

Raviole du Dauphiné

DEMANDE D'ENREGISTREMENT

D'UNE

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

I.G.P.

SOMMAIRE

PREAMBULE.....	3
1 - GROUPEMENT DEMANDEUR.....	4
2 – NOM DU PRODUIT	5
3 – TYPE DE PRODUIT.....	5
4 - DESCRIPTION DU PRODUIT.	5
4.1 - <i>Ingrédients « Pâte »</i>	6
a - Farine.....	6
b - Oeuf frais.....	6
c - Autres composants.....	6
4.2 - <i>Ingrédients « Farce »</i>	7
a - Fromage frais au lait de vache, égoutté et pasteurisé.....	7
b - Fromage à pâte pressée cuite.....	7
c. - Persil.....	7
d. - Autres composants	7
5 - AIRE GEOGRAPHIQUE.....	7
6 – ELEMENTS PROUVANT LE LIEN AVEC L’INDICATION GEOGRAPHIQUE.....	9
7 – DESCRIPTION METHODE D’OBTENTION	9
7.1- <i>Processus de fabrication</i>	9
7.2- <i>Modes de conservation et conditionnement</i>	9
8 - ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L’INDICATION GEOGRAPHIQUE	10
8.1 - <i>Historique de la raviole du Dauphiné</i>	10
8.2 - <i>Explication de la composition des ravioles</i>	12
8.3 - <i>Les traditions accompagnant les ravioles</i>	12
9 - L’ORGANISME CERTIFICATEUR	13
10 - ETIQUETAGE	14
11 - EXIGENCES NATIONALES A RESPECTER	14
ANNEXES	15
SOMMAIRE DES ANNEXES.....	16

PREAMBULE

Le 14 février 1989, la cour d'appel de Grenoble a, par arrêté, accordé une appellation d'origine "Raviole du Dauphiné" (cf. Annexe n°1 : "Jugement du 14/02/89).

Depuis cette date, l'association de Défense pour la Véritable Raviole du Dauphiné a oeuvré pour présenter un produit traditionnel de qualité à ses consommateurs.

En décembre 1993, les pouvoirs publics ne reconnaissent plus cette appellation d'origine et ne la proposent pas comme indication géographique dans le cadre des procédures simplifiées.

En 1994 est réalisée la première étape de l'élaboration du cahier des charges et du plan de contrôle en vue de l'obtention d'un signe de qualité : le Label Rouge, en collaboration avec Ulase, organisme certificateur.

En parallèle de la démarche Label Rouge, l'Association rédige un dossier de demande d'IGP qui présente l'inscription du produit dans le terroir (provenance des matières premières et zone de fabrication) ainsi que l'attachement historique, culturel et économique à la zone géographique du Dauphiné.

En 1996, le dossier d'IGP obtient des pouvoirs publics (de la commission mixte) un avis favorable

En 1998, l'arrêté d'homologation du Label Rouge de la Raviole du Dauphiné paraît au journal officiel. L'organisme certificateur Ulase habilite les entreprises candidates et commence l'application du plan de contrôle.

Le 08 avril 2003, l'extension du champ d'application aux pâtes alimentaires (sous position douanière 192 02 20 99) du règlement européen de 1992 a été publiée au journal officiel.

Nous poursuivons donc avec une demande d'instruction de notre dossier IGP « Ravioles du Dauphiné » auprès de la commission européenne.

Nous soumettons donc au ministère de l'agriculture le dossier validé en 1995 par un avis favorable de la commission mixte et modifié en 2005 afin de le proposer à la commission européenne.

