C/2025/4069

17.7.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/4069)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Raviole du Dauphiné»

PGI-FR-0583-AM01 — 24.4.2025

1. **Nome do produto**

«Raviole du Dauphiné»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ Denominação de origem protegida (DOP)

☒ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire [Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Motivos pelos quais a alteração ou alterações correspondem à definição de «alteração normalizada», nos termos do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143:

O pedido de alteração da IGP «Raviole du Dauphiné» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) Alteração do nome da indicação geográfica protegida;

b) Risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Introdução de novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Descrição do produto*

A secção «Descrição do produto» do caderno de especificações foi alterada em vários pontos.

Esclareceu-se que a massa alimentícia não deve ter uma espessura superior a 0,75 mm, em vez de «cerca de 0,7 mm».

Os produtores são agora obrigados a utilizar ovos de galinhas criadas ao ar livre para fabricar a massa e o recheio.

No que diz respeito às matérias gordas, a menção «óleo vegetal» foi suprimida e substituída por «matéria gorda».

Além disso, a descrição das características organoléticas foi reformulada para destacar a «cor marfim» [massa] e o recheio com o seu «sabor característico», que se «distingue pelo queijo de pasta prensada cozida e salsa».

A lista de ingredientes inclui agora percentagens máximas para o teor de humidade da farinha e o teor de proteínas do produto seco. Além disso, foi elaborada uma lista positiva e exaustiva de matérias gordas autorizadas: óleo de girassol, óleo de colza, azeite, óleo de grainha de uva, manteiga sem sal com um teor de matéria gorda de 82 %.

A alteração afeta o documento único.

2. *Delimitação da área geográfica*

A lista de municípios foi atualizada com base no *Code officiel géographique* [código geográfico oficial] de 2024, tendo sido acrescentada uma referência a este código.

A alteração afeta o documento único.

3. *Elementos que demonstram a relação com a indicação geográfica*

Esta secção foi reformulada para ter em conta o formato atual do caderno de especificações, em especial no que diz respeito à referência à declaração de identificação para autorizar os operadores.

Foi aditado um quadro com os domínios de especialização em cada fase.

A alteração não afeta o documento único.

4. *Descrição do método de obtenção do produto*

Nesta secção foi especificado que a massa deve ser preparada com trigo-mole e, no mínimo, 10 % de ovos por quilograma de farinha. Foi aditado um período máximo de armazenagem de quatro dias entre a preparação e a produção do «Raviole du Dauphiné». Foi ainda especificado que, uma vez preparada, a massa não pode ser armazenada por mais de um dia antes da sua utilização para a produção do «Raviole du Dauphiné».

O caderno de especificações esclarece que os ravióis frescos devem ser embalados no dia da sua preparação.

Foi suprimido o conceito de data-limite de consumo para produtos frescos e produtos acondicionados em atmosfera controlada. Além disso, para o produto congelado, foi acrescentada uma data de durabilidade mínima de 12 meses a contar da data de ultracongelação.

A alteração não afeta o documento único.

5. *Elementos que justificam a relação com o meio geográfico*

A secção consagrada à especificidade da área geográfica foi reformulada e sintetizada.

A redação da secção relativa à especificidade do produto foi revista, a fim de salientar as características organoléticas do «Raviole du Dauphiné».

A relação causal entre a especificidade da área geográfica e a especificidade do produto foi revista, a fim de salientar as características do produto (massa alimentícia fina, utilização de farinha de trigo-mole, composição específica do recheio), o saber-fazer e a reputação.

A alteração afeta o documento único.

6. *Referências ao organismo de controlo*

As referências e os dados de contacto do organismo de controlo foram atualizados.

A alteração não afeta o documento único.

7. *Elementos específicos da rotulagem*

A secção foi atualizada e, a par das informações obrigatórias previstas na legislação relativa à rotulagem e apresentação dos alimentos, refere agora apenas a obrigação de incluir a denominação do produto, ou seja, «Raviole du Dauphiné», e o logótipo IGP da União Europeia no mesmo campo visual.

A alteração afeta o documento único.

8. *Requisitos nacionais*

O quadro que especifica os principais elementos a verificar foi atualizado em conformidade com as disposições nacionais e as alterações do caderno de especificações.

