C/2025/634

29.1.2025

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2025/634)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Pérail“

EU č.: PGI-FR-03053 – 5.1.2024

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy)**

„Pérail“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.3 Sýry

Kód kombinované nomenklatury

— 04 MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Sýry a tvaroh

3.2 *Popis výrobku, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Pérail“ je sýr vyráběný výhradně z plnotučného mléka ovcí plemene Lacaune.

Jedná se o měkký sýr kulatého a plochého tvaru. Prodává se vcelku ve dvou provedeních:

— malý o průměru 78 až 88 mm, výšce 15 až 22 mm a minimální hmotnosti 90 g,

— velký o průměru 90 až 110 mm, výšce 15 až 22 mm a minimální hmotnosti 130 g.

Obsah sušiny je nejméně 40 % a obsah tuku v sušině nejméně 50 %.

Sýr může být uváděn na trh až od sedmého dne po sýření.

Sýr „Pérail“ je potažen tenkým, pružným a roztékajícím se povlakem bez kůry, který je slonovinorežné barvy a je pokryt jemným chmýřím v důsledku rozvoje zrací kultury, zejména plísně *Geotrichum*.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Hmota sýra je bílé až slonovinorežné barvy, na dotyk měkká a na řezu hladká. V ústech se rozplývá, je krémová a má rovnoměrnou strukturu.

„Pérail“ voní po mléku a ovčí vlně a mírně i po surovém lanolinu[*]. Jeho chuť se vyznačuje ovčím aromatem, zejména surového lanolinu a mléka ve škále od tvarohu po smetanu, se svěžími, jemnými aromatickými tóny, které se rozvíjejí díky zrací kultuře, někdy též s nádechem sušeného ovoce.

[*] Surový lanolin: tuk vylučovaný ovčí kůží přítomný ve vlně

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Jakmile to povětrnostní podmínky dovolí, pasou se dojné ovce denně venku, dokud je dostupná pastva.

V době, kdy jsou ustájené v ovčíně, obsahuje individuální denní krmná dávka pro dojné ovce nejméně 1 kilogram sušiny v seně na dojnou ovci, a to v průměru na celé dojné stádo.

V průběhu roku musí v průměru nejméně 70 % sušiny v krmivu pro stádo dojných ovcí pocházet z dané zeměpisné oblasti. Původ krmiva ovlivňuje složení mléka, které se následně podílí na organoleptickým vlastnostem sýra „Pérail“.

K výživě dojných ovcí mohou sloužit pouze krmiva uvedená v pozitivním seznamu.

Stádo dojných ovcí smí být krmeno pouze takovým krmivem, které není označeno jako geneticky modifikované nebo nepochází z produktů, jež jsou označeny jako geneticky modifikované.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Produkce mléka, výroba a zrání sýrů probíhají v dané zeměpisné oblasti.

Produkce mléka určeného k výrobě sýra „Pérail“ v dané zeměpisné oblasti je založena na tradičním agropastorálním systému využívajícím místní plemeno Lacaune. Toto plemeno je zvláště vhodné pro maximální využití potravinových zdrojů oblasti, z nichž produkuje mléko bohaté na tuk, jehož složení přispívá k charakteristickým vlastnostem sýra „Pérail“.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Sýr „Pérail“ se prodává vcelku. Sýr „Pérail“ nesmí být balen v ochranné atmosféře ani ve vakuovém balení.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Kromě povinných údajů, které vyžadují předpisy o označování a obchodní úpravě potravin, musí být sýr „Pérail“ povinně uváděn na trh s označením na viditelné straně. Toto označení musí uvádět:

— název chráněného zeměpisného označení „Pérail“ napsaný:

  — samostatně na jednom řádku označení,

  — písmem o velikosti nejméně dvou třetin největšího písma na štítku,

— ve stejném zorném poli jako název také symbol Evropské unie pro CHZO, a to počínaje zápisem názvu do rejstříku,

— obrazovou kolektivní ochrannou známku „Identité Pérail“, která je vyobrazena níže:



Bez ohledu na povinné údaje, které se vztahují na všechny sýry, je na označení zakázáno používat jakýkoli určující, kvalitativní nebo jiný výraz, jenž kvalifikuje nebo doprovází chráněné zeměpisné označení, s výjimkou:

— zvláštních obchodních nebo výrobních ochranných známek, značek řemeslné kvalifikace, přičemž je třeba upřesnit, že tyto značky nesmí být použity k obcházení všeobecného zákazu a nesmí představovat kvalifikaci chráněného zeměpisného označení,

— slov „moulage manuel à la louche“ (ruční nalévání do formy).

