C/2025/4069

17.7.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/4069)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Raviole du Dauphiné”

PGI-FR-0583-AM01 – 24.4.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Raviole du Dauphiné”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☒ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ maataloustuotteet

☐ viinit

☐ tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (maataloudesta ja elintarvikeomavaraisuudesta vastaava ministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Selvitys siitä, miksi muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukaisia

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Raviole du Dauphiné” muutoshakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli

a) se ei sisällä suojatun maantieteellisen merkinnän nimen muutosta

b) se ei uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) se ei lisää tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuotoista muutosta.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Tuotteen kuvaus*

Tuote-eritelmän kohtaan ”Tuotteen kuvaus” on tehty useita muutoksia.

Raviolitaikinan enimmäispaksuudeksi on määritetty 0,75 mm aiemman määritelmän ”noin 0,7 mm” sijaan.

Tuottajien on nyt käytettävä ulkokanojen munia taikinan ja täytteen valmistamiseen.

Rasvojen osalta ilmaisu ”kasviöljy” on poistettu ja korvattu ilmaisulla ”rasva”.

Lisäksi aistinvaraisten ominaisuuksien kuvaus on muotoiltu uudelleen niin, että siinä korostetaan taikinan norsunluunvaaleaa väriä ja täytettä, jossa on kypsytetyn puristetun juuston ja persiljan tunnusomainen maku.

Ainesosaluetteloon on lisätty jauhojen kosteuspitoisuuden ja kuiva-aineen valkuaispitoisuuden enimmäisprosenttiosuudet. Lisäksi on laadittu selkeä, kattava luettelo sallituista rasvoista, joita ovat auringonkukkaöljy, rapsiöljy, oliiviöljy, viinirypäleen siemenöljy ja suolaton voi, jonka rasvapitoisuus on 82 prosenttia.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Määritetty maantieteellinen alue*

Kuntaluetteloa on päivitetty vuoden 2024 virallisen geokoodin perusteella, ja tekstiin on lisätty viittaus tähän koodiin.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Tekijät, jotka osoittavat yhteyden maantieteelliseen merkintään*

Tämä kohta on kirjoitettu uudelleen, jotta otetaan huomioon tuote-eritelmän nykyinen muotoilu ja erityisesti viittaus tunnistautumisilmoitukseen, jolla toimijat valtuutetaan.

Kohtaan on lisätty taulukko, jossa esitetään jokaisessa vaiheessa tarvittava erikoisosaaminen.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Tuotteen hankintamenetelmän kuvaus*

Tässä kohdassa on täsmennetty, että taikina on valmistettava tavallisesta vehnäjauhosta ja yhtä jauhokilogrammaa kohden on käytettävä vähintään 10 prosenttia munia. Kohtaan on lisätty, että Raviole du Dauphiné -tuotteen valmistelun ja tuotannon välissä voi olla enintään neljän päivän varastointiaika. Lisäksi on täsmennetty, että valmistamisen jälkeen taikinaa voidaan säilyttää korkeintaan yhden päivän ajan ennen Raviole du Dauphiné -tuotteen valmistamista.

Tuote-eritelmässä on selvennetty, että tuore ravioli on pakattava valmistuspäivänä.

Tuoreen tuotteen ja suojakaasupakkauksessa olevan tuotteen viimeistä käyttöpäivää koskeva maininta on poistettu. Lisäksi on lisätty pakastetun tuotteen vähimmäissäilyvyysaika, joka on 12 kuukautta tuotteen jäädytyspäivästä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Tuotteen ja maantieteellisen ympäristön yhteyttä koskevat yksityiskohdat*

Maantieteellisen alueen erityisyyttä koskeva kohta on muotoiltu uudelleen ja sitä on tiivistetty.

Tuotteen erityisyyttä koskevan kohdan sanamuotoa on muutettu tuomaan paremmin esiin Raviole du Dauphiné -tuotteen aistinvaraisia ominaisuuksia.

