

ALTE ACTE

COMISIE

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2009/C 3/08)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare, în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**„RAVIOLE DU DAUPHINÉ”**

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

IGP (X) DOP ()

1. Denumire

„Raviole du Dauphiné”

2. Statul membru sau țara terță

Franța

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. Tip de produs**

Clasa 2.7 — Paste alimentare

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Ravioles du Dauphiné sunt o specialitate regională care se prezintă sub forma unor mici pătrate convexe, compuse din aluat fin din făină de grâu comun, umplut cu brânză proaspătă, brânză presată cu pastă tare (Comté DOP și/sau Emmental français Est-Central IGP) și pătrunjel călit în unt.

Ravioles du Dauphiné se obțin prin împletirea aluatului, amestecarea umpluturii și umplerea pătrățelelor de aluat cu pasta obținută. Două foi de aluat (una pentru acoperire și una pentru bază) sunt rulate fin și lipite una de alta după introducerea umpluturii. Operațiunea este foarte rapidă, fiind urmată de trecerea aluatului printr-o formă care îi dă aspectul specific pastelor *ravioles*.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

În compoziția acestei specialități intră:

- cel mult 55 % aluat foarte fin (aprox. 0,7 mm) pe bază de făină de grâu comun cu un nivel foarte scăzut de cenușă (germeni de grâu), apă, ouă proaspete și ulei vegetal,
- umplutură (cel puțin 45 %) formată din Comté AOP și/sau Emmental français Est-Central IGP, brânză albă proaspătă din lapte de vacă, pătrunjel, ouă proaspete, sare și unt.

Ravioles du Dauphiné se prezintă în stare proaspătă (ambalate sau nu în atmosferă controlată) sau congelate.

Raviole du Dauphiné se comercializează în tablete de 48 bucăți (6 × 8), predecupate atunci când sunt proaspete (ambalate sau nu în atmosferă controlată) și separate atunci când sunt congelate.

Fiecare tabletă cântărește între 60 și 65 de grame, corespunzând unei greutate de între 1 și 1,5 grame per pătrat.

Caracteristicile organoleptice ale *Raviole du Dauphiné* sunt: un aluat fin și fondant și o umplutură cremoasă și moale, caracterizată printr-un echilibru între aroma pătrunjelului și cea a brânzeturilor.

3.3. Materii prime

Raviole du Dauphiné nu conține coloranți sau conservanți artificial și nici alți aditivi pentru textură, cum ar fi pesmetul, amidonul sau fulgii de cartofi, și nu este supusă niciunui alt tratament termic decât o eventuală congelare.

Ingrediente pentru aluat

Făină

Făina utilizată are următoarele caracteristici:

- granulometrie mai mică de 200 de microni,
- conținut de cenușă în produsul uscat de mai puțin de 0,50 (făină ≤ tip 45),
- un nivel de umiditate de 13-16 %,
- conținut de proteine în produsul uscat de 9-12 %,
- fără aditivi chimici.

Ouă proaspete

Alte ingrediente

- uleiuri vegetale (cu excepția margarinei și a uleiului de arahide),
- apă,
- sare (opțional).

Ingrediente pentru umplutură

Brânză proaspătă din lapte de vacă, scursă și pasteurizată

- nivelul minim de grăsime în produsul uscat de 30 % (sau grăsime/greutate totală: minimum 8,5 %),
- proporție în umplutură: cel puțin 30 %.

Brânză presată cu pastă tare

Singurele tipuri de brânză presată cu pastă tare care pot fi utilizate la prepararea umpluturii (din motive de tradiție și de gust) sunt:

Comté DOP și/sau Emmental français Est-Central IGP.

Proporție în umplutură: cel puțin 40 %.

Pătrunjel

Pătrunjelul poate fi utilizat fie în stare proaspătă, fie congelat, constituind cel puțin 4 % din umplutură. Nu se poate utiliza pătrunjel liofilizat. Pătrunjelul se călește în unt.

