C/2025/4069

17.7.2025

Foilsiú na teachtaireachta maidir le leasú caighdeánach formheasta ar shonraíocht táirge táisc gheografaigh i gcomhréir le hAirteagal 5(4) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún [1]

(C/2025/4069)

TEACHTAIREACHT MAIDIR LE FORMHEAS AR LEASÚ CAIGHDEÁNACH

(Airteagal 24 de Rialachán (AE) 2024/1143)

'Raviole du Dauphiné'

PGI-FR-0583-AM01 — 24.4.2025

1. **Ainm an táirge**

'Raviole du Dauphiné'

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

☐ Ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint (ATFC)

☒ Tásc geografach faoi chosaint (TGFC)

☐ Tásc geografach (TG)

3. **Earnáil**

☒ táirgí talmhaíochta

☐ fíonta

☐ deochanna biotáilleacha

4. **Tír ar léi an limistéar geografach**

an Fhrainc

5. **Údarás an Bhallstáit atá ag cur an leasaithe chaighdeánaigh in iúl**

An Aireacht Talmhaíochta agus Bhiafhlaithis

6. **Incháilitheacht mar leasú caighdeánach**

Míniú ar an gcúis a dtagann an leasú nó na leasuithe faoin sainmhíniú ar leasú caighdeánach dá bhforáiltear in Airteagal 24(4) de Rialachán (AE) Uimh. 2024/1143:

Ní bhaineann an t-iarratas ar leasú ar an TGFC 'Raviole du Dauphiné' le haon cheann de na trí chás ar leasú ar leibhéal an Aontais iad, go sonrach:

(a) athrú ar ainm an táisc gheografaigh faoi chosaint a áireamh;

(b) gur baolach go gcuirfeadh sé an nasc leis an limistéar geografach ar neamhní;

(c) níl srianta breise ar chur ar an margadh an táirge i gceist leis.

Measann údaráis na Fraince dá bhrí sin gur le haghaidh leasú caighdeánach atá an t-iarratas.

[1] Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún an 30 Deireadh Fómhair 2024 lena bhforlíontar Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle le rialacha a bhaineann le tásca geografacha, sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta a chlárú agus a chosaint agus lena n-aisghairtear Rialachán Tarmligthe (AE) Uimh. 664/2014 (IO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/GA/TXT/HTML/?uri=OJ:L_202500027).

7. **Tuairisc ar an leasú caighdeánach (nó ar na leasuithe caighdeánacha) formheasta**

1. *Tuairisc ar an táirge*

Leasaíodh an roinn 'Tuairisc ar an táirge' den tsonraíocht táirge i roinnt áiteanna.

Soiléiríodh nár cheart an pasta a bheith níos tibhe ná 0,75 mm, ach 'thart ar 0,7 mm'.

Ceanglaítear anois ar tháirgeoirí uibheacha saor-raoin a úsáid chun an taos agus an búiste a dhéanamh.

Maidir le saillte, scriosadh an téarma 'ola glasraí' agus cuireadh 'saill' ina ionad.

Thairis sin, athraíodh foclaíocht na tuairisce ar na saintréithe orgánaileipteacha chun an [pasta] 'a bhfuil dath an eabhair air', agus an líonadh lena 'bhlas sainiúil' a bhfuil 'cáis chruafháiscthe agus peirsil mar shaintréith air' a chur i dtábhacht.

Áirítear i liosta na gcomhábhar anois céatadáin uasta le haghaidh chion taise an phlúir agus an chion próitéine le haghaidh an táirge thirim. Thairis sin, tarraingíodh suas liosta dearfach uileghabhálach de shaillte ceadaithe arb é atá ann ola lus na gréine, ola síl ráibe, ola olóige, ola síl fíonchaor, im neamhshaillte ina bhfuil cion saille 82 %.

Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

2. *Sainiú an limistéir gheografaigh*

Tugadh liosta na mbardas cothrom le dáta ar bhonn Chód Geografach Oifigiúil 2024 agus cuireadh isteach tagairt don chód sin.

Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

3. *Fianaise ar an nasc leis an tásc geografach*

Athscríobhadh an roinn seo chun formáid reatha na sonraíochta táirge a chur san áireamh, go háirithe a mhéid a bhaineann leis an tagairt don dearbhú sainaitheantais chun oibreoirí a údarú.

