C/2025/4069

17.7.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/4069)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Raviole du Dauphiné”

PGI-FR-0583-AM01 – 24.4.2025

1. **Denumirea produsului**

„Raviole du Dauphiné”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ Denumire de origine protejată (DOP)

☒ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ produse agricole

☐ vinuri

☐ băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii și Suveranității Alimentare

6. **Calificarea drept modificare standard**

Explicația faptului că modificarea (modificările) se încadrează în definiția unei modificări standard, astfel cum este prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143:

Cererea de modificare a IGP „Raviole du Dauphiné” nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii, și anume:

(a) nu include o modificare a denumirii indicației geografice protejate;

(b) nu prezintă riscul să anuleze legătura cu aria geografică;

(c) nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

Prin urmare, autoritățile franceze consideră că această cerere vizează o modificare standard.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Descrierea produsului*

Secțiunea „Descrierea produsului” din caietul de sarcini a fost modificată în mai multe locuri.

S-a clarificat faptul că pastele nu trebuie să aibă o grosime mai mare de 0,75 mm, în loc de „aproximativ 0,7 mm”.

În prezent, producătorii sunt obligați să utilizeze ouă de găini crescute în aer liber pentru prepararea aluatului și a umpluturii.

În ceea ce privește grăsimile, termenul „ulei vegetal” a fost eliminat și înlocuit cu „grăsime”.

În plus, descrierea caracteristicilor organoleptice a fost reformulată pentru a evidenția [pastele de] „culoarea fildeșului” și umplutura cu „gustul [său] distinctiv”, care este „caracterizat de brânza presată cu pastă tare și pătrunjel”.

Lista ingredientelor include în prezent procentele maxime pentru conținutul de umiditate al făinii și conținutul de proteine pentru produsul uscat. În plus, a fost întocmită o listă pozitivă și exhaustivă a grăsimilor permise, constând în ulei de floarea-soarelui, ulei de rapiță, ulei de măsline, ulei din semințe de struguri, unt nesărat cu un conținut de grăsime de 82 %.

Modificarea vizează documentul unic.

2. *Delimitarea ariei geografice*

Lista comunelor a fost actualizată pe baza Codului geografic oficial din 2024 și a fost adăugată o trimitere la acest cod.

Modificarea vizează documentul unic.

3. *Dovezi privind legătura cu indicația geografică*

Această secțiune a fost reformulată pentru a lua în considerare formatul actual al caietului de sarcini, în special în ceea ce privește trimiterea la declarația de identificare pentru autorizarea operatorilor.

A fost adăugat un tabel care prezintă domeniile de expertiză în fiecare etapă.

Modificarea nu vizează documentul unic.

4. *Descrierea metodei de obținere a produsului*

În această secțiune se specifică faptul că aluatul trebuie să fie preparat din făină din grâu comun și minimum 10 % ouă pe kilogram de făină. A fost adăugată o perioadă maximă de depozitare de patru zile între prepararea și producerea „Raviole du Dauphiné”. Se precizează că, după prepararea aluatului, acesta nu poate fi depozitat mai mult de o zi înainte de a fi folosit pentru a produce „Raviole du Dauphiné”.

În caietul de sarcini, s-a clarificat faptul că pastele proaspete de tip ravioli trebuie ambalate în ziua în care sunt preparate.

Noțiunea de dată-limită de consum pentru produsul proaspăt și produsul ambalat în atmosferă modificată a fost eliminată. În plus, pentru produsul congelat, a fost adăugată o dată a durabilității minimale de 12 luni de la data congelării rapide.

Modificarea nu vizează documentul unic.

5. *Detalii care demonstrează legătura cu mediul geografic*

Secțiunea privind specificitatea ariei geografice a fost reformulată și comprimată.

Formularea secțiunii privind specificitatea produsului a fost revizuită pentru a sublinia caracteristicile organoleptice ale produsului „Raviole du Dauphiné”.

