C/2025/4069

17.7.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/4069)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Raviole du Dauphiné“

PGI-FR-0583-AM01 – 24.4.2025

1. **Názov výrobku**

„Raviole du Dauphiné“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☒ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Vysvetlenie, prečo zmena (-y) zodpovedá (-ajú) definícii štandardnej zmeny stanovenej v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143:

Žiadosť o zmenu CHZO „Raviole du Dauphiné“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie, konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu chráneného zemepisného označenia;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neznamená ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Opis výrobku*

Na viacerých miestach sa mení oddiel „Opis výrobku“ špecifikácie výrobku.

Upresňuje sa, že cestoviny nesmú byť hrubšie ako 0,75 mm namiesto „približne 0,7 mm“.

Výrobcovia sú teraz povinní používať na výrobu cesta a plnky vajcia z chovu vo voľnom výbehu.

Pokiaľ ide o tuky, vypúšťa sa pojem „rastlinný olej“ a nahrádza sa pojmom „tuk“.

Okrem toho sa mení formulácia opisu organoleptických vlastností s cieľom zdôrazniť „slonovinovú farbu“ [cestovín] a náplň s „charakteristickou chuťou“, ktorá sa „vyznačuje lisovaným a tepelne spracovaným syrom a petržlenom“.

V zozname zložiek sa teraz uvádzajú maximálne percentuálne hodnoty obsahu vlhkosti múky a obsahu proteínov v sušine. Okrem toho sa vypracoval pozitívny, úplný zoznam povolených tukov, ktorý obsahuje slnečnicový olej, repkový olej, olivový olej, olej z hroznových jadierok a nesolené maslo s obsahom tuku 82 %.

Zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. *Vymedzenie zemepisnej oblasti*

Aktualizuje sa zoznam obcí na základe úradného zemepisného kódexu z roku 2024 a vkladá sa odkaz na tento kódex.

Zmena sa týka jednotného dokumentu.

3. *Dôkazy o súvislosti so zemepisným označením*

Tento oddiel sa prepracoval s cieľom zohľadniť súčasný formát špecifikácie výrobku, najmä pokiaľ ide o odkaz na vyhlásenie o identifikácii, ktorým sa autorizujú prevádzkovatelia.

Vkladá sa tabuľka s uvedením oblastí odbornosti v každej fáze.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

4. *Opis postupu na získanie výrobku*

V tomto oddiele sa uvádza, že cesto sa musí pripraviť z mäkkej pšenice a najmenej 10 % vajec na kilogram múky. Vkladá sa maximálny čas skladovania medzi prípravou a výrobou cestovín „Raviole du Dauphiné“ v trvaní štyri dni. Stanovuje sa, že medzi prípravou a použitím cesta na výrobu cestovín „Raviole du Dauphiné“ sa môže cesto skladovať najviac jeden deň.

V špecifikácii výrobku sa spresňuje, že čerstvé ravioly sa musia baliť v deň ich prípravy.

Vypúšťa sa pojem dátum spotreby v prípade čerstvého výrobku a výrobku v obale s modifikovanou atmosférou. Navyše v prípade mrazeného výrobku sa dopĺňa dátum minimálnej trvanlivosti 12 mesiacov od dátumu hlbokého zmrazenia.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

5. *Údaje, ktoré potvrdzujú súvislosť so zemepisným prostredím*

Mení sa formulácia bodu o špecifickosti zemepisnej oblasti a tento bod sa skracuje.

Mení sa znenie bodu o špecifickosti výrobku s cieľom zdôrazniť organoleptické vlastnosti cestovín „Raviole du Dauphiné“.

Reviduje sa príčinná súvislosť medzi špecifickosťou zemepisnej oblasti a špecifickosťou výrobku s cieľom zdôrazniť osobitné vlastnosti výrobku (tenké cestoviny, použitie múky z mäkkej pšenice, špecifické zloženie plnky), výrobný postup a dobrú povesť.

Zmena sa týka jednotného dokumentu.

