

其他法案

委員會

依據歐盟理事會第510/2006號「保護農產品和食品地理標示和原產地名稱規則」  
第6(2)條公告地理標示申請案

(2009/C 3/08)

本公告賦予依據歐盟理事會第 510/2006 號規則提出異議之權利，異議聲明需在  
公告日起 6 個月內向執行委員會提出。

單一文件

歐盟理事會第 510/2006 號規則

“多芬餃子”

編號：FR-PGI-0005-0583-28.12.2006

原產地名稱(PDO) ( ) 地理標示(PGI) (X)

1、名稱

“多芬餃子”

2、成員國或第三國

法國

3、農產品或食品描述：

3.1、產品種類

第 2.7 類—麵食

3.2、(1)申請之產品名稱描述

“多芬餃子”是一種以小薄方塊狀麵糰及軟麥麵粉為基礎做成之地方名產，塞滿新鮮乳酪、硬壓乳酪（原產地名稱-Comté乳酪及/或地理標示-Emmental francais乾酪）及奶油炒過的荷蘭芹。

“多芬餃子”是以揉麵團做成，混和塞滿及填滿餡料的麵糰。兩片麵糰（一片為頂一片為底）滾成薄片並在填滿餡料前接合在一起，過程非常迅速且緊接著將麵糰放進模子以做出餃子之獨特形狀。

此名產由下列所組成：

—最高佔55%非常細薄、以軟麥麵粉為基礎之麵糰（約0.7公厘）與非常低灰含量（小麥胚芽）、水、新鮮雞蛋及蔬菜油，

—由Comté乳酪及/或Emmental francais乾酪、牛奶製之鮮奶酪、荷蘭芹、新鮮雞蛋、鹽及奶油做成之餡料（至少佔45%）。

“多芬餃子”為新鮮（氣調包裝或不包裝）或冷凍。

當販售新鮮（氣調包裝或不包裝）“多芬餃子”時，以(6×8)規格裁剪48片出售；當販售冷凍“多芬餃子”時，則以單片出售。

每片重量介於60至65克，每一方塊狀麵糰介於等量之1至1.5克。

“多芬餃子”之感官特色為：多汁、薄麵食及柔軟、多乳脂之餡料，以荷蘭芹與乳酪間之調味平衡為特色。

### 3.3、原料：

“多芬餃子”不含人工色素或防腐劑或任何材質，如麵包渣、澱粉類食物或馬鈴薯薄片的添加物，且除了可能的超低溫冷凍之外，不以熱處理。

麵食原料：

麵粉

使用之麵粉具下列特色：

- 顆粒大小低於 200 微米，
- 乾貨之灰含量低於 0,50（麵粉≤45 型）
- 濕度 13-16%
- 乾貨之蛋白質含量 9-12%
- 無化學添加物

新鮮雞蛋

其他原料：

- 蔬菜油（人造奶油與花生油除外），
- 水，
- 鹽（隨意）。

餡料材料

排水及加熱殺菌之牛奶製鮮奶酪：

- 乾貨之脂肪含量最低佔 30%（或脂肪/總重量百分比至少佔 8.5%），
- 餡料數量比例：至少佔 30%。

硬壓乳酪

製餡料所使用之乳酪種類（味道和傳統的原因）僅有：

原產地名稱-Comté 乳酪及/或地理標示-Emmental francais 乾酪。

餡料數量比例：至少佔 40%。

荷蘭芹

荷蘭芹可使用新鮮或冷凍的，至少佔餡料 4%，不可使用冷凍乾製荷蘭芹。荷蘭芹以奶油炒過。

其他材料：

- 新鮮雞蛋
- 新鮮奶油
- 烹調用鹽
- 許可的調味料：胡椒（尚未游離輻射處理之胡椒）。

新鮮雞蛋與鮮奶酪來自製作“多芬餃子”之地理區或下列毗鄰地區：Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain or Savoie，這有幾個理由：

— 使用新鮮材料（新鮮雞蛋、鮮奶酪）需要定期、甚至是每日配送，故當地的供應商是必要的。成品除了可能的超低溫冷凍之外，不以熱處理，且材料在未加工階段要放在一起（雞蛋及乳酪），具有極新鮮的產品因而至關重要，且可密切監視供應商，

— 如此鄰近可以更容易監視供應商，注意原料的鮮度與品質必須完美，

— “多芬餃子”永遠以當地材料製成，製造者一向偏好當地形成的短供應鏈供應商，且將繼續如此，以因應滿足產品品質及適合性的需求。應注意到的是，鮮奶酪及新鮮雞蛋的產製者往往多年不變。

