C/2025/4069

17.7.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/4069)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Raviole du Dauphiné”

PGI-FR-0583-AM01 — 24.4.2025

1. **Naam van het product**

“Raviole du Dauphiné”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☒ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministerie van Landbouw en Voedselsoevereiniteit

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Toelichting waarom de wijziging(en) onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) nr. 2024/1143 valt (vallen):

De aanvraag tot wijziging van de BGA “Raviole du Dauphiné” heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin sprake is van een wijziging op Unieniveau. Dus is er geen sprake van de volgende situaties:

a) De wijziging behelst een wijziging van de naam van de beschermde geografische aanduiding.

b) De wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken.

c) De wijziging brengt verdere beperkingen voor het in de handel brengen van het product met zich mee.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een “standaardwijziging” gaat.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Beschrijving van het product*

Het onderdeel “Beschrijving van het product” van het productdossier is op verschillende punten gewijzigd.

Gepreciseerd is dat de dikte van het deeg maximaal 0,75 mm mag zijn, in plaats van “ongeveer 0,7 mm”.

Voor de productie van het deeg en de vulling moeten producenten nu verplicht gebruikmaken van eieren van hennen met vrije uitloop.

Wat vetten betreft, is de term “plantaardige olie” geschrapt en vervangen door “vet”.

Bovendien is de beschrijving van de organoleptische kenmerken opnieuw geformuleerd. Hierbij wordt de nadruk gelegd op de “ivoorwitte kleur”, een vulling met een “opvallende smaak in de mond” en de “smaak van harde kaas en de peterseliesmaak”.

In de ingrediëntenlijst zijn nu de procentuele grenzen voor het vochtgehalte van het meel en het eiwitgehalte op basis van de droge stof opgenomen. Bovendien is er een positieve en beperkende lijst van toegelaten vetten opgesteld: zonnebloemolie, koolzaadolie, olijfolie, druivenpittenolie, zachte boter met een vetgehalte van 82 %.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. *Afbakening van het geografische gebied*

De lijst van gemeenten is bijgewerkt overeenkomstig de officiële geografische code van 2024 en er is een verwijzing naar die code opgenomen.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

3. *Elementen die het verband met de geografische aanduiding rechtvaardigen*

Dit deel is herschreven en aangepast aan het huidige formaat van de productdossiers, met name de verwijzing naar de identificatieverklaring met het oog op het verlenen van een vergunning aan de marktdeelnemers.

Er is een tabel opgenomen met de controlepunten voor elk onderdeel.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

4. *Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product*

In dit deel is gespecificeerd dat voor de bereiding van het deeg zachte tarwe en ten minste 10 % eieren per kilogram meel moeten worden gebruikt. Er is een maximale opslagperiode van vier dagen toegevoegd tussen de bereiding en de productie van “Raviole du Dauphiné”. Gepreciseerd is dat het deeg na de bereiding niet langer dan één dag mag worden opgeslagen, voordat het wordt gebruikt voor de productie van “Raviole du Dauphiné”.

Het productdossier bepaalt dat verse ravioli moet worden verpakt op de dag van bereiding.

De uiterste verbruiksdatum voor verse opslag in een gecontroleerde atmosfeer is geschrapt en voor diepgevroren ravioli is een datum van minimale houdbaarheid van twaalf maanden vanaf de datum van invriezen toegevoegd.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

5. *Elementen die het verband met het geografische gebied rechtvaardigen*

De beschrijving van de specificiteit van het geografische gebied is herschikt en ingekort.

De beschrijving van de specificiteit van het product is herzien om de nadruk te leggen op de organoleptische kenmerken van “Raviole du Dauphiné”.

