Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Raviole du Dauphiné »
Homologué par arrêté du 24 mars 2025, *JORF* n°0073 du 26 mars 2025

Bulletin officiel du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire n° 2025-13

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE
Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR
Association de Défense pour la véritable RAVIOLE DU DAUPHINE
Association Loi de 1901
Siège social : 44 Avenue des Allobroges 26100 ROMANS
courriel : odg@raviolesdudauphine.fr
Tél. : 04 75 05 83 80

Composition : Toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement prévues par le cahier des charges de l'IGP « Raviole du Dauphiné ».

1– NOM DU PRODUIT

La dénomination du produit est : RAVIOLE DU DAUPHINE.

2- DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. Définition

La Raviole du Dauphiné est une spécialité régionale se présentant sous la forme de petits carrés bombés, composés d'une pâte fine de farine de blé tendre farcie au fromage frais, au fromage à pâte pressée cuite (Comté AOP et/ou emmental français Est-Central IGP) et au persil revenu au beurre.

Le processus de fabrication est caractérisé par un pétrissage de pâte, un malaxage de la farce et un assemblage de la pâte et de la farce. Deux feuilles de pâte (pâte « avant » et pâte « arrière) sont laminées finement et sont soudées l'une à l'autre, alors que la farce est insérée entre les deux. L'opération est très rapide et s'enchaîne avec un passage dans un moule donnant leur forme spécifique aux ravioles.
Cette spécialité est composée :

- à 55 % maximum d'une pâte très fine (≤ 0,75 mm) à base de farine de blé tendre à très faible taux de cendres (cœur de blé), d'eau, d'œufs de poules élevées en plein air, et de matière grasse.

- et d'une farce (minimum 45%) composée de Comté AOP et/ou d'Emmental français Est- Central IGP, de fromage frais au lait de vache, de persil, d'œufs de poules élevées en plein air, de sel et de beurre.

2.2. Mode de présentation

La Raviole du Dauphiné est présentée sous forme fraîche (conditionnée ou non sous atmosphère contrôlée), ou surgelée.
La Raviole du Dauphiné est commercialisée en plaques de 48 unités prédécoupées (6x8) pour le frais (conditionnée ou non sous atmosphère contrôlée), et en unités séparées pour le surgelé.

Le poids d'une plaque est compris entre 60 et 65 grammes, ce qui correspond à un poids de chaque carré compris entre 1 et 1,5 g.

2.3. Caractéristiques organoleptiques

Les caractéristiques organoleptiques de la raviole du Dauphiné sont une pâte fine et fondante, de couleur blanc ivoire, ainsi qu'une farce bien perceptible en bouche, caractérisée par son goût de fromage à pâte pressée cuite et son goût de persil. La texture d'ensemble est onctueuse.

2.4. Ingrédients

- Ingrédients de la « pâte »

Farine de blé tendre
La farine utilisée est caractérisée par :
. granulométrie inférieure à 200 microns,
. teneur en cendres sur sec inférieure à 0,50 (farine type 45),
. humidité comprise entre 13% inclus et 16 % inclus,
. teneur en protéines sur sec comprise entre 9% inclus et 12 % inclus,
. aucun additif chimique incorporé.

Œuf de poules élevées en plein air

Autres composants :
* Matières grasses autorisées : huile de tournesol, huile de Colza, huile d'olive, huile de pépins de raisins, beurre doux 82% MG,
* Eau,
* Sel (facultatif).

- Ingrédients de la « farce »

Fromage frais au lait de vache, pasteurisé
- taux minimum de gras / sec de 30 % (ou gras/poids total : minimum de 8,5%)
- quantité à l'incorporation : 30 % au moins de la farce.

Fromage à pâte pressée cuite
Les types de fromage à pâte pressée cuite utilisables pour la préparation de la farce sont exclusivement (pour des raisons de tradition et de qualités gustatives) :

Comté A.O.P et / ou Emmental français Est-Central IGP. Quantité à l'incorporation : 40 % au moins de la farce.