3.4、飼料（僅動物來源產品適用）

不適用。

3.5、地理區必須進行之具體製作步驟

- 準備麵糰，
- 準備餡料，

- 將麵團填滿餡料，
- 可能的超低溫冷凍，
- 包裝。

### 3.6、關於切片、磨碎、包裝...等之具體步驟

因為運送未預先包裝之易碎餃子產品是不可能的，所以產品包裝（以紙張或紙板或膠膜包覆之托盤）必須於地理區進行，且有必要保存產品的感官品質。

### 3.7、關於標示之具體規則

- 產品名稱：多芬餃子
- 地理標示

## 4、地理區之簡明定義

“多芬餃子”是一種高地方色彩的產品，於下列地區製作：

- Drôme地區：Alixan, Barbieres, La Baume d'Hostun, Beaugard-Baret, Besayes, Bourg de Peage, Bouvante, Le Chalon, Charpey, Chateauneuf-sur-isere, hatillon-Saint-Jean, Chatuzange-le-Goubet, Clerieux, Crepol, Echevis, Eymeux, Genissieux, Geysans, Hostun, Jaillans, Leoncel, Marches, Miribel, Montmiral, La Motte-Fanjas, Mours-Saint-Eusebe, Oriol-en-Royans, Parnans, Peyrins, Rochechinard, Rochefort-Samson, Romans-sur-Isere, Saint-Bardoux, Saint-Bonnetde-Valclerieux, Sainte-Eulalie-en-Royans, Saint-Jean-en-Royans, Saint-Laurent-d'Onay, Saint-Laurenten-Royans, Saint-Martin-le-Colonel, Saint-Michel-sur-Savasse, Saint-Nazaire-en-Royans, Saint-Paulles-Romans, Saint-Thomas-en-Royans, Triors and Saint-Vincent-la-Commanderie等自治區，
- Isère地區：Auberives-en-Royans, Beaulieu, Beauvoir-en-Royans, Bessins, Chatelus, Chatte, Chevrières, Choranche, Dionay, Izeron, Montagne, Murinais, Pont-en-Royans, Presles, Rencurel, Saint-Andre-en-Royans, Saint-Antoine-l'Abbaye, Saint-Appolinard, Saint-Bonnetde-Chavagne, Saint-Hilaire-du-Rosier, Saint-Just-de-Claix, Saint-Lattier, Saint-Pierre-de-Cherennes, Saint-Marcellin, Saint-Romans, Saint-Sauveur, Saint-Verand, La Sone and Teche等自治區。

## 5、地理區的連結

### 5.1、特定地理區

地理區之定義與產品有嚴格的歷史直接連結，在 Lower Dauphiné 的阿爾卑斯地區，僅種植軟麥；多數綿羊群、山羊群及一些牛可製成奶、乳酪及提供食用肉——為富裕的城市居民保留之奢侈品。農民可帶他們的小麥給當地在麵包店開麵粉戶頭的磨坊主，麵包師會給磨坊主麵包及軟麥麵粉做為交換。除了鹽以外，沒有東

西曾以金錢購買，可進行交換的小麥及可食用根類蔬菜，形成他們飲食的基礎。

餃子之起源回溯至古代，當時甚至與蕪菁製成。幾個世紀以來，所用的材料逐步發展為多芬地區可取得之材料，成為今日所使用之食譜，即：軟麥麵粉麵糰塞滿原產地名稱-Comté 乳酪及/或地理標示-Emmental francais 乾酪、新鮮鮮奶酪及荷蘭芹。

由於不含任何肉類，餃子起初於齋戒日食用，接著變成聚會中提供的菜餚。當”ravioleuses”一稱製作此產品的婦女一可在聚會前的夜晚游走於農場之間製作一些餃子之後，它在 20 世紀初變得更加普遍。

1873 年，一位”ravioleuses”，定居於 Romans（至今仍為“Raviole du Dauphiné”之主要生產中心）之 Maury 夫人接管市政廳廣場之堤岸咖啡，她是第一個製作 raviole 且使人們以品嚐為前提，其他”ravioleuses”不久開始模仿她，包括 Fayet 夫人。

第一次世界大戰造成餃子消費的結束，”ravioleuses”逐漸消失。

1930 年，僅有少數餐廳繼續提供餃子，包括在 Fayet 夫人的協助下學習製作它的 Emile Truchet。

Emile Truchet 製造一個機器以現代化生產餃子。1953 年，他現身在 Romans-sur-Isère 展覽會製作此產品，此舉在隨後幾年間被證明是偉大的成功。

第一台製餃子機器之製造大幅提升產品知名度與製作水準。

“多芬餃子”之製作者仍定居於產品起源地：Romans 及 Royannais 周圍。

## 5.2、特定產品：

“多芬餃子”之明確性是根據產品之特殊特色，為一種專門技術及產品聲望。

產品的特定特色與材料的選擇及當地技術環環相扣：

餃子使用高品質之材料製作，不含人工色素或防腐劑或任何材質添加物。餃子之獨特之處在於其細薄、以軟麥麵粉為基礎之麵糰僅花費一分鐘以滾水烹煮。

由於餃子有一些標準賦予其獨特性並與新鮮麵食相區別，故不能與新鮮麵食兩相比較。

—以軟麥麵粉為基礎之麵糰

新鮮麵食之穀物內容為硬的粗粒小麥粉(1955年8月31日關於麵糰之第55-1175號命令)，製作餃子麵食是使用取自小麥胚芽的軟麥麵粉，此種麵粉非常低灰含量，賦予麵食其白色、精緻且滋味雅緻等特色。

