C/2025/634

29.1.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/634)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen.

ENHEDSDOKUMENT

»Pérail«

EU-nr.: PGI-FR-03053 – 5.1.2024

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse(r)**

»Pérail«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3. Ost

Kode i kombineret nomenklatur

— 04 — MÆLK OG MEJERIPRODUKTER; FUGLEÆG; NATURLIG HONNING; SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

0406 — ost og ostemasse

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Pérail« er en ost, der udelukkende fremstilles af sødmælk fra får af racen Lacaune.

Det er en blød, rund og flad ost. Den markedsføres hel og i to størrelser:

— lille med en diameter på 78-88 mm, en højde på 15-22 mm og en vægt på mindst 90 g

— stor med en diameter på 90-110 mm, en højde på 15-22 mm og en vægt på mindst 130 g.

Tørstofindholdet er på mindst 40 %, og indholdet af fedt i tørstoffet er på mindst 50 %.

Osten må først markedsføres fra syvendedagen efter løbetilsætningen.

»Pérail« har en fin, blød og udflydende skorpefri overflade, som er elfenbensfarvet og let rynket på grund af udviklingen af modningsfloraen, navnlig Geotrichum.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Osten er hvid til elfenbensfarvet, blød ved berøring og nem at skære. Den smelter i munden, er cremet og har en homogen smag.

»Pérail« har en lugt af mælk og fåreuld samt en let lugt af uldfedt[*]. Smagen er kendetegnet ved fårearomaer, især aromaer af uldfedt og mælk, der spænder fra ostemasse til fløde af fåremælk med friske og bløde aromatiske noter, der udvikles af modningsfloraen, undertiden med et strejf af tørret frugt.

[*] Uldfedt: fedt, der udskilles af fårenes hud og blandes med ulden.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Så snart vejrforholdene tillader det, græsser malkefårene dagligt, så længe der er græs.

Når fårene er på stald, får hvert malkefår en daglig foderration i form af hø svarende til mindst 1 kg tørstof i gennemsnit for alle malkefårene.

Således kommer i gennemsnit mindst 70 % af malkefårenes foder, vurderet i tørstof, på årsbasis fra det geografiske område. Foderets oprindelse påvirker mælkens sammensætning, hvilket igen bidrager til »Pérail«-ostens organoleptiske egenskaber.

Kun foder, der er opført på en positivliste, er tilladt i foder til malkefår.

Malkefårenes foder må kun indeholde foderstoffer, der ikke er mærket som genetisk modificerede, eller som er fremstillet af produkter, der ikke er mærket som genetisk modificerede.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Mælkeproduktionen samt fremstillingen og modningen af osten foregår i det geografiske område.

Produktionen af mælk til fremstilling af »Pérail« i det geografiske område er baseret på et traditionelt landbrug og opdræt med anvendelse af den lokale race Lacaune, som er særlig velegnet til at udnytte regionens foderressourcer, der danner grundlaget for produktionen af mælk med et højt fedtindhold, hvis sammensætning bidrager til »Pérail«-ostens egenskaber.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

»Pérail« markedsføres som hele oste. »Pérail« må ikke emballeres i en modificeret atmosfære eller under vakuum.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Ud over de obligatoriske oplysninger, der er fastsat i reglerne om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler, skal »Pérail«-osten markedsføres med en etiket på den synlige side med:

— navnet på den beskyttede geografiske betegnelse »Pérail« anført:

  — på en enkelt linje i mærkningen

  — med skrifttyper på mindst to tredjedele af størrelsen af de største skrifttyper

— i samme synsfelt som betegnelsen, Den Europæiske Unions BGB-symbol fra datoen for den europæiske registrering

— kollektivfigurmærket »Identité Pérail«, der er gengivet nedenfor:



Uanset de lovbestemte benævnelser der gælder for alle oste, er det forbudt at anvende enhver bestemmende, kvalitativ eller anden benævnelse, der kvalificerer eller ledsager den beskyttede geografiske betegnelse, på mærkningen med undtagelse af:

— særlige varemærker eller handelsnavne, det håndværksmæssige kvalifikationsmærke, idet det præciseres, at sådanne mærker ikke kan udgøre en omgåelse af det principielle forbud og føre til en kvalificering af den beskyttede geografiske betegnelse.

