C/2025/4069

2025.7.17.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele [1]

(C/2025/4069)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Raviole du Dauphiné”

PGI-FR-0583-AM01 – 2025.4.24.

1. **A termék elnevezése**

„Raviole du Dauphiné”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☒ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ mezőgazdasági termékek

☐ borok

☐ szeszes italok

4. **Azon ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium)

6. **Standard módosításként való minősítés**

Annak indoklása, hogy a módosítás(ok) miért minősül(nek) az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak:

A „Raviole du Dauphiné” OFJ módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé, nevezetesen:

a) a módosítás nem vonja maga után az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésének megváltozását;

b) nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat megszűnésének kockázatával;

c) nem von további korlátozásokat magával a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem úgynevezett „standard” módosításnak minősül.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj/hun).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A termék leírása*

A termékleírás „A termék leírása” című szakasza több helyen módosult.

Egyértelművé tették, hogy a tészta vastagsága nem lehet több 0,75 mm-nél, nem pedig „körülbelül 0,7 mm”.

A termelőknek mostantól szabad tartásban termelt tojásokat kell használniuk a tészta és a töltelék előállításához.

A zsírok tekintetében a „növényi olaj” kifejezést törölték, és helyébe a „zsír” kifejezés lépett.

Ezenkívül az érzékszervi tulajdonságok leírását átfogalmazták az „elefántcsontszínű” [tészta] és a „préselt tésztájú sajt és petrezselyem által jellemzett” „jellegzetes ízű” töltelék kiemelése érdekében.

Az összetevők listája immár tartalmazza a liszt nedvességtartalmának maximális százalékos értékét és a szárazanyag-tartalom százalékában számított maximális fehérjetartalmat. Ezenkívül összeállították az engedélyezett zsírok pozitív és kimerítő listáját, amely napraforgóolajból, repceolajból, olívaolajból, szőlőmagolajból, 82 %-os zsírtartalmú sózatlan vajból áll.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

2. *A földrajzi terület meghatározása*

A települések jegyzéke a 2024. évi hivatalos földrajzi kódex (*Code officiel géographique*) alapján frissítésre került, és az említett kódexre való hivatkozással egészült ki.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

3. *A földrajzi jelzéssel fennálló kapcsolatot igazoló elemek*

Ez a szakasz átírásra került a termékleírás jelenlegi formátumának figyelembevétele érdekében, különösen a gazdasági szereplők engedélyezésére vonatkozó azonosító nyilatkozatra való hivatkozás tekintetében.

A szöveg kiegészült egy táblázattal, amely ismerteti az egyes szakaszokhoz tartozó szakterületeket.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

4. *A termék előállítási módszerének leírása*

Ebben a szakaszban meghatározták, hogy a tésztát közönséges búzából, és a liszt kilogrammjára vetítve legalább 10 % tojással kell készíteni. A termékleírás kiegészült a „Raviole du Dauphiné” elkészítése és előállítása közötti legfeljebb négynapos tárolási időszakkal. Meghatározásra került, hogy a tészta az elkészítését követően legfeljebb egy napig tárolható a „Raviole du Dauphiné” előállításához való felhasználása előtt.

A termékleírásban egyértelművé tették, hogy a friss raviolit az elkészítés napján kell csomagolni.

Törölték a fogyaszthatósági idő fogalmát a friss termék és a védőgázas csomagolásban lévő termék esetében. Ezenkívül a fagyasztott termék esetében a termékleírás a mélyfagyasztás időpontjától számított 12 hónapos minőségmegőrzési idővel egészült ki.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

5. *A terméknek a földrajzi környezettel való kapcsolatát igazoló adatok*

A földrajzi terület sajátosságaira vonatkozó szakaszt átfogalmazták és tömörítették.

A „Raviole du Dauphiné” érzékszervi tulajdonságainak hangsúlyozása érdekében módosították a termék sajátosságairól szóló szakasz szövegét.

