C/2025/4069

17.7.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/4069)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Raviole du Dauphiné»

PGI-FR-0583-AM01 — 24.4.2025

1. **Nome del prodotto**

«Raviole du Dauphiné»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☒ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Spiegazione dei motivi per cui la modifica o le modifiche rientrano nella definizione di modifica ordinaria di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143

La domanda di modifica dell'IGP «Raviole du Dauphiné» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in particolare:

a) non comprende un cambiamento del nome dell'indicazione geografica protetta;

b) non rischia di annullare il legame con la zona geografica;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Le autorità francesi ritengono pertanto che la domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Descrizione del prodotto*

La sezione «Descrizione del prodotto» del disciplinare di produzione è modificata in diversi punti.

Si specifica che lo spessore dell'impasto deve essere inferiore o pari a 0,75 mm, al posto della dicitura «circa 0,7 mm».

Per la produzione dell'impasto e del ripieno, i produttori hanno ora l'obbligo di utilizzare uova di galline allevate all'aperto.

Per quanto riguarda i grassi, il termine «olio vegetale» è soppresso e sostituito da «materia grassa».

È inoltre riformulata la descrizione delle caratteristiche organolettiche, evidenziando il «colore bianco avorio», un ripieno «ben percepibile al palato» e il «sapore di formaggio a pasta pressata cotta e di prezzemolo».

Per quanto riguarda l'elenco degli ingredienti, sono ora inseriti i limiti relativi alla percentuale di umidità della farina e al contenuto proteico sulla sostanza secca. È inoltre stilato un elenco positivo ed esaustivo dei grassi autorizzati: olio di girasole, olio di colza, olio d'oliva, olio di vinaccioli, burro non salato con un tenore di grassi dell'82 %.

La modifica incide sul documento unico.

2. *Delimitazione della zona geografica*

L'elenco dei comuni è stato aggiornato conformemente al codice geografico ufficiale del 2024 ed è stato inserito un riferimento a tale codice.

La modifica incide sul documento unico.

3. *Elementi che comprovano il legame con l'indicazione geografica*

Questa sezione è riscritta tenendo conto del formato attuale del disciplinare di produzione, in particolare per quanto riguarda il riferimento alla dichiarazione d'identificazione degli operatori ai fini della relativa autorizzazione.

È inserita una tabella che riporta i punti di controllo in ogni fase.

La modifica non incide sul documento unico.

4. *Descrizione del metodo di produzione*

In questa sezione si specifica che la preparazione dell'impasto richiede l'uso di grano tenero e di almeno il 10 % di uova per chilogrammo di farina. È introdotto un periodo di conservazione non superiore a 4 giorni tra la preparazione e la produzione dei «Raviole du Dauphiné». Si precisa che la conservazione dell'impasto prima dell'utilizzo per la produzione dei «Ravioles du Dauphiné» non può superare un giorno dalla sua preparazione.

Il disciplinare specifica che i ravioli freschi devono essere confezionati il giorno in cui sono preparati.

È soppresso il concetto di termine limite per il consumo per la conservazione del prodotto fresco e in atmosfera controllata, mentre per i ravioli surgelati è introdotto un termine minimo di conservazione di 12 mesi a decorrere dalla data di surgelazione.

La modifica non incide sul documento unico.

5. *Elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico*

La formulazione della specificità della zona geografica è adattata e abbreviata.

La formulazione della specificità del prodotto è rivista per evidenziare le caratteristiche organolettiche del «Raviole du Dauphiné».

Il legame causale tra le specificità della zona geografica e le specificità del prodotto è rivisto per sottolineare le caratteristiche del prodotto (pasta sottile, uso di farina di grano tenero, specificità della composizione del ripieno), le competenze e la reputazione.

La modifica incide sul documento unico.

6. *Riferimenti relativi alla struttura di controllo*

I riferimenti e i recapiti delle autorità di controllo sono aggiornati.

La modifica non incide sul documento unico.

7. *Elementi specifici dell'etichettatura*

Questa sezione è aggiornata e fa ora riferimento, oltre alle indicazioni obbligatorie previste dalla normativa in materia di etichettatura e di presentazione dei prodotti alimentari, solo all'obbligo di inserire nello stesso campo visivo il nome del prodotto «Raviole du Dauphiné» e il simbolo IGP dell'Unione europea.

La modifica incide sul documento unico.

8. *Requisiti nazionali*

Conformemente alle disposizioni nazionali e alle modifiche del disciplinare di produzione, è aggiornata una tabella che indica i principali punti da controllare.

