C/2025/634

29.1.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/634)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или всяко физическо или юридическо лице, което има законен интерес, установено е или пребивава в трета държава, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Pérail“

ЕС №: PGI-FR-03053 — 5.1.2024 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование (наименования)**

„Pérail“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.3. Сирена

Код от Комбинираната номенклатура

— 04 — МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ

0406 — Сирене и извара

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Pérail“ е сирене, произведено изключително от пълномаслено мляко от овце от породата Lacaune.

Това е сирене с мека вътрешност и кръгла, плоска форма. Предлага се на пазара цяло в два формата:

— Малък формат с диаметър от 78 до 88 mm, височина от 15 до 22 mm и минимално тегло от 90 g;

— Голям формат с диаметър от 90 до 110 mm, височина от 15 до 22 mm и минимално тегло 130 g.

Съдържанието му на сухо вещество е най-малко 40 %, а съдържанието на мазнини в сухото вещество е най-малко 50 %.

Сиренето може да бъде пускано на пазара едва след седмия ден от датата на подсирване.

„Pérail“ има тънка, еластична, топяща се в устата фина обвивка, без кора, с цвят на слонова кост с жълт оттенък, с характерен лек филц, дължащ се на развитието на културата на зреене, по-специално на Geotrichum.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 година относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Вътрешността му, с цвят от бял до слонова кост, е мека на допир и се разрязва лесно. Топи се в устата, има кремообразна и равномерна консистенция на вкус.

„Pérail“ мирише на мляко и овча вълна и има лек привкус на suint[*]. Вкусът му се характеризира с аромати на овче мляко, по-специално на suint[*] и млечни аромати, вариращи от извара до овча сметана, придружени от свежи, леки ароматични нотки, развити от културата на зреене, понякога с нотка на сушени плодове.

[*] Suint: мастни вещества, които се отделят от кожата на овцете и се смесват с вълната

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Ако метеорологичните условия позволяват, млекодайните овце се пасат всеки ден, когато има трева.

В периода на отглеждане в обори индивидуалната дневна дажба на млекодайните овце включва най-малко 1 килограм сухо сено на млекодайна овца, средно за всички млекодайни овце.

Това означава, че поне 70 % от средногодишната храна на млекодайното стадо, измерена в сухо вещество, идва от географския район. Произходът на храната оказва влияние върху състава на млякото, което от своя страна допринася за органолептичните характеристики на „Pérail“.

Единствено включените в положителен списък храни са разрешени за използване при храненето на млекодайните овце.

За храненето на млекодайното стадо могат да се използват само храни, които не са етикетирани като генетично модифицирани или са получени от продукти, които не са етикетирани като генетично модифицирани.

3.4. *Специфични етапи на производството в определения географски район*

Производството на млякото, както и приготвянето и зреенето на сиренета, се осъществяват в географския район.

Производството на мляко за приготвяне на „Pérail“ в географския район се основава на традиционната система на пасищно животновъдство, като се използва местната порода Lacaune, която е особено подходяща за оползотворяване на хранителните ресурси на района, от които се произвежда мляко с високо съдържание на мазнини, чийто състав допринася за характерните особености на „Pérail“.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Сиренето „Pérail“ се предлага цяло на пазара. То не може да бъде опаковано в модифицирана атмосфера или във вакуумна опаковка.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен задължителната информация, предвидена в нормативната уредба относно етикетирането и представянето на хранителните продукти, сиренето „Pérail“ задължително се разпространява в търговската мрежа с етикет на видимата страна, който включва:

— наименованието на защитеното географско указание „Pérail“, изписано:

  — самостоятелно на един ред на етикета;

  — с букви с размери най-малко две трети от размерите на най-големите букви върху етикета;

— в същото зрително поле, в което са разположени наименованието, символът за ЗГУ на Европейския съюз, считано от регистрацията му на европейско равнище;

— фигуративната колективна марка „Identité Pérail“, възпроизведена по-долу:



Освен предвидените от нормативната уредба обозначения, приложими за всички сирена, използването на каквото и да било определяне, окачествяване или друго обозначение, определящо или придружаващо защитеното географско указание, е забранено върху етикета, с изключение на:

— специфични търговски или промишлени марки, знак за квалификация на занаятчията, като се уточнява, че тези марки не могат да представляват заобикаляне на принципната забрана и да водят до квалификация на защитеното географско указание;

— обозначението „moulage manuel à la louche“ (формовано ръчно с черпак).