Maantieteellisen alueen erityisyyden ja tuotteen erityisyyden välistä syy-yhteyttä koskevaa kohtaa on muutettu, jotta korostettaisiin tuotteen ominaisuuksia (ohut taikina, tavallisten vehnäjauhojen käyttö, täytteen tietynlainen koostumus), mainetta ja tuottajien taitotietoa.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Valvontaelintä koskevat tiedot*

Valvontaelimen tiedot ja yhteystiedot on päivitetty.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7. *Merkintöjä koskevat erityiset tiedot*

Kohtaa on päivitetty, ja elintarvikkeiden merkintöjä ja esillepanoa koskevassa laissa säädettyjen pakollisten tietojen ohella visuaaliseen kenttään on nyt lisättävä vain tuotenimi ”Raviole du Dauphiné” ja Euroopan unionin SMM-tunnus.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

8. *Kansalliset vaatimukset*

Tärkeimmät valvottavat kohteet sisältävä taulukko on päivitetty kansallisten säännösten ja tuote-eritelmän muutosten mukaisesti.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Raviole du Dauphiné”

EU-nro: PGI-FR-0583-AM01 – 24.4.2025

SAN ( ) SMM (X)

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Raviole du Dauphiné”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 19 – VILJASTA, JAUHOISTA, TÄRKKELYKSESTÄ TAI MAIDOSTA VALMISTETUT TUOTTEET; LEIPOMATUOTTEET

1902 – Makaronivalmisteet, kuten spagetti, makaroni, nuudelit, lasagne, gnocchi, ravioli ja cannelloni, myös kypsennetyt tai (lihalla tai muulla aineella) täytetyt tai muulla tavalla valmistetut; couscous, myös valmistettu

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Raviole du Dauphiné on paikallinen erikoisuus. Pienet, pulleat raviolityynyt on valmistettu vehnäjauhotaikinasta, ja niiden täytteessä on tuorejuustoa, kypsytettyä puristettua juustoa (Comté SAN ja/tai Emmental français est-central SMM) ja voissa paistettua persiljaa.

Raviolien valmistus aloitetaan vaivaamalla taikina ja sekoittamalla täyte, jonka jälkeen taikina ja täyte yhdistetään. Taikinasta kaulitaan kaksi ohutta levyä (pohja- ja kansilevy), jotka painetaan kiinni toisiinsa ja joiden väliin täyte laitetaan. Nämä vaiheet ovat hyvin nopeita, ja tämän jälkeen raviolityynyt muotoillaan muotilla.

Raviolin ainesosat ovat seuraavat:

— enintään 55 prosenttia hyvin ohutta (≤ 0,75 mm), pehmeää raviolitaikinaa, joka valmistetaan tuhkapitoisuudeltaan hyvin alhaisesta ydinvehnäjauhosta, vedestä, ulkokanojen munista ja rasvasta

— täyte (vähintään 45 %), jossa on juustoa (Comté SAN ja/tai Emmental français est-central SMM), lehmänmaidosta valmistetuttua tuorejuustoa, persiljaa, ulkokanojen munia, suolaa ja voita.

Raviole du Dauphiné -tuotetta on saatavilla tuoreena (vaihtoehtoisesti myös suojakaasuun pakattuna) tai pakasteena.

Tuoreena Raviole du Dauphiné -tuotetta myydään 48 tyynyn esileikatuissa levyissä (6 × 8) (myös suojakaasuun pakattuna) ja pakasteena irrallisina tyynyinä.

Yksi levy painaa 60–65 grammaa, jolloin kukin tyyny painaa 1–1,5 grammaa.

Raviole du Dauphiné -tuotteen aistinvaraisiin ominaisuuksiin kuuluvat ohut, norsunluunvärinen, suussa sulava taikina ja täyte, joka saa tunnusomaisen makunsa kypsytetystä puristetusta juustosta ja persiljasta. Kokonaisuus on koostumukseltaan sametinpehmeä.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Raviole du Dauphiné ei sisällä väri- eikä säilöntäaineita, eikä siinä ole korppu- tai perunajauhojen tai tärkkelyksen kaltaisia sakeutusaineita. Raviolille ei myöskään tehdä mahdollisen jäädyttämisen lisäksi mitään lämpökäsittelyjä.

Raviolitaikinan ainesosat:

Jauho

Jauho on seuraavanlaista:

— raekoostumus alle 200 mikronia

— tuhkapitoisuus kuiva-aineessa alle 0,50 (jauhotyyppi 45)

— kosteus 13–16 prosenttia

— valkuaisainepitoisuus kuiva-aineessa 9–12 prosenttia

— ei kemiallisia lisäaineita.

