C/2025/4069

2025 7 17

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 5 straipsnio 4 dalį [1]

(C/2025/4069)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Raviole du Dauphiné“

PGI-FR-0583-AM01 – 2025 4 24

1. **Produkto pavadinimas**

„Raviole du Dauphiné“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☒ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ žemės ūkio produktai

☐ vynai

☐ spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio ir apsirūpinimo maistu savarankiškumo ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Paaiškinimas, kodėl pakeitimas (-ai) atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą standartinio pakeitimo apibrėžtį

SGN „Raviole du Dauphiné“ pakeitimo paraiška nesusijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų, t. y.:

a) pakeitimu, kuriuo keičiamas saugomos geografinės nuorodos pavadinimas;

b) pakeitimu, dėl kurio kyla pavojus panaikinti ryšį su geografine vietove;

c) pakeitimu, dėl kurio atsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

Todėl Prancūzijos valdžios institucijos mano, kad ši paraiška yra dėl standartinio pakeitimo.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Produkto aprašymas*

Produkto specifikacijos skirsnis „Produkto aprašymas“ buvo pakeistas keliose vietose.

Patikslinta, kad ravioliai (koldūnai) turi būti pagaminti iš ne storiau kaip iki 0,75 mm iškočiotos tešlos, o ne „maždaug 0,7 mm“ storio tešlos.

Dabar reikalaujama, kad gamintojai naudotų laisvai laikomų vištų kiaušinius tešlai ir įdarui gaminti.

Kalbant apie riebalus, terminas „augalinis aliejus“ buvo išbrauktas ir pakeistas terminu „riebalai“.

Be to, juslinių savybių aprašymas buvo pakeistas, siekiant pabrėžti (raviolių) „dramblio kaulo spalvą“ ir įdarą, kurio „išskirtinį skonį“ „lemia slėgtas kaitintas sūris ir petražolės“.

Sudedamųjų dalių sąraše dabar nurodyti didžiausi miltų drėgnio ir sauso produkto baltymų kiekio procentiniai dydžiai. Be to, sudarytas išsamus leidžiamų riebalų sąrašas, į kurį įtrauktas saulėgrąžų aliejus, rapsų aliejus, alyvuogių aliejus, vynuogių kauliukų aliejus ir nesūdytas 82 proc. riebumo sviestas.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

2. *Geografinės vietovės apibrėžtis*

Komunų sąrašas atnaujintas remiantis 2024 m. oficialiuoju geografinių kodų registru ir pridėta nuoroda į šį registrą.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *Ryšio su geografine vietove įrodymai*

Šis skirsnis buvo perrašytas, siekiant atsižvelgti į dabartinį produkto specifikacijos formatą, visų pirma dėl nuorodos į identifikavimo deklaraciją, kuria suteikiamas leidimas veiklos vykdytojams.

Pridėta lentelė, kurioje išdėstytos kompetencijos sritys kiekviename etape.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *Produkto gamybos būdo aprašymas*

Šiame skirsnyje nurodyta, kad tešla turi būti gaminama iš paprastųjų kviečių miltų ir ne mažiau kaip 10 proc. kiaušinių vienam miltų kilogramui. Įtrauktas maksimalus keturių dienų laikymo laikotarpis nuo pasiruošimo gaminti SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimą produktą iki jo pagaminimo. Nurodyta, kad paruošta tešla gali būti laikoma ne ilgiau kaip vieną dieną iki jos naudojimo SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimam produktui gaminti.

Produkto specifikacijoje patikslinta, kad švieži ravioliai turi būti supakuoti tą pačią dieną, kurią jie yra pagaminti.

Išbraukta šviežių produktų ir produktų modifikuotos atmosferos pakuotėse tinkamumo vartoti termino sąvoka. Be to, jeigu tai užšaldytas produktas, buvo pridėtas minimalus tinkamumo vartoti terminas – 12 mėnesių nuo gilaus užšaldymo datos.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *Informacija, patvirtinanti ryšį su geografine aplinka*

Skirsnis apie geografinės vietovės specifiškumą buvo performuluotas ir sutrumpintas.

Skirsnyje apie produkto specifiškumą pakeista formuluotė, siekiant pabrėžti SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimo produkto juslines savybes.