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Raviole du Dauphiné»

N.º UE: PGI-FR-0583-AM01 — 24.4.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Raviole du Dauphiné»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 19 — PREPARAÇÕES À BASE DE CEREAIS, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS OU LEITE; PRODUTOS DE PASTELARIA

1902 — Massas alimentícias, mesmo cozidas ou recheadas (de carne ou de outras substâncias) ou preparadas de outro modo, tais como esparguete, macarrão, aletria, lasanha, nhoque, ravióli e canelone; cuscuz, mesmo preparado

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Raviole du Dauphiné» é uma especialidade regional. O produto apresenta-se sob a forma de pequenos quadrados abaulados, feitos de uma massa fina de farinha de trigo-mole recheada com queijo fresco, queijo de pasta prensada cozida (Comté DOP e/ou Emmental français Est-Central IGP) e salsa salteada em manteiga.

O fabrico processa-se em três fases: preparação da massa, preparação do recheio e recheio propriamente dito da massa. Duas folhas de massa são finamente laminadas e ligadas uma à outra, sendo o recheio inserido entre elas. Após esta operação, muito rápida, o preparado é passado por um molde que confere aos raviólis a sua forma específica.

Esta especialidade é composta:

— numa percentagem máxima de 55 %, por uma massa muito fina (≤ 0,75 mm), à base de farinha de trigo-mole com um teor muito reduzido de cinzas (miolo do grão de trigo), água, ovos de galinhas criadas ao ar livre e matéria gorda,

— por um recheio (numa percentagem mínima de 45 %), constituído por Comté DOP e/ou Emmental français Est-Central IGP, queijo fresco de leite de vaca, salsa, ovos de galinhas criadas ao ar livre, sal e manteiga.

O «Raviole du Dauphiné» é comercializado fresco (opcionalmente acondicionado em atmosfera controlada) ou congelado.

O produto fresco é apresentado em placas de 48 unidades pré-cortadas, de 6 por 8, (opcionalmente acondicionado em atmosfera controlada) e o congelado é vendido em unidades separadas.

O peso de uma placa varia entre 60 e 65 g, o que corresponde a 1 a 1,5 g por ravióli.

O produto apresenta as seguintes características organoléticas: uma massa fina de cor de marfim que se desfaz na boca e um recheio com um sabor característico, que se distingue pelo queijo de pasta prensada cozida e salsa. A textura é suave.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

O «Raviole du Dauphiné» não contém corantes, conservantes, nem qualquer produto para melhorar a textura, como pão ralado, fécula ou flocos de batata, e não é objeto de qualquer tratamento térmico, para além de uma eventual ultracongelação.

Ingredientes da massa:

Farinha

A farinha utilizada tem as seguintes características:

— granulometria inferior a 200 mícrones,

— teor de cinzas no extrato seco inferior a 0,50 (farinha de tipo 45),

— humidade compreendida entre 13 % e 16 %, inclusive,

— teor de proteínas no extrato seco compreendido entre 9 % e 12 %, inclusive,

— não é incorporado nenhum aditivo químico.

Ovos de galinhas criadas ao ar livre

Outros ingredientes:

— matérias gordas autorizadas: óleo de girassol, óleo de colza, azeite, óleo de grainha de uva, manteiga sem sal com um teor de matéria gorda de 82 %,

— água,

— sal (facultativo).

Ingredientes do recheio:

Queijo fresco de leite de vaca pasteurizado

— taxa mínima de matéria gorda de 30 % na matéria seca (ou uma taxa mínima de matéria gorda de 8,5 % do peso total),

— quantidade aquando da incorporação: 30 %, pelo menos, do recheio.

Queijo de pasta prensada cozida

Na preparação do recheio são utilizados exclusivamente (por razões de tradição e devido às suas qualidades gustativas) os seguintes tipos de queijo de pasta prensada cozida:

Comté DOP e/ou Emmental français Est-Central IGP. Quantidade aquando da incorporação: 40 %, pelo menos, do recheio.

Salsa

A salsa é utilizada fresca ou congelada e deve representar, no mínimo, 4 % do recheio. É proibida a utilização de salsa liofilizada. A salsa é salteada em manteiga sem sal com um teor de matéria gorda de 82 %.

Outros ingredientes:

— ovos de galinhas criadas ao ar livre,

— manteiga sem sal com um teor de matéria gorda de 82 %,

— sal,

— especiaria autorizada: pimenta (que não tenha sido objeto de qualquer tratamento por ionização).