A földrajzi terület sajátosságai és a termék sajátosságai közötti ok-okozati kapcsolatot módosították annak érdekében, hogy kiemeljék a termék jellemzőit (vékony tészta, közönséges búzából nyert liszt használata, a töltelék sajátos összetétele), a szaktudást és a hírnevet.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

6. *Az ellenőrző szervre való hivatkozások*

Az ellenőrző szervekre való hivatkozásokat és azok elérhetőségeit frissítették.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

A szakaszt frissítették, és az élelmiszerek címkézéséről és kiszereléséről szóló jogszabályban előírt kötelező információk mellett immár csak arra a követelményre hivatkozik, hogy a termék nevét, azaz a „Raviole du Dauphiné”-t és az Európai Unió OFJ logóját ugyanabban a látómezőben kell feltüntetni.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

8. *Nemzeti előírások*

A főbb ellenőrizendő pontokat tartalmazó táblázatot a nemzeti rendelkezéseknek és a termékleírás módosításainak megfelelően aktualizálták.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Raviole du Dauphiné”

EU-szám: PGI-FR-0583-AM01 – 2025.4.24.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés(ek) (OEM vagy OFJ)**

„Raviole du Dauphiné”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 19 – GABONA, LISZT, KEMÉNYÍTŐ VAGY TEJ FELHASZNÁLÁSÁVAL KÉSZÜLT TERMÉKEK; CUKRÁSZATI TERMÉKEK

1902 Tészta, főzve vagy töltve (hússal vagy más anyaggal) vagy másképp elkészítve is, mint pl. spagetti, makaróni, metélt, lasagne, gnocchi, ravioli, cannelloni; kuszkusz (búzadarakása) elkészítve is

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Raviole du Dauphiné” kis méretű, középen kidomborodó négyzet alakú, regionális tésztakülönlegesség; közönséges búzából nyert liszt felhasználásával gyúrt és vékonyra nyújtott tésztából készül, amelyet friss sajttal, hevített és préselt tésztájú (Comté OEM és/vagy emmental français Est-Central OFJ) sajttal, valamint vajban pirított petrezselyemmel töltenek meg.

A „Raviole du Dauphiné” előállítási folyamata a tésztagyúrásból, a töltelék összekeveréséből és a tészta megtöltéséből áll. Vékonyra nyújtanak és egymáshoz tapasztanak két tésztalapot (a „felső” és az „alsó” lapot), majd közéjük töltik a fent említett tölteléket. A gyorsan lezajló művelet végén a töltött tésztalapok bekerülnek egy formába, amelyben elnyerik a raviolira jellemző alakjukat.

Ez a különlegesség a következőkből áll:

— közönséges búzából nyert alacsony hamutartalmú liszt (búzacsíra-liszt), víz, szabad tartásban termelt tojás és zsír felhasználásával készült, nagyon vékonyra nyújtott (≤ 0,75 mm vastagságú) tészta (legfeljebb 55 %),

— Comté OEM és/vagy Emmental français est-central OFJ típusú sajt, tehéntejből előállított friss sajt, petrezselyem, szabad tartásban termelt tojás, só és vaj felhasználásával készült töltelék (legalább 45 %).

A „Raviole de Dauphiné” frissen (opcionálisan védőgázas csomagolásban) és fagyasztva is kapható.

A friss „Raviole de Dauphiné”-t 48 (6×8) előmetélt egységet tartalmazó (opcionálisan védőgázas csomagolásban kiszerelt) lemez formájában, a fagyasztottat pedig egységekre vágva forgalmazzák.

Egy-egy lemez súlya 60 és 65 gramm között van; ez négyzetenként 1–1,5 grammos súlynak felel meg.

A „Raviole du Dauphiné” érzékszervi tulajdonságai a vékony, elefántcsontszínű, omlós tészta, és jellegzetes ízű töltelék, amelyet a préselt tésztájú sajt és a petrezselyem jellemez. Állaga összességében sima.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Raviole du Dauphiné” semmiféle színezéket, tartósítószert vagy sűrítésre szolgáló adalékanyagot (például zsemlemorzsát, keményítőt, burgonyapelyhet) sem tartalmaz, és – az esetleges fagyasztást leszámítva – a terméket semmiféle hőkezelésnek sem vetik alá.

