

MUUD AKTID

KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2009/C 3/08)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**„RAVIOLE DU DAUPHINÉ”**

EÜ nr: FR-PGI-0005-0583-28.12.2006

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus

„Raviole du Dauphiné”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Põllumajandustootoote või toidu kirjeldus**3.1. Toote liik**

Klass 2.7 — Makaronitooted

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusega tähistatava toote kirjeldus

„Ravioles du Dauphiné” (Dauphiné ravioolid) on piirkondlik toiduaine — need on pehme nisu jahust valmistatud õhukesest tainast kumerad ruudud, mis on täidetud toorjuustude, kuumtöödeldud pressjuustu („Comté” (KPN) ja/või „Emmental français est-central” (KGT)) ja võis pruunistatud peterselliga.

Valmistamisprotsess koosneb taina sõtkumisest, täidise segamisest ning taina ja täidise kokkupanemisest. Kaks õhukeseks rullitud tainalehte (nn eesmine ja tagumine tainas) pannakse kokku ning samaaegselt pannakse nende vahele täidis. See protsess toimub väga kiiresti. Pärast seda asetatakse ravioolid vormi, kus nad saavad oma iseloomuliku kuju.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

Toode koosneb:

- maksimaalselt 55 % ulatuses väga õhukesest tainast (umbes 0,7 mm), mis on valmistatud väga madala tuhasusega pehme nisu jahust (püülijahust), veest, värsketest munadest ja taimeõlist;
- ja täidisest (minimaalselt 45 %), mis sisaldab juustu „Comté” (KPN) ja/või „Emmental français est-central” (KGT), lehmapiimast valmistatud toorjuustu, peterselli, värsked mune, soola ja võid.

Ravioole „Raviole du Dauphiné” turustatakse värskena (gaasikeskkonda pakendatult või mitte) või sügavkülmutatult.

Värskena (gaasikeskkonda pakendatult või mitte) turustatakse ravioole „Raviole du Dauphiné” 48 ruudust koosnevate lahtilõigatud plaatidena (6 × 8) ning sügavkülmutatult üksteisest eraldatud ruutudena.

Üks plaat kaalub 60–65 grammi, mis teeb iga ruudu kaaluks 1–1,5 g.

„Raviole du Dauphiné” organoleptilised omadused: õhuke ja sulava tekstuuriga tainas, pehme ja kreemjas täidis, mille maitset iseloomustab peterselli ja juustude tasakaal.

3.3. Toorained

Ravioolid „Raviole du Dauphiné” ei sisalda värvaineid, säilitusaineid ega mingeid lisatud paksendajaid, nagu riivsaia, tärklis või kartulihelbed, ning neid ei töödelda termiliselt, vaid võidakse ainult sügavkülmutada.

Taina koostisained

Jahu

Tootes kasutatava jahu omadused:

- teralisus alla 200 mikroni;
- tuhasus kuivaines alla 0,50 (jahu tüüp ≤ 45);
- niiskuse 13–16 %;
- proteiinisaldus kuivaines 9–12 %;
- ilma keemiliste lisanditeta.

Värsked munad

Muud ained:

- taimeõlid (välja arvatud margariin ja maapähkliõli);
- vesi;
- sool (soovi korral).

Täidise koostisained

Lehmapiimast valmistatud toorjuust, nõrutatud ja pastöriseeritud:

- minimaalne rasvasisaldus kuivaines 30 % (või üldmassis 8,5 %);
- kogus lisamisel vähemalt 30 % tädisest.

Kuumtöödeldud pressjuust

Täidise valmistamisel tohib kasutada ainult järgmisi kuumtöödeldud pressjuustu sorte (traditsiooni ja maitseomaduste tõttu):

„Comté” (KPN) ja/või „Emmental français est-central” (KGT).

Kogus lisamisel vähemalt 40 % tädisest.

Petersell

Peterselli kasutatakse kas värskena või sügavkülmutatult ning selle kogus lisamisel on vähemalt 4 % tädisest. Külmuivatatud peterselli kasutamine on keelatud. Petersell pruunistatakse võis.