Os ovos de galinhas criadas ao ar livre e o queijo fresco devem ser provenientes da área geográfica de fabrico do «Raviole du Dauphiné» ou dos departamentos limítrofes seguintes: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain, Savoie, por várias razões:

— uma tradição constante de circuitos de abastecimento curtos, com fornecedores locais,

— rapidez no fornecimento, o que garante matérias-primas frescas,

— facilidade no controlo dos fornecedores, já que as matérias-primas são delicadas e o «Raviole du Dauphiné» é um produto húmido que não é objeto de qualquer tratamento térmico, para além de uma eventual ultracongelação.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

— preparação da massa,

— preparação do recheio,

— operação de introdução do recheio na massa,

— eventual ultracongelação,

— acondicionamento.

Estas operações devem ter lugar na área geográfica, uma vez que as matérias-primas e o produto «Raviole du Dauphiné» são delicados. O «Raviole du Dauphiné» é um produto húmido que não é sujeito a qualquer tratamento térmico, para além de uma eventual ultracongelação.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O acondicionamento do produto (em embalagem de papel, cartão ou pequeno tabuleiro envolvido em película aderente) deve obrigatoriamente ter lugar na área geográfica, já que, por razões que se prendem com a preservação das qualidades gustativas do ravióli, é impossível transportar um produto tão frágil se este não for previamente acondicionado.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Além da informação obrigatória prevista na legislação relativa à rotulagem e apresentação dos alimentos, os rótulos devem ostentar:

— a denominação do produto: «Raviole du Dauphiné»,

— o logótipo IGP da União Europeia no mesmo campo visual.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A produção do «Raviole du Dauphiné» é muito localizada e tem lugar nas seguintes zonas:

— no departamento de 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. Parte do território do seguinte município: Valherbasse, a parte correspondente ao território dos antigos municípios de Miribel e Saint--Bonnet-de-Valclérieux,

— no departamento de Isère: os municípios de 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. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A definição da área geográfica está diretamente ligada ao historial do produto. Com efeito, nas regiões alpinas do Baixo Delfinado só crescia trigo-mole; o leite e, portanto, o queijo, bem como a carne — um manjar de luxo reservado às pessoas mais abastadas das cidades — provinham dos numerosos rebanhos, carneiros, cabras e alguns bovinos. Os camponeses levavam o trigo ao moleiro local, que abria uma conta em farinha no padeiro. Este, em troca, fornecia-lhes pão e farinha de trigo-mole. Nunca se comprava nada, com exceção do sal; trocava-se o trigo e consumiam-se as raízes e os legumes, que constituíam a base da alimentação.

As origens do ravióli ascendem à Antiguidade, quando ainda era confecionado com «rave» (rábano). Ao longo dos séculos, os seus ingredientes evoluíram em função das matérias-primas que se encontravam na região do Dauphiné, até se fixar a receita atual, a saber: massa à base de farinha de trigo-mole, recheada com Comté DOP e/ou Emmental français Est-Central IGP, queijo fresco e salsa.

Como não continham carne, os raviói começaram por ser um prato dos dias de jejum, passando depois a ser servidos, inicialmente por ocasião de feriados religiosos e, mais tarde, em feriados civis. Foi sobretudo no início do século XX que este produto começou a ser difundido, com as «ravioleuses», mulheres que o confecionavam, que, nas vésperas de celebrações, iam de casa em casa para fazer os raviói.

Em 1873, uma «ravioleuse», a Senhora Maury, foi viver para Romans (ainda hoje o principal centro de produção do «Raviole du Dauphiné»), tendo sido a primeira a fabricar e servir no próprio local os raviói. Outras «ravioleuses» imitaram-na, designadamente a Senhora Fayet.

Emile Truchet inventou uma máquina destinada a modernizar a produção de raviói e, em 1953, fabricou raviói na feira de Romans-sur-Isère. Este produto teve um imenso êxito que foi confirmado nos anos seguintes.

Graças a esta primeira máquina de raviói, a reputação do produto e a sua produção aumentaram consideravelmente.

As empresas de produção de «Ravioles du Dauphiné» localizaram-se sempre na zona de origem deste produto: a vizinhança de Romans e de Royans.

5.2. *Especificidade do produto*

O produto apresenta as seguintes características organoléticas: uma massa fina de cor de marfim que se desfaz na boca e um recheio com um sabor que se distingue pelo queijo de pasta prensada cozida e salsa. A textura é suave.

A massa fina à base de trigo-mole permite que o ravióli coza em água fervente em apenas um minuto, fazendo do «Raviole du Dauphiné» um produto único.

