C/2025/634

29.1.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/634)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Pérail“

EU-Nr.: PGI-FR-03053 – 5.1.2024

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n)**

„Pérail“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.3. Käse

Code der Kombinierten Nomenklatur

— 04 – MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIEßBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0406 – Käse und Quark/Topfen

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Pérail“ ist ein Käse, der ausschließlich aus Vollmilch von Schafen der Rasse Lacaune hergestellt wird.

Es handelt sich um einen runden, flachen Weichkäse. Er wird als ganzer Käselaib in zwei Größen vermarktet:

— als kleiner Laib mit einem Durchmesser von 78 mm bis 88 mm, einer Höhe von 15 mm bis 22 mm und einem Mindestgewicht von 90 g,

— als großer Laib mit einem Durchmesser von 90 mm bis 110 mm, einer Höhe von 15 mm bis 22 mm und einem Mindestgewicht von 130 g.

Der Trockenmassegehalt beträgt mindestens 40 % und der Fettgehalt in der Trockenmasse mindestens 50 %.

Die Vermarktung des Käses ist erst ab dem siebten Tag nach dem Datum des Einlabens zulässig.

Der Käse mit der g. g. A. „Pérail“ weist eine feine, schmelzige, geschmeidige, elfenbein-cremefarbene Haut ohne Rinde auf, die durch die Entwicklung der Reifungsflora – und insbesondere von Geotrichum – leicht filzig ist.

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Die weiße bis elfenbein-cremefarbene Käsemasse fühlt sich geschmeidig an und lässt sich gut schneiden. Sie ist schmelzig und cremig und weist eine homogene Textur am Gaumen auf.

„Pérail“ zeichnet sich durch einen Duft nach Milch und Schafwolle sowie einen leichten Geruch nach Wollfett[*] aus. Sein Geschmack ist durch Schafaromen – insbesondere Wollfett- und Milcharomen, die vom Käsebruch bis zur Schafsahne reichen – mit frischen, milden aromatischen Noten gekennzeichnet, die durch die Reifungsflora ausgebildet werden und gelegentlich einen Anklang von Dörrobst wahrnehmen lassen.

[*] Wollfett: Fett, das von der Haut der Schafe an die Wolle abgegeben wird.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Sobald die Witterungsbedingungen es zulassen, haben die Milchschafe, solange frisches Gras verfügbar ist, täglichen Weidegang.

In Zeiten der Stallhaltung enthält die Tagesration der Milchschafe mindestens 1 kg Heutrockenmasse je Milchschaf (Mittelwert, bezogen auf alle Milchschafe).

Das Futter der Milchschafherde stammt im Jahresdurchschnitt zu mindestens 70 % (bezogen auf die Trockenmasse) aus dem geografischen Gebiet. Der Ursprung des Futters wirkt sich auf die Zusammensetzung der Milch aus, die wiederum einen Einfluss auf die organoleptischen Eigenschaften von „Pérail“ hat.

Nur Futter, das in einer Positivliste aufgeführt ist, darf an die Milchschafe verfüttert werden.

Für die Ernährung der Milchschafherde darf nur Futter verwendet werden, das nicht als genetisch verändert gekennzeichnet ist oder aus Erzeugnissen stammt, die nicht als genetisch verändert gekennzeichnet sind.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Milcherzeugung, die Herstellung und die Reifung des Käses erfolgen in dem geografischen Gebiet.

Die Erzeugung der Milch für die Herstellung von „Pérail“ im geografischen Gebiet stützt sich auf das traditionelle System, das durch Land- und Weidewirtschaft geprägt ist und die lokale Rasse Lacaune einsetzt, die besonders geeignet ist, die Futterquellen des Gebiets zu verwerten, und aus diesen eine Milch mit hohem Fettgehalt erzeugt, deren Zusammensetzung einen Einfluss auf die Eigenschaften von „Pérail“ hat.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Der Käse mit der g. g. A. „Pérail“ wird als ganzer Käselaib vermarktet. „Pérail“ darf nicht unter veränderter Atmosphäre oder unter Vakuum verpackt werden.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den in den Vorschriften für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben muss der Käse mit der g. g. A. „Pérail“ bei der Vermarktung auf der sichtbaren Seite mit einer Kennzeichnung versehen sein, die folgende Angaben enthält:

— den Namen der geschützten geografischen Angabe „Pérail“, der wie folgt aufgebracht ist:

  — allein in einer Zeile der Kennzeichnung,

  — in einer Schriftgröße, die mindestens zwei Dritteln der größten Schrift der Kennzeichnung entspricht,

— ab dem Zeitpunkt der europäischen Eintragung das EU-Zeichen „IGP“ (g. g. A.) im selben Sichtfeld wie der Name,

— die nachfolgend dargestellte Kollektivbildmarke „Identité Pérail“:



Unabhängig von den vorgeschriebenen Angaben, die für alle Käsesorten gelten, ist die Verwendung jeglicher maßgebenden, qualitativen oder sonstigen Angaben, mit denen die geschützte geografische Angabe näher bezeichnet oder ergänzt wird, in der Kennzeichnung verboten. Hiervon ausgenommen ist/sind:

— besondere Handelsmarken oder Herstellerzeichen, handwerkliche Qualifikationszeichen, wobei darauf hingewiesen wird, dass diese Marken und Zeichen keine Umgehung des grundsätzlichen Verbots darstellen dürfen und nicht zu einer Qualifizierung der geschützten geografischen Angabe führen dürfen,

— die Angabe „moulage manuel à la louche“ (Handformung mit der Kelle).

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Departement Aveyron: Kantone 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. Gemeinden 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 (nur das Gebiet der ehemals eigenständigen Gemeinde Saint-Geniez-d'Olt), Saint-Just-sur-Viaur, Sainte-Eulalie-d'Olt, Salles-la-Source, Tauriac-de-Naucelle, Valady, Vimenet. Departement Gard: Gemeinden Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Trèves, Vissec. Departement Hérault: Gemeinden 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. Gemeinden Balsièges, Barjac, Les Bondons, Bourgs sur Colagne, Brenoux, Cultures, Esclanèdes, Florac Trois Rivières (nur das Gebiet der ehemals eigenständigen Gemeinde 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: Gemeinden Alban, Ambialet, Andouque, Anglès, Arifat, Arthès (teilweise), 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 (teilweise), Tréban, Trébas, Vabre, Valderiès, Valence-d'Albigeois, Viane, Villefranche-d'Albigeois.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen dem Käse mit der g. g. A. „Pérail“ und dem geografischen Gebiet beruht auf seinem Ansehen und seiner spezifischen Qualität.

Das geografische Gebiet ist ein submontanes Gebiet von Plateaus mit Tälern und tiefen Schluchten im Südwesten des Zentralmassifs, das sich über die Naturregionen Grands Causses, Monts de Lacaune, Monts du Lévézou, Ségalas und Rougiers erstreckt.

Die Geländeformation, die aufgrund der Höhe für kühlere Temperaturen sorgt, ist ein Unterscheidungsfaktor im Hinblick auf die unmittelbare Umgebung des Gebiets, das natürliche geografische Grenzen aufweist, die durch starke Höhenunterschiede geprägt sind. Das Gebiet weist ein gemäßigtes Bergklima mit mediterranen und atlantischen Einflüssen auf, mit plötzlichen ausgeprägten Wechseln zwischen Hitze- und Kälteperioden, Niederschlägen und schweren Dürren, die durch heftige Winde verstärkt werden. Die kargen, steinigen und flachgründigen Böden, die zuweilen von Felsen aus jurassischem Kalkstein und saurem Primärgestein durchzogen sind, untermauern diese Schroffheit.

Das Aufeinandertreffen von Bergklima und mediterranem Klima ermöglicht die Existenz einer reichhaltigen, aromatischen und vielfältigen Flora: Heide in der Region Lévezou, Garrigue (Strauchheide) mit zahlreichen mediterranen Arten rund um Rougiers und Trockenrasen auf den Kalksteinböden. Die in dem Gebiet verbreitete Vegetation besteht aus Gras- und Weideland sowie Futterpflanzen und Getreide für Tiere.