La modifica non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Raviole du Dauphiné»

N. UE: PGI-FR-0583-AM01 — 24.4.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome (della DOP o dell'IGP)**

«Raviole du Dauphiné»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 19 — PREPARAZIONI A BASE DI CEREALI, DI FARINE, DI AMIDI, DI FECOLE O DI LATTE; PRODOTTI DELLA PASTICCERIA

1902 — Paste alimentari, anche cotte o farcite (di carne o di altre sostanze) oppure altrimenti preparate, quali spaghetti, maccheroni, tagliatelle, lasagne, gnocchi, ravioli, cannelloni; cuscus, anche preparato

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Raviole du Dauphiné» è una specialità regionale che si presenta sotto forma di quadratini bombati, composti di una pasta sottile di farina di grano tenero ripiena di formaggio fresco, formaggio a pasta pressata cotta (Comté DOP e/o Emmental français Est-Central IGP) e prezzemolo indorato nel burro.

Il processo di fabbricazione comprende l'impasto, la preparazione del ripieno e l'aggiunta del ripieno alla pasta. Due sfoglie di pasta (una per lo strato superiore ed una per lo strato inferiore) vengono lavorate sino a farle diventare sottilissime, quindi «incollate» mentre il ripieno è inserito al loro interno. L'operazione è molto rapida ed è seguita dalla fase in cui la pasta viene inserita in un apposito stampo che conferisce ai ravioli la forma caratteristica.

Questa specialità è composta:

— in una percentuale massima del 55 %, di una pasta molto sottile (≤ 0,75 mm) a base di farina di grano tenero a basso contenuto di ceneri (germe di grano), acqua, uova di galline allevate all'aperto e materia grassa;

— e di un ripieno (minimo 45 %) di formaggio Comté DOP e/o Emmental français Est-Central IGP, formaggio fresco di latte vaccino, prezzemolo, uova di galline allevate all'aperto, sale e burro.

Il «Raviole du Dauphiné» si presenta fresco (confezionato o meno in atmosfera controllata) o surgelato.

Il «Raviole du Dauphiné» è commercializzato in vassoietti di 48 unità pretagliate (6×8) se il prodotto è fresco (confezionato o meno in atmosfera controllata), e in unità separate se congelato.

Il peso di un vassoietto varia dai 60 ai 65 grammi, il che corrisponde, per ciascun quadratino, ad un peso compreso fra 1 e 1,5 g.

Le caratteristiche organolettiche del «Raviole du Dauphiné» sono una pasta sottile che si scioglie in bocca, di colore bianco avorio, e un ripieno ben percepibile al palato, caratterizzato dal sapore di formaggio a pasta pressata cotta e di prezzemolo. La consistenza complessiva è cremosa.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il «Raviole du Dauphiné» non contiene coloranti né conservanti né alcun additivo che ne rafforzi la struttura come pangrattato, fecola o fiocchi di patate e non è sottoposto ad alcun trattamento termico salvo un'eventuale surgelazione.

Ingredienti dell'impasto

Farina

La farina adoperata è caratterizzata da:

— granulometria inferiore a 200 micron,

— tenore di ceneri sulla sostanza secca inferiore a 0,50 (farina tipo 45),

— umidità non inferiore al 13 % ma non superiore al 16 %,

— contenuto proteico sulla sostanza secca compreso fra il 9 % e il 12 %,

— nessun additivo chimico.

Uova di galline allevate all'aperto

Altri componenti:

— materie grasse autorizzate: olio di girasole, olio di colza, olio d'oliva, olio di vinaccioli, burro non salato con 82 % di materia grassa,

— acqua,

— sale (facoltativo).

Ingredienti del ripieno

Formaggio fresco di latte vaccino pastorizzato

— tasso minimo di grassi su sostanza secca pari al 30 % (o grasso/peso totale: minimo 8,5 %),

— quantità in proporzione del ripieno: almeno il 30 % del ripieno.

Formaggio a pasta pressata cotta

I tipi di formaggio a pasta pressata cotta utilizzabili per la preparazione del ripieno sono esclusivamente (per ragioni di tradizione e di qualità gustative):

Comté DOP e/o Emmental français Est-Central IGP. Quantità in proporzione del ripieno: 40 % almeno del ripieno.

Prezzemolo

Il prezzemolo è adoperato sotto due forme: fresco o surgelato e costituisce come minimo il 4 % del ripieno. Il prezzemolo liofilizzato è vietato. È indorato in burro non salato con 82 % di materia grassa.

Altri componenti:

— uova di galline allevate all'aperto,

— burro non salato con 82 % di materia grassa,

— sale,

— spezie autorizzate: pepe (pepe che non è stato trattato con radiazioni ionizzanti).