Alte ingrediente:

- ouă proaspete,
- unt proaspăt,
- sare alimentară,
- condimente permise: piper (piper care nu a fost tratat prin ionizare).

Ouăle proaspete și brânza proaspătă provin din aria geografică de producție a *Raviole du Dauphiné* sau din următoarele departamente limitrofe: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain, Savoie, din mai multe motive:

- utilizarea ingredientelor proaspete (ouă proaspete, brânză proaspătă) implică livrări regulate, chiar zilnice, și, prin urmare, un furnizor local. Produsul final nu este supus niciunui alt tratament termic decât eventuala congelare, iar ingredientele sunt amestecate în stare naturală (ouă, brânză). Așadar, este esențial să se dispună de produse foarte proaspete și să se poată monitoriza îndeaproape furnizorii,
- o astfel de proximitate facilitează controlul furnizorilor, dat fiind faptul că prospețimea și calitatea ingredientelor trebuie să fie ireproșabile,
- *Raviole du Dauphiné* s-a obținut încă de la început din produse locale. Transformatorii au favorizat și vor favoriza întotdeauna lanțurile scurte de aprovizionare de la furnizori locali, care îndeplinesc cerințele în materie de calitate a produselor și de adaptabilitate. Trebuie notat că producătorii de brânză proaspătă sau de ouă proaspete rămân aceiași timp de mai mulți ani.

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)

Nu se aplică.

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

- prepararea aluatului,
- prepararea umpluturii,
- adăugarea umpluturii în aluat,
- eventuala congelare,
- ambalarea.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.

Ambalarea (în hârtie, carton sau în caserolă acoperită cu folie) trebuie să se realizeze obligatoriu în aria geografică, deoarece s-a dovedit că un produs atât de fragil ca *raviole* este imposibil de transportat fără a fi ambalat pentru a-i păstra calitățile gustative.

3.7. Norme specifice privind etichetarea

- denumirea produsului: *Raviole du Dauphiné*,
- sigla IGP.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Raviole du Dauphiné este un produs foarte bine localizat, fabricat în următoarea arie geografică:

- pentru Drôme: comunele 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, 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,

- pentru Isère: comunele 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. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Definirea ariei geografice este direct legată de istoria produsului. În zonele alpine ale regiunii Dauphiné de jos creștea numai grâul comun; numeroasele turme de oi și de capre, precum și cele câteva cirezi de vite produceau lapte, deci brânză, și constituiau o importantă sursă de carne — un lux rezervat orașenilor înstăriți. Țăranii își aduceau grânele la moara locală, care deschidea un cont de făină la brutărie. În schimb, brutăria furniza morii pâine și făină de grâu comun. Nu se cumpăra nimic, în afară, poate, de sare. Grâul era însă schimbat, se consumau rădăcinile, legume care constituiau baza alimentației.

Raviole își are originea în antichitate, când se mai prepara și cu napi (*rave*). În decursul secolelor, ingredientele au evoluat în funcție de materiile prime care se găseau în regiunea Dauphiné, pentru a ajunge în final la rețeta cunoscută astăzi, și anume: paste pe bază de făină din grâu comun, umplute cu brânză Comté DOP și/sau Emmental français Est central IGP, brânză proaspătă albă și pătrunjel.

Cum nu conțineau carne, *ravioles* se consumau inițial în zilele de post, devenind apoi un fel de mâncare servit cu ocazia petrecerilor. *Ravioles* au devenit din ce în ce mai cunoscute la începutul secolului XX, când „*ravioleuses*” — femeile care preparau *ravioles* — mergeau de la o fermă la alta pentru a prepara produsul în ajunul petrecerilor.

În 1873, o *ravioleuse*, dna Maury, s-a stabilit la Romans (care a rămas principalul centru de producție al *Ravioles du Dauphiné*), unde a preluat cafeneaua băncii din piața primăriei. Dna Maury a fost prima care a preparat *ravioles* și le-a oferit trecătorilor posibilitatea să le guste. Exemplul său a fost imediat urmat și de alte *ravioleuses*, cum a fost dna Fayet.