6. *Odkazy na kontrolný orgán*

Aktualizujú sa odkaz na kontrolný orgán a jeho kontaktné údaje.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

7. *Špecifické prvky označovania*

Tento bod sa aktualizuje a okrem povinných údajov stanovených v predpisoch o označovaní a prezentácii potravín sa v ňom teraz uvádza len požiadavka uvádzať názov výrobku, t. j. „Raviole du Dauphiné“ a logo CHZO Európskej únie v tom istom zornom poli.

Zmena sa týka jednotného dokumentu.

8. *Vnútroštátne požiadavky*

V súlade s vnútroštátnymi ustanoveniami a zmenami špecifikácie výrobku sa aktualizuje tabuľka s uvedením hlavných položiek, ktoré sa majú kontrolovať.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Raviole du Dauphiné“

EÚ č.: PGI-FR-0583-AM01 – 24.4.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Raviole du Dauphiné“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 19 – PRÍPRAVKY Z OBILNÍN, MÚKY, ŠKROBU ALEBO MLIEKA; CUKRÁRSKE VÝROBKY

1902 – Cestoviny, tiež varené alebo plnené (mäsom alebo ostatnými plnkami) alebo inak upravené, také ako špagety, makaróny, rezance, široké rezance, halušky, ravioly, canneloni; kuskus, tiež pripravený

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Ravioles du Dauphiné“ sú regionálnou špecialitou. Majú tvar malých štvorčekov. Sú vyrobené z tenkého cesta z jemnej pšeničnej múky a plnené čerstvými syrmi, lisovaným a tepelne spracovaným syrom [Comté (CHOP) a/alebo Emmental français Est-Central (CHZO)] a petržlenom osmaženým na masle.

Výrobný proces je charakterizovaný miesením cesta, premiešaním plnky a spojenia cesta s plnkou. Náplň sa vkladá medzi dve vrstvy cesta („spodná“ a „vrchná“ vrstva cesta), ktoré sú jemne uváľané a navzájom spojené. Tento proces je veľmi rýchly a po ňom sa cesto vkladá do formy, ktorá dá raviolám ich osobitný tvar.

Táto špecialita sa skladá z:

— maximálne 55 % veľmi tenkého cesta (≤ 0,75 mm) z jemnej pšeničnej múky s veľmi nízkym obsahom popola (pšeničné klíčky), z vody, vajec z chovu vo voľnom výbehu a tuku,

— a z plnky (maximálne 45 %), ktorá sa skladá zo syra Comté (CHOP) a/alebo zo syra Emmental français Est-Central (CHZO), z čerstvého bieleho syra z kravského mlieka, z petržlenu, vajec z chovu vo voľnom výbehu, soli a masla.

„Ravioles du Dauphiné“ sa predávajú čerstvé (aj prípadne balené v ochrannej atmosfére) alebo hlboko zmrazené.

„Ravioles du Dauphiné“ sa predávajú v plátoch po 48 kusov (6 × 8), ktoré sú v prípade čerstvých raviol (aj prípadne balených v ochrannej atmosfére) predvykrojené a v prípade hlboko zmrazených raviol oddelené.

Plát váži 60 až 65 gramov, váha jednotlivých taštičiek je teda 1 až 1,5 g.

Organoleptické vlastnosti cestovín „Raviole du Dauphiné“ sú: tenké cestoviny slonovinovej farby, ktoré sa rozplývajú v ústach, a plnka s výraznou chuťou lisovaného a tepelne spracovaného syra a petržlenu. Celkovo sa vyznačujú jemnou textúrou.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Cestoviny „Raviole du Dauphiné“ neobsahujú farbivá ani konzervačné látky, ani žiadne prímesi ako strúhanku, škrob či zemiakové lupienky a nie sú inak tepelne upravované ako prípadným hlbokým zmrazením.

Suroviny na prípravu cestovín:

Múka

Používaná múka má tieto vlastnosti:

— zrnitosť menšiu ako 200 mikrónov,

— obsah popola v sušine nižší ako 0,50 (múka typu 45),

— vlhkosť v rozpätí od 13 % do 16 % vrátane,

— obsah bielkovín v sušine v rozpätí od 9 % do 12 % vrátane,

— neobsahuje žiadne pridané chemické látky.

