C/2025/4069

17.7.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/4069)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Raviole du Dauphiné”

PGI-FR-0583-AM01 – 24.4.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Raviole du Dauphiné”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☒ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības un pārtikas suverenitātes ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Skaidrojums, kādēļ uz grozījumu attiecināma standarta grozījuma definīcija Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā

Ar ACVN “Raviole du Dauphiné” apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neietver nevienu no trim gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu, proti, tas:

a) neietver izmaiņas aizsargātajā ģeogrāfiskās izcelsmes norādē;

b) nerada risku, ka par spēkā neesošu tiks padarīta saikne ar ģeogrāfisko apgabalu;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Francijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

1. *Produkta apraksts*

Izdarīti grozījumi vairākās produkta specifikācijas iedaļas "Produkta apraksts" vietās.

Precizēts, ka mīkla nedrīkst būt biezāka par 0,75 mm, nevis ka tā ir "aptuveni 0,7 mm biezumā".

Tagad ražotājiem mīklas un pildījuma gatavošanai ir jāizmanto brīvās turēšanas apstākļos dētas olas.

Attiecībā uz taukvielām apzīmējums "augu eļļa" ir svītrots un aizstāts ar apzīmējumu "taukvielas".

Turklāt organoleptisko īpašību apraksts ir pārformulēts, lai izceltu "ziloņkaula krāsu" [makaronu izstrādājumam] un pildījuma "savdabīgo garšu", kurā "jūtams ciets presētas siera masas siers un pētersīļi".

Sastāvdaļu sarakstā tagad ir iekļauts maksimālais mitruma satura procentuālais daudzums miltos un olbaltumvielu saturs sausnā. Turklāt ir izveidots izsmeļošs atļauto taukvielu saraksts, kurā iekļauta saulespuķu eļļa, rapšu sēklu eļļa, olīveļļa, vīnogu sēklu eļļa un nesālīts sviests ar 82 % tauku saturu.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

2. *Ģeogrāfiskā apgabala definīcija*

Pašvaldību saraksts ir atjaunināts, pamatojoties uz 2024. gada Oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru, un ir pievienota atsauce uz šo klasifikatoru.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

3. *Pierādījumi par saikni ar ģeogrāfisko norādi*

Šī iedaļa ir pārstrādāta, lai ņemtu vērā produkta specifikācijas pašreizējo formātu, it īpaši attiecībā uz minēto identifikācijas deklarāciju operatoru apstiprināšanai.

Pievienota tabula, kurā izklāstītas kompetences jomas katrā posmā.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

4. *Produkta ieguves metodes apraksts*

Šajā iedaļā norādīts, ka mīklai jābūt gatavotai no mīksto kviešu miltiem un ne mazāk kā 10 % olu uz kilogramu miltu. Pievienots teksts par to, ka maksimālais sastāvdaļu glabāšanas periods no to sagatavošanas līdz produkta "Raviole du Dauphiné" ražošanai ir ne vairāk kā četras dienas. Precizēts, ka pēc mīklas pagatavošanas to var glabāt ne ilgāk kā vienu dienu, pirms to izmanto "Raviole du Dauphiné" ražošanai.

Produkta specifikācijā ir precizēts, ka svaigie ravioli jāiepako to pagatavošanas dienā.

Svītrots jēdziens "izlietot līdz" attiecībā uz svaigu produktu un produktu modificētas atmosfēras iepakojumā. Turklāt ir pievienots saldēta produkta minimālais derīguma termiņš, kas ir 12 mēneši no dziļās sasaldēšanas dienas.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

5. *Informācija, kas pierāda saikni ar ģeogrāfisko vidi*

Iedaļa par ģeogrāfiskā apgabala specifiku ir pārformulēta un saīsināta.

Iedaļas par produkta specifiku teksts ir pārskatīts, lai uzsvērtu produkta "Raviole du Dauphiné" organoleptiskās īpašības.