Persil
Le persil est utilisé sous deux formes : en frais ou surgelé, à un taux d'incorporation minimum de 4 % dans la farce. Le persil lyophilisé est interdit. Il est revenu au beurre doux 82% MG.

Autres composants

* Œufs de poules élevées en plein air,
* Beurre doux 82% MG,
* Sel,
* Épice autorisée : poivre (poivre n'ayant subi aucun traitement par ionisation).

La Raviole du Dauphiné ne contient ni colorant, ni conservateur, ni aucun rajout de texturant tels que chapelure, fécule, flocons de pomme de terre et ne subit aucun traitement thermique autre qu'une éventuelle surgélation.

3 – DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'IGP Raviole du Dauphiné est composée de communes de la Drôme et de l'Isère listées ci-après. Toutes les étapes de fabrication doivent être réalisées dans cette la zone géographique (préparation de la pâte, préparation de la farce, assemblage de la pâte et de la farce, surgélation éventuelle, conditionnement).

La liste a été établie selon le Code Officiel Géographique de 2024.

Département de la Drôme : 44 communes

Alixan, Barbières, La Baume-d'Hostun, Beauregard-Baret, Bésayes, Bourg-de-Péage, Bouvante, Le Chalon, Charpey, Châteauneuf-sur-Isère, Châtillon-Saint-Jean, Chatuzange-le-Goubet, Clérieux, Crépol, Echevis, Eymeux, Génissieux, Geyssans, Hostun, Jaillans, Léoncel, Marches, Montmiral, La Motte-Fanjas, Mours-Saint-Eusèbe, Oriol-en-Royans, Parnans, Peyrins, Rochechinard, Rochefort-Samson, Romans-sur-Isère, Saint-Bardoux, 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, Saint-Vincent-la-Commanderie, Triors.

Communes retenues en partie :
Valherbasse pour la partie correspondante aux territoires des anciennes communes de Miribel et Saint-Bonnet-de-Valclérieux.

Département de l'Isère : 28 communes

Auberives-en-Royans, Beaulieu, Beauvoir-en-Royans, Bessins, Châtelus, Chatte, Chevrières, Choranche, 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-Marcellin, Saint-Pierre-de-Chérennes, Saint-Romans, Saint-Sauveur, Saint-Vérand, La Sône, Têche.

Les œufs de poules élevées en plein air et le fromage frais sont issus de l'aire géographique de fabrication de la Raviole du Dauphiné ou des départements limitrophes suivants : Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain, Savoie, pour plusieurs raisons :

- une tradition constante d'approvisionnements locaux en circuits courts,
- une rapidité de livraison permettant de garantir la fraîcheur des matières premières,
- une facilité de contrôle des fournisseurs, compte tenu du fait qu'il s'agit de matières premières sensibles et que la Raviole du Dauphiné est un produit humide, ne subissant pas d'autre traitement thermique qu'éventuellement une surgélation.

4 – ELEMENTS PROUVANT LE LIEN AVEC L'INDICATION GEOGRAPHIQUE

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans le cahier des charges de « Raviole du Dauphiné » est tenu de s'identifier (ainsi que ses outils de production) auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant toute production.

Les sites de production de la Raviole du Dauphiné sont répertoriés par le groupement et l'organisme de contrôle.

Il est explicitement noté sur tous les emballages de Raviole du Dauphiné la provenance géographique. Un identifiant de l'entreprise productrice est apposé sur chaque conditionnement.

Un numéro de lot est apposé sur chaque conditionnement de ravioles et permet de remonter aux informations de fabrication (fabricant, date de fabrication, paramètres de recette, matières premières utilisées), il s'agit de la traçabilité amont. Inversement, les registres d'expédition permettent de connaître la destination des différents lots, il s'agit de la traçabilité avale.

Les matières premières sont identifiées par des numéros de lots et l'identifiant du fournisseur.

