C/2025/634

29.1.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/634)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν να υποβάλουν ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Pérail»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-03053 — 5.1.2024

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες**

«Pérail»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.3. Τυριά

Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

— 04 - ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ. ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ. ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

0406 — Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Pérail» είναι τυρί που παρασκευάζεται αποκλειστικά από πλήρες γάλα προβάτων της φυλής Lacaune.

Πρόκειται για μαλακό τυρί στρογγυλού και πεπλατυσμένου σχήματος. Πωλείται ακέραιο σε δύο μεγέθη:

— μικρό, διαμέτρου από 78 mm έως 88 mm, ύψους από 15 mm έως 22 mm και βάρους τουλάχιστον 90 g·

— μεγάλο, διαμέτρου από 90 mm έως 110 mm, ύψους από 15 mm έως 22 mm και βάρους τουλάχιστον 130 g.

Η περιεκτικότητά του σε ξηρά ουσία είναι τουλάχιστον 40 % και η περιεκτικότητά του σε λιπαρές ουσίες επί ξηρού είναι τουλάχιστον 50 %.

Το τυρί δεν μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο παρά μόνο από την 7η ημέρα μετά την ημερομηνία προσθήκης της πυτιάς.

Το προϊόν «Pérail» έχει λεπτό, μαλακό, βουτυρώδες περίβλημα, χωρίς κρούστα, χρώμα υπόλευκο-εκρού και χαρακτηρίζεται από ελαφρύ πέλος λόγω της ανάπτυξης της χλωρίδας ωρίμασης, ιδίως του γεώτριχου.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Το εσωτερικό του τυριού έχει χρώμα λευκό έως υπόλευκο-εκρού, είναι μαλακό στην αφή και έχει ομοιογενή μάζα. Είναι βουτυρώδες, κρεμώδες με ομοιογενή υφή στο στόμα.

Το «Pérail» αναδίδει αρώματα γάλακτος και μαλλιού προβάτων, καθώς και ελαφρά οσμή εριολίπους [*]. Η γεύση του χαρακτηρίζεται από αρώματα που παραπέμπουν σε πρόβατα, ιδίως εριολίπος και αρώματα γάλακτος που ποικίλλουν από τυρόπηγμα έως κρέμα γάλακτος, με δροσερές και ήπιες αρωματικές νότες που αναπτύσσονται χάρη στη χλωρίδα ωρίμασης, ενίοτε και με νότες αποξηραμένων φρούτων.

[*] Εριολίπος: λιπαρή ουσία που εκκρίνεται από το δέρμα των προβάτων και υπάρχει στο μαλλί τους.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Μόλις το επιτρέπουν οι καιρικές συνθήκες και υπάρχει διαθέσιμο χόρτο, τα πρόβατα γαλακτοπαραγωγής βόσκουν καθημερινά.

Κατά την περίοδο σταβλισμού των προβάτων γαλακτοπαραγωγής, το ατομικό ημερήσιο σιτηρέσιο περιλαμβάνει τουλάχιστον 1 kg ξηράς ύλης σανού ανά πρόβατο γαλακτοπαραγωγής κατά μέσο όρο σε ολόκληρο το κοπάδι.

Ως εκ τούτου, κατά μέσο όρο κατά τη διάρκεια του έτους, τουλάχιστον το 70 % της ξηράς ύλης της διατροφής του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή. Η προέλευση των ζωοτροφών επηρεάζει τη σύνθεση του γάλακτος, η οποία με τη σειρά της συμβάλλει στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Pérail».

Μόνο οι ζωοτροφές που περιλαμβάνονται σε θετικό κατάλογο επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται στη διατροφή των προβάτων γαλακτοπαραγωγής.