Priežastinis ryšys tarp geografinės vietovės specifiškumo ir produkto specifiškumo buvo peržiūrėtas siekiant pabrėžti produkto savybes (plonai iškočiota tešla, paprastųjų kviečių miltų naudojimas, specifinė įdaro sudėtis), praktinę patirtį ir reputaciją.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

6. *Tikrinimo įstaigos duomenys*

Atnaujintos nuorodos į tikrinimo įstaigą ir jos kontaktiniai duomenys.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

7. *Žymėjimo etiketėmis ypatumai*

Šis skirsnis buvo atnaujintas ir, be teisės aktuose dėl maisto produktų ženklinimo ir pateikimo nustatytos privalomos informacijos, dabar jame nurodomas tik reikalavimas tame pačiame regėjimo lauke pateikti produkto pavadinimą, t. y. „Raviole du Dauphiné“, ir Europos Sąjungos SGN logotipą.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

8. *Nacionaliniai reikalavimai*

Lentelėje, kurioje nurodyti pagrindiniai tikrintini elementai, buvo atnaujinti duomenys, atsižvelgiant į nacionalines nuostatas ir produkto specifikacijos pakeitimus.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Raviole du Dauphiné“

ES Nr.: PGI-FR-0583-AM01 – 2025 4 24

SKVN ( ) SGN (X)

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Raviole du Dauphiné“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Prancūzija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 19 – GAMINIAI IŠ JAVŲ, MILTŲ, KRAKMOLO ARBA PIENO; MILTINIAI KONDITERIJOS GAMINIAI

1902 – Tešlos gaminiai, virti arba nevirti, įdaryti (mėsa arba kitais produktais) arba neįdaryti, taip pat paruošti arba neparuošti kitu būdu, pavyzdžiui, spagečiai, makaronai, vermišeliai, lazanja, bulviniai virtinukai (it. *gnocchi*), ravioliai, vamzdeliai (it. *cannelloni*); kuskusas, paruoštas arba neparuoštas

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimas produktas yra tradicinis regiono gaminys – maži išgaubti kvadratėliai, pagaminti iš plonai iškočiotos paprastųjų kviečių miltų tešlos ir įdaryti šviežio sūrio, slėgto kaitinto sūrio (SKVN „Comté“ / SGN „Emmental français est-central“) ir svieste apkeptų petražolių įdaru.

SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimi ravioliai gaminami suminkant tešlą, sumaišant įdarą ir jį įdedant į tešlą. Prieš įdedant įdarą plonai iškočiojami ir sujungiami du tešlos lakštai (vienas viršui, kitas apačiai). Šis procesas yra atliekamas labai greitai, po to tešla dedama į formą, kad įgautų būdingą raviolių formą.

Šį gaminį sudaro:

— ne daugiau kaip 55 proc. labai plonai iškočiotos (≤ 0,75 mm) paprastųjų kviečių miltų tešlos su labai mažu pelenų kiekiu (kviečių gemalai), vandeniu, laisvai laikomų vištų kiaušiniais ir riebalais;

— įdaras (ne mažiau kaip 45 proc.), pagamintas iš SKVN „Comté“ žymimo sūrio / SGN „Emmental français est-central“ žymimo sūrio, karvės pieno sūrio, petražolių, laisvai laikomų vištų kiaušinių, druskos ir sviesto.

SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimi ravioliai tiekiami švieži (pasirinktinai – modifikuotos atmosferos pakuotėse) arba šaldyti.

SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimi švieži ravioliai parduodami lakštais, kuriuos sudaro 48 iš anksto supjaustyti gabalėliai (6×8) (pasirinktinai – modifikuotos atmosferos pakuotėse) ir atskirais gabalėliais, jei yra užšaldyti.

Kiekvienas lakštas sveria 60–65 g, o tai atitinka 1–1,5 g vieno kvadratėlio svorį.

SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimo produkto juslinės savybės – plonai iškočiota, tirpstanti burnoje dramblio kaulo spalvos tešla ir įdaras, pasižymintis išskirtiniu skoniu, kurį suteikia slėgtas kaitintas sūris ir petražolės. Visas šis produktas yra glotnios tekstūros.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavinės medžiagos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimų raviolių sudėtyje nėra dirbtinių dažiklių, konservantų ar tekstūrą suteikiančių produktų, pavyzdžiui, džiūvėsėlių, krakmolo ar bulvių dribsnių, ir jie nėra termiškai apdorojami, tik galimas gilus užšaldymas.

