

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 3/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„RAVIOLE DU DAUPHINÉ”

NR WE: FR-PGI-0005-0583-28.12.2006

CHOG (X) CHNP ()

1. **Nazwa**

„Raviole du Dauphiné”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 2.7. — Makarony

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Raviole du Dauphiné” to specjalność regionu w postaci małych wypukłych kwadracików z cienkiego ciasta z mąki z pszenicy zwyczajnej, faszeryowanych serami twarogowymi, gotowanym serem prasowanym (Comté AOC lub Emmental français Est–Central CHOG) oraz pietruszką podsmażoną na maśle.

Proces produkcji składa się z etapów ugniatania ciasta, mieszania farszu i łączenia ciasta z farszem. Dwa listki ciasta („wierzchni” i „spodni”) wałkuje się bardzo cienko i skleja ze sobą, zamykając w środku wcześniej nałożony farsz. Cały proces zajmuje niewiele czasu, a po nim nadaje się pierożkom *ravioles* odpowiedni kształt za pomocą foremki do ciasta.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Specjał składa się z:

- maksymalnie 55 % bardzo cienkiego ciasta (około 0,7 mm grubości) na bazie mąki z pszenicy zwyczajnej o niskiej zawartości popiołu (z zarodków ziarna pszenicy), wody, świeżych jaj i oleju roślinnego,
- i farszu (minimum 45 %), w którego skład wchodzi: Comté AOP lub Emmental français Est-Central CHOG, ser twarogowy z krowiego mleka, pietruszka, świeże jaja, sól i masło.

„Raviole du Dauphiné” sprzedaje się w postaci świeżej (pakowane w atmosferze kontrolowanej lub nie) lub mrożonej.

Świeże „Raviole du Dauphiné” sprzedaje się w ponacinanych listkach składających się z 48 sztuk (6 × 8) (pakowane w atmosferze kontrolowanej lub nie), a mrożone — jako oddzielne kwadraciki.

Waga listka wynosi od 60 do 65 gramów, co oznacza, że każdy kwadracik waży od 1 do 1,5 grama.

Właściwości organoleptyczne „Raviole du Dauphiné” są następujące: ciasto jest cienkie i rozpływa się w ustach, a kremowy i miękki farsz charakteryzuje wyważony smak, w którym nie przeważa ani pietruszka, ani sery.

3.3. Surowce

„Raviole du Dauphiné” nie zawiera barwników, konserwantów ani żadnych substancji wiążących (teksturotwórczych), takich jak bułka tarta, skrobia, płatki ziemniaczane, i nie podlega obróbce termicznej poza ewentualnym mrożeniem.

Składniki ciasta:

Mąka

Mąka używana do produkcji ma następujące właściwości:

- granulometria poniżej 200 mikronów,
- zawartość popiołu w masie suchej mniejsza niż 0,50 (mąka ≤ typ 45),
- wilgotność 13–16 %,
- zawartość białka w masie suchej 9–12 %,
- bez dodatków chemicznych.

Świeże jaja

Inne składniki

- oleje roślinne (z wyjątkiem margaryny i oleju arachidowego),
- woda,
- sól (niekoniecznie).

Składniki farszu:

Ser twarogowy z krowiego mleka, odcisnięty i pasteryzowany

- minimalna zawartość tłuszczu w masie suchej na poziomie 30 % (lub w masie całkowitej: minimum 8,5 %)
- musi stanowić co najmniej 30 % farszu.

Gotowany ser prasowany

Do farszu można dodawać wyłącznie następujące rodzaje gotowanego sera prasowanego (ze względu na tradycję i walory smakowe):

Comté AOP lub Emmental français Est-Central CHOG.

Musi stanowić co najmniej 40 % farszu.

Pietruszka

Można używać pietruszki w dwóch postaciach, świeżej lub mrożonej, w takich ilościach, żeby stanowiła co najmniej 4 % farszu. Pietruszka liofilizowana jest niedozwolona. Jest podsmażona na masle.

Inne składniki

- świeże jaja,
- świeże masło,
- sól spożywcza,
- dozwolone przyprawy: pieprz (pieprz, który nie został poddany żadnemu procesowi jonizacji).