Cuireadh tábla leis ina leagtar amach na réimsí saineolais ag gach céim.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

4. *Tuairisc ar an modh trína bhfaightear an táirge*

Sonraítear sa roinn seo nach mór an taos a ullmhú trí úsáid a bhaint as cruithneacht bhog agus 10 % ar a laghad d'uibheacha in aghaidh an chileagraim de phlúr. Cuireadh uastréimhse stórála ceithre lá idir ullmhú agus táirgeadh 'Raviole du Dauphiné' leis. Sonraítear, a luaithe a bheidh an taos ullmhaithe, ní fhéadfar é a stóráil ar feadh tréimhse níos faide ná lá amháin sula n-úsáidfear é chun 'Raviole du Dauphiné' a tháirgeadh.

Soiléiríodh sa tsonraíocht táirge nach mór an raiviólaí úr a phacáistiú an lá a ullmhaítear iad.

Scriosadh coincheap an dáta éagtha le haghaidh an táirge úir agus an táirge i bpacáistíocht atmaisféir mhodhnaithe. Thairis sin, i gcás an táirge reoite, cuireadh isteach dáta 'b'fhearr roimh' 12 mhí ó dháta an dhomhainreo.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

5. *Mionsonraí a léiríonn an nasc leis an timpeallacht gheografach*

Athraíodh foclaíocht na roinne maidir le sainiúlacht an limistéir gheografaigh agus comhdhlúthaíodh í.

Rinneadh athbhreithniú ar fhoclaíocht na roinne maidir le sainiúlacht an táirge chun saintréithe orgánaileipteacha 'Raviole du Dauphiné' a chur i dtábhacht.

Rinneadh athbhreithniú ar an nasc cúisíoch idir sainiúlacht an limistéir gheografaigh agus sainiúlacht an táirge chun saintréithe an táirge a chur i dtábhacht (pasta tanaí, plúr cruithneachta boige a úsáid, comhdhéanamh sonrach an bhúiste), an saineolas agus an cháil.

Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

6. *Tagairtí don chomhlacht cigireachta*

Tugadh tagairtí do shonraí teagmhála an chomhlachta chigireachta cothrom le dáta.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

7. *Sonraí sonracha maidir le lipéadú*

Tugadh an roinn cothrom le dáta agus in éineacht leis an bhfaisnéis éigeantach dá bhforáiltear sa reachtaíocht maidir le lipéadú agus cur i láthair earraí bia, ní thagraíonn sí anois ach don cheanglas ainm an táirge a áireamh, i.e. 'Raviole du Dauphiné' agus lógó TGFC an Aontais Eorpaigh sa réimse radhairc céanna.

Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

8. *Ceanglais náisiúnta*

Tugadh an tábla ina sonraítear na príomhítimí atá le seiceáil cothrom le dáta i gcomhréir leis na forálacha náisiúnta agus leis na leasuithe ar an tsonraíocht táirge.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

DOICIMÉAD AONAIR

'Raviole du Dauphiné'

Uimh. AE: PGI-FR-0583-AM01 — 24.4.2025

ATFC ( ) TGFC (X)

1. **Ainm nó ainmneacha (an ATFC nó an TGFC)**

'Raviole du Dauphiné'

2. **Ballstát nó tríú tír**

an Fhrainc

3. **Tuairisc ar an táirge talmhaíochta nó táirge bia**

3.1. *Cód Ainmníochta Comhcheangailte*

— 19 — ULLMHÓIDÍ GRÁNACH, PLÚIR, STÁIRSE NÓ BAINNE; TÁIRGÍ CÓCAIRÍ TAOSRÁIN

1902 — Pasta, bíodh sé cócaráilte nó líonta le búiste (feola nó substaintí eile) nó ná bíodh, nó ullmhaithe ar bhealach eile, amhail spaigití, macarón, núdail, lasáinne, gnocchi, raiviólaí, canalóiní; cúscús, bíodh sé ullmhaithe nó ná bíodh

3.2. ***Tuairisc ar an táirge lena mbaineann an t-ainm in (1)***

Is speisialtacht réigiúnach é 'Raviole du Dauphiné' i bhfoirm cearnóga bolgacha beaga de pasta tanaí ag a bhfuil bonn plúir cruithneachta boige, líonta le *fromage frais*, cáis chrua fháiscthe (ATFC Comté agus/nó TGFC Emmental français est-central) agus peirsil dhonnaithe in im.

