Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4069)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Raviole du Dauphiné“

PGI-FR-0583-AM01 – 24. april 2025

1. **Ime proizvoda**

„Raviole du Dauphiné“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ zaščitena označba porekla (ZOP)

☒ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo in prehransko suverenost

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pojasnilo, da spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143:

Zahtevek za spremembo ZGO „Raviole du Dauphiné“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov tako imenovane spremembe na ravni Unije, v katerih sprememba zlasti ne:

(a) vključuje spremembe imena zaščitene geografske označbe;

(b) more izničiti povezave z geografskim območjem;

(c) vključuje dodatne omejitve za trženje proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na tako imenovano standardno spremembo.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Opis proizvoda*

Oddelek „Opis proizvoda“ specifikacije proizvoda je bil na več mestih spremenjen.

Pojasnjeno je bilo, da testenine ne smejo biti debelejše od 0,75 mm in ne „približno 0,7 mm“.

Proizvajalci morajo zdaj za izdelavo testa in nadeva uporabiti jajca iz proste reje.

V zvezi z maščobami je bil izraz „rastlinsko olje“ črtan in nadomeščen z izrazom „maščoba“.

Poleg tega je bil opis organoleptičnih lastnosti preoblikovan, da bi se poudarila „slonokoščena barva“ [testenin] in nadev z „značilnim okusom“, ki ga „zaznamujeta kuhani stisnjeni sir in peteršilj“.

Seznam sestavin zdaj vključuje najvišje odstotke za vsebnost vlage v moki in vsebnost beljakovin v suhem proizvodu. Poleg tega je bil pripravljen pozitiven in izčrpen seznam dovoljenih maščob, ki ga sestavljajo sončnično olje, repično olje, oljčno olje, olje iz semen groznih jagod, nesoljeno maslo z 82-odstotno vsebnostjo maščobe.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

2. *Opredelitev geografskega območja*

Seznam občin je bil posodobljen na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2024, dodan pa je bil sklic na ta kodeks.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

3. *Dokazilo o povezavi z geografsko označbo*

Ta oddelek je bil preoblikovan, da bi se upoštevala trenutna oblika specifikacije proizvoda, zlasti v zvezi s sklicem na identifikacijsko izjavo za odobritev gospodarskih subjektov.

Dodana je bila preglednica, v kateri so navedena strokovna področja na vsaki stopnji.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

4. *Opis metode pridobivanja proizvoda*

V tem oddelku je določeno, da mora biti testo pripravljeno iz navadne pšenice in najmanj 10 % jajc na kilogram moke. Dodano je bilo najdaljše obdobje skladiščenja štirih dni med pripravo in proizvodnjo proizvoda „Raviole du Dauphiné“. Določeno je bilo, da se lahko testo po pripravi hrani največ en dan, preden se uporabi za proizvodnjo proizvoda „Raviole du Dauphiné“.

V specifikaciji proizvoda je pojasnjeno, da morajo biti sveži ravioli pakirani na dan, ko so pripravljeni.

Pojem roka uporabe za svež proizvod in proizvod v embalaži z modificirano atmosfero je bil črtan. Poleg tega je bil za zamrznjeni proizvod dodan minimalni rok trajanja 12 mesecev od datuma globokega zamrzovanja.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. *Podrobnosti, ki potrjujejo povezavo z geografskim okoljem*

Oddelek o posebnostih geografskega območja je bil preoblikovan in skrajšan.

Besedilo oddelka o posebnosti proizvoda je bilo spremenjeno, da bi se poudarile organoleptične značilnosti proizvoda „Raviole du Dauphiné“.

Vzročna povezava med posebnostjo geografskega območja in posebnostjo proizvoda je bila spremenjena, da bi se poudarile značilnosti proizvoda (tanke testenine, uporaba pšenične bele moke, posebna sestava nadeva), znanje in sloves.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

6. *Podatki o nadzornem organu*

Sklici na nadzorni organ in njegovi kontaktni podatki so bili posodobljeni.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

7. *Podrobne navedbe označevanja*

Oddelek je bil posodobljen in se poleg obveznih informacij, ki jih določa zakonodaja o označevanju in predstavitvi živil, zdaj sklicuje le na zahtevo po vključitvi imena proizvoda, tj. „Raviole du Dauphiné“, in logotipa ZGO Evropske unije v isto vidno polje.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

8. *Nacionalne zahteve*

Preglednica z glavnimi točkami, ki jih je treba preveriti, je bila posodobljena v skladu z nacionalnimi določbami in spremembami specifikacije proizvoda.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Raviole du Dauphiné“

EU št.: PGI-FR-0583-AM01 – 24. april 2025

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Raviole du Dauphiné“

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 19 – PROIZVODI IZ ŽIT, MOKE, ŠKROBA ALI MLEKA; SLAŠČIČARSKI PROIZVODI

