C/2025/4069

17.7.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/4069)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Raviole du Dauphiné»

PGI-FR-0583-AM01 — 24.4.2025

1. **Nombre del producto**

«Raviole du Dauphiné»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ Denominación de origen protegida (DOP)

☒ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria)

6. **Calificación de modificación normal**

Explicación de que la modificación o modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143:

La solicitud de modificación de la IGP «Raviole du Dauphiné» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión. Más concretamente:

a) no incluye un cambio del nombre de la indicación geográfica protegida;

b) no existe el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud puede calificarse de modificación «normal».

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Descripción del producto*

Se ha modificado el apartado «Descripción del producto» del pliego de condiciones en varios lugares.

Se ha aclarado que la pasta no debe tener un grosor superior a 0,75 mm, en lugar de «aproximadamente 0,7 mm».

Ahora se exige a los productores que utilicen huevos de gallinas camperas para fabricar la masa y el relleno.

En cuanto a las grasas, se suprime el término «aceite vegetal» y se sustituye por «grasa».

Además, se ha reformulado la descripción de las características organolépticas para destacar la [pasta] «de color marfil» y el «sabor distintivo», «caracterizado por el queso de pasta prensada cocida y el perejil», de su relleno.

La lista de ingredientes pasa a incluir porcentajes máximos para el contenido de humedad de la harina y el contenido de proteínas del producto seco. Además, se ha elaborado una lista positiva y exhaustiva de grasas autorizadas consistentes en aceite de girasol, aceite de colza, aceite de oliva, aceite de granillas y mantequilla sin sal con un contenido de materia grasa del 82 %.

La modificación afecta al documento único.

2. *Definición de la zona geográfica*

La lista de municipios se ha actualizado sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2024 y se ha añadido una referencia a este código.

La modificación afecta al documento único.

3. *Elementos que justifican el vínculo con la indicación geográfica*

Este apartado se ha reformulado teniendo en cuenta el formato actual del pliego de condiciones, en particular en lo que atañe a la referencia a la declaración de identificación para autorizar a los operadores.

Se ha añadido un cuadro en el que se exponen los ámbitos de especialización en cada fase.

La modificación no afecta al documento único.

4. *Descripción del método de obtención del producto*

En este apartado se especifica que la masa debe prepararse con trigo blando y con una proporción no inferior al 10 % de huevos por kilogramo de harina. Se ha añadido un período máximo de almacenamiento de cuatro días entre la elaboración y la producción del «Raviole du Dauphiné». Se especifica que, una vez preparada, la masa puede almacenarse como máximo un día antes de su utilización para la elaboración del «Raviole du Dauphiné».

En el pliego de condiciones se aclara que los ravioles frescos deben envasarse el día de su elaboración.

Se ha suprimido el concepto de fecha de caducidad para el producto fresco y el producto en atmósfera modificada. Además, en el caso del producto congelado, se ha añadido una fecha de duración mínima de doce meses a partir de la fecha de ultracongelación.

La modificación no afecta al documento único.

5. *Elementos que confirman el vínculo con la zona geográfica*

Se ha reformulado y condensado el apartado sobre el carácter específico de la zona geográfica.

Se ha modificado la redacción del apartado relativo al carácter específico del producto para destacar las características organolépticas de los «Ravioles du Dauphiné».

Se ha revisado el nexo causal entre el carácter específico de la zona geográfica y el carácter específico del producto para destacar las características del producto (pasta fina, uso de harina de trigo blando, composición específica del relleno), la tradición y la reputación.

La modificación afecta al documento único.

6. *Referencias relativas a la estructura de control*

También se han actualizado las referencias y los datos de contacto de la estructura de control.

La modificación no afecta al documento único.

7. *Elementos específicos del etiquetado*

Se ha actualizado el apartado y, junto a la información obligatoria prevista por la legislación sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, ahora solamente se hace referencia a la obligación de incluir la denominación del producto, es decir, «Raviole du Dauphiné» y el logotipo IGP de la Unión Europea en el mismo campo visual.

La modificación afecta al documento único.

