale gekennzeichnet:

— Körnung unter 200 Mikron,

— Aschegehalt in Trockenmasse unter 0,50 (Mehl ≤ Type 45),

— Feuchtigkeitsgehalt von mindestens 13 % bis höchstens 16 %,

— Proteingehalt in Trockenmasse von mindestens 9 % bis höchstens 12 %,

— keine chemischen Zusätze.

Eier aus Freilandhaltung

Sonstige Zutaten

— Zulässige Fette: Sonnenblumenöl, Rapsöl, Olivenöl, Traubenkernöl, ungesalzene Butter mit einem Fettgehalt von 82 %,

— Wasser,

— Salz (optional).

Zutaten für die „Füllung“:

Quark aus pasteurisierter Kuhmilch,

— Mindestfettgehalt in Trockenmasse 30 % (oder mindestens 8,5 % Fettgehalt am Gesamtgewicht),

— Menge beim Unterrühren: mindestens 30 % der Füllung.

Kochkäse

Zur Zubereitung der Füllung werden aus Tradition und aus geschmacklichen Gründen ausschließlich folgende Kochkäsetypen verwendet:

Comté (g.U.) und/oder Emmental français est-central (g.g.A.). Menge beim Unterrühren: mindestens 40 % der Füllung.

Petersilie

Petersilie wird in zwei Formen verwendet: frisch oder tiefgefroren. Beim Untermengen beträgt ihr Mindestgehalt an der Füllung 4 %. Es darf keine gefriergetrocknete Petersilie verwendet werden. Die Petersilie wird in ungesalzener Butter mit einem Fettgehalt von 82 % angeschwitzt.

Sonstige Bestandteile

— Eier aus Freilandhaltung,

— ungesalzene Butter mit einem Fettgehalt von 82 %,

— Salz,

— zugelassene Gewürze: Pfeffer (nicht ionisierter Pfeffer).

Die Eier aus Freilandhaltung und der Quark stammen aus dem geografischen Gebiet, in dem das Erzeugnis mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné hergestellt wird, oder aus den angrenzenden Departements Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain, und Savoie, und dies aus folgenden Gründen:

— feste Tradition einer lokalen Versorgung mit kurzen Lieferketten,

— schnelle Lieferung, wodurch die Frische der Rohstoffe sichergestellt werden kann,

— einfache Kontrolle der Zulieferer, da es sich um empfindliche Rohstoffe handelt und das Erzeugnis mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné einen gewissen Feuchtigkeitsgehalt aufweist und abgesehen vom möglichen Tiefgefrieren keine thermische Behandlung erhält.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

— Zubereitung des Teigs,

— Zubereitung der Füllung,

— Verbindung von Teig und Füllung,

— mögliches Tiefgefrieren,

— Verpackung.

Diese Schritte müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen, da sowohl die Rohstoffe als auch das Erzeugnis mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné empfindlich sind. Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné weisen einen gewissen Feuchtigkeitsgehalt auf und erhalten abgesehen vom möglichen Tiefgefrieren keine thermische Behandlung.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Verpacken (in Umverpackung aus Papier, Karton oder in einer Schale unter Folie) muss zwingend in dem geografischen Gebiet erfolgen, da sich der Transport eines so empfindlichen Produkts wie Ravioli ohne eine vorherige Verpackung als unmöglich erweist. Der Grund besteht darin, dass die Geschmacksqualität des Erzeugnisses gewahrt werden soll.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den in den Vorschriften für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln geltenden gesetzlichen Pflichtangaben umfasst die Kennzeichnung folgende Angaben:

— Name des Erzeugnisses: „Raviole du Dauphiné“,

— EU-Zeichen „IGP“ (g.g.A.) in demselben Sichtfeld.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Herstellung des Erzeugnisses mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné beschränkt sich auf das folgende, geografisch eng begrenzte Gebiet:

— im Departement 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, Triors. Sowie eine teilweise einbezogene Gemeinde: Valherbasse: nur der Teil, der den Gebieten der ehemaligen Gemeinden Miribel und Saint-Bonnet-de-Valclérieux entspricht,

— im Departement Isère: die Gemeinden 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. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Die Festlegung des geografischen Gebiets steht mit der Geschichte des Erzeugnisses in direktem Zusammenhang. In den alpinen Regionen der Niederdauphiné wuchs nur Weichweizen. Die zahlreichen Schaf- und Ziegenherden und die selteneren Rinderherden gaben Milch und somit Käse. Außerdem lieferten sie Fleisch, das als Luxusspeise galt und den wohlhabenden Städtern vorbehalten war. Die Bauern brachten ihren Weizen zum Müller vor Ort, der ein Mehlkonto beim Bäcker eröffnete. Dieser wiederum lieferte ihnen Brot und Weichweizenmehl. Abgesehen vom Salz kaufte man nichts. Man tauschte seinen Weizen, aß Wurzelgemüse und anderes Gemüse. Dies bildete die Nahrungsgrundlage.