Ulkokanojen munat

Muut ainesosat:

— sallitut rasvat: auringonkukkaöljy, rapsiöljy, oliiviöljy, viinirypäleen siemenöljy, suolaton voi, jonka rasvapitoisuus on 82 prosenttia

— vesi

— suola (valinnainen).

Täytteen ainesosat:

Pastöroidusta lehmänmaidosta valmistettu tuorejuusto

— kuiva-aineen rasvapitoisuus vähintään 30 prosenttia (tai rasvapitoisuus vähintään 8,5 prosenttia kokonaispainosta)

— määrä suhteessa täytteeseen: vähintään 30 prosenttia.

Kypsytetty puristettu juusto

Ainoat kypsytetyt puristetut juustot, joita voidaan käyttää täytteeseen (perinteen ja maun vuoksi), ovat:

Comté SAN ja/tai Emmental français est-central SMM. Määrä suhteessa täytteeseen: vähintään 40 prosenttia täytteestä.

Persilja

Tuotteessa käytetään joko tuoretta tai pakastettua persiljaa, ja täytteessä sitä on vähintään 4 prosenttia. Pakastekuivatun persiljan käyttö on kielletty. Persilja paistetaan suolattomassa voissa, jonka rasvapitoisuus on 82 prosenttia.

Muut ainesosat:

— ulkokanojen munat

— suolaton voi, jonka rasvapitoisuus on 82 prosenttia

— suola

— sallittu mauste: pippuri (pippurin käsittely ionisoivalla säteilyllä on kielletty).

Ulkokanojen munien ja tuorejuuston on oltava peräisin Raviole du Dauphiné -tuotteen maantieteelliseltä valmistusalueelta tai seuraavista naapuridepartementeista: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain ja Savoie. Syitä tähän on useita:

— katkeamaton perinne paikallisten lyhyiden toimitusketjujen käytössä

— nopea toimitus, jolla voidaan varmistaa raaka-aineiden tuoreus

— tavarantoimittajien valvonnan helppous, sillä raaka-aineet ovat herkkiä ja Raviole du Dauphiné on kostea tuote, johon ei kohdistu muuta lämpökäsittelyä kuin mahdollinen jäädytys.

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

— raviolitaikinan valmistus

— täytteen valmistus

— raviolitaikinan täyttäminen täytteellä

— mahdollinen jäädytys

— kääriminen.

Nämä toimet on toteutettava määritetyllä maantieteellisellä alueella, koska raaka-aineet ja Raviole du Dauphiné -tuote ovat herkkiä. Raviole du Dauphiné on kostea tuote, jolle ei tehdä mahdollisen jäädytyksen lisäksi muita lämpökäsittelyjä.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Tuote on ehdottomasti pakattava (paperi- tai pahvikääre taikka muovikalvolla päällystetty rasia) maantieteellisellä valmistusalueella, sillä raviolin kaltaista herkkää tuotetta on mahdotonta kuljettaa ilman tuotteen makuominaisuuksia suojaavaa pakkausta.

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Elintarvikkeiden merkintöjä ja esillepanoa koskevan lainsäädännön mukaisten pakollisten mainintojen lisäksi merkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

— tuotteen nimi: ”Raviole du Dauphiné”

— Euroopan unionin SMM-tunnus samassa visuaalisessa kentässä.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Raviole du Dauphiné on paikallinen tuote, ja sen valmistusalue on seuraava:

— Drômen departementissa seuraavat kunnat: 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 ja Triors. seuraava kunta osittain: Valherbassen osa, joka sijaitsee entisten Miribelin ja Saint-Bonnet-de-Valclérieuxin kuntien alueella.

— Isèren departementissa seuraavat kunnat: 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 ja Têche.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Maantieteellisen alueen määrittely liittyy suoraan tuotteen valmistushistoriaan. Bas-Dauphinén vuoristoisella alueella kasvoi yksinomaan vehnä. Alueella oli lukuisia karjalaumoja, joissa oli lampaita, vuohia ja joitakin lehmiä. Näin saatiin maitoa (juustonvalmistukseen) ja lihaa, joka oli varakkaiden kaupunkilaisten ylellisyystuote. Maalaiset toimittivat vehnänsä paikalliselle myllärille, joka avasi leipomoon jauhotilin. Vaihtokauppana maalaiset saivat leipurilta leipää ja vehnäjauhoja. Muuta kuin suolaa ei tarvinnut ostaa, vehnällä käytiin vaihtokauppaa, ja ravitsemus perustui juurikasveihin.

