C/2025/4069

17.7.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4069)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Raviole du Dauphiné”

PGI-FR-0583-AM01 – 24 april 2025

1. **Produktens namn**

”Raviole du Dauphiné”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☒ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ jordbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet

6. **Klassificering som standardändring**

Förklaring till varför ändringen eller ändringarna omfattas av definitionen av standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143:

Ändringsansökan för den skyddade geografiska beteckningen ”Raviole du Dauphiné” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring eftersom den inte

a) innefattar någon ändring av namnet på den skyddade geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Produktbeskrivning*

Avsnittet ”Beskrivning av produkten” i produktspecifikationen har ändrats på ett antal ställen.

Det har förtydligats att pastan inte får vara tjockare än 0,75 mm, snarare än ”ungefär 0,7 mm”.

Producenterna måste nu använda ägg från frigående höns för att göra degen och fyllningen.

När det gäller fetter har termen ”vegetabilisk olja” strukits och ersatts med ”fett”.

Dessutom har beskrivningen av de organoleptiska egenskaperna omformulerats för att belysa den ”elfenbensfärgade” [pastan] och fyllningen med sin ”särskilda smak” som ”kännetecknas av hårdost och persilja”.

I ingrediensförteckningen ingår nu en högsta fukthalt i mjölet och en högsta proteinhalt i torrsubstansen. Dessutom har en positiv, uttömmande förteckning över tillåtna fetter upprättats bestående av solrosolja, rapsolja, olivolja, druvkärnsolja och osaltat smör med en fetthalt på 82 %.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. *Beskrivning av det geografiska området*

Förteckningen över kommuner har uppdaterats enligt 2024 års officiella geografiska kodex och en hänvisning till denna kodex har lagts till.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

3. *Bevis på sambandet med det geografiska området*

Detta avsnitt har omarbetats för att ta hänsyn till produktspecifikationens nuvarande format, särskilt när det gäller hänvisningen till identitetsförklaringen för godkännande av aktörer.

En tabell som anger expertisområdena i varje skede har lagts till.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

4. *Beskrivning av produktens framställningsmetod*

I detta avsnitt har det angetts att degen ska beredas med vetemjöl och minst 10 % ägg per kg mjöl. En lagringsperiod på högst fyra dagar mellan beredningen och produktionen av ”Raviole du Dauphiné” har lagts till. Det har specificerats att degen, när den har beretts, inte får inte lagras längre än en dag innan den används för att producera ”Raviole du Dauphiné”.

I produktspecifikationen har det klargjorts att den färska raviolin måste förpackas samma dag som den bereds.

Begreppet sista förbrukningsdag för den färska produkten och en produkt som har förpackats i modifierad atmosfär har strukits. För frysta produkter har dessutom ett minsta hållbarhetsdatum på tolv månader från dagen för djupfrysning lagts till.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. *Uppgifter om sambandet med det geografiska området*

Avsnittet om det geografiska områdets särdrag har omformulerats och kortats ned.

Formuleringen i avsnittet om produktens särdrag har reviderats för att betona de organoleptiska egenskaperna hos ”Raviole du Dauphiné”.

Orsakssambandet mellan det geografiska områdets särdrag och produktens särdrag har reviderats för att belysa produktens egenskaper (tunn pasta, vetemjöl, fyllningens särskilda sammansättning), kunnandet och anseendet.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

6. *Hänvisningar till kontrollorganet*

Hänvisningen till och kontaktuppgifterna för kontrollorganet har uppdaterats.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

7. *Särskilda faktorer vid märkningen*

Avsnittet har uppdaterats och utöver de obligatoriska uppgifter som föreskrivs i lagstiftningen om märkning och presentation av livsmedel hänvisar det nu endast till kravet att inkludera produktnamnet, dvs. ”Raviole du Dauphiné”, och EU:s logotyp för skyddade geografiska beteckningar i samma synfält.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

8. *Nationella krav*

Tabellen med de viktigaste punkter som ska kontrolleras har uppdaterats i enlighet med nationella bestämmelser och ändringarna av produktspecifikationen.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Raviole du Dauphiné”

EU-nr: PGI-FR-0583-AM01 – 24 april 2025

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Raviole du Dauphiné”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *KN-nummer*