Le uova di galline allevate all'aperto e il formaggio fresco provengono dalla zona geografica di fabbricazione del «Raviole du Dauphiné» o dai dipartimenti limitrofi seguenti: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain, Savoie, per diverse ragioni:

— una tradizione costante di approvvigionamento locale a filiera corta,

— rapidità di consegna che garantisce la freschezza delle materie prime,

— facilità di controllo dei fornitori, tenendo conto del fatto che si tratta di materie prime delicate e che il «Raviole du Dauphiné» è un prodotto umido che non subisce alcun trattamento termico se non un'eventuale surgelazione.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

— preparazione della pasta,

— preparazione del ripieno,

— farcitura,

— eventuale surgelazione,

— condizionamento.

Queste fasi devono avvenire nella zona geografica, tenendo presente che le materie prime e il «Raviole du Dauphiné» sono delicati. Il «Raviole du Dauphiné» è un prodotto umido che non subisce alcun trattamento termico se non l'eventuale surgelazione.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il condizionamento del prodotto (in confezioni di carta, cartoncino o in vassoietti sigillati da pellicola trasparente) deve avvenire nella zona geografica in quanto è impossibile trasportare un prodotto fragile come il raviolo senza averlo prima confezionato; ciò è necessario anche per mantenere intatte le qualità organolettiche del prodotto.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari, l'etichettatura comprende:

— il nome del prodotto: «Raviole du Dauphiné»

— il simbolo IGP dell'Unione europea nello stesso campo visivo.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Il «Raviole du Dauphiné» è un prodotto molto localizzato la cui zona di fabbricazione è la seguente:

— per quanto riguarda il dipartimento della 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. Nonché un comune il cui territorio è compreso in parte: Valherbasse per la parte corrispondente ai territori degli ex comuni di Miribel e di Saint-Bonnet-de-Valclérieux.

— per quanto riguarda il dipartimento dell'Isère: i comuni 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. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

La delimitazione della zona geografica è direttamente collegata alla storia del prodotto. In effetti, nelle regioni alpine del bas Dauphiné crescevano soltanto le varietà di grano tenero; le mandrie, numerose, di pecore, capre, qualche bovino, fornivano il latte, quindi anche i formaggi, e la carne; quest'ultima era considerata un piatto di lusso, riservato agli abitanti facoltosi delle città. I contadini portavano il loro grano al mugnaio locale, che apriva un conto in farina presso il fornaio. In cambio, questi forniva loro pane e farina di grano tenero. Non si acquistava niente, a parte il sale, si scambiava il grano e si consumavano le radici e le verdure che costituivano la base dell'alimentazione.

Le origini del raviolo risalgono all'antichità allorché esso era ancora composto di «ravizzone». Nel corso dei secoli i suoi ingredienti si sono modificati in funzione delle materie prime che si trovavano nella regione del Dauphiné per culminare nella ricetta attuale, ovvero: pasta a base di farina di grano tenero, farcita con formaggio Comté DOP e/o Emmental français Est-central IGP, formaggio fresco e prezzemolo.

Poiché non contengono carne, i ravioli sono stati in un primo tempo un piatto destinato ai giorni di digiuno; successivamente sono diventati un piatto da servire nei giorni di festa. Il raviolo si è fortemente diffuso soprattutto all'inizio del XX secolo, quando le «ravioleuses» passavano di fattoria in fattoria per preparare i ravioli la sera prima di una festa.

Nel 1873 una «ravioleuse», la signora Maury, si stabilì a Romans (ancor oggi il principale centro di produzione dei «Ravioles du Dauphiné») e fu la prima a preparare i ravioli e a farli degustare in loco. In poco tempo fu imitata da altre «ravioleuse», come la signora Fayet.

Emile Truchet inventò una macchina per modernizzare la produzione di ravioli. Nel 1953, in occasione della fiera di Romans sur Isère, il sig. Truchet venne a preparare i ravioli durante la fiera. I ravioli ottennero un enorme successo, confermato negli anni successivi.

Grazie alla fabbricazione di questa prima macchina da ravioli, la fama di questo prodotto e la sua produzione conobbero un enorme incremento.

Le imprese produttrici dei «Ravioles du Dauphiné» sono sempre ubicate nella zona d'origine del prodotto: i dintorni di Romans e di Royans.

5.2. *Specificità del prodotto*

Le caratteristiche organolettiche del «Raviole du Dauphiné» sono una pasta sottile che si scioglie in bocca, di colore bianco avorio, e un ripieno caratterizzato dal sapore di formaggio a pasta pressata cotta e di prezzemolo. La consistenza complessiva è cremosa.

Il «Raviole du Dauphiné» è unico in quanto la sua cottura dura appena un minuto in acqua bollente grazie alla pasta sottile preparata con grano tenero.

