Publikacja powiadomienia dotyczącego zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4069)

POWIADOMIENIE DOTYCZĄCE ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Raviole du Dauphiné”

PGI-FR-0583-AM01 – 24.4.2025

1. **Nazwa produktu**

„Raviole du Dauphiné”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☒ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143

Wniosek o zmianę specyfikacji ChOG „Raviole du Dauphiné” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej zmianą na poziomie Unii, w szczególności:

a) nie polega na zmianie nazwy chronionego oznaczenia geograficznego;

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Opis produktu*

Punkt „Opis produktu” specyfikacji produktu zmieniono w kilku miejscach.

Wyjaśniono, że ciasto makaronowe nie może być grubsze niż 0,75 mm, a nie mieć „około 0,7 mm grubości”.

Producenci są obecnie zobowiązani do używania jaj z chowu na wolnym wybiegu do produkcji ciasta i farszu.

W odniesieniu do tłuszczów termin „olej roślinny” usunięto i zastąpiono terminem „tłuszcz”.

Ponadto przeredagowano opis właściwości organoleptycznych, aby podkreślić „barwę kości słoniowej” [ciasto makaronowe] oraz nadzienie o „charakterystycznym smaku”, „wynikającym z użycia gotowanego sera prasowanego i pietruszki”.

Wykaz składników zawiera obecnie maksymalne wartości procentowe zawartości wilgoci w mące i zawartości białka w suchej masie. Ponadto sporządzono pozytywny, wyczerpujący wykaz dozwolonych tłuszczów zawierający olej słonecznikowy, olej rzepakowy, oliwę z oliwek, olej z nasion winogron i masło niesolone o zawartości tłuszczu 82 %.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. *Określenie obszaru geograficznego*

Wykaz gmin zaktualizowano na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2024 r. i dodano odniesienie do tego kodu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. *Elementy uzasadniające związek z obszarem geograficznym*

Punkt ten przeredagowano w celu uwzględnienia obecnego formatu specyfikacji produktu, w szczególności w zakresie odniesienia do oświadczenia identyfikacyjnego w celu wydania pozwolenia przedsiębiorcom.

Dodano tabelę przedstawiającą obszary wiedzy fachowej na każdym etapie.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. *Opis metody otrzymywania produktu*

W tym punkcie określono, że ciasto należy przygotowywać z wykorzystaniem pszenicy zwyczajnej i nie mniej niż 10 % jaj na kilogram mąki. Dodano maksymalny okres przechowywania wynoszący cztery dni między przygotowaniem a produkcją „Raviole du Dauphiné”. Określono, że po przygotowaniu ciasta można je przechowywać nie dłużej niż jeden dzień przed użyciem go do produkcji „Raviole du Dauphiné”.

W specyfikacji produktu wyjaśniono, że świeże *ravioles* należy pakować w dniu przygotowania.

Usunięto pojęcie terminu przydatności do spożycia dla produktu świeżego i produktu pakowanego w atmosferze zmodyfikowanej. Ponadto w przypadku produktu mrożonego dodano datę minimalnej trwałości wynoszącą 12 miesięcy od daty zamrożenia.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. *Elementy uzasadniające związek ze środowiskiem geograficznym*

Punkt dotyczący specyfiki obszaru geograficznego przeredagowano i skrócono.

Zmieniono brzmienie punktu dotyczącego specyfiki produktu w celu podkreślenia właściwości organoleptycznych „Raviole du Dauphiné”.