— ordene »manuelt formet med ske«.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Departementet Aveyron: kantonerne 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 og Causses. Kommunerne 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 (kun den delegerede kommune Saint-Geniez-d'Olt), Saint-Just-sur-Viaur, Sainte-Eulalie-d'Olt, Salles-la-Source, Tauriac-de-Naucelle, Valady og Vimenet. Departementet Gard: kommunerne Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Trèves og Vissec. Departementet Hérault: kommunerne 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 og La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries. Departementet Lozère: kantonen Canourgue. Kommunerne Balsiège, Barjac, Balsièges, Barjac, Les Bondons, Bourgs sur Colagne, Brenoux, Cultures, Esclanèdes, Florac Trois Rivières (kun den delegerede kommune 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 og Vebron. Departementet Tarn: kommunerne Alban, Ambialet, Andouque, Anglès, Arifat, Arthès (delvis), 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 (delvis), Tréban, Trébas, Vabre, Valderiès, Valence-d'Albigeois, Viane og Villefranche-d'Albigeois.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Forbindelsen mellem »Pérail« og det geografiske område er baseret på dens omdømme og særlige kvalitet.

Det geografiske område er et delvist bjergrigt område med plateauer, der i vid udstrækning er gennemskåret af dale og dybe kløfter sydvest for Massif Central, og som strækker sig over naturområderne i Grands Causses, Monts de Lacaune, Monts du Lévézou, Ségalas og Rougiers.

Det bakkede terræn, der medfører lavere temperaturer på grund af højden over havet, er en afgørende faktor i forhold til områdets omgivende miljø, som har naturlige geografiske grænser, der er kendetegnet ved betydelige højdeforskelle. Området er kendetegnet ved et gradueret bjergklima med påvirkninger fra Middelhavet og Atlanterhavet med uregelmæssige og bratte skift mellem meget varme og kolde perioder, nedbør og kraftig tørke, der forstærkes af kraftige vinde. Næringsfattig og stenet jord, som ikke er særlig dyb, undertiden med kalkholdige klipper fra juratiden og primære sure bjergarter, bidrager yderligere til de barske forhold.

Kombinationen af bjergklima og middelhavsklima resulterer i en rig, aromatisk og mangfoldig flora: i Lévezou-området kratbevoksede kalkplateauer med middelhavsarter, i Rougier tørt græsland på kalkholdig jord. Vegetationstypen er en blanding af græsningsarealer og overdrev, foderafgrøder og korn bestemt til dyrefoder.

Det barske bjergklima, en jordbund, der for størstedelens vedkommende ikke er særlig produktiv, og et bakket terræn i det geografiske område har resulteret i et landbrug med primært fokus på opdræt af Lacaune-malkefår, der er resultatet af en krydsning af gamle lokale racer i bjergene med samme navn. Fåret er hårdført og kan klare sig under de barske forhold i området, og bestanden er vokset i takt med udbredelsen af dyrkede marker, herunder marker med bælgplanter.

Størstedelen af fårenes foder stammer fra området: overdrev, midlertidige og permanente græsarealer, foder og tilskudsfoder. Det består primært af et grænsningssystem med adgang til græsgange i umiddelbar nærhed af fårestalden og, i områder, hvor jordbunden er fattigst, græsning på overdrev med varieret vegetation og en mangfoldighed af blomster.

Mælken fra Lacaune-fåret er kendetegnet ved et højt gennemsnitligt fedtindhold, som stiger med udviklingen i laktationen, et højt indhold af kortkædede fedtsyrer og et højt ostefremstillingsudbytte.

Fremstillingen af »Pérail« foregik oprindeligt på gårdene som en fødevareproduktion og var sæsonbetinget. Tidligere blev al mælken leveret til »Roquefort«-ostemejerierne, idet landbrugerne først fremstillede »Pérail« ved slutningen af fårenes laktation, hvor ostemejerierne sluttede fremstillingen af »Roquefort« og gav landbrugerne den resterende løbe. For at spare penge nedsatte producenterne mængden af løbe under fremstillingen. Dette medførte, at koaguleringstiden blev forlænget, og krævede, at der blev tilsat mælkesyrebakterier for at syrne mælken, hvilket sikrede en bedre sundhedsmæssig holdbarhed. Fremstillingen af »Pérail« fik efterfølgende en håndværksmæssig og industriel dimension, uden at fremstillingen på gårdene ophørte. Den nuværende blandede »Pérail«-fremstillingsteknologi følger derfor af disse på hinanden følgende faser.