8. *Requisitos nacionales*

El cuadro en el que se especifican los principales elementos que deben someterse a control se ha actualizado de conformidad con las disposiciones nacionales y las modificaciones del pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Raviole du Dauphiné»

N.º UE: PGI-FR-0583-AM01 — 24.4.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Raviole du Dauphiné»

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 19 — PREPARACIONES A BASE DE CEREALES, HARINA, ALMIDÓN, FÉCULA O LECHE; PRODUCTOS DE PASTELERÍA

1902 — Pastas alimenticias, incluso cocidas o rellenas (de carne u otras sustancias) o preparadas de otra forma, tales como espaguetis, fideos, macarrones, tallarines, lasañas, ñoquis, ravioles, canelones; cuscús, incluso preparado

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

Los «Ravioles du Dauphiné» son una especialidad regional que presentan la forma de pequeños cuadrados abombados, compuestos de una masa fina de harina de trigo blando rellena con quesos frescos, queso de pasta prensada cocida (*comté* DOP y/o *emmental français est-central* IGP) y perejil rehogado con mantequilla.

-El proceso de fabricación se caracteriza por la preparación de la masa, el mezclado del relleno y el llenado de la masa con el relleno. Se laminan dos placas de masa (masa delantera y masa trasera) finamente y se unen entre sí, para luego introducir el relleno entre ambas. La operación es muy rápida y, a continuación, la preparación pasa por un molde que confiere a los ravioles su forma específica.

Esta especialidad se compone:

— en un porcentaje máximo del 55 %, de una masa muy fina (≤ 0,75 mm) a base de harina de trigo blando con un porcentaje muy bajo de cenizas (parte central del trigo), agua, huevos de gallinas camperas y grasa;

— y de un relleno (en un porcentaje mínimo del 45 %) compuesto por queso *comté* DOP y/o *emmental français est-central* IGP, de queso fresco de leche de vaca, perejil, huevos de gallinas camperas, sal y mantequilla.

Los «Ravioles du Dauphiné» se presentan frescos (acondicionados o no en atmósfera modificada) o congelados.

Los «Ravioles du Dauphiné» se comercializan en placas de 48 unidades precortadas (6 × 8) si son frescos (acondicionados o no en atmósfera modificada) y en unidades separadas si son congelados.

El peso de una placa oscila entre 60 y 65 gramos, lo que corresponde a un peso de entre 1 y 1,5 g por cada raviole.

El producto presenta las características organolépticas siguientes: una pasta fina de color marfil que se deshace en la boca y un relleno con un sabor distintivo, caracterizado por el queso de pasta prensada cocida y el perejil. Su textura general es lisa.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Los «Ravioles du Dauphiné» no contienen colorantes ni conservantes artificiales ni texturantes como pan rallado, fécula o copos de patata, y no se someten a ningún tratamiento, salvo una eventual ultracongelación.

Ingredientes de la pasta:

Harina

La harina utilizada presenta las siguientes características:

— granulometría inferior a 200 micrones;

— contenido en cenizas en seco inferior a 0,50 (harina tipo 45);

— humedad comprendida entre el 13 y el 16 %, ambos porcentajes incluidos;

— contenido en proteínas en seco comprendido entre el 9 y el 12 %, ambos porcentajes incluidos;

— ausencia de aditivos químicos.

Huevos de gallinas camperas

Otros ingredientes:

— grasas autorizadas: aceite de girasol, aceite de colza, aceite de oliva, aceite de granillas, mantequilla sin sal con un contenido de materia grasa del 82 %;

— agua;

— sal (opcional).

Ingredientes del relleno:

queso fresco elaborado a partir de leche de vaca pasteurizada,

— contenido mínimo de materia grasa en seco del 30 % (o contenido mínimo de materia grasa del 8,5 % del peso total),

— cantidad como proporción del relleno: mayor o igual al 30 %.

Queso de pasta prensada cocida

Los únicos tipos de queso de pasta prensada cocida que pueden utilizarse para la elaboración del relleno (por razones de tradición y por su sabor) son:

comté DOP y/o *emmental français est-central* IGP. Cantidad como proporción del relleno: mayor o igual al 40 %.

Perejil

El perejil se utiliza fresco o congelado, y constituye al menos el 4 % del relleno. No puede utilizarse perejil liofilizado. El perejil se rehoga con mantequilla sin sal con un contenido de materia grasa del 82 %.

Otros ingredientes:

— huevos de gallinas camperas;

— mantequilla sin sal con un contenido de materia grasa del 82 %;

— sal;

— especias autorizadas: pimienta (que no haya sido tratada con radiación ionizante).

Los huevos de gallinas camperas y el queso fresco deben proceder de la zona geográfica de elaboración de los «Ravioles du Dauphiné» o de los departamentos limítrofes siguientes: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain o Savoie. Esto obedece a varias razones:

— una tradición ininterrumpida basada en cadenas de distribución cortas locales;

— la rapidez en la entrega, que garantiza materias primas frescas;

— la facilidad de supervisión de los proveedores, ya que las materias primas son delicadas y el «Raviole du Dauphiné» es un producto húmedo que no se somete a ningún tratamiento térmico, salvo una eventual ultracongelación.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

— preparación de la masa;

— preparación del relleno;

— llenado de la masa con el relleno;

— ultracongelación, en su caso;

— envasado.