Legătura cauzală dintre specificitatea ariei geografice și specificitatea produsului a fost revizuită pentru a evidenția caracteristicile produsului (paste subțiri, utilizarea făinii de grâu comun, compoziția specifică a umpluturii), know-how-ul și reputația.

Modificarea vizează documentul unic.

6. *Trimiteri la organismul de control*

De asemenea, au fost actualizate trimiterile la organismul de control și datele de contact ale acestuia.

Modificarea nu vizează documentul unic.

7. *Detalii specifice privind etichetarea*

Secțiunea a fost actualizată și, pe lângă informațiile obligatorii prevăzute de legislația privind etichetarea și prezentarea produselor alimentare, se referă în prezent doar la cerința de a include denumirea produsului, și anume „Raviole du Dauphiné”, și logoul IGP al Uniunii Europene în același câmp vizual.

Modificarea vizează documentul unic.

8. *Cerințele naționale*

Tabelul care precizează principalele elemente care trebuie verificate a fost actualizat în conformitate cu dispozițiile naționale și cu modificările aduse caietului de sarcini al produsului.

Modificarea nu vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

„Raviole du Dauphiné”

Nr. UE: PGI-FR-0583-AM01 – 24.4.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Raviole du Dauphiné”

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 19 – PREPARATE PE BAZĂ DE CEREALE, DE FĂINĂ, DE AMIDON, DE FECULE SAU DE LAPTE; PRODUSE DE PATISERIE

1902 – Paste alimentare chiar fierte sau umplute (cu carne sau cu alte substanțe) sau chiar altfel preparate, cum ar fi spaghete, macaroane, fidea, lasagna, gnochi, ravioli, caneloni; cușcuș, chiar preparat.

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Raviole du Dauphiné” este o specialitate regională care se prezintă sub forma unor mici pătrate convexe din aluat subțire din făină de grâu comun, umplute cu brânză proaspătă, brânză presată cu pastă tare (Comté DOP și/sau Emmental français est-central IGP) și pătrunjel călit în unt.

„Raviole du Dauphiné” se prepară prin frământarea aluatului, amestecarea umpluturii și umplerea aluatului cu umplutură. Se întind două foi de aluat (una pentru acoperire și una pentru bază) până când acestea devin foarte subțiri, apoi, după introducerea umpluturii între ele, se lipesc una de alta. Operațiunea este foarte rapidă, fiind urmată de așezarea aluatului într-o formă care îi dă aspectul specific pastelor ravioli.

În compoziția acestei specialități intră:

— maximum 55 % aluat foarte subțire (≤ 0,75 mm) pe bază de făină de grâu comun cu un conținut foarte scăzut de cenușă (germeni de grâu), apă, ouă de găini crescute în aer liber și grăsime;

— umplutura (cel puțin 45 %) obținută din Comté DOP și/sau Emmental français est-central IGP, brânză proaspătă din lapte de vacă, pătrunjel, ouă de găini crescute în aer liber, sare și unt.

Produsul „Raviole du Dauphiné” se prezintă în stare proaspătă (eventual ambalat în atmosferă modificată) sau congelată.

Produsul „Raviole du Dauphiné” se comercializează în foi cu 48 de bucăți pretăiate (6×8) atunci când este proaspăt (opțional, în atmosferă modificată) și în bucăți separate, atunci când este congelat.

Fiecare foaie cântărește între 60 și 65 de grame, corespunzând unei greutăți cuprinse între 1 și 1,5 grame per pătrat.

Caracteristicile organoleptice ale produsului „Raviole du Dauphiné” sunt caracterizate de aluatul subțire pentru paste de culoarea fildeșului cu textură fondantă și o umplutură cu un gust distinctiv din brânză presată cu pastă tare și pătrunjel. În general, are o textură fină.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

„Raviole du Dauphiné” nu conține coloranți sau conservanți artificiali și nici alți aditivi pentru textură, cum ar fi pesmetul, amidonul sau fulgii de cartofi, și nu este supus niciunui alt tratament termic, cu excepția unei eventuale congelări.

