

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 3/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**„RAVIOLE DU DAUPHINÉ”****EK-szám: FR-PGI-0005-0583-28.12.2006****OFJ (X) OEM ()****1. Elnevezés**

„Raviolle du Dauphiné”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

2.7. osztály – Tészta

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik

A Raviolle du Dauphiné kisméretű, közepén kidomborodó négyzet alakú regionális tésztakülönlegesség; közönséges búzából nyert liszt felhasználásával gyúrt és vékonyra nyújtott tésztából készül, amelyet friss sajttal, hevített és préselt tésztájú (Comté OEM és/vagy Emmental français Est-Central OFJ) sajttal, valamint vajban pirított petrezselyemmel töltenek meg.

Az előállítási folyamat a tésztagyúrásból, a töltelék összekeveréséből és a tészta megtöltéséből áll. Ez utóbbi során vékonyra nyújtanak és egymáshoz tapasztanak két tésztaalapot (a „felső” és az „alsó” lapot), majd közéjük töltik a fent említett töltelékét. A gyorsan lezajló művelet végén a töltött tésztaalapok bekerülnek egy formába, amelyben elnyerik a raviolira jellemző alakjukat.

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

Ez a különlegesség a következőkből áll:

- közönséges búzából nyert alacsony hamutartalmú liszt (búzacsíra-liszt), víz, friss tojás és növényi olaj felhasználásával készült, nagyon vékonyra nyújtott (körülbelül 0,7 mm vastagságú) tészta (legfeljebb 55 %),
- Comté OEM és/vagy Emmental français Est-Central OFJ típusú sajt, tehéntejből előállított friss sajt, petrezselyem, friss tojás, só és vaj felhasználásával készült töltelék (legalább 45 %).

A Raviole de Dauphiné frissen (védőgázos csomagolásban vagy anélkül) és fagyasztva is kapható.

A friss terméket 48 (6 × 8) előmetélt egységet tartalmazó (védőgázos csomagolásban vagy anélkül kiserelt) lemez formájában, a fagyasztottat pedig egységekre vágva forgalmazzák.

Egy-egy lemez súlya 60 és 65 gramm között van; ez négyzetenként 1–1,5 grammos súlynak felel meg.

A Raviole du Dauphiné a következő érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik: tésztája vékony és omlós, tölteléke pedig, amelyet a petrezselyem és a sajtok közötti ízharmónia jellemez, krémes és lágy.

3.3. Nyersanyagok

A Raviole du Dauphiné semmiféle színezéket, tartósítószer vagy sűrítésre szolgáló adalékanyagot (például zsemlemorzsa, keményítőt, burgonyapelyhet) sem tartalmaz, és – az esetleges fagyasztást leszámítva – a terméket semmiféle hőkezelésnek sem vetik alá.

A tészta alapanyagai

Liszt

A felhasznált liszt a következő tulajdonságokkal rendelkezik:

- a szemcseméret 200 mikrométer alatt van,
- a szárazanyag-tartalomra számított hamutartalom 0,50 %-nál alacsonyabb (liszt ≤ 45-ös típus),
- a nedvességtartalom értéke 13 és 16 % közé esik,
- a szárazanyag-tartalom százalékában számított fehérjetartalom 9 és 12 % között van,
- mindenféle kémiai adalékanyagtól mentes.

Friss tojás

Egyéb hozzávalók:

- növényi olajok (a margarin és a földimogyoró-olaj kivételével),
- víz,
- só (nem kötelező).

A töltelék alapanyagai

Tehéntejből készült, lecsöpögtetett és pasztörözött friss sajt:

- minimális zsírtartalom a szárazanyag százalékában kifejezve: 30 % (avagy a teljes súly százalékában megadva: legalább 8,5 %),
- a tölteléken belüli aránya: legalább 30 %.

Hevített és préselt tésztájú sajt

A töltelék elkészítéséhez (a hagyományokból és az ízbeli jellemzőkből kifolyólag) kizárólag a következő, hevített és préselt tésztájú sajtípusok használhatók fel:

Comté OEM és/vagy Emmental français Est-Central OFJ.

E sajtok aránya a tölteléken belül: legalább 40 %.

Petrezselyem

A felhasznált petrezselyem lehet friss vagy fagyasztott is, és a tölteléken belüli aránya legalább 4 %. Liofilizált petrezselyem felhasználása tilos. A petrezselymet vajban megpirítják.

Egyéb hozzávalók:

- friss tojás,
- friss vaj,
- étkezési só,
- engedélyezett fűszer: bors (amelyet semmiféle ionizációs kezelésnek nem vetettek alá).