Het causale verband tussen de specificieke kenmerken van het geografische gebied en de specificieke kenmerken van het product is herzien om nadruk te leggen op de kenmerken van het product (dun deeg, gebruik van meel van zachte tarwe, specifieke kenmerken van de samenstelling van de vulling), de knowhow van de producenten en de faam van het product.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

6. *Verwijzingen naar de controle-instantie*

De referenties en contactgegevens van de controle-instanties zijn bijgewerkt.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

7. *Specifieke elementen betreffende de etikettering*

Dit deel is bijgewerkt en verwijst nu, naast de verplichte vermeldingen in de regelgeving inzake etikettering en presentatie van levensmiddelen, enkel naar de verplichting om de naam van het product "Raviole du Dauphiné" en het BGA-symbool van de Europese Unie in hetzelfde gezichtsveld op te nemen.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

8. *Nationale eisen*

Een tabel met de belangrijkste te controleren punten is bijgewerkt overeenkomstig de nationale bepalingen en de wijzigingen van het productdossier.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

"Raviole du Dauphiné"

EU-nr.: PGI-FR-0583-AM01 — 24.4.2025

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

"Raviole du Dauphiné"

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 19 — BEREIDINGEN VAN GRAAN, VAN MEEL, VAN ZETMEEL OF VAN MELK; GEBAK

1902 — Deegwaren, ook indien gekookt of gevuld (met vlees of andere zelfstandigheden), dan wel op andere wijze bereid, zoals spaghetti, macaroni, noedels, lasagne, gnocchi, ravioli en cannelloni; koeskoes, ook indien bereid

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Raviole du Dauphiné" is een regionale specialiteit die bestaat uit kleine bolle vierkantjes dun deeg bereid uit meel van zachte tarwe en gevuld met verse kaas, harde kaas (Comté BOB en/of Emmental français Est-Central BGA) en in boter gefruite peterselie.

Het productieproces wordt gekenmerkt door het kneden van het deeg, het mengen van de ingrediënten voor de vulling en het aanbrengen van de vulling tussen de deeglagen. Er worden twee dunne vellen deeg (voor- en achterzijde) uitgerold die aangedrukt worden nadat de vulling tussen beide lagen is aangebracht. Dit gebeurt heel snel waarna het geheel in een vorm wordt geplaatst die de ravioli zijn specifieke uiterlijk geeft.

Deze specialiteit bestaat:

— voor maximaal 55 % uit een zeer dunne laag deeg (≤ 0,75 mm) op basis van meel van zachte tarwe met een zeer laag asgehalte (kern van tarwe), water, eieren van hennen met vrije uitloop en vet;

— en een vulling (minimaal 45 %) van Comté BOB en/of Emmental français Est-Central BGA, verse kaas van koemelk, peterselie, eieren van hennen met vrije uitloop, zout en boter.

"Raviole du Dauphiné" wordt aangeboden in verse vorm (al dan niet verpakt onder gecontroleerde atmosfeer) of als diepvriesproduct.

"Raviole du Dauphiné" wordt verkocht in plakken van 48 voorgesneden eenheden (6 × 8) voor de verse variant (al dan niet onder gecontroleerde atmosfeer verpakt) en in afzonderlijke eenheden voor de diepvriesvariant.

Het gewicht van een plak is tussen 60 en 65 gram, wat betekent dat elk vierkantje tussen 1 g en 1,5 g weegt.

De organoleptische kenmerken van de "Raviole du Dauphiné" zijn: een dun en zacht deeg met een ivoorwitte kleur en een vulling met een opvallende smaak in de mond, die wordt gekenmerkt door zijn smaak van harde kaas en zijn peterseliesmaak. De algehele textuur is smeuïg.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

"Raviole du Dauphiné" bevat geen kleurstoffen, conserveringsmiddelen, ingrediënten die een bepaalde consistentie geven zoals paneermeel, zetmeel en aardappelvlokken, en ondergaat geen warmtebehandeling, behalve eventueel invriezen.

Ingrediënten van het deeg:

Meel

Het gebruikte meel wordt gekenmerkt door:

— korrelgrootte van minder dan 200 micron;

— asgehalte op basis van de droge stof lager dan 0,50 (meel type 45);

— vochtgehalte van 13 % tot en met 16 %;

— eiwitgehalte op basis van de droge stof van 9 % tot en met 12 %;

— geen chemische toevoegingen.