Vajcia z chovu vo voľnom výbehu

Ostatné zložky:

— povolené tuky: slnečnicový olej, repkový olej, olivový olej, olej z hroznových jadierok a nesolené maslo s obsahom tuku 82 %,

— voda,

— soľ (nepovinné).

Suroviny na prípravu plnky:

čerstvý syr z pasterizovaného kravského mlieka:

— minimálny obsah tuku v sušine 30 % (alebo obsah tuku na celkovej hmotnosti minimálne 8,5 %),

— podiel syra v plnke: minimálne 30 %.

Lisovaný a tepelne spracovaný syr

Druhy lisovaných a tepelne spracovaných syrov, ktoré možno pri príprave plnky použiť sú výhradne (z dôvodu tradície a chuťových vlastností):

syry „Comté“ (CHOP) a/alebo „Emmental français est-central“ (CHZO). Podiel syra v plnke: minimálne 40 %.

Petržlen

Petržlen sa používa v dvoch podobách, a to čerstvý alebo mrazený, pričom jeho podiel v plnke predstavuje minimálne 4 %. Lyofilizovaný petržlen je zakázaný. Petržlen sa osmaží na nesolenom masle s obsahom tuku 82 %.

Ostatné zložky:

— vajcia z chovu vo voľnom výbehu,

— nesolené maslo s obsahom tuku 82 %,

— soľ,

— povolené koreniny: korenie (korenie, ktoré nebolo ošetrené ionizujúcim žiarením).

Vajcia z chovu vo voľnom výbehu a čerstvý syr musia pochádzať zo zemepisnej oblasti výroby cestovín „Raviole du Dauphiné“ alebo z týchto susediacich departmentov: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain alebo Savoie. Je to z viacerých dôvodov:

— neprerušená tradícia miestnych krátkych dodávateľských reťazcov,

— rýchlosť dodávky, ktorá zaručuje čerstvé suroviny,

— jednoduchosť dozoru nad dodávateľmi, keďže suroviny sú chúlostivé, pričom cestoviny „Raviole du Dauphiné“ sú vlhkým výrobkom a nie sú inak tepelne upravované ako prípadným hlbokým zmrazením.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

— príprava cesta,

— príprava plnky,

— spojenie cesta a plnky,

— prípadné hlboké zmrazenie,

— balenie.

Tieto kroky sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti, pretože suroviny a výrobok „Raviole du Dauphiné“ sú chúlostivé. Cestoviny „Raviole du Dauphiné“ sú vlhkým výrobkom a nie sú inak tepelne upravované ako prípadným hlbokým zmrazením.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok sa musí zabaliť (do papiera, kartónu alebo do vaničky s fóliou) v zemepisnej oblasti, pretože taký krehký výrobok, akým ravioly sú, sa nedá premiestňovať bez predchádzajúceho zabalenia a zároveň sa tým zachováva chuť výrobku.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov stanovených v predpisoch o označovaní a prezentácii potravín sa na etiketách musia uvádzať aj tieto údaje:

— názov výrobku: „Raviole du Dauphiné“,

— logo CHZO Európskej únie v tom istom zornom poli.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Výroba cestovín „Raviole du Dauphiné“ je lokalizovaná v týchto oblastiach:

— v departmente Drôme: obce 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. Čiastočne zahrnutá obec: Valherbasse, časť zodpovedajúca územiu bývalých obcí Miribel a Saint-Bonnet-de-Valclérieux,

— v departmente Isère: obce 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. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Vymedzenie zemepisnej oblasti je úzko spojené s históriou výrobku. V alpských regiónoch dolného Dauphiné (bas Dauphiné) rástla len mäkká pšenica. Početné stáda oviec, kôz a niekoľko kráv dávali mlieko na výrobu syra a poskytovali mäso, čo bolo sviatočné jedlo určené len pre bohatých mešťanov. Roľníci nosili zožatú pšenicu k miestnemu mlynárovi, ktorý mal dohodu s pekárom o dodávaní múky. Ten im výmenou za zožatú pšenicu dával chlieb a múku z mäkkej pšenice. Roľníci si nič nekupovali, azda len soľ. Pšenica bola predmetom výmenného obchodu a základom stravy bola koreňová a iná zelenina.