1 - GROUPEMENT DEMANDEUR

Association de Défense pour la véritable RAVIOLE DU DAUPHINE

Association Loi de 1901

Siège social Mairie de ROMANS - 26100 ROMANS

Siège administratif Z.I. des Allobroges - 26100 ROMANS

Cette association de défense de la véritable Raviolle du Dauphiné regroupe les partenaires suivants :
Six entreprises sont concernées par le projet

SAINT JEAN SAS Ravioles du Royans – Saint Jean – Ravioles Truchet Z.I. 44 avenue des Allobroges B.P. 277 26 106 ROMANS SUR ISERE CEDEX Tél. : 04.75.05.83.80 Fax : 04.75.02.67.15	SAS au capital de 1 219 520 € R.C.S ROMANS B 311 821 268 PDG : Mr Claude GROS CA : 18 008 000 € en 03 CA : 20 504 000 € en 04 Nombre d'employés : 134 en 03 ; 140 en 04 Tonnage global annuel : 4 196 T en 03 ; 4 800 T en 04
SGS AGRAL MERE MAURY 43, rue Félix Faure 26 100 ROMANS Tél : 04.75.02 09 00 Fax : 04.75.02 55 47	SAS au capital de 165 000 € R.C.S.Romans B 391 819 711 Responsable : Mr Serge MANOUKIAN CA HT : 1 593 055 € en 03 CA HT : 1 663 122 € 04. Nombre d'employés : 19 en 03, 19 en 04. Tonnage global annuel : 150 T en 03 ; 165 T en 04.
LA RAVIOLE DU DAUPHIN RN 92 ZA La Gloriette 38 160 CHATTE Tél. : 04.76.64.02.64 Fax : 04.76.38.47.15	SARL au capital de 50 000 € R.C.S Grenoble 340 712 058 Responsable : Mr Gilles RAMBERT CA :645 000 € en 03 CA : 840 000 € en 04 Nombre d'employés : 7 en 03, 7 en 04 Tonnage global annuel : 80 T en 03 ; 100 T en 04.
Société Jacques Pellerin Les Ravioles de Romans – Ravioles à l'Ancienne – Quenelle Royale. ZI Sud BP 78 26 302 BOURG DE PEAGE Cedex Tel : 04.75.72.31.31 Fax : 04.75.05.30.03	SA au capital de 3 000 000 € R.C.S. Romans B 624 141 597 Responsable : Mr Thierry ARNAUD CA : 11 220 000 en 03 CA : 11 220 000 en 04 Nombre d'employés : 48 en 03, 48 en 03. Tonnage global annuel : 2 200 T en 03 ; 2 200 T en 04.
S.A.S. ISERE RAVIOLES Adresse : quartier Les Loyes 38680 ST JUST DE CLAIX Tél : 04.76.64.40.55 Fax : 04.76.64.44.56	SAS au capital de 37 000 € R.C.S Grenoble B 340 891 878 Responsable : Mr MOLLE CA : 1 206 000 € en 03 CA : 1 760 000 € en 04 Nombre d'employés : 10 en 03, 12 en 04. Tonnage global annuel : 260 T en 03 ; 380 T en 04.

L'association de Défense pour la véritable Raviolle du Dauphiné demande l'enregistrement au registre des Indications Géographiques Protégées au titre du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006.

La demande concerne la dénomination : **RAVIOLE DU DAUPHINE**

2 – NOM DU PRODUIT

La dénomination du produit est : RAVIOLE DU DAUPHINE.

3 – TYPE DE PRODUIT

La Raviole du Dauphiné appartient à la **catégorie Pâtes alimentaires** en référence à l'annexe 1 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil.

4 - DESCRIPTION DU PRODUIT.

- * La Raviole du Dauphiné est une spécialité composée d'une pâte fine de farine de blé tendre farcie aux fromages et au persil.
- * Ce produit est typiquement régional, lié entièrement à la zone de production et reconnu depuis plus d'un siècle,
- * La recette de cette spécialité est composée à :
 - 55 % maximum d'une pâte très fine (environ 0.7 mm) à base de farine de blé tendre à très faible taux de cendres (cœur de blé), d'eau, d'œufs frais et d'huile de palme et d'une farce (minimum 45%) composée de Comté AOC (ou d'Emmental français Est-Central IGP), de fromage blanc frais au lait de vache , de persil surgelé (ramassé au meilleur moment de l'année et surgelé sous 24 heures afin d'avoir une garantie de qualité maximale toute l'année), d'œufs frais, de sel et de beurre.
- * Les ingrédients sont bien spécifiques : Farine de blé tendre de type 45 au maximum, œufs frais, fromage frais au lait de vache, persil et fromage à pâte pressée cuite exclusivement de type Comté A.O.C ou Emmental français Est-Central IGP.
- * La préparation du persil ainsi que sa quantité est un élément essentiel de la qualité gustative des ravioles,

