

ALTRI ATTI

COMMISSIONE

Pubblicazione di una domanda di registrazione a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2009/C 3/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«RAVIOLE DU DAUPHINÉ»

N. CE: FR-PGI-0005-0583-28.12.2006

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Raviole du Dauphiné»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 2.7 — Paste alimentari

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

I «Ravioles du Dauphiné» sono una specialità regionale che si presentano sotto forma di quadratini bombati, composti di una pasta sottile di farina di grano tenero ripiena di formaggio fresco, formaggio a pasta pressata cotta (Comté AOC e/o Emmental français Est-Central IGP) e prezzemolo indorato nel burro.

Il processo di fabbricazione si compone di tre fasi: impasto, preparazione del ripieno e aggiunta del ripieno alla pasta. Due sfoglie di pasta (una per lo strato superiore ed una per lo strato inferiore) vengono lavorate sino a farle diventare sottilissime, quindi «incollate» mentre il ripieno è inserito al loro interno. L'operazione è molto rapida ed è seguita dalla fase in cui la pasta viene inserita in un apposito stampo che le conferisce la forma caratteristica.

(¹) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Questa specialità è composta:

- in una percentuale massima del 55 %, di una pasta molto sottile (circa 0,7 mm) a base di farina di grano tenero a basso contenuto di ceneri (germe di grano), acqua, uova fresche e olio vegetale,
- e di un ripieno (minimo 45 %) di formaggio Comté AOP e/o Emmental français Est-Central IGP, formaggio bianco fresco di latte vaccino, prezzemolo, sale e burro.

I «Ravioles du Dauphiné» si presentano freschi (confezionati o meno in atmosfera controllata) o surgelati.

Il «Raviole du Dauphiné» è commercializzato in vassoietti di 48 unità pretagliate (6 × 8) se sono freschi (confezionati o meno in atmosfera controllata), e separati se sono congelati.

Il peso di un vassoietto varia dai 60 ai 65 grammi, il che corrisponde, per ciascun quadratino, ad un peso compreso fra 1 e 1,5 g.

Le caratteristiche organolettiche del «Raviole du Dauphiné» sono: una pasta sottile che si scioglie in bocca ed un ripieno cremoso e morbido, caratterizzato da un equilibrio gustativo fra il prezzemolo e i formaggi.

3.3. Materie prime

Il «Raviole du Dauphiné» non contiene coloranti né conservanti né alcun additivo che ne rafforzi la struttura come pangrattato, fecola o fiocchi di patate e non è sottoposto ad alcun trattamento termico salvo un'eventuale surgelazione.

Ingredienti dell'impasto

Farina

La farina adoperata è caratterizzata da:

- granulometria inferiore a 200 micron,
- tenore di ceneri sulla sostanza secca inferiore a 0,50 (farina ≤ tipo 45),
- umidità compresa fra il 13 e il 16 %,
- contenuto proteico sulla sostanza secca fra il 9 e il 12 %,
- nessun additivo chimico.

Uova fresche

Altri componenti

- oli vegetali (salvo margarina e olio di arachidi),
- acqua,
- sale (facoltativo).

Ingredienti del ripieno

Formaggio fresco di latte vaccino, sgocciolato e pastorizzato

- tasso minimo di grassi su sostanza secca pari al 30 % (o grasso/peso totale: minimo 8,5 %),
- quantità in proporzione del ripieno: almeno il 30 % del ripieno.

Formaggio a pasta pressata cotta

I tipi di formaggio a pasta pressata cotta utilizzabili per la preparazione del ripieno sono esclusivamente (per ragioni di tradizione e di qualità gustative):

Comté AOP e/o Emmental français Est-Central IGP.

Quantità in proporzione del ripieno: 40 % almeno del ripieno.

Prezzemolo

Il prezzemolo è adoperato sotto due forme: fresco o surgelato e costituisce come minimo il 4 % del ripieno. Il prezzemolo liofilizzato è vietato. Viene rosolato nel burro.

Altri componenti

- uova fresche,
- burro fresco,
- sale alimentare,
- spezie autorizzate: pepe (pepe che non è stato trattato con radiazioni ionizzanti).