Osteproducenternes knowhow illustreres ved:

— traditionel sødmælksproduktion uden skumning

— blandet teknologi med tilsætning af mælkesyrebakterier og osteløbe

— tyngdedræning i forme ved drejning og uden presning

— modning ved hjælp af Geotrichum, en flora, der er fremherskende i omgivelserne i ostemejerierne, og som udvikler sig på overfladen og danner lette rynker.

»Pérail« er en lille, tynd, fåremælksost fremstillet af sødmælk med et stort overfladeareal i forhold til vægten.

Den er kendetegnet ved:

— en tynd elfenbensfarvet overflade

— en lugt af fåreuld

— en smeltende ostemasse med en cremet tekstur

— friske og bløde aromatiske noter.

Lacaune-fårene, der er særligt tilpassede de barske forhold, og som primært fodres med ressourcer fra det geografiske område, producerer mælk med et højt fedtindhold, der anvendes som sødmælk. Dens sammensætning af kortkædede fedtsyrer har direkte indvirkning på »Pérail«-ostens cremede tekstur og udflydende ostemasse på grund af et lavt smeltepunkt og giver også osten den duft af fåreuld, der er specifik for »Pérail«.

Fremstillingen af »Pérail«, der oprindeligt overvejende blev udført af kvinderne, med den beskedne mængde mælk, der var til rådighed, mens dræningen foregik på det lille areal i »peralhièera« (stenvask, der har givet anledning til navnet »Pérail«), resulterede i en lille ost.

Ved fremstillingen, hvor der tilsættes mælkesyrebakterier og osteløbe kommer ostefremstillernes knowhow til udtryk, idet de tilpasser fremstillingen til de årlige variationer i fåremælkens sammensætning med henblik på at opnå en ost med de ønskede organoleptiske egenskaber.

»Pérails« ringe tykkelse medfører en meget stor dræningskapacitet. En beherskelse af dette fremstillingstrin, der udføres i forme ved hjælp af tyngdekraft ved drejning uden presning, fremmer etableringen af den vigtigste modningsflora, Geotrichum.

Under modningen får »Pérail« sin fine elfenbensfarvede overflade som følge af udviklingen af Geotrichum, som skaber en kraftig proteolyse, der giver en udflydende ost med en cremet tekstur. Denne flora forhindrer akkumulering af bitre peptider, der dannes af osteløbens og mælkesyrebakteriernes proteaser. Under modningen, som kræver konstant tilpasning til de årlige variationer i fåremælkens egenskaber, udvikler »Pérail« sine friske og milde aromatiske noter og sin konsistens.

Lokalt har »Pérails« omdømme historisk set været associeret med en rund og flad fåreost, der er udflydende, og som kun er til eget forbrug eller handles i små mængder på lokale markeder.

Navnet »Pérail« optræder først på occitansk som »Péral« fra slutningen af det 19. århundrede. Det blev dernæst på fransk til »Pérail«, et navn, hvorunder den blev nævnt i 1973 i Larousse des Fromages.

I dag har »Pérail« et nationalt omdømme, der er knyttet til udviklingen af mælkeproduktionen i det geografiske område. Den forbindes med en smag, der er både mælkeagtig og typisk for fåreost, og med den cremede ostemasse. Kendskabet til »Pérail« er steget i mange forbrugeres bevidsthed. Følgende aktiviteter og omtale bidrager til og styrker dette kendskab:

— »Meilleur Ouvrier de France«-osteproducenterne, som alle sælger den i deres markedsboder

— priserne ved Concours Général Agricole de Paris siden 2006

— fagbøger, hvoraf de seneste er: Encyclopédie passionnée de la gastronomie en Occitanie: Fromages, A. Leoty, 2017 L'atlas pratique des fromages, T. Sicard, 2018 Fromage, B. Antony, K. Khodorowsky, 2019

— omtale i nationale franske medier: France 3, Elle à Table, Paris Match, Nouvel Obs, France Info

— opskrifter på mange madlavningsites og -blogs hvert år (750g.com, gourmandisesansfrontieres.fr, grelinettecas-solettes.com, xavier.fr osv.).

Dens omdømme går på tværs af kontinenter: E. Behr, USA, nævner den i sin bog 50 Foods: A Guide to Deliciousness fra 2013 og R. Honma, Japan, i 30 ans d'échange avec la France fra 2016. Den efterspørges undertiden ved smagninger på de franske ambassader.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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