C/2025/4069

17.7.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4069)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Raviole du Dauphiné"

PGI-FR-0583-AM01 — 24.4.2025

1. **Isem il-prodott**

"Raviole du Dauphiné"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ Denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP)

☒ Indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☒ prodotti agrikoli

☐ inbejjed

☐ xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Il-Ministeru għall-Agrikoltura u għas-Sovranità tal-Ikel

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

Spjegazzjoni għaliex l-emenda jew l-emendi taqa'/jaqgħu taħt id-definizzjoni ta' emenda standard prevista fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) Nru 2024/1143:

L-applikazzjoni għal emenda tal-IĠP "Raviole du Dauphiné" ma tinvolvi l-ebda waħda mit-tliet sitwazzjonijiet li jikkostitwixxu emenda tal-Unjoni, speċifikament:

(a) ma tinkludix bidla fl-isem tal-indikazzjoni ġeografika protetta;

(b) ma tirriskjax li tneħħi r-rabta maż-żona ġeografika;

(c) ma tinvolvix restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

Għalhekk, l-awtoritajiet Franċiżi jqisu li l-applikazzjoni hija għal emenda standard.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Deskrizzjoni tal-prodott*

It-taqsima "Deskrizzjoni tal-prodott" tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġiet emendata f'għadd ta' punti.

Ġie ċċarat li l-għaġin ma jridx ikun eħxen minn 0,75 mm, minflok "madwar 0,7 mm".

Il-produtturi issa huma meħtieġa jużaw bajd tat-tiġieġ imrobbi fil-beraħ biex jagħmlu l-għaġina u l-mili.

Fir-rigward tax-xaħmijiet, it-terminu "żejt veġetali" tħassar u ġie sostitwit b'"xaħam".

Barra minn hekk, id-deskrizzjoni tal-karatteristiċi organolettiċi ġiet riformulata biex tenfasizza l-[għaġin] "lewn l-avorju" u l-mili bit-"togħma distintiva" tiegħu li hija "kkaratterizzata minn ġobon ippressat u msajjar u tursin".

Il-lista tal-ingredjenti issa tinkludi perċentwali massimi għall-kontenut ta' ndewwa tad-dqiq u l-kontenut ta' proteina għall-prodott niexef. Barra minn hekk, tfasslet lista pożittiva u eżawrjenti ta' xaħmijiet permessi li tikkonsisti minn żejt tal-ġirasol, żejt tal-lift, żejt taż-żebbuġa, żejt taż-żerriegħa tal-għeneb u butir mhux immellaħ b'kontenut ta' xaħam ta' 82 %.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

2. *Definizzjoni taż-żona ġeografika*

Il-lista tal-muniċipalitajiet ġiet aġġornata abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2024 u żdiedet referenza għal dan il-kodiċi.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

3. *Evidenza tar-rabta mal-indikazzjoni ġeografika*

Din it-taqsima ġiet riformulata biex jitqies il-format kurrenti tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, b'mod partikolari fir-rigward tar-referenza għad-dikjarazzjoni ta' identifikazzjoni biex jiġu awtorizzati l-operaturi.

Żdiedet tabella li tistabbilixxi l-oqsma ta' għarfien espert f'kull stadju.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

4. *Deskrizzjoni tal-metodu ta' kif jinkiseb il-prodott*

F'din it-taqsima ġie speċifikat li l-għaġina trid titħejja permezz ta' qamħ artab u b'mhux inqas minn 10 % ta' bajd għal kull kilogramma ta' dqiq. Żdied perjodu massimu ta' ħażna ta' 4 ijiem bejn it-tħejjija u l-produzzjoni tar-"Raviole du Dauphiné". Ġie speċifikat li ladarba titħejja l-għaġina, tista' tinħażen għal mhux aktar minn jum qabel ma tintuża għall-produzzjoni tar-"Raviole du Dauphiné".

Fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott, ġie ċċarat li r-ravjul frisk irid jiġi ppakkjat fil-jum li jitħejja.

