

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2009/C 3/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«RAVIOLE DU DAUPHINÉ»

Αριθ. ΕΚ: FR-PGI-0005-0583-28.12.2006

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία

«Raviole du Dauphiné»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 2.7 — Ζυμαρικά

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Το «Raviole du Dauphiné» (ραβιόλια του Dauphiné) είναι ένα τοπικό προϊόν σε μορφή μικρών φουσκωτών τετραγώνων, που έχουν παρασκευαστεί με λεπτή ζύμη από άλευρο μαλακού σίτου και γεμίζεται με νωπά τυριά, με ημίκληρο τυρί (Comté AOC ή/και Emmental français Est-Central IGP) και με μαϊντανό σωταρισμένο σε βούτυρο.

Η διεργασία παραγωγής χαρακτηρίζεται από το ζύμωμα της ζύμης, τη μάλαξη της γέμισης και τη συνένωση της ζύμης και της γέμισης. Δύο φύλλα ζύμης (το «εμπρός» και το «πίσω») ανοίγονται σε πολύ λεπτό φύλλο και ενώνονται μεταξύ τους, ενώ ανάμεσά τους τοποθετείται η γέμιση. Η εργασία αυτή εκτελείται ταχύτατα και ακολουθείται από πέρασμα σε καλούπι που δίνει στα ραβιόλια την ιδιαίτερη μορφή τους.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Αυτό το προϊόν αποτελείται:

- κατά 55 % το μέγιστο, από πολύ λεπτή ζύμη (πάχους περίπου 0,7 mm) παρασκευαζόμενη από άλευρο μαλακού σίτου χαμηλής περιεκτικότητας σε τέφρα (πυρήνας του κόκκου), νερό, φρέσκα αυγά και φυτικό έλαιο,
- και από γέμιση (ελάχιστο 45 %) αποτελούμενη από τυρί Comté AOP ή/και Emmental français Est-Central IGP, λευκό νωπό τυρί από αγελαδινό γάλα, μαϊντανό, φρέσκα αυγά, αλάτι και βούτυρο.

Το «Raviole du Dauphiné» διατίθεται νωπό (ως έχει ή συσκευασμένο σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα) ή κατεψυγμένο.

Το «Raviole du Dauphiné» διατίθεται στο εμπόριο σε πλάκες αποτελούμενες από 48 τεμάχια (6 × 8) τα οποία, όταν το προϊόν διατίθεται νωπό (ως έχει ή συσκευασμένο σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα), έχουν χαραχθεί ώστε να μπορούν να αποσπαστούν ενώ, όταν διατίθεται κατεψυγμένο, είναι ήδη διαχωρισμένα.

Το βάρος κάθε πλάκας κυμαίνεται μεταξύ 60 και 65 γραμμαρίων, το οποίο αντιστοιχεί σε βάρος τεμαχίου μεταξύ 1 και 1,5 g.

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ραβιολιών του Dauphiné είναι: λεπτή ζύμη που λιώνει στο στόμα και κρεμώδης, τρυφερή γέμιση, χαρακτηριζόμενη από γευστική ισορροπία μεταξύ του μαϊντανού και των τυριών.

3.3. Πρώτες ύλες

Το «Raviole du Dauphiné» δεν περιέχει χρωστικές και συντηρητικά, ούτε πρόσθετα για βελτίωση της υφής, όπως τριμμένη φρυγανιά, άμυλο, νιφάδες πατάτας, και δεν υποβάλλεται σε καμία θερμική κατεργασία, πλην της κατάψυξης, ενδεχομένως.

Συστατικά της ζύμης:

Αλεύρι

Το αλεύρι που χρησιμοποιείται χαρακτηρίζεται από:

- κοκκομετρικό βαθμό κατώτερο από 200 μικρά,
- περιεκτικότητα σε τέφρα επί ξηρού κατώτερη από 0,50 (αλεύρι ≤ τύπου 45),
- υγρασία μεταξύ 13 και 16 %,
- περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες επί ξηρού μεταξύ 9 και 12 %.
- καμία προσθήκη χημικού πρόσθετου.