Świeże jaja i świeży ser pochodzą z obszaru geograficznego, na którym produkuje się „Raviole du Dauphiné” lub z następujących departamentów, które z nim graniczą: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain, Savoie, ponieważ:

- używanie świeżych surowców (świeżych jaj, serów twarogowych) wiąże się z koniecznością regularnych, a nawet codziennych, dostaw, a zatem z koniecznością korzystania z usług lokalnego dostawcy; produktu końcowego nie poddaje się obróbce termicznej poza ewentualnym mrożeniem, a składniki są mieszane w niezmienionej postaci (jaja, sery); dlatego tak ważna jest dostępność świeżych produktów i możliwość precyzyjnego monitorowania dostawców,
- taka odległość ułatwia kontrolowanie dostawców, a to ważne, gdyż świeżość i jakość surowców musi być bez zarzutu,
- od samego początku do produkcji „Raviole du Dauphiné” korzystano z lokalnych zasobów. Od zawsze przetwórcy nieustająco skłaniali się ku krótkim kanałom zaopatrzenia, czyli ku lokalnym dostawcom, którzy spełniają wymogi przetwórców pod względem jakości produktów i umiejętności szybkiego reagowania, trzeba zwrócić uwagę, że są to często od wielu lat ci sami producenci serów twarogowych lub świeżych jaj

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

Nie dotyczy.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

- przygotowanie ciasta,
- przygotowanie farszu,
- połączenie ciasta z farszem,
- ewentualnie mrożenie,
- pakowanie.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Pakowanie (w opakowania papierowe, kartonowe albo na tacki owijane folią spożywczą) musi obowiązkowo odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, ponieważ przetransportowanie produktu tak delikatnego jak pierożki *ravioles* bez uprzedniego zapakowania wydaje się niemożliwe, a także z powodu zachowania walorów smakowych produktu.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

- nazwa produktu: „Raviole du Dauphiné”,
- logo CHOG.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Produkt „Raviole du Dauphiné” jest wytwarzany na bardzo ograniczonym obszarze:

- Drôme: w gminach 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.

— Isère: w gminach 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. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Wyznaczenie obszaru geograficznego ma ścisły związek z historią produktu. W regionach alpejskich Dolnego Delfinatu rosła tylko pszenica zwyczajna; liczne stada owiec, kóz i kilka stad bydła dawały mleko, a zatem ser, i zapewniały mięso będące rarytatem zarezerwowanym dla zamożnych mieszkańców miast. Chłopi przynosili pszenicę do lokalnego młynarza, który rozliczał się w mące z piekarzem. Ten z kolei dostarczał im chleb i mąkę z pszenicy zwyczajnej. Poza solą nie kupowano nic, wymieniano się pszenicą i spożywano rośliny korzeniowe oraz warzywa, które stanowiły podstawowe pożywienie.

Początki pierożków *raviole* sięgają czasów starożytnych, kiedy to składały się z warzyw korzeniowych. Potem jego składniki zmieniały się wraz z upływem czasu w zależności od surowców dostępnych w regionie Delfinatu, żeby ostatecznie zasłynąć w znanej dzisiaj postaci — jako połączenie ciasta z mąki z pszenicy zwyczajnej z farszem zawierającym Comté AOP lub Emmental français Est-Central, ser twarogowy i pietruszkę.

Jako że pierożki *raviole* nie zawierają mięsa, najpierw było to danie postne, a dopiero potem stało się daniem podawanym przy świątecznych okazjach. Produkcja pierożków rozwinęła się głównie na początku XX wieku, kiedy kobiety nazywane „*ravioleuses*” chodziły od gospodarstwa do gospodarstwa, gdzie szykowały pierożki w wigilię świąt.

W 1873 r. pewna „*ravioleuse*”, pani Maury, osiadła w Romans (które nadal jest głównym ośrodkiem produkcji „*Raviole du Dauphiné*”), gdzie zajęła się prowadzeniem restauracji na placu przed merostwem. Jako pierwsza zaczęła produkować pierożki *raviole*, które można było degustować na miejscu. Bardzo szybko inne „*ravioleuses*” poszły w jej ślady, między innymi pani Fayet.

Pierwsza wojna światowa sprawiła, że spożycie pierożków *raviole* znacznie zmalało, więc „*raviouleuses*” zaczęły stopniowo znikać.

W 1930 r. zostało zaledwie kilka restauracji, które serwowały pierożki *ravioles*, w tym także ta należąca do Emila Trucheta, który nauczył się robić pierożki dzięki pomocy pani Fayet.

