Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/4069

17.7.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/4069)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Raviole du Dauphiné»

PGI-FR-0583-AM01 — 24.4.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Raviole du Dauphiné»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☒ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ γεωργικά προϊόντα

☐ οίνοι

☐ αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Κυριαρχίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η/οι τροποποίηση/-ήσεις εμπίπτει/-ουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2024/1143:

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΓΕ «Raviole du Dauphiné» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση, συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης·

β) δεν ενέχει τον κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Περιγραφή του προϊόντος*

Η ενότητα «Περιγραφή του προϊόντος» των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται σε διάφορα σημεία.

Διευκρινίζεται ότι τα ζυμαρικά δεν πρέπει να έχουν πάχος μεγαλύτερο από 0,75 mm, αντί «περίπου 0,7 mm».

Οι παραγωγοί υποχρεούνται πλέον να χρησιμοποιούν αυγά ελεύθερης βοσκής για την παρασκευή της ζύμης και της γέμισης.

Όσον αφορά τα λίπη, ο όρος «φυτικό έλαιο» διαγράφεται και αντικαθίσταται από τον όρο «λιπαρές ουσίες».

Επιπλέον, η περιγραφή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών αναδιατυπώνεται για να υπογραμμιστεί το «υπόλευκο» [ζυμαρικό] και η γέμιση με τη «χαρακτηριστική γεύση», η οποία «χαρακτηρίζεται από ημίσκληρο τυρί και μαϊντανό».

Ο κατάλογος των συστατικών περιλαμβάνει πλέον μέγιστα ποσοστά για την περιεκτικότητα σε υγρασία του αλεύρου και την περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες για το ξηρό προϊόν. Επιπλέον, καταρτίζεται θετικός και εξαντλητικός κατάλογος των επιτρεπόμενων λιπαρών ουσιών, στον οποίο περιλαμβάνονται το ηλιέλαιο, το κραμβέλαιο, το ελαιόλαδο, το έλαιο από σπόρους σταφυλιών, το μη αλατισμένο βούτυρο με περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες 82 %.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Ο κατάλογος των δήμων επικαιροποιείται με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2024 και προστίθεται παραπομπή στον εν λόγω κώδικα.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Στοιχεία που αποδεικνύουν τον δεσμό με τη γεωγραφική ένδειξη*

Η ενότητα αυτή αναδιατυπώνεται ώστε να ληφθεί υπόψη η τρέχουσα μορφή των προδιαγραφών προϊόντων, ιδίως όσον αφορά την παραπομπή στη δήλωση ταυτοποίησης για τη χορήγηση αδειών σε επιχειρήσεις.

Προστίθεται πίνακας με τους τομείς εμπειρογνωσίας σε κάθε στάδιο.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος*

Στην ενότητα αυτή διευκρινίζεται ότι η ζύμη πρέπει να παρασκευάζεται με μαλακό σίτο και τουλάχιστον 10 % αυγά ανά χιλιόγραμμο αλεύρου. Προστίθεται μέγιστη περίοδος αποθήκευσης τεσσάρων ημερών μεταξύ της παρασκευής και της παραγωγής του «Raviole du Dauphiné». Διευκρινίζεται ότι, μετά την παρασκευή της ζύμης, η ζύμη μπορεί να αποθηκεύεται το πολύ μία ημέρα πριν από τη χρησιμοποίησή της για την παρασκευή του «Raviole du Dauphiné».

Στις προδιαγραφές προϊόντος διευκρινίζεται ότι τα νωπά ραβιόλια πρέπει να συσκευάζονται την ημέρα της παρασκευής τους.

Η έννοια της ημερομηνίας λήξης για το νωπό προϊόν και το προϊόν σε συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας απαλείφεται. Επιπλέον, για το κατεψυγμένο προϊόν προστίθεται ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών από την ημερομηνία τοποθέτησης σε βαθιά κατάψυξη.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Λεπτομέρειες σχετικά με τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή*

Αναδιατυπώνεται και συμπτύσσεται η ενότητα σχετικά με την ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής.

Η διατύπωση της ενότητας σχετικά με την ιδιοτυπία του προϊόντος αναθεωρείται προκειμένου να τονιστούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Raviole du Dauphiné».

