C/2025/4069

17.7.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/4069)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Raviole du Dauphiné“

PGI-FR-0583-AM01 – 24.4.2025

1. **Toote nimetus**

„Raviole du Dauphiné“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☒ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajanduse ja toidusõltumatuse ministeerium (*Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire*)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Selgitus selle kohta, miks muudatus kuulub mõiste „standardmuudatus“ alla, nagu on sätestatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4

Kaitstud geograafilise tähise „Raviole du Dauphiné“ muutmise taotlus ei puuduta ühtegi kolmest liidu muudatuse juhust, st:

a) see ei hõlma kaitstud geograafilise tähise nimetuse muutmist;

b) sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga;

c) see ei sea lisapiiranguid toote turustamisele.

Seega leiavad Prantsuse ametiasutused, et taotluse puhul on tegemist standardmuudatusega.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Toote kirjeldus*

Tootespetsifikaadi osas „Toote kirjeldus“ on muudetud mitut punkti.

Täpsustatud on, et taina paksus peab olema kuni 0,75 mm, millega asendatakse märge „umbes 0,7 mm“.

Taina ja täidise tootmisel on tootjad nüüd kohustatud kasutama vabalt peetavate kanade mune.

Rasvainete puhul on sõna „taimeõli“ välja jäetud ja asendatud „rasvainega“.

Lisaks on organoleptiliste omaduste kirjeldus ümber sõnastatud, rõhutades „elevandiluuvalget värvust“, „suus hästi tuntavat“ täidist ning „kuumtöödeldud pressjuustu ja peterselli maitset“.

Koostisosade loetelu puhul on nüüd lisatud jahu niiskusesisalduse ja kuivaine valgusisalduse piirmäärad. Lisaks on koostatud lubatud rasvainete positiivne ja ammendav loetelu: päevalilleõli, rapsiõli, oliiviõli, viinamarjaseemneõli, mage või rasvasisaldusega 82 %.

See muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

2. *Geograafilise piirkonna määratlus*

Kommuunide loetelu on ajakohastatud kooskõlas 2024. aasta ametliku geograafilise koodiga ja lisatud on viide sellele koodile.

See muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

3. *Asjaolud, mis tõendavad seost geograafilise tähisega*

See osa on ümber kirjutatud, võttes arvesse tootespetsifikaatide praegust vormingut, eelkõige osas, mis puudutab viidet identifitseerimisdeklaratsioonile, mille eesmärk on anda ettevõtjatele luba.

Lisatud on tabel, milles on esitatud iga etapi olulised aspektid.

See muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

4. *Tootmismeetodi kirjeldus*

Selles osas on täpsustatud, et taina valmistamisel peab kasutama pehmet nisu ja vähemalt 10 % mune ühe kilogrammi jahu kohta. Toote „Ravioles du Dauphiné“ ettevalmistamise ja tootmise vaheliseks ladustamisajaks on kehtestatud kuni neli päeva. Täpsustatud on, et taina ladustamine enne selle kasutamist toote „Ravioles du Dauphiné“ tootmiseks ei tohi kesta üle ühe päeva pärast selle valmistamist.

Tootespetsifikaadis on täpsustatud, et värsked ravioolid tuleb pakendada nende valmistamise päeval.

Välja on jäetud mõisted „viimane tarbimiskuupäev“ säilitamise puhul värskena ja kontrollitud rõhu all ning sügavkülmutatud ravioolide puhul on kehtestatud 12-kuuline maksimaalne säilivusaeg alates sügavkülmutamise kuupäevast.

See muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

5. *Üksikasjad, mis tõendavad seost geograafilise piirkonnaga*

Geograafilise piirkonna eripära sõnastust on muudetud ja lühendatud.

Toote eripära sõnastust on muudetud, et rõhutada toote „Raviole du Dauphiné“ organoleptilisi omadusi.