Pārskatīta cēloniskā saikne starp ģeogrāfiskā apgabala specifiku un produkta specifiku, lai uzsvērtu produkta īpašības (plāns makaronu izstrādājums, mīksto kviešu miltu izmantošana, pildījuma specifiskais sastāvs), ar to saistīto zinātību un tā reputāciju.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

6. *Atsauces uz pārbaudes struktūru*

Atjauninātas norādes par pārbaudes struktūru un tās kontaktinformācija.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

7. *Specifiska informācija par marķējumu*

Šī iedaļa ir atjaunināta, un papildus obligātajai informācijai, kas paredzēta tiesību aktos par pārtikas produktu marķēšanu un noformēšanu, tagad tajā ir minēta tikai prasība tajā pašā redzamības laukā iekļaut produkta nosaukumu "Raviole du Dauphiné" un Eiropas Savienības AĢIN logotipu.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

8. *Valsts prasības*

Tabula, kurā norādīti galvenie pārbaudāmie elementi, ir atjaunināta saskaņā ar valsts noteikumiem un produkta specifikācijas grozījumiem.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"Raviole du Dauphiné"

ES Nr.: PGI-FR-0583-AM01 – 24.4.2025.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

"Raviole du Dauphiné"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 19 – LABĪBAS, MILTU, CIETES VAI PIENA IZSTRĀDĀJUMI; MILTU KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI

1902 – Mīklas (pastas) izstrādājumi, arī termiski apstrādāti vai ar pildījumu (gaļu vai citiem produktiem), vai citādi sagatavoti, kā spageti, makaroni, nūdeles, skaidiņas, klimpas, pelmeņi, pildīti makaroni; kuskuss, sagatavots vai nesagatavots

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

"Raviole du Dauphiné" ir attiecīgajam reģionam raksturīgs pārtikas produkts nelielu uzblīdušu četrstūrainu spilventiņu veidā; tas sastāv no plānas mīksto kviešu miltu mīklas, kas pildīta ar biezpienu, presētas vārītas siera masas sieru (ar ACVN "Comté" un/vai AĢIN "Emmental français Est-Central") un sviestā apceptiem pētersīļiem.

"Raviole du Dauphiné" ražošanas procesā samīca mīklu, sajauc pildījuma sastāvdaļas un iepilda pildījumu mīklā. Plāni izveltnē divas mīklas kārtas (vienu pamatnei, otru pārklāšanai), starp tām ievieto pildījumu un pēc tam tās salipina kopā. Šī darbība noris ļoti ātri un beidzas ar mīklas spilventiņu ievietošanu veidnēs, lai piešķirtu tiem raksturīgo īpašo formu.

Produkta sastāvs ir šāds:

— ne vairāk kā 55 % ļoti plāni izveltnētas (≤ 0,75 mm) mīklas, kas gatavota no mīksto kviešu miltiem ar ļoti zemu pelnu saturu (kviešu graudu dīgļi), ūdens, brīvās turēšanas apstākļos dētām olām un taukvielas,

— pildījums (vismaz 45 %), ko pagatavo no siera ar ACVN "Comté" un/vai AĢIN "Emmental français Est-Central", govs piena biezpiena, pētersīļiem, brīvās turēšanas apstākļos dētām olām, sāls un sviesta.

Produktu “Raviole du Dauphiné” pārdod svaigā veidā (pēc izvēles – modificētas atmosfēras iepakojumā) vai saldētā veidā.

Svaigus “Raviole du Dauphiné” pārdod plāksnēs, kas sagrieztas tā, lai katrā no tām būtu 48 vienības (6 × 8) (pēc izvēles – modificētas atmosfēras iepakojumā), bet saldētus – atsevišķu gabaliņu veidā.

Viena plāksne sver no 60 līdz 65 gramiem, tādējādi katrs ravioli sver 1–1,5 g.

Produkta “Raviole du Dauphiné” organoleptiskās īpašības ir plāna, ziloņkaula krāsas mīkla, kas kūst mutē, un pildījums ar savdabīgu garšu, kurā jūtams presētas vārītas masas siers un pētersīļi. Kopumā tam ir maiga konsistence.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Produkts “Raviole du Dauphiné” nesatur ne mākslīgas krāsvielas, ne konservantus, ne arī tādus konsistenci veidojošus produktus kā rīvmaize, ciete vai kartupeļu pārslas; produktam netiek veikta termiska apstrāde, izņemot iespējamu dziļo sasaldēšanu.

Mīklas sastāvdaļas

Milti

Izmantotajiem miltiem ir šādas īpašības:

— daļiņu izmērs mazāks par 200 mikroniem;

— pelnu saturs sausnā mazāks par 0,50 (45. tipa milti);

— mitrums no 13 % līdz 16 % (ieskaitot);

— proteīnu saturs sausnā no 9 % līdz 12 % (ieskaitot);

— bez ķīmiskām piedevām.