Ingrediente pentru paste:

Făină

Făina utilizată prezintă următoarele caracteristici:

— granulometrie mai mică de 200 de microni;

— conținut de cenușă, pentru produsul uscat, sub 0,50 (făină de tip 45);

— umiditate între 13 % și 16 %, ambele valori incluse;

— conținut de proteine, pentru produsul uscat, cuprins între 9 % și 12 %, ambele valori incluse;

— fără aditivi chimici.

Ouă de găini crescute în aer liber

Alte ingrediente:

— grăsimi permise: ulei de floarea-soarelui, ulei de rapiță, ulei de măsline, ulei din semințe de struguri, unt nesărat cu un conținut de grăsime de 82 %;

— apă;

— sare (opțional).

Ingrediente pentru umplutură:

Brânză proaspătă (fromage frais) din lapte de vacă pasteurizat;

— conținut minim de grăsime pentru produsul uscat de 30 % (sau un conținut minim de grăsime de 8,5 % din greutatea totală);

— cantitatea ca proporție din umplutură: cel puțin 30 %.

Brânză presată cu pastă tare

Singurele tipuri de brânză presată cu pastă tare care pot fi utilizate la prepararea umpluturii (din motive legate de tradiție și de gust) sunt:

Comté DOP și/sau Emmental français est-central IGP. Cantitatea ca proporție din umplutură: cel puțin 40 %.

Pătrunjel

Pătrunjelul este utilizat fie proaspăt, fie congelat, reprezentând cel puțin 4 % din umplutură. Nu se poate utiliza pătrunjel liofilizat. Pătrunjelul se călește în unt nesărat cu un conținut de grăsime de 82 %.

Alte ingrediente:

— ouă de găini crescute în aer liber;

— unt nesărat cu un conținut de grăsime de 82 %;

— sare;

— mirodenii permise: piper (piper care nu a fost tratat prin ionizare).

Ouăle de găini crescute în aer liber și brânza proaspătă trebuie să provină din aria geografică în care se produce „Raviole du Dauphiné” sau din următoarele departamente limitrofe: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain sau Savoie. Acest lucru se datorează mai multor motive:

— o tradiție neîntreruptă a lanțurilor scurte locale de aprovizionare;

— viteza de livrare care garantează prospețimea materiilor prime;

— ușurința monitorizării furnizorilor, întrucât materiile prime sunt delicate, iar „Raviole du Dauphiné” este un produs umed care nu este supus niciunui tratament termic, cu excepția unei eventuale congelări.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

— prepararea aluatului;

— prepararea umpluturii;

— umplerea aluatului cu umplutură;

— eventuala congelare;

— ambalarea.

Aceste etape trebuie să se desfășoare în aria geografică, deoarece materiile prime și produsul „Raviole du Dauphiné” sunt delicate. „Raviole du Dauphiné” este un produs umed care nu este supus niciunui alt tratament termic decât o eventuală congelare rapidă.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Produsul trebuie ambalat (în hârtie sau carton sau într-o caserolă acoperită cu folie) în aria geografică, deoarece un produs atât de fragil precum pastele ravioli este imposibil de transportat fără a fi preambalat, pentru a-i păstra calitățile gustative.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

În plus față de informațiile obligatorii prevăzute de legislația referitoare la etichetarea și prezentarea produselor alimentare, pe etichete trebuie să figureze următoarele:

— denumirea produsului: „Raviole du Dauphiné”;

— simbolul IGP al Uniunii Europene, plasat în același câmp vizual.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

„Raviole du Dauphiné” este un produs foarte bine localizat, fabricat în următoarea arie geografică:

— în 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. Comună inclusă parțial: Valherbasse, partea care corespunde teritoriului fostelor comune Miribel și Saint-Bonnet-de-Valclérieux.