Etape	**Eléments de traçabilité**	**Documents et enregistrements**
Réception des matières premières	Le fabricant met en place des fiches de réception (sur support papier et/ou informatique) et enregistre pour chaque matière première : ✓ La date de réception ✓ Le nom du fournisseur concerné ✓ Le numéro de lot ✓ La DLC ou la DDM de la matière	Enregistrements de réception Bons de livraison, fiches techniques fournisseurs
Transformation	Le fabricant met en place des fiches de fabrication (sur support papier et/ou informatique) pour chaque lot de fabrication : ✓ Les noms et numéros de lot des matières premières utilisées et les quantités mises en œuvre. ✓ La date de fabrication. ✓ La quantité fabriquée.	Enregistrements de fabrication Enregistrements de comptabilité matière
Conditionnement	Le fabricant met en place des fiches de conditionnement (sur support papier et/ou informatique) pour chaque lot de produits conditionnés : ✓ La date de conditionnement. ✓ Les numéros de lot de fabrication. ✓ DDM (produits surgelés). ✓ La quantité conditionnée (en unités de vente consommateur et/ou en colis).	Numéro de lot de fabrication (Enregistrements de conditionnement) Enregistrements de comptabilité matière
Mise sur le marché (expédition)	Un enregistrement (sur support papier et/ou informatique) permet de connaître la destination des produits lors de leur mise sur le marché, à partir des documents d'expédition.	Numéro de lot de fabrication sur bons de livraison, factures

Chaque producteur de Ravioles du Dauphiné transmet de façon annuelle le volume de production sous IGP, sous chaque forme de présentation, au groupement.

5 – DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1- Processus de fabrication

Préparation de la pâte : La pâte est à base de farine de blé tendre. Elle comporte au minimum 10% d'œufs frais par kg de farine. Elle est pétrie et laminée par moyen mécanique.

Préparation de la farce : le persil est haché ou broyé puis revenu au beurre. Le fromage à pâte pressée cuite est utilisé démorgé. Tous les ingrédients sont ensuite versés dans un mélangeur pour obtenir la farce.
La farce peut être préparée à l'avance, elle est alors stockée à une température comprise entre 0 et +4 °C. Un délai maximum de stockage est validé sur la base des résultats d'analyses bactériologiques. Ce délai ne pourra pas excéder 4 jours après sa date de fabrication.

Assemblage de la pâte et de la farce : la pâte et la farce sont assemblées de façon mécanique en respectant les proportions 55 % de pâte maximum et 45 % de farce minimum.
La Raviole du Dauphiné est présentée en plaques de 48 unités prédécoupées (6x8) pour le frais et en unités séparées pour le surgelé.
Le poids d'une plaque est compris entre 60 et 65 grammes.

Il n'y a pas de temps de stockage au-delà de la journée entre la préparation de la pâte et la fabrication des ravioles

5.2- Modes de conservation et conditionnement

Les ravioles commercialisées en frais sont conditionnées le jour de la fabrication.

La Raviole du Dauphiné se présente sous trois modes de conservation :

Conservation en frais : Les ravioles, présentées sous emballage papier ou en boite cartonnée, sont conservées à une température comprise entre 0°C et 4°C.

Conservation en frais sous atmosphère contrôlée : Les ravioles, présentées en barquettes sous film, sont conservées à une température comprise entre 0°C et 4°C.

Conservation surgelée : Ce mode de conservation n'est accessible qu'aux entreprises qui possèdent un équipement de surgélation sur le site de fabrication conforme à la réglementation en vigueur. L'opération de surgélation doit être réalisée au plus tard 48 heures après la fabrication. La surgélation à cœur à –18° est réalisée en moins d'une heure afin de préserver la fraîcheur de la Raviole du Dauphiné.
La Date de Durabilité Minimale (D.D.M.) est de 12 mois maximum à compter de la date de surgélation. Les ravioles surgelées sont conservées à une température inférieure ou égale à moins 18°C.