Le uova fresche ed il formaggio fresco provengono dalla zona geografica di fabbricazione del «Raviole du Dauphiné» o dai dipartimenti limitrofi seguenti: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain, Savoie, per diverse ragioni:

- l'utilizzo di materie prime fresche (uova fresche, formaggi freschi) impone consegne regolari se non addirittura giornaliere e, quindi, il ricorso ad un fornitore del posto. Il prodotto finito non è sottoposto ad alcun trattamento termico se non ad un'eventuale surgelazione e gli ingredienti sono messi insieme allo stato fresco (uova, formaggi). È quindi essenziale disporre di prodotti molto freschi e poter garantire un controllo rigoroso dei fornitori,
- la vicinanza agevola il controllo dei fornitori in quanto la freschezza e la qualità delle materie prime devono essere ineccepibili,
- fin dalle origini del «Raviole du Dauphiné» si utilizzano risorse locali. I trasformatori hanno sempre privilegiato sistemi di approvvigionamento brevi con fornitori del posto e continueranno a farlo, rispondendo così alle esigenze dei trasformatori in termini di qualità e adattabilità del prodotto. Va osservato che i produttori di formaggi freschi o di uova fresche sono spesso gli stessi da molti anni.

3.4. *Alimenti per animali (unicamente per i prodotti di origine animale)*

Non pertinente.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica delimitata*

- preparazione della pasta,
- preparazione del ripieno,
- farcitura,
- eventuale surgelazione,
- condizionamento.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.*

Il condizionamento del prodotto (in confezioni di carta, cartoncino o in vassoi sigillati da pellicola trasparente) deve avvenire nella zona geografica in quanto è impossibile trasportare un prodotto fragile come un raviolo senza averlo prima confezionato; ciò è necessario anche per mantenere intatte le qualità organolettiche del prodotto.

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura*

- la denominazione del prodotto: «Raviole du Dauphiné»,
- logo IGP.

4. **Definizione concisa della zona geografica**

Il «Raviole du Dauphiné» è un prodotto molto localizzato la cui zona di fabbricazione è la seguente:

- per quanto riguarda il dipartimento della Drôme: i comuni di Alixan, Barbières, La Baume d'Hostun, Beauregard-Baret, Bésayes, Bourg de Péage, Bouvante, Le Chalon, Charpey, Chateauneuf-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,

- per quanto riguarda il dipartimento dell'Isère: i comuni di Auberives-en-Royans, Beaulieu, Beauvoir-en-Royans, Bessins, Châtelus, Chatte, Chevrières, 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. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La delimitazione della zona geografica è direttamente collegata alla storia del prodotto. In effetti, nelle regioni alpine del *bas Dauphiné* crescevano soltanto le varietà di grano tenero; le mandrie, numerose, di pecore, capre, qualche bovino, fornivano il latte, quindi anche i formaggi, e la carne; quest'ultima era considerata un piatto di lusso, riservato agli abitanti facoltosi delle città. I contadini portavano il grano al mugnaio del posto che apriva un conto in farina presso il fornaio il quale, in cambio, forniva loro pane e farina di grano tenero. Non si acquistava niente, a parte il sale, si scambiava il grano e si consumavano le radici e le verdure che costituivano la base dell'alimentazione.

Le origini del *raviole* risalgono all'antichità allorché esso era ancora composto di «ravizzone». Nel corso dei secoli i suoi ingredienti si sono modificati in funzione delle materie prime che si trovavano nella regione del Dauphiné per culminare nella ricetta attuale, ovvero: pasta a base di farina di grano tenero, farcita con formaggio Comté AOP e/o Emmental français Est-central IGP, formaggio bianco fresco e prezzemolo.

Poiché non contengono carne, i *ravioles* sono stati in un primo tempo un piatto destinato ai giorni di digiuno; successivamente sono diventati un piatto da servire nei giorni di festa. Il *raviole* si è fortemente diffuso soprattutto all'inizio del XX secolo, quando le «*ravioleuses*» passavano di fattoria in fattoria per preparare i *ravioles* la sera prima di una festa.

Nel 1873 una «*ravioleuse*», la signora Maury, si stabilì a Romans (ancor oggi il principale centro di produzione dei «*Ravioles du Dauphiné*»), località in cui rilevò il caffè della banca sulla piazza del municipio. Ben presto altre «*ravioleuses*» l'imitarono, si ricordi, ad esempio, la signora Fayet.