A tészta alapanyagai:

Liszt

A felhasznált liszt a következő tulajdonságokkal rendelkezik:

— a szemcseméret 200 mikrométer alatt van,

— a szárazanyag-tartalomra számított hamutartalom 0,50 %-nál alacsonyabb (liszt 45-ös típus),

— a nedvességtartalom értéke 13 és 16 % közé esik,

— a szárazanyag-tartalom százalékában számított fehérjetartalom 9 és 12 % között van,

— mindenféle kémiai adalékanyagtól mentes.

Szabad tartásban termelt tojás

Egyéb összetevők:

— engedélyezett zsírok: napraforgóolaj, repceolaj, olívaolaj, szőlőmagolaj, 82 %-os zsírtartalmú sózatlan vaj,

— víz,

— só (nem kötelező).

A töltelék alapanyagai:

Pasztőrözött tehéntejből előállított friss sajt

— minimális zsírtartalom a szárazanyag százalékában kifejezve: 30 % (avagy a teljes súly százalékában megadva: legalább 8,5 %),

— a tölteléken belüli aránya: legalább 30 %.

Hevített és préselt tésztájú sajt

A töltelék elkészítéséhez (a hagyományokból és az ízbeli jellemzőkből kifolyólag) kizárólag a következő, hevített és préselt tésztájú sajttípusok használhatók fel:

Comté OEM és/vagy Emmental français est-central OFJ. E sajtok aránya a tölteléken belül: legalább 40 %.

Petrezselyem

A felhasznált petrezselyem lehet friss vagy fagyasztott is, és a tölteléken belüli aránya legalább 4 %. Liofilizált petrezselyem felhasználása tilos. A petrezselymet 82 %-os zsírtartalmú sózatlan vajban megpirítják.

Egyéb összetevők:

— szabad tartásban termelt tojás,

— 82 %-os zsírtartalmú sózatlan vaj,

— só,

— engedélyezett fűszer: bors (amelyet semmiféle ionizációs kezelésnek nem vetettek alá).

A szabad tartásban termelt tojásoknak és a friss sajtnak arról a földrajzi területről kell származniuk, ahol a „Raviole du Dauphiné” előállítása folyik, vagy az e földrajzi területtel határos következő megyék valamelyikéből: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain vagy Savoie. Ennek a következő okokból van jelentősége:

— a rövid helyi ellátási láncok töretlen hagyománya,

— a szállítás gyorsasága, amely garantálja a friss nyersanyagokat,

— a beszállítók egyszerű ellenőrzése, mivel a nyers összetevők kényesek, és a „Raviole du Dauphiné” nedves termék, amelyet az esetleges mélyfagyasztáson kívül semmilyen hőkezelésnek nem vetnek alá.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

— a tészta elkészítése,

— a töltelék elkészítése,

— a tészta megtöltése,

— mélyfagyasztás (adott esetben),

— csomagolás.

Ezeket a lépéseket a földrajzi területen kell elvégezni a nyers összetevők és a „Raviole du Dauphiné” termék kényessége miatt. A „Raviole du Dauphiné” nedves termék, amelyet az esetleges mélyfagyasztáson kívül semmilyen hőkezelésnek nem vetnek alá.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A terméket az előállítás helye szerinti földrajzi területen kell csomagolni (papír- vagy kartoncsomagolásba, illetve lefóliázott dobozba), ugyanis egy olyan érzékeny terméket, mint amilyen a ravioli, lehetetlen csomagolatlanul szállítani, továbbá mivel a csomagolás megőrzi a termék ízét.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az élelmiszerek címkézéséről és kiszereléséről szóló jogszabályban előírt kötelező információkon felül a címkén a következőket kell feltüntetni:

— a termék elnevezése: „Raviole du Dauphiné”,

— az Európai Unió OFJ logója ugyanabban a látómezőben elhelyezve.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Raviole du Dauphiné” erősen helyhez kötött termék, előállításával az alábbi területeken foglalkoznak:

— Drôme megyében a következő településeken: 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. A következő település területének egy része: Valherbasse, a korábbi Miribel és Saint-Bonnet-de-Valclérieux települések területének megfelelő rész.