Il-kunċett ta' data sa meta jrid jintuża l-prodott frisk u l-prodott fl-imballaġġ b'atmosfera modifikata tħassar. Barra minn hekk, għall-prodott iffriżat, żdiedet data ta' durabbiltà minima ta' 12-il xahar mid-data tal-iffriżar qawwi f'daqqa.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

5. *Dettalji tar-rabta mal-ambjent ġeografiku*

It-taqsima dwar l-ispeċifiċità taż-żona ġeografika ġiet riformulata u mqassra.

Ir-riformulazzjoni tat-taqsima dwar l-ispeċifiċità tal-prodott ġiet riveduta sabiex jiġu enfasizzati l-karatteristiċi organolettiċi tar-"Raviole du Dauphiné".

Ir-rabta kawżali bejn l-ispeċifiċità taż-żona ġeografika u l-ispeċifiċità tal-prodott ġiet riveduta biex jiġu enfasizzati l-karatteristiċi tal-prodott (l-għaġin irqiq, l-użu ta' dqiq tal-qamħ artab, il-kompożizzjoni speċifika tal-mili), l-għarfien prattiku u r-reputazzjoni.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

6. *Referenzi għall-korp ta' spezzjoni*

Ir-referenzi għall-korp ta' spezzjoni u d-dettalji ta' kuntatt tiegħu ġew aġġornati.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

7. *Dettalji speċifiċi dwar it-tikkettar*

It-taqsima ġiet aġġornata u flimkien mal-informazzjoni obbligatorja prevista mil-leġiżlazzjoni dwar it-tikkettar u l-preżentazzjoni tal-oġġetti tal-ikel, issa tirreferi biss għar-rekwiżit li jiġi inkluż l-isem tal-prodott, jiġifieri r-"Raviole du Dauphiné" u l-logo tal-IĠP tal-Unjoni Ewropea fl-istess kamp viżiv.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

8. *Rekwiżiti nazzjonali*

It-tabella li tispeċifika l-oġġetti ewlenin li jridu jiġu vverifikati ġiet aġġornata f'konformità mad-dispożizzjonijiet nazzjonali u l-emendi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

"Raviole du Dauphiné"

Nru tal-UE: PGI-FR-0583-AM01 — 24.4.2025

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)**

"Raviole du Dauphiné"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Franza

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 19 — PREPARATI TAĊ-ĊEREALI, TAD-DQIQ, TAL-LAMTU JEW TAL-ĦALIB; PRODOTTI TAL-PASTIĊĊIERA

1902 — Għaġin, kemm jekk imsajjar jew mimli (bil-laħam jew sustanzi oħrajn) u kemm jekk le jew ippreparat mod ieħor, bħal eż. spagetti, imqarrun, noodles, lażanja, injokki, ravjul, kannelloni; kuskus, ippreparat jew le

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

Ir-"Raviole du Dauphiné" huwa speċjalità reġjonali fil-forma ta' kwadri żgħar mimlijin magħmulin minn għaġina rqiqa b'bażi tad-dqiq tal-qamħ artab, mimlijin bil-fromage frais, bil-ġobon ippressat u msajjar (id-DOP Comté u/jew l-IĠP Emmental français est-central) u bit-tursin moqli fil-butir sakemm jieħu l-kulur.

Ir-"Raviole du Dauphiné" jsir billi tingħaġen l-għaġina, jitħallat il-mili u l-għaġina timtela bil-mili. Żewġ folji tal-għaġina (waħda għall-wiċċ u waħda għall-qiegħ) jiġu rrumblati rqaq u jingħaqdu flimkien qabel ma l-mili jiddaħħal bejniethom. Il-proċess huwa rapidu ħafna u wara l-għaġina titpoġġa f'forma sabiex tingħata s-sura distinta tar-ravjul.

Din l-ispeċjalità hija magħmula minn:

— massimu ta' 55 % ta' għaġina rqiqa ħafna (≤ 0,75 mm), b'bażi tad-dqiq tal-qamħ artab, b'kontenut ta' rmied baxx ħafna (iż-żerriegħa tal-qamħ), ilma, bajd tat-tiġieġ imrobbi fil-beraħ u xaħam;

— mili (tal-inqas 45 %) magħmul mid-DOP Comté u/jew mill-IĠP Emmental français est-central, fromage frais magħmul mill-ħalib tal-baqra, tursin, bajd tat-tiġieġ imrobbi fil-beraħ, melħ u butir.