— în Isère, comunele 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. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Definirea ariei geografice este direct legată de istoricul produsului. În zonele alpine ale regiunii Dauphiné de jos creștea numai grâul comun; numeroasele turme de oi și de capre, precum și cele câteva cirezi de vite produceau lapte pentru fabricarea brânzei și constituiau o importantă sursă de carne — un lux rezervat locuitorilor înstăriți ai orașului. Fermierii își aduceau grânele la moara locală, care deschidea un cont de făină la brutărie. La schimb, brutăria le oferea acestora pâine și făină de grâu comun. Nu se cumpăra nimic niciodată, cu excepția sării, grâul făcând obiectul schimburilor. În plus, oamenii consumau legume rădăcinoase, care constituiau baza alimentației lor.

Pastele ravioli își au originea în antichitate, când se mai preparau și din napi. În decursul secolelor, ingredientele au evoluat în funcție de materiile prime care se găseau în regiunea Dauphiné, pentru a ajunge în cele din urmă la rețeta cunoscută în prezent, și anume paste pe bază de făină din grâu comun, umplute cu brânză Comté DOP și/sau Emmental français est-central IGP, brânză proaspătă albă și pătrunjel.

Întrucât nu conțin carne, ravioli se consumau inițial în zilele de post. Apoi a devenit un preparat servit mai întâi cu ocazia sărbătorilor religioase, iar mai târziu, a sărbătorilor civile. Pastele ravioli au devenit din ce în ce mai cunoscute la începutul secolului al XX-lea, când „ravioleuses” — femeile care preparau produsul — mergeau de la o fermă la alta pentru a prepara ravioli în ajunul sărbătorilor.

În 1873, o „ravioleuse” pe nume Maury s-a stabilit în Romans (care este și astăzi principalul centru de producție a „Raviole du Dauphiné”) și a devenit prima persoană care a preparat ravioli și a permis degustarea lor la fața locului. Alte „ravioleuses” au început în curând să o copieze, inclusiv o anume doamnă Fayet.

Emile Truchet a inventat o mașină prin care a modernizat producția de ravioli. În 1953, acesta a participat la târgul din Romans-sur-Isère, prezentând procesul de preparare a produsului. Procesul a avut un succes imens, fiind consolidat în decursul anilor următori.

Ca urmare a acestei prime mașini de ravioli, reputația produsului și producția sa au crescut considerabil.

Producătorii de „Raviole du Dauphiné” se situează și astăzi în aria de proveniență a produsului, și anume în și în jurul comunelor Romans și Royans.

5.2. *Specificitatea produsului*

Caracteristicile organoleptice ale produsului „Raviole du Dauphiné” sunt caracterizate de aluatul subțire pentru paste de culoarea fildeșului cu textură fondantă și o umplutură din brânză presată cu pastă tare și pătrunjel. În general, are o textură fină.

„Raviole du Dauphiné” este un produs unic prin faptul că, datorită aluatului subțire din făină de grâu comun, fierbe în numai un minut în apă clocotită.

5.3. *Legătura cauzală*

„Raviole du Dauphiné” este un produs regional cu o istorie îndelungată. Numeroasele preparate culinare diferite din mediul rural Dauphiné se bazează exclusiv pe produse din terroir, acesta fiind motivul pentru care brânza este folosită în ravioli. În plus, agricultura locală a oferit posibilitatea de a utiliza făină de grâu comun, în comparație cu pastele tradiționale, care sunt fabricate din griș de grâu dur.

Familiile își procurau făina de la brutărie și, doar pentru zilele de sărbătoare, preparau ravioli, „crouzets”, „matafans” și „besiantes”. Ravioli era un preparat culinar local – o masă tradițională în familie – consumat în multe forme diferite la ocazii speciale.

Ravioli sunt, în primul rând, produsul unei culturi tradiționale și al know-how-ului din regiunea Dauphiné („ravioleuses”).

Rețeta pentru „Ravioles du Dauphiné” a ajuns în forma actuală în secolul al XIX-lea, iar inventarea mașinii de ravioli a condus la creșterea producției și la răspândirea pe scară largă a acestui produs.