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Departement Aveyron Kantony Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lévezou, Raspes et Lévezou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique, Tarn et Causses. Obce 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 a d'Aubrac (pouze území delegované obce Saint-Geniez-d'Olt), Saint-Just-sur-Viaur, Sainte-Eulalie-d'Olt, Salles-la-Source, Tauriac-de-Naucelle, Valady, Vimenet. Departement Gard Obce Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Trèves, Vissec. Departement Hérault Obce 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. Departement Lozère Kanton La Canourgue. Obce Balsièges, Barjac, Les Bondons, Bourgs sur Colagne, Brenoux, Cultures, Esclanèdes, Florac Trois Rivières (pouze území delegované obce 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. Departement Tarn Obce Alban, Ambialet, Andouque, Anglès, Arifat, Arthès (částečně), 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 (částečně), Tréban, Trébas, Vabre, Valderiès, Valence-d'Albigeois, Viane, Villefranche-d'Albigeois.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost mezi sýrem „Pérail“ a zeměpisnou oblastí se zakládá na jeho dobré pověsti a stanovené jakosti.

Zeměpisnou oblast tvoří pahorkatina s náhorními plošinami a hlubokými údolími a soutěskami na jihozápadě Francouzského středohoří, která se rozkládá v přírodních oblastech Grands Causses, Monts de Lacaune, Monts du Lévézou, Ségalas a Rougiers.

V porovnání s nejbližším okolím, které má přirozené zeměpisné hranice vyznačující se výraznými výškovými rozdíly, jsou rozlišujícím faktorem oblasti nižší teploty způsobené nadmořskou výškou jejího terénu. V oblasti panuje mírné horské podnebí se středomořskými a atlantickými vlivy, s nepravidelným a náhlým střídáním vln veder a chladných období, srážek a velkého sucha zvýrazněných prudkým větrem. Tuto drsnost ještě umocňuje chudá, kamenitá a mělká půda, která je místy prostoupena skalnatými výchozy jurských vápenců a prvohorních kyselých hornin.

Díky souhře horského a středomořského podnebí se zde vyskytuje bohatá, aromatická a rozmanitá flóra: vřesoviště Lévezou, křoviny bohaté na středomořské druhy v Rougiers a suché travní porosty na vápencových půdách. Zdejší vegetace je směsicí rostlin rostoucích na pastvinách a loukách, dále pícnin a obilovin určených pro hospodářská zvířata.

V důsledku drsného horského podnebí, většinou málo úrodné půdy a členitého terénu se zemědělská činnost v této zemědělské oblasti zaměřila na chov převážně ovcí mléčného plemene Lacaune, které vzniklo křížením původních místních plemen ze stejnojmenného pohoří. Toto odolné plemeno je schopno prospívat v drsných podmínkách oblasti a jeho chov se v regionu prosadil spolu s rozšířením obdělávaných luk, včetně pěstování luskovin.

Ovce se krmí převážně z místních zdrojů: louky, pastviny, dočasné a trvalé travní porosty, píce a doplňková krmiva. Krmení je založeno převážně na pastvě, přičemž ovce mají přístup na pastviny v bezprostřední blízkosti ovčína. V oblastech s nejméně úrodnou půdou se pasou na pastvinách, které nabízejí rozmanitou vegetaci a množství květin.

Mléko ovcí plemene Lacaune se vyznačuje vysokým průměrným obsahem tuku, který se postupující laktací zvyšuje, dále vysokým obsahem mastných kyselin s krátkým řetězcem a vysokou výtěžností pro výrobu sýrů.

Původně se sýr „Pérail“ vyráběl v jednotlivých hospodářstvích k domácí spotřebě a pouze v určitém období. Vzhledem k tomu, že veškeré mléko se dodávalo do sýráren „Roquefort“, vyráběli zemědělci sýr „Pérail“ až ke konci laktace ovcí, kdy sýrárny přestaly sýr „Roquefort“ vyrábět a zbytky syřidla daly zemědělcům. Výrobci postupně množství syřidla během výroby snižovali, aby ušetřili. Tím se prodloužila doba sýření a bylo nutné přidávat startovací kulturu k okyselení mléka, což zajistilo lepší konzervaci a lepší zdravotní nezávadnost. Sýr „Pérail“ se následně začal vyrábět řemeslně i průmyslově, aniž by se opustila farmářská tradice. Dnešní smíšená technologie výroby sýra „Pérail“ je výsledkem těchto postupných etap.

Sýraři prokazují svůj um v těchto postupech:

— tradiční výroba z plnotučného mléka bez odstředění,

— smíšená technologie s mléčnou startovací kulturou a syřidlem,

— odkapávání otáčením ve formách s využitím gravitace a bez lisování,

— zrání způsobené plísní rodu *Geotrichum*, která v prostředí sýráren převládá a která na povrchu vytváří jemné chmýří.