1902 – Testenine, kuhane ali nekuhane ali polnjene (z mesom ali drugimi snovmi) ali drugače pripravljene, kot so: špageti, makaroni, rezanci, lazanje, njoki, ravioli, kaneloni; kuskus, pripravljen ali nepripravljen

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Raviole du Dauphiné“ je regionalna specialiteta v obliki majhnih izbočenih žepkov iz tankega testa, narejenega iz pšenične bele moke, ki so nadevani s svežim kremnim sirom, kuhanim stisnjenim sirom (Comté ZOP in/ali Emmental français Est-Central ZGO) in peteršiljem, prepraženim na maslu.

Za postopek proizvodnje „Raviole du Dauphiné“ so značilni gnetenje testa, mešanje nadeva in polnjenje testa z nadevom. Dve plasti testa (spodnja in zgornja plast) se tanko razvaljata, položita druga na drugo in napolnita z nadevom. Postopek poteka zelo hitro, pri čemer se uporabi model, v katerem dobijo ravioli svojo posebno obliko.

Ta specialiteta je sestavljena iz:

— do največ 55 % zelo tankega (≤ 0,75 mm) testa iz pšenične bele moke z zelo nizko vsebnostjo pepela (jedro žitnega zrna), vode, jajc iz proste reje in maščobe

— ter nadeva (najmanj 45 %) iz sira Comté ZOP in/ali Emmental français Est-Central ZGO, svežega kremnega sira iz kravjega mleka, peteršilja, jajc iz proste reje, soli in masla.

Proizvod „Raviole du Dauphiné“ je lahko svež (neobvezno pakiran v spremenjeni atmosferi) ali zamrznjen.

„Raviole du Dauphiné“ se prodaja na pladnju z 48 kosi, ki so predhodno razrezani (6 x 8), če gre za sveže raviole (neobvezno pakirane v spremenjeni atmosferi), in ločeno, če so zamrznjeni.

Pladnji so težki od 60 do 65 gramov, kar pomeni, da je vsak raviol težak med 1 in 1,5 g.

Organoleptične značilnosti „Raviole du Dauphiné“ so tanko testo slonokoščene barve, ki se topi v ustih, in nadev z razpoznavnim okusom, za katerega sta značilna kuhani stisnjeni sir in peteršilj. Na splošno ima gladko teksturo.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

„Raviole du Dauphiné“ ne vsebuje umetnih barvil, konzervansov in dodanih snovi, kot so drobtine, škrob, krompirjevi kosmiči, ter niso toplotno obdelani, razen v primeru zamrzovanja.

Sestavine za testo:

Moka

Za uporabljeno moko je značilno naslednje:

— granulacija je manjša od 200 mikronov,

— vsebnost pepela v suhi snovi je manjša od 0,50 (moka tip 45),

— vlažnost moke je od 13 % do vključno 16 %,

— vsebnost beljakovin v suhem proizvodu je od 9 % do vključno 12 %,

— ne vsebuje kemičnih dodatkov.

Jajca iz proste reje

Druge sestavine:

— dovoljene maščobe: sončnično olje, repično olje, oljčno olje, olje iz semen groznih jagod, nesoljeno maslo z 82-odstotno vsebnostjo maščobe,

— voda,

— sol (neobvezno).

Sestavine za nadev:

Sveži kremni sir iz pasteriziranega kravjega mleka

— najmanjša vsebnost maščobe v suhi snovi je 30 % (ali najmanj 8,5-odstotna vsebnost maščobe glede na skupno težo),

— uporabljena količina: najmanj 30 % nadeva.

Kuhani stisnjeni sir

Pri pripravi nadeva se uporabljata le dve vrsti kuhanega stisnjenega sira (zaradi tradicije in okusa):

Comté ZOP in/ali Emmental français Est-Central ZGO. Uporabljena količina: najmanj 40 % nadeva.

Peteršilj

Peteršilj se uporablja v dveh oblikah: svež ali zamrznjen, v nadevu pa ga mora biti najmanj 4 %. Zamrzovalno sušeni peteršilj je prepovedan. Peteršilj se popraži na nesoljenem maslu z 82-odstotno vsebnostjo maščobe.

Druge sestavine:

— jajca iz proste reje,

— nesoljeno maslo z 82-odstotno vsebnostjo maščobe,

— sol,

— dovoljena začimba: poper (ki ni obdelan z ionizacijo).