Tešlos sudedamosios dalys

Miltai

Naudojami miltai pasižymi šiomis savybėmis:

— granulės dydis mažesnis nei 200 mikronų;

— pelenų kiekis sausame produkte mažesnis kaip 0,50 (45 tipo miltai);

— drėgnis 13–16 proc. imtinai;

— baltymų kiekis sausame produkte 9–12 proc. imtinai;

— be cheminių priedų.

Laisvai laikomų vištų kiaušiniai

Kitos sudedamosios dalys:

— leidžiami riebalai: saulėgrąžų aliejus, rapsų aliejus, alyvuogių aliejus, vynuogių kauliukų aliejus, nesūdytas 82 proc. riebumo sviestas;

— vanduo;

— druska (pasirinktinai).

Įdaro sudedamosios dalys

Šviežias sūris, pagamintas iš pasterizuoto karvės pieno:

— minimalus riebalų kiekis sausame produkte 30 proc. (arba minimalus riebalų kiekis – 8,5 proc. bendro svorio),

— kiekis (kaip procentinė dalis) įdare: ne mažiau kaip 30 proc.

Slėgtas kaitintas sūris

Vienintelės slėgto kaitintos sūrio rūšys, kurios gali būti naudojamos įdarui (dėl tradicijos ir skonio), yra:

SKVN „Comté“ žymimas sūris / SGN „Emmental français est-central“ žymimas sūris. Kiekis (kaip procentinė dalis) įdare: ne mažiau kaip 40 proc.

Petražolės

Petražolės naudojamos šviežios arba šaldytos, jos sudaro ne mažiau kaip 4 proc. įdaro. Negalima naudoti išdžiovintų sublimacijos būdu petražolių. Petražolės apkepamos nesūdytame 82 proc. riebumo svieste.

Kitos sudedamosios dalys:

— laisvai laikomų vištų kiaušiniai;

— nesūdytas 82 proc. riebumo sviestas;

— druska;

— leidžiami prieskoniai: pipirai (pipirai, kurie nebuvo apdoroti jonizuojančiaja spinduliuote).

Laisvai laikomų vištų kiaušiniai ir šviežias sūris turi būti pagaminti geografinėje vietovėje, kurioje gaminami SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimi ravioliai arba šiuose gretimuose departamentuose: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain, Savoie. To reikalaujama dėl kelių priežasčių:

— nepažeista vietinių trumpų tiekimo grandinių tradicija;

— pristatymo sparta, garantuojanti šviežias žaliavas;

— lengva užtikrinti tiekėjų stebėseną, nes žaliavos yra greitai gendančios, o SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimas produktas – drėgnas ir termiškai neapdorojamas, tik galimas gilus užšaldymas.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:*

— tešlos ruošimas;

— įdaro ruošimas;

— įdaro sudėjimas į tešlą;

— galimas gilus užšaldymas;

— pakavimas.

Šie veiksmai turi būti atliekami geografinėje vietovėje, nes žaliavos ir SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimas produktas yra greitai gendantys. SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimas produktas yra drėgnas ir termiškai neapdorojamas, tik galimas gilus užšaldymas.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Produktas turi būti supakuotas (į popierių, kartoną arba plėvele padengtą dėklą) geografinėje vietovėje, nes tokių trapių produktų kaip ravioliai neįmanoma transportuoti be išankstinio supakavimo, be to, taip išsaugomas produkto skonis.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Be privalomos informacijos, numatytos teisės aktuose dėl maisto produktų ženklinimo ir pateikimo, etiketėse turi būti pateikta ši informacija:

— produkto pavadinimas: „Raviole du Dauphiné“,

— Europos Sąjungos SGN logotipas tame pačiame regėjimo lauke.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimo produkto gamyba itin sutelkta šiose vietovėse:

— Dromo departamento komunose: 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. – dalyje šios komunos: Valerbaso komunos dalyje, atitinkančioje buvusių Miribelio ir Sen Bone de Valklerjė komunų teritoriją.