Das raue Bergklima, die überwiegend wenig ertragreichen Böden und die unebene Topografie des geografischen Gebiets haben die landwirtschaftliche Tätigkeit auf die überwiegende Zucht von Milchschafen der Rasse Lacaune ausgerichtet, die das Ergebnis der Kreuzung alter lokaler Rassen in dem Gebiet der gleichnamigen Berge „Monts de Lacaune“ ist. Sie ist bodenständig und widerstandsfähig gegen die rauen Bedingungen der Gegend und hat sich in diesem Gebiet neben der Ausweitung der bewirtschafteten Ackerwiesen, einschließlich dem Anbau von Hülsenfrüchten, durchgesetzt.

Für die Ernährung der Mutterschafe werden hauptsächlich die Ressourcen des Gebiets genutzt: Weideland, Ackerwiesen und Dauergrünland, natürliche Futtermittel und Ergänzungsfutter. Bevorzugt wird hierbei eine grünlandbasierte Ernährungsform mit Zugang zu Weideland in unmittelbarer Nähe der Ställe und, in den Gebieten mit kargeren Böden, eine Beweidung von Flächen, die durch eine vielfältige Vegetation und eine Vielzahl an Blumen gekennzeichnet sind.

Die Milch von Schafen der Rasse Lacaune zeichnet sich durch einen hohen durchschnittlichen Fettgehalt, der mit fortschreitender Laktation zunimmt, einen hohen Gehalt an kurzkettigen Fettsäuren und einen hohen Käseertrag aus.

Die Herstellung von „Pérail“ hat bäuerliche Ursprünge, diente anfänglich der eigenen Ernährung und war abhängig von den Gegebenheiten der verschiedenen Jahreszeiten. In früheren Zeiten stellten die Bauern, da die Milch vollständig an die „Roquefort“-Käsereien geliefert wurde, den Käse mit der g. g. A. „Pérail“ erst am Ende der Laktation der Schafe her, wenn die Käsereien ihre Herstellung von „Roquefort“ einstellten und den Züchtern die Reste des Labs überließen. Aus Gründen der Wirtschaftlichkeit verringerten die Erzeuger die Labmengen im Laufe der Zeit. Dies hatte zur Folge, dass sich die Zeit der Dicklegung verlängerte und eine Fermentzugabe erforderlich wurde, damit die Milch sauer wurde, was eine bessere Haltbarkeit unter gesundheitlichen Gesichtspunkten gewährleistete. Die Herstellung von „Pérail“ erreichte im Laufe der Zeit eine handwerkliche und industrielle Dimension, bei der jedoch die bäuerlichen Grundlagen erhalten blieben. Das derzeitige Verfahren zur Herstellung von „Pérail“ setzt eine Mischtechnologie ein und besteht aus diesen aufeinanderfolgenden Schritten.

Das Know-how der Käser zeigt sich durch:

— eine traditionelle Herstellung mit Vollmilch, die ohne Entrahmung verwendet wird,

— eine Mischtechnologie mit Zugabe von Milchfermenten und Lab,

— ein auf der Schwerkraft und dem Eigengewicht basierendes Ablaufen in der Form, mittels Wenden und ohne Pressen,

— eine Reifung mithilfe von Geotrichum, ein in der Umgebung der Käsereien vorherrschender Pilz, der sich auf der Oberfläche entwickelt und einen leicht filzigen Überzug bildet.

Bei „Pérail“ handelt es sich um einen Käse aus Schafvollmilch von geringer Höhe und kleiner Größe, der im Verhältnis zum Gewicht des Käses eine große Oberfläche aufweist.

Er zeichnet sich durch die folgenden Merkmale aus:

— eine feine, elfenbein-cremefarbene Haut,

— einen Duft nach Schafwolle,

— eine schmelzige Käsemasse mit cremiger Textur,

— frische und milde aromatische Noten.

Die Mutterschafe der Rasse Lacaune, die für die raue und schroffe Umgebung besonders geeignet sind und zum größten Teil mit Ressourcen aus dem geografischen Gebiet gefüttert werden, liefern eine fettreiche Milch, die als Vollmilch eingesetzt wird. Ihre Zusammensetzung und der Gehalt an kurzkettigen Fettsäuren wirken sich durch niedrige Schmelzpunkttemperaturen unmittelbar auf die cremige Textur und die schmelzige Käsemasse von „Pérail" aus und bewirken außerdem den für „Pérail" typischen Duft nach Schafwolle.