Durante la prima guerra mondiale il consumo dei *ravioles* subì una battuta d'arresto e le «*ravioleuses*» scomparvero progressivamente.

Nel 1930 restavano solo pochi ristoranti a servire i *ravioles*, fra cui quello di Emile Truchet, che aveva imparato a preparare i *ravioles* con l'aiuto della signora Fayet.

Emile Truchet inventò una macchina per modernizzare la produzione di *ravioles*. Nel 1953, alla fiera di Romans-sur-Isère, il signor Truchet si presentò per preparare i *ravioles* che ebbero un immenso successo, consolidatosi nel corso degli anni successivi.

Grazie alla fabbricazione di questa prima macchina da *ravioles*, la fama di questo prodotto e la sua produzione conobbero un enorme incremento.

Le imprese produttrici di «*Ravioles du Dauphiné*» sono sempre ubicate nella zona d'origine del prodotto: i dintorni di Romans ed il Royannais.

5.2. Specificità del prodotto

La specificità dei «*Ravioles du Dauphiné*» si basa al tempo stesso su caratteristiche precipue, su competenze locali e sulla reputazione del prodotto:

Le caratteristiche specifiche del prodotto sono legate alla scelta delle materie prime ed alle competenze locali:

I *ravioles* sono un prodotto composto da ingredienti nobili, senza coloranti, conservanti o additivi che ne rafforzino la struttura. Il *raviole* è unico in quanto la sua cottura dura appena un minuto in acqua bollente grazie alla pasta sottile preparata con grano tenero.

Il *raviole* non può essere assimilato alla pasta fresca in quanto alcuni criteri lo contraddistinguono dalla pasta fresca e gli conferiscono la sua specificità.

- Pasta a base di farina di grano tenero

Il contenuto di cereali delle paste fresche è la semola di grano duro (decreto n. 55-1175, del 31 agosto 1955, relativo alle paste alimentari). La pasta dei ravioli invece è preparata con grano tenero estratto dal germe di grano. Questo tipo di farina, che ha un bassissimo contenuto di cenere, conferisce quindi all'impasto l'inconfondibile colore bianco nonché il suo gusto fine e delicato.

- Sottigliezza della pasta: l'utilizzo di una farina di grano tenero come ingrediente dell'impasto consente di realizzare sfoglie estremamente sottili e di ridurre i punti di «saldatura» della pasta. Questa particolare caratteristica fa sì che il *raviole* abbia un tempo di cottura unico (1 minuto) ed una capacità anch'essa unica di sciogliersi in bocca. Generalmente, lo spessore dell'impasto nelle paste fresche varia tra 0,9 mm e 1,1 mm.
- Ripieno morbido e cremoso a base di Comté AOC e/o Emmental Français Est-Central IGP, formaggio bianco fresco e prezzemolo.
- Prodotto fresco: il *raviole* non viene sottoposto ad alcun trattamento termico (se non un'eventuale surgelazione) che ne possa alterare le qualità organolettiche. Le paste fresche, invece, sono per lo più sottoposte a pastorizzazione (talvolta addirittura due volte).

La ricetta adoperata attualmente si attiene alla ricetta tradizionale che usavano le «*ravioleuses*» prima dell'introduzione delle «macchine da ravioli» le quali hanno permesso l'incremento della produzione e la diffusione di questo prodotto specifico.

La fama del Raviole du Dauphiné è ben fondata:

Il termine *raviole* deriverebbe dalla parola «*rissole*». Le *rissoles* erano polpette di carne tritata e fritta ma, durante la quaresima, la carne veniva sostituita da ravizzoni, da cui il termine «*raviole*».

Sebbene l'origine esatta dei *ravioles* non ci sia nota, da alcune ricerche risulta che essi risalgono a tempi antichissimi. Così, secondo alcuni studi effettuati da Frédéric Godefroy, il termine *raviole* compare in un testo del 1228.

D'altro canto, mediante le sue ricerche («Dictionnaire de l'ancienne langue française [...]», 1891), Godefroy ha stabilito un nesso tra i *ravioles* e la religione, come sta a dimostrare la seguente definizione: «*raviole*, olle, s. m. pezzetto di pasta contenente carne tritata e ravizzone tritato durante la quaresima».