6 - ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

La spécificité de la raviole du Dauphiné est à la fois basée sur des caractéristiques spécifiques, un savoir -faire et sa réputation.

6.1 . Spécificité de l'aire géographique

La définition de l'aire géographique est directement liée à l'historique du produit. En effet, dans les régions alpines du bas Dauphiné seuls les blés tendres poussaient ; les troupeaux nombreux, moutons, chèvres, quelques bovins, donnaient du lait, donc des fromages et fournissaient la viande, mets de luxe, réservé aux citadins fortunés.

Les paysans portaient leur blé au meunier local qui ouvrait un compte en farine chez le boulanger qui, en échange, leur fournissait pain et farine de blé tendre. On n'achetait rien, si ce n'était le sel, on échangeait son blé, on consommait les racines et les légumes qui constituaient la base de l'alimentation.

Les origines de la raviole remontent à l'antiquité lorsqu'elle était encore composée de « rave ». Puis ses ingrédients ont évolué au cours des siècles en fonction des matières premières que l'on trouvait dans la région dauphinoise pour enfin arborer la recette que l'on connaît aujourd'hui, à savoir : pâte à base de farine de blé tendre, et farcie au comté AOP et/ou emmental français Est central IGP, au fromage frais et persil.

Ne contenant pas de viande, les ravioles ont d'abord été un plat des jours de jeûne puis un plat servi à l'occasion des fêtes tout d'abord religieuses puis civiles.

Ainsi, au cours de la deuxième moitié du XIX ème siècle, une nouvelle profession apparut : il s'agit des « ravioleuses », qui se déplaçaient de maison en maison pour confectionner, à la veille des fêtes, jusqu'à une vingtaine de grosses (une grosse = 144 ravioles). Les ravioles étaient servies à l'entrée mais aussi après les légumes et la volaille (le plus souvent une poule bouillie) dont le bouillon servait à cuire les ravioles.

En 1873 une ravioleuse, la mère Maury, vint se fixer à Romans (qui est toujours le centre principal de production des Ravioles du Dauphiné) et fut la première à fabriquer des ravioles et à les faire déguster sur place. D'autres ravioleuses l'imitèrent bientôt, comme la mère Fayet.

Emile Truchet a confectionné une machine afin de moderniser la production de ravioles. En 1953, à la foire de Romans sur Isère, Monsieur Truchet est venu fabriquer des ravioles sur la foire. Les ravioles remportèrent un immense succès qui fut confirmé au cours des années suivantes.
Grâce à la fabrication de cette première machine à ravioles, la notoriété de ce produit et sa production se sont développées fortement.
Les entreprises de production de Ravioles du Dauphiné sont toujours situées dans la zone d'origine de ce produit : les environs de Romans et le Royans.

6.2. Spécificité du produit

Les caractéristiques organoleptiques de la raviole du Dauphiné sont une pâte fine et fondante, de couleur blanc ivoire, ainsi qu'une farce caractérisée par son goût de fromage à pâte pressée cuite et son goût de persil. La texture d'ensemble est onctueuse.
La Raviole du Dauphiné est unique de par sa cuisson de l'ordre d'une minute dans l'eau frémissante grâce à sa pâte fine à base de blé tendre.

6.3. Lien causal

La raviole du Dauphiné est un produit régional ancien. Les diverses préparations culinaires du Dauphiné dans les campagnes dérivaient uniquement des produits du terroir d'où la présence de fromages dans les ravioles. De même, l'utilisation de farine de blé tendre est issue des potentialités de l'agriculture locale, alors que des pâtes classiques sont issues de semoule de blé dur.

Les familles reprenaient leur farine chez le boulanger, et fabriquaient, uniquement pour les jours de fête : ravioles, crouzets, « matafans » « besiantes ». La raviole constituait une préparation culinaire locale, d'usage familial, c'était un mets de fête qui présentait de nombreuses adaptations.