Déantar 'Raviole du Dauphiné' tríd an taos a fhuineadh, an búiste a mheascadh agus an taos a líonadh leis an mbúiste. Déantar dhá leathán taois (leathán amháin don bharr agus ceann don bhun) a rolladh amach go tanaí agus iad ceangailte le chéile sula gcuirtear an búiste isteach eatarthu. Tá an próiseas an-tapa agus cuirtear an taos i múnla ina dhiaidh sin chun cruth ar leith an raiviólaí a thabhairt dó.

Is éard atá sa speisialtacht sin:

— uasmhéid 55 % taos an-tanaí (≤ 0,75 mm), bunaithe ar phlúr cruithneachta boige ina bhfuil cion luatha an-íseal (ginidín cruithneachta), uisce, uibheacha saor-raoin agus saill;

— búiste (45 % ar a laghad) déanta as ATFC Comté agus/nó TGFC Emmental français est-central, *fromage frais* a dhéantar as bainne bó, peirsil, uibheacha saor-raoin, salann agus im.

Tagann ‘Raviole du Dauphiné’ úr (i bpacáistíocht atmaisféir mhodhnaithe go roghnach) nó reoite.

Díoltar ‘Raviole du Dauphiné’ i leatháin 48 bpíosa réamhghearrtha (6×8) agus iad úr (go roghnach i bpacáistíocht atmaisféir mhodhnaithe) agus i bpíosaí ar leithligh nuair a reoitear iad.

Meáchan idir 60 agus 65 ghram atá i ngach leathán, arb ionann é agus idir 1 agus 1,5 gram in aghaidh na cearnóige.

Is éard atá i saintréithe orgánaileipteacha ‘Raviole du Dauphiné’ ná pasta tanaí a bhfuil dath eabhair air a leánn sa bhéal, agus búiste le blas sainiúil arb é is saintréith dó cáis chruafháiscthe agus peirsil. Tá uigeacht mhín aige go foriomlán.

3.3. *Beatha (i gcás táirgí de thionscnamh ainmhíoch amháin) agus amhábhair (i gcás táirgí próiseáilte amháin)*

Níl dathú saorga ná leasaithigh shaorga in ‘Raviole du Dauphiné’ ná aon táirge chun uigeacht a chur leis amhail grabhróga aráin, stáirse nó calóga prátaí, agus ní dhéantar cóireáil teasa air seachas domhainreo a d’fhéadfadh a bheith ann.

Comhábhair pasta:

Plúr

Tá na saintréithe seo a leanas ag an bplúr a úsáidtear:

— méid gráin is lú ná 200 miocrón;

— cion luatha, i gcás an táirge thirim, faoi bhun 0,50 (cineál plúir 45);

— taise idir 13 % agus 16 % san áireamh;

— cion próitéine, i gcás an táirge thirim, idir 9 % agus 12 % san áireamh;

— saor ó bhreiseáin cheimiceacha.

Uibheacha saor-raoin

Comhábhair eile:

— saillte ceadaithe: ola lus na gréine, ola síl ráibe, ola olóige, ola síl fíonchaor, im neamhshaillte ina bhfuil cion saille 82 %;

— uisce;

— salann (roghnach).

Comhábhair bhúiste:

Fromage frais a dhéantar as bainne bó paistéartha

— cion íosta saille 30 % don táirge tirim (nó cion íosta saille 8,5 % den mheáchan iomlán),

— cainníocht mar chion den bhúiste: 30 % ar a laghad.

Cáis chruafháiscthe

Is iad seo a leanas na cineálacha cáise cruafháiscthe a fhéadfar a úsáid chun an búiste a dhéanamh (mar gheall ar thraidisiún agus ar bhlas):

ATFC Comté agus/nó TGFC Emmental français est-central. Cainníocht mar chion den bhúiste: 40 % ar a laghad.

Peirsil

Úsáidtear peirsil, bíodh sí úr nó reoite, arb í 4 % ar a laghad den bhúiste. Ní féidir peirsil reothriomaithe a úsáid. Déantar an pheirsil a dhonnú in im neamhshaillte ina bhfuil cion saille 82 %.