— Isère megyében a következő településeken: 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. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A földrajzi terület meghatározása közvetlenül kapcsolódik a termék történetéhez. Alsó-Dauphiné alpesi régióiban kizárólag a közönséges búza termett meg; jelentős számú juh- és kecskenyáj, valamint kis számú szarvasmarha adta a tejet, amelyből a sajtokat is készítették, valamint a leginkább csak a jómódú városlakók számára fenntartott ínyencségnek számító húst. A parasztok elvitték a búzájukat a helybeli molnárhoz, aki „liszt alapú számlát" nyitott számukra a péknél. A pék cserében ellátta őket kenyérrel és búzaliszttel. Az emberek pénzért nem vásároltak semmit, legfeljebb sót; a búzájukat cserélték be más árucikkekre. Táplálkozásuk alapját gyökérzöldségek képezték.

A ravioli eredete az ókorig nyúlik vissza, amikor is még tarlórépából készült. Az évszázadok folyamán aztán a Dauphiné régióban fellelhető alapanyagokhoz igazodva fokozatosan átalakult a hozzávalók listája, míg végül összeállt a ma ismert ételkülönlegességnek, vagyis a közönséges búzából nyert lisztből készült, Comté OEM és/vagy Emmental français est-central OFJ sajttal, friss sajttal és petrezselyemmel töltött tésztának a receptje.

Tekintve, hogy a ravioliban nincs hús, eleinte böjti étel volt. Később vallási, majd polgári ünnepek alkalmával tálalták fel. A ravioli igazi térhódítása a 20. század elejére tehető, amikorra szokássá vált, hogy a ravioli készítésében jártas asszonyok (franciául: ravioleuses) az ünnepek előestéjén házról házra járva közösen készítették el ezt a tésztaspecialitást.

1873-ban e raviolikészítők egyike, Maury asszony Romans-ban telepedett le (mely település egyébként azóta is a „Raviole du Dauphiné" készítésének legfontosabb központja), és ő volt az első, aki nemcsak elkészítette, hanem helyben fogyasztásra is felszolgálta a raviolit. Hamarosan további raviolikészítők is követték a példáját, például Fayet asszony.

Emile Truchet feltalált egy gépet, amellyel modernizálta a raviolikészítést. 1953-ban Truchet úr részt vett a Romans sur Isère-ben megrendezett vásáron; helyben készített raviolijaival nagy sikert aratott, és a sikertörténet a következő években is folytatódott.

A raviolikészítő gép feltalálásának köszönhetően jelentősen nőtt a termék hírneve és előállítása.

A „Raviole du Dauphiné" készítésével foglalkozó vállalkozások ma is a termék eredeti származási helyének körzetében, vagyis Romans és Royannais környékén működnek.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Raviole du Dauphiné" érzékszervi tulajdonságai a vékony, elefántcsontszínű, omlós tészta, és a préselt tésztájú sajt és a petrezselyem jellemezte töltelék. Állaga összességében sima.

A „Raviole du Dauphiné" további sajátossága, hogy közönséges búzából nyert lisztből készült vékony tésztájának köszönhetően elegendő egy percig főzni forrásban lévő vízben.

5.3. *Ok-okozati összefüggés*

A „Raviole du Dauphiné" hosszú múltra visszatekintő regionális termék. A Dauphiné vidéki térségeiben fogyasztott különféle ételspecialitások kizárólag a régióra jellemző mezőgazdasági termékek felhasználásával készülnek, ezért használnak sajtot a ravioliban. Ugyanígy a helyi mezőgazdasági termelés tette lehetővé a közönséges búzából nyert liszt használatát, míg a hagyományos tészta alapanyaga a keménybúza-liszt.

A családok elhozták a péktől a lisztjüket, és – kizárólag ünnepnapokra – speciális ételeket (ravioli, „crouzets", „matafans" és „besiantes") készítettek belőle. A ravioli a helyi konyhaművészet egyik tipikus családi étele volt, amelynek különböző változatait különleges alkalmakkor tálalták fel.

A ravioli mindenekelőtt a Dauphiné régióra jellemző hagyományos kultúra és hagyományos szaktudás („ravioleuses") terméke.

A 19. században rögzítették a „Raviole du Dauphiné" jelenleg is ismert receptjét. A raviolikészítő gép feltalálása lehetővé tette a termék nagyobb mennyiségben való előállítását és forgalmazását.