- * Le processus de fabrication des ravioles est caractérisé par :
 - Un matériel spécifique (machines à ravioles),
 - Une préparation manuelle des composants,
 - Une présentation des ravioles fraîches en plaques de 48 unités,
 - Un poids minimum d'une plaque compris entre 60 et 65 grammes,
- * Les ravioles sont commercialisées sous 3 modes de conservation différents : en frais, sous atmosphère contrôlée, en surgelé.
- * 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.

4.1 - Ingrédients « Pâte »

a - Farine

La farine utilisée est caractérisée par :

- Sa **granulométrie** est inférieure à **200 microns**,
- Sa **teneur en cendres sur sec** est inférieure à **0,50**, ce qui correspond à une farine **≤ type 45**,
- Son **humidité** comprise entre **13 et 16 %**,
- Sa **teneur en protéines sur sec** comprise entre **9 et 12 %**.
- **Aucun additif chimique incorporé.**

b - Oeuf frais

Ces oeufs sont issus **de l'aire géographique de fabrication de la Raviole du Dauphiné ou des départements limitrophes** à cette zone.

c - Autres composants

- * Utilisation d'huiles végétales (margarine interdite, arachide interdite),
- * eau
- * sel (facultatif)

4.2 - Ingrédients « Farce »

a - Fromage frais au lait de vache, égoutté et pasteurisé

Le **fromage frais** a un **taux minimum de gras / sec de 30 %**.

Quantité à l'incorporation : 30 % au moins de la farce.

Ce fromage frais est travaillé dans **l'aire géographique de la Raviole du Dauphiné ou dans les départements limitrophes à cette zone.**

b - Fromage à pâte pressée cuite

Les types de fromage à pâte pressée cuite utilisables pour la préparation de la farce sont exclusivement :

- **Comté A.O.C,**

- **ou Emmental français Est-Central IGP.**

Quantité à l'incorporation : 40 % au moins de la farce.

c. - 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.**

d. - Autres composants

* Œufs frais issus de l'aire géographique de la Raviole du Dauphiné ou des départements limitrophes,

* Beurre frais,

* Sel alimentaire,

* Epice autorisé : poivre (poivre qui n'aura subi aucun traitement par ionisation).

5 - AIRE GEOGRAPHIQUE

La Raviole du Dauphiné est une production très localisée dont l'aire de fabrication est la suivante :

- pour l'arrondissement de Valence: les cantons de Romans, Bourg de Péage et Saint Jean en Royans.
- pour l'arrondissement de Grenoble: les cantons de Saint Marcellin et de Pont en Royans.

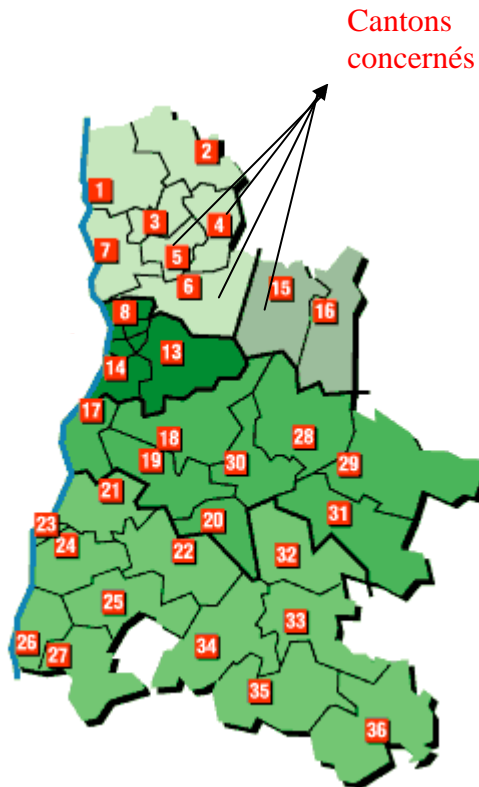
Au regard de l'Europe, l'aire géographique de la Raviole du Dauphiné est bien discrète, à l'échelle nationale, cette aire est située dans la région Rhône Alpes.