Geograafilise piirkonna eripärade ja toote eriomaduste vaheline põhjuslik seos on läbi vaadatud, et tuua esile toote omadused (õhuke tainas, pehme nisujahu kasutamine, täidise koostise eriomadused), oskusteave ja maine.

See muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

6. *Viited kontrolliasutusele*

Ajakohastatud on viiteid kontrolliasutustele ja nende kontaktandmeid.

See muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

7. *Märgistusega seotud erisätted*

Seda osa on ajakohastatud ning nüüd on lisaks toiduainete märgistamist ja esitlemist käsitlevate õigusnormidega ette nähtud kohustuslikele märgetele mainitud ainult kohustust esitada samas vaateväljas toote nimetus „Raviole du Dauphiné“ ja Euroopa Liidu kaitstud geograafilise tähise sümbol.

See muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

8. *Riiklikud nõuded*

Kooskõlas riigisiseste õigusnormide ja tootespetsifikaadi muudatustega on ajakohastatud tabelit, milles on esitatud peamised kontrollitavad näitajad.

See muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Raviole du Dauphiné“

ELi nr: PGI-FR-0583-AM01 – 24.4.2025

KPN ( ) KGT (X)

1. **Nimetus(ed) (KPN või KGT)**

„Raviole du Dauphiné“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 19 – TOOTED TERAVILJAST, JAHUST, TÄRKLISEST VÕI PIIMAST; VALIKPAGARITOOTED

1902 – Pastatooted, kuumtöödeldud või kuumtöötlemata, täidisega (näiteks liha- või muu täidisega) või täidiseta, muul viisil toiduks valmistatud või mitte: spagetid, makaronid, nuudlid, lasanje, *gnocchi*, ravioolid, *cannelloni* jms; kuskuss, valmistoiduna või mitte

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Toode „Ravioles du Dauphiné“ (Dauphiné ravioolid) on piirkondlik toit – need on pehme nisu jahust valmistatud õhukesest tainast kumerad ruudud, mis on täidetud toorjuustu, kuumtöödeldud pressjuustu („Comté“ (KPN) ja/või „Emmental français est-central“ (KGT)) ja võis pruunistatud peterselliga.

Valmistamisprotsess koosneb taina sõtkumisest, täidise segamisest ning taina ja täidise kokkupanemisest. Kaks õhukeseks rullitud tainalehte (nn pealmine ja alumine tainaleht) pannakse kokku ning samaaegselt pannakse nende vahele täidis. See protsess toimub väga kiiresti. Pärast seda asetatakse ravioolid vormi, kus nad saavad oma iseloomuliku kuju.

Toode koosneb:

— maksimaalselt 55 % ulatuses väga õhukesest tainast (≤ 0,75 mm), mis on valmistatud väga madala tuhasusega pehme nisu jahust (püülijahust), veest, vabalt peetavate kanade munadest ja rasvainest;

— ja täidisest (minimaalselt 45 %), mis sisaldab juustu „Comté“ (KPN) ja/või „Emmental français est-central“ (KGT), lehmapiimast valmistatud toorjuustu, peterselli, vabalt peetavate kanade mune, soola ja võid.

Ravioole „Raviole du Dauphiné“ turustatakse värskena (gaasikeskkonda pakendatult või mitte) või sügavkülmutatult.

Värskena (gaasikeskkonda pakendatult või mitte) turustatakse ravioole „Raviole du Dauphiné“ 48 ruudust koosnevate lahtilõigatud plaatidena (6 × 8) ning sügavkülmutatult üksteisest eraldatud ruutudena.

Üks plaat kaalub 60–65 grammi, mis teeb iga ruudu kaaluks 1–1,5 g.

„Raviole du Dauphiné“ organoleptilised omadused: õhuke ja sulava tekstuuriga elevandiluuvalge värvusega tainas, suus hästi tuntav täidis, mida iseloomustavad kuumtöödeldud pressjuustu ja peterselli maitse. Üldine tekstuur on sile.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Ravioolid „Raviole du Dauphiné“ ei sisalda värvaineid, säilitusaineid ega mingeid lisatud paksendajaid, nagu riivsai, tärklis või kartulihelbed, ning neid ei töödelda termiliselt, vaid võidakse ainult sügavkülmutada.