Eieren van hennen met vrije uitloop

Overige bestanddelen:

— toegelaten vetten: zonnebloemolie, koolzaadolie, olijfolie, druivenpittenolie, zachte boter met een vetgehalte van 82 %;

— water;

— zout (optioneel).

Ingrediënten van de vulling:

Gepasteuriseerde verse kaas van koemelk

— minimumgehalte vet/droge stof 30 % (of: vet/totale gewicht: ten minste 8,5 %);

— hoeveelheid: minimaal 30 % van de vulling.

Verhitte geperste kaas

Uitsluitend de volgende soorten verhitte geperste kaas kunnen voor de bereiding van de vulling worden gebruikt (vanwege de traditie en smaakeigenschappen):

Comté BOB en/of Emmental français Est-Central BGA. Hoeveelheid: minimaal 40 % van de vulling.

Peterselie

Peterselie wordt gebruikt in twee vormen: vers of diepgevroren. De minimale hoeveelheid is 4 % van de vulling. Het gebruik van gevriesdroogde peterselie is verboden. De peterselie wordt gefruit in boter met een vetgehalte van 82 %.

Overige bestanddelen:

— eieren van hennen met vrije uitloop;

— zachte boter met een vetgehalte van 82 %;

— zout;

— toegestane specerij: peper (peper die niet is geïoniseerd).

De eieren van hennen met vrije uitloop en de verse kaas zijn afkomstig uit het geografische gebied waar "Raviole du Dauphiné" wordt gemaakt, of uit de volgende aangrenzende departementen: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain en Savoie. Hiervoor zijn meerdere redenen:

— een constante traditie van lokale leveringen via korte ketens;

— een snelle levering om de versheid van de grondstoffen te waarborgen;

— een eenvoudige controle van de leveranciers, rekening houdend met het feit dat het gaat om gevoelige grondstoffen en dat "Raviole du Dauphiné" een vochtig product is dat geen warmtebehandeling ondergaat, behalve eventueel invriezen.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

— bereiding van het deeg;

— bereiding van de vulling;

— aanbrengen van de vulling tussen de deeglagen;

— eventueel invriezen;

— verpakking.

Deze onderdelen moeten plaatsvinden in het geografische gebied, rekening houdend met het feit dat de grondstoffen en de "Raviole du Dauphiné" gevoelig zijn. "Raviole du Dauphiné" is een vochtig product dat geen thermische behandeling ondergaat, behalve eventueel invriezen.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De verpakking (papier, karton of een bakje afgedekt met folie) moet beslist in het geografische gebied plaatsvinden. Het is namelijk onmogelijk een kwetsbaar product als ravioli te vervoeren zonder dat het van tevoren wordt verpakt. Gebeurt dit toch, dan gaan de smaakeigenschappen van het product verloren.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Naast de verplichte vermeldingen uit hoofde van de regelgeving inzake de etikettering en de presentatie van levensmiddelen staat op het etiket het volgende:

— de naam van het product: "Raviole du Dauphiné";

— het BGA-logo van de Europese Unie in hetzelfde gezichtsveld.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

"Raviole du Dauphiné" is een zeer plaatselijk product dat in het volgende gebied wordt gefabriceerd:

— in 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; en een deel van de volgende gemeente: Valherbasse voor het deel dat samenvalt met het grondgebied van de voormalige gemeenten Miribel en Saint-Bonnet-de-Valclérieux;

— in Isère: de gemeenten 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. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

De vaststelling van het geografische gebied houdt rechtstreeks verband met de geschiedenis van het product. In de Alpenregio's van de Bas-Dauphiné groeiden namelijk uitsluitend zachte tarwesoorten; de talrijke kuddes van schapen en geiten en enkele runderen zorgden voor melk en dus voor kaas en leverden vlees, een luxeproduct dat uitsluitend voor de gefortuneerde stedelingen was bestemd. De boeren brachten hun tarwe naar de plaatselijke molenaar die een meelrekening bij de bakker opende. In ruil daarvoor leverde de bakker hun brood en meel van zachte tarwe. Er werd niets gekocht, behalve zout, men ruilde de tarwe en at de wortels ervan als groente die de basis van de voeding vormde.