Rhône Alpes
en France



DROME



Cantons
concernés

- 4** – Romans sur Isère 2
- 5** – Romans sur Isère 1
- 6** – Bourg-de-Péage
- 15** – Saint Jean en Royans

ISERE



Cantons
Concernés

Saint Marcellin
Pont-en Royans

6 – ELEMENTS PROUVANT LE LIEN AVEC L'INDICATION GEOGRAPHIQUE

Les sites de production de la Raviole du Dauphiné sont tous implantés dans la zone géographique. Les Ravioles du Dauphiné sont toutes fabriquées sur l'aire géographique définie.

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 (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 aval.

Les œufs frais sont issus de l'aire géographique de la Raviole du Dauphiné ou des départements limitrophes. Le fromage blanc frais est travaillé dans l'aire géographique de la raviole ou les départements limitrophes.

7 – DESCRIPTION METHODE D'OBTENTION

7.1- Processus de fabrication

Préparation de la pâte : La pâte est pétrie et laminée par moyen mécanique. 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**, puis leur conditionnement.

Préparation de la farce : le persil frais ou surgelé est haché ou broyé puis revenu au beurre. Le fromage à pâte pressée cuite est 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 72 heures**.

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 ou détachées (6x8)** pour le frais et séparées pour le surgelé.

Le **poids minimum d'une plaque** est compris entre 60 et 65 grammes.

7.2- Modes de conservation et conditionnement

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

- Conservation en frais : les ravioles, présentées sous emballage papier ou en boîte cartonnée, sont conservées à une température comprise **entre 0°C et 4°C**. Elles se voient apposer un **Délai Limite de Consommation (D.L.C.)** validé par un protocole analytique.
- Conservation sous atmosphère contrôlée : les ravioles, présentées en barquettes sous film, sont conservées à une température comprise **entre 0°C et 4°C**. Elles se voient apposer un **Délai Limite de Consommation (D.L.C.)** validé par un protocole analytique décrit.
- Conservation surgelée : Ce mode de conservation n'est accessible qu'aux entreprises qui possèdent un **tunnel 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, en cellule de surgélation**.
La surgélation à cœur à -18° est réalisée en moins d'une heure afin de préserver la fraîcheur de la Raviole du Dauphiné.
Le **Délai de Limite d'Utilisation Optimale (D.L.U.O.)** est de **12 mois maximum**. Les ravioles surgelées sont **conservées à une température inférieure ou égale à moins 18°C**.

En fonction de l'évolution des techniques et des futures innovations, les modes de conditionnement et de conservation pourront être adaptés dans la mesure où ils garantissent toujours le maintien de la qualité supérieure du produit fini.

8 - ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'INDICATION GEOGRAPHIQUE

8 1 - Historique de la raviole du Dauphiné

Le mot raviole découle en fait du mot rissole. Les rissoles étaient en fait 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 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, 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 hachis de rave en carême."

Ce lien est confirmé par d'autres recherches. Dans "moeurs et coutumes du Dauphiné", au chapitre "mets et repas des anciens bénédictins du prieuré de Saint Laurent", un traité entre l'évêque Antoine Dalpinac 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 jours synodaux on servait, de plus, à chaque personne, au commencement du repas, un oeuf et trois ravioles"

Un récent guide touristique de "Romans - Bourg de Péage et la région rappelle que la raviole était préparée dans les familles à l'occasion des fêtes religieuses. Ne contenant pas de viande mais de la rave, les ravioles ont d'abord été un plat des jours de jeun puis un plat à l'occasion des fêtes.