Taina koostisained

Jahu

Tootes kasutatava jahu omadused:

— teralisus alla 200 mikroni;

— tuhasus kuivaines alla 0,50 (jahu tüüp ≤ 45);

— niiskus 13–16 %;

— proteiinisisaldus kuivaines 9–12 %;

— ilma keemiliste lisanditeta.

Vabalt peetavate kanade munad

Muud ained:

— Lubatud rasvained: päevalilleõli, rapsiõli, oliiviõli, viinamarjaseemneõli, mage või rasvasisaldusega 82 %;

— vesi;

— sool (soovi korral).

Täidise koostisained

Pastöriseeritud lehmapiimast valmistatud toorjuust

— minimaalne rasvasisaldus kuivaines 30 % (või üldmassis 8,5 %);

— kogus lisamisel vähemalt 30 % täidisest.

Kuumtöödeldud pressjuust

Täidise valmistamisel tohib kasutada ainult järgmisi kuumtöödeldud pressjuustu sorte (traditsiooni ja maitseomaduste tõttu):

„Comté“ (KPN) ja/või „Emmental français est-central“ (KGT). Kogus lisamisel vähemalt 40 % täidisest.

Petersell

Peterselli kasutatakse kas värskena või sügavkülmutatult ning selle kogus lisamisel on vähemalt 4 % täidisest. Külmkuivatatud peterselli kasutamine on keelatud. Petersell pruunistatakse magedas võis rasvasisaldusega 82 %.

Muud koostisained:

— vabalt peetavate kanade munad;

— mage või (rasvasisaldusega 82 %);

— sool;

— lubatud maitseaine: pipar (ainult kiiritamata pipar).

Vabalt peetavate kanade munad ja toorjuust pärinevad „Raviole du Dauphiné“ tootmispiirkonnast või järgmistest sellega piirnevatest departemangudest: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain, Savoie. Selleks on mitu põhjust:

— pikaajalise traditsiooni kohaselt varutakse kohalikku toorainet lühikestest tarneahelatest;

— kiire tarne, mis võimaldab tagada tooraine värskuse;

— tarnijaid on kerge kontrollida, sest tegemist on tundliku toorainega ja „Raviole du Dauphiné“ on niiske toode, mida ei töödelda termiliselt, vaid võidakse ainult sügavkülmutada.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

— taina valmistamine;

— täidise valmistamine;

— taina ja täidise kokkupanemine;

— võimalik sügavkülmutamine;

— pakendamine.

Need toimingud peavad toimuma geograafilises piirkonnas, sest tooraine ja „Raviole du Dauphiné“ on tundlikud. „Raviole du Dauphiné“ on niiske toode, mida ei töödelda termiliselt, vaid võidakse ainult sügavkülmutada.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Pakendamine (paberist või papist pakendisse või kiletatud alusele) peab tingimata toimuma tootmispiirkonnas, sest nii õrna toodet nagu ravioolid ei ole võimalik pakendamata transportida, nii et toote maitseomadused säiliksid.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Lisaks toiduainete märgistamist ja esitlemist käsitlevates õigusaktides sätestatud kohustuslikele märgetele esitatakse märgistusel järgmised andmed:

— toote nimetus: „Raviole du Dauphiné“;

— Euroopa Liidu kaitstud geograafilise tähise sümbol, mis asub samas vaateväljas.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Ravioole „Raviole du Dauphiné“ toodetakse väga kitsal alal, mis hõlmab:

— Drôme'is järgmisi kommuune: 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. Osaliselt hõlmatud kommuunid: Valherbasse'i osa, mis vastab endise Miribeli kommuuni ja endise Saint-Bonnet-de-Valclérieux' kommuuni territooriumile.