De oorsprong van ravioli ligt in de Oudheid toen het nog bereid werd met knollen ("raves"). Vervolgens zijn de ingrediënten in de loop van de eeuwen aangepast aan de grondstoffen die in de Dauphiné te vinden waren. Uiteindelijk is het recept ontstaan dat we tegenwoordig kennen: deeg op basis van meel van zachte tarwe en gevuld met Comté BOB en/of Emmental français Est-Central BGA, verse kaas en peterselie.

Ravioli bevat geen vlees en was daarom aanvankelijk een gerecht voor vastendagen. Later werd het eerst op religieuze feestdagen geserveerd en vervolgens ook op burgerlijke feestdagen. Ravioli heeft vooral in het begin van de twintigste eeuw een ontwikkeling doorgemaakt, toen de ravioleuses van boerderij naar boerderij gingen om dit gerecht op de avond vóór een feestdag te bereiden.

In 1873 vestigde "mère Maury", een ravioleuse, zich in Romans (dat nog steeds het belangrijkste centrum is voor de productie van "Raviole du Dauphiné") waar zij de eerste was die ravioli bereidde en het gerecht ter plaatse opdiende. Al snel traden andere ravioleuses in haar voetsporen, zoals "mère Fayet".

Emile Truchet heeft een machine ontworpen waarmee de productie van ravioli werd gemoderniseerd. In 1953 kwam de heer Truchet naar de markt van Romans sur Isère om daar ravioli te bereiden. De ravioli viel enorm in de smaak en dat bleef de jaren daarop ook zo.

Dankzij deze eerste raviolimachine is de bekendheid van dit product sterk toegenomen en heeft de bereidingswijze ervan een grote ontwikkeling ondergaan.

De bedrijven die "Raviole du Dauphiné" bereiden, bevinden zich nog altijd in het gebied waar dit product oorspronkelijk vandaan komt: de omgeving van Romans en de Royannais.

5.2. *Specificiteit van het product*

De organoleptische kenmerken van de "Raviole du Dauphiné" zijn: een dun deeg met een ivoorwitte kleur en een vulling die wordt gekenmerkt door zijn smaak van verhitte geperste kaas en zijn peterseliesmaak. De algehele textuur is smeuïg.

"Raviole du Dauphiné" is uniek vanwege zijn korte kooktijd van ongeveer één minuut. Deze korte kooktijd is mogelijk omdat het gerecht bestaat uit dun deeg van zachte tarwe.

5.3. *Causaal verband*

"Raviole du Dauphiné" is een oud regionaal product. De diverse gerechten die op het platteland van de Dauphiné werden bereid, bevatten uitsluitend streekproducten. Dit verklaart waarom er in de ravioli kaas zit. Ook het gebruik van meel van zachte tarwe komt voort uit de lokale landbouw, terwijl de traditionele pasta's vervaardigd zijn uit meel van harde tarwe.

Gezinnen haalden hun meel bij de bakker en maakten uitsluitend voor de feestdagen ravioli, "crouzets", "matafans" en "besiantes". Ravioli was een lokaal gerecht voor gebruik binnen het gezin. Het werd geserveerd tijdens feestdagen en kende talrijke varianten.

Ravioli vindt zijn oorsprong in eerste instantie in de cultuur en traditionele kennis van de regio Dauphiné (ravioleuses).

In de negentiende eeuw is het recept in zijn huidige vorm vastgelegd en door de uitvinding van de raviolimachine kon dit product op grotere schaal worden vervaardigd en verspreid.