Pôvod raviol siaha do staroveku, keď sa zvyčajne vyrábali z okrúhlice. V priebehu storočí sa prísady vyvíjali v závislosti od surovín, ktoré boli v oblasti Dauphiné dostupné, až sa vyvinul recept, ktorý poznáme dnes, konkrétne cesto z múky z mäkkej pšenice a plnka zo syra „Comté“ (CHOP) a/alebo „Emmental français est-central (CHZO), z čerstvého syra a petržlenu.

Keďže ravioly neobsahujú mäso, spočiatku boli pôstnym jedlom. Neskôr sa z nich stal pokrm, ktorý sa najprv podával počas náboženských sviatkov, neskôr aj počas iných sviatkov. Ravioly sa rozšírili najmä začiatkom 20. storočia, kedy „ravioleuses“ (ženy, ktoré pripravovali ravioly) chodili po statkoch a v predvečer sviatkov pripravovali ravioly.

V roku 1873 sa jedna z nich, matka Maury, usadila v Romans (ktoré je dodnes hlavným strediskom výroby cestovín „Raviole du Dauphiné“) a ako prvá začala vyrábať ravioly a na mieste ich ponúkala aj na ochutnávku. Ďalšie „ravioleuses“ ju čoskoro nasledovali, napr. matka Fayetová.

Emile Truchet vymyslel stroj, aby modernizoval výrobu raviol. V roku 1953 vyrábal ravioly priamo na trhu v Romans-sur-Isère. Ravioly mali obrovský úspech, čo sa potvrdilo aj v priebehu nasledujúcich rokov.

Vďaka zostrojeniu tohto prvého stroja na ravioly sa dobrá povesť a výroba výrobku významne rozšírili.

Podniky, ktoré vyrábajú cestoviny „Raviole du Dauphiné“ sa stále nachádzajú v oblasti pôvodu tohto výrobku, t. j. v Romans a v oblasti Royannais a v ich okolí.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Organoleptické vlastnosti cestovín „Raviole du Dauphiné“ sú: tenké cestoviny slonovinovej farby, ktoré sa rozplývajú v ústach a majú charakteristickú chuť lisovaného a tepelne spracovaného syra a petržlenu. Celkovo sa vyznačujú jemnou textúrou.

„Raviole du Dauphiné“ sú výnimočné z hľadiska času varenia, ktorý je, vzhľadom na veľmi tenké cesto z mäkkej pšenice, vo vriacej vode približne jedna minúta.

5.3. *Príčinná súvislosť*

Cestoviny „Raviole du Dauphiné“ sú miestnym výrobkom s dlhou históriou. Pri rôznych kulinárskych spôsoboch prípravy jedál z Dauphiné sa využívajú výlučne miestne výrobky, a preto v raviolách nájdeme syr. Aj používanie múky z mäkkej pšenice je dôsledkom možností miestneho poľnohospodárstva, zatiaľ čo tradičné cestoviny sa vyrábajú z krupice z tvrdej pšenice.

Rodiny si múku zo svojej pšenice vyzdvihli u pekára a výlučne cez sviatky z nej pripravovali ravioly, „crouzets“, „matafas“ a „besiantes“. Ravioly boli súčasťou miestnej kuchyne, pripravovali sa v rodinách a boli sviatočným jedlom, ktoré sa upravovalo na mnoho spôsobov.

Ravioly vznikli predovšetkým z tradičnej kultúry a tradičného výrobného postupu regiónu Dauphiné („ravioleuses“).

V 19. storočí sa dobový recept na ravioly „Raviole du Dauphiné“ ustálil a vynález stroja na ravioly umožnil zvýšenie výroby a rozšírenie tohto výrobku.

Presný výber surovín a zachovanie tradičného receptu umožnili uchovať charakteristické vlastnosti cestovín „Raviole du Dauphiné“, ktorými sú veľmi tenké cesto, ktoré umožňuje rýchle varenie a dodáva raviolám pozoruhodnú rozplývavosť, a vláčna náplň s výraznou chuťou.