Az alapanyagok pontos meghatározásának és a hagyományos recepthez való ragaszkodásnak az eredményeként sikerült megőrizni a „Raviole du Dauphiné" egyedi tulajdonságait, amelyek a következők: nagyon vékony tészta, amelynek köszönhetően a ravioli igen rövid idő alatt megfő és rendkívül omlós lesz, továbbá a krémes és ízletes töltelék.

Egyedi tulajdonságai összefüggenek a kiválasztott alapanyagokkal és a helyi szaktudással.

A ravioli nemes hozzávalókból készül, színezék, tartósítószer vagy sűrítésre szolgáló egyéb adalékanyag hozzáadása nélkül.

A ravioli további sajátossága, hogy közönséges búzából nyert lisztből készült vékony tésztájának köszönhetően elegendő egy percig főzni forrásban lévő vízben.

A ravioli nem hasonlítható össze a friss tésztával, mivel különböző kritériumok miatt e két kategória eltér egymástól és sajátos jellemzőkkel rendelkezik:

— Közönséges búzából nyert liszt felhasználásával készült tészta:

a keménybúza-lisztből készült friss tésztával ellentétben a „Raviole du Dauphiné” tésztája búzacsírából nyert közönséges búzából nyert liszt felhasználásával készül, amely az alacsony hamutartalom miatt jellegzetes elefántcsontszínt kölcsönöz a tésztának.

— A tészta vékonysága: azáltal, hogy alapanyagként közönséges búzából nyert lisztet használnak, a tészta rendkívül vékonyra nyújtható, és kisebb felület is elegendő a tésztalapocskák összetapasztására. E sajátosságnak köszönhetően a ravioli rendkívül gyorsan (nagyjából egy perc alatt) megfő, és páratlanul omlós lesz. A friss tészták vastagsága általában 0,9 mm és 1,1 mm között van.

— Comté OEM és/vagy Emmental français est-central OFJ sajt, friss sajt és petrezselyem felhasználásával készült krémes és lágy töltelék: e sajtok használatának köszönheti a „Raviole du Dauphiné” ízét és különleges állagát.

— Friss termék: A „Raviole du Dauphiné”-t egyáltalán nem pasztőrözik, ami megváltoztatná érzékszervi tulajdonságait. A friss tésztákat ezzel szemben többnyire pasztőrözik, sőt egy részüket kétszeresen is pasztőrözik.

A „Raviole du Dauphiné” híres, hosszú múltra visszatekintő regionális termék, amelyet Dauphiné régióban készítenek (az első szövegek, amelyek a raviolit említik, 1228-ból származnak). A raviolit számos régi műben említik, például Boccaccio *Dekameronjában* (1352), a *Dictionnaire de l'ancienne langue française-ben* […] (A régi francia nyelv szótára […]) (1891) vagy a helyi hagyományokról szóló művekben, például a *Mœurs et coutumes du Dauphiné* (Hagyományok és szokások Dauphinéban) (1978) című műben, receptjét pedig a 19. században rögzítették egyértelműen, míg a termék a ravioli gép feltalálását követően az 1950-es évektől jelentős lendületet vett.

Azóta egyre nő a hírneve. Az 1980-as években a termelők közötti jogviták eredményeként a grenoble-i fellebbviteli bíróság 1989. február 14-i határozatában eredetmegjelölésként ismerte el a „Raviole du Dauphiné” megnevezést, nagy hangsúlyt fektetve a termék különlegességére, hagyományos receptjére, valamint előállításának földrajzi területére. A „Raviole du Dauphiné” a Franciaország kulináris örökségéről 1995-ben készített leltárba (*l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France*) is bekerült.

A termelők kérelmezték a termék oltalom alatt álló földrajzi jelzésének státuszát, amelyet 2009-ben adtak meg.

Az 1990-es évek óta a „Raviole du Dauphiné” piaca nemzeti szinten növekszik, és elérte a több ezer tonnát.

A termék számos helyi recept részét képezi, ilyen pl. a csőben sült ravioli, a sült ravioli salátával, a tejszínes ravioli, a ravioli kucsmagombával, rákkal stb.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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