Caracteristicile produsului „Raviole du Dauphiné” au putut fi păstrate datorită alegerii specifice a materiilor prime și respectării rețetei tradiționale, constând în aluatul pentru paste foarte subțire, care permite fierberea rapidă și are o textură fondantă remarcabilă, și o umplutură cremoasă și plină de savoare.

Caracteristicile specifice ale produsului sunt strâns legate de alegerea ingredientelor și de know-how-ul local.

Ravioli sunt un produs în compoziția căruia intră ingrediente de cea mai înaltă calitate, fără coloranți sau conservanți artificiali sau orice alt aditiv pentru textură.

Ravioli sunt unici prin faptul că, datorită aluatului subțire din făină de grâu comun, fierb în apă fierbinte în aproximativ un minut.

Ravioli nu pot fi comparați cu pastele proaspete, deoarece există mai multe criterii care îi diferențiază și le conferă caracteristicile lor specifice:

— Aluat pe bază de făină din grâu comun:

spre deosebire de pastele proaspete obținute din griș de grâu dur, pastele pentru „Raviole du Dauphiné" sunt obținute din făină de grâu comun extrasă din germeni de grâu, care, datorită conținutului scăzut de cenușă, conferă pastelor culoarea lor de fildeș caracteristică.

— Subțirimea pastelor: datorită făinii de grâu comun folosite pentru aluat, acesta poate fi întins până devine extrem de subțire iar zona de lipire a foilor poate fi redusă. Această caracteristică specifică conferă pastelor ravioli un timp de fierbere unic rapid (aproximativ un minut) și o textură fondantă de neegalat. În general, pastele proaspete au o grosime cuprinsă între 0,9 mm și 1,1 mm.

— Umplutura moale, cremoasă, preparată din Comté DOP și/sau Emmental français est-central IGP, brânză proaspătă și pătrunjel: utilizarea acestor brânzeturi conferă produsului „Raviole du Dauphiné" gustul și textura sa specială.

— Produs proaspăt: Produsul „Raviole du Dauphiné" nu este deloc pasteurizat, ceea ce ar putea determina modificarea calităților sale organoleptice. În schimb, pastele proaspete sunt în general pasteurizate, chiar și dublu pasteurizate.

„Raviole du Dauphiné" este un produs regional renumit, cu o istorie îndelungată, produs în regiunea Dauphiné (primele texte care menționează pastele ravioli datează din 1228). Menționată într-o serie de lucrări vechi, cum ar fi *Decameronul* lui Boccaccio (1352), *Dictionnaire de l'ancienne langue française [...]* (Dicționarul limbii franceze vechi [...]) (1891) sau în lucrări despre tradițiile locale, cum ar fi *Mœurs et coutumes du Dauphiné* (Convențiile și obiceiurile din Dauphiné) (1978), rețeta pentru ravioli a fost clarificată în secolul al XIX-lea, în timp ce produsul a cunoscut un avânt major începând cu anii 1950, ca urmare a inventării mașinii pentru ravioli.

De atunci, reputația sa a crescut. În anii 1980, o procedură judiciară între producători a condus la decizia Curții de Apel din Grenoble din 14 februarie 1989 de a recunoaște denumirea de origine „Raviole du Dauphiné", subliniind specificitatea produsului, rețeta sa și aria sa geografică de producție. De asemenea, denumirea „Raviole du Dauphiné" a fost inclusă în inventarul patrimoniului culinar al Franței, întocmit în 1995.

Producătorii au solicitat acordarea statutului de indicație geografică protejată pentru produs, care a fost acordat în 2009.

Începând cu anii 1990, piața pentru „Raviole du Dauphiné" a crescut la nivel național, ajungând la câteva mii de tone.

Produsul se regăsește în mai multe rețete locale, de exemplu „ravioli au gratin", ravioli prăjiți cu salată, „ravioli à la crème", „morel ravioli", ravioli cu raci-de-râu etc.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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