A friss tojások és a friss sajt arról a földrajzi területről származnak, ahol a Raviole du Dauphiné előállítása folyik, vagy az e földrajzi területtel határos következő megyék valamelyikéből: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain, Savoie. Ennek a következő okokból van jelentősége:

- a friss nyersanyagok (friss tojás, friss sajt) használata megkívánja e nyersanyagok rendszeres, ha nem épp naponta történő szállítását, amihez helyi beszállítóra van szükség. Az esetleges lefagyasztáson kívül a készterméket semmiféle hőkezelésnek nem vetik alá, és az alapanyagokat (tojás, sajtok) feldolgozatlan állapotban vegyítik össze. Döntő fontosságú tehát, hogy a felhasznált termékek nagyon frissek legyenek, és hogy megfelelően nyomon lehessen követni a beszállítók tevékenységét,
- a földrajzi közelség megkönnyíti a beszállítók ellenőrzését, ami nagyon lényeges, mivel a nyersanyagoknak valóban frissnek és kifogástalan minőségűnek kell lenniük,
- a Raviole du Dauphiné a kezdetektől fogva helyi erőforrások felhasználásával készül. A feldolgozók mindig is előnyben részesítették a rövid beszerzési láncot és a helybéli beszállítókat, amelyek a termékek minőségét és az alkalmazkodóképességet illetően megfeleltek a feldolgozók elvárásainak. Megjegyzendő, hogy a friss sajtok, illetve a friss tojás termelői sok esetben hosszú évek óta ugyanazok.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén)

Nem alkalmazható.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani

- a tészta elkészítése,
- a töltelék elkészítése,
- a tészta megtöltése,
- mélyfagyasztás (adott esetben),
- csomagolás.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

A (papír- vagy kartoncsomagolásba, illetve lefóliázott dobozba történő) csomagolásnak minden esetben az előállítás helye szerinti földrajzi területen kell történnie, ugyanis egy olyan érzékeny terméket, mint amilyen a raviole, lehetetlen csomagolatlanul szállítani, mivel úgy elveszítené értékes érzékszervi tulajdonságait.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

- a termék elnevezése: Raviole du Dauphiné,
- OFJ-szimbólum.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A Raviole du Dauphiné erősen helyhez kötött termék, előállításával az alábbi területeken foglalkoznak:

- Drôme megyében a következő településeken: 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, Jailans, 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 megyében a következő településeken: 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. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A földrajzi terület meghatározása közvetlenül kapcsolódik a termék történetéhez. Alsó-Dauphiné alpesi régióban kizárólag a közönséges búza termett meg; jelentős számú juh- és kecskenyáj, valamint néhány szarvasmarha adta a tejet, amelyből a sajtokat is készítették, valamint a leginkább csak a jómódú város-lakók számára fenntartott ingyenségnek számító húst. A parasztok elvitték a búzájukat a helybeli molnárhoz, aki „liszt alapú számlát” nyitott számukra a péknél. Ez utóbbi cserében ellátta őket kenyérral és búzaliszttel. Az emberek pénzért nem vásároltak semmit, legfeljebb sót; a búzájukat cserélték be más árucikkekre. Táplálkozásuk alapját gyökerek, zöldségfélék képezték.

A raviole eredete az ókorig nyúlik vissza, amikor is még gyökérezöldségekből (ezek gyűjtőneve franciául: rave) készült. Az idők során aztán a Dauphiné régióban fellelhető alapanyagokhoz igazodva fokozatosan átalakult a hozzávalók listája, míg végül összeállt a ma ismert ételkülönlegességnek, vagyis a közönséges búzából nyert lisztből készült, Comté OEM és/vagy Emmental français Est-central OF sajttal, friss sajttal és petrezselyemmel töltött tészta receptje.

Tekintve, hogy a raviole-ban nincs hús, eleinte böjti étel volt. Később ünnepek alkalmával tálalták fel. A raviole igazi térhódítása a 20. század elejére tehető, amikorra szokássá vált, hogy a raviole készítésében jártas asszonyok (franciául: ravioleuses) az ünnepek előestéjén házról házra járva közösen készítették el ezt a tészta specialitást.

1873-ban e raviolekészítők egyike, Maury asszony Romans-ban telepedett le (mely település egyébként azóta is a Raviole du Dauphiné készítésének legfontosabb központja), és átvette a Városháza téren található Café de la Banque vezetését. Ő volt az első, aki nemcsak elkészítette, hanem helyben fogyasztásra is felszolgált a raviole-t. Hamarosan további raviolekészítők is követték a példáját, például Fayet asszony.