Les ravioles du Dauphiné sont avant tout issues d'une culture et d'un savoir-faire traditionnels présents dans la région du Dauphiné (ravioleuses), même s'il existe dans d'autres régions des préparations appelées ravioles avec des recettes différentes.

Au XIXème siècle, la recette actuelle des Ravioles du Dauphiné s'est fixée et l'invention de la machine à ravioles a permis l'augmentation de la production et la diffusion de ce produit.

La recette utilisée actuellement est conforme à la recette traditionnelle utilisée par les 'ravioleuses' avant l'utilisation des 'machines à ravioles' qui ont permis l'augmentation de la production et la diffusion de ce produit spécifique.

Le choix précis des matières premières et la conservation d'une recette traditionnelle ont permis de préserver les caractéristiques de la Raviole du Dauphiné : une pâte très fine permettant une cuisson très rapide et donnant un fondant remarquable, une farce onctueuse et savoureuse.

Les caractéristiques spécifiques du produit sont liées à un choix des matières premières et à un savoir-faire local :
Les ravioles sont un produit composé d'ingrédients nobles, sans colorant ni conservateur, ni aucun ajout de texturant.
La Raviole est unique de par sa cuisson de l'ordre d'une minute dans l'eau frémissante grâce à sa pâte fine à base de blé tendre.
Si l'on assimile à tort la raviole à une pâte fraîche, celle-ci s'en distingue par différents critères qui lui procurent sa spécificité.

- Pâte à base de farine de blé tendre : Contrairement aux pâtes fraîches réalisées à partir de semoule de blé dur, la pâte des ravioles est fabriquée à l'aide de farine de blé tendre extraite au cœur du blé, qui a un taux de cendre faible donnant à la pâte sa couleur blanc ivoire caractéristique.
- Finesse de la pâte : L'utilisation d'une farine de blé tendre comme constituant de la pâte permet de réaliser des laminages d'une extrême finesse et de réduire les zones de soudure de la pâte. Cette caractéristique particulière donne à la raviole une rapidité de cuisson unique (de l'ordre d'1 minute) et un fondant inégalé. De manière générale, les pâtes fraîches ont des épaisseurs de pâte comprises entre 0.9 mm et 1.1 mm.
- Farce onctueuse et tendre à base de Comté AOC et/ou emmental Français Est-Central IGP, fromage frais et persil. L'utilisation de ces fromages donne à la Raviole du Dauphiné son goût et sa texture particulière.
- Produit frais : La raviole ne subit aucune pasteurisation venant altérer ses qualités organoleptiques. Les pâtes fraîches sont quant à elles majoritairement pasteurisées voir doublement pasteurisées.

La raviole du Dauphiné est un produit régional ancien et réputé fabriqué dans la région du Dauphiné (les premiers textes mentionnant la raviole datent de 1228). Citée dans plusieurs textes anciens tels que le « Décaméron » de Boccace (1352), le « Dictionnaire de l'ancienne langue française [...] » (1891) ou relatant les traditions locales, tel que "Mœurs et coutumes du Dauphiné" (1978), les ravioles ont vu leur recette précisée au cours du XIXème siècle, et ont connu un essor important à partir des années 1950 après l'invention de la machine à ravioles.

Cette réputation s'est accrue depuis cette époque. Dans les années 1980, des litiges entre fabricants ont conduit la cour d'appel de Grenoble, le 14 février 1989 à reconnaître la Raviole du Dauphiné comme Appellation d'Origine en mettant en avant la spécificité de ce produit, sa recette et son aire géographique de production. D'autre part, la raviole du Dauphiné est citée dans l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France dressé en 1995.
Les producteurs ont demandé ensuite la reconnaissance d'une Indication Géographique Protégée pour ce produit, obtenue en 2009.

Depuis les années 1990, le marché de la raviole du Dauphiné s'est développé au niveau national et représente plusieurs milliers de tonnes.