Zmieniono związek przyczynowy między specyfiką obszaru geograficznego a specyfiką produktu w celu podkreślenia właściwości produktu (cienkie ciasto makaronowe, używanie mąki z pszenicy zwyczajnej, szczególny skład farszu), wiedzy fachowej i renomy.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. *Odniesienia do organu kontrolnego*

Zaktualizowano dane kontaktowe organu kontrolnego i odniesienia do niego.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. *Szczegółowe elementy dotyczące etykietowania*

Punkt ten zaktualizowano i obok obowiązkowych informacji przewidzianych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych odnosi się obecnie jedynie do wymogu umieszczenia nazwy produktu, to znaczy „Raviole du Dauphiné" i logo ChOG Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

8. *Wymogi krajowe*

Tabelę określającą główne pozycje podlegające kontroli zaktualizowano zgodnie z przepisami krajowymi i zmianami w specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Raviole du Dauphiné"

Nr UE: PGI-FR-0583-AM01 – 24.4.2025

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Raviole du Dauphiné"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 19 – PRZETWORY ZE ZBÓŻ, MĄKI, SKROBI LUB MLEKA; PIECZYWA CUKIERNICZE

1902 – Makarony, nawet poddane obróbce cieplnej lub nadziewane (mięsem lub innymi substancjami), lub przygotowane inaczej, takie jak spaghetti, rurki, nitki, lasagne, gnocchi, ravioli, cannelloni; kuskus, nawet przygotowany

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Raviole du Dauphiné" to specjalność regionu w postaci małych, cienkich kwadracików z ciasta z mąki z pszenicy zwyczajnej, faszerowanych serami twarogowymi, gotowanym serem prasowanym (Comté ChNP lub Emmental français Est–Central ChOG) oraz pietruszką podsmażoną na maśle.

Proces produkcji składa się z etapów ugniatania ciasta, mieszania farszu i łączenia ciasta z farszem. Dwa listki ciasta („wierzchni" i „spodni") wałkuje się bardzo cienko i skleja ze sobą, zamykając w środku wcześniej nałożony farsz. Cały proces zajmuje niewiele czasu, a po nim nadaje się pierożkom *ravioles* odpowiedni kształt za pomocą foremki do ciasta.

Specjał składa się z:

— maksymalnie 55 % bardzo cienkiego ciasta (≤ 0,75 mm grubości) na bazie mąki z pszenicy zwyczajnej o bardzo niskiej zawartości popiołu (z zarodków ziarna pszenicy), wody, jaj z chowu na wolnym wybiegu i tłuszczu;

— i farszu (minimum 45 %), w którego skład wchodzi Comté ChNP lub Emmental français Est–Central ChOG, ser twarogowy z krowiego mleka, pietruszka, jaja z chowu na wolnym wybiegu, sól i masło.

„Raviole du Dauphiné” sprzedaje się w postaci świeżej (ewentualnie pakowanej w atmosferze zmodyfikowanej) lub mrożonej.

Świeże „Raviole du Dauphiné” sprzedaje się w ponacinanych listkach składających się z 48 sztuk (6 × 8), a mrożone – jako oddzielne kwadraciki.

Waga listka wynosi od 60 do 65 gramów, co oznacza, że każdy kwadracik waży od 1 do 1,5 grama.

Właściwości organoleptyczne „Raviole du Dauphiné” są następujące: jest to cienkie ciasto o barwie kości słoniowej, które rozpływa się w ustach, z farszem o charakterystycznym smaku wynikającym z użycia gotowanego sera prasowanego i pietruszki. Produkt ma ogólnie gładką konsystencję.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Raviole du Dauphiné” nie zawiera barwników, konserwantów ani żadnych substancji wiążących (teksturotwórczych), takich jak bułka tarta, skrobia, płatki ziemniaczane, i nie podlega obróbce termicznej poza ewentualnym mrożeniem.

Składniki ciasta:

Mąka

Mąka używana do produkcji ma następujące właściwości:

— granulometria ziarna poniżej 200 mikronów;

— zawartość popiołu w suchej masie poniżej 0,50 (mąka typ 45);

— wilgotność między 13 % a 16 % włącznie;

— zawartość białka masie suchej między 9 % a 12 % włącznie;

— bez dodatków chemicznych.

Jaja z chowu na wolnym wybiegu

Inne składniki

— dozwolone tłuszcze: olej słonecznikowy, olej rzepakowy, oliwa z oliwek, olej z nasion winogron, masło niesolone o zawartości tłuszczu 82 %;

— woda;

— sól (niekoniecznie).