Progressivamente i *ravioles* incominciarono ad essere presenti sia in occasione delle feste civili che di quelle religiose. I *ravioles* venivano serviti non soltanto come antipasto bensì anche dopo le verdure e il pollo (solitamente gallina bollita), il cui brodo veniva usato per l'appunto per cuocervi i *ravioles*.

Dopo l'invenzione della macchina per fabbricare i *ravioles*, che sostituisce man mano il lavoro delle «*ravioleuses*», la produzione è notevolmente aumentata pur rispettando la ricetta tradizionale a base di formaggio.

La sua pasta sottile ed il suo ripieno a base di formaggio, caratteristiche davvero uniche e straordinarie, hanno consentito a questo prodotto di conquistare molti *chef* che lo considerano «una delizia per il palato, un miracolo del gusto».

Si ritrova quindi il «Raviole du Dauphiné» in una moltitudine di ricette locali: *ravioles gratinati*, fritti come accompagnamento per insalate, alla crema, alle spugnole, ai gamberetti, ecc.

Fino al 1975, la produzione di «Ravioles du Dauphiné» è garantita da piccoli produttori e dalle «*ravioleuses*», in quanto il mercato resta al di sotto di 100 tonnellate annue. I circuiti di distribuzione sono essenzialmente i ristoranti, i servizi di ristorazione ed i negozi di piccole dimensioni. Dall'inizio degli anni novanta, il mercato del «Raviole du Dauphiné» si estende alle catene della grande e media distribuzione raggiungendo volumi d'affari di 1 000 tonnellate annue. I volumi annui di produzione dei «Ravioles du Dauphiné» superano così, nel 1997, le 2 500 tonnellate. L'incremento delle vendite è quindi più che mai dinamico, oltrepassando le 5 000 tonnellate nel 2007 (5 103 tonnellate per la totalità dei produttori, ossia cinque siti di produzione).

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP), o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il «Raviole du Dauphiné» è un prodotto regionale antico e rinomato, fabbricato nella regione del Dauphiné (i primi testi in cui si parla del *raviole* risalgono al 1228).

Le diverse preparazioni culinarie nelle campagne del Dauphiné provenivano unicamente dai prodotti locali, il che spiega la presenza del formaggio nei *ravioles* al posto della carne che si trova invece in altri tipi di pasta. Analogamente, l'utilizzo di farina di grano tenero è strettamente collegato alle potenzialità dell'agricoltura locale, mentre le varietà classiche di pasta sono preparate con semola di grano duro.

Le famiglie si procuravano la farina dal fornaio e confezionavano, unicamente per i giorni di festa, *ravioles*, *crouzets*, *matafans* e *besiantes*. Il *raviole* costituiva un piatto locale, una pietanza familiare consumata durante le feste nei modi più svariati.

I *ravioles* sono, innanzitutto, il risultato di una cultura e di una conoscenza tradizionali fortemente presenti nella regione del Dauphiné (*ravioleuses*).

La ricetta che si usa al giorno d'oggi per la preparazione dei «Ravioles du Dauphiné» risale al XIX secolo e l'invenzione della macchina dei *ravioles* ha consentito di aumentare la produzione e la diffusione di questo prodotto.

Una scelta ben precisa delle materie prime e il tramandarsi di una ricetta tradizionale hanno fatto sì che le caratteristiche del «Raviole du Dauphiné» si mantenessero intatte: una pasta molto sottile che permette una cottura oltremodo rapida e conferisce al prodotto una eccezionale capacità di sciogliersi in bocca nonché un gusto cremoso e squisito.

Il «Raviole du Dauphiné» è riconosciuto come una componente del patrimonio culinario del Dauphiné. La sentenza della Corte d'appello di Grenoble, del 14 febbraio 1989, ha riconosciuto il «Raviole du Dauphiné» come Denominazione d'Origine, mettendo in evidenza la specificità di questo prodotto, la sua ricetta e la zona geografica di produzione. Il tribunale, basandosi sulla relazione di un esperto in materia, ha riconosciuto che le caratteristiche specifiche di composizione e di preparazione fanno del «Raviole du Dauphiné» un prodotto originale ed una particolarità di questa regione.

D'altro canto, il «Raviole du Dauphiné» è citato nell'*Inventaire du patrimoine culinaire de la France*, redatto nel 1995.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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