Elle se retrouve dans une multitude de recettes locales : ravioles en gratin, ravioles frites en accompagnement de salades, ravioles à la crème, aux morilles, aux écrevisses…

Réputation ancienne :

Le mot raviole découlerait en fait du mot rissole. Les rissoles étaient des boulettes de hachis frites. Mais durant le carême, la viande était remplacée par des raves, d'où le terme de « raviole ».
L'origine exacte des ravioles n'est pas connue mais des recherches prouvent qu'elles sont très anciennes. Ainsi,

selon des recherches effectuées par Frédéric Godefroy, le mot raviole est mentionné dans un texte de 1228.
Une seconde citation confère à la raviole le prestige du « Décaméron » de Boccace paru en 1352 où il est décrit un pays de montagne mythique, paradis terrestre où la nourriture abonde. Il y avait des « gens qui ne faisaient autre chose que faire croûter et ravioles qu'on cuisait en bouillon de chapon ».
D'autre part, Godefroy a, par ses recherches (« Dictionnaire de l'ancienne langue française [...] », 1891), établi un lien entre les ravioles et la religion comme le montre la définition suivante :
« raviole, olle, S. m. morceau de pâte contenant du hachis de viande et du rachis de rave en carême ».
Ce lien est confirmé par d'autres recherches. Dans "mœurs et coutumes du Dauphiné", au chapitre "mets et repas des anciens bénédictins du prieuré de Saint Laurent", un traité entre l'évêque Antoine Dalpiniac et les religieux du couvent concernant les repas fut signé : "chaque religieux et chaque personne du couvent avaient [...] le troisième jour de ces rogations et les jour synodaux on servait, de plus, à chaque personne, au commencement du repas, un œuf et trois ravioles".

Réputation actuelle :

Après l'invention de la machine à ravioles, la production s'est considérablement accrue. Jusqu'en 1975, la production de ravioles du Dauphiné est assurée par de petits producteurs et les « ravioleuses », le marché restant inférieur à 100 tonnes annuelles. Les circuits de distribution sont alors principalement les restaurants, les traiteurs et les petits magasins.

Mais ce succès a suscité de nombreuses ambitions. De nombreuses industries de la raviole se sont peu à peu développées pour arriver à représenter 100 emplois entre 1980 et 1990.

Dans ces années-là, une bataille juridique s'est enclenchée visant à contrôler les appellations de la raviole. Cette bataille opposait l'Association pour la Véritable Raviole de la Drôme à une société basée à Romans. L'objet de cette bataille était l'utilisation du terme des débats la protection d'une appellation d'origine.

La cour d'appel de Grenoble, le 14 février 1989 a reconnu comme nom d'origine de la raviole, celui du Dauphiné.

Le tribunal, d'après un rapport d'expertise, a reconnu que les caractéristiques spécifiques de composition et de préparation font de la raviole un produit original et une particularité de la région du Dauphiné.

Ainsi, pour ces raisons, le bénéfice de la protection de l'appellation d'origine a pu être accordé à la raviole. Comme le prouvent les nombreux documents, présentés en annexe, relatant ces débats juridiques, la raviole est un plat d'exception pour laquelle de nombreuses personnes ont jugé utile d'y consacrer leur temps, leur énergie et leur passion.

Depuis cette date du 14 février 1989, la raviole du Dauphiné est protégée. Elle a fait l'objet d'une promotion y compris à l'extérieur de sa région d'origine.

Pourtant, l'année 1995 voit la fin de la protection de l'appellation d'origine suite à des modifications de la législation. Les producteurs ont décidé de continuer à défendre leur favorite, véritable fleuron de la région Dauphiné. Pour cela, ils font appel à la protection Européenne par l'intermédiaire de cette présente demande d'I.G.P.