Jajca iz proste reje in sveži kremni sir morajo izvirati z geografskega območja proizvodnje „Raviole du Dauphiné“ ali iz naslednjih sosednjih departmajev: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain ali Savoie. Razlogov za to je več:

— neprekinjena tradicija lokalnih kratkih dobavnih verig,

— hitrost dostave, ki zagotavlja sveže surovine,

— enostavnost spremljanja dobaviteljev, saj so surovine občutljive, proizvod „Raviole du Dauphiné“ pa je vlažen proizvod, ki ni toplotno obdelan, razen v primeru zamrzovanja.

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

— Priprava testa,

— priprava nadeva,

— dodajanje nadeva v testo,

— morebitno zamrzovanje,

— pakiranje.

Ti koraki morajo potekati na geografskem območju, saj so surovine in proizvod „Raviole du Dauphiné“ občutljivi. „Raviole du Dauphiné“ je vlažen proizvod, ki ni toplotno obdelan, razen v primeru zamrzovanja.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Pakiranje proizvoda (v embalažo iz papirja, kartona ali v plastične posode z ovojem) mora potekati na geografskem območju, ker prevoz tako krhkega proizvoda, kot so ravioli, ni mogoč brez predhodnega pakiranja, poleg tega pa se tako ohrani okus proizvoda.

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Poleg obveznih navedb, ki jih zahteva zakonodaja o označevanju in predstavitvi živil, se pri označevanju navedejo:

— ime proizvoda: „Raviole du Dauphiné“,

— logotip ZGO Evropske unije v istem vidnem polju.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Proizvodnja „Raviole du Dauphiné“ je zelo omejena in se izvaja na naslednjih območjih:

— 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; del občine: Valherbasse, samo del, ki ustreza ozemljem nekdanjih občin Miribel in Saint-Bonnet-de-Valclérieux;

— Isère, občine 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. **Povezava z geografskim območjem**

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Opredelitev geografskega območja je neposredno povezana z zgodovino proizvoda. V alpskih regijah spodnjega dela pokrajine Dauphiné je rasla le navadna pšenica; številne črede ovac, koz in nekaj goveda so dajali mleko za sir ter meso, ki je bilo razkošje, prihranjeno za bogate meščane. Kmetje so svoje žito prinesli k lokalnemu mlinarju, ki je moko v njihovem imenu izročil peku. Ta jih je v zameno oskrboval s kruhom in pšenično belo moko. Kupovali niso ničesar razen soli, trgovali pa so z žitom. Ljudje so uživali korenovke, ki so bile osnova njihove prehrane.

Ravioli so nastali v času antike, ko so se izdelovali še iz kolerabe. Nato so se njihove sestavine skozi stoletja spreminjale glede na to, katere surovine so bile na voljo v regiji Dauphiné, nato pa se je oblikoval recept, ki ga poznamo danes, tj. testo iz pšenične bele moke, nadevano s sirom Comté ZOP in/ali Emmental français Est central ZGO, s svežim kremnim sirom in peteršiljem.

Ker ravioli ne vsebujejo mesa, so bili najprej postna jed, nato pa so postali jed, ki so jo najprej stregli ob verskih praznikih, nato pa ob državnih praznikih. Razvili so se razvili zlasti na začetku 20. stoletja, ko so izdelovalke raviolov hodile od kmetije do kmetije in jih izdelovale večer pred praznovanji.

Leta 1873 se je izdelovalka raviolov, gospa Maury, naselila v kraju Romans (ki je še vedno glavno središče proizvodnje „Raviole du Dauphiné“) in postala prva, ki je izdelovala raviole ter ljudem dovolila, da jih poskusijo na kraju samem. Kmalu so jo začele posnemati druge izdelovalke raviolov, med njimi gospa Fayet.

Emile Truchet je izumil napravo za posodobitev proizvodnje raviolov. Leta 1953 se je udeležil sejma v kraju Romans-sur-Isère, da bi začel proizvajati raviole. Prodaja raviolov je bila zelo uspešna, kar se je nadaljevalo tudi v prihodnjih letih.

Zaradi prve naprave za izdelovanje raviolov sta se ugled proizvoda in njegova proizvodnja znatno povečala.

Proizvajalci „Raviole du Dauphiné“ še vedno delujejo na območju izvora tega proizvoda, tj. v krajih Romans in Royannais ter okolici.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

Organoleptične značilnosti „Raviole du Dauphiné“ so tanko testo slonokoščene barve, ki se topi v ustih, in nadev, za katerega je značilen okus kuhanega stisnjenega sira in peteršilja. Na splošno ima gladko teksturo.

Proizvod „Raviole du Dauphiné“ je edinstven, saj se zaradi tankega testa iz pšenične bele moke kuha le eno minuto v vreli vodi.

5.3 *Vzročna povezava*

„Raviole du Dauphiné“ je regionalni proizvod z dolgo zgodovino. Pri pripravi različnih jedi na podeželju v regiji Dauphiné so se uporabljali izključno lokalni proizvodi, zaradi česar se v raviolih uporabljajo siri. Poleg tega se zaradi lokalnega kmetijstva lahko uporablja pšenična bela moka, medtem ko se pri običajnih testeninah uporablja zdrob pšenice durum.