Składniki farszu:

Świeży ser wytworzony z pasteryzowanego mleka krowiego

— minimalna zawartość tłuszczu w masie suchej na poziomie 30 % (lub w masie całkowitej: minimum 8,5 %);

— musi stanowić co najmniej 30 % farszu.

Gotowany ser prasowany

Do farszu można dodawać wyłącznie następujące rodzaje gotowanego sera prasowanego (ze względu na tradycję i walory smakowe):

Comté ChNP lub Emmental français Est–Central ChOG. Musi stanowić co najmniej 40 % farszu.

Pietruszka

Można używać pietruszki w dwóch postaciach, świeżej lub mrożonej, w takich ilościach, żeby stanowiła co najmniej 4 % farszu. Pietruszka liofilizowana jest niedozwolona. Jest podsmażona na maśle. Pietruszkę podsmaża się na maśle niesolonym o zawartości tłuszczu 82 %.

Inne składniki

— jaja z chowu na wolnym wybiegu;

— masło niesolone o zawartości tłuszczu 82 %;

— sól;

— dozwolone przyprawy: pieprz (pieprz, który nie został poddany żadnemu procesowi jonizacji).

Jaja z chowu na wolnym wybiegu i świeży ser muszą pochodzić z obszaru geograficznego, na którym produkuje się „Raviole du Dauphiné", lub z następujących departamentów, które z nim graniczą: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain, Savoie. Przemawia za tym kilka względów:

— niezakłócona tradycja lokalnych krótkich łańcuchów dostaw,

— szybkość dostawy gwarantująca świeżość surowców,

— łatwość kontrolowania dostawców, ponieważ surowe składniki są delikatne, a „Raviole du Dauphiné" jest wilgotnym produktem niepoddawanym żadnej obróbce cieplnej poza ewentualnym mrożeniem.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

— Przygotowywanie ciasta,

— przygotowywanie farszu,

— połączenie ciasta z farszem,

— ewentualnie mrożenie,

— pakowanie.

Etapy te muszą odbywać się na obszarze geograficznym, ponieważ surowce i produkt„Raviole du Dauphiné" są delikatne. „Raviole du Dauphiné" jest wilgotnym produktem niepoddawanym żadnej obróbce cieplnej poza ewentualnym mrożeniem.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie (w opakowania papierowe, kartonowe albo na tacki owijane folią spożywczą) musi obowiązkowo odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, ponieważ przetransportowanie produktu tak delikatnego jak pierożki *ravioles* bez uprzedniego zapakowania wydaje się niemożliwe, a także z powodu zachowania walorów smakowych produktu.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz obowiązkowych elementów określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych etykieta zawiera następujące informacje:

— nazwę produktu: „Raviole du Dauphiné",

— logo ChOG Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Produkt „Raviole du Dauphiné" jest wytwarzany na bardzo ograniczonym obszarze:

— 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. Gmina uwzględniona częściowo: Valherbasse, część odpowiadająca terytorium byłych gmin Miribel i Saint-Bonnet-de-Valclérieux.

— Isère: gminy 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. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Wyznaczenie obszaru geograficznego ma ścisły związek z historią produktu. W regionach alpejskich Dolnego Delfinatu rosła tylko pszenica zwyczajna; liczne stada owiec, kóz i kilka stad bydła dawały mleko, a zatem ser, i zapewniały mięso będące rarytasem zarezerwowanym dla zamożnych mieszkańców miast. Chłopi przynosili pszenicę do lokalnego młynarza, który rozliczał się w mące z piekarzem. Ten z kolei dostarczał im chleb i mąkę z pszenicy zwyczajnej. Poza solą nie kupowano nic, wymieniano się pszenicą i spożywano rośliny korzeniowe oraz warzywa, które stanowiły podstawowe pożywienie.