Brīvās turēšanas apstākļos dētas olas

Citas sastāvdaļas:

— atļautās taukvielas: saulespuķu eļļa, rapšu sēklu eļļa, olīveļļa, vīnogu sēklu eļļa, nesālīts sviests ar 82 % tauku saturu;

— ūdens;

— sāls (pēc izvēles).

Pildījuma sastāvdaļas:

no pasterizēta govs piena gatavots biezpiens;

— minimālais tauku saturs sausnā 30 % (vai vismaz 8,5 % tauku no kopsvara);

— pildījumā iekļaujamais daudzums – vismaz 30 %.

Presētas vārītas siera masas siers

Pildījuma pagatavošanai izmanto vienīgi šādu veidu presētas vārītas siera masas sieru (tradicionālo un garšas īpašību saglabāšanai):

sieru ar ACVN “Comté” un/vai sieru ar AĢIN “Emental français est-central”. Pildījumā iekļaujamais daudzums – vismaz 40 %.

Pētersīļi

Pētersīļus izmanto vai nu svaigus, vai sasaldētus, to daudzums ir vismaz 4 % no pildījuma masas. Liofilizētus pētersīļus izmantot aizliegts. Pētersīļus apcep nesālītā sviestā, kura tauku saturs ir 82 %.

Citas sastāvdaļas:

— brīvās turēšanas apstākļos dētas olas;

— nesālīts sviests ar 82 % tauku saturu;

— sāls;

— atļautās garšvielas: pipari (kas nav apstrādāti ar jonizējošo starojumu).

Brīvās turēšanas apstākļos dētās olas un biezpienu iegūst produkta "Raviole du Dauphiné" ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā vai tam blakus esošajos Dromas [*Drôme*], Izēras [*Isère*], Ardēšas [*Ardèche*], Luāras [*Loire*], Ronas [*Rhône*], Ēnas [*Ain*] vai Savojas [*Savoie*] departamentos. Tam ir šādi iemesli:

— nemainīga vietējo īso piegādes ķēžu tradīcija,

— piegādes ātrums, kas garantē svaigas izejvielas,

— piegādātāju viegla uzraudzība, jo izejvielas ir jutīgas pret ārējās vides ietekmi un "Raviole du Dauphiné" ir mitrs produkts, ko nekā citādi termiski neapstrādā, kā vien, iespējams, dziļi sasaldē.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

— Mīklas gatavošana

— Pildījuma gatavošana

— Pildījuma iepildīšana mīklā

— Iespējamā dziļā sasaldēšana

— Iepakošana

Minētās darbības jāveic ģeogrāfiskajā apgabalā, jo izejvielas un produkts "Raviole du Dauphiné" ir jutīgi pret ārējās vides ietekmi. "Raviole du Dauphiné" ir mitrs produkts, ko nekā citādi termiski neapstrādā, kā vien, iespējams, dziļi sasaldē.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Produkts jāiepako (papīra vai kartona iepakojumā vai ar pārtikas plēvi pārvilktā paplātē) ģeogrāfiskajā apgabalā, jo tik trauslu produktu kā ravioli nav iespējams pārvadāt neiepakotu, turklāt šāda iepakošana palīdz saglabāt produkta garšu.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Līdztekus obligātajai informācijai, kas attiecībā uz pārtikas produktu marķēšanu un noformēšanu paredzēta tiesību aktos, etiķetēs jānorāda šāda informācija:

— produkta nosaukums "Raviole du Dauphiné",

— tajā pašā redzes laukā: Eiropas Savienības AĢIN simbols.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Raviole du Dauphiné" ir vietējs produkts ar stingri ierobežotu ražošanas apgabalu, kurā ietilpst:

— Dromas departamentā: *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*. Daļēji ietilpst *Valherbasse* pašvaldības teritorija, proti, tās daļa, kas atbilst bijušo *Miribel* un *Saint-Bonnet-de-Valclérieux* pašvaldību teritorijai,

— Izēras departamentā: *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. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals ir tieši saistīts ar produkta vēsturi. Lejasdofinē [*Bas Dauphiné*] Alpu apgabalos auga tikai mīkstie kvieši; daudzie aitu, kazu un atsevišķos gadījumos arī liellopu ganāmpulki nodrošināja pienu, tātad arī sieru, un gaļu, kas gan skaitījās izmeklēts ēdiens, kuru varēja atļauties tikai bagātie pilsētnieki. Kviešu graudus zemnieki veda malt pie vietējā dzirnavnieka, kas atvēra "miltu kontu" pie maiznieka. Savukārt maiznieks viņus apmaiņā apgādāja ar maizi un mīksto kviešu miltiem. Pirka vienīgi sāli, bet kviešus iemainīja pret citām precēm. Turklāt ļaužu pamata pārtika bija sakņu dārzeņi.