Emile Truchet stworzył maszynę, która miała zmodernizować produkcję pierożków *ravioles*. W 1953 r. pan Truchet zaczął sprzedawać pierożki na targu w Romans sur Isère. Pierożki cieszyły się ogromnym powodzeniem, a ich pozycja umacniała się jeszcze bardziej przez kolejne lata.

Dzięki pierwszej maszynie do produkcji *ravioles* produkt szybko zyskiwał coraz większą popularność a jego produkcja znacznie się zwiększyła.

Zakłady produkujące „*Raviole du Dauphiné*” nadal znajdują się na obszarze, z którego produkt się wywodzi, czyli w okolicach Romans i Royannais.

5.2. Specyfika produktu

Specyfika „*Raviole du Dauphiné*” opiera się zarówno na jego wyjątkowych właściwościach, jak i na praktycznej wiedzy na temat produkcji i renomie produktu.

Wyjątkowe właściwości produktu mają związek z wyborem surowców i lokalną znajomością tajników produkcji.

Pierożki *ravioles* to produkt składający się z naturalnych składników najlepszej jakości, który nie zawiera barwników, konserwantów ani substancji wiążących (teksturotwórczych). *Ravioles* wyróżnia to, że dzięki cienkiemu ciastu na bazie pszenicy zwyczajnej wystarczy gotować je przez minutę we wrzącej wodzie.

Ravioles niesłusznie porównuje się ze świeżym ciastem makaronowym, tymczasem różnią się od niego pod wieloma względami, które świadczą o ich specyfice.

— Ciasto na bazie mąki z pszenicy zwyczajnej

Jedynym składnikiem zbożowym świeżych ciast makaronowych jest mąka z pszenicy durum (dekret nr 55-1175 z dnia 31 sierpnia 1955 r. dotyczący ciast spożywczych). Ciasto na pierożki *ravioles* wytwarza się z mąki z pszenicy zwyczajnej otrzymywanej z zarodków ziarna pszenicy. Mąka ta o wyjątkowo niskiej zawartości popiołu nadaje ciastu biały kolor, równie charakterystyczny jak jego wyrazisty i delikatny smak.

- Delikatność ciasta: mąka z pszenicy zwyczajnej, używana jako składnik ciasta, umożliwia jego rozwałkowanie na bardzo cienki placek i ograniczenie liczby miejsc sklejenia ciasta. Ta wyjątkowa właściwość sprawia, że *ravioles* bardzo szybko się gotuje (1 minutę) i jak żadne inne ciasto rozpływa się w ustach. Zazwyczaj grubość świeżych ciast makaronowych wynosi 0,9–1,1 mm.
- Kremowy i miękki farsz na bazie Comté AOC lub Emmental français Est–Central CHOG, sera twarogowego i pietruszki.
- Świeże produkty: pierożki *ravioles* nie są poddawane żadnej obróbce termicznej, poza ewentualnym mrożeniem, która mogłyby wpłynąć na ich właściwości organoleptyczne. Z kolei świeże ciasta makaronowe w większości wypadków są pasteryzowane, a nawet dwukrotnie pasteryzowane.

Obecnie wykorzystywany przepis jest zgodny z przepisem tradycyjnym używanym przez „*ravioleuses*” jeszcze przed stworzeniem maszyny do *ravioles*, która pozwoliła zwiększyć produkcję i rozpowszechnić ten wyjątkowy produkt.

„*Raviole du Dauphiné*” mają potwierdzoną renomę:

Słowo „*raviole*” pochodzi od słowa „*rissole*” (pasztecik). Paszteciki miały okrągły kształt, były faszerowane siekanym mięsem i smażone. Jednak podczas Wielkiego Postu mięso zastępowano roślinami korzeniowymi („*rave*”) i tak powstało słowo „*raviole*”.

Dokładne pochodzenie *ravioles* nie jest znane, ale badania potwierdzają, że sięga zamierzchłych czasów. Według badań przeprowadzonych przez Frédérica Godefroya słowo „*raviole*” pojawia się w tekście z 1228 r.

Ponadto Godefroy dzięki swoim badaniom („*Dictionnaire de l’ancienne langue française [...]*”, 1891 r.) ustalił, że istnieje związek między pierożkami *ravioles* a religią, na co wskazuje następująca definicja: „*ravioles* to kawałek ciasta zawierający farsz z siekanego mięsa, a w okresie Wielkiego Postu farsz z siekanych warzyw korzeniowych”.