Družine so svojo moko dobile pri peku in so le ob praznikih izdelovale raviole ter testenine „crouzets“, „matafans“ in „besiantes“. Ravioli so bili del lokalne kulinarike, tradicionalna družinska jed, ki so jo pripravljali v veliko različicah ob posebnih priložnostih.

Ravioli izhajajo predvsem iz kulture in tradicionalnega znanja v regiji Dauphiné („izdelovalke raviolov“).

Recept, ki se danes uporablja za „Raviole du Dauphiné“, se je uveljavil v 19. stoletju, zaradi iznajdbe naprave za izdelovanje raviolov pa se je povečala proizvodnja in proizvod se je razširil.

Značilnosti „Raviole du Dauphiné“ so se ohranile zaradi natančne izbire surovin in ohranitve tradicionalnega recepta, ki vključuje zelo tanko testo, ki se hitro skuha, izjemno dobro raztopi v ustih ter ima gladek in zelo okusen nadev.

Posebne značilnosti proizvoda so povezane z izbiro surovin in lokalnim znanjem.

Ravioli so izdelani iz sestavin najvišje kakovosti brez umetnih barvil, konzervansov ali kakršnih koli snovi za bogatenje teksture.

Edinstvena značilnost raviolov je, da se zaradi tankega testa iz pšenične bele moke kuhajo le eno minuto v vreli vodi.

Raviolov ni mogoče primerjati s svežimi testeninami, saj obstajajo različna merila, zaradi katerih se razlikujejo in imajo svoje posebne lastnosti:

— testo iz pšenične bele moke:

v nasprotju s svežimi testeninami iz zdroba iz pšenice durum se testo za „Raviole du Dauphiné“ pripravlja iz pšenične bele moke iz jedra žitnega zrna, ki zaradi nizke vsebnosti pepela daje testeninam značilno slonokoščeno barvo;

— tankost testa: z uporabo pšenične bele moke za izdelavo testa se lahko testo razvalja izjemno tanko, tako da robovi niso predebeli. Zaradi te posebne značilnosti se ravioli zelo hitro skuhajo (v približno eni minuti) in se edinstveno topijo v ustih. Običajno so sveže testenine debele od 0,9 mm do 1,1 mm;

— mehak in kremast nadev iz sira Comté ZOP in/ali Emmental français Est-Central ZGO, svežega kremnega sira in peteršilja; zaradi uporabe teh sirov ima proizvod „Raviole du Dauphiné“ svoj značilen okus in posebno teksturo;

— svež proizvod: proizvod „Raviole du Dauphiné“ sploh ni pasteriziran, kar bi spremenilo njegove organoleptične lastnosti. Sveže testenine so običajno enkrat ali celo dvakrat pasterizirane.

„Raviole du Dauphiné“ je priznan regionalni proizvod z dolgo zgodovino, ki se proizvaja v regiji Dauphiné (prva besedila, v katerih so omenjeni ravioli, so iz leta 1228). Proizvod je omenjen v številnih starih delih, na primer v Boccacciovem delu *Dekameron* (1352), *Dictionnaire de l'ancienne langue française […]* (Slovar starega francoskega jezika [...]) (1891) ali delih o lokalnih tradicijah, kot je *Mœurs et coutumes du Dauphiné* (Navade in običaji v Dauphinéju) (1978). Recept za raviole je bil razvit v 19. stoletju, proizvod pa je doživel velik razcvet od petdesetih let prejšnjega stoletja po izumu naprave za izdelovanje raviolov.

Odtlej se njegov sloves povečuje. V osemdesetih letih prejšnjega stoletja je pritožbeno sodišče v Grenoblu 14. februarja 1989 na podlagi sodnih postopkov med proizvajalci priznalo označbo porekla „Raviole du Dauphiné“, pri čemer je poudarilo posebnosti proizvoda, njegov recept in geografsko območje proizvodnje. Proizvod „Raviole du Dauphiné“ je bil vključen tudi na seznam francoske kulinarične dediščine, ki je bil pripravljen leta 1995.

Proizvajalci so za proizvod zaprosili za status zaščitene geografske označbe, ki je bil odobren leta 2009.

Od devetdesetih let prejšnjega stoletja se trg za proizvod „Raviole du Dauphiné“ na nacionalni ravni povečuje in dosega več tisoč ton.

Proizvod je del več lokalnih receptov, npr. gratinirani ravioli, ocvrti ravioli s solato, ravioli s smetano, ravioli z mavrahi, ravioli z raki itd.

Sklic na objavo specifikacije

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