Ravioli ražošanas pirmsākumi meklējami senatnē, kad to sastāvdaļa vēl bija rāceņi. Gadsimtu gaitā sastāvdaļas mainījās atkarībā no izejvielām, ko ieguva Dofinē reģionā, līdz visbeidzot ravioli sāka gatavot pēc tādas receptes, kāda tā ir šodien: mīkla uz mīksto kviešu miltu bāzes un pildījums no siera ar ACVN "Comté" un/vai AĢIN "Emmental français est-central", svaiga biezpiena un pētersīļiem.

Tā kā šo ravioli sastāvā nav gaļas, tos sākotnēji ēda gavēņa dienās. Pēc tam tas kļuva par ēdienu, ko vispirms cēla galdā reliģisku svētku un vēlāk arī valsts svētku reizēs. Tas kļuva plašāk izplatīts 20. gadsimta sākumā, kad *ravioleuses* – sievietes, kas gatavo šo produktu, – devās no saimniecības uz saimniecību, lai svētku priekšvakarā gatavotu ravioli.

1873. gadā Romānā [*Romans*] (kas joprojām ir galvenais "Raviole du Dauphiné" ražošanas centrs) uz dzīvi apmetās *ravioleuse* Morī [*Maury*] kundze, kura kļuva par pirmo, kas gatavoja ravioli un ļāva cilvēkiem tos uz vietas nogaršot. Drīz vien viņas pēdās gāja citas *ravioleuses*, piemēram, Fajē [*Fayet*] kundze.

Lai ravioli ražošanu modernizētu, Emīls Trišē [*Emile Truchet*] izgatavoja īpašu mašīnu. 1953. gadā viņš ieradās gadatirgū Romānā pie Izēras, lai turpat uz vietas ražotu ravioli. Un ravioli guva grandiozus panākumus, kuri turpmākajos gados nostiprinājās.

Šīs pirmās ravioli mašīnas izgatavošanas rezultātā produkta reputācija un tā ražošanas apjoms stipri pieauga.

"Raviole du Dauphiné" ražotāji joprojām atrodas šā produkta izcelsmes apgabalā – Romānas un Ruajānas [*Royan*] apkaimē.

5.2. *Produkta specifika*

Produkta "Raviole du Dauphiné" organoleptiskās īpašības ir plāna, ziloņkaula krāsas mīkla, kas kūst mutē, un pildījums, kura garšā jūtams presētas vārītas siera masas siers un pētersīļi. Kopumā tam ir maiga konsistence.

Plānā mīksto kviešu miltu mīkla dara šos "Raviole du Dauphiné" unikālus: tie ir gatavi ēšanai jau pēc vienas minūtes ilgas paturēšanas verdošā ūdenī.

5.3. *Cēloniskā saikne*

"Raviole du Dauphiné" ir reģionāls produkts ar senu vēsturi. Dažādos kulinārijas izstrādājumus Dofinē laukos gatavoja vienīgi no vietējiem produktiem; tas arī ir par iemeslu tam, kāpēc šajos ravioli izmanto sieru. Tāpat arī mīksto kviešu miltus ieguva no vietējās lauksaimnieciskās ražošanas resursiem, kurpretim tradicionālos makaronu izstrādājumus gatavo no cieto kviešu miltiem.

Ģimenēs ieguva miltus no maiznīcas un tikai svētku reizēs gatavoja ravioli, *crouzets*, *matafans* un *besiantes*. Ravioli bija vietējs ēdiens, ko tradicionāli patērēja ģimenes lokā un dažādos veidos ēda svētku reizēs.

Ravioli pēc būtības ir Dofinē reģiona tradicionālās kultūras un (*ravioleuses*) zinātības auglis.

Recepte, pēc kādas "Raviole du Dauphiné" gatavo patlaban, ir nostiprinājusies 19. gadsimtā, un ravioli mašīnas izgudrošana ļāva palielināt produkcijas apjomu un paplašināt šā produkta izplatību.