Φρέσκο αυγό

Άλλα συστατικά

- φυτικά έλαια (πλην της μαργαρίνης και του αραχιδελαίου),
- νερό,
- αλάτι (προαιρετικό).

Συστατικά της γέμισης

Νωπό τυρί από αγελαδινό γάλα, στραγγισμένο και παστεριωμένο

- ελάχιστη αναλογία λίπους/ξηράς ύλης 30 % (ή λίπος/συνολικό βάρος: ελάχιστο 8,5 %),
- ποσότητα κατά την ενσωμάτωση: τουλάχιστον 30 % της γέμισης.

Ημίσκληρο τυρί

Οι τύποι ημίσκληρου τυριού με που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή της γέμισης είναι αποκλειστικά (για λόγους παράδοσης και γευστικής ποιότητας):

Comté AOP ή/και Emmental français Est-Central IGP.

Ποσότητα κατά την ενσωμάτωση: τουλάχιστον 40 % της γέμισης.

Μαϊντανός

Ο μαϊντανός χρησιμοποιείται υπό δύο μορφές: νωπός ή κατεψυγμένος, σε ελάχιστο ποσοστό ενσωμάτωσης 4 % στη γέμιση. Απαγορεύεται η χρήση λυοφιλωμένου μαϊντανού. Ο μαϊντανός σωτάρεται σε βούτυρο.

Άλλα συστατικά

- φρέσκα αυγά,
- νωπό βούτυρο,
- μαγειρικό αλάτι,
- επιτρεπόμενο καρύκευμα: πιπέρι (που δεν έχει υποστεί καμία επεξεργασία με ιονισμό).

Τα φρέσκα αυγά και το νωπό τυρί προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Raviole du Dauphiné» ή από τα ακόλουθα γειτονικά διοικητικά διαμερίσματα: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain, Savoie, για πολλούς λόγους:

- η χρήση νωπών πρώτων υλών (φρέσκα αυγά, νωπά τυριά) επιβάλλει τακτικές παραδόσεις και μάλιστα καθημερινές, επομένως απαιτείται τοπικός προμηθευτής. Το τελικό προϊόν δεν υποβάλλεται σε άλλη θερμική κατεργασία πλην της ενδεχόμενης κατάψυξης και τα υλικά συνενώνονται ως έχουν (αυγά, τυριά). Είναι επομένως καθοριστικής σημασίας να είναι τα προϊόντα πάρα πολύ φρέσκα και να εξασφαλίζεται η σχολαστική παρακολούθηση των προμηθευτών,
- αυτή η εγγύτητα διευκολύνει τον έλεγχο των προμηθευτών, επειδή η νωπότητα και η ποιότητα των πρώτων υλών πρέπει να είναι άμεμπτες,
- από την εποχή που ξεκίνησε η παρασκευή των ραβιολιών του Dauphiné, χρησιμοποιούνται για το προϊόν αυτό τοπικοί πόροι. Οι μεταποιητές από τότε έως σήμερα, προτιμούν πάντοτε βραχεία κυκλώματα προμήθειας από τοπικούς προμηθευτές, που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των μεταποιητών από άποψη ποιότητας των προϊόντων και χρόνου αντίδρασης. Πρέπει να σημειωθεί ότι οι παραγωγοί νωπών τυριών ή φρέσκων αυγών συχνά παραμένουν οι ίδιοι εδώ και πολλά χρόνια.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Άνευ αντικειμένου.

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

- παρασκευή της ζύμης,
- παρασκευή της γέμισης,
- συνένωση της ζύμης και της γέμισης,
- ενδεχόμενη κατάψυξη,
- συσκευασία.

3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κλπ.

Η συσκευασία (σε χαρτί, χαρτόνι ή σκαφίδιο καλυμμένο με μεμβράνη) πρέπει υποχρεωτικά να γίνεται εντός της γεωγραφικής περιοχής επειδή είναι αδύνατη η μεταφορά ενός τόσο ευαλλοίωτου προϊόντος όσο των ραβιολιών χωρίς να έχει προηγουμένως συσκευαστεί, λόγω της ανάγκης διατήρησης της γευστικής ποιότητας του.

3.7. Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση

- Η γεωγραφική ένδειξη: «Raviole du Dauphiné».
- Ο λογότυπος ΠΓΕ.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το «Raviole du Dauphiné» είναι ένα προϊόν του οποίου η παραγωγή είναι πολύ εντοπισμένη στην ακόλουθη περιοχή:

- για το διοικητικό διαμέρισμα Drôme: οι κοινότητες Alixan, Barbières, La Baume d'Hostun, Beauregard-Baret, Bésayes, Bourg de Péage, Bouvante, Le Chalon, Charpey, Chateaufort-sur-isère, Châtillon-Saint-Jean, Chatuzange-le-Goubet, Clérieux, Crépol, Echevis, Eymeux, Génissieux, Geysans, Hostun, Jaillans, Léoncel, Marches, Miribel, Montmiral, La Motte-Fanjas, Mours-Saint-Eusèbe, Oriol-en-Royans, Parnans, Peyrins, Rochechinard, Rochefort-Samson, Romans-sur-Isère, Saint-Bardoux, Saint-Bonnet-de-Valclérieux, 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, Triors, Saint-Vincent-la-Commanderie,

- για το διοικητικό διαμέρισμα Isère: οι κοινότητες Auberives-en-Royans, Beaulieu, Beauvoir-en-Royans, Bessins, Châtelus, Chatte, Chevières, Choranche, Dionay, 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-Pierre-de-Chérennes, Saint-Marcellin, Saint-Romans, Saint-Sauveur, Saint-Vérand, La Sône, Têche.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Ο ορισμός της γεωγραφικής περιοχής είναι άμεσα συνδεδεμένος με την ιστορία του προϊόντος. Πράγματι, στις αλπικές περιοχές του νότιου Dauphiné φύτρωνε μόνο μαλακό σιτάρι. Τα πολυάρθιμα κοπάδια —αιγοπρόβατα, λίγα βοοειδή— έδιναν γάλα, επομένως και τυρί, και προμήθευαν το κρέας, εκλεκτό έδεσμα, προοριζόμενο για τους πλέον ευκατάστατους. Οι αγρότες έφερναν το σιτάρι τους στον τοπικό μύλωνά που άνοιγε λογαριασμό σε αλεύρι στον αρτοποιό. Ο τελευταίος, σε αντάλλαγμα, τους προμήθευε ψωμί και μαλακό αλεύρι. Δεν αγόραζαν κανένα προϊόν, παρά μόνον αλάτι, αντάλλασσαν το σιτάρι, καταναλώναν τις ρίζες, τα λαχανικά που αποτελούσαν τη βάση της διατροφής τους.

Η προέλευση των ραβιολιών ανάγεται στην αρχαιότητα, όταν ακόμη αποτελούνταν από «γογγύλι». Κατόπιν τα συστατικά τους εξελίχθηκαν με την πάροδο των αιώνων αναλόγως των πρώτων υλών που βρίσκονταν στην περιοχή του Dauphiné, όπου να φτάσουν στο τέλος στη συνταγή που γνωρίζουμε σήμερα, δηλαδή: ζύμη με βάση άλευρο μαλακού σίτου και γεμισμένη με τυρί Comté AOP ή/και Emmental français Est central IGP, λευκό νωπό τυρί και μαϊντανό.

Καθώς δεν περιέχουν κρέας, τα ραβιόλια αποτελούσαν αρχικά φαγητό των ημερών νηστείας και κατόπιν έδεσμα προσφερόμενο στις γιορτές. Τα ραβιόλια αναπτύχθηκαν κυρίως στις αρχές του 20ού αιώνα, όπου οι «ravigioleuses» (παρασκευάστριες ραβιολιών) περνούσαν από αγρόκτημα σε αγρόκτημα για να παρασκευάσουν τα ραβιόλια τις παραμονές των γιορτών.

Το 1873, μία από αυτές, η κυρά-Μορί, εγκαταστάθηκε στο Romans (που εξακολουθεί να είναι η έδρα της παραγωγής του «Ravigiole du Dauphiné»), όπου ανέλαβε το καφενείο της τράπεζας, στην πλατεία του Δημαρχείου. Υπήρξε η πρώτη που παρασκεύαζε ραβιόλια και τα προσέφερε στους πελάτες της επιτόπου. Σύντομα την μιμήθηκαν και άλλες, όπως η κυρά-Φαγιέτ.

Ο πρώτος παγκόσμιος πόλεμος έπληξε την κατανάλωση των ραβιολιών και οι «ravigioleuses» σιγά σιγά εξαφανίστηκαν.

Το 1930, είχαν απομείνει ελάχιστα εστιατόρια που πρόσφεραν ραβιόλια, όπως το εστιατόριο του Emile Truchet, ο οποίος είχε μάθει την παρασκευή των ραβιολιών από την κυρά-Φαγιέτ.

Ο Emile Truchet επινόησε μια συσκευή για να εκσυγχρονίσει την παραγωγή ραβιολιών. Το 1953, ο κ. Truchet συμμετείχε στο πανηγύρι του Romans sur Isère, παρασκευάζοντας ραβιόλια. Τα ραβιόλια του είχαν τεράστια επιτυχία που εδραιώθηκε κατά τα επόμενα έτη.

Χάρη στην κατασκευή αυτής της πρώτης συσκευής παρασκευής ραβιολιών, η φήμη αυτού του προϊόντος και η παραγωγή του αναπτύχθηκαν έντονα.

Οι επιχειρήσεις παραγωγής του «Ravigiole du Dauphiné» βρίσκονται πάντοτε εντός της αρχικής περιοχής παραγωγής του προϊόντος αυτού: τα περίχωρα του Romans και του Royannais.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Η ιδιαιτερότητα των ραβιολιών του Dauphiné βασίζεται ταυτοχρόνως σε ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, στην τεχνογνωσία και στη φήμη τους:

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος συνδέονται με την επιλογή των πρώτων υλών και την τοπική τεχνογνωσία:

Τα ραβιόλια είναι ένα προϊόν αποτελούμενο από ευγενή συστατικά, χωρίς χρωστικές και συντηρητικά, ούτε πρόσθετα για βελτίωση της υφής. Τα στοιχεία που καθιστούν το Ravigiole μοναδικό προϊόν είναι ο βρασμός του σε νερό επί ένα λεπτό και η λεπτή ζύμη του από άλευρο μαλακού σίτου.

Το ραβιόλι εκλαμβάνονται εσφαλμένα ως νωπό ζυμαρικό, ενώ στην πραγματικότητα διακρίνεται από αυτό με διάφορα κριτήρια που του προσδίδουν την ιδιαιτερότητά του.

— Ζύμη από αλεύρι μαλακού σίτου

Τα νωπά ζυμαρικά έχουν ως μοναδικό σιτηρούχο συστατικό της ζύμης το σιμιγδάλι σκληρού σίτου (διάταγμα αριθ. 55-1175 της 31.8.1955 σχετικά με τα ζυμαρικά). Η ζύμη των ραβιολιών παρασκευάζεται με αλεύρι μαλακού σίτου προερχόμενου από τον πυρήνα του κόκκου. Αυτό το αλεύρι με το εξαιρετικά χαμηλό ποσοστό τέφρας προσδίδει στη ζύμη το λευκό χαρακτηριστικό χρώμα καθώς και τη λεπτή και ευγενή γεύση της.

- Λεπτότητα της ζύμης: Η χρήση αλεύρου από μαλακό σίτο ως συστατικού της ζύμης επιτρέπει την επίτευξη λεπτότατων φύλλων και τον περιορισμό των σημείων ένωσης της ζύμης. Αυτό το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό δίνει στα ραβιόλια μοναδική ταχύτητα ψησίματος (1 λεπτό) και απaráμιλλη βουτυρώδη υφή. Γενικά, το πάχος της ζύμης των νωπών ζυμαρικών κυμαίνεται από 0,9 mm έως 1,1 mm.
- Παχύρρευστη και τρυφερή γέμιση από τυρί Comté AOC ή/και Emmental Français Est-Central IGP, λευκό νωπό τυρί και μαϊντανό.
- Νωπό προϊόν: Τα ραβιόλια δεν υποβάλλονται σε καμία άλλη θερμική κατεργασία, πλην ενδεχομένως της κατάψυξης, ώστε να μην αλλοιώνονται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους. Τα νωπά ζυμαρικά στην πλειοψηφία τους υποβάλλονται σε παστερίωση, συχνά μάλιστα διπλή.

Η συνταγή που χρησιμοποιείται σήμερα είναι σύμφωνη με την παραδοσιακή συνταγή των «ravioleuses» πριν τη χρησιμοποίηση των συσκευών παρασκευής ραβιολιών, οι οποίες επέτρεψαν την αύξηση της παραγωγής και τη διάδοση του συγκεκριμένου προϊόντος.

Η φήμη του «Raviole du Dauphiné» είναι εδραιωμένη:

Η λέξη «raviole» εικάζεται πως προέρχεται από την λέξη «risssole». Τα «risssoles» ήταν τηγανητά κεφτεδάκια. Αλλά κατά τη Σαρακοστή αντικαθιστούσαν το κρέας με γογγύλι (rave), απ' όπου προήλθε η λέξη «raviole».

Η ακριβής προέλευση των ραβιολιών δεν είναι γνωστή, αλλά από έρευνες έχει αποδειχθεί ότι ανάγεται στο μακρινό παρελθόν. Σύμφωνα με τις έρευνες του Frédéric Godefroy, η λέξη «raviole» αναφέρεται σε κείμενο του 1228.

Αφετέρου, ο Godefroy προσδιόρισε, χάρη στις έρευνές του («Dictionnaire de l'ancienne langue française [...]», 1891), την ύπαρξη σχέσης μεταξύ των ραβιολιών και της θρησκείας, όπως φαίνεται από τον ακόλουθο ορισμό: «raviole, olle, S. m. τεμάχιο ζύμης που περιέχει κιμά από κρέας και τριμμένο γογγύλι την Σαρακοστή».

Σταδιακά τα ραβιόλια άρχισαν να προσφέρονται τόσο στις κοινωνικές όσο και στις θρησκευτικές γιορτές. Σερβίρονταν ως ορεκτικό αλλά και μετά τα λαχανικά και το πουλερικό (που ήταν συνήθως κότα βραστή), στο ζωμό του οποίου είχαν βράσει τα ραβιόλια.

Μετά την επινόηση της μηχανής παρασκευής ραβιολιών, η οποία σταδιακά υποκατέστησε την εργασία των «ravioleuses», η παραγωγή αυξήθηκε σημαντικά με σεβασμό στην παραδοσιακή συνταγή με βάση το τυρί.

Η λεπτή ζύμη τους και η γέμιση από τυρί, χαρακτηριστικά ιδιαίτερα και μοναδικά, επέτρεψαν στο προϊόν να κατακτήσει πολλούς σεφ που το θεωρούν «απόλαυση για τον ουρανίσκο, γευστικό θαύμα».

Τα ραβιόλια του Dauphiné απαντώνται σε πολυάριθμες τοπικές συνταγές: ωγκρατέν, τηγανητά σαν συνοδευτικό σε σαλάτες, με κρέμα, με μανιτάρια, με γαρίδες ...

Έως το 1975, τα ραβιόλια του Dauphiné παράγονταν από μικρούς παραγωγούς και από τις «ravioleuses», καθώς το μέγεθος της αγοράς δεν ξεπερνούσε τους 100 τόνους ετησίως. Τα κυκλώματα διανομής ήταν κυρίως τα εστιατόρια, οι παρασκευαστές έτοιμων φαγητών και τα μικρά μαγαζιά. Από τις αρχές της δεκαετίας του 1990, η αγορά των ραβιολιών του Dauphiné επεκτείνεται στα μεγάλα και μεσαία σουπερμάρκετ, φθάνοντας σε όγκο πωλήσεων τους 1 000 τόνους ετησίως. Η ετήσια παραγωγή ξεπέρασε το 1997 τους 2 500 τόνους. Οι πωλήσεις, επομένως, αναπτύσσονται με πρωτοφανή δυναμισμό, έχοντας υπερβεί τους 5 000 τόνους το 2007 (5 103 τόνοι για το σύνολο των παραγωγών, δηλαδή τις 5 εγκαταστάσεις παραγωγής).

5.3. Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας ή των χαρακτηριστικών του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή μιας συγκεκριμένης ποιότητας, της φήμης ή άλλων χαρακτηριστικών του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Τα ραβιόλια του Dauphiné είναι παλιό και φημισμένο τοπικό προϊόν που παρασκευάζεται στην περιοχή του Dauphiné (τα πρώτα κείμενα που αναφέρουν τα ραβιόλια είναι του 1228).

Τα διάφορα εδώδιμα παρασκευάσματα στις αγροτικές περιοχές του Dauphiné προέρχονταν μόνο από προϊόντα της περιοχής, στοιχείο που εξηγεί την παρουσία στα ραβιόλια τυριού αντί του κρέατος με το οποίο γεμίζονται άλλα ζυμαρικά. Ταυτοχρόνως, η χρήση αλεύρου από μαλακό σιτάρι οφείλεται στο δυναμικό της τοπικής γεωργίας, ενώ τα κλασικά ζυμαρικά προέρχονται από σιμιγδάλι μαλακού σιταριού.

Οι οικογένειες έπαιρναν το αλεύρι τους από τον αρτοποιό και παρασκεύαζαν, μόνο για τις εορτάσιμες ημέρες: ραβιόλια, «crouzets», «matafans» «besiantes». Τα ραβιόλια αποτελούσαν τοπικό εδώδιμο παρασκεύασμα, για οικογενειακή χρήση, ήταν ένα εορταστικό έδεσμα για με πολλούς συνδυασμούς.

Τα ραβιόλια αποτελούν προϊόν της παραδοσιακής πολιτιστικής κληρονομιάς και τεχνογνωσίας της περιφέρειας του Dauphiné (με την παρουσία των ravioleuses).

Τον 19ο αιώνα, η σημερινή συνταγή των ραβιολιών του Dauphiné παγιώθηκε και η επινόηση της συσκευής παρασκευής ραβιολιών επέτρεψε την αύξηση της παραγωγής και τη διάδοση του προϊόντος.

Χάρη στη συγκεκριμένη επιλογή των πρώτων υλών και τη διατήρηση της παραδοσιακής συνταγής διαφυλάχθηκαν τα χαρακτηριστικά των ραβιολιών του Dauphiné: πολύ λεπτή ζύμη που επιτρέπει το ταχύτατο ψήσιμο και προσδίδει αξιοπρόσεκτη βουτυρώδη υφή και παχύρρευστη, εύγευστη γέμιση.

Τα ραβιόλια του Dauphiné αναγνωρίζονται ως τμήμα της μαγειρικής παράδοσης του Dauphiné. Η απόφαση του Εφετείου της Grenoble της 14ης Φεβρουαρίου 1989 αναγνώρισε το προϊόν «Raviole du Dauphiné» ως ονομασία προέλευσης, επισημαίνοντας την ιδιαιτερότητα του, τη συνταγή του και τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής. Το δικαστήριο, βάσει της έκθεσης πραγματογνωμοσύνης, αναγνώρισε ότι τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της σύστασης και της παρασκευής καθιστούν τα ραβιόλια του Dauphiné πρωτότυπο προϊόν και ιδιαιτερότητα της περιοχής.

Αφετέρου, τα ραβιόλια του Dauphiné περιλαμβάνονται στον κατάλογο της μαγειρικής κληρονομιάς της Γαλλίας ο οποίος συντάχθηκε το 1995.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/cdc_igp_raviole_dauph.pdf