Die Ursprünge der Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné gehen auf die Vorzeit zurück, als diese noch aus Rüben (frz. rave) bestanden. Im Laufe der Jahrhunderte veränderten sich die Zutaten je nach den Rohstoffen, die in der Region Dauphiné zur Verfügung standen, bis man am Ende zu dem Rezept gelangte, das wir heute kennen: Teig aus Weichweizenmehl und Füllung aus Comté (g.U.) und/oder Emmental français est-central (g.g.A.), Quark und Petersilie.

Da die Ravioli kein Fleisch enthalten, dienten sie zunächst als Fastengericht. Später wurden sie zu religiösen Festen und anschließend auch zu bürgerlichen Festen serviert. Eine größere Verbreitung fanden die Ravioli vor allem zu Beginn des 20. Jahrhunderts, als sogenannte Ravioli-Macherinnen (frz. ravioleuses) von Hof zu Hof zogen, um die Ravioli am Vorabend der Feste vorzubereiten.

1873 ließ sich die Ravioli-Macherin Mutter Maury in Romans nieder (das noch immer das wichtigste Zentrum für die Erzeugung von Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné ist) und war die Erste, die Ravioli herstellte und am selben Ort zum Essen anbot. Andere Ravioli-Macherinnen taten es ihr schon bald gleich, so z. B. Mutter Fayet.

Emile Truchet fertigte zur Modernisierung der Ravioli-Erzeugung eine Maschine an. 1953 stellte Truchet die Ravioli direkt auf dem Jahrmarkt von Romans-sur-Isère her. Die Ravioli feierten einen enormen Erfolg, der sich in den folgenden Jahren bestätigen sollte.

Mit der Anfertigung dieser ersten Ravioli-Maschine nahmen Bekanntheitsgrad und Herstellungsmenge des Erzeugnisses stark zu.

Die Unternehmen, die das Erzeugnis mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné herstellen, sind noch immer im Ursprungsgebiet dieses Erzeugnisses ansässig, d. h. in der Umgebung von Romans und im Royannais.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné sind ein dünner, auf der Zunge zergehender Teig von elfenbeinweißer Farbe sowie eine Füllung, die sich durch ihren Kochkäse- und Petersiliengeschmack auszeichnet. Die Textur des Ganzen ist sämig.

Einzigartig sind die Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné aufgrund ihrer einminütigen Garzeit in kochendem Wasser, die sie dem dünnen Teig aus Weichweizenmehl verdanken.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang*

Das Erzeugnis mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné ist ein regionales Erzeugnis mit einer langen Geschichte. Die verschiedenen Zubereitungsarten in den ländlichen Gebieten des Dauphiné basierten allein auf heimischen Erzeugnissen. Deshalb enthalten die Ravioli Käse. Ebenso ergab sich die Verwendung des Weichweizenmehls aus den Möglichkeiten der lokalen Landwirtschaft, während die klassischen Teigwaren aus Hartweizengrieß hergestellt werden.

Die Familien holten ihr Mehl beim Bäcker und stellten daraus ausschließlich zu Festtagen „ravioles“, „crouzets“, „matafans“ oder „besiantes“ her. Die Ravioli wurden lokal in den privaten Haushalten zubereitet. Es handelte sich um ein Festtagsessen mit zahlreichen Varianten.

Die Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné gehen vor allem auf die Tradition und auf das überlieferte Wissen in der Region Dauphiné zurück (Ravioli-Macherinnen).

Im 19. Jahrhundert etablierte sich das aktuelle Rezept des Erzeugnisses mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné und die Erfindung der Ravioli-Maschine ermöglichte die Steigerung der Produktion und die Verbreitung des Erzeugnisses.