Η αιτιώδης σχέση που συνδέει την ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής με την ιδιοτυπία του προϊόντος αναθεωρείται προκειμένου να αναδειχθούν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (λεπτά ζυμαρικά, χρήση αλεύρου μαλακού σίτου, ιδιαίτερη σύνθεση της γέμισης), η τεχνογνωσία και η φήμη.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Αναφορές στον οργανισμό ελέγχου*

Επικαιροποιούνται οι αναφορές και τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού ελέγχου.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. *Ειδικά στοιχεία της επισήμανσης*

Η ενότητα επικαιροποιείται και, παράλληλα με τις υποχρεωτικές πληροφορίες που προβλέπονται από τη νομοθεσία σχετικά με την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων, αναφέρεται πλέον μόνο στην απαίτηση συμπερίληψης της ονομασίας του προϊόντος, δηλαδή «Raviole du Dauphiné», και του λογότυπου ΠΓΕ της Ευρωπαϊκής Ένωσης στο ίδιο οπτικό πεδίο.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. *Εθνικές απαιτήσεις*

Ο πίνακας που προσδιορίζει τα κύρια στοιχεία που πρέπει να ελέγχονται επικαιροποιείται σύμφωνα με τις εθνικές διατάξεις και τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Raviole du Dauphiné»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-0583-AM01 — 24.4.2025

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Raviole du Dauphiné»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 19 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΤΑ ΑΛΕΥΡΙΑ, ΤΑ ΑΜΥΛΑ ΚΑΘΕ ΕΙΔΟΥΣ Ή ΤΟ ΓΑΛΑ. ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

1902 — Ζυμαρικά εν γένει, έστω και ψημένα ή παραγεμισμένα (με κρέας ή άλλες ουσίες) ή και αλλιώς παρασκευασμένα, όπως τα σπαγέτα, μακαρόνια, νούγιες, λαζάνια, νιόκι, ραβιόλια, κανελόνια. Αράπικο σιμιγδάλι (κους-κους), έστω και παρασκευασμένο

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Raviole du Dauphiné» (ραβιόλια του Dauphiné) είναι ένα τοπικό προϊόν σε μορφή μικρών φουσκωτών τετραγώνων, που έχουν παρασκευαστεί με λεπτή ζύμη από άλευρο μαλακού σίτου και γεμιστεί με νωπό τυρί, με ημίσκληρο τυρί (Comté ΠΟΠ και/ή Emmental français est-central ΠΓΕ) και με μαϊντανό σοταρισμένο σε βούτυρο.

Η διεργασία παραγωγής χαρακτηρίζεται από το ζύμωμα της ζύμης, τη μάλαξη της γέμισης και τη συνένωση της ζύμης και της γέμισης. Δύο φύλλα ζύμης (το «εμπρός» και το «πίσω») ανοίγονται σε πολύ λεπτό φύλλο και ενώνονται μεταξύ τους, ενώ ανάμεσά τους τοποθετείται η γέμιση. Η εργασία αυτή εκτελείται ταχύτατα και ακολουθείται από πέρασμα σε καλούπι που δίνει στα ραβιόλια την ιδιαίτερη μορφή τους.

Αυτό το προϊόν αποτελείται:

— κατά 55 % το μέγιστο, από πολύ λεπτή ζύμη (πάχους ≤ 0,75 mm) παρασκευαζόμενη από άλευρο μαλακού σίτου χαμηλής περιεκτικότητας σε τέφρα (πυρήνας του κόκκου), νερό, αυγά ελεύθερης βοσκής και λίπος,

— και από γέμιση (ελάχιστο 45 %) αποτελούμενη από τυρί Comté ΠΟΠ και/ή Emmental français est-central ΠΓΕ, λευκό νωπό τυρί από αγελαδινό γάλα, μαϊντανό, αυγά ελεύθερης βοσκής, αλάτι και βούτυρο.

Το «Raviole du Dauphiné» διατίθεται νωπό (προαιρετικά σε συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας) ή κατεψυγμένο.

Το «Raviole du Dauphiné» διατίθεται στο εμπόριο σε πλάκες αποτελούμενες από 48 τεμάχια (6×8) τα οποία, όταν το προϊόν διατίθεται νωπό (ως έχει ή σε συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας), έχουν χαραχθεί ώστε να μπορούν να αποσπαστούν ενώ, όταν διατίθεται κατεψυγμένο, είναι ήδη διαχωρισμένα.