Primul război mondial a fost o lovitură grea pentru consumul de *ravioles*, iar *ravioleuses* au dispărut treptat.

În 1930, numai câteva restaurante mai serveau *ravioles*, printre care cel al lui Emile Truchet, care învățase rețeta de la dna Fayet.

Emile Truchet a construit o mașină prin care a modernizat producția de *ravioles*. În 1953, dl Truchet a participat la târgul din Romans sur Isère, prezentând modul de preparare al *ravioles*. Acestea au avut un imens succes, care a fost confirmat în decursul anilor următori.

Invenția acestei prime mașini de *ravioles* a crescut notorietatea produsului și a nivelului său de producție.

Producătorii de *Ravioles du Dauphiné* se situează și astăzi în zona de origine a produsului, adică în vecinătatea Romans și Royannais.

5.2. Specificitatea produsului

Specificitatea *Ravioles du Dauphiné* constă atât în caracteristicile sale speciale, cât și în tradiția și reputația sa:

Caracteristicile specifice ale produsului sunt strâns legate de alegerea ingredientelor și de tradiția locală:

Ravioles sunt un produs în compoziția căruia intră ingrediente nobile, fără coloranți, conservanți sau aditivi pentru textură. *Raviole* este unică prin faptul că, datorită aluatului fin din făină de grâu comun, fierbe în numai un minut în apă clocotită.

Raviole nu poate fi comparată cu alte paste proaspete, diferența constând într-o serie de criterii care îi conferă specificitatea.

- Aluat pe bază de făină din grâu comun

Conținutul de cereale din pastele proaspete constă numai în griș din grâu dur (Decretul nr. 55-1175 din 31 august 1955 privind pastele alimentare). Aluatul pentru *ravioles* se obține din făină de grâu comun extrasă din germeni de grâu. Acest tip de făină cu conținut extrem de scăzut de cenușă conferă culoarea albă caracteristică aluatului și gustul său fin și delicat.

- Finețea aluatului: datorită făinii din grâu comun, se pot întinde foi extrem de fine de aluat, zona de lipire a foilor fiind astfel foarte redusă. Această caracteristică specială conferă pastelor *ravioles* o rapiditate unică de preparare (un minut) și caracterul fondant neegalat. În general, pastele proaspete au între 0,9 mm și 1,1 mm grosime.
- Umplutură cremoasă și moale, compusă din Comté DOP și/sau Emmental français Est-Central IGP, brânză proaspătă albă și pătrunjel.
- Produs proaspăt: *Ravioles* nu este supusă niciunui tratament termic — în afară de o eventuală congelare — care îi poate altera calitățile organoleptice. În ceea ce privește pastele proaspete, acestea sunt în general pasteurizate sau chiar dublu pasteurizate.

Rețeta utilizată astăzi este aceeași cu rețeta tradițională folosită de *ravioleuses* înainte de apariția „mașinilor de *ravioles*”, care au condus la creșterea producției și la difuzarea pe scară largă a acestui produs specific.

Reputația *Raviole du Dauphiné* este bine stabilită:

Cuvântul „*raviole*” provine de fapt din cuvântul „*rissole*”. „*Rissoles*” erau chiftelele prăjite din carne tocată. În Postul mare, însă, carnea era înlocuită cu napi, de unde și termenul de „*raviole*”.

Originea exactă a *ravioles* nu este cunoscută, însă cercetările arată că tradiția preparării lor este foarte veche. Astfel, conform cercetărilor întreprinse de Frédéric Godefroy, cuvântul „*raviole*” este menționat într-un text din 1228.

În afară de aceasta, în urma cercetărilor sale („Dicționarul limbii franceze vechi [...] 1891”), Godefroy a stabilit o legătură între *ravioles* și religie, după cum arată definiția: „*raviole*, olle, s.m. paste umplute cu carne tocată și napi tocați mărunț, servite în timpul Postului mare”.

