C/2025/4069

17.7.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/4069)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Raviole du Dauphiné»

PGI-FR-0583-AM01 — 24.4.2025

1. **Dénomination du produit**

«Raviole du Dauphiné»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

☒ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

Motifs pour lesquels la (les) modification (s) répond(ent) à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) nº 2024/1143:

La demande de modification de l'IGP «Raviole du Dauphiné» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'indication géographique protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard»

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Description du produit*

La partie "Description du produit' du cahier des charges est modifiée sur plusieurs points.

Il est précisé que l'épaisseur de la pâte doit être inférieure ou égale à 0,75 mm, au lieu de la mention «environ 0,7 mm».

Pour la fabrication de la pâte et de la farce, les fabricants ont maintenant l'obligation de mettre en œuvre des œufs de poule élevées en plein air.

Concernant les matières grasse, le terme «huile végétale» est supprimé au profit de «matière grasse».

De plus, la description des caractéristiques organoleptiques est reformulée, mettant en avant la «couleur blanche ivoire», une farce «bien perceptible en bouche», ainsi que le «goût de fromage à pâte pressée cuite et le goût de persil».

Concernant la liste des ingrédients, les bornes de pourcentage de l'humidité de la farine et de la teneur en protéines sur sec sont désormais incluses. De plus, une liste positive et limitative de matières grasses autorisées est établie: huile de tournesol, huile de colza, huile d'olive, huile de pépins de raisins, beurre doux à 82 % de matière grasse.

La modification a une incidence sur le document unique.

2. *Délimitation de l'aire géographique*

La liste des communes a été mise à jour selon le Code Officiel Géographique de 2024 et une référence à ce code a été incluse.

La modification a une incidence sur le document unique.

3. *Elements prouvant le lien avec l'indication géographique*

Cette partie est réécrite en tenant compte du format actuel des cahiers des charges, notamment quant à la référence à la déclaration d'identification en vue de l'habilitation des opérateurs.

Un tableau est introduit reprenant les points de maîtrise à chaque étape.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

4. *Description de la méthode d'obtention*

Dans cette partie, il est précisé que la préparation de la pâte requière l'utilisation de blé tendre et d'un minimum de 10 % d'œufs par kilogramme de farine. Un délai de stockage de 4 jours maximum entre la préparation et la fabrication des Ravioles du Dauphiné est introduit. Il est précisé que le stockage de la pâte avant son utilisation pour la fabrication des Ravioles du Dauphiné ne peut pas excéder une journée après sa préparation.

Le cahier des charges précise que le conditionnement des ravioles fraîches doit être effectué le jour de leur préparation.

Sont supprimées les notions de Délai Limite de Consommation (DLC) pour la conservation en frais et sous atmosphère contrôlée, et concernant les ravioles surgelées, une Date de Durabilité Minimale (DDM) de 12 mois est introduite à partir de la date de surgélation.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

5. *Elements justifiant le lien avec le milieu géographique*

La rédaction de la spécificité de l'aire géographique est remaniée et raccourcie.

La rédaction de la spécificité du produit est revue afin de mettre en avant les caractéristiques organoleptiques de la Raviole du Dauphiné.

Le lien causal entre les spécificités de l'aire géographique et les spécificités du produit est revu de manière à souligner les caractéristiques du produit (pâte fine, utilisation de farine de blé tendre, spécificités de la composition de la farce), un savoir -faire et une réputation.

La modification a une incidence sur le document unique.

6. *Références concernant la structure de contrôle*

Les références et coordonnées des autorités de contrôle sont mises à jour.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

7. *Elements spécifiques à l'étiquetage*

Cette partie est mise à jour et ne fait désormais référence, outre les mentions obligatoires prévues dans la règlementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, qu'à l'obligation que figurent la dénomination du produit «Raviole du Dauphiné» et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

La modification a une incidence sur le document unique.