5.3. *Legame causale*

Il «Raviole du Dauphiné» è un prodotto regionale antico. Le diverse preparazioni culinarie nelle campagne del Dauphiné provenivano unicamente dai prodotti locali, il che spiega la presenza del formaggio nei ravioli. Analogamente, l'utilizzo di farina di grano tenero è strettamente collegato alle potenzialità dell'agricoltura locale, mentre le varietà classiche di pasta sono preparate con semola di grano duro.

Le famiglie si procuravano la farina dal fornaio e confezionavano, unicamente per i giorni di festa, ravioli, *crouzet*, *matafan* e *besiante*. Il raviolo costituiva un piatto locale, una pietanza familiare consumata durante le feste nei modi più svariati.

I ravioli sono, innanzitutto, il risultato di una cultura e di una conoscenza tradizionali fortemente presenti nella regione del Dauphiné (*ravioleuses*).

La ricetta che si usa al giorno d'oggi per la preparazione dei «Ravioles du Dauphiné» risale al XIX secolo e l'invenzione della macchina da ravioli ha consentito di aumentare la produzione e la diffusione di questo prodotto.

Una scelta ben precisa delle materie prime e il tramandarsi di una ricetta tradizionale hanno fatto sì che le caratteristiche del «Raviole du Dauphiné» si mantenessero intatte: una pasta molto sottile che permette una cottura oltremodo rapida e conferisce al prodotto una eccezionale capacità di sciogliersi in bocca nonché un ripieno cremoso e squisito.

Le caratteristiche specifiche del prodotto sono legate alla scelta delle materie prime ed alle competenze locali:

I ravioli sono un prodotto composto da ingredienti nobili, senza coloranti, conservanti o additivi che ne rafforzino la struttura.

Il raviolo è unico in quanto la sua cottura dura appena un minuto in acqua bollente grazie alla pasta sottile preparata con grano tenero.

Il raviolo non può essere assimilato alla pasta fresca in quanto alcuni criteri lo contraddistinguono dalla pasta fresca e gli conferiscono la sua specificità.

— Pasta a base di farina di grano tenero

A differenza della pasta fresca a base di semola di grano duro, l'impasto dei ravioli è fabbricato con farina di grano tenero estratta dal cuore del grano, che ha un basso tenore di ceneri e conferisce alla pasta il caratteristico colore bianco avorio.

— Sottigliezza della pasta: l'utilizzo di una farina di grano tenero come ingrediente dell'impasto consente di realizzare sfoglie estremamente sottili e di ridurre i punti di «saldatura» della pasta. Questa particolare caratteristica fa sì che il raviolo abbia un tempo di cottura unico (circa 1 minuto) ed una capacità anch'essa unica di sciogliersi in bocca. Generalmente, lo spessore dell'impasto nelle paste fresche varia tra 0,9 mm e 1,1 mm.

— Ripieno morbido e cremoso a base di Comté DOP e/o Emmental Français Est-Central IGP, formaggio fresco e prezzemolo. L'uso di questi formaggi conferisce al «Raviole du Dauphiné» il sapore e la consistenza che lo caratterizzano.

— Prodotto fresco: il raviolo non subisce alcuna pastorizzazione tale da alterarne le qualità organolettiche. Le paste fresche, invece, sono per lo più sottoposte a pastorizzazione (talvolta addirittura due volte).

Il «Raviole du Dauphiné» è un prodotto regionale antico e rinomato, fabbricato nella regione del Dauphiné (i primi testi in cui si parla del raviolo risalgono al 1228). Citata in diversi testi antichi come il «Decamerone» di Boccaccio (1352), il «Dictionnaire de l'ancienne langue française [...]» (1891) o che descrivono tradizioni locali, come «Mœurs et coutumes du Dauphiné» (1978), la ricetta dei ravioli è stata definita nel XIX secolo e questo prodotto ha conosciuto un notevole sviluppo a partire dagli anni Cinquanta dopo l'invenzione della macchina da ravioli.

Da allora tale reputazione è cresciuta. Negli anni Ottanta, dopo alcune controversie tra fabbricanti, la sentenza della Corte d'appello di Grenoble del 14 febbraio 1989 ha riconosciuto il «Raviole du Dauphiné» come denominazione d'origine, mettendo in evidenza la specificità di questo prodotto, la sua ricetta e la zona geografica di produzione. D'altro canto, il «Raviole du Dauphiné» è citato nell'*Inventaire du patrimoine culinaire de la France*, redatto nel 1995.

I produttori hanno chiesto successivamente il riconoscimento di un'indicazione geografica protetta per questo prodotto, ottenuta nel 2009.

Dagli anni Novanta, il mercato del «Raviole du Dauphiné» è cresciuto a livello nazionale e ammonta a diverse migliaia di tonnellate.

È presente in una moltitudine di ricette locali: ravioli gratinati, fritti come accompagnamento per insalate, alla crema, alle spugnole, ai gamberetti, ecc.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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