Το βάρος κάθε πλάκας κυμαίνεται μεταξύ 60 και 65 γραμμαρίων, το οποίο αντιστοιχεί σε βάρος τεμαχίου μεταξύ 1 και 1,5 g.

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Raviole du Dauphiné» είναι: λεπτή υπόλευκη ζύμη που λιώνει στο στόμα και γέμιση με χαρακτηριστική γεύση η οποία χαρακτηρίζεται από ημίσκληρο τυρί και μαϊντανό. Συνολικά, έχει λεία υφή.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Το «Raviole du Dauphiné» δεν περιέχει χρωστικές και συντηρητικά, ούτε πρόσθετα για βελτίωση της υφής, όπως τριμμένη φρυγανιά, άμυλο, νιφάδες πατάτας, και δεν υποβάλλεται σε καμία θερμική κατεργασία, πλην της κατάψυξης, ενδεχομένως.

Συστατικά της ζύμης:

Αλεύρι

Το αλεύρι που χρησιμοποιείται χαρακτηρίζεται από:

— κοκκομετρικό βαθμό κατώτερο από 200 μικρά,

— περιεκτικότητα σε τέφρα επί ξηρού κατώτερη από 0,50 (αλεύρι τύπου 45),

— υγρασία μεταξύ 13 % και 16 %,

— περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες επί ξηρού μεταξύ 9 % και 12 %,

— καμία προσθήκη χημικού πρόσθετου.

Αυγά ελεύθερης βοσκής

Άλλα συστατικά:

— επιτρεπόμενες λιπαρές ουσίες: ηλιέλαιο, κραμβέλαιο, ελαιόλαδο, έλαιο από σπόρους σταφυλιών, μη αλατισμένο βούτυρο με περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες 82 %,

— νερό,

— αλάτι (προαιρετικό).

Συστατικά της γέμισης:

Νωπό τυρί από αγελαδινό γάλα, παστεριωμένο

— ελάχιστη αναλογία λίπους/ξηράς ύλης 30 % (ή ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες 8,5 % του συνολικού βάρους),

— ποσότητα κατά την ενσωμάτωση: τουλάχιστον 30 % της γέμισης.

Ημίσκληρο τυρί

Οι τύποι ημίσκληρου τυριού που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή της γέμισης είναι αποκλειστικά (για λόγους παράδοσης και γευστικής ποιότητας):

Comté ΠΟΠ και/ή Emmental français est-central ΠΓΕ. Ποσότητα κατά την ενσωμάτωση: τουλάχιστον 40 % της γέμισης.

Μαϊντανός

Ο μαϊντανός χρησιμοποιείται νωπός ή κατεψυγμένος, σε ελάχιστο ποσοστό ενσωμάτωσης 4 % στη γέμιση. Απαγορεύεται η χρήση λυοφιλιωμένου μαϊντανού. Ο μαϊντανός σοτάρεται σε μη αλατισμένο βούτυρο με περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες 82 %.

Άλλα συστατικά:

— αυγά ελεύθερης βοσκής,

— μη αλατισμένο βούτυρο με περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες 82 %,

— αλάτι,

— επιτρεπόμενο καρύκευμα: πιπέρι (που δεν έχει υποστεί καμία επεξεργασία με ιονισμό).

Τα αυγά ελεύθερης βοσκής και το νωπό τυρί πρέπει να προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Raviole du Dauphiné» ή από τα ακόλουθους γειτονικούς νομούς: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain ή Savoie. Κι αυτό για πολλούς λόγους:

— αδιάλειπτη παράδοση τοπικών, βραχέων αλυσίδων εφοδιασμού,

— ταχύτητα παράδοσης που εξασφαλίζει φρέσκες πρώτες ύλες,

— ευκολία στον έλεγχο των προμηθευτών, καθώς οι πρώτες ύλες είναι ευαίσθητες και το «Raviole du Dauphiné» είναι ένα υγρό προϊόν, το οποίο δεν υποβάλλεται σε θερμική επεξεργασία, πέραν ενδεχόμενης κατάψυξης.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

— παρασκευή της ζύμης,

— παρασκευή της γέμισης,

— γέμισμα της ζύμης με τη γέμιση,

— ενδεχόμενη κατάψυξη,

— συσκευασία.