8. *Exigences nationales*

Est mis à jour, en application des dispositions nationales et des modifications apportées au cahier des charges, un tableau précisant les principaux points à contrôler.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Raviole du Dauphiné»

N°UE: PGI-FR-0583-AM01 — 24.4.2025

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) (de lAOP ou de lIGP)**

«Raviole du Dauphiné»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de nomenclature combinée*

— 19 — PRÉPARATIONS À BASE DE CÉRÉALES, DE FARINES, D'AMIDONS, DE FÉCULES OU DE LAIT; PÂTISSERIES

1902 — Pâtes alimentaires, même cuites ou farcies (de viande ou d'autres substances) ou bien autrement préparées, telles que spaghetti, macaroni, nouilles, lasagnes, gnocchi, ravioli, cannelloni; couscous, même préparé

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

La Raviole du Dauphiné est une spécialité régionale se présentant sous la forme de petits carrés bombés, composés d'une pâte fine de farine de blé tendre farcie aux fromages frais, au fromage à pâte pressée cuite (Comté AOP et/ou emmental français Est-Central IGP) et au persil revenu au beurre.

Le processus de fabrication est caractérisé par un pétrissage de pâte, un malaxage de la farce et un assemblage de la pâte et de la farce. Deux feuilles de pâte (pâte «avant» et pâte « arrière) sont laminées finement et sont soudées l'une à l'autre, alors que la farce est insérée entre les deux. L'opération est très rapide et s'enchaîne avec un passage dans un moule donnant leur forme spécifique aux ravioles.

Cette spécialité est composée:

— à 55 % maximum d'une pâte très fine (≤ 0,75 mm) à base de farine de blé tendre à très faible taux de cendres (cœur de blé), d'eau, d'œufs de poules élevées en plein air, et de matière grasse.

— et d'une farce (minimum 45 %) composée de Comté AOP et/ou d'Emmental français Est- Central IGP, de fromage frais au lait de vache, de persil, d'œufs de poules élevées en plein air, de sel et de beurre.

La Raviole du Dauphiné est présentée sous forme fraîche (conditionnée ou non sous atmosphère contrôlée), ou surgelée.

La Raviole du Dauphiné est commercialisée en plaques de 48 unités prédécoupées (6x8) pour le frais (conditionnée ou non sous atmosphère contrôlée), et en unités séparées pour le surgelé.

Le poids d'une plaque est compris entre 60 et 65 grammes, ce qui correspond à un poids de chaque carré compris entre 1 et 1,5 g.

Les caractéristiques organoleptiques de la raviole du Dauphiné sont une pâte fine et fondante, de couleur blanc ivoire, ainsi qu'une farce bien perceptible en bouche, caractérisée par son goût de fromage à pâte pressée cuite et son goût de persil. La texture d'ensemble est onctueuse.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

La Raviole du Dauphiné ne contient ni colorant, ni conservateur, ni aucun rajout de texturant tels que chapelure, fécule, flocons de pomme de terre et ne subit aucun traitement thermique autre qu'une éventuelle surgélation.

Ingrédients de la pâte:

Farine

La farine utilisée est caractérisée par:

— granulométrie inférieure à 200 microns,

— teneur en cendres sur sec inférieure à 0,50 (farine [redacted]type 45),

— humidité comprise entre 13 % inclus et 16 % inclus,

— teneur en protéines sur sec comprise entre 9 % inclus et 12 % inclus,

— aucun additif chimique incorporé.

Œuf de poules élevées en plein air

Autres composants:

— Matières grasses autorisées: huile de tournesol, huile de Colza, huile d'olive, huile de pépins de raisins, beurre doux 82 % MG,

— Eau,

— Sel (facultatif).

Ingrédients de la «farce»:

Fromage frais au lait de vache pasteurisé

— taux minimum de gras/sec de 30 % (ou gras/poids total: minimum de 8,5 %),

— quantité à l'incorporation: 30 % au moins de la farce.

Fromage à pâte pressée cuite

Les types de fromage à pâte pressée cuite utilisables pour la préparation de la farce sont exclusivement (pour des raisons de tradition et de qualités gustatives):

Comté AOP et/ou Emmental français Est-Central IGP. Quantité à l'incorporation: 40 % au moins de la farce.

Persil

Le persil est utilisé sous deux formes: en frais ou surgelé, à un taux d'incorporation minimum de 4 % dans la farce. Le persil lyophilisé est interdit. Il est revenu au beurre doux 82 % MG.

Autres composants:

— Œufs de poules élevées en plein air,

— Beurre doux 82 % MG,

— Sel,

— Épice autorisée: poivre (poivre n'ayant subi aucun traitement par ionisation).