Progressivement, les ravioles furent présentes aussi bien pour les fêtes civiles que religieuses. Ainsi, au cours de la deuxième moitié du XIX^{ème} siècle, une nouvelle profession apparut : il s'agit des ravioleuses, encore appelées bonnes femmes ou mères 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.

A cette époque, chaque profession avait un jour de repos et en profitait pour se retrouver autour de copieux repas. Ainsi, les marchands faisaient "Lundine", les cordonniers faisaient "Jeudine". Au cours de ces repas, les ravioles se servaient toujours entre les plats, avec les menus de saison : gibier à l'automne et en hiver, cabri au printemps et pas en été.

En 1873, une ravioleuse, la mère MAURY, vint se fixer à Romans, où elle reprit le café de la banque sur la place de la mairie. Elle fut la première à fabriquer des ravioles et à les faire déguster sur place.

D'autres ravioleuses l'imitèrent bientôt, comme la mère FAYET. Chacune de ces ravioleuses avait sa propre recette; toutes étaient proches de la recette de base. L'on pouvait dire que les ravioles d'une mère étaient différentes de celles d'une autre. (Vous trouverez en annexe les recettes de quelques mères).

Mais, la première guerre porta un coup à la consommation des ravioles. Les ravioleuses disparurent peu à peu. En 1930, il ne reste plus que quelques restaurants qui servent des ravioles dont celui d'Emile TRUCHET, ayant appris à fabriquer les ravioles avec l'aide de la mère FAYET. Emile TRUCHET confectionne une machine (dont le principe est le même que pour la fabrication des pâtes industrielles en Italie) afin de moderniser la production de ravioles.

La deuxième guerre mondiale provoque la disparition quasi totale des ravioles. Seul le père TRUCHET en fabrique épisodiquement après la guerre.

C'est en 1953, à la foire de Romans dans l'Isère, que Monsieur TRUCHET fut vivement invité à s'installer à venir fabriquer des ravioles dans la foire. A la grande surprise d'Emile TRUCHET, les ravioles remportèrent un immense succès qui fut confirmé au cours des années suivantes.

Ainsi, après des années difficiles et leur quasi disparition, les ravioles, vieilles de plusieurs siècles, renouèrent avec le succès, et acquièrent une renommée bien au delà de leur aire de production traditionnelle.

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 à l'extérieur de sa région d'origine, grâce notamment à une campagne publicitaire sur les ondes d'une radio « Radio Monté Carlo » au début de l'année 1990.

Pourtant, cette année 1995 voit la fin de la protection de l'appellation d'origine suite à des modifications de la législation. Mais, 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.

Les éléments historiques précités sont étayés par le rapport établi par le Professeur JACQUOT présenté en annexe 4.

8.2 - Explication de la composition des ravioles

Nous l'avons déjà vu, les ravioles étaient en fait une recette générale répandue dans le royaume et comportant une préparation à base de raves.

La raviole était un mets de fête qui présentait de nombreuses adaptations. Ainsi, le bas Dauphiné se caractérisait par sa pauvreté: seuls les blés tendres y poussaient; de nombreux troupeaux fournissaient les populations locales en lait et fromage, la viande (mets de luxe) était réservée aux citadins fortunés.

Les paysans ouvraient chez les meuniers locaux un compte en farine et recevaient, en échange du blé fourni, de la farine de blé tendre, le seul produit dans la région. A partir de là, la pâte des ravioles était forcément constituée de cette farine de blé tendre. Les ménagères n'utilisaient que les produits du terroir disponibles d'où la présence de fromages dans les ravioles au lieu de la viande.

8.3 - Les traditions accompagnant les ravioles

Au fur et à mesure que la raviole est devenue un plat festif, des habitudes sont nées et se sont développées pour devenir des traditions locales.