Rūpīga izejvielu izvēle un tradicionālās receptes ievērošana ir ļāvusi saglabāt "Raviole du Dauphiné" raksturīgās īpašības: ļoti plānu mīklu, kas ir ļoti ātri pagatavojama un kam ir izcila mutē kūstoša konsistence, kā arī sulīgu, krēmīgu pildījumu.

Produkta sevišķās īpašības ir saistītas ar izejvielu izvēli un vietējo meistaru zinātību.

Ravioli gatavo no augstākās kvalitātes sastāvdaļām, bez mākslīgām krāsvielām vai konservantiem un konsistenci veidojošām piedevām.

Plānā mīksto kviešu miltu mīkla dara šos ravioli unikālus: tie ir gatavi ēšanai jau pēc vienas minūtes ilgas paturēšanas verdošā ūdenī.

Ravioli nevar salīdzināt ar svaigiem makaronu izstrādājumiem, jo pastāv dažādi kritēriji, kas tos padara atšķirīgus un piešķir tiem specifiskās īpašības.

— Mīklu gatavo no mīksto kviešu miltiem.

Atšķirībā no svaigiem makaronu izstrādājumiem, ko gatavo no cieto kviešu miltiem, "Raviole du Dauphiné" gatavo no mīksto kviešu miltiem, kurus iegūst no kviešu dīgļiem, kas zemā pelnu satura dēļ piešķir makaronu izstrādājumiem raksturīgo ziloņkaula krāsu.

— Makaronu izstrādājumi ir plāni. No mīksto kviešu miltiem gatavotu mīklu var izveltnēt ļoti plānu un var samazināt mīklas savienojuma vietu biezumu. Šī īpatnība ļauj panākt to, ka ravioli ir gatavi pēc ļoti neilgas vārīšanās (aptuveni minūte), un nodrošina tiem izcilu mutē kūstošu konsistenci. Svaiga makaronu izstrādājuma mīklas kārtas biezums lielākoties ir no 0,9 līdz 1,1 mm.

— Mīksts, krēmīgs pildījums, kas gatavots no siera ar ACVN "Comté" un/vai AĢIN "Emental français est-central", biezpiena un pētersīļiem. Minētie sieri piešķir "Raviole du Dauphiné" tā garšu un īpašo konsistenci.

— Svaigs produkts. Produktu "Raviole du Dauphiné" nepasterizē, jo tādējādi mainītos tā organoleptiskās īpašības. Turpretim svaigus makaronu izstrādājumus parasti pasterizē, pat divreiz.

"Raviole du Dauphiné" ir sens un slavens reģionāls produkts, ko ražo Dofinē reģionā (rakstos ravioli pirmoreiz minēti 1228. gadā). Ravioli minēti vairākos senos darbos, piemēram, Bokačo darbā "Dekamerons" (1352), *Dictionnaire de l'ancienne langue française* (..) (Senās franču valodas vārdnīca (..)) (1891) vai darbos par vietējām tradīcijām, piemēram, *Mœurs et coutumes du Dauphiné* [Dofinē tikumi un paražas] (1978); ravioli recepte tika precizēta 19. gadsimtā, bet produkts piedzīvoja strauju uzplaukumu, sākot no 20. gadsimta 50. gadiem, kad tika izgudrota ravioli ražošanas mašīna.

Kopš tā laika produkta reputācija ir augusi. 20. gadsimta 80. gados tiesvedības starp ražotājiem rezultātā Grenobles Apelācijas tiesa 1989. gada 14. februārī pieņēma lēmumu atzīt "Raviole du Dauphiné" par cilmes vietas nosaukumu, tādējādi uzsverot šā produkta specifiku, recepti un ražošanas ģeogrāfisko apgabalu. Produkts "Raviole du Dauphiné" ir iekļauts arī 1995. gadā izveidotajā Francijas kulinārā mantojuma sarakstā.

Ražotāji attiecībā uz produktu iesniedza pieteikumu aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes statusam, kas tika piešķirts 2009. gadā.

Kopš 20. gadsimta 90. gadiem produkta "Raviole du Dauphiné" tirgus valsts līmenī ir attīstījies, produkcijas apjomam sasniedzot vairākus tūkstošus tonnu.

Šis produkts ir vairāku tādu vietējo ēdienu daļa kā ravioli *au gratin*, cepti ravioli ar salātiem, ravioli *à la crème*, ravioli ar lāčpurņiem, ravioli ar vēžiem u. c.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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