Ir-"Raviole du Dauphiné" jiġi frisk (jista' jkun imballat f'atmosfera modifikata) jew iffriżat.

Ir-"Raviole du Dauphiné" jinbiegħ f'folji ta' 48 biċċa maqtugħin minn qabel (6×8) meta jkun frisk (jista' jkun imballat f'atmosfera modifikata) u f'biċċiet separati meta jkun iffriżat.

Kull folja tiżen bejn 60 u 65 gramma, li huwa l-ekwivalenti ta' bejn gramma u 1,5 grammi għal kull għamla kwadrata.

Il-karatteristiċi organolettiċi tar-"Raviole du Dauphiné" huma għaġina rqiqa lewn l-avorju li ddub fil-ħalq, u mili b'togħma distinta kkaratterizzata minn ġobon ippressat u msajjar u tursin. Għandu konsistenza ġeneralment lixxa.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Ir-"Raviole du Dauphiné" ma fihx kuluranti artifiċjali jew preżervattivi jew xi prodott li jżid is-sawra bħal frak tal-ħobż, lamtu jew biċċiet tal-patata, u ma huwiex soġġett għal trattament termali għajr il-possibbiltà ta' ffriżar qawwi f'daqqa.

L-ingredjenti għall-għaġin:

Dqiq

Id-dqiq użat għandu l-karatteristiċi li ġejjin:

— daqs tal-ħabba iżgħar minn 200 mikron;

— kontenut ta' rmied, għall-prodott niexef, taħt 0,50 (dqiq tat-tip 45);

— indewwa ta' bejn 13 % u 16 % inklużiva;

— kontenut ta' proteini, għall-prodott niexef, ta' bejn 9 % u 12 % inklużivi;

— l-ebda addittiv kimiku.

Bajd tat-tiġieġ imrobbi fil-beraħ

Ingredjenti oħrajn:

— xaħmijiet permessi: żejt tal-ġirasol, żejt tal-lift, żejt taż-żebbuġa, żejt taż-żerriegħa tal-għeneb, butir mhux immellaħ b'kontenut ta' xaħam ta' 82 %;

— ilma;

— melħ (fakultattiv).

L-ingredjenti tal-mili:

Fromage frais magħmul minn ħalib tal-baqra pastorizzat

— kontenut ta' xaħam minimu għall-prodott niexef ta' 30 % (jew kontenut ta' xaħam minimu ta' 8,5 % tal-piż totali),

— kwantità bħala proporzjon tal-mili: tal-inqas 30 %.

Ġobon ippressat u msajjar

L-uniċi tipi ta' ġobon ippressat imsajjar li jistgħu jintużaw biex isir il-mili (għal skopijiet ta' tradizzjoni u togħma) huma:

id-DOP Comté u/jew l-IĠP Emmental français est-central. Il-kwantità bħala proporzjon tal-mili: tal-inqas 40 %.

Tursin

It-tursin jintuża frisk jew iffriżat, li jikkostitwixxi tal-inqas 4 % tal-mili. It-tursin imnixxef bil-friża ma jistax jintuża. It-tursin jinqela fil-butir mhux immellaħ b'kontenut ta' xaħam ta' 82 %.

Ingredjenti oħrajn:

— bajd tat-tiġieġ imrobbi fil-beraħ;

— butir mhux immellaħ b'kontenut ta' xaħam ta' 82 %;

— melħ;

— ħwawar permessi: bżar (bżar li ma ġiex ittrattat bir-radjazzjoni jonizzanti).

Il-bajd tat-tiġieġ imrobbi fil-beraħ u l-fromage frais iridu jiġu miż-żona ġeografika fejn isir ir-"Raviole du Dauphiné" jew mid-départements li jmissu magħha li ġejjin: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain jew Savoie. Dan għal diversi raġunijiet:

— iż-żamma tat-tradizzjoni ta' ktajjen tal-provvista lokali u qosra;

— il-ħeffa tal-konsenja li tiggarantixxi materja prima friska;

— il-faċilità tal-monitoraġġ tal-forniturі peress li l-ingredjenti nejjin huma delikati u r-"Raviole du Dauphiné" huwa prodott niedi li mhu soġġett għal ebda trattament termali għajr il-possibbiltà ta' ffriżar qawwi f'daqqa.