— 19 – BEREDNINGAR AV SPANNMÅL, MJÖL, STÄRKELSE ELLER MJÖLK; BAKVERK

1902 – Pastaprodukter, såsom spagetti, makaroner, nudlar, lasagne, gnocchi, ravioli och cannelloni, även kokta, fyllda (med kött eller andra födoämnen) eller på annat sätt beredda; couscous, även beredd

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Raviolin ”Raviole du Dauphiné” är en regional specialitet som består av små kuddar som görs av en tunn vetedeg som fylls med färskost, med hårdost (den skyddade ursprungsbeteckningen comté och/eller den skyddade geografiska beteckningen emmental français est-central) och med persiljesmör.

Tillverkningsprocessen består i att degen knådas, att fyllningen blandas ihop och att degen och fyllningen sammanfogas. Två degplattor (en framsida och en baksida) kavlas ut tunt och sammanfogas innan fyllningen läggs in mellan plattorna. Denna process går mycket fort och plattorna läggs sedan i en form som ger raviolin dess specifika form.

Raviolin består av

— en mycket tunn deg (≤ 0,75 mm) som utgör högst 55 % av raviolin och som görs på vetemjöl med mycket låg askhalt (vetekorn), vatten, ägg från frigående höns och fett,

— en fyllning (minst 45 %) som består av ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen comté och/eller den skyddade geografiska beteckningen emmental français est-central, färskost gjord på komjölk, persilja, ägg från frigående höns, salt och smör.

”Raviole du Dauphiné” finns att köpa färsk (eventuellt förpackad i modifierad atmosfär) och fryst.

Den färska raviolin säljs i plattor om 48 förskurna kuddar (6 × 8) (eventuellt förpackad i modifierad atmosfär) och den frysta raviolin säljs i separata kuddar.

Varje platta väger mellan 60 och 65 gram, vilket motsvarar en vikt på mellan 1 och 1,5 g för varje kudde.

Produktens organoleptiska egenskaper är en tunn elfenbensfärgad pasta som smälter i munnen och en fyllning med en särpräglad smak som kännetecknas av hårdost och persilja. Den har en övergripande slät konsistens.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

”Raviole du Dauphiné” innehåller varken färgämnen, konserveringsmedel eller konsistensgivare som exempelvis ströbröd, stärkelse eller potatisflingor och genomgår ingen annan temperaturbehandling än en eventuell djupfrysning.

Degens ingredienser:

Mjöl

Det mjöl som används har

— en kornstorlek som är lägre än 200 mikrometer,

— en askhalt som är lägre än 0,50 beräknat på torrsubstansen (mjöl typ 45),

— en fukthalt på mellan 13 % och 16 %,

— en proteinhalt i torrsubstansen på mellan 9 % och 12 %,

— inga kemiska tillsatser.

Ägg från frigående höns.

Andra ingredienser:

— Tillåtna fetter: solrosolja, rapsolja, olivolja, druvkärnsolja och osaltat smör med en fetthalt på 82 %.

— Vatten.

— Salt (valfritt).

Fyllningens ingredienser:

Färskost framställd av pastöriserad komjölk.

— En lägsta fetthalt för torrsubstansen på 30 % (eller en lägsta fetthalt på 8,5 % av den totala vikten).

— Mängd: minst 30 %.

Hårdost

De enda typer av hårdost som får användas för att göra fyllningen (på grund av tradition och smak) är

den skyddade ursprungsbeteckningen comté och/eller den skyddade geografiska beteckningen emmental français est-central. Mängd: minst 40 % av fyllningen.

Persilja

Persilja används i två former: färsk eller fryst, och utgör minst 4 % av fyllningen. Frystorkad persilja får inte användas. Persiljan bryns i osaltat smör med en fetthalt på 82 %.

Andra ingredienser:

— Ägg från frigående höns.

— Osaltat smör med en fetthalt på 82 %.

— Salt.

— Godkänd krydda: peppar (peppar som inte behandlats med joniserande strålning).

Äggen från frigående höns och färskosten ska komma från samma geografiska område där ”Raviole du Dauphiné” framställs eller från följande angränsande departement: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain eller Savoie. Detta beror på följande skäl:

— En obruten tradition av lokala korta leveranskedjor.

— En snabb leverans som garanterar färska råvaror.