Les œufs de poules élevées en plein air et le fromage frais sont issus de l'aire géographique de fabrication de la Raviole du Dauphiné ou des départements limitrophes suivants: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain, Savoie, pour plusieurs raisons:

— une tradition constante d'approvisionnements locaux en circuits courts,

— une rapidité de livraison permettant de garantir la fraîcheur des matières premières,

— une facilité de contrôle des fournisseurs, compte tenu du fait qu'il s'agit de matières premières sensibles et que la Raviole du Dauphiné est un produit humide, ne subissant pas d'autre traitement thermique qu'éventuellement une surgélation.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

— préparation de la pâte,

— préparation de la farce,

— assemblage de la pâte et de la farce,

— surgélation éventuelle,

— conditionnement.

Ces étapes doivent avoir lieu dans l'aire géographique compte tenu du fait que les matières premières et que la Raviole du Dauphiné sont sensibles. La Raviole du Dauphiné est un produit humide, ne subissant pas d'autre traitement thermique qu'éventuellement une surgélation.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le conditionnement (en emballage papier, cartonné ou en barquette sous film) doit obligatoirement être fait dans l'aire géographique car il s'avère impossible de transporter un produit aussi fragile que la raviole sans qu'il soit préalablement conditionné et ce pour des raisons de préservation de la qualité gustative du produit.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte:

— La dénomination du produit: «Raviole du Dauphiné»;

— Le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

La Raviole du Dauphiné est une production très localisée dont l'aire de fabrication est la suivante:

— pour la 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. Ainsi qu'une communes retenue en partie: Valherbasse pour la partie correspondante aux territoires des anciennes communes de Miribel et Saint-Bonnet-de-Valclérieux

— pour l'Isère: les communes d'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. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

La définition de l'aire géographique est directement liée à l'historique du produit. En effet, dans les régions alpines du bas Dauphiné seuls les blés tendres poussaient; les troupeaux nombreux, moutons, chèvres, quelques bovins, donnaient du lait, donc des fromages et fournissaient la viande, met de luxe, réservé aux citadins fortunés. Les paysans portaient leur blé au meunier local qui ouvrait un compte en farine chez le boulanger. Celui-ci, en échange, leur fournissait pain et farine de blé tendre. On n'achetait rien, si ce n'était le sel, on échangeait son blé, on consommait les racines, les légumes qui constituaient la base de l'alimentation.

Les origines de la raviole remontent à l'antiquité lorsqu'elle était encore composée de «rave». Puis ses ingrédients ont évolués au cours des siècles en fonction des matières premières que l'on trouvait dans la région dauphinoise pour enfin arborer la recette que l'on connaît aujourd'hui à savoir: pâte à base de farine de blé tendre, et farcie au Comté AOP et/ou Emmental français Est-Central IGP, au fromage frais et persil.

Ne contenant pas de viande, les ravioles ont d'abord été un plat des jours de jeûne puis un plat servi à l'occasion des fêtes tout d'abord religieuses puis civiles. La raviole s'est surtout développée au début du XXe siècle, où les «ravioleuses» passaient de fermes en fermes pour fabriquer les ravioles les veilles de fêtes.

En 1873 une ravioleuse, la mère Maury, vint se fixer à Romans (qui est toujours le centre principal de production des Ravioles du Dauphiné) et fut la première à fabriquer des ravioles et à les faire déguster sur place. D'autres ravioleuses l'imitèrent bientôt, comme la mère Fayet.

Emile Truchet a confectionné une machine afin de moderniser la production de ravioles. En 1953, à la foire de Romans sur Isère, Monsieur Truchet est venu fabriquer des ravioles sur la foire. Les ravioles remportèrent un immense succès qui fut confirmé au cours des années suivantes.

Grâce à la fabrication de cette première machine à ravioles, la notoriété de ce produit et sa production se sont développées fortement.

Les entreprises de production de Ravioles du Dauphiné sont toujours situées dans la zone d'origine de ce produit: les environs de Romans et du Royans.

5.2. *Spécificité du produit*

Les caractéristiques organoleptiques de la Raviole du Dauphiné sont une pâte fine et fondante, de couleur blanc ivoire, ainsi qu'une farce caractérisée par son goût de fromage à pâte pressée cuite et son goût de persil. La texture d'ensemble est onctueuse.

La Raviole du Dauphiné est unique de par sa cuisson de l'ordre d'une minute dans l'eau frémissante grâce à sa pâte fine à base de blé tendre.