Μόνο οι ζωοτροφές που δεν επισημαίνονται ως γενετικώς τροποποιημένες ή που προέρχονται από προϊόντα που δεν επισημαίνονται ως γενετικώς τροποποιημένα επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται στη διατροφή του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή του γάλακτος, η παρασκευή των τυριών και η ωρίμασή τους εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του «Pérail» στη γεωγραφική περιοχή παράγεται σύμφωνα με το παραδοσιακό αγροποιμενικό σύστημα με τη χρήση της τοπικής φυλής Lacaune. Η φυλή είναι κατάλληλη για τη βέλτιστη αξιοποίηση των διατροφικών πόρων της περιοχής, από τους οποίους παράγεται γάλα πλούσιο σε λιπαρές ουσίες, η σύνθεση του οποίου συμβάλλει στα χαρακτηριστικά του «Pérail».

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Pérail» πωλείται ακέραιο. Το «Pérail» δεν επιτρέπεται να συσκευάζεται σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα ή σε κενό αέρος.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Εκτός από τις υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία περί επισήμανσης και παρουσίασης των τροφίμων, το τυρί «Pérail» πρέπει να πωλείται με επισήμανση στην ορατή πλευρά η οποία περιλαμβάνει τα εξής στοιχεία:

— την ονομασία της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Pérail» αναγραφόμενη

  — μόνη της, σε μία γραμμή της ετικέτας·

  — με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις αντιστοιχούν τουλάχιστον στα δύο τρίτα των διαστάσεων των μεγαλύτερων χαρακτήρων της ετικέτας·

— μετά την καταχώριση, το σύμβολο ΠΓΕ της Ευρωπαϊκής Ένωσης στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία·

— το παρακάτω συλλογικό εικονιστικό σήμα «Identité Pérail»:



Ανεξάρτητα από τους κανονιστικούς όρους που ισχύουν για όλα τα τυριά, απαγορεύεται να χρησιμοποιείται στην επισήμανση οποιοσδήποτε προσδιορισμός, επίθετο ή άλλη ένδειξη που χαρακτηρίζει ή συνοδεύει την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη, με εξαίρεση:

— ειδικές εμπορικές επωνυμίες, εμπορικά σήματα ή βιοτεχνικά λογότυπα χαρακτηρισμού· διευκρινίζεται, ωστόσο, ότι τα σήματα αυτά δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για την παράκαμψη της γενικής απαγόρευσης και να συνιστούν χαρακτηρισμό της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης·

— την ένδειξη «moulage manuel à la louche» [«χειρωνακτική τοποθέτηση σε καλούπια με κουτάλα»].

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Νομός Aveyron, καντόνια Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lévezou, Raspes et Lévezou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique και Tarn et Causses. Δήμοι 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 (μόνο το έδαφος του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Saint-Geniez-d'Olt), Saint-Just-sur-Viaur, Sainte-Eulalie-d'Olt, Salles-la-Source, Tauriac-de-Naucelle, Valady και Vimenet. Νομός Gard, δήμοι Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Trèves και Vissec. Νομός Hérault, δήμοι 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'Heras, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, La Salvetat-sur-Agout, Sorbs, Le Soulié και La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries. Νομός Lozère, καντόνι La Canourgue. Δήμοι Balsiège, Barjac, Les Bondons, Bourgs sur Colagne, Brenoux, Cultures, Esclanèdes, Florac Trois Rivières (μόνο το έδαφος του κατ' εξουσιοδότηση δήμου 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 και Vebron. Νομός Tarn, δήμοι Alban, Ambialet, Andouque, Anglès, Arifat, Arthès (εν μέρει), 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, Ledas-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 (εν μέρει), Tréban, Trébas, Vabre, Valderiès, Valence-d'Albigeois, Viane και Villefranche-d'Albigeois.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος «Pérail» και της γεωγραφικής περιοχής του βασίζεται στη φήμη και την ιδιαίτερη ποιότητά του.

Η γεωγραφική περιοχή είναι μια ημιορεινή έκταση από οροπέδια που διακόπτονται σε μεγάλο μέρος από κοιλάδες και βαθιές χαράδρες στα νοτιοδυτικά της οροσειράς Massif Central, η οποία εκτείνεται στις φυσικές περιοχές Grands Causses, Monts de Lacaune, Monts du Lévézou, Ségalas και Rougiers.

Το ανάγλυφο, το οποίο, λόγω υψομέτρου, προκαλεί χαμηλότερες θερμοκρασίες, είναι στοιχείο που διαφοροποιεί την περιοχή από το άμεσο περιβάλλον της, του οποίου τα φυσικά γεωγραφικά όρια χαρακτηρίζονται από σημαντικές υψομετρικές διαφορές. Η περιοχή έχει ημιορεινό κλίμα με μεσογειακές και ατλαντικές επιρροές, ακανόνιστες και αιφνίδιες εναλλαγές μεταξύ καύσωνα και ψυχρών περιόδων, βροχοπτώσεις και έντονη ξηρασία που οξύνονται από τους ισχυρούς ανέμους. Τα φτωχά, πετρώδη και αβαθή εδάφη, τα οποία ενίοτε περιέχουν βραχώδη υποστρώματα από ασβεστόλιθο της Ιουρασικής περιόδου και πρωτογενή όξινα πετρώματα, ενισχύουν αυτήν τη δριμύτητα.

Η χλωρίδα, χάρη στην αλληλεπίδραση του ορεινού και του μεσογειακού κλίματος, είναι πλούσια, αρωματική και ποικιλόμορφη: τυρφώνες Lévezou, θαμνώνες πλούσιοι σε μεσογειακά είδη στην περιοχή Rougiers [εκτάσεις με κόκκινο έδαφος] και ξηροί λειμώνες στα ασβεστολιθικά εδάφη. Το είδος της βλάστησης που απαντά συνδυάζει φυτά βοσκοτόπων και διαδρομών, κτηνοτροφικά φυτά και δημητριακά που προορίζονται για ζώα.

Λόγω της δριμύτητας του ορεινού κλίματος, των ως επί το πλείστον μη παραγωγικών εδαφών και του έντονου ανάγλυφου της γεωγραφικής περιοχής, οι γεωργικές δραστηριότητες έχουν επικεντρωθεί στην εκτροφή κυρίως προβάτων γαλακτοπαραγωγής της φυλής Lacaune, τα οποία είναι προϊόντα διασταύρωσης αρχαίων τοπικών φυλών από τα ομώνυμα όρη. Αυτή η εντόπια φυλή μπορεί να αντεπεξέλθει στις αντίξοες συνθήκες της περιοχής και έχει επικρατήσει εκεί, παράλληλα με την επέκταση των αρόσιμων λειμώνων, συμπεριλαμβανομένων των ψυχανθών.

Τα πρόβατα τρέφονται κυρίως με τους πόρους της περιοχής: διαδρομές, προσωρινοί και μόνιμοι λειμώνες, χορτονομές και συμπληρωματικές ζωοτροφές. Η διατροφή βασίζεται κυρίως στη βόσκηση, με τα πρόβατα να έχουν πρόσβαση σε βοσκοτόπους που βρίσκονται σε κοντινή απόσταση από τις στάνες, ενώ στις περιοχές όπου τα εδάφη είναι φτωχότερα, τα πρόβατα βόσκουν σε διαδρομές, οι οποίες παρέχουν ποικιλόμορφη βλάστηση και πολλά άνθη.

Το γάλα της φυλής προβάτων Lacaune χαρακτηρίζεται από υψηλή μέση περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες, η οποία αυξάνεται όσο προχωρά η γαλουχία, από υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα βραχείας αλυσίδας και από σημαντική τυροκομική απόδοση.

Το «Pérail» ήταν αρχικά προϊόν αγροκτήματος, βασικό είδος διατροφής και εποχιακό προϊόν. Ιστορικά, καθώς όλο το γάλα παραδιδόταν στα τυροκομεία «Roquefort», οι κτηνοτρόφοι παρασκεύαζαν το «Pérail» μόνο προς το τέλος της γαλουχίας των προβατίνων, όταν τα τυροκομεία σταματούσαν να παράγουν το «Roquefort» και έδιναν στους κτηνοτρόφους την πυτιά που περίσσευε. Οι παραγωγοί, για να εξοικονομήσουν χρήματα, μείωναν σταδιακά τις ποσότητες πυτιάς κατά τη διάρκεια της παραγωγής. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα την επιμήκυνση του χρόνου πήξης του τυριού και απαιτούσε την προσθήκη καλλιεργειών εκκίνησης για την οξίνιση του γάλακτος, προκειμένου να εξασφαλίζεται η καλύτερη διατήρηση του προϊόντος από πλευράς υγείας. Στη συνέχεια, η παραγωγή του «Pérail» απέκτησε βιοτεχνική και βιομηχανική διάσταση, παρότι εξακολούθησε να παράγεται στα αγροκτήματα. Ως εκ τούτου, η σημερινή μεικτή τεχνολογία που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του «Pérail» απορρέει από αυτά τα διαδοχικά στάδια.

Η τεχνογνωσία των τυροκόμων αποτυπώνεται στα εξής:

— παραδοσιακή παραγωγή με τη χρήση πλήρους γάλακτος, χωρίς αποκορύφωση·

— μεικτή τεχνολογία με την προσθήκη καλλιεργειών εκκίνησης ορού γάλακτος και πυτιάς·

— αποστράγγιση διά της βαρύτητας σε καλούπια, με περιστροφή και χωρίς συμπίεση·

— ωρίμαση με τη χρήση γεώτριχου, της κυρίαρχης χλωρίδας στο τυροκομικό περιβάλλον, η οποία αναπτύσσεται στην επιφάνεια σχηματίζοντας ελαφρύ πέλος.

Το «Pérail» είναι ένα λεπτό τυρί μικρού μεγέθους που παρασκευάζεται από πλήρες πρόβειο γάλα, το οποίο έχει μεγάλη επιφάνεια σε σχέση με το βάρος του.

Τα χαρακτηριστικά του είναι τα εξής:

— λεπτό υπόλευκο-εκρού περίβλημα·

— άρωμα μαλλιού προβάτου·

— εσωτερικό με βουτυρώδη και κρεμώδη υφή·

— δροσερές και ήπιες αρωματικές νότες.

Τα πρόβατα της φυλής Lacaune είναι ιδιαίτερα προσαρμοσμένα στη δριμύτητα του περιβάλλοντος και τρέφονται κυρίως με πόρους της γεωγραφικής περιοχής, παράγοντας γάλα πλούσιο σε λιπαρές ουσίες το οποίο χρησιμοποιείται πλήρες. Η σύνθεση λιπαρών οξέων βραχείας αλυσίδας του γάλακτος επηρεάζει άμεσα την κρεμώδη και βουτυρώδη υφή του «Pérail» μέσω των θερμοκρασιών με χαμηλό σημείο τήξης. Προσδίδει επίσης στο «Pérail» την ιδιαίτερη οσμή του από μαλλί προβάτων.

Αρχικά, το «Pérail» παρασκευαζόταν κυρίως από γυναικείο εργατικό δυναμικό, το οποίο χρησιμοποιούσε τη μικρή διαθέσιμη ποσότητα γάλακτος και πραγματοποιούσε τη στράγγιση στον περιορισμένο χώρο της «peralhièira» (πέτρινος νεροχύτης από τον οποίο έλαβε την ονομασία του το «Pérail»), με αποτέλεσμα την παραγωγή ενός τυριού μικρού μεγέθους.

Κατά τη διάρκεια της παραγωγής όταν προστίθενται οι καλλιέργειες εκκίνησης ορού γάλακτος και η πυτιά, οι τυροκόμοι χρησιμοποιούν την τεχνογνωσία τους για να προσαρμοστούν στην ετήσια μεταβλητότητα της σύνθεσης του πρόβειου γάλακτος για την παρασκευή ενός τυριού με τα επιθυμητά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Το μικρό πάχος του «Pérail» έχει ως αποτέλεσμα πολύ υψηλή ικανότητα στράγγισης. Η επιδέξια εκτέλεση αυτού του σταδίου παραγωγής, το οποίο πραγματοποιείται διά της βαρύτητας στα καλούπια, με περιστροφή και χωρίς συμπίεση, συμβάλλει στην ανάπτυξη του γεώτριχου, της κύριας χλωρίδας ωρίμασης.

Κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, το «Pérail» αποκτά το λεπτό περίβλημα υπόλευκου-εκρού χρώματος χάρη στην ανάπτυξη του γεώτριχου, το οποίο δημιουργεί ισχυρή πρωτεόλυση που δίνει ένα προϊόν με βουτυρώδες εσωτερικό και κρεμώδη υφή. Η χλωρίδα αυτή αποτρέπει τη συσσώρευση πικρών πεπτιδίων, τα οποία σχηματίζονται από τις πρωτεάσεις πυτιάς και τα βακτήρια γαλακτικού οξέος. Η διαδικασία ωρίμασης, η οποία απαιτεί συνεχή προσαρμογή στην ετήσια μεταβλητότητα των χαρακτηριστικών του πρόβειου γάλακτος, παρέχει τη δυνατότητα στο «Pérail» να αναπτύξει δροσερές, ήπιες αρωματικές νότες και να αποκτήσει την υφή του.

Σε τοπικό επίπεδο, η φήμη του «Pérail» συνδέεται ιστορικά με τη σύσχετισή του με ένα στρογγυλό, πεπλατυσμένο και βουτυρώδες πρόβειο τυρί, το οποίο προορίζεται για ιδιωτική κατανάλωση ή διατίθεται σε μικρές ποσότητες στις τοπικές αγορές.

Η ονομασία «Pérail» εμφανίστηκε για πρώτη φορά στην οξιτανική γλώσσα ως «Péral», από το τέλος του 19ου αιώνα. Στη συνέχεια, γαλλοποιήθηκε σε «Pérail», την ονομασία με την οποία είχε αναφερθεί το 1973 στο Larousse des Fromages.

Σήμερα, το «Pérail» έχει αποκτήσει φήμη σε εθνικό επίπεδο, η οποία συνδέεται με την ανάπτυξη της παραγωγής γάλακτος εντός της γεωγραφικής περιοχής. Συσχετίζεται με γεύση που είναι και γαλακτώδης και χαρακτηριστική του πρόβειου τυριού, καθώς και με την κρεμώδη υφή του. Όλο και περισσότεροι καταναλωτές γνωρίζουν το «Pérail». Οι ακόλουθες δημοσιεύσεις συνέβαλαν σ' αυτό εστιάζοντας στο προϊόν:

— οι τυροκόμοι Meilleur Ouvrier de France, οι οποίοι το συμπεριέλαβαν όλοι στους πάγκους τους·

— τα βραβεία στο Concours Général Agricole de Paris από το 2006·

— εξειδικευμένα βιβλία, από τα οποία τα πιο πρόσφατα είναι: L'encyclopédie passionnée de la gastronomie en Occitanie [Η ενθουσιώδης εγκυκλοπαίδεια της γαστρονομίας στην Οξιτανία]: Les Fromages [Τυριά], A. Leoty, 2017· L'atlas pratique des fromages [Ο πρακτικός άτλαντας των τυριών], T. Sicard, 2018· Fromage [Τυρί], B. Antony, K. Khorodorowsky, 2019·

— αναφορές στα εθνικά μέσα μαζικής ενημέρωσης: France 3, Elle à Table, Paris Match, Nouvel Obs, France Info·

— νέες συνταγές που δημοσιεύονται κάθε χρόνο σε πολλούς ιστοτόπους και ιστολόγια μαγειρικής (750g.com, gourmandisesansfrontieres.fr, grelinettecassolettes.com, xavier.fr κ.λπ.).

Η φήμη του έχει εξαπλωθεί και σε άλλες ηπείρους: στις ΗΠΑ, ο E. Behr το αναφέρει στο βιβλίο του *50 Foods: A Guide to Deliciousness* [50 τρόφιμα: οδηγός γευστικότητας] ήδη από το 2013, και ο R. Honma της Ιαπωνίας στο έργο του *30 ans d'échange avec la France* [30 έτη ανταλλαγών με τη Γαλλία] το 2016. Μερικές φορές το ζητούν σε γευσιγνωσίες που πραγματοποιούνται σε γαλλικές πρεσβείες.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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