Durch eine präzise Auswahl der Rohstoffe und durch Beibehalten des traditionellen Rezepts konnten die Merkmale des Erzeugnisses mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné bewahrt werden: Der sehr dünne Teig ermöglicht ein sehr schnelles Garen und lässt die Teigtaschen auf der Zunge zergehen. Die Füllung ist sämig und schmackhaft.

Die besonderen Eigenschaften ergeben sich aus der Auswahl der Rohstoffe und aus dem handwerklichen Können in der Region:

Die Ravioli bestehen aus erstklassigen Zutaten und enthalten weder Farb- und Konservierungsstoffe noch Zusätze zur Strukturfestigung.

Einzigartig sind die Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné aufgrund ihrer einminütigen Garzeit in kochendem Wasser, die sie dem dünnen Teig aus Weichweizenmehl verdanken.

Zu Unrecht werden die Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné mit frischen Teigwaren gleichgesetzt, denn sie unterscheiden sich von diesen in mehreren Punkten und werden dadurch zu etwas Besonderem:

— Teig aus Weichweizenmehl:

Im Gegensatz zu frischen Teigwaren aus Hartweizengrieß wird der Ravioliteig aus Weichweizenmehl hergestellt, das aus Weizenkeimen gewonnen wird und einen sehr geringen Aschegehalt aufweist, wodurch der Teig seine typische, elfenbeinweiße Farbe erhält.

— Geringe Dicke des Teigs: Durch die Verwendung von Weichweizenmehl für den Teig kann dieser extrem dünn ausgerollt werden und die Bereiche, in denen der Teig verklebt wird, werden dünner. Dieses besondere Merkmal beschert den Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné die einzigartige kurze Garzeit (eine Minute) und sorgt dafür, dass sie in unvergleichlicher Weise auf der Zunge zergehen. Allgemein liegt die Teigdicke von frischen Teigwaren zwischen 0,9 mm und 1,1 mm.

— Sämig-zarte Füllung auf der Grundlage von Comté (g.U.) und/oder Emmental français est-central (g.g.A.), Quark und Petersilie. Durch die Verwendung dieser Käse erhält das Erzeugnis mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné seinen Geschmack und die besondere Textur.

— Frisches Erzeugnis: Das Erzeugnis mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné wird keiner Pasteurisierung unterzogen, die seine organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen könnte. Frische Teigwaren sind dagegen größtenteils pasteurisiert bzw. doppelt pasteurisiert.

Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné sind ein altes und angesehenes regionales Erzeugnis, das in der Region Dauphiné hergestellt wird (1228 wurde es erstmals in Schriften erwähnt). Sie sind in mehreren alten Werken, wie z. B. in „*Dekameron*“ von Boccace (1352), dem „*Dictionnaire de l'ancienne langue française* (…)“ (Wörterbuch der alten französischen Sprache) (1891) oder Schriften über die lokalen Traditionen wie „*Mœurs et coutumes du Dauphiné*“ (Sitten und Bräuche in der Dauphiné) (1978) erwähnt. Im 19. Jahrhundert wurde schließlich das Rezept der Ravioli genauer festgelegt, die seit den 1950er-Jahren nach der Erfindung der Ravioli-Maschine einen bedeutenden Aufschwung erlebten.

Seit dieser Zeit ist dieses Ansehen weiter gestiegen. In den 1980er-Jahren führten Rechtsstreitigkeiten zwischen Herstellern dazu, dass das Berufungsgericht Grenoble am 14. Februar 1989 das Erzeugnis „Raviole du Dauphiné“ als Ursprungsbezeichnung anerkannte. Dabei wurden die Besonderheit dieses Erzeugnisses, das Rezept und das geografische Erzeugungsgebiet hervorgehoben. Außerdem werden die Ravioli mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné im 1995 erstellten Verzeichnis des französischen kulinarischen Erbes geführt.

Später beantragten die Erzeuger die Anerkennung einer geschützten geografischen Angabe für dieses Erzeugnis, die im Jahr 2009 erfolgte.

Seit den 1990er-Jahren hat sich der Markt für das Erzeugnis mit der g.g.A. Raviole du Dauphiné auf nationaler Ebene entwickelt und hat ein Volumen von mehreren Tausend Tonnen erreicht.

Das Erzeugnis findet sich in vielen Rezepten der lokalen Küche wieder: gratinierte Ravioli, frittierte Ravioli an Salat, Ravioli an Sahnesauce, mit Morcheln oder mit Flusskrebsen usw.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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