Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/634)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Pérail»

N° UE: PGI-FR-03053 – 5.1.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre**

«Pérail»

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.3. Quesos

Código de la nomenclatura combinada

— 04 - LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

0406 - Quesos y requesón

3.2. *Descripción del producto a que se refiere el nombre indicado en el punto 1*

El «Pérail» es un queso elaborado exclusivamente con leche entera de oveja de raza Lacaune.

Es un queso de pasta blanda de forma redonda y plana. Se comercializa entero y se presenta en dos formatos:

— formato pequeño, con un diámetro de 78 a 88 mm, una altura de 15 a 22 mm y un peso mínimo de 90 gramos,

— formato grande, con un diámetro de 90 a 110 mm, una altura de 15 a 22 mm y un peso mínimo de 130 gramos.

Su contenido en materia seca es del 40 % como mínimo y su grasa seca es del 50 % como mínimo.

El queso solo puede comercializarse a partir del séptimo día siguiente a la fecha de adición del cuajo.

El «Pérail» presenta una piel fina suave y fundente, sin corteza, de color marfil-crudo, caracterizada por un ligero enfurtido debido al desarrollo de la flora de maduración y, en particular, al Geotrichum.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=es).

La pasta de color entre blanco y marfil-crudo es suave al tacto y de corte limpio. Es fundente, untuosa y de textura homogénea en boca.

El «Pérail» libera olores lácteos y de lana de oveja, así como un ligero olor a grasa de lana[*]. Su sabor se caracteriza por aromas de oveja, en particular de suarda, y aromas lácteos que van de la cuajada a la nata de leche de oveja, acompañados de notas aromáticas frescas y dulces desarrolladas por la flora de maduración, a veces con una fondo de frutos secos.

[*] grasa de lana: grasas secretadas por la piel de las ovejas y mezcladas con lana

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Tan pronto como las condiciones climáticas lo permitan, el pastoreo de las ovejas lecheras se realiza diariamente en período de disponibilidad de hierba.

En los períodos de pastoreo, la ración diaria individual de las ovejas lecheras comprenderá como mínimo 1 kg de materia seca de heno por oveja lechera, como media de todas las ovejas lecheras.

Así pues, la alimentación del rebaño lechero procede al menos en un 70 %, calculada en materia seca, de la zona geográfica, en promedio a lo largo del año. El origen de la alimentación