Początki pierożków *ravioles* sięgają czasów starożytnych, kiedy to składały się z warzyw korzeniowych. Potem ich składniki zmieniały się wraz z upływem czasu w zależności od surowców dostępnych w regionie Delfinatu, żeby ostatecznie zasłynąć w znanej dzisiaj postaci – jako połączenie ciasta z mąki z pszenicy zwyczajnej z farszem zawierającym Comté ChNP lub Emmental français Est–Central ChOG, ser twarogowy i pietruszkę.

Jako że pierożki *ravioles* nie zawierają mięsa, najpierw było to danie postne, a dopiero potem stało się daniem podawanym najpierw przy okazji świąt religijnych, a później świeckich. Produkcja pierożków rozwinęła się głównie na początku XX wieku, kiedy kobiety nazywane *ravioleuses* chodziły od gospodarstwa do gospodarstwa, gdzie szykowały pierożki w wigilię świąt.

W 1873 r. pewna *ravioleuse*, pani Maury, osiadła w Romans (które nadal jest głównym ośrodkiem produkcji „Raviole du Dauphiné"),i jako pierwsza zaczęła produkować pierożki *ravioles*, które można było degustować na miejscu. Bardzo szybko inne *ravioleuses* poszły w jej ślady, między innymi pani Fayet.

Emile Truchet stworzył maszynę, która miała zmodernizować produkcję pierożków *ravioles*. W 1953 r. pan Truchet zaczął sprzedawać pierożki na targu w Romans sur Isère. Pierożki cieszyły się ogromnym powodzeniem, a ich pozycja umacniała się jeszcze bardziej przez kolejne lata.

Dzięki pierwszej maszynie do produkcji *ravioles* produkt szybko zyskiwał coraz większą popularność a jego produkcja znacznie się zwiększyła.

Zakłady produkujące „Raviole du Dauphiné" nadal znajdują się na obszarze, z którego produkt się wywodzi, czyli w okolicach Romans i Royans.

5.2. *Specyfika produktu*

Właściwości organoleptyczne „Raviole du Dauphiné" są następujące: jest to cienkie ciasto o barwie kości słoniowej, które rozpływa się w ustach, z farszem o charakterystycznym smaku wynikającym z użycia gotowanego sera prasowanego i pietruszki. Produkt ma ogólnie gładką konsystencję.

„Raviole du Dauphiné" wyróżnia to, że dzięki cienkiemu ciastu na bazie pszenicy zwyczajnej wystarczy gotować je przez minutę we wrzącej wodzie.

5.3. *Związek przyczynowy*

„Raviole du Dauphiné" to produkt regionalny o długiej historii. Różne potrawy produkowane we wsiach na terenie Delfinatu były przygotowywane wyłącznie z produktów regionalnych i stąd obecność w *ravioles* serów zamiast mięsa. Podobnie używanie mąki z pszenicy zwyczajnej wynika z możliwości lokalnego rolnictwa, bo klasyczne ciasta makaronowe wytwarza się z pszenicy durum.

Rodziny odbierały swoją mąkę od piekarza i przygotowywały z niej wyłącznie na świąteczne dni: *ravioles*, *crouzets*, *matafans* i *besiantes Ravioles* należały do lokalnych produktów, które przygotowywano na użytek rodziny na święta i które ulegały różnym modyfikacjom.

Ravioles to przede wszystkim wytwór kultury i tradycyjnych umiejętności regionu Delfinatu (*ravioleuses*).

W XIX wieku przepis na „Raviole du Dauphiné" przestał ulegać zmianom, a wynalezienie maszyny do *ravioles* umożliwiło zwiększenie produkcji i rozpowszechnienie tego produktu.

Wybieranie odpowiednich surowców i stosowanie tradycyjnego przepisu pozwala zachować właściwości „Raviole du Dauphiné", na które składają się: bardzo cienkie ciasto, które bardzo szybko się gotuje i które fantastycznie rozpływa się w ustach, oraz kremowy i aromatyczny farsz.

Wyjątkowe właściwości produktu mają związek z wyborem surowców i lokalną znajomością tajników produkcji.