Estas operaciones deben llevarse a cabo en la zona geográfica, ya que las materias primas y el producto «Raviole du Dauphiné» son delicados. Los «Ravioles du Dauphiné» son un producto húmedo que no se somete a ningún tratamiento térmico, salvo una eventual ultracongelación.

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El producto debe envasarse (en papel, cartón o en una bandeja recubierta de una película transparente) en la zona geográfica, ya que es imposible transportar un producto tan frágil sin haberlo envasado previamente y dado que, de este modo, conserva su sabor.

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Además de las indicaciones obligatorias contempladas en la normativa sobre etiquetado y presentación de productos alimenticios, las etiquetas deben incluir lo siguiente:

— nombre del producto: «Raviole du Dauphiné»,

— el logotipo IGP de la Unión Europea en el mismo campo visual.

4. **Definición breve de la zona geográfica**

El «Raviole du Dauphiné» es un producto muy localizado que se elabora en las siguientes zonas:

— en el departamento de 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 y Triors. Municipio parcialmente incluido: Valherbasse, la parte correspondiente al territorio de los antiguos municipios de Miribel y Saint-Bonnet-de-Valclérieux.

— En el departamento de Isère: los municipios de 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 y Têche.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La definición de la zona geográfica está directamente relacionada con la historia del producto. En las regiones alpinas del Bajo Dauphiné tan solo se cultivaba trigo blando; los numerosos rebaños de ovejas y de cabras, así como un pequeño número de cabezas de ganado bovino, producían leche para la elaboración de queso y suministraban carne, un lujo reservado a los habitantes más acaudalados de las ciudades. Los agricultores llevaban su trigo al molinero local, que les abría una cuenta de harina en la panadería. A cambio, el panadero les proporcionaba pan y harina de trigo blando. No se compraba nada, aparte de la sal, sino que se intercambiaba trigo. Además, las personas consumían tubérculos, que constituían la base de su dieta.

El origen de los ravioles se remonta a la antigüedad, cuando se elaboraban con nabos. A lo largo de los siglos, los ingredientes evolucionaron en consonancia con las materias primas que se obtenían en la región de Dauphiné, hasta lograr la receta que se utiliza hoy en día, a saber, pasta de harina de trigo blando rellena de queso *comté* DOP o *emmental français est-central* IGP, queso fresco y perejil.

Al no contener carne, los ravioles se consumían originalmente en los días de ayuno. Posteriormente se convirtieron en un plato que se servía durante las festividades religiosas y, más tarde, las civiles. Su consumo se generalizó a principios del siglo XX, cuando las *ravioleuses* (denominación que reciben las mujeres que elaboran el producto) viajaban de granja en granja para preparar ravioles la noche previa a una celebración.

En 1873, se instaló en Romans (que sigue siendo el principal centro de producción del «Raviole du Dauphiné») una *ravioleuse*, la Sra. Maury, que se convirtió en la primera persona en elaborar ravioles y servirlos en su propio local. Otras *ravioleuses* siguieron rápidamente su ejemplo, como la Sra. Fayet.

Emile Truchet inventó una máquina para modernizar la producción de ravioles y en 1953, elaboró el producto en un puesto en la feria de Romans-sur-Isère. Cosechó un gran éxito que se consolidó a lo largo de los años siguientes.

Gracias a esta primera máquina para elaborar ravioles, la reputación del producto y su producción aumentaron de forma considerable.

Los productores de «Ravioles du Dauphiné» continúan estando situados en la zona de origen del producto, es decir, en Romans y Royans y sus alrededores.

5.2. *Carácter específico del producto*

El «Raviole du Dauphiné» presenta las características organolépticas siguientes: una pasta fina de color marfil que se deshace en la boca y un relleno caracterizado por el sabor del queso de pasta prensada cocida y el perejil. Su textura general es lisa.

El «Raviole du Dauphiné» es un producto único en la medida en que su fina masa, elaborada a base de trigo blando, posibilita su cocción en agua hirviendo en alrededor de un minuto.