— För att göra det lätt att övervaka leverantörerna eftersom råvarorna är känsliga och ”Raviole du Dauphiné” är en fuktig produkt som inte genomgår någon annan värmebehandling än eventuell djupfrysning.

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

— Beredning av degen.

— Framställning av fyllningen.

— Sammanfogning av degen och fyllningen.

— Eventuell djupfrysning.

— Förpackning.

Dessa steg måste genomföras i det geografiska området eftersom råvarorna och produkten är känsliga. ”Raviole du Dauphiné” är en fuktig produkt som inte genomgår någon annan värmebehandling än eventuell djupfrysning.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Produkten måste ovillkorligen förpackas (i pappers- eller kartongförpackning eller i tråg med plastfolie) i det geografiska området. Vid transport av en produkt som är så ömtålig som ravioli är detta nödvändigt, och det bevarar även smaken.

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver den obligatoriska information som föreskrivs i lagstiftningen om märkning och presentation av livsmedel måste etiketterna innehålla följande uppgifter:

— Produktnamnet: ”Raviole du Dauphiné”.

— Europeiska unionens logotyp för skyddad geografisk beteckning i samma synfält.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

”Raviole du Dauphiné” är en mycket lokal produkt som framställs i följande områden:

— 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 och Triors. Delar av följande kommun: Valherbasse, den del som motsvarar de gamla kommunerna Miribel och Saint-Bonnet-de-Valclérieux.

— Isère, kommunerna 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 och Têche.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Fastställandet av det geografiska området är direkt förknippat med produktens historia. I bergsregionerna i bas-Dauphiné växte nämligen endast vete, och från de många hjordarna med får, getter och till viss del nötkreatur fick man mjölk för att tillverka ost och kött, som var en lyxrätt förbehållen de välbärgade stadsborna. Bönderna lämnade säden till den lokala mjölnaren som öppnade ett mjölkonto hos bagaren, som sedan gav bönderna bröd och vetemjöl i utbyte. Man köpte ingenting, förutom salt, utan använde säden för byteshandel. Dessutom bestod kosten i huvudsak av rotfrukter och grönsaker.

Raviolins ursprung går tillbaka till antiken då den framställdes av rovor (”raves”). Sedan utvecklades raviolins ingredienser under århundradenas gång med hänsyn till de råvaror som fanns att tillgå i regionen Dauphiné och slutligen föddes dagens recept, det vill säga: deg av vetemjöl som fylls med ost med den skyddade ursprungsbeteckningen comté och/eller den skyddade geografiska beteckningen emmental français est-central och med färskost och persilja.

Eftersom raviolin inte innehåller kött var den till en början en fasterätt och serverades senare även vid religiösa högtider och senare vid andra högtider. Raviolin utvecklades framför allt under början av 1900-talet, då ”raviolimakerskor” (”ravioleuses”) gick från gård till gård för att laga ravioli kvällen före helgdagar.

År 1873 etablerade sig en raviolimakerska, mère Maury, i Romans (som fortfarande är den främsta produktionssorten för ”Raviole du Dauphiné”) och hon blev den första som både lagade ravioli och serverade den på samma ställe. Andra raviolimakerskor följde snart hennes exempel, t.ex. mère Fayet.

Emile Truchet uppfann en maskin som moderniserade raviolitillverkningen. År 1953 började han laga ravioli på marknaden i Romans-sur-Isère. Raviolin blev en enorm framgång som växte under de efterföljande åren.

Tack vare denna första raviolimaskin ökade produktens anseende och produktionen avsevärt.

De producenter som framställer ”Raviole du Dauphiné” är fortfarande belägna i det område som denna produkt härstammar från, dvs. i och omkring Romans och Royans.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

Produktens organoleptiska egenskaper är en tunn elfenbensfärgad pasta som smälter i munnen och en fyllning som kännetecknas av smaken av hårdost och persilja. Den har en övergripande slät konsistens.

”Raviole du Dauphiné” är unik eftersom den endast tar en minut att tillaga i kokande vatten tack vare den tunna vetedegen.

5.3 *Orsakssamband*

”Raviole du Dauphiné” är en regional produkt med en lång historia. De olika maträtterna på landsbygden i Dauphiné framställdes enbart av produkter från trakten och därför gjordes raviolin på ost. På samma sätt beror användningen av vetemjöl av brödvete på förutsättningarna för det lokala jordbruket, till skillnad från klassisk pasta, som framställs av durumvete.