Dankzij een nauwkeurige keuze van de grondstoffen en het behoud van een traditioneel recept zijn de kenmerken van de ravioli uit de Dauphiné bewaard gebleven: een zeer dun deeg dat een zeer korte kooktijd mogelijk maakt, dat opvallend zacht is en een smeuïge en smakelijke vulling heeft.

De specifieke kenmerken van het product houden verband met de keuze van de grondstoffen en lokale kennis:

de ravioli is een product dat bestaat uit ingrediënten van hoge kwaliteit en dat geen kleurstoffen, conserveringsmiddelen en bestanddelen die consistentie geven, bevat.

De ravioli is uniek vanwege zijn korte kooktijd van ongeveer één minuut. Deze korte kooktijd is mogelijk omdat het gerecht bestaat uit dun deeg van zachte tarwe.

Ravioli kan niet worden gelijkgesteld met verse deegwaren en onderscheidt zich door verschillende eigenschappen die hem zijn specifieke karakter verlenen:

— deeg op basis van meel van zachte tarwe:

in tegenstelling tot de verse deegwaren die worden vervaardigd uit meel van harde tarwe, wordt het deeg voor de ravioli gefabriceerd met meel van zachte tarwe dat uit de kern van de tarwe is gehaald. Dit meel met een laag asgehalte geeft het deeg zijn karakteristieke ivoorwitte kleur;

— dunheid van het deeg: door voor het deeg meel van zachte tarwe te gebruiken, kunnen uiterst dunne vellen worden gemaakt en worden de deegnaden kleiner. Dit bijzondere kenmerk zorgt ervoor dat de ravioli uitzonderlijk kort gekookt hoeft te worden (gedurende ongeveer één minuut) en ongeëvenaard lekker zacht wordt. Verse deegwaren hebben doorgaans een deegdikte van 0,9 mm tot 1,1 mm;

— smeuïge en zachte vulling op basis van Comté BOB en/of Emmental français Est-Central BGA, verse kaas en peterselie. Het gebruik van deze kazen geeft "Raviole du Dauphiné" zijn smaak en bijzondere textuur;

— vers product: ravioli wordt niet gepasteuriseerd, waardoor de organoleptische eigenschappen zouden veranderen. De meeste verse deegwaren worden juist wel gepasteuriseerd of zelfs dubbel gepasteuriseerd.

"Raviole du Dauphiné" is een oud regionaal product, dat bekendstaat als streekgerecht uit de Dauphiné (de eerste teksten waarin ravioli wordt genoemd, dateren uit 1228). Ravioli komt voor in diverse oude teksten zoals Boccaccio's Decamarone (1352), le "Dictionnaire de l'ancienne langue française […]" (1891) of beschrijvingen van lokale tradities, zoals "Mœurs et coutumes du Dauphiné" (1978). In de negentiende eeuw is het recept vastgelegd en na de uitvinding van de raviolimachine kende ravioli een enorme groei vanaf de jaren 1950.

Deze naamsbekendheid is sindsdien toegenomen. Naar aanleiding van geschillen tussen producenten in de jaren 1980 heeft het hof van beroep van Grenoble op 14 februari 1989 "Raviole du Dauphiné" erkend als een oorsprongsbenaming onder verwijzing naar de specificiteit van dit product, het recept ervan en het geografische productiegebied. Verder wordt "Raviole du Dauphiné" genoemd in het overzicht van de inventaris van het Franse culinaire erfgoed, dat in 1995 is opgesteld.

De producenten dienden vervolgens een aanvraag in voor de erkenning van een beschermde geografische aanduiding voor dit product. Deze erkenning werd verkregen in 2009.

Sinds de jaren 1990 is de markt van "Raviole du Dauphiné" op nationaal niveau gegroeid en is deze goed voor enkele duizenden ton.

"Raviole du Dauphiné" is terug te vinden in talloze lokale recepten: gegratineerde ravioli, gebakken ravioli met salade, ravioli met room, morielje of kreeft, enz.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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