Ravioli tunnettiin jo antiikin aikaan, jolloin sitä valmistettiin vielä nauriista. Ainesosat kehittyivät vuosisatojen kuluessa sen mukaan, mitä raaka-aineita Dauphinén alueelta saatiin. Lopulta päädyttiin reseptiin, jota myös nykyisin käytetään eli tavallisesta vehnäjauhosta valmistettuun taikinaan, joka täytetään SAN-juustolla ”Comté” ja/tai SMM-juustolla ”Emmental français est-central”, tuorejuustolla ja persiljalla.

Raviolit eivät sisällä lihaa, joten niitä syötiin alun perin paaston aikaan. Sen jälkeen niitä alettiin tarjoilla uskonnollisten juhlien aikaan ja myöhemmin muina juhlapäivinä. Raviolin valmistus kehittyi erityisesti 1900-luvun alussa, jolloin raviolia valmistavat naiset (”ravioleuses”) kiersivät maatilalta toiselle valmistamassa raviolia juhlan aattona.

Vuonna 1873 muuan raviolinvalmistaja nimeltään rouva Maury asettui Romansiin (joka on edelleen Raviole du Dauphiné -tuotteen pääasiallinen valmistusalue) ja ryhtyi ensimmäisenä valmistamaan ja tarjoilemaan raviolia. Pian hän sai kiertävistä raviolinvalmistajista seuraajia, joihin kuului muun muassa rouva Fayet.

Emile Truchet halusi nykyaikaistaa raviolinvalmistusta ja kehitti koneen tätä varten. Vuonna 1953 hän saapui valmistamaan raviolia Romans-sur-Isèren markkinoille. Menestys oli valtaisa, ja raviolin suosio vain kasvoi seuraavina vuosina.

Ensimmäisen raviolikoneen myötä tuotteen maine ja tuotanto kasvoivat huomattavasti.

Raviole du Dauphinén tuotantolaitokset sijaitsevat edelleen alkuperäisellä valmistusalueella eli Romansin ja Royansin ympäristössä.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

Raviole du Dauphiné -tuotteen aistinvaraisiin ominaisuuksiin kuuluvat ohut, norsunluunvärinen, suussa sulava taikina ja täyte, jossa on tunnusomainen kypsytetyn puristetun juuston ja persiljan maku. Kokonaisuus on koostumukseltaan sametinpehmeä.

Raviole du Dauphiné on ainutlaatuinen, koska ohuen vehnäjauhotaikinan ansiosta ravioli voidaan kypsentää hiljalleen kiehuvassa vedessä noin minuutissa.

5.3 *Syy-yhteys*

Raviole du Dauphiné on paikallinen tuote, jolla on pitkä historia. Dauphinén maaseudulla erilaisissa ruokalajeissa käytettiin yksinomaan paikallisia tuotteita, minkä vuoksi myös raviolissa käytetään juustoa. Lisäksi paikallisten viljelysten ansiosta raviolissa voitiin käyttää tavallista vehnäjauhoa toisin kuin perinteisessä pastassa, joka valmistetaan durumvehnäjauhoista.

Perheet hakivat jauhonsa leipomosta ja valmistivat juhlapäiviksi ravioleja, crouzet’ita, matafaneja ja besantieita. Ravioli oli paikallinen ruokalaji, jota monine muunnelmineen syötiin perhepiirissä juhlaruokana.

Ravioli on ennen kaikkea Dauphinén alueen perinteisen kulttuurin ja taitotiedon tuote (kiertelevät raviolinvalmistajat).

Raviole du Dauphinén nykyinen resepti on peräisin 1800-luvulta. Kun raviolikone keksittiin, raviolin tuotanto kasvoi ja kulutus yleistyi.