Au cours des deux derniers siècles, des textes de chants locaux ont été écrits. Un grand nombre mentionne les raviolles. Un hymne a même été écrit en l'honneur de la raviolle. 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 raviolles au rang des mets les plus appréciés en employant les termes tels que divin, complet régal, raffoler. Les raviolles sont même l'objet du rêve. Là encore cette chanson insiste sur l'aspect traditionnel et aussi sur l'importance du savoir faire.

Ces textes sont exposés en annexe 5.

Il faut également signaler qu'au début de ce siècle, bon nombre de repas festifs (repas annuel des pompiers, banquet de retrouvailles d'une classe d'âge.) comportaient des raviolles à l'un des plats du repas. Ces repas étaient réputés pour la bonne humeur et l'ambiance qui y régnaient.

Vous trouverez en annexe des menus dans lesquels figurent les raviolles aux côtés des plats les plus délicieux et réputés.

Se trouve également en annexe la photo d'une raviolleuse qui était à la fin du siècle dernier une des figures emblématique des régions consommatrices.

9 - L'ORGANISME CERTIFICATEUR

Ulase

Ulase est également accrédité par le COFRAC pour la certification de produit agricole et alimentaires sous signe officiel sous la base de la norme NF/EN 45011.

Bureau et siège social :

Place du Champ de Mars
26270 LORIOLE SUR DROME
Tél : 04 75 61 13 00
Fax : 04 75 85 62 12

e-mail : info@ulase.fr

10 - ETIQUETAGE

L'étiquetage des différents conditionnements de Raviole du Dauphiné doit être conforme aux dispositions prévues dans les textes réglementaires applicables à ce produit et aux produits certifiés (décret n°96-193 du 12/03/1996 modifié) :

➤ Mentions obligatoires :

- La dénomination produit : Raviole du Dauphiné,
- Liste des ingrédients,
- Nom et adresse de l'organisme certificateur Ulase précédés de la mention « certifié par » et sa marque collective de certification conforme aux règles d'usage définies.
- Coordonnées du fabricant, accompagnées de la mention « membre du groupement de qualité pour la défense de la Véritable Raviole du Dauphiné »,
- Le numéro d'identification de l'atelier de fabrication (marque de salubrité sanitaire),
- Numéro de lot,
- Date limite de Consommation ou Date Limite d'Utilisation Optimale,
- Température de Conservation : entre 0 et + 4° C maximum pour les conditionnements en frais, température inférieure à -18° C pour les conditionnements en surgelé.
- Poids net du préemballage,
- « Produit conditionné sous atmosphère protectrice » le cas échéant,
- La présentation du produit (poids, mode de conservation : ultra-frais, sous atmosphère protectrice, surgelé).
- La mention « IMP » suivie du numéro d'identification du fournisseur d'emballage primaire,
- Le logo IGP

➤ Mention facultatives :

- Numéro d'agrément DSV du site de fabrication,
- Service consommateur,
- Le logo ou la marque commerciale.

11 - EXIGENCES NATIONALES A RESPECTER

Sans objet.

ANNEXES

Dans les annexes suivantes, nous avons retranscrit l'historique de la raviolle jusqu'à nos jours (rapport du Professeur JACQUOT).

Tout d'abord, vous trouverez des documents datant du début du siècle : Menus de restaurants prouvant l'importance de ce mets, chanson concernant les ravioles et la photo d'une ravioleuse.

Puis, afin de reconstituer les principaux moments de l'obtention de la protection de l'appellation d'origine, nous avons exposé les principaux documents juridiques.

Finalement, des documents témoignent des efforts de promotion effectués auprès d'instances et d'organisations prestigieuses.

SOMMAIRE DES ANNEXES

- **ANNEXE N°1 : Jugement du 14 février 1989**
- **ANNEXE N°2 : Rapport du Docteur Brenier**
- **ANNEXE N°3 : Historique du Professeur Jacquot**
- **ANNEXE N°4 : Documents d'archives**