5.3. *Vínculo causal*

El «Raviole du Dauphiné» es un producto regional con una larga historia. Las numerosas recetas culinarias de los campos de Dauphiné se basan exclusivamente en productos de la tierra; razón por la cual se utiliza queso para elaborar los ravioles. Además, la agricultura local ofrecía la posibilidad de utilizar harina de trigo blando, en comparación con la pasta tradicional, que se elabora con sémola de trigo duro.

Las familias obtenían su harina en la panadería y, únicamente para las celebraciones, preparaban ravioles, *crouzets*, «matafans» y «besiantes». Los ravioles eran una especialidad culinaria local, una comida familiar tradicional, que se consumía en diversas preparaciones en las ocasiones especiales.

Su origen está ligado, sobre todo, a la cultura y los conocimientos tradicionales de la región de Dauphiné (*ravioleuses*).

La receta que se utiliza hoy en día para los «Ravioles du Dauphiné» data del siglo XIX, y la invención de la máquina mencionada anteriormente dio lugar a un aumento de la producción y a la generalización del producto.

Las características de los «Ravioles du Dauphiné» se han conservado gracias a la elección específica de las materias primas y a la conservación de la receta tradicional, que se caracteriza por una pasta muy fina que se cuece muy rápidamente y tiene una textura excepcional que se deshace en la boca, y un relleno jugoso y cremoso.

Las características específicas del producto están vinculadas a la elección de las materias primas y a la tradición local.

Los ravioles se elaboran con ingredientes de la máxima calidad, sin colorantes ni conservantes artificiales, y sin ningún texturante.

Los ravioles son un producto único en la medida en que su fina masa, elaborada a base de trigo blando, posibilita su cocción en agua hirviendo en alrededor de un minuto.

Los ravioles se diferencian de la pasta fresca, por distintos criterios que les confieren sus características específicas:

— Masa elaborada a base de harina de trigo blando:

a diferencia de la pasta fresca de sémola de trigo duro, la pasta del «Raviole du Dauphiné» se elabora con harina de trigo blando extraída del germen de trigo que, debido a su bajo contenido en cenizas, confiere a la pasta su característico color marfil.

— Finura de la pasta: el uso de harina de trigo blando para la masa permite realizar láminas extremadamente finas y reducir las zonas de unión de la pasta. Esta característica particular, permite cocer los ravioles con extrema rapidez (en alrededor de un minuto) y les confiere una textura inconfundible que se deshace en boca. En general, la pasta fresca tiene un grosor comprendido entre 0,9 mm y 1,1 mm.

— Relleno suave y cremoso elaborado con queso *comté* DOP y/o *emmental français est-central* IGP, queso fresco y perejil: el uso de estos quesos confiere a los «Ravioles du Dauphiné» su sabor y su especial textura.

— Producto fresco: los «Ravioles du Dauphiné» no se pasteurizan, un proceso que alteraría sus cualidades organolépticas. Sin embargo, las pastas alimenticias frescas suelen pasteurizarse, y, en ocasiones, se someten a una doble pasteurización.

El «Ravioles du Dauphiné» es un producto de renombre regional con una larga historia que se elabora en la región de Dauphiné (los primeros textos que mencionan los ravioles datan de 1228). La receta de los ravioles, a la que se hace referencia en diversas obras antiguas, como *El Decamerón* de Boccaccio (1352), el *Dictionnaire de l'ancienne langue française [...]* [«Diccionario de la antigua lengua francesa», documento en francés] (1891) y diferentes trabajos sobre las tradiciones locales, como *Mœurs et coutumes du Dauphiné* [«Usos y costumbres de Dauphiné», documento en francés] (1978), se consolidó durante el siglo XIX, si bien el producto experimentó un gran auge a partir de la década de 1950, tras la invención de la máquina para elaborar ravioles.

Desde entonces, su reputación ha ido creciendo. En la década de 1980, una serie de procedimientos judiciales entre fabricantes dieron lugar a una resolución del Tribunal de Apelación de Grenoble, de 14 de febrero de 1989, por la que se reconocía la denominación de origen «Raviole du Dauphiné» y se destacaba el carácter específico del producto, su receta y su zona geográfica de producción. Los «Ravioles du Dauphiné» también se incluyeron en el inventario del patrimonio culinario francés, elaborado en 1995.

Los productores solicitaron la condición de indicación geográfica protegida del producto, que se concedió en 2009.

Desde la década de 1990, el mercado de los «Ravioles du Dauphiné» ha ido en aumento a nivel nacional, alcanzando varios miles de toneladas.

El producto forma parte de varias recetas locales, por ejemplo, ravioles gratinados, ravioles fritos con ensalada, ravioles a la crema, con colmenillas, con cangrejo, etc.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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