— Izero departamento komunose: 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. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Geografinės vietovės apibrėžimas yra tiesiogiai susijęs su produkto istorija. Dofinė Alpių žemutiniuose regionuose auginami tik paprastieji kviečiai. Gausios avių, ožkų bandos ir nedaug galvijų duodavo pieno sūriui gaminti ir buvo mėsos – prabangos, skirtos tik turtingiems miestiečiams, – šaltinis. Ūkininkai atgabendavo savo kviečius vietiniam malūnininkui, kuris kepykloje atidarydavo sąskaitą miltais. Mainais kepėjas jiems duodavo duonos ir paprastųjų kviečių miltų. Nieko nebuvo perkama, išskyrus druską, o kviečiai buvo mainomi. Be to, žmonės valgydavo šakniavaisines daržoves, kurios sudarė pagrindinę jų mitybos raciono dalį.

Raviolių atsirado senovės laikais, kai jie buvo gaminami naudojant ropes. Per šimtmečius sudedamosios dalys keitėsi atsižvelgiant į Dofinė regione esamas žaliavas, kol galiausiai buvo sukurtas šiandien naudojamas receptas: paprastųjų kviečių miltų tešlos ravioliai, įdaryti SKVN „Comté“ žymimu sūriu / SGN „Emmental français est-central“ žymimu sūriu, šviežiu sūriu ir petražolėmis.

Kadangi šiuose ravioliuose nėra mėsos, jie iš pradžių buvo valgomi pasninko dienomis. Vėliau tai tapo patiekalu, kuris pirmiausia buvo patiekiamas religinių švenčių, o vėliau ir civilinių švenčių metu. Jis labiau paplito XX a. pradžioje, kai „ravioleuses“ – šį produktą gaminančios moterys – keliaudavo iš vieno ūkio į kitą ir prieš šventes gamindavo raviolius.

1873 m. „ravioleuse“ vardu Maury apsigyveno Romane (kuris iki šiol yra pagrindinis SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimo produkto gamybos centras) ir tapo pirmąja moterimi, pradėjusia gaminti raviolius ir leidusia žmonėms jų paragauti savo patalpose. Kitos „ravioleuses“ netrukus ėmė ją mėgdžioti, tarp jų ir ponia Fayet.

Emile Truchet išrado aparatą, skirtą raviolių gamybai modernizuoti. 1953 m. jis įsikūrė Romano prie Izero mugėje ir gamino šį produktą. Ši veikla buvo labai sėkminga ir tolesniais metais vis labiau įsitvirtino.

Atsiradus pirmajam raviolių gamybos aparatui šio produkto reputacija ir gamyba gerokai išaugo.

SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimo produkto gamintojai vis dar yra įsikūrę produkto kilmės vietovėje, t. y. Romano bei Rojano gamtiniuose regionuose.

5.2. *Produkto ypatumai*

SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimo produkto juslinės savybės – plonai iškočiota, tirpstanti burnoje dramblio kaulo spalvos tešla ir įdaras, kuriam būdingas slėgto kaitinto sūrio bei petražolių skonis. Šis produktas yra glotnios tekstūros.

SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimi ravioliai unikalūs tuo, kad dėl plonai iškočiotos paprastųjų kviečių miltų tešlos jie verdančiame vandenyje išverda maždaug per minutę.

5.3. *Priežastinis ryšys*

SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimi ravioliai yra regioninis produktas, turintis ilgą istoriją. Daugybei įvairių kulinarinių patiekalų Dofinė regiono kaimo vietovėse pagaminti naudojami tik vietos produktai, todėl šie ravioliai gaminami su sūriu. Be to, dėl vietos žemės ūkio atsirado galimybė tešlai naudoti paprastųjų kviečių miltus, palyginti su tradiciniais makaronų gaminiais, kurie ruošiami iš rupių kietųjų kviečių miltų.

Šeimos miltų gaudavo iš kepyklos ir švenčių proga gamindavo raviolius, „crouzets“, „matafans“ ir „besiantes“. Ravioliai buvo vietos kulinarinis patiekalas – tradicinis šeimos maistas, valgomas įvairiu pavidalu ypatingomis progomis.

Ravioliai visų pirma yra kilę iš Dofinė regiono tradicinės kultūros ir praktinės patirties („ravioleuses“).

Šiandien naudojamas SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimo produkto receptas įsitvirtino XIX a., o išradus raviolių gamybos aparatą padidėjo raviolių gamyba ir jie plačiau paplito.

SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimo produkto savybės išliko dėl specialiai atrenkamų žaliavinių sudedamųjų dalių ir išsaugoto tradicinio recepto, pagal kurį gaminami labai greitai išverdantys labai plonos tešlos ravioliai su sultingu, kreminiu įdaru, kurie tiesiog tirpsta burnoje.