4. **Кратко определение на географския район**

Департамент Aveyron Кантоните Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lévezou, Raspes и Lévezou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique, Tarn и Causses. Общините Baraqueville, Bertholène, Bessuéjouls, Cabanès, Camboulazet, Camjac, Castanet, Centrès, Clairvaux-d'Aveyron, Crespin, Druelle Balsac, Espalion, Gaillac-d'Aveyron, Gramond, Laissac-Sévérac l'Eglise, Lassouts, Manhac, Marcillac-Vallon, Mayran, Meljac, Millau, Mouret, Muret-le-Château, Naucelle, Palmas d'Aveyron, Pierrefiche, Pomayrols, Quins, Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac (само за територията на делегирана община Saint-Geniez-d'Olt), Saint-Just-sur-Viaur, Sainte-Eulalie-d'Olt, Salles-la-Source, Tauriac-de-Naucelle, Valady, Vimenet. Департамент Gard Communes d'Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Trèves, Vissec. Департамент Hérault Communes d'Avène, Cambon-et-Salvergues, Le Caylar, Ceilhes-et-Rocozels, Le Cros, Dio-et-Valquières, Fraïsse-sur-Agout, Joncels, Lavalette, Lunas, Les Rives, Romiguières, Roqueredonde, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, La Salvetat-sur-Agout, Sorbs, Le Soulié, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries. Департамент Lozère Кантон Canourgue. Общините Balsièges, Barjac, Les Bondons, Bourgs sur Colagne, Brenoux, Cultures, Esclanèdes, Florac Trois Rivières (само за територията на делегирана община Florac), Fraissinet-de-Fourques, Gatuzières, Gorges du Tarn Causses, Grèzes, Hures-la-Parade, Ispagnac, Lanuéjols, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Mende, Meyrueis, Montrodat, Palhers, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Bonnet-de-Chirac, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Les Salelles, Trélans, Vebron. Департамент Tarn Communes d'Alban, Ambialet, Andouque, Anglès, Arifat, Arthès (частично), Assac, Barre, Berlats, Le Bez, Brassac, Cadix, Cambounès, Courris, Crespin, Curvalle, Le Dourn, Espérausses, Faussergues, Fontrieu, Fraissines, Le Fraysse, Gijounet, Lacapelle-Escroux, Lacapelle-Pinet, Lacaune, Lacaze, Lamontélarié, Laparrouquial, Lédas-et-Penthiès, Le Masnau-Massuguiès, Massals, Miolles, Mirandol-Bourgnounac, Montauriol, Montirat, Montredon-Labessonnié, Mont-Roc, Moularès, Moulin-Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Padiès, Pampelonne, Paulinet, Rayssac, Roquecourbe, Saint-André, Saint-Christophe, Saint-Cirgue, Saint-Jean-de-Vals, Saint-Michel-Labadié, Saint-Pierre-de-Trivisy, Saint-Salvi-de-Carcavès, Saussenac, Senaux, Tanus, Teillet, Terre-de-Bancalié (частично), Tréban, Trébas, Vabre, Valderiès, Valence-d'Albigeois, Viane, Villefranche-d'Albigeois.

5. **Връзка с географския район**

Връзката с географския район на „Pérail“ се основава на репутацията му и на установеното му качество.

Географският район представлява полупланинска зона от плата с дълбоки долини и проломи в югозападната част на Централния масив, простираща се на територията на природните местности Grands Causses, Monts de Lacaune, Monts du Lévézou, Ségalas, Rougiers.

Релефът, обуславящ по-ниски температури поради надморската височина, е отличителен фактор в сравнение с непосредствените околности на района, чиито природни географски граници се характеризират със значителни разлики в надморската височина. Районът се характеризира с неблагоприятен планински климат със средиземноморско и атлантическо влияние, с неравномерно и внезапно редуване на горещи и студени периоди, валежи и сериозни засушавания, подчертани от силни ветрове. Бедните, каменисти и плитки почви, които понякога включват скални образувания от варовик от периода на Юра и първични кисели скали, засилват тази форма на суровост.

Съчетаването на планински и средиземноморски климат води до богата, уханна и разнообразна флора: тресавищата на Lévezou, богати на средиземноморски видове храсталаци в общината Rougiers и сухи тревни площи на варовикови почви. Срещаната там растителност е смесица от пасищна и ливадна, фуражни и зърнени култури за добитъка.

Суровият планински климат, преобладаващо неплодородните почви и пресеченият релеф на географския район са довели до това земеделските дейности да се съсредоточат предимно върху отглеждането на млечни овце Lacaune, получени чрез кръстосването на древни местни породи, отглеждани в едноименните планини. Издръжливата им порода ги прави устойчиви на суровите условия на района и допринася за разпространението им в този район заедно с разширяването на обработваемите тревни площи, които включват по-специално бобови растения.

Овцете се изхранват предимно с храната от района: пасища, временни и постоянни ливади, фураж и допълващи фуражи. Отдава се предпочитание на предимно пасищна система, с достъп до пасищата в непосредствена близост до овчарника, а в районите с най-бедни почви — на пашата в ливади с разнообразна растителност и множество цветя.

Млякото на овцете Lacaune се характеризира с висока средна масленост, която се увеличава с напредването на лактацията, високо съдържание на късоверижни мастни киселини и с производството на голямо количество сирене.