Comhábhair eile:

— uibheacha saor-raoin;

— im neamhshaillte ina bhfuil cion saille 82 %;

— salann;

— spíosraí ceadaithe: piobar (piobar nár cóireáladh le radaíocht ianúcháin).

Ní mór na huibheacha saor-raoin agus an *fromage frais* teacht ón limistéar geografach ina ndéantar 'Raviole du Dauphiné' nó ó na ranna cóngaracha seo a leanas: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain nó Savoie. Is ar roinnt cúiseanna atá sé sin:

— traidisiún gan bhriseadh na slabhraí soláthair gairide áitiúla;

— luas seachadta lena ráthaítear amhábhair úra;

— a éasca atá sé faireachán a dhéanamh ar sholáthróirí ós rud é go bhfuil comhábhair amha íogair agus gur táirge tais é 'Raviole du Dauphiné' nach gcuirtear faoi aon chóireáil teasa seachas domhainreo féideartha.

3.4. *Céimeanna sonracha táirgthe nach mór a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe*

— ullmhú an taois;

— ullmhú an bhúiste;

— an taos a líonadh leis an mbúiste;

— domhainreo féideartha;

— pacáistiú.

Ní mór na céimeanna sin a dhéanamh sa limistéar geografach ós rud é go bhfuil na comhábhair amha agus an táirge 'Raviole du Dauphiné' íogair. Is táirge tais é 'Raviole du Dauphiné' nach bhfuil faoi aon chóireáil teasa seachas domhainreo a d'fhéadfadh a bheith ann.

3.5. ***Rialacha sonracha maidir le sliseadh, grátáil, pacáistiú, etc. an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe***

Ní mór an táirge a phacáistiú (i bpáipéar nó cairtchlár nó i dtráidire atá clúdaithe le scannán) sa limistéar geografach toisc nach féidir táirge chomh leochaileach le raiviólaí a iompar gan é a bheith réamhphacáistithe agus ós rud é go gcaomhnaíonn sé sin blas an táirge.

3.6. ***Rialacha sonracha maidir le lipéadú an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe***

I dteannta an fhaisnéis éigeantach dá bhforáiltear sa reachtaíocht maidir le lipéadú agus cur i láthair earraí bia, ní mór na nithe seo a leanas a bheith ar na lipéid:

— ainm an táirge: 'Raviole du Dauphiné',

— lógó TGFC an Aontais Eorpaigh sa réimse radhairc céanna.

4. **Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach**

Is táirge an-logánaithe é 'Raviole du Dauphiné' a dhéantar sna limistéir seo a leanas:

— in 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. Bardas a áirítear go páirteach: Valherbasse, an chuid a chomhfhreagraíonn do chríoch iar-bhardais Miribel agus Saint-Bonnet-de-Valclérieux.

— in Isère, bardais 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. **Nasc leis an limistéar geografach**

5.1. *Sainiúlacht an limistéir gheografaigh*

Tá an sainmhíniú ar an limistéar geografach nasctha go díreach le stair an táirge. I réigiúin alpacha Dauphiné Íochtarach, ní fhásadh ach cruithneacht bhog; is iomaí ealta caorach, tréada gabhar agus líon beag eallaigh a tháirgeadh bainne chun cáis a dhéanamh agus a sholáthraíodh feoil, só a bhíodh curtha in áirithe do chónaitheoirí saibhre baile. Thugadh na feirmeoirí a gcruithneacht chuig an muilleoir áitiúil a d'osclaíodh cuntas plúir ag an mbácús. Mar mhalairt air sin, thugadh an báicéir arán agus plúr cruithneachta boige dóibh. Ní cheannaítí aon rud riamh, seachas salann, agus dhéantaí cruithneacht a thrádáil. Thairis sin, d'itheadh daoine glasraí fréimhe, a bhíodh mar bhonn dá n-aiste bia.

Téann bunús raiviólaí siar go dtí an tseanaois, nuair a bhíodh sé déanta le tornapa. I gcaitheamh na gcéadta blianta d'fhorbair na comhábhair i gcomhréir leis na comhábhair amha a fuarthas i réigiún Dauphiné, arb é an toradh a bhí air san oideas a úsáidtear inniu, is é sin pasta plúir cruithneachta bog atá líonta le ATFC Comté agus/nó le TGFC Emmental français est-central, *fromage frais* agus peirsil.