À partir du début des années 1990, le marché de la raviole du Dauphiné se développe en GMS (grandes et moyennes surfaces), atteignant des volumes de 1000 tonnes annuelles. Les volumes annuels de production de ravioles du Dauphiné atteignent ainsi en 1997 plus de 2500 tonnes.
Le développement des ventes dès lors est plus que jamais dynamique, puisque les ventes ont dépassé les 5000 tonnes en 2007 (5103 tonnes pour l'ensemble des producteurs, soit 5 sites de production).

La Raviole du Dauphiné est reconnue comme une partie du patrimoine culinaire du Dauphiné. La décision de la cour d'appel de Grenoble du 14 février 1989 a reconnu la 'Raviole du Dauphiné' comme une Appellation d'Origine, en mettant en avant la spécificité de ce produit, sa recette et l'aire géographique de production. D'autre part, la raviole du Dauphiné est citée dans l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France dressé en 1995.

Elle se retrouve dans une multitude de recettes locales : ravioles en gratin, ravioles frites en accompagnement de salades, ravioles à la crème, aux morilles, aux écrevisses…
Des menus dans lesquels figurent les ravioles aux côtés des plats les plus délicieux et réputés sont joints en annexe.

Au cours des deux derniers siècles, des textes de chants locaux ont été écrits. Un grand nombre mentionne les ravioles. Un hymne a même été écrit en l'honneur de la raviole. Cet hymne met en valeur le savoir-faire lié à cette fabrication et l'aspect traditionnel, le plaisir qu'engendre la fabrication et la consommation de ce mets.

Une autre chanson, le rêve de Desgrieux, élève les ravioles au rang des mets les plus appréciés en employant les termes tels que divin, complet régal, raffoler. Les ravioles sont même l'objet du rêve. Là encore cette chanson insiste sur l'aspect traditionnel et aussi sur l'importance du savoir-faire.

7- REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8- ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage des différents conditionnements de Raviole du Dauphiné doit être conforme aux dispositions prévues dans les textes réglementaires applicables.

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte :

- La dénomination du produit : « Raviole du Dauphiné » ;
- Le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

9- EXIGENCES NATIONALES A RESPECTER

Principaux points à contrôler :

Etape	Point à contrôler	Méthode d'évaluation
Sélection des matières premières	Origine des œufs.	Vérification documentaire
	Catégorie d'œufs autorisées	Vérification documentaire
	Caractéristiques physicochimiques de la farine : - teneur en cendres sur sec inférieure à 0,50 - aucun additif chimique incorporé.	Vérification documentaire et analyses
	Origine des fromages frais	Vérification documentaire
	Utilisation exclusive de comté AOC et/ou d'emmental Français Est-Central IGP	Vérification visuelle et documentaire
	Utilisation de persil frais ou surgelé. Le persil lyophilisé est interdit.	Vérification visuelle en stockage et fabrication. Vérification documentaire
	Matières grasses autorisées : huile de tournesol, huile de colza, huile d'olive, huile de pépins de raisins, beurre doux 82% MG	Vérification visuelle et documentaire
Fabrication	Localisation des ateliers de transformation dans l'aire géographique	Vérification visuelle et documentaire
	Respect de la recette et du pourcentage des différents ingrédients : Pâte à base de farine de blé tendre Œufs: minimum 10% par kg de farine dans la pâte. Fromage frais : minimum 30% dans la farce. Comté et/ou emmental Est Central : minimum 40% dans la farce Persil : - minimum 4% dans la farce. - seul du beurre doux 82% MG peut être utilisé pour la cuisson du persil	Vérification visuelle et documentaire

Etape	Point à contrôler	Méthode d'évaluation
	Respect du pourcentage minimum de 45% de farce et maximum de 55% de pâte	Vérification documentaire
	Présentation : plaques de 48 unités prédécoupées (6x8) pour le frais (conditionnée ou non sous atmosphère contrôlée), et en unités séparées pour le surgelé. Le poids de la plaque est compris entre 60 et 65g. Le poids de chaque carré est compris entre 1 et 1,5g	Vérification, visuelle et documentaire