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

— il-preparazzjoni tal-għaġina;

— il-preparazzjoni tal-mili;

— timtela l-għaġina bil-mili;

— il-possibbiltà ta' ffriżar qawwi f'daqqa;

— l-imballaġġ.

Dawn il-passi jridu jsiru fiż-żona ġeografika peress li l-ingredjenti nejjin u l-prodott "Raviole du Dauphiné" huma delikati. Ir-"Raviole du Dauphiné" huwa prodott niedi li mhu soġġett għal ebda trattament termali għajr il-possibbiltà ta' ffriżar qawwi f'daqqa.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-prodott irid jiġi mballat (fil-karti jew fil-kartun jew f'tilar mgħotti b'rita) fiż-żona ġeografika peress li huwa impossibbli li prodott fraġli bħalma huwa r-ravjul jiġi ttrasportat mingħajr ma jiġi mballat minn qabel u peress li dan jippreżerva t-togħma tal-prodott.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Minbarra l-informazzjoni obbligatorja prevista mil-leġiżlazzjoni dwar it-tikkettar u l-preżentazzjoni tal-oġġetti tal-ikel, it-tikketti jridu jinkludu dan li ġej:

— l-isem tal-prodott: "Raviole du Dauphiné",

— il-logo tal-IĠP tal-Unjoni Ewropea fl-istess kamp viżiv.

4. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Ir-"Raviole du Dauphiné" huwa prodott lokalizzat ħafna li jsir fiż-żoni li ġejjin:

— fi 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. Muniċipalità parzjalment inkluża: Valherbasse, il-parti li tikkorrispondi għat-territorju ta' dawk li qabel kienu l-muniċipalitajiet ta' Miribel u Saint-Bonnet-de-Valclérieux.

— f'Isère, il-muniċipalitajiet ta' 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. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Id-definizzjoni taż-żona ġeografika hija marbuta direttament mal-istorja tal-prodott. Fir-reġjuni Apini tad-Dauphiné ta' Isfel kien jikber biss il-qamħ artab; għadd kbir ta' merħliet ta' nagħaġ u ta' mogħoż kif ukoll għadd żgħir ta' frat kienu jipproduċu l-ħalib għall-produzzjoni tal-ġobon u kienu jipprovdu l-laħam, ikel lussuż riżervat għar-residenti għonja tal-belt. Il-bdiewa kienu jieħdu l-qamħ tagħhom għand it-taħħan lokali li kien jiftaħ kont tad-dqiq għand tal-forn. Il-furnar, bi tpartit, kien jagħtihom il-ħobż u d-dqiq tal-qamħ artab. Qatt ma kien jinxtara xejn, apparti l-melħ, u l-qamħ kien jingħata bi tpartit. Barra minn hekk, in-nies kienu jieklu ħaxix tal-għeruq li kien jifforma l-bażi tad-dieta tagħhom.

L-oriġini tar-ravjul tmur lura għal żmien il-qedem meta kien isir bin-nevew. Matul is-sekli l-ingredjenti evolvew f'konformità mal-ingredjenti nejjin li jinstabu fir-reġjun ta' Dauphiné, sakemm iffurmaw ir-riċetta li tintuża llum, jiġifieri għaġin magħmul bid-dqiq tal-qamħ artab u mimli bid-DOP Comté u/jew l-IĠP Emmental français est-central, fromage frais u tursin.

Billi ma fihx laħam, ir-ravjul kien oriġinarjament jittiekel fil-ġranet tas-sawm. Imbagħad sar platt li l-ewwel kien jisserva fil-festi reliġjużi, u wara fil-festi ċiviċi. Sar aktar mifrux fil-bidu tas-seklu 20, meta r-"ravioleuses" – in-nisa li jagħmlu l-prodott – kienu jivvjaġġaw minn farm għal ieħor biex jagħmlu r-ravjul il-lejl ta' qabel ċelebrazzjoni.