Stopniowo *ravioles* zaczęły pojawiać się zarówno na świętach świeckich, jak i na religijnych. Pierożki były podawane na przystawkę, ale także po daniach z warzyw i drobiu (najczęściej z gotowanej kury); gotowano je w wodzie, w której wcześniej gotowano warzywa i drób.

Po wynalezieniu maszyny do *ravioles*, która stopniowo wyparła „*ravioleuses*”, produkcja znacznie się zwiększyła, ale tradycyjny przepis na bazie sera pozostał niezmienny.

Cienkie ciasto i farsz na bazie sera zapewniają niezwykle i niepowtarzalne właściwości pierożków *ravioles*, dzięki którym produkt ten przypadł do gustu licznym szefom kuchni, którzy uznali je za „*rozkosz dla podniebienia, cud smaku*”.

Dlatego też „*Raviole du Dauphiné*” można odnaleźć wśród całej masy lokalnych przepisów, między innymi na *ravioles* zapiekane, *ravioles* smażone z dodatkiem sałaty, *ravioles* ze śmietaną, ze smardzami, z rakami itp.

Aż do 1975 r. „*Raviole du Dauphiné*” wytwarzali drobni producenci i „*ravioleuses*”, dlatego też produkcja nie przekraczała 100 ton rocznie. Kanaly dystrybucji tworzyli zatem głównie sprzedawcy garmazeryjni, restauracje i małe sklepy. Od początku lat 90. rynek „*Raviole du Dauphiné*” powiększył się o sklepy wielkopowierzchniowe, dzięki czemu produkcja zwiększyła się do 1 000 ton rocznie. Z kolei w 1997 r. roczna produkcja „*Raviole du Dauphiné*” przekroczyła 2 500 ton. Wzrost sprzedaży od tego czasu był tak dynamiczny jak nigdy, jako że sprzedaż przekroczyła 5 000 ton w 2007 r. (5 103 tony, jeśli wziąć pod uwagę wszystkich producentów, czyli 5 zakładów produkcyjnych).

5.3. Związek przyczynowy pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w wypadku CHNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w wypadku CHOG)

„*Raviole du Dauphiné*” to produkt regionalny o wieloletniej tradycji, który słynie z tego, że jest produkowany w regionie Delfinatu (pierwsza wzmianka o *ravioles* pochodzi z tekstu z 1228 r.).

Różne potrawy produkowane we wsiach na terenie Delfinatu były przygotowywane wyłącznie z produktów regionalnych i stąd obecność w *ravioles* serów zamiast mięsa, które dodawano do innych ciast makaronowych. Podobnie używanie mąki z pszenicy zwyczajnej wynika z możliwości lokalnego rolnictwa, bo klasyczne ciasta makaronowe wytwarza się z pszenicy durum.

Rodziny odbierały swoją mąkę od piekarza i przygotowywały z niej wyłącznie na świąteczne dni: *ravioles*, *crouzets*, *matafans* i *besiantes*. *Ravioles* należały do lokalnych produktów, które przygotowywano na użytek rodziny na święta i które ulegały różnym modyfikacjom.

Ravioles to przede wszystkim wytwór kultury i tradycyjnych umiejętności regionu Delfinatu („*ravioleuses*”).

W XIX wieku przepis na „*Raviole du Dauphiné*” przestał ulegać zmianom, a wynalezienie maszyny do *ravioles* umożliwiło zwiększenie produkcji i rozpowszechnienie tego produktu.

Wybieranie odpowiednich surowców i stosowanie tradycyjnego przepisu pozwala zachować właściwości „*Raviole du Dauphiné*”, na które składają się: bardzo cienkie ciasto, które bardzo szybko się gotuje i które fantastycznie rozpływa się w ustach, oraz kremowy i aromatyczny farsz.

„*Raviole du Dauphiné*” uznaje się za część dziedzictwa kulinarnego Delfinatu. Decyzją Sądu Apelacyjnego (*Cour d'Appel*) w Grenoble z dnia 14 lutego 1989 r. „*Raviole du Dauphiné*” zostały uznane za chronioną nazwę pochodzenia z uwagi na specyfikę produktu, przepis i obszar geograficzny produkcji. Na podstawie ekspertyzy sąd uznał, że wyjątkowy skład i proces wytwórczy czynią z „*Raviole du Dauphiné*” niepowtarzalny produkt charakterystyczny dla tego regionu.

Ponadto „*Raviole du Dauphiné*” wymienia się w *Inventaire du patrimoine culinaire de la France* (Spisie dziedzictwa kulinarnego Francji) opracowanym w 1995 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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