Raaka-aineiden huolellinen valinta ja perinteisessä reseptissä pitäytyminen ovat edesauttaneet Raviole du Dauphinén ominaispiirteiden säilymistä. Näitä ominaispiirteitä ovat hyvin ohut taikina, joka mahdollistaa erittäin nopean keittämisen ja tekee tuotteesta suussa sulavan, sekä kermainen ja maukas täyte.

Tuotteen erityispiirteet ovat sidoksissa raaka-aineiden valintaan ja paikalliseen taitotietoon.

Ravioli valmistetaan korkealaatuisista ainesosista ilman väri- ja säilöntäaineita tai sakeutusaineita.

Ohut vehnäjauhotaikina tekee raviolista ainutlaatuisen, sillä sen ansiosta ravioli voidaan kypsentää hiljalleen kiehuvassa vedessä noin minuutissa.

Raviolia ei voida verrata tuorepastaan, koska niiden ominaisuudet ovat erilaisia ja niistä kummallakin on omat erityspiirteensä:

— Raviolitaikina on valmistettu vehnäjauhosta.

Toisin kuin durumvehnäjauhoista valmistetussa tuorepastassa, Raviole du Dauphiné -tuotteessa käytetään ydinvehnäjauhoja. Niiden tuhkapitoisuus on matala, mikä antaa taikinalle sille ominaisen norsunluun värin.

— Ohut raviolitaikina: Koska taikinan raaka-aineena käytetään vehnäjauhoa, siitä on helppo valmistaa hyvin ohuita levyjä ja liitoskohtia on vain vähän. Tämän vuoksi raviolin keittoaika on poikkeuksellisen lyhyt (noin 1 minuutti) ja sen suussa sulava rakenne on vertaansa vailla. Yleensä tuorepastan kerrokset ovat 0,9–1,1 mm:n paksuisia.

— Kermainen ja pehmeä täyte on valmistettu Comté SAN- ja/tai Emmental français est-central SMM -juustosta, tuorejuustosta ja persiljasta. Nämä juustot antavat Raviole du Dauphiné -tuotteelle sen ominaisen maun ja erityisen rakenteen.

— Tuore tuote: Raviole du Dauphiné -tuotetta ei ole pastöroitu, koska tämä muuttaisi sen aistinvaraisia ominaisuuksia. Sitä vastoin tuorepasta on yleensä pastöroitu, ja toisinaan se pastöroidaan jopa kahteen kertaan.

Raviole du Dauphiné on tunnettu paikallinen tuote, jolla on pitkät perinteet Dauphinén alueella (ensimmäiset tekstimaininnat raviolista ovat peräisin vuodelta 1228). Monet vanhat teokset, kuten Boccaccion *Decamerone* (1352), *Dictionnaire de l'ancienne langue française [...]* (Vanhan ranskan sanakirja [...]) (1891) tai paikallisista perinteistä kertovat teokset, kuten *Mœurs et coutumes du Dauphiné* (Dauphinén tavat ja tottumukset) (1978), sisältävät viittauksen ravioliin. Sen resepti täsmentyi 1800-luvulla, ja 1950-luvulla tuotteen suosio kasvoi raviolikoneen keksimisen myötä.

Siitä lähtien tuotteen maine on kasvanut. 1980-luvulla käytyjen valmistajien välisten oikeudenkäyntien johdosta ”Raviole du Dauphiné” tunnustettiin alkuperänimitykseksi Grenoblen muutoksenhakutuomioistuimen päätöksellä 14. helmikuuta 1989. Tällä korostetaan tuotteen erityisyyttä, valmistusreseptiä ja maantieteellistä valmistusaluetta. Raviole du Dauphiné merkittiin myös ranskalaisesta ruokaperinnöstä vuonna 1995 laadittuun luetteloon.

Tuottajat hakivat tuotteelle suojattua maantieteellistä merkintää, joka myönnettiin vuonna 2009.

1990-luvulta lähtien Raviole du Dauphiné -tuotteen markkinat ovat kasvaneet kansallisella tasolla, ja sitä valmistetaan useita tuhansia tonneja.

Tuotetta hyödynnetään useissa paikallisissa resepteissä, joita ovat muun muassa raviolipaistos, öljyssä paistetut raviolit salaatin kera ja ravioli kerma-, huhtasieni- tai rapukastikkeessa.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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