Az első világháború visszaesést hozott a raviolefogyasztásban, és a „ravioleuse”-ök fokozatosan eltűntek.

1930-ra alig néhány étterem maradt, ahol még szolgáltak fel raviole-t. Ezek közé tartozott Emile Truchet étterme. Truchet Fayet asszony segítségével sajátította el a raviolekészítés mesterségét.

Emile Truchet feltalált egy gépet, amellyel modernizálta a raviolekészítést. 1953-ban Truchet úr részt vett a Romans sur Isère-ben megrendezett vásáron; helyben készített raviole-jaival nagy sikert aratott, és a sikertörténet a következő években is folytatódott.

A raviolekészítő gép feltalálásának köszönhetően a termék egyre híresebbé vált, és előállítására is nagy lendületet vett.

A Raviole du Dauphiné készítésével foglalkozó vállalkozások ma is a termék eredeti származási helyének körzetében, vagyis Romans és Royannais környékén működnek.

5.2. A termék sajátosságai

A Raviole du Dauphiné egyedisége különleges tulajdonságain, az elkészítéséhez szükséges szaktudáson és a termék hírnevén alapul:

Egyedi tulajdonságai összefüggenek a kiválasztott alapanyagokkal és a helyi szaktudással:

A raviole nemes hozzávalókból készül, színezék, tartósítószer vagy sűrítésre szolgáló egyéb adalékanyag hozzáadása nélkül. További sajátossága, hogy búzalisztből készült vékony tésztajának köszönhetően elegendő egy percig főzni forrásban lévő vízben.

A raviole nem sorolható be a friss tészta kategóriájába, hiszen attól számos egyedi tulajdonsága megkülönbözteti.

– Közönséges búzából származó liszt felhasználásával készült tészta

A friss tészta kizárólagos gabona-alapanyaga a búzadara (lásd: décret n° 55-1175 du 31.8.1955 relatif aux pâtes alimentaires (a tésztafélékről szóló, 1955. augusztus 31-i 55-1175. számú rendelet)). Ezzel szemben a raviole tésztaja búzacsírából nyert búzalisztből készül. Ez a rendkívül alacsony hamutartalmú liszt kölcsönzi a tésztaanyagot a rá jellemző jellegzetes fehér színt, valamint a finom, lágy ízt.

- a tészta vékonysága: Azáltal, hogy alapanyagként közönséges búzából származó lisztet használnak, a tészta rendkívül vékonyra nyújtható, és kisebb felület is elegendő a tésztaalapocskák összetapasztására. E sajátosságnak köszönhetően a raviole rendkívül gyorsan (1 perc alatt) megfő, és páratlanul omlós lesz. A friss tészták vastagsága általában 0,9 mm és 1,1 mm között van,
- Comté OEM és/vagy Emmental Français Est-Central OFJ sajt, friss sajt és zöldség felhasználásával készült krémes és lágú töltelék,
- friss termék: A raviole – az esetleges mélyfagyasztáson kívül – semmiféle hőkezelésen nem megy keresztül, amely megváltoztathatná az érzékszervi tulajdonságait. A friss tésztákat ezzel szemben többnyire pasztőrözik, sőt egy részüket kétszeresen is pasztőrözik.

A napjainkban alkalmazott recept megfelel a hagyományos receptnek, amelyet a „ravioleuse”-ök, a raviolekészítő nők használtak azelőtt, hogy a raviolekészítő gépek elterjedtek és lehetővé tették ennek az egyedi terméknek a nagyobb arányú előállítását és szélesebb körben való forgalmazását.

A Raviole du Dauphiné hírnévre tett szert:

A raviole szót a „rissole” szóból eredeztetik, amely darálthúsból készült és megsütött húsgombócok megnevezésére szolgált. Böjt idején azonban a húst gyökérezöldségekkel (franciául: rave) helyettesítették, innen ered a „raviole” kifejezés.

A raviole eredetére vonatkozóan nincsenek pontos ismereteink, de kutatások bizonyítják, hogy nagyon régóta ismert táplálékról van szó. A Frédéric Godefroy által végzett kutatásokból tudjuk, hogy a raviole szó már egy 1228-ban íródott szövegben is előfordul.

Ezenkívül Godefroy kutatási eredményei („Dictionnaire de l'ancienne langue française (...)”, azaz „A régi francia nyelv szótára (...)”, 1891.) a raviole és a vallás közötti kapcsolatra is bizonyítékot szolgáltatnak, amint az a következő fogalom meghatározásból is kitűnik: „raviole, -olle, e. sz., h., darálthússal, illetve böjt idején darált gyökérezöldségekkel töltött tésztadarab”.