— Isère'is järgmisi kommuune: 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. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Geograafilise piirkonna määratlemine on otseselt seotud toote ajalooga. Nimelt kasvas alam-Dauphiné mägipiirkondades ainult pehme nisu ja peeti palju kariloomi – lambaid, kitsi ja vähesemal määral veiseid, kes andsid piima, millest tehti juustu, ja liha, mis oli ainult jõukamatele kättesaadav luksusroog. Talupojad viisid vilja kohalikule möldrile, kes avas neile pagari juures jahuarve, ning talupojad said pagarilt vastu leiba ja pehme nisu jahu. Osteti üksnes soola, vilja kasutati vahetuskaubana ning söödi juur- ja köögivilju, mis olid põhitoidus.

Ravioolid pärinevad antiikajast – siis valmistati neid veel naerist (*rave*). Koostisained muutusid sajandite jooksul selle järgi, milliseid tooraineid Dauphiné piirkonnas saadaval oli, kuni kujunes välja meile tuttav retsept: pehme nisu jahust tainas ning täidiseks „Comté“ (KPN) ja/või „Emmental français est-central“ (KGT), toorjuust ja petersell.

Kuna kõnealused ravioolid ei sisalda liha, olid need esialgu paastuaja toit, hiljem serveeriti neid aga nii usupühade kui ka ilmalike pühade puhul. Ravioolide osatähtsus kasvas eriti 20. sajandi algul, kui „ravioolinaised“ (*ravioleuses*) käisid talust tallu, et pühade ja pidude eelõhtul ravioole valmistada.

1873. aastal asus üks ravioolinaine, ema Maury, elama Romans'i (mis on siiani peamine „Ravioles du Dauphiné“ tootmise keskus), kus ta hakkas esimesena kohapeal ravioole valmistama ja serveerima. Peagi järgisid tema eeskuju teised ravioolinaised, näiteks ema Fayet.

Emile Truchet ehitas ravioolitootmise moderniseerimiseks masina. 1953. aastal valmistas ta ravioole Romans-sur-Isère'i laadal, kus need said väga populaarseks ning menu kasvas järgmiste aastate jooksul.

Esimese ravioolimasina ehitamine suurendas oluliselt ravioolide tuntust ja tootmist.

Ravioole „Ravioles du Dauphiné“ tootvad ettevõtted asuvad endiselt piirkonnas, kust toode pärineb, seega Romans'i ja Royans'i ümbruses.

5.2. *Toote eripära*

Toote „Raviole du Dauphiné“ organoleptilised omadused: õhuke ja sulava tekstuuriga elevandiluuvalge värvusega tainas ning täidis, mida iseloomustavad kuumtöödeldud pressjuustu ja peterselli maitse. Üldine tekstuur on sile.

Toode „Raviole du Dauphiné“ on ainulaadne selle poolest, et tänu oma pehmest nisust õhukesele taignale valmib ta keema hakkavas vees umbes minutiga.

5.3. *Põhjuslik seos*

„Raviole du Dauphiné“ on pikkade traditsioonidega piirkondlik toode. Dauphiné maapiirkondade toite valmistati eranditult kohalikest saadustest, mistõttu on ravioolid täidetud juustuga. Ka pehme nisu jahu kasutamine on tingitud kohaliku põllumajanduse võimalustest, samas kui klassikalised makaronitooted on valmistatud kõva nisu jahust.

Talupered tõid pagari juurest jahu ning valmistasid üksnes pidupäevadeks ja pühadeks ravioole, *crouzet*'sid, *matafan*'e, *besiante*'e. Ravioolid olid kohalik kodune toit, mida söödi pidude ja pühade ajal ning millel oli palju variatsioone.

Ennekõike on ravioolid Dauphiné piirkonna traditsioonilise kultuuri ja oskusteabe tulemus (ravioolinaised).

19. sajandil kinnistus „Raviole du Dauphiné“ retsept oma praegusel kujul ning ravioolimasina leiutamine tegi võimalikuks toodangu kasvu ja toote laiema leviku.