Τα στάδια αυτά πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής, δεδομένου ότι οι πρώτες ύλες και το προϊόν «Raviole du Dauphiné» είναι ευαίσθητα. Το «Raviole du Dauphiné» είναι ένα υγρό προϊόν, το οποίο δεν υποβάλλεται σε θερμική επεξεργασία, πέραν ενδεχόμενης κατάψυξης.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν πρέπει να συσκευάζεται (σε χαρτί, χαρτόνι ή σκαφίδιο καλυμμένο με μεμβράνη) εντός της γεωγραφικής περιοχής επειδή είναι αδύνατη η μεταφορά ενός τόσο ευαλλοίωτου προϊόντος όσο των ραβιολιών χωρίς να έχει προηγουμένως συσκευαστεί, καθώς και διότι με τον τρόπο αυτό διατηρείται η γεύση του προϊόντος.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Εκτός από τις υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία περί επισήμανσης και παρουσίασης των τροφίμων, η επισήμανση πρέπει να περιλαμβάνει τα εξής στοιχεία:

— το όνομα του προϊόντος: «Raviole du Dauphiné»,

— το λογότυπο ΠΓΕ της Ευρωπαϊκής Ένωσης στο ίδιο οπτικό πεδίο.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Το «Raviole du Dauphiné» είναι ένα προϊόν του οποίου η παραγωγή είναι πολύ εντοπισμένη στις ακόλουθες περιοχές:

— στον νομό 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. Δήμος που περιλαμβάνεται εν μέρει: Valherbasse, το μέρος που αντιστοιχεί στα εδάφη των πρώην δήμων Miribel και Saint-Bonnet-de-Valclérieux,

— στον νομό Isère: οι δήμοι 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. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Ο ορισμός της γεωγραφικής περιοχής είναι άμεσα συνδεδεμένος με την ιστορία του προϊόντος. Πράγματι, στις αλπικές περιοχές του νότιου Dauphiné φύτρωνε μόνο μαλακό σιτάρι. Τα πολυάριθμα κοπάδια —αιγοπρόβατα, λίγα βοοειδή— έδιναν γάλα, επομένως και τυρί, και προμήθευαν το κρέας, εκλεκτό έδεσμα, προοριζόμενο για τους πλέον ευκατάστατους. Οι αγρότες έφερναν το σιτάρι τους στον τοπικό μυλωνά που άνοιγε λογαριασμό σε αλεύρι στον αρτοποιό. Ο τελευταίος, σε αντάλλαγμα, τους προμήθευε ψωμί και μαλακό αλεύρι. Δεν αγόραζαν κανένα προϊόν, παρά μόνον αλάτι, και αντάλλασσαν το σιτάρι. Επιπλέον, κατανάλωναν τις ρίζες, τα λαχανικά που αποτελούσαν τη βάση της διατροφής τους.

Η προέλευση των ραβιολιών ανάγεται στην αρχαιότητα, όταν ακόμη αποτελούνταν από γογγύλι. Κατόπιν τα συστατικά τους εξελίχθηκαν με την πάροδο των αιώνων αναλόγως των πρώτων υλών που βρίσκονταν στην περιοχή του Dauphiné, ώσπου να φτάσουν στο τέλος στη συνταγή που γνωρίζουμε σήμερα, δηλαδή: ζύμη με βάση άλευρο μαλακού σίτου και γεμισμένη με τυρί Comté ΠΟΠ και/ή Emmental français est-central ΠΓΕ, λευκό νωπό τυρί και μαϊντανό.

Καθώς δεν περιέχουν κρέας, τα ραβιόλια αποτελούσαν αρχικά φαγητό των ημερών νηστείας. Κατόπιν προσφέρονταν στις θρησκευτικές γιορτές, και αργότερα στις κοινωνικές γιορτές. Τα ραβιόλια αναπτύχθηκαν κυρίως στις αρχές του 20ού αιώνα, όπου οι «ravioleuses» (παρασκευάστριες ραβιολιών) περνούσαν από αγρόκτημα σε αγρόκτημα για να παρασκευάσουν τα ραβιόλια τις παραμονές των γιορτών.

Το 1873, μία από αυτές, η κυρά-Μορί, εγκαταστάθηκε στο Romans (που εξακολουθεί να είναι η έδρα της παραγωγής του «Raviole du Dauphiné») και έγινε η πρώτη που παρασκεύαζε ραβιόλια και τα προσέφερε στους πελάτες της επιτόπου. Σύντομα την μιμήθηκαν και άλλες, όπως η κυρά-Φαγιέτ.