Treptat, *ravioles* au devenit un fel de mâncare oferit atât cu ocazia sărbătorilor civile, cât și a celor religioase. Erau servite ca aperitiv, dar și după legume și carne de pasăre (deseori pui fiert), în a căror apă se fierbeau *ravioles*.

Odată cu inventarea mașinii de *ravioles*, care a înlocuit treptat munca „*ravioleuses*”, producția a crescut semnificativ, respectând totodată tradiționala rețetă pe bază de brânză.

Aluatul său fin și umplutura pe bază de brânză, două caracteristici remarcabile și unice, au adus acestui produs recunoașterea în rândul a numeroși bucătari, care îl consideră „un adevărat deliciu pentru simțuri, un miracol al gustului”.

Raviole du Dauphiné se regăsește astfel în numeroase rețete locale: *ravioles gratinate*, *ravioles prăjite*, ca acompaniament la salate, *ravioles à la crème*, *ravioles* cu hribi, *ravioles* cu raci etc.

Până în 1975, producția de *Ravioles du Dauphiné* a fost asigurată de mici producători și de „*ravioleuses*”, producția anuală rămânând sub 100 de tone. Principalele rețele de distribuție erau restaurantele, furnizorii de alimente și micile magazine. La începutul anilor '90, piața de *Raviole du Dauphiné* s-a extins la supermarketuri, atingând un nivel anual de producție de 1 000 de tone. În 1997, nivelurile anuale de producție a *Raviole du Dauphiné* depășeau astfel 2 500 de tone. De atunci, creșterea vânzărilor este din ce în ce mai dinamică, vânzările depășind 5 000 de tone în 2007 (5 103 tone pentru toți producătorii, respectiv pentru 5 situri de producție).

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Raviole du Dauphiné este un produs regional tradițional și renumit, pregătit în regiunea Dauphiné (primele texte care menționează *raviole* datând din 1228).

Diversele feluri de mâncare din regiunea rurală a Dauphiné utilizau numai produse locale, de unde și utilizarea brânzeturilor în *ravioles* în loc de carne, cum este cazul altor paste. La fel, potențialul agriculturii locale a condus la utilizarea făinii din grâu comun, în timp ce pastele clasice se obțin din grîș din grâu dur.

Familiiile recuperau făina de la brutărie și pregăteau, numai pentru zilele de sărbătoare: *ravioles*, „*crouzets*”, „*matafans*”, „*besiantes*”. *Raviole* constituia o specialitate culinară locală, servită în familie și la petreceri, sub diverse alte forme.

Ravioles sunt, înainte de toate, produsul unei culturi și a unui know-how tradițional, specifice regiunii Dauphiné (*ravioleuses*).

Rețeta pentru *Ravioles du Dauphiné* a ajuns în forma actuală în secolul XIX, iar inventarea mașinii de *ravioles* a condus la creșterea producției și la difuzarea pe scară largă a acestui produs.

Caracteristicile *Raviole du Dauphiné* au putut fi păstrate datorită alegerii precise a ingredientelor și respectării rețetei tradiționale: un aluat foarte fin, care permite pregătirea rapidă și îi conferă caracterul fondant remarcabil, și o umplutură cremoasă și plină de savoare.

Raviole du Dauphiné este recunoscută ca făcând parte din patrimoniul culinar al regiunii Dauphiné. Prin hotărârea Curții de apel de la Grenoble din 14 februarie 1989, *Raviole du Dauphiné* a fost recunoscută ca denumire de origine protejată, subliniindu-se specificitatea produsului, rețeta acestuia și aria geografică de producție. În urma unui raport de expertiză, tribunalul a recunoscut că toate caracteristicile specifice compoziției și modului de preparare fac din *Raviole du Dauphiné* un produs original și o particularitate a acestei regiuni.

În afară de aceasta, *Raviole du Dauphiné* figurează în Inventarul patrimoniului culinar al Franței, întocmit în 1995.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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