Špecifické vlastnosti výrobku sa spájajú s výberom surovín a miestnym výrobným postupom.

Ravioly sa vyrábajú z vybraných prísad, neobsahujú farbivá ani konzervačné látky, a ani žiadne prímesi.

Ravioly sú výnimočné z hľadiska času varenia, ktorý je, vzhľadom na veľmi tenké cesto z mäkkej pšenice, vo vriacej vode približne jedna minúta.

Ravioly sa nedajú zameniť s čerstvými cestovinami, pretože sa od nich odlišujú rôznymi kritériami, ktoré im dodávajú výnimočnosť a špecifické vlastnosti:

— cesto z múky z mäkkej pšenice:

cestoviny „Raviole du Dauphiné“ sa na rozdiel od čerstvých cestovín, ktoré sa vyrábajú z krupice z tvrdej pšenice, vyrábajú z cesta z múky z mäkkej pšenice z pšeničných klíčkov, ktorá vďaka nízkemu obsahu popola dodáva cestovinám charakteristickú slonovinovú farbu,

— tenkosť cestovín: použitie múky z mäkkej pšenice ako zložky cesta umožňuje vylisovať veľmi tenké cesto a zmenšiť plochy, kde je cesto zlepené. Vďaka tejto konkrétnej vlastnosti sa ravioly rýchlo varia (približne 1 minútu) a rozplývajú sa v ústach. Čerstvé cestoviny sú väčšinou z cesta, ktoré je hrubé 0,9 až 1,1 mm,

— vláčna a jemná plnka, ktorej základ tvoria syr „Comté“ (CHOP) a/alebo „Emmental français est-central“ (CHZO), čerstvý biely syr a petržlen: tieto syry dodávajú raviolám „Raviole du Dauphiné“ ich chuť a osobitnú textúru,

— čerstvý výrobok: cestoviny „Raviole du Dauphiné“ sa vôbec nepasterizujú, čo by mohlo spôsobiť zmenu ich organoleptických vlastností. Naopak čerstvé cestoviny sú väčšinou pasterizované, či dokonca až dvakrát pasterizované.

Cestoviny „Raviole du Dauphiné“ sú známym miestnym výrobkom s dlhou históriou, ktorý sa vyrába v regióne Dauphiné (prvá zmienka o raviolách je z roku 1228). Uvádzajú sa v mnohých starých dielach, ako sú napríklad Boccacciov *Dekameron* (1352), *Dictionnaire de l'ancienne langue française [...]* (Slovník starej francúzštiny [...]) (1891) či diela o miestnych tradíciách, napríklad *Mœurs et coutumes du Dauphiné* (Konvencie a zvyky v Dauphiné) (1978). Recept na ravioly sa ustálil počas 19. storočia a v 50. rokoch 20. storočia zaznamenali ravioly veľký rozmach po vynájdení stroja na ravioly.

Odvtedy ich dobrá povesť stále rastie. V 80. rokoch 20. storočia sa viedli súdne spory medzi výrobcami, ktoré vyústili do rozhodnutia odvolacieho súdu v Grenobli zo 14. februára 1989 o uznaní „Raviole du Dauphiné“ za označenie pôvodu, pričom súd vyzdvihol predovšetkým osobitosť tohto výrobku, jeho recept a zemepisnú oblasť jeho výroby. Cestoviny „Raviole du Dauphiné“ boli tiež zaradené do súpisu kulinárskeho dedičstva Francúzska, ktorý bol zostavený v roku 1995.

Výrobcovia požiadali o chránené zemepisné označenie tohto výrobku, ktoré bolo udelené v roku 2009.

Od 90. rokov 20. storočia trh s cestovinami „Raviole du Dauphiné“ na vnútroštátnej úrovni rastie a dosahuje niekoľko tisíc ton.

Tento výrobok je súčasťou viacerých miestnych receptov, ako sú napríklad zapekané ravioly, pečené ravioly ako príloha k šalátom, ravioly na smotane, ravioly so smrčkami či s krevetami atď.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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