5.3. *Relação*

O «Raviole du Dauphiné» é um produto regional com uma longa história. As diversas preparações culinárias da região rural do Dauphiné têm por base unicamente produtos locais, o que explica que os raviói contenham queijo. Além disso, a agricultura local oferecia a possibilidade de utilizar farinha de trigo-mole, enquanto as massas clássicas são feitas com sêmola de trigo-duro.

As famílias iam buscar a sua farinha ao padeiro e fabricavam, unicamente para os dias de festa, raviói, *crouzets*, «matafans» «besiantes». O ravióli era uma preparação culinária local, familiar, um manjar de festa que permitia várias adaptações.

Os raviói são, antes de mais, o resultado de uma cultura e de um saber-fazer tradicionais presentes na região de Dauphiné («ravioleuses»).

No século XIX, a atual receita dos «Ravioles du Dauphiné» estava fixada e a invenção da máquina de raviói permitiu o aumento da sua produção e difusão.

Uma escolha precisa das matérias-primas e a conservação de uma receita tradicional permitiram preservar as características do «Raviole du Dauphiné»: uma massa muito fina que permite que o ravióli coza muito rapidamente e se desfaça na boca e um recheio aveludado e saboroso.

As características específicas do produto estão ligadas à escolha das matérias-primas e ao saber-fazer local.

Os ravióis são um produto confecionado com ingredientes nobres, sem corantes nem conservantes, nem aditivos destinados a melhorar a textura.

A massa fina à base de trigo-mole permite que os ravióis cozam em água fervente em apenas um minuto, fazendo deles um produto único.

Os ravióis não podem ser comparados com massas alimentícias frescas, uma vez que existem vários critérios que os diferenciam e lhes conferem características específicas:

— Massa à base de farinha de trigo-mole:

Ao contrário das massas frescas fabricadas a partir de sêmola de trigo-duro, a massa do «Raviole du Dauphiné» é fabricada com farinha de trigo-mole extraída do miolo do grão de trigo que, em razão do baixo teor de cinzas, dá à massa a sua cor marfim característica.

— Massa muito fina: a utilização de uma farinha de trigo-mole como constituinte da massa permite realizar laminagens extremamente finas e reduzir as zonas em que a massa é unida. Esta característica específica confere ao ravióli uma rapidez de cozedura única (cerca de um minuto) e a inconfundível capacidade para se desfazer na boca. De modo geral, as massas frescas têm espessuras compreendidas entre 0,9 mm e 1,1 mm.

— Recheio aveludado e tenro, à base de Comté DOP e/ou Emmental français Est-Central IGP, queijo fresco e salsa: a utilização destes queijos confere ao «Raviole du Dauphiné» o seu sabor e textura especial.

— Produto fresco: o «Raviole du Dauphiné» não é pasteurizado, já que isso alteraria as suas qualidades organoléticas. Em contrapartida, as massas frescas são geralmente pasteurizadas, por vezes mesmo duplamente.

O «Raviole du Dauphiné» é um produto regional renomado, com uma longa história, produzido na região de Dauphiné (os primeiros textos que mencionam o ravióli datam de 1228). Referida numa série de obras antigas, como o *Decameron* (1352) de Boccaccio, o *Dictionaire de l'ancienne langue française […]* (Dicionário da Língua Francesa Antiga […]) (1891) ou obras sobre tradições locais, como *Mœurs et coutumes du Dauphiné* (Costumes e Tradições do Dauphiné) (1978), a receita dos ravióis foi aperfeiçoada durante o século XIX. O produto ganhou grande popularidade a partir da década de 1950, na sequência da invenção da máquina de ravióis.

Desde então, a sua reputação tem vindo a aumentar. Na década de 1980, os processos judiciais entre fabricantes conduziram à decisão do Tribunal de Recurso de Grenoble, em 14 de fevereiro de 1989, de reconhecer o «Raviole du Dauphiné» como denominação de origem, salientando a especificidade do produto, a sua receita e a sua área geográfica de produção. O «Raviole du Dauphiné» foi igualmente incluído no inventário do património culinário francês, elaborado em 1995.

Os produtores solicitaram o estatuto de indicação geográfica protegida para o produto, que foi concedido em 2009.

Desde a década de 1990, o mercado do «Raviole du Dauphiné» tem vindo a crescer a nível nacional, atingindo vários milhares de toneladas.

O produto faz parte de várias receitas locais, por exemplo, ravióis gratinados, ravióis fritos com salada, ravióis com natas, com cogumelos-morel, com lagostins, etc.

Referência à publicação do caderno de especificações

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