„Pérail“ je plnotučný sýr z ovčího mléka, malého a plochého formátu, s velkým povrchem v poměru k hmotnosti.

Vyznačuje se:

— tenkým povlakem slonovinorežné barvy,

— vůní ovčí vlny,

— rozplývající se konzistencí s krémovou strukturou,

— svěžími, jemnými aromatickými tóny.

Ovce plemene Lacaune, které jsou obzvláště dobře přizpůsobeny drsným podmínkám a krmí se převážně surovinami z dané zeměpisné oblasti, produkují mléko bohaté na tuk, které se využívá jako plnotučné. Složení mléka z mastných kyselin s krátkým řetězcem má díky nízkým teplotám bodu tání přímý vliv na krémovou strukturu a rozplývající se konzistenci sýra „Pérail“. To sýru „Pérail“ dodává i charakteristickou vůni ovčí vlny.

Původně se na výrobě sýra „Pérail“ podílely převážně ženy, které nechávaly malé množství mléka, které měly k dispozici, odkapávat na omezeném prostoru do tzv. „peralhièira“ (kamenná výlevka, která dala sýru název „Pérail“). Výsledkem byl bochníček sýra.

Během výrobního procesu, který zahrnuje použití mléčné startovací kultury a syřidla, používají sýraři svůj um k přizpůsobení se proměnlivosti složení ovčího mléka v průběhu roku, aby vyrobili sýr s požadovanými organoleptickými vlastnostmi.

Sýr „Pérail“ díky své tenkosti velmi dobře odkapává. Zručné provedení této fáze výroby, v níž se sýr nelisuje, ale je obracen ve formě a působí tak na něj gravitace, podporuje rozvoj hlavní zrací kultury rodu *Geotrichum*.

V průběhu zrání získává povrch sýra „Pérail“ jemnou slonovinorežnou barvu díky rozvoji plísňové kultury rodu *Geotrichum*, která způsobuje silnou proteolýzu vedoucí k roztékání sýrové hmoty a k její krémové konzistenci. Tato kultura zabraňuje hromadění hořkých peptidů vytvářených syřidlovými proteázami a mléčnými bakteriemi. Proces zrání, který vyžaduje neustálé přizpůsobování se změnám vlastností ovčího mléka v průběhu roku, rozvíjí v sýru „Pérail“ svěží, jemné aromatické tóny a formuje jeho strukturu.

Pověst sýra „Pérail“ je v dané oblasti historicky spojena s představou kulatého, plochého a v ústech se rozplývajícího sýra z ovčího mléka, který je určen pro domácí spotřebu nebo se v malém množství prodává na místních trzích.

Název „Pérail“ se poprvé objevil v okcitánštině jako „Péral“ na konci 19. století. Později byl pofrancouzštěn na „Pérail“ a pod tímto názvem byl v roce 1973 uveden v encyklopedii Larousse des Fromages.

Vzhledem k rozvoji produkce mléka v zeměpisné oblasti je dnes sýr „Pérail“ znám v celé zemi. Evokuje mléčnou chuť, která je typická pro ovčí mléko, a krémovou konzistenci. Znalost sýra „Pérail“ se rozšířila do povědomí mnoha spotřebitelů. K tomu přispívá a toto povědomí dále šíří následující:

— Všichni prodejci sýrů a mléčných výrobků ocenění titulem Meilleur Ouvrier de France mají tento sýr ve svém sortimentu.

— Od roku 2006 získává tento sýr pravidelně ocenění v soutěži Concours Général Agricole de Paris.

— Zmínky v odborných knihách, z nichž nejnovější jsou: L'encyclopédie passionnée de la gastronomie en Occitanie: Les Fromages, A. Leoty, 2017 (Gastronomická encyklopedie Okcitánie: Sýry), L'atlas pratique des fromages, T. Sicard, 2018 (Praktický atlas sýrů), Fromage, B. Antony, K. Khodorowsky, 2019 (Sýr).

— Články ve francouzských sdělovacích prostředcích: France 3, Elle à Table, Paris Match, Nouvel Obs, France Info.

— Recepty objevující se každoročně na mnoha webových stránkách a v blozích o vaření (750g.com, gourmandise-sansfrontieres.fr, grelinettecassolettes.com, xavier.fr apod.).

Jeho pověst překračuje hranice kontinentů: E. E. Behr z USA se o něm zmiňuje ve své knize „50 Foods: A Guide to Deliciousness“ (50 potravin: Průvodce lahůdkami) z roku 2013 a R. Honma z Japonska v knize „30 ans d'échange avec la France“ (30 let vztahů s Francií) z roku 2016. Bývá také žádaným produktem na ochutnávkách pořádaných francouzskými velvyslanectvími.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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