Da die Herstellung von „Pérail" ursprünglich durch überwiegend weibliche Arbeitskräfte, mit einer nur geringen verfügbaren Milchmenge und durch Ablaufen auf der engen Fläche der „Peralhièira" (Spüle aus Stein, der die g. g. A. ihren Namen „Pérail" zu verdanken hat) erfolgte, hatte der Käse nur eine geringe Größe.

Bei der Herstellung unter Zugabe von Milchfermenten und Lab wurde das Know-how der Käser eingesetzt, um sich an die jährlichen Schwankungen der Zusammensetzung der Schafmilch anzupassen und einen Käse mit den gewünschten organoleptischen Eigenschaften zu erhalten.

Die geringe Höhe des Käses führt zu einer bedeutenden Ablaufkapazität. Die Beherrschung dieses Herstellungsschritts, der unter Nutzung von Schwerkraft und Eigengewicht in der Form mittels Wenden und ohne Pressen erfolgt, fördert die Entstehung der wichtigen Reifungsflora, nämlich des Schimmelpilzes Geotrichum.

Die elfenbein-cremefarbene Haut von „Pérail" entsteht bei der Reifung durch die Entwicklung von Geotrichum, der eine starke Proteolyse auslöst, was zu einer schmelzigen Käsemasse und einer cremigen Textur führt. Diese Flora verhindert eine übermäßige Bildung von Bitterpeptiden, die durch die Proteasen des Labs und der Milchsäurebakterien entstehen. Die Reifung, die eine ständige Anpassung an die jährlichen Schwankungen der Eigenschaften der Schafmilch erfordert, ermöglicht es, dass „Pérail" frische und milde aromatische Noten entwickelt und seine Textur erhält.

Das lokale Ansehen von „Pérail" steht historisch mit einem runden und flachen, schmelzigen Schafkäse in Verbindung, der dem Eigenverbrauch vorbehalten war oder auf den lokalen Märkten in kleinen Mengen gehandelt wurde.

Der Name „Pérail" ist zuerst in der okzitanischen Sprache zu finden, wo der Käse bereits Ende des 19. Jahrhunderts als „Péral" erwähnt wurde. Dies wurde dann als „Pérail" in die französische Sprache übertragen, der Name, unter dem der Käse 1973 im „Larousse des Fromages" (Larousse der Käsesorten) erwähnt wurde.

Im Zuge der Entwicklung der Milcherzeugung innerhalb des geografischen Gebiets genießt „Pérail" heute landesweit hohes Ansehen. Dieses Ansehen ist mit seinem Geschmack, bei dem gleichzeitig Milch- und typische Schafaromen zur Geltung kommen, sowie mit der Cremigkeit der Käsemasse verknüpft. „Pérail" ist einer immer größeren Zahl von Verbrauchern bekannt. Die folgenden Veröffentlichungen und öffentlichen Anlässe tragen dazu bei und heben den Käse hervor:

— die Meister der Milch- und Käseerzeugung, die die Auszeichnung „Meilleur Ouvrier de France" erhalten haben und ihn alle an ihrem Stand anbieten,

— die beim „Concours Général Agricole de Paris" seit 2006 erhaltenen Auszeichnungen,

— die Ausgaben von Fachbüchern und neueren Büchern: Leoty, A., *Encyclopédie passionnée de la gastronomie en Occitanie: Les Fromages* (Fesselnde Enzyklopädie der Gastronomie in Okzitanien: Käse), 2017. Sicard, T., *L'atlas pratique des fromages* (Der praktische Käseatlas), 2018. Antony, B., Khodorowsky, K., *Fromage* (Käse), 2019,

— Veröffentlichungen in den nationalen Medien: France 3, Elle à Table, Paris Match, Nouvel Obs, France Info,

— beständig neue Rezeptkreationen auf zahlreichen Kochwebsites und -blogs (750g.com, gourmandisesansfrontieres.fr, grelinettecassolettes.com, xavier.fr usw.).

Der Käse genießt weltweit Ansehen: E. Behr, USA, erwähnt ihn in seinem Buch *50 Foods: A Guide to Deliciousness* (50 Lebensmittel: Ein Leitfaden der Köstlichkeit) bereits 2013 und R. Honma, Japan, in seiner Publikation über 30 Jahre Austausch mit Frankreich im Jahr 2016. Manchmal wird der Käse für die Verkostungen in den französischen Botschaften bestellt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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