5.3. *Lien causal*

La Raviole du Dauphiné est un produit régional ancien. Les diverses préparations culinaires du Dauphiné dans les campagnes dérivaient uniquement des produits du terroir d'où la présence de fromages dans les ravioles. De même, l'utilisation de farine de blé tendre est issue des potentialités de l'agriculture locale, alors que les pâtes classiques sont issues de semoule de blé dur.

Les familles reprenaient leur farine chez le boulanger, et fabriquaient, uniquement pour les jours de fête: ravioles, crouzets, «matafans» et «besiantes». La raviole constituait une préparation culinaire locale, d'usage familial, c'était un mets de fête qui présentait de nombreuses adaptations.

Les ravioles sont avant tout issues d'une culture et d'un savoir-faire traditionnel présent dans la région du Dauphiné (ravioleuses).

Au XIXe siècle, la recette actuelle des Ravioles du Dauphiné s'est fixée et l'invention de la machine à ravioles a permis l'augmentation de la production et la diffusion de ce produit.

Un choix précis des matières premières et la conservation d'une recette traditionnelle ont permis de préserver les caractéristiques de la Raviole du Dauphiné: une pâte très fine permettant une cuisson très rapide et donnant un fondant remarquable, une farce onctueuse et savoureuse.

Les caractéristiques spécifiques du produit sont liées à un choix des matières premières et à un savoir-faire local:

Les ravioles sont un produit composé d'ingrédients nobles, sans colorant ni conservateur, ni aucun ajout de texturant.

La raviole est unique de par sa cuisson de l'ordre d'une minute dans l'eau frémissante grâce à sa pâte fine à base de blé tendre.

Si l'on assimile à tort la raviole à une pâte fraîche, celle-ci s'en distingue par différents critères qui lui procurent sa spécificité:

— Pâte à base de farine de blé tendre:

Contrairement aux pâtes fraîches réalisées à partir de semoule de blé dur, la pâte des ravioles est fabriquée à l'aide de farine de blé tendre extraite au cœur du blé, qui a un taux de cendre faible donnant à la pâte sa couleur blanc ivoire caractéristique.

— Finesse de la pâte: L'utilisation d'une farine de blé tendre comme constituant de la pâte permet de réaliser des laminages d'une extrême finesse et de réduire les zones de soudure de la pâte. Cette caractéristique particulière donne à la raviole une rapidité de cuisson unique (de l'ordre d'une minute) et un fondant inégalé. De manière générale, les pâtes fraîches ont des épaisseurs de pâte comprises entre 0.9 mm et 1.1 mm.

— Farce onctueuse et tendre à base de Comté AOC et/ou emmental Français Est-Central IGP, fromage frais et persil. L'utilisation de ces fromages donne à la Raviole du Dauphiné son goût et sa texture particulière.

— Produit frais: La raviole ne subit aucune pasteurisation venant altérer ses qualités organoleptiques. Les pâtes fraîches sont quant à elles majoritairement pasteurisées voir doublement pasteurisées.

La Raviole du Dauphiné est un produit régional ancien et réputé fabriqué dans la région du Dauphiné (les premiers textes mentionnant la raviole datent de 1228). Citée dans plusieurs textes anciens tels que le «Décaméron» de Boccace (1352), le «Dictionnaire de l'ancienne langue française [...]» (1891) ou relatant les traditions locales, tel que «Mœurs et coutumes du Dauphiné» (1978), les ravioles ont vu leur recette précisée au cours du XIXème siècle, et ont connu un essor important à partir des années 1950 après l'invention de la machine à ravioles.

Cette réputation s'est accrue depuis cette époque. Dans les années 1980, des litiges entre fabricants ont conduit la cour d'appel de Grenoble, le 14 février 1989 à reconnaître la Raviole du Dauphiné comme Appellation d'Origine en mettant en avant la spécificité de ce produit, sa recette et son aire géographique de production. D'autre part, la Raviole du Dauphiné est citée dans l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France dressé en 1995.

Les producteurs ont demandé ensuite la reconnaissance d'une Indication Géographique Protégée pour ce produit, obtenue en 2009.

Depuis les années 1990, le marché de la Raviole du Dauphiné s'est développé au niveau national et représente plusieurs milliers de tonnes.

Elle se retrouve dans une multitude de recettes locales: ravioles en gratin, ravioles frites en accompagnement de salades, ravioles à la crème, aux morilles, aux écrevisses…

Référence à la publication du cahier des charges

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