Pierożki *ravioles* to produkt składający się z naturalnych składników najlepszej jakości, który nie zawiera barwników, konserwantów ani substancji wiążących (teksturotwórczych).

Ravioles wyróżnia to, że dzięki cienkiemu ciastu na bazie pszenicy zwyczajnej wystarczy gotować je przez minutę we wrzącej wodzie.

Ravioles niesłusznie porównuje się ze świeżym ciastem makaronowym, tymczasem różnią się od niego pod wieloma względami, które świadczą o ich specyfice.

— Ciasto na bazie mąki z pszenicy zwyczajnej:

W przeciwieństwie do świeżego ciasta makaronowego wytwarzanego z semoliny z pszenicy durum ciasto na „Raviole du Dauphiné"wytwarza się z mąki z pszenicy zwyczajnej otrzymywanej z zarodków ziarna pszenicy, która to mąka ze względu na niską zawartość popiołu nadaje ciastu charakterystyczną barwę kości słoniowej.

— Delikatność ciasta: mąka z pszenicy zwyczajnej, używana jako składnik ciasta, umożliwia jego rozwałkowanie na bardzo cienki placek i ograniczenie liczby miejsc sklejenia ciasta. a wyjątkowa właściwość sprawia, że *ravioles* bardzo szybko się gotuje (1 minutę) i jak żadne inne ciasto rozpływają się w ustach. Zazwyczaj grubość świeżych ciast makaronowych wynosi 0,9–1,1 mm.

— Kremowy i miękki farsz na bazie Comté ChNP lub Emmental français Est–Central ChOG, sera twarogowego i pietruszki. stosowanie tych serów nadaje „Raviole du Dauphiné" charakterystyczny smak i szczególną konsystencję.

— Świeże produkty: „Raviole du Dauphiné" nie są pasteryzowane, ponieważ spowodowałoby to zmianę właściwości organoleptycznych. Z kolei świeże ciasta makaronowe w większości wypadków są pasteryzowane, a nawet dwukrotnie pasteryzowane.

„Raviole du Dauphiné" to produkt regionalny o długiej historii, który słynie z tego, że jest produkowany w regionie Delfinatu (pierwsza wzmianka o *ravioles* pochodzi z tekstu z 1228 r.). Produkt ten jest przywoływany w wielu starych dziełach, takich jak *Dekameron* Boccacia (1352) czy *Dictionnaire de l'ancienne langue française (…)* ([*Słownik języka starofrancuskiego (…)*] (1891), jak również w pracach poświęconych lokalnym tradycjom, takich jak *Mœurs et coutumes du Dauphiné* [*Konwenanse i zwyczaje w Delfinacie*] (1978); receptura *ravioles* ugruntowała się w ciągu XIX wieku, a duży wzrost zainteresowania produktem przypadł na lata 50. XX wieku, kiedy to wynaleziono maszynę do *ravioles*.

Od tego czasu renoma produktu stale rośnie. W latach 80. w wyniku postępowania sądowe między producentami decyzją Sądu Apelacyjnego (Cour d'Appel) w Grenoble z dnia 14 lutego 1989 r. „Raviole du Dauphiné" zostały uznane za chronioną nazwę pochodzenia z uwagi na specyfikę produktu, przepis i obszar geograficzny produkcji. „Raviole du Dauphiné" wymienia się także w *Inventaire du patrimoine culinaire de la France* (*Spisie dziedzictwa kulinarnego Francji*) opracowanym w 1995 r.

Producenci ubiegali się o nadanie statusu chronionego oznaczenia geograficznego dla tego produktu, co nastąpiło ostatecznie w 2009 roku.

Od lat 90. rynek „Raviole du Dauphiné" rozwija się na poziomie krajowym, osiągając wielkość kilku tysięcy ton.

Produkt stanowi element szeregu lokalnych przepisów, np. *ravioles* zapiekane, *ravioles* smażone z dodatkiem sałaty, *ravioles* ze śmietaną, re smardzami, z rakami itp.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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