Fl-1873, "ravioleuse" bl-isem ta' Madame Maury marret toqgħod fir-Romans (li għadu ċ-ċentru ewlieni tal-produzzjoni tar-"Raviole du Dauphiné") u saret l-ewwel waħda li għamlet ir-ravjul u li ħalliet lin-nies iduquh fuq il-post. "Ravioleuses" oħrajn malajr bdew jagħmlu bħalha, fosthom ċerta Madame Fayet.

Emile Truchet ivvinta magna biex tiġi mmodernizzata l-produzzjoni tar-ravjul. Fl-1953, huwa rama fil-fiera ta' Romans-sur-Isère biex jagħmel il-prodott. Din kienet ta' suċċess kbir, u dan is-suċċess ġie kkonsolidatat fis-snin ta' wara.

B'riżultat ta' din l-ewwel magna tar-ravjul, ir-reputazzjoni tal-prodott u l-produzzjoni tiegħu żdiedu b'mod konsiderevoli.

Il-produtturi tar-"Raviole du Dauphiné" għadhom jinsabu fiż-żona fejn oriġina l-prodott, jiġifieri f'Romans u Royans u fil-madwar tagħhom.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Il-karatteristiċi organolettiċi tar-"Raviole du Dauphiné" huma għaġina rqiqa lewn l-avorju li ddub fil-ħalq u mili kkaratterizzat mit-togħma tal-ġobon ippressat imsajjar u t-tursin. Għandu konsistenza ġeneralment lixxa.

Ir-"Raviole du Dauphiné" huwa uniku minħabba l-għaġina rqiqa b'bażi tal-qamħ artab li tippermettilu jsir f'ilma jtektek f'madwar minuta.

5.3. *Rabta kawżali*

Ir-"Raviole du Dauphiné" huwa prodott reġjonali bi storja twila. Il-bosta platti kulinari differenti mill-kampanja ta' Dauphiné ġejjin esklużivament minn prodotti tat-terren, li hija r-raġuni għaliex jintuża l-ġobon fir-ravjul. Barra minn hekk, il-biedja lokali offriet il-possibbiltà li jintuża dqiq tal-qamħ artab, meta mqabbel mal-għaġin tradizzjonali li jsir minn semolina tad-dqiq tal-qamħ durum.

Il-familji kienu jiksbu d-dqiq tagħhom mingħand tal-forn u, għaċ-ċelebrazzjonijiet biss, kienu jagħmlu r-ravjul, il-crouzets, il-"matafans" u l-"besiantes". Ir-ravjul kien platt kulinari lokali – ikla tradizzjonali tal-familja – li jittiekel f'bosta forom differenti f'okkażjonijiet speċjali.

Qabel xejn, ir-ravjul ġej minn kultura u għarfien prattiku tradizzjonali fir-reġjun ta' Dauphiné ("ravioleuses").

Ir-riċetta li tintuża llum għar-"Raviole du Dauphiné" saret stabbilita fis-seklu 19 u l-invenzjoni tal-magna tar-ravjul wasslet għal żieda fil-produzzjoni tal-prodott u ppermettiet li jinfirex aktar.

Il-karatteristiċi tar-"Raviole du Dauphiné" ġew ippreżervati bis-saħħa tal-għażla speċifika ta' ingredjenti nejjin u l-preżervazzjoni tar-riċetta tradizzjonali li tinkludi għaġin irqiq ħafna li jissajjar verament malajr u għandu sawra eċċezzjonali li ddub fil-ħalq, u mili sukkulenti u kremuż.

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott huma marbutin mal-għażla tal-ingredjenti nejjin u mal-għarfien prattiku lokali.

Ir-ravjul isir minn ingredjenti tal-aqwa kwalità mingħajr kuluranti artifiċjali jew preżervattivi jew mingħajr ebda prodott biex iżid is-sawra.

Ir-ravjul huwa uniku minħabba li l-għaġina rqiqa b'bażi tal-qamħ artab tippermettilu jsir f'ilma jtektek f'madwar minuta.