Produkto specifinės savybės yra susijusios su žaliavinių sudedamųjų dalių atrinkimu ir vietos praktine patirtimi.

Ravioliai gaminami iš aukščiausios kokybės sudedamųjų dalių, be dirbtinių dažiklių, konservantų ar tekstūrą suteikiančių priedų.

Šie ravioliai unikalūs tuo, kad dėl plonai iškočiotos paprastųjų kviečių miltų tešlos jie verdančiame vandenyje išverda maždaug per minutę.

Šių raviolių negalima lyginti su šviežiais makaronų gaminiais, nes yra įvairių kriterijų, pagal kuriuos jie skiriasi ir pasižymi specifinėmis savybėmis:

— tešla pagaminta iš paprastųjų kviečių miltų:

skirtingai nuo šviežių makaronų, kurie gaminami iš rupių kietųjų kviečių miltų, SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimų raviolių tešla gaminama iš paprastųjų kviečių miltų, gaunamų iš kviečių gemalų, kurie dėl mažo pelenų kiekio suteikia šiai tešlai būdingą dramblio kaulo spalvą;

— plonai iškočiota tešla: dėl paprastųjų kviečių miltų naudojimo tešlą galima iškočioti labai plonai ir mažiau matomos tešlos sujungimo vietos. Dėl šios ypatingos savybės ravioliai išsiskiria ypač greitu virimo laiku (apie minutę) ir nepakartojama tirpstančia burnoje tekstūra. Paprastai šviežios tešlos storis yra 0,9–1,1 mm;

— minkštas, kreminis įdaras, pagamintas iš SKVN „Comté“ žymimo sūrio / SGN „Emmental français est-central“ žymimo sūrio, šviežio sūrio ir petražolių. Šie sūriai suteikia SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimiems ravioliams savitą skonį ir ypatingą tekstūrą;

— šviežias produktas: SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimi ravioliai nėra pasterizuoti, nes tai pakeistų jų juslines savybes. Priešingai, švieži makaronų gaminiai paprastai yra pasterizuoti, netgi pasterizuoti du kartus.

SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimi ravioliai yra žinomas regioninis produktas, turintis ilgą istoriją Dofinė regione (pirmieji rašytiniai šaltiniai, kuriuose minimi ravioliai, datuojami 1228 m.). Raviolių receptas minimas daugelyje senų veikalų, pavyzdžiui, G. Boccaccio knygoje „Dekameronas“ (1352 m.), *Dictionnaire de l'ancienne langue française* <...> (liet. „Senovės prancūzų kalbos žodynas <...>“) (1891 m.) arba veikaluose apie vietos tradicijas, pavyzdžiui, *Mœurs et coutumes du Dauphiné* (liet. „Dofinė papročiai ir tradicijos“) (1978 m.). Šis receptas buvo patikslintas XIX a. ir nuo šeštojo dešimtmečio, kai buvo išrastas raviolių gamybos aparatas, šis produktas išgyveno didelį pakilimą.

Nuo to laiko jo reputacija vis auga. Devintajame dešimtmetyje tarp gamintojų kilę teisminiai ginčai baigėsi 1989 m. vasario 14 d. Grenoblio apeliacinio teismo sprendimu, kuriuo pavadinimas „Raviole du Dauphiné“ buvo pripažintas kilmės vietos nuoroda, pabrėžiant produkto specifiškumą, jo receptą ir geografinę gamybos vietą. SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimas produktas taip pat buvo įtrauktas į 1995 m. sudarytą Prancūzijos kulinarinio paveldo aprašą.

Gamintojai pateikė paraišką dėl saugomos geografinės nuorodos statuso suteikimo šiam produktui. Jis buvo suteiktas 2009 m.

Nuo dešimtojo dešimtmečio SGN „Raviole du Dauphiné“ žymimų raviolių pardavimas didėjo nacionaliniu lygmeniu ir pasiekė kelis tūkstančius tonų.

Šis produktas naudojamas keliuose vietos receptuose, pvz., užkepti ravioliai, kepti ravioliai su salotomis, ravioliai su grietinėlės padažu, briedžiukais įdaryti ravioliai, vėžiais įdaryti ravioliai ir kt.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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