Tänu hoolikalt valitud toorainele ja traditsioonilisele retseptile on säilinud „Raviole du Dauphiné“ omapära: väga õhuke tainas, mis tagab väga lühikese keetmisaja ja erilise sulavuse, ning kreemjas ja hõrk täidis.

Toote iseloomulikud omadused on seotud tooraine kvaliteedi ja kohaliku oskusteabega.

Ravioolid koosnevad esmaklassilistest koostisainetest, ei sisalda värv- ega säilitusaineid ega paksendajaid.

Ravioolid „Ravioles du Dauphiné“ on ainulaadsed selle poolest, et tänu õhukesele pehme nisu jahust tainale valmivad need keema minevas vees umbes minutiga.

Kuigi ravioole „Ravioles du Dauphiné“ seostatakse ekslikult värskete makaronitoodetega, eristab neid viimastest mitu iseloomulikku omadust.

— Pehme nisu jahust tainas

Erinevalt kõva nisu jahust valmistatud värsketest makaronitoodetest valmistatakse ravioolide tainas nisupüülist ekstraheeritud väikese tuhasusega pehme nisu jahust, mis annab tainale selle iseloomuliku elevandiluuvalge värvuse.

— Õhuke tainas. Pehme nisu jahu kasutamine tainas võimaldab rullida taina eriti õhukeseks ja vähendada taina ühenduskohti. Sellest eripärast tuleneb ravioolide erandlikult lühike keetmisaeg (umbes 1 minut) ja ainulaadne sulavus. Tavaliselt on makaronitoodete taina paksus 0,9–1,1 mm.

— Kreemjas ja pehme täidis, mille koostisained on „Comté“ (KPN) ja/või „Emmental français est-central“ (KGT), toorjuust ja petersell. Nende juustude kasutamine annab tootele „Raviole du Dauphiné“ selle erilise maitse ja tekstuuri.

— Värske toode. Ravioole ei pastöriseerita, sest see muudab nende organoleptilisi omadusi. Värsked makaronitooted seevastu on enamasti pastöriseeritud või isegi kaks korda pastöriseeritud.

„Raviole du Dauphiné“ on pikkade traditsioonidega ja tuntud piirkondlik toode, mida valmistatakse Dauphiné piirkonnas (varaseimad seda mainivad tekstid pärinevad 1228. aastast). Ravioolide puhul, mida on mainitud paljudes niisugustes vanades tekstides nagu Boccaccio „Dekameron“ (1352), „Dictionnaire de l’ancienne langue française […]“ (1891) („Vanaprantsuse keele sõnaraamat“) või tekstides, mis kõnelevad kohalikest traditsioonidest, näiteks „Mœurs et coutumes du Dauphiné“ (1978) („Dauphiné kombed ja tavad“), on retsepti täpsustatud 19. sajandi jooksul ning neid on hakatud palju enam tootma alates 1950. aastast, pärast ravioolimasina leiutamist.

Nende maine on sellest ajast peale kasvanud. 1980. aastatel viisid tootjate vahelised vaidlused Cour d’appel de Grenoble’i (Grenoble’i apellatsioonikohus) 14. veebruari 1989. aasta otsuseni tunnustada toodet „Raviole du Dauphiné“ päritolunimetusena, rõhutades selle toote eripära, retsepti ja geograafilist tootmispiirkonda. Samuti on „Raviole du Dauphiné“ 1995. aastal koostatud Prantsuse kulinaarse pärandi nimekirjas.

Seejärel taotlesid tootjad selle toote tunnustamist kaitstud geograafilise tähisena, mis saadi 2009. aastal.

Alates 1990. aastatest on „Raviole du Dauphiné“ turg riigi tasandil kasvanud ja moodustab mitu tuhat tonni.

Seda leidub paljudes kohalikes retseptides: gratineeritud ravioolid, praetud ravioolid salatitega, ravioolid koorega, mürklitega, vähkidega jne.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele:

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