Ο Emile Truchet επινόησε μια συσκευή για να εκσυγχρονίσει την παραγωγή ραβιολιών. Το 1953, ο κ. Truchet συμμετείχε στο πανηγύρι του Romans-sur-Isère, παρασκευάζοντας ραβιόλια. Τα ραβιόλια του είχαν τεράστια επιτυχία που εδραιώθηκε κατά τα επόμενα έτη.

Ως αποτέλεσμα αυτής της πρώτης συσκευής παρασκευής ραβιολιών, η φήμη του προϊόντος και η παραγωγή του αυξήθηκαν σημαντικά.

Οι επιχειρήσεις παραγωγής του «Raviole du Dauphiné» βρίσκονται πάντοτε εντός της αρχικής περιοχής παραγωγής του προϊόντος αυτού: τα περίχωρα του Romans και του Royans.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Raviole du Dauphiné» είναι: λεπτή υπόλευκη ζύμη που λιώνει στο στόμα και γέμιση που χαρακτηρίζεται από τη γεύση του ημίσκληρου τυριού και του μαϊντανού. Συνολικά, έχει λεία υφή.

Το «Raviole du Dauphiné» είναι μοναδικό, δεδομένου ότι η λεπτή ζύμη από άλευρο μαλακού σίτου καθιστά δυνατό το μαγείρεμα σε νερό που βράζει για περίπου ένα λεπτό.

5.3. *Αιτιώδης σχέση*

Το «Raviole du Dauphiné» είναι ένα περιφερειακό προϊόν με μακρά ιστορία. Τα διάφορα εδώδιμα παρασκευάσματα στις αγροτικές περιοχές του Dauphiné προέρχονται αποκλειστικά από προϊόντα του τόπου, κάτι που εξηγεί την παρουσία τυριού στα ραβιόλια. Επιπλέον, η τοπική γεωργία έδωσε τη δυνατότητα χρήσης αλεύρου μαλακού σίτου, σε σύγκριση με τα παραδοσιακά ζυμαρικά που παρασκευάζονται με σιμιγδάλι σκληρού σίτου.

Οι οικογένειες έπαιρναν το αλεύρι τους από τον αρτοποιό και παρασκεύαζαν, μόνο για τις εορτάσιμες ημέρες: ραβιόλια, «crouzets», «matafans» και «besiantes». Τα ραβιόλια αποτελούσαν τοπικό εδώδιμο παρασκεύασμα, για οικογενειακή χρήση· ήταν ένα εορταστικό έδεσμα με πολλούς συνδυασμούς.

Τα ραβιόλια αποτελούν πρωτίστως προϊόν της παραδοσιακής πολιτιστικής κληρονομιάς και τεχνογνωσίας της περιφέρειας του Dauphiné (με την παρουσία των ravioleuses).

Τον 19ο αιώνα, η σημερινή συνταγή του «Raviole du Dauphiné» παγιώθηκε και η επινόηση της συσκευής παρασκευής ραβιολιών επέτρεψε την αύξηση της παραγωγής και τη διάδοση του προϊόντος.

Χάρη στη συγκεκριμένη επιλογή των πρώτων υλών και στη διατήρηση της παραδοσιακής συνταγής διαφυλάχθηκαν τα χαρακτηριστικά του «Raviole du Dauphiné»: πολύ λεπτή ζύμη που επιτρέπει το ταχύτατο ψήσιμο και προσδίδει αξιοπρόσεκτη βουτυρώδη υφή και παχύρρευστη, εύγευστη γέμιση.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος συνδέονται με την επιλογή των πρώτων υλών και την τοπική τεχνογνωσία.

Τα ραβιόλια είναι ένα προϊόν αποτελούμενο από ευγενή συστατικά, χωρίς χρωστικές και συντηρητικά, ούτε πρόσθετα για βελτίωση της υφής.

Τα στοιχεία που καθιστούν τα ραβιόλια μοναδικό προϊόν είναι ο βρασμός τους σε νερό επί ένα λεπτό και η λεπτή ζύμη τους από άλευρο μαλακού σίτου.