—麵食之細薄度：使用軟麥麵粉的麵食意味著其可滾成極細薄且接合處可減少，此特殊特色賦予餃子獨特的一分鐘烹煮時間及無可比擬的”溶於口中”口感。一般而言，新鮮麵食厚度介於0.9~1.1公厘。

—柔軟、多乳脂之餡料由原產地名稱-Comté 乳酪及/或地理標示-Emmental francais 乾酪、鮮奶酪及荷蘭芹製成。

—新鮮成品：餃子除了可能的超低溫冷凍之外，不以熱處理，以免影響其感官品質。至於新鮮麵糰，則通常以加熱殺菌或甚至加熱殺菌兩次。

今日使用之食譜與使用機器以前的”ravigoles”傳統食譜相同，其提升了“多芬餃子”之製作水準且使之普及。

“多芬餃子”之良好聲譽已根深柢固：

“ravigole”一字實際上源於”rissole”（炸魚；炸魚丸），”rissoles”是由碎肉滾成球狀炸成，然而，齋戒日期間肉由蕪菁替代（法文的”raves”），”ravigole”一詞由此而生。

餃子精確之起源已不可考，但研究證實其起源可追溯至久遠以前，事實上，根據古法文字典 Frédéric Godefroy 進行之研究，”ravigole”一字早在1228年的文本中即被提及。

此外，經其研究（古法文字典），Godefroy 證實 ravigole 與宗教之連結顯示於下列釋義：”ravigoli, olle, S. m. 一片包含碎肉及切碎蕪菁之麵食，齋戒日期間食用”。

”ravigoles”逐漸變成一道在國定假日及宗教假日食用之菜餚，作為開胃菜及在蔬菜及家禽肉（通常是煮熟的雞肉）之後呈上，以滾水烹煮餃子。

隨著製餃子機器的發明逐漸取代”ravigoles”，成品產量大幅增加，然而仍依循傳統以乳酪為基礎之食譜。

可資區別且獨一無二特色的細薄麵食及以乳酪為基礎之餡料，贏得許多廚師對

“多芬餃子”之認可，認為它是”帶有奇蹟般的味道，予味覺真正的樂趣”。

“多芬餃子”可因此於當地很多食譜中尋得：奶油燉菜餃子、烤餃子沙拉、餃子與奶油、蘑菇餃子、龍蝦餃子...等。

直至 1975 年，“多芬餃子”均由小生產者及”ravioleuses”製成，全年總產量在 100 公噸以下，主要的銷售管道為餐廳、酒席/宴會籌備者及小商店。1990 年代初期，“多芬餃子”的市場擴展至超市，年產量達 1000 公噸。1997 年，“多芬餃子”的年產量水準達 2500 公噸，自此以後，銷售量增加的比以往更強而有力，2007 年超過 5000 公噸（所有共 5103 公噸，包含 5 個製作所）。

5.3、產品之地理區及其品質或特色間之偶然連結，或產品之特殊品質、聲譽或其他特色。

“多芬餃子”是多芬地區一個古老的、有名的地區產品（1228 年的文本中首次提及”raviole”）。

許多來自多芬鄉間的不同烹飪菜餚僅使用來自土地之產品製成，因此不同於其他種類的麵食，是以乳酪代替肉類來製作餃子。此外，多芬鄉間可取得的當地產品供給軟麥麵粉的使用，反之傳統的麵食是使用粗粒小麥粉製成。

家族可在麵包店買他們的麵粉，僅於假日時，製作：raviole、crouzets（一種長條意麵）、matafans（一種餅）或 besiantes。Raviole 是一道傳統家庭菜色當地的烹飪菜餚，於聚會中以許多不同形式食用。

首先，餃子是多芬地區(ravioleuses)傳統文化與技術的產品。

今日“多芬餃子”使用的食譜於 19 世紀確立，而製餃子機器的發明使得產品產量增加及變得更普及。

由於原料的特殊選擇及傳統食譜的保留，使“多芬餃子”的特色得以被保存：烹煮極迅速之極細薄麵食、溶於口中之卓越口感，及多汁、多乳脂之餡料。

“多芬餃子”被公認是多芬烹飪遺產的一部分，1989 年 2 月 14 日之 Grenoble 上訴法院判決認定“多芬餃子”有權以其起源命名，強調產品、其食譜及產品地理區之具體特色。

根據一份專家報告，法院依據成分及烹調，認可“多芬餃子”之具體特色，使它成

為一種原創產品及地區特色。

此外，“多芬餃子”於 1995 年列入法國烹飪遺產清單。

參考出版規範

[http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/cdc\\_igp\\_raviole\\_dauph.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/cdc_igp_raviole_dauph.pdf)