Ós rud é nach bhfuil aon fheoil iontu, d'itítí na raiviólaí ar dtús ar na laethanta troscaidh. Tháinig sé chun bheith ina mhias ar laethanta saoire creidimh ar dtús, ansin ar laethanta saoire sibhialta ina dhiaidh sin. D'éirigh sé níos forleithne ag tús an 20ú céad, nuair a thaistealaíodh 'ravioleuses' – mná a dhéanann an táirge – ó fheirm go feirm chun raiviólaí a dhéanamh an oíche roimh cheiliúradh.

In 1873, lonnaigh 'ravioleuse' a thugtaí Bean Maury uirthi in Romans (atá fós ar an bpríomhionad táirgthe 'Raviole du Dauphiné') agus ba í an chéad duine í a rinne raiviólaí agus a lig do dhaoine iad a shampláil san áitreabh. Ní fada gur thosaigh 'ravioleuses' eile á cóipeáil, lena n-áirítear Bean Fayet.

Cheap Emile Truchet meaisín chun táirgeadh raiviólaí a nuachóiriú. In 1953, chuir sé an t-aonach Rómhánach-sur-Isère ar bun chun an táirge a dhéanamh. D'éirigh go han-mhaith leis, rud a comhdhlúthaíodh sna blianta ina dhiaidh sin.

Mar thoradh ar an gcéad mheaisín raiviólaí sin, tháinig méadú suntasach ar cháil an táirge agus ar a tháirgeadh.

Tá táirgeoirí 'Raviole du Dauphiné' fós lonnaithe sa limistéar inar tionscnaíodh an táirge, i.e. in Romans agus Royans agus timpeall orthu.

5.2. *Sainiúlacht an táirge*

Is éard atá i saintréithe orgánaileipteacha 'Raviole du Dauphiné' ná pasta tanaí a bhfuil dath eabhair air a leánn sa bhéal, agus búiste arb é is saintréith dó blas na cáise cruafháiscthe agus na peirsil. Tá uigeacht mhín aige go foriomlán.

Tá 'Raviole du Dauphiné' uathúil sa mhéid is go bhfágann an taos tanaí atá bunaithe ar chruithneacht bhog gur féidir é a chócaráil in uisce ar suanbhruith laistigh de thart ar nóiméad amháin.

5.3. *Nasc cúisíoch*

Is táirge réigiúnach é 'Raviole du Dauphiné' a bhfuil stair fhada aige. Baineann na miasa cócaireachta éagsúla ón tuath Dauphiné go heisiach le táirgí ón *terroir*, agus is é sin an fáth a n-úsáidtear cáis sa raiviólaí. Thairis sin, thug an fheirmeoireacht áitiúil an deis plúr cruithneachta boige a úsáid, i gcomparáid le pasta traidisiúnta a dhéantar trí úsáid a bhaint as seimilín cruithneachta dúraim.

D'fhaigheadh teaghlaigh a bplúr ón mbácús agus, le haghaidh ceiliúradh amháin, dhéanadh siad raiviólaí, *crouzets*, 'matafans' agus 'besiantes'. Ba mhias cócaireachta áitiúil í raiviólaí – béile traidisiúnta teaghlaigh – a itear ina chineálacha éagsúla ar ócáidí speisialta.

Thar aon ní eile, díorthaítear raiviólaí ó chultúr agus saineolas traidisiúnta i réigiún Dauphiné ('ravioleuses').

Bunaíodh an t-oideas a úsáidtear inniu le haghaidh 'Raviole du Dauphiné' sa 19ú céad agus tháinig méadú ar tháirgeadh an táirge mar thoradh ar chéadcheapadh an mheaisín raiviólaí agus cuireadh é ar a chumas dó éirí níos forleithne.

Caomhnaíodh saintréithe 'Raviole du Dauphiné' a bhuí leis an rogha shonrach comhábhar amh agus le caomhnú an oidis thraidisiúnta ina bhfuil pasta an-tanaí a chócarálann go han-tapa agus ag a bhfuil uigeacht eisceachtúil leáite sa bhéal, agus búiste súmhar uachtarúil.

Tá saintréithe sonracha an táirge nasctha le rogha na gcomhábhar amh agus le saineolas áitiúil.

Déantar an raiviólaí trí úsáid a bhaint as comhábhair den chaighdeán is airde gan dathú saorga ná leasaithigh ná aon táirge chun uigeacht a chur leis.

Tá an raiviólaí uathúil sa mhéid is go ligeann an taos tanaí atá bunaithe ar chruithneacht bhog dó cócaráil in uisce ar suanbhruith laistigh de thart ar nóiméad amháin.

Ní féidir an raiviólaí a chur i gcomparáid le pasta úr toisc go bhfuil critéir éagsúla ann a fhágann go bhfuil siad éagsúil agus go dtugann siad a saintréithe sonracha dó:

— Taos ag a bhfuil bonn plúir cruithneachta boige:

murab ionann agus pasta úr a dhéantar as seimilín cruithneachta dúraim, déantar an pasta in 'Raviole du Dauphiné' trí úsáid a bhaint as plúr cruithneachta boige a eastósctar ón nginidín cruithneachta, rud a thugann a dhath saintréithiúil eabhair don pasta mar gheall ar a chion íseal luatha.

— Tanaíocht an phasta: ciallaíonn úsáid phlúir cruithneachta boige don taos gur féidir é a rolladh amach thar a bheith tanaí agus gur féidir na séamaí a laghdú. Ciallaíonn an tsaintréith áirithe sin go bhfuil am cócaireachta tapa uathúil ag an raiviólaí (thart ar aon nóiméad amháin) agus go bhfuil uigeacht dosháraithe leáite sa bhéal. Go ginearálta, bíonn pasta úr idir 0,9 mm agus 1,1 mm ar tiús.

— Búiste bog uachtarúil a dhéantar le ATFC Comté agus/nó TGFC Emmental français est-central, *fromage frais* agus peirsil: tugann úsáid na gcáiseanna sin a bhlas agus a uigeacht speisialta do 'Raviole du Dauphiné'.

— Táirge úr: Ní dhéantar 'Raviole du Dauphiné' a phaistéaradh ar chor ar bith, agus d'athródh a cháilíochtaí orgánaileipteacha dá ndéanfaí sin. Os a choinne sin, déantar pasta úr a phaistéaradh go ginearálta, agus déantar paistéaradh dúbailte fiú.

Is táirge réigiúnach cáiliúil é 'Raviole du Dauphiné' a bhfuil stair fhada aige agus a dhéantar i réigiún Dauphiné (tagann na chéad téacsanna inar luadh raiviólaí ó 1228). Rinneadh tagairt dó i roinnt seansaothar, amhail *an Decameron* (1352) le Boccaccio, *Dictionnaire de l'ancienne langue française [...]* (Foclóir na Teanga SeanFhraincise [...]) (1891) nó saothair faoi thraidisiúin áitiúla, amhail *Mœurs et coutumes du Dauphiné* (Coinbhinsiúin agus Custaim in Dauphiné) (1978), soiléiríodh an t-oideas do raiviólaí le linn an 19ú céad, agus bhí borradh mór faoin táirge ó bhí na 1950í ann tar éis chéadcheapadh an mheaisín raiviólaí.

Ó bhí an tráth sin ann, tá a cháil ag dul i méid. Sna 1980í, mar thoradh ar imeachtaí dlíthiúla idir monaróirí, chinn Cúirt Achomhairc Grenoble an 14 Feabhra 1989 aitheantas a thabhairt do 'Raviole du Dauphiné' mar ainmniúchán tionscnaimh, agus tábhacht á cur i sainiúlacht an táirge, ina oideas agus ina limistéar geografach táirgthe. Áiríodh 'Raviole du Dauphiné' freisin i bhfardal oidhreacht chócaireachta na Fraince, a tarraingíodh suas in 1995.

Rinne táirgeoirí iarratas ar stádas táisc gheografaigh faoi chosaint le haghaidh an táirge, a deonaíodh in 2009.

Ó bhí na 1990í ann, tá an margadh le haghaidh 'Raviole du Dauphiné' ag fás ar an leibhéal náisiúnta, agus shroich sé roinnt míle tona.

Tá an táirge mar chuid de roinnt oideas áitiúil, e.g. raiviólaí *au gratin*, raiviólaí friochta agus sailéad, raiviólaí *à la crème*, raiviólaí morchail, raiviólaí cráifisce, etc.

Tagairt d'fhoilsiú na sonraíochta

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