Τα ραβιόλια εκλαμβάνονται εσφαλμένα ως νωπό ζυμαρικό, ενώ στην πραγματικότητα διακρίνονται από αυτό με διάφορα κριτήρια που τους προσδίδουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά:

— Ζύμη από αλεύρι μαλακού σίτου:

σε αντίθεση με τα νωπά ζυμαρικά που παρασκευάζονται από σιμιγδάλι σκληρού σίτου, για την παρασκευή της ζύμης του «Raviole du Dauphiné» χρησιμοποιείται αλεύρι μαλακού σίτου προερχόμενου από τον πυρήνα του κόκκου, το οποίο, λόγω της χαμηλής περιεκτικότητάς του σε τέφρα, προσδίδει στα ζυμαρικά το χαρακτηριστικό υπόλευκο χρώμα.

— Λεπτότητα της ζύμης: η χρήση αλεύρου από μαλακό σίτο ως συστατικού της ζύμης επιτρέπει την επίτευξη λεπτότατων φύλλων και τον περιορισμό των σημείων ένωσης της ζύμης. Αυτό το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό δίνει στα ραβιόλια μοναδική ταχύτητα ψησίματος (περίπου ένα λεπτό) και απαράμιλλη βουτυρώδη υφή. Γενικά, το πάχος της ζύμης των νωπών ζυμαρικών κυμαίνεται από 0,9 mm έως 1,1 mm.

— Παχύρρευστη και τρυφερή γέμιση από τυρί Comté ΠΟΠ και/ή Emmental français est-central ΠΓΕ, λευκό νωπό τυρί και μαϊντανό: η χρήση των τυριών αυτών προσδίδει στο «Raviole du Dauphiné» τη γεύση και την ιδιαίτερη υφή του.

— Νωπό προϊόν: Το «Raviole du Dauphiné» δεν υποβάλλεται καθόλου σε παστερίωση, καθώς αυτό θα είχε ως αποτέλεσμα την αλλαγή των οργανοληπτικών του ιδιοτήτων. Αντιθέτως, τα νωπά ζυμαρικά στην πλειοψηφία τους υποβάλλονται σε παστερίωση, συχνά μάλιστα διπλή.

Το «Raviole du Dauphiné» είναι παλιό και φημισμένο τοπικό προϊόν που παρασκευάζεται στην περιοχή του Dauphiné (τα πρώτα κείμενα που αναφέρουν τα ραβιόλια είναι του 1228). Η συνταγή για τα ραβιόλια, που αναφέρεται σε πλήθος παλαιών έργων, όπως το Δεκαήμερο του Βοκάκιου (1352), το *Dictionnaire de l'ancienne langue française [...]* (Λεξικό της παλαιάς γαλλικής γλώσσας [...]) (1891) ή μελέτες σχετικές με τις τοπικές παραδόσεις, όπως το *Mœurs et coutumes du Dauphiné* (Ήθη και Έθιμα του Dauphiné) (1978), αποσαφηνίστηκε κατά τον 19ο αιώνα, ενώ το προϊόν γνώρισε μεγάλη άνθιση από τη δεκαετία του 1950 και μετά, χάρη στην εφεύρεση της μηχανής παρασκευής ραβιολιών.

Έκτοτε, η φήμη του αυξάνεται. Τη δεκαετία του 1980, σε συνέχεια νομικών διαδικασιών μεταξύ παρασκευαστών, το Εφετείο της Γκρενόμπλ αποφάσισε, στις 14 Φεβρουαρίου 1989, να αναγνωρίσει το «Raviole du Dauphiné» ως ονομασία προέλευσης, επισημαίνοντας την ιδιαιτερότητα του προϊόντος, τη συνταγή του και τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής του. Το προϊόν «Raviole du Dauphiné» συμπεριλήφθηκε επίσης στον κατάλογο της μαγειρικής κληρονομιάς της Γαλλίας, ο οποίος καταρτίστηκε το 1995.

Οι παραγωγοί υπέβαλαν αίτηση χορήγησης καθεστώτος προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης για το προϊόν, το οποίο χορηγήθηκε το 2009.

Από τη δεκαετία του 1990, η αγορά του «Raviole du Dauphiné» αναπτύσσεται σε εθνικό επίπεδο, φθάνοντας σε αρκετές χιλιάδες τόνους.

Το προϊόν απαντάται σε πολυάριθμες τοπικές συνταγές, π.χ. ωγκρατέν, τηγανητά σαν συνοδευτικό σε σαλάτες, με κρέμα, με μανιτάρια, με γαρίδες κ.λπ.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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