Първоначално „Pérail“ се е произвеждал във фермите като сезонен хранителен продукт. В исторически план, тъй като цялото мляко се е доставяло в мандрите за сиренето „Roquefort“, фермерите са произвеждали „Pérail“ само в края на периода на лактация на овцете, когато мандрите за сирене са спирали производството на „Roquefort“ и са давали остатъците от сирището на фермерите. С цел намаляване на разходите производителите постепенно започват да намаляват количеството сирище. Това довежда до удължаване на времето за подсирване и до необходимостта да се добавят ферменти за подкиселяване на млякото, което е залог за по-добро съхранение от хигиенна гледна точка. Впоследствие производството на „Pérail“ придобива занаятчийско и промишлено измерение, без да губи характерния за фермата облик. Настоящата технология от смесен тип „Perail“ е резултат от тези последователни етапи на производство.

Уменията на производителите на сирене се изразяват в:

— Традиционно приготвяне от пълномаслено мляко, без обезмасляване;

— Смесена технология, включваща използване на млечни ферменти и сирище;

— Гравитационно отцеждане в калъпа чрез обръщане и без натискане;

— Зреене с помощта на Geotrichum, преобладаваща култура в околната среда на мандрите за сирене, която се развива на повърхността и образува лек филц.

„Perail“ е пълномаслено сирене от овче мляко, тънко и малко по размер, с голяма повърхност в сравнение с теглото му.

Характеризира се със следното:

— Фина обвивка с цвят на слонова кост с жълт оттенък;

— Аромати на овча вълна;

— Вътрешност с кремообразна консистенция, която се топи в устата;

— Свежи и меки ароматични нотки.

Овцете от породата Lacaune, които са особено добре адаптирани към суровите условия на средата и се хранят предимно с ресурси от географския район, произвеждат богато на мазнини мляко, което се използва напълно. Съставът му, включващ късоверижни мастни киселини, оказва пряко влияние върху маслената консистенция и топящата се в устата вътрешност на „Pérail“ посредством ниските температури на топене, а също така осигурява специфичните за „Pérail“ аромати на овча вълна.

Първоначално „Pérail“ се е произвеждало предимно от жени, като малкото налично количество мляко се е отцеждало в малкото пространство на „peralhièira“ (каменната мивка, която е дала името „Pérail“), в резултат на което са се произвеждали малки по размер парчета сирене.

По време на приготвянето, включващо използването на млечнокисели ферменти и сирище, производителите на сирене са приспособили уменията си към променящия се в течение на годината състав на овчето мляко, за да получат сирене с желаните органолептични характеристики.

Фината форма на „Pérail“ обуславя много високата способност за отцеждане. Владеенето на този етап от приготвянето, който се извършва по гравитационен начин, чрез наклон в калъпи с преобръщане и без натиск, благоприятства развитието на основната култура на зреене — Geotrichum.

По време на процеса на зреене „Pérail“ придобива фината си обвивка с цвят на слонова кост с жълт оттенък благодарение на развитието на Geotrichum, предизвикващ мощна протеолиза, в резултат на което се получават топяща се вътрешност и кремообразна консистенция. Тази култура предотвратява натрупването на горчиви пептиди, които се образуват от сирищните протеази и млечните бактерии. Процесът на зреене изисква постоянно приспособяване към променящия се в течение на годината състав на овчето мляко, което позволява на „Pérail“ да развие свежи, меки ароматни нотки и да придобие характерната си консистенция.

На местно ниво репутацията на „Pérail“ се свързва исторически с кръгло, плоско, топящо се в устата сирене от овче мляко, предназначено за домашна консумация или продавано в малки количества на местните пазари.

Името „Pérail“ се появява за първи път на окситански език: Péral от края на XIX век. По-късно е французирано и заменено с „Pérail“ — името, под което е включено през 1973 г. в Larousse des Fromages (Речника Larousse на сиренета).

Днес репутацията на „Pérail“ е с национално значение благодарение на развитието на производството на мляко в географския район. Тя се свързва с млечния вкус, характерен за овчето мляко, и с кремообразната вътрешност на това сирене. Известността на „Pérail“ е нараснала сред голям брой потребители. За нея допринасят:

— Всички производители на сметана и сирене в конкурса Meilleur Ouvrier de France (Най-добър занаятчия във Франция), които го излагат на рафтовете си;

— Наградите на Concours Général Agricole de Paris (Общия селскостопански конкурс в Париж) от 2006 г. насам;

— Изданията на специализирани книги, най-новите от които са: L'encyclopédie passionnée de la gastronomie en Occitanie: Les Fromages (Вълнуваща енциклопедия на гастрономията в Окситания: Сиренета), A. Leoty, 2017 г.; Практически атлас на сиренета, T. Sicard, 2018 г.; Сирене, B. Antony, K. Khodorowsky, 2019 г.;

— Публикациите за него в националните медии: France 3, Elle à Table, Paris Match, Nouvel Obs, France Info;

— Създаването на рецепти в множество уеб сайтове и блогове за готвене всяка година (750g.com, gourmandisesans-frontieres.fr, grelinettecassolettes.com, xavier.fr, и т.н.).

Неговата репутация се разпростира на всички континенти: E. Behr, USA, го споменава в книгата си 50 Foods: A Guide to Deliciousness, от 2013 г., и R. Honma, Япония, след 30 години обмен с Франция, през 2016 г. Понякога го искат за дегустации в посолствата на Франция.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-Perail-240528.pdf