Ir-ravjul ma jistax jitqabbel mal-għaġin frisk minħabba li hemm diversi kriterji li jagħmluh differenti u jagħtuh il-karatteristiċi speċifiċi tiegħu:

— Għaġina b'bażi tad-dqiq tal-qamħ artab:

għall-kuntrarju tal-għaġin frisk li jsir minn semolina tal-qamħ durum, l-għaġin fir-"Raviole du Dauphiné" jsir billi jintuża dqiq tal-qamħ artab estratt miż-żerriegħa tal-qamħ li, minħabba l-kontenut ta' rmied baxx tagħha, tagħti lill-għaġin il-kulur karatteristiku tiegħu tal-avorju.

— Irquqija tal-għaġin: l-użu tad-dqiq tal-qamħ artab għall-għaġina jfisser li tista' tinfetaħ estremament irqiqa u li t-tiwjiet jitnaqqsu. Din il-karatteristika partikolari tfisser li r-ravjul għandu ħin ta' tisjir rapidu uniku (madwar minuta) u sawra li ddub fil-ħalq inkomparabbli. Ġeneralment, l-għaġin frisk ikollu ħxuna ta' bejn 0,9 mm u 1,1 mm.

— Mili artab u kremuż magħmul mid-DOP Comté u/jew l-IĠP Emmental français est-central, fromage frais u tursin: l-użu ta' dawn il-ġobniet jagħti lir-"Raviole du Dauphiné" t-togħma u s-sawra speċjali tiegħu.

— Prodott frisk: Ir-"Raviole du Dauphiné" bl-ebda mod ma huwa pastorizzat peress li dan iwassal biex il-kwalitajiet organolettiċi tiegħu jinbidlu. B'kuntrast, l-għaġin frisk huwa ġeneralment pastorizzat, anke b'pastorizzazzjoni doppja.

Ir-"Raviole du Dauphiné" huwa prodott reġjonali magħruf bi storja twila li jsir fir-reġjun ta' Dauphiné (l-ewwel testi jsemmu li r-ravjul imur lura għall-1228). Ir-riċetta tar-ravjul, li ssir referenza għaliha f'għadd ta' xogħlijiet antiki, bħal *Il Decameron* (1352) ta' Boccaccio, id-*Dictionnaire de l'ancienne langue française [...]* (Id-Dizzjunarju tal-Lingwa Franċiża Antika [...]) (1891) jew f'xogħlijiet dwar tradizzjonijiet lokali, bħal *Mœurs et coutumes du Dauphiné* (Konvenzjonijiet u Drawwiet f'Dauphiné) (1978), ġiet iċċarata matul is-seklu 19, filwaqt li l-prodott esperjenza żieda kbira fil-popolarità mis-snin 50 wara l-invenzjoni tal-magna tar-ravjul.

Minn dak iż-żmien, ir-reputazzjoni tiegħu baqgħet tikber. Fis-snin 80, proċedimenti legali bejn il-manifatturi wasslu għal deċiżjoni mill-Qorti tal-Appell ta' Grenoble fl-14 ta' Frar 1989 li rrikonoxxiet ir-"Raviole du Dauphiné" bħala denominazzjoni ta' oriġini, b'enfasi fuq l-ispeċifiċità tal-prodott, ir-riċetta tiegħu u ż-żona ta' produzzjoni ġeografika tiegħu. Ir-"Raviole du Dauphiné" ġie inkluż ukoll fl-inventarju tal-wirt kulinari ta' Franza, li tħejja fl-1995.

Il-produtturi applikaw għal status ta' indikazzjoni ġeografika protetta għall-prodott, li ngħata fl-2009.

Mis-snin 90, is-suq għar-"Raviole du Dauphiné" kompla jikber fuq livell nazzjonali, u laħaq bosta eluf ta' tunnellati.

Il-prodott huwa parti minn diversi riċetti lokali, eż. ravjul "au gratin", ravjul moqli bl-insalata, ravjul "à la crème", ravjul bil-morkella, ravjul biċ-ċkal, eċċ.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

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