A raviole a vallási ünnepek mellett fokozatosan a világi ünnepek menüjében is helyet kapott. Előételként, illetve a zöldség- és a szárnyasételek (azaz leggyakrabban a főtt csirke) után, azok főzőlevében megfőzve tálalták fel.

A „ravioleuse”-ök munkáját fokozatosan átvevő gépek feltalálása után jelentős mértékben megnőtt a ravioleelőállítás volumene, miközben a terméket továbbra is a hagyományos recept szerint, sajttal töltve készítették.

A termék kiváló és egyedi tulajdonságainak, nevezetesen finom tésztájának és ízletes sajtos töltelékének köszönhetően számos mesterszakács elismerését kivívta, akik a raviole-t mint „a szájpaddás gyönyörűségét és az ízek csodáját” tartják számon.

A Raviole du Dauphiné így számos helyi receptben megtalálható, például a következőkben: csőben sült raviole, sült raviole salátával, tejszínes raviole, raviole kucsmagombával, rákkal stb.

1975-ig a Raviole du Dauphiné kistermelők és egyéni termelők (a „ravioleuse”-ök) készítették, és a piaci forgalomba kerülő mennyiség nem érte el az évi 100 tonnát sem. Akkoriban a terjesztési lánc fő elemei az éttermek, a csemegeboltok és a kis üzletek voltak. Az 1990-es évek elejétől a Raviole du Dauphiné a közepes nagyságú és a nagy élelmiszer-áruházakban is teret hódított, a forgalmazott mennyiség pedig elérte az évi 1 000 tonnát. A Raviole du Dauphiné termelésének éves volumene 1997-re már meghaladta a 2 500 tonnát. A forgalmazás terén azóta minden addiginál dinamikusabb fejlődés indult meg: 2007-ben az értékesített termékek mennyisége meghaladta az 5 000 tonnát (a termelők összesen 5 103 tonna raviole-t adtak el, öt különböző termelőüzemből).

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat

A Raviole du Dauphiné nagy múltú és híres regionális termék, amelyet Dauphiné régiójában készítenek (a legkorábbi szövegek, amelyekben megemlítik, 1228-ból származnak).

A Dauphiné vidéki térségeiben fogyasztott különféle ételspecialitások kizárólag a régióra jellemző mezőgazdasági termékek felhasználásával készültek. Ezzel magyarázható az, hogy a Raviole du Dauphiné töltelékében – más tésztaételektől eltérően – hús helyett sajt van. Ugyanígy a helyi mezőgazdasági termelés lehetőségeire vezethető vissza az is, hogy a raviole készítéséhez közönséges búzából származó lisztet használnak, míg a hagyományos tészta alapanyaga a búzadara.

A családok elhozták a péktől a lisztjüket, és – kizárólag ünnepnapokra – speciális ételeket készítettek belőle. Ezek az ételek a következők voltak: „ravigoles”, „crouzets”, „matafans”, „besiantes”. A raviole a helyi konyhaművészet egyik tipikus családi étel volt, amelynek különböző változatait ünnepi alkalmakkor tálalták fel.

A raviole mindenekelőtt a Dauphiné régióra jellemző hagyományos kultúra és hagyományos szaktudás („ravioleuses”) terméke.

A 19. században rögzítették a Raviole du Dauphiné jelenleg is ismert receptjét. A raviolekészítő gép feltalálása lehetővé tette a termék nagyobb mennyiségben való előállítását és forgalmazását.

Az alapanyagok pontos meghatározásának és a hagyományos recepthez való ragaszkodásnak az eredményeként sikerült megőrizni a Raviole du Dauphiné egyedi tulajdonságait, amelyek a következők: nagyon vékony tészta, amelynek köszönhetően a raviole igen rövid idő alatt megfő és rendkívül omlós lesz, továbbá a krémes és ízletes töltelék.

A Raviole du Dauphiné Dauphiné régió kulináris örökségének részeként tartják számon. A grenoble-i fellebviteli bíróság 1989. február 14-i határozatában eredetmegjelölésként ismerte el a „Raviole du Dauphiné” megnevezést, nagy hangsúlyt fektetve a termék különlegességére, hagyományos receptjére, valamint előállításának földrajzi területére. A bíróság a vonatkozó szakértői jelentés megállapításai alapján elismerte, hogy az összetevőkkel és az elkészítés módjával kapcsolatos sajátosságokból kifolyólag a Raviole du Dauphiné eredeti terméknek, valamint a szóban forgó régióra jellemző különlegeségnek minősül.

A Raviole du Dauphiné ezenkívül a Franciaország kulináris örökségéről 1995-ben készített leltárba (l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France) is bekerült.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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