Familjerna hämtade sitt mjöl hos bagaren och det var endast vid helger som man lagade ravioli eller ”crouzets”, ”matafans” eller ”besiantes”. Raviolin var en vanlig lokal rätt och en festrött som kunde varieras på många olika sätt.

Raviolin härstammar framför allt från en traditionell kultur och från kunskapen om den traditionella tillagningsmetoden i regionen Dauphiné (raviolimakerskorna [*ravioleuses*]).

På 1800-talet fastställdes det nuvarande receptet på ”Raviole du Dauphiné” och tack vare att raviolimaskinen uppfanns kunde produktionen och spridningen av denna produkt öka.

Ett noga urval av råvaror och bevarandet av ett traditionellt recept har gjort det möjligt att bevara egenskaperna hos ”Raviole du Dauphiné” som består av en mycket tunn deg med mycket snabb koktid och en anmärkningsvärd saftighet, och en len och välsmakande fyllning.

Produktens särskilda egenskaper bygger på valet av råvaror och på den lokala traditionella tillagningsmetoden:

Raviolin framställs av naturråvaror, utan färgämnen eller konserveringsmedel, och utan tillsats av konsistensgivare.

Raviolin är unik eftersom den endast tar en minut att tillaga i kokande vatten tack vare den tunna vetedegen.

Raviolin kan inte jämföras med färsk pasta eftersom följande kriterier gör dem annorlunda och ger dem deras särskilda egenskaper:

— Degen görs på brödvete:

Till skillnad från färsk pasta som lagas på durumvetemjöl framställs degen i ”Raviole du Dauphiné” av vetemjöl från brödvete som, tack vare sin låga askhalt, ger degen dess karakteristiska elfenbensfärg.

— Degens tjocklek: Tack vare att degen görs på brödvete kan mycket tunna degplattor sättas ihop och pastakuddarnas kanter kan göras tunnare. Denna särskilda egenskap ger raviolin en ovanligt snabb tillagningstid (cirka en minut) och en oöverträffad saftighet. Färsk pasta är i allmänhet mellan 0,9 och 1,1 mm tjock.

— Fyllningen är len och mjäll och består av ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen comté och/eller den skyddade geografiska beteckningen emmental français est-central och av färskost och persilja. Dessa ostar ger ”Raviole du Dauphiné” dess smak och särskilda struktur.

— Det är en färsk produkt: ”Raviole du Dauphiné” pastöriseras inte alls eftersom detta skulle förändra dess organoleptiska egenskaper. Däremot är färsk pasta i allmänhet pastöriserad, till och med dubbelpastöriserad.

”Raviole du Dauphiné” är en välkänd regional produkt med en lång historia som framställs i Dauphinéregionen (de äldsta texterna där raviolin nämns är från 1228). Receptet på ravioli nämns i en rad gamla verk, exempelvis Boccaccios *Decamerone* (1352), *Dictionnaire de l'ancienne langue française [...]* (ordbok över fornfranskan [...]) (1891) och verk om lokala traditioner, t.ex. *Mœurs et coutumes du Dauphiné* (konventioner och seder i Dauphiné) (1978), och förtydligades under 1800-talet. På 1950-talet fick produkten ett stort uppsving i och med att raviolimaskinen uppfanns.

Sedan dess har dess anseende ökat. På 1980-talet ledde rättsliga förfaranden mellan producenterna till att appellationsdomstolen i Grenoble i ett beslut av den 14 februari 1989 erkände ”Raviole du Dauphiné” som ursprungsbeteckning och framhöll produktens specifika egenskaper, dess recept och dess geografiska framställningsområde. ”Raviole du Dauphiné” anges också i den förteckning över det kulinariska arvet som upprättades i Frankrike 1995.

Producenterna ansökte om status som skyddad geografisk beteckning för produkten, vilken beviljades 2009.

Sedan 1990-talet har marknaden för ”Raviole du Dauphiné” ökat på nationell nivå och nått flera tusen ton.

Produkten ingår i flera lokala recept, t.ex. gratinerad ravioli, friterad ravioli med sallad, ravioli med grädde, murklor eller kräftor osv.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

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