Muud koostisained:

- värsked munad;
- värske või;
- söögisool;
- lubatud maitseaine: pipar (ainult kiiritamata pipar).

Värsked munad ja toorjuust pärinevad „Raviole du Dauphiné” tootmispiirkonnast või järgmistest sellega piirnevatest departemangudest: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain, Savoie. Selleks on mitu põhjust.

- Värske tooraine (värskete munade, toorjuustu) kasutamine nõuab korrapäraseid või isegi igapäevaseid tarneid ning seega kohapealset varustajat. Lõpptoodet ei töödelda termiliselt, vaid võidakse ainult sügavkülmutada, ning koostisaineid kasutatakse töötlemata kujul (munad, juustud). Seega peab tooraine olema väga värске ning varustajate üle peab saama teostada järelevalvet.
- Varustajate lähedus hõlbustab nende kontrollimist, sest tooraine peab olema laitmatult värске ja kvaliteetne.
- „Raviole du Dauphiné” valmistamise algusaegadest peale on selles kasutatud kohalikku toorainet. Ka hiljem on töötlejad alati järjepidevalt eelistanud lühikesi tarnekanaleid ja kohalikke varustajaid, kes vastutavad lõppastmes toodete kvaliteedi ja töötlejate nõudmistele vastavuse eest. Tuleb märkida, et toorjuustu ja värskete munade tootjad on sageli pikki aastaid ühed ja samad.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

Ei kohaldata.

3.5. Tootmise etapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

- taina valmistamine;
- täidise valmistamine;
- taina ja täidise kokkupanemine;
- võimalik sügavkülmutamine;
- pakendamine.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

Pakendamine (paberist või papist pakendisse või kiletatud alusele) peab tingimata toimuma tootmispiirkonnas, sest nii õrna toodet ei ole võimalik pakendamata transportida, nii et toote maitseomadused säiliks.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

- toote nimetus: „Raviole du Dauphiné”;
- logo IGP.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Ravioole „Raviole du Dauphiné” toodetakse väga kitsal alal, mis hõlmab:

- Drôme'is järgmisi kommuune: Alixan, Barbières, La Baume d'Hostun, Beauregard-Baret, Bésayes, Bourg de Péage, Bouvante, Le Chalon, Charpey, Chateauneuf-sur-isère, Châtillon-Saint-Jean, Chatusange-le-Goubet, Clérieux, Crépol, Echevis, Eymeux, Génissieux, Geyssans, 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;

- Isère'is järgmisi kommuune: 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. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Geograafilise piirkonna piiritlet on otseselt seotud toote ajalooga. Nimelt kasvas alam-Dauphiné mägi-piirkondades ainult pehme nisu ja peeti palju kariloomi — lambaid, kitsi ja vähesemal määral veiseid, kes andsid piima, millest tehti juustu, ja liha, mis oli ainult jõukamatele kättesaadav luksusroog. Talupojad viisid vilja kohalikule möldrile, kes avas neile pagari juures jahuarve, ning talupojad said pagarilt vastu leiba ja pehme nisu jahu. Osteti üksnes soola, vilja kasutati vahetuskaubana ning söödi juur- ja köögivilju, mis olid põhitoiduks.

Raviolid pärinevad antiikajast — siis valmistati neid veel naerist (*rave*). Koostisained muutusid sajandite jooksul selle järgi, milliseid tooraineid Dauphiné piirkonnas saadaval oli, kuni kujunes välja meile tuttav retsept: pehme nisu jahust tainas ja täidiseks „Comté” (KPN) ja/või „Emmental français est-central” (KGT), toorjuust ja petersell.

Kuna kõnealused raviolid ei sisalda liha, olid nad esialgu paastuaja toit, hiljem aga pühade- ja peoröög. Raviolide osatähtsus kasvas eriti 20. sajandi algul, kui „ravioolinaised” (*ravioleuses*) käisid talust tallu, et pühade ja pidude eelõhtul ravirole valmistada.

1873. aastal asus üks ravioolinaise, ema Maury, elama Romans'i (mis on siiani peamine „Ravioles du Dauphiné” tootmise keskus), kus ta võttis üle keskvaljakul asuva kohviku pidamise. Ta hakkas esimesena kohapeal ravirole valmistama ja serveerima. Peagi järgisid tema eeskujul teised ravioolinaised, näiteks ema Fayet.

Esimese maailmasõja ajal vähenes raviolide tarbimine järsult ja ravioolinaised lõpetasid vähehaaval tegevuse.

1930. aastaks pakuti ravirole veel ainult üksikutes restoranides, millest üks kuulus Emile Truchet'le, kes oli õppinud raviolide valmistamist ema Fayet'lt.

Emile Truchet ehitas raviolitootmise moderniseerimiseks masina. 1953. aastal valmistas ta ravirole Romans-sur-Isère'i laadal, kus neile sai osaks suur populaarsus, mis kinnistus järgmiste aastate jooksul.

Esimese ravioolimasina ehitamine suurendas oluliselt raviolide tuntust ja tootmist.

Ravirole „Ravioles du Dauphiné” tootvad ettevõtted asuvad endiselt piirkonnas, kust toode pärineb, Romans'i ümbruses ja Royannais's.

5.2. Toote eripära

„Ravioles du Dauphiné” eripära põhineb nende iseloomulikel omadustel, valmistamisviisil ja mainel.

Toote iseloomulikud omadused on seotud tooraine kvaliteediga ja kohaliku oskusteabega.

Raviolid koosnevad esmaklassilistest koostisainetest, ei sisalda värv- ega säilitusaineid ega paksendajaid. Raviolid „Ravioles du Dauphiné” on ainulaadsed selle poolest, et tänu õhukesele pehme nisu jahust tainale on nende keetmisaeg ainult üks minut.

Ravirole „Ravioles du Dauphiné” seostatakse ekslikult värskete makaronitoodetega, millest neid eristab mitu iseloomulikku omadust.

— Pehme nisu jahust tainas

Värsked makaronitooted valmistatakse ainult kõva nisu lihtjahust (31. augusti 1955. aasta määrus nr 55-1175 makaronitoodete kohta). Ravioolitainas valmistatakse pehme nisu püülijahust. See on äärmiselt madala tuhasusega jahu, mis annab tainale iseloomuliku valge värvuse ning peene ja õrna maitse.

- Õhuke tainas. Pehme nisu jahu kasutamine võimaldab rullida taina eriti õhukeseks ja vähendada taina ühenduskohti. Sellest eripärast tuleneb ravioolide erandlikult lühike keetmisaeg (1 minut) ja ainulaadne sulavus. Tavaliselt on makaronitoodete taina paksus 0,9–1,1 mm.
- Kreemjas ja pehme täidis, mille koostisained on „Comté” (KPN) ja/või „Emmental français est-central” (KGT), toorjuust ja petersell.
- Värske toode. Raviiole ei töödelda termiliselt, mis võiks muuta nende organoleptilisi omadusi, vaid võidakse ainult sügavkülmutada. Värsked makaronitooted seevastu on pastöriseeritud või isegi kahekordselt pastöriseeritud.

Tänapäeval kasutatakse sedasama traditsioonilist retsepti, mida kasutasid ravioolinaised enne raviooli-masinate kasutuselevõttu, mis võimaldas toodangut suurendada ja aitas kaasa selle eripärase toote levikule.

Ravioolidel „Ravioles du Dauphiné” on väljakujunenud maine.

Sõna „raviool” (*raviole*) tulevat tegelikult sõnast *rissole*, mis tähistas praetud hakklihakotletti. Paastu ajal asendati liha naeriga (*rave*), millest tuligi sõna „raviool”.

Ravioolide täpne päritolu ei ole teada, kuid uurimused näitavad, et see ulatub väga kaugesse minevikku. Näiteks on Frédéric Godefroy leidnud, et sõna „raviool” on kasutatud juba ühes 1228. aasta tekstis.

Samuti on Godefroy oma uurimuses („Dictionnaire de l'ancienne langue française (...)”, 1891) leidnud seose ravioolide ja religiooni vahel, nagu näitab järgmine seletus: „*raviole*, *olle*, meessoost nimisõna, hakklihaga ja paastuajal hakitud naeriga täidetud tainatükk”.

Aja jooksul hakati raviiole pakkuma nii pidude kui ka usupühade puhul. Raviiole serveeriti eelroana, aga ka pärast köögivilju ja linnuliha (enamasti keedetud kana), mille puljongis raviiole keedeti.

Pärast ravioolimasina leiutamist, mis vahetas vähehaaval välja ravioolinaised, kasvas toodang märkimisväärselt, samas valmistati neid endiselt traditsioonilise juustul põhineva retsepti järgi.

Õhuke tainas ja juustutäidis tegid ravioolid eriliseks ja ainulaadseks toiduaineks ning aitasid neil võita paljude kokkade südame, kes peavad neid „hõrgutiseks ja maitseimeks”.

Raviiole „Ravioles du Dauphiné” kasutatakse paljudes kohalikes retseptides: gratineeritud ravioolid, praetud ravioolid salatitega, ravioolid koorega, mürklitega, vähkidega jne.

Kuni 1975. aastani tootsid raviiole „Ravioles du Dauphiné” väiketootjad ja ravioolinaised ning nende turumaht jäi alla 100 tonni aastas. Peamiseks turustamiskanaliteks olid tol ajal restoranid, toitlustajad ja väikesed kauplused. Alates 1990. aastate algusest hakati raviiole müüma ka supermarketites ning turumaht jõudis 1 000 tonnini aastas. 1997. aastal oli „Ravioles du Dauphiné” aastatoodang üle 2 500 tonni. Sealtpeale on müügi maht üha kiiremini kasvanud, ulatudes 2007. aastal üle 5 000 tonni (5 103 tonni kõigi tootjate ehk viie tootmiskoha peale kokku).

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote kvaliteedi või omaduste vahel (kaitstud päritolunimetuse puhul) või toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel (kaitstud geograafilise tähise puhul)

„Raviole du Dauphiné” on pikkade traditsioonidega ja tuntud piirkondlik toode, mida valmistatakse Dauphiné piirkonnas (varaseimad seda mainivad tekstid pärinevad 1228. aastast).

Dauphiné maapiirkondade eri toiduaineid valmistati eranditult kohalikest saadustest, mistõttu ravioolid on erinevalt teistest makaronitoodetest täidetud liha asemel juustuga. Ka pehme nisu jahu kasutamine on tingitud kohaliku põllumajanduse võimalustest, samas kui klassikalised makaronitooted on valmistatud kõva nisu jahust.

Talupered töid pagari juurest jahu ning valmistasid üksnes pidupäevadeks ja pühadeks raviiole, *crouzet'sid*, *matafan'e*, *besiante'e*. Ravioolid olid kohalik kodune toit, mida söödi pidude ja pühade ajal ning millel oli palju variatsioone.

Ennekõike on ravioolid Dauphiné piirkonna traditsioonilise kultuuri ja oskusteabe tulemus (ravioli-naised).

19. sajandil kinnistus „Raviole du Dauphiné” retsept oma praegusel kujul ja ravioolimasina leiutamine tegi võimalikuks toodangu kasvu ja toote laiema leviku.

Tänu hoolikalt valitud toorainele ja traditsioonilisele retseptile on säilinud „Raviole du Dauphiné” omapära: õhuke tainas, mis tagab väga lühikese keetmisaja ja erilise sulavuse, ning kreemjas ja hõrk täidis.

„Raviole du Dauphiné” on tunnistatud osaks Dauphiné kulinaarsest kultuuripärandist. Grenoble'i apellatsioonikohtu 14. veebruari 1989. aasta otsusega tunnistati „Raviole du Dauphiné” päritolunimetuseks, tõstes esile toote omapära, retsepti ja tootmispiirkonda. Kohus leidis ekspertiisi põhjal, et „Raviole du Dauphiné” on tänu oma koostisele ja valmistamisviisi iseärasustele originaalne toode ning sellele piirkonnale eripärane.

Samuti on „Raviole du Dauphiné” 1995. aastal koostatud Prantsuse kulinaarse pärandi nimekirjas.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

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