C/2025/4069

17.7.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4069)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Raviole du Dauphiné”

PGI-FR-0583-AM01 – 24.4.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Raviole du Dauphiné”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☒ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede i prehrambene neovisnosti

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Objašnjenje da je izmjena obuhvaćena definicijom standardne izmjene kako je navedena u članku 24. stavku 4. Uredbe (EU) br. 2024/1143:

Zahtjev za izmjenu ZOZP-a „Raviole du Dauphiné” ne odnosi se ni na jedan od tri slučaja u kojima bi na razini Unije bila potrebna izmjena:

(a) ne uključuje promjenu naziva zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla;

(b) ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem;

(c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga francuska tijela smatraju da je riječ o „standardnoj” izmjeni.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Opis proizvoda*

Odjeljak „Opis proizvoda” u specifikaciji proizvoda izmijenjen je u nekoliko točaka.

Umjesto izraza „otprilike 0,7 mm” navedeno je da debljina tijesta ne smije biti veća od 0,75 mm.

Za proizvodnju tijesta i nadjeva proizvođači sada moraju upotrebljavati jaja iz slobodnog uzgoja.

Izraz „biljno ulje” je izbrisan te je navedena riječ „mast”.

Nadalje, opis organoleptičkih svojstava je izmijenjen kako bi se istaknula „boja bjelokosti”, nadjev koji „ostavlja intenzivan okus u ustima”, te „okus kuhanog prešanog sira i peršina”.

Kad je riječ o popisu sastojaka, sada su uključene granične vrijednosti za udio vlage u brašnu i udio suhih bjelančevina. Osim toga, sastavljen je pozitivan i ograničen popis dopuštenih masnih tvari: suncokretovo ulje, ulje uljane repice, maslinovo ulje, ulje sjemenki grožđa, slatki maslac s udjelom masti od 82 %.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

2. *Definicija zemljopisnog područja*

Popis općina ažuriran je u skladu sa službenim zemljopisnim šifrarnikom iz 2024. i uneseno je upućivanje na njega.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

3. *Podaci koji dokazuju povezanost sa zemljopisnim područjem*

Ovaj je dio preformuliran uzimajući u obzir trenutačni format specifikacija, a posebno upućivanje na identifikacijsku prijavu u svrhu akreditacije poslovnih subjekata.

Uvodi se tablica u kojoj su prikazane kontrolne točke u svakom proizvodnom postupku.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

4. *Opis metode proizvodnje*

U ovom se odjeljku navodi da je za pripremu tijesta potrebna obična pšenica i najmanje 10 % jaja po kilogramu brašna. Uvedeno je razdoblje skladištenja od najviše četiri dana između pripreme i proizvodnje tjestenine „Ravioles du Dauphiné”. Navodi se da skladištenje tijesta prije njegove upotrebe za proizvodnju „Ravioles du Dauphiné” ne smije trajati dulje od jednog dana nakon njegove pripreme.

U specifikaciji se navodi da se svježi ravioli moraju pakirati na dan njihove pripreme.

Izbrisane su definicije „Upotrijebiti do” (DLC) za svježe skladištenje u kontroliranoj atmosferi, a za smrznute raviole uveden je datum minimalnog roka trajanja (MDD), 12 mjeseci od datuma dubokog zamrzavanja.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

5. *Podatci koji potvrđuju povezanost sa zemljopisnim područjem*

Tekst o posebnosti zemljopisnog područja izmijenjen je i skraćen.

Tekst o posebnosti proizvoda revidiran je kako bi se istaknula organoleptička svojstva proizvoda „Raviole du Dauphiné”.

Uzročna veza između posebnosti zemljopisnog područja i posebnosti proizvoda revidirana je kako bi se istaknula svojstva proizvoda (tanko tijesto, upotreba brašna od obične pšenice, posebni sastav nadjeva), znanje i umijeće proizvođača te njegov ugled.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

6. *Upućivanja na nadzorno tijelo*

Ažurirana su upućivanja i podaci za kontakt nadzornih tijela.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

7. *Posebni elementi označivanja*

Taj je odjeljak ažuriran i sada se, uz obvezne navode utvrđene u pravilima o označivanju i prezentiranju hrane, odnosi samo na obvezu uključivanja naziva proizvoda „Raviole du Dauphiné” i simbola ZOZP-a Europske unije u isto vidno polje.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

8. *Nacionalni zahtjevi*

U skladu s nacionalnim odredbama i izmjenama specifikacije proizvoda ažurirana je tablica u kojoj su navedene glavne točke koje treba kontrolirati.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Raviole du Dauphiné”

EU br.: PGI-FR-0583-AM01 – 24.4.2025.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Raviole du Dauphiné”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 19 – PROIZVODI OD ŽITARICA, BRAŠNA, ŠKROBA ILI MLIJEKA; SLASTIČARSKI PROIZVODI

1902 – Tjestenina, neovisno o tome je li kuhana ili punjena (mesom ili drugim tvarima) ili drukčije pripremljena, primjerice špageti, makaroni, rezanci, lazanje, njoki, ravioli, kaneloni; kuskus, neovisno o tome je li pripremljen

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Raviole du Dauphiné” je regionalna delicija. Riječ je o tjestenini obliku malih, napuhnutih kvadratića napravljenih od tanke kore od pšeničnog brašna, punjenih svježim sirom, kuhanim prešanim sirom („Comté” ZOI i/ili „Emmental français Est-Central” ZOZP) te peršinom prženim na maslacu.

Postupak proizvodnje sastoji se od miješenja tijesta, pripremanja nadjeva i stavljanja nadjeva u tijesto. Dva sloja tijesta („gornji i donji”) se tanko valjaju, spajaju te se između njih umeće nadjev. Postupak je vrlo brz te se koristi kalup koji daje poseban oblik raviolima.

Ta se delicija sastoji od:

— najviše 55 % vrlo tankog tijesta (≤ 0,75 mm) od mekog pšeničnog brašna s vrlo niskim udjelom pepela („srce pšenice”), vode, jaja iz slobodnog uzgoja i masti,

— i nadjeva (najmanje 45 %) koji se sastoji od sira „Comté” (ZOI) i/ili „Emmental français Est-Central” (ZOZP), svježeg sira od kravljeg mlijeka, peršina, jaja iz slobodnog uzgoja, soli i maslaca.

Proizvod „Raviole du Dauphiné” stavlja se na tržište svjež (neovisno jesu li pakirani u kontroliranoj atmosferi ili ne) ili smrznut.

„Raviole du Dauphiné” stavlja se na tržište u pločama od 48 prethodno izrezanih komada (6 x 8) za svježi proizvod (neovisno jesu li pakirani u kontroliranoj atmosferi ili ne) i u pojedinačnim komadima za smrznuti proizvod.

Težina ploče iznosi između 60 i 65 grama, što znači da svaki kvadrat teži između 1 i 1,5 g.

Pod organoleptička svojstva raviolâ iz Dauphinéa spadaju tanko mekano tijesto, boja bjelokosti i nadjev intenzivnog okusa kuhanog prešanog sira i peršina. Cjelokupna tekstura je glatka.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Proizvod „Raviole du Dauphiné” ne sadržava bojilo, konzervans ni dodana sredstva za teksturu kao što su krušne mrvice, škrob ili pahuljice od krumpira te se ne podvrgava toplinskoj obradi osim mogućeg dubokog zamrzavanja.

Sastojci tijesta:

Hrana

Brašno koje se koristi kod pripreme karakterizira sljedeće:

— čestice manje od 200 mikrona,

— udio pepela u suhoj tvari manji od 0,50 (brašno tip 45),

— udio vlage od 13 % do 16 %,

— udio bjelančevina u suhoj tvari od 9 % do 12 %,

— bez kemijskih dodataka.

Jaja iz slobodnog uzgoja

Ostali sastojci:

— dopuštene masne tvari: suncokretovo ulje, ulje uljane repice, maslinovo ulje, ulje sjemenki grožđa, slatki maslac s 82 % masti,

— voda,

— sol (nije obvezno).

Sastojci „nadjeva”:

svježi sir dobiven od pasteriziranog kravljeg mlijeka

— najmanji udio masti/suhe tvari od 30 % (ili ukupni udio masti/mase: najmanje 8,5 %),

— količina koja se dodaje tijekom pripreme: najmanje 30 % nadjeva.

Kuhani prešani sir

Vrste kuhanog prešanog sira koji se može upotrebljavati za pripremu nadjeva isključivo su (zbog tradicije i okusa):

„Comté” ZOI i/ili „Emmental français Est-Central” ZOZP. Količina koja se dodaje tijekom pripreme: najmanje 40 % nadjeva.

Peršin

Peršin se upotrebljava u dva oblika: svjež ili zamrznut, uz minimalan udio u nadjevu od 4 %. Liofilizirani peršin je zabranjen. Poprži se na slatkom maslacu s 82 % masnoće.

Ostali sastojci:

— jaja iz slobodnog uzgoja,

— slatki maslac s 82 % masti,

— sol,

— dopušteni začin: papar (koji nije bio podvrgnut ionizirajućem zračenju).

jaja iz slobodnog uzgoja i svježi sir potječu sa zemljopisnog područja proizvodnje „Raviole du Dauphiné” ili iz sljedećih susjednih departmana: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain i Savoie, iz nekoliko razloga:

— dugogodišnja tradicija nabave lokalnih namirnica putem kratkih opskrbnih lanaca,

— brza isporuka kako bi sirovine ostale svježe,

— jednostavno praćenje dobavljača, uzimajući u obzir da su to osjetljive sirovine i da je „Raviole du Dauphiné” vlažni proizvod koji ne podliježe toplinskoj obradi osim mogućeg dubokog zamrzavanja.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na definiranom zemljopisnom području*

— priprema tijesta,

— priprema nadjeva,

— stavljanje nadjeva u tijesto,

— eventualno zamrzavanje,

— pakiranje.

Ti postupci moraju se provoditi unutar određenog geografskog područja jer su sirovine i ravioli iz Dauphinéa osjetljivi na transport i uvjete. „Raviole du Dauphiné” vlažni je proizvod koji ne podliježe toplinskoj obradi osim mogućeg dubokog zamrzavanja.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pakiranje (u papirnatom ili kartonskom pakiranju ili posudi pod filmskom folijom) mora se provoditi na zemljopisnom području jer zbog očuvanja kvalitete okusa proizvoda nije moguće prevoziti tako osjetljiv proizvod bez prethodnog pakiranja.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim obveznih podataka utvrđenih propisima o označivanju i prezentiranju hrane, etiketa sadržava i sljedeće:

— naziv proizvoda: „Raviole du Dauphiné”,

— logotip ZOZP-a Europske unije u istom vidnom polju.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

„Raviole du Dauphiné” ima vrlo lokaliziranu proizvodnju sa sljedećim proizvodnim područjem:

— za departman 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. I djelomično uključena općina: Valherbasse za dio koji odgovara područjima bivših općina Miribel i Saint-Bonnet-de-Valclérieux,

— za departman Isère: općine 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. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Posebnosti zemljopisnog područja*

Definicija zemljopisnog područja izravno je povezana s poviješću proizvoda. U alpskim regijama Donjeg Dauphinéa rasla je samo meka pšenica; brojna stada ovaca, koza i goveda davala su kvalitetno mlijeko, sireve i meso za bogate stanovnike. Seljaci su nosili svoju pšenicu lokalnom mlinaru koji je otvarao račun za brašno kod pekara. Zauzvrat bi im isporučivao kruh i meko pšenično brašno. Ništa se nije kupovalo, osim soli, trgovalo se pšenicom, a konzumiralo se korijenje i povrće na kojem se temeljila prehrana.

Povijest raviola seže do antičkih vremena kada su se još uvijek proizvodili od repe. S vremenom su se sastojci mijenjali ovisno o sirovinama dostupnima u regiji Dauphiné, sve dok nije nastao recept koji danas poznajemo: tijesto od mekog pšeničnog brašna, punjeno sirom „Comté" ZOI i/ili „Emmental français Est-Central" ZOZP, svježim sirom i peršinom.

Budući da nisu sadržavali meso, ravioli su se prvo posluživali za dane posta, a kasnije i na proslavama, najprije vjerskim, a zatim i svjetovnim. Ravioli su se posebno razvili početkom 20. stoljeća, kada su žene koje su bile stručne u pripremi (fra. *ravioleuses*) uoči blagdana išle po farmama i pravile raviole.

Proizvođačica raviola poznata po imenu majka Maury doselila se 1873. u Romans (koji je i danas glavno središte za proizvodnju raviola iz Dauphinéa) i prva je počela izrađivati raviole te ih nuditi na degustaciju na licu mjesta. Njezin su primjer ubrzo počele slijediti i druge žene koje su pravile raviole, poput majke Fayet.

Emile Truchet je izradio stroj koji je modernizirao proizvodnju raviola. Došao je na sajam u Romans sur Isère 1953. kako bi pravio raviole. Ravioli su postigli ogroman uspjeh, što se potvrdilo tijekom sljedećih godina.

Popularnost ovog proizvoda i njegova proizvodnja značajno su porasle zbog izrade stroja.

Tvrtke koje proizvode „Raviole du Dauphiné" još uvijek se nalaze na području gdje je ovaj proizvod prvobitno nastao: okolica područja Romans i Royans.

5.2. *Posebnosti proizvoda*

Organoleptičke karakteristike raviola iz Dauphinéa uključuju tanko i mekano tijesto boje bjelokosti te nadjev prepoznatljiv po okusu kuhanog prešanog sira i peršina. Cjelokupna tekstura je glatka.

Ravioli iz Dauphinéa su jedinstveni jer se, zbog svojeg tankog tijesta od mekog pšeničnog brašna, kuhaju samo minutu u kipućoj vodi.

5.3. *Uzročna povezanost*

„Raviole du Dauphiné" drevni je regionalni proizvod. Kod pripreme jela u seoskim dijelovima Dauphinéa koristili su se isključivo lokalni proizvodi, što objašnjava prisutnost sira u raviolima. Također, korištenje mekog pšeničnog brašna rezultat je lokalne poljoprivrede, dok se obična tjestenina pravi od krupice tvrde pšenice.

Obitelji su uzimale svoje brašno kod pekara, a tjestenina se pravila samo za slavlja: ravioli, *crouzets*, *matafans* i *besiantes*. Ravioli su bili lokalno jelo za obiteljsku upotrebu, pripremano za posebne prigode i često su imali mnogo varijacija.

Ravioli su prvenstveno rezultat tradicionalne kulture i znanja i iskustva lokalnog stanovništva regije Dauphiné (*ravioleuses*).

U 19. stoljeću ustalio se današnji recept za raviole iz Dauphinéa, a izum stroja za raviole omogućio je povećanje proizvodnje i širenje popularnosti ovog proizvoda.

Pažljiv odabir sirovina i očuvanje tradicionalnog recepta pomogli su sačuvati karakteristike proizvoda „Raviole du Dauphiné": vrlo tanko tijesto koje omogućuje brzu pripremu i daje izvanrednu mekoću, te kremasti i ukusni nadjev.

Posebna svojstva proizvoda povezana su s izborom sirovina i lokalnim znanjem i iskustvom:

Ravioli su proizvod od kvalitetnih sastojaka, bez bojila, konzervansa i dodatnih sredstava za teksturu.

Jedinstveni su jer se zbog tankog tijesta od mekog pšeničnog brašna kuhaju samo minutu u kipućoj vodi.

Iako se ravioli pogrešno smatraju svježom tjesteninom, razlikuju se po raznim kriterijima koji im daju posebnost:

— tijesto od mekog pšeničnog brašna:

Za razliku od svježe tjestenine koja se pravi od krupice od tvrde pšenice, tijesto za raviole pravi se od mekog pšeničnog brašna dobivenog iz središta zrna, s niskim udjelom pepela, što tijestu daje prepoznatljivu boju bjelokosti,

— tanko tijesto: Korištenje mekog pšeničnog brašna za tijesto omogućuje izradu izrazito tankih slojeva i smanjuje spojeve tijesta. Ova posebna karakteristika omogućuje da se ravioli izuzetno brzo skuhaju (za oko jednu minutu) i daje im jedinstvenu mekoću. Svježe tijesto obično ima debljinu između 0,9 mm i 1,1 mm,

— kremasti i blagi nadjev od sira „Comté" ZOI i/ili „Emmental français Est-Central" ZOZP, svježeg sira i peršina. Upotreba tih sireva daje proizvodu „Raviole du Dauphiné" poseban okus i teksturu,

— svježi proizvod: Ravioli se ne podvrgavaju pasterizaciji kojom bi se promijenila njihova organoleptička svojstva. Svježa tjestenina najčešće je pasterizirana, a ponekad i dvostruko pasterizirana.

„Raviole du Dauphiné" su stari i poznati regionalni proizvod koji se proizvodi u regiji Dauphiné (prvi zapisi o raviolima potječu iz 1228.). Spomenuti u nekoliko starih tekstova kao što su Boccacciov „Dekameron" (1352.) i *Dictionnaire de l'ancienne langue française* (Rječnik starofrancuskog jezika (...)) (1891.) ili tekstovima koji opisuju lokalne tradicije, kao što je *Mœurs et coutumes du Dauphiné* (Običaji i tradicije Dauphinéa) (1978.), ravioli su dobili precizan recept tijekom 19. stoljeća i doživjeli su značajan porast u popularnosti od pedesetih godina prošlog stoljeća nakon izuma stroja za njihovu proizvodnju.

Ugled im je otada još porastao. Tijekom osamdesetih godina 20. stoljeća sporovi među proizvođačima doveli su do toga da je Žalbeni sud u Grenobleu 14. veljače 1989. priznao „Raviole du Dauphiné" kao oznaku izvornosti, naglašavajući posebnost tog proizvoda, njegov recept i područje proizvodnje. Osim toga, proizvod „Raviole du Dauphiné" uvršten je na Popis kulinarske baštine Francuske, sastavljen 1995..

Proizvođači su zatim zatražili priznavanje zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla za ovaj proizvod, što je ostvareno 2009.

Od devedesetih godina, tržište raviola iz Dauphinéa razvilo se širom zemlje, dosegnuvši proizvodnju od nekoliko tisuća tona.

Uvršteni su u brojne lokalne recepte: ravioli zapečeni u gratinu, prženi ravioli sa salatom, ravioli s vrhnjem, sa smrčcima, sa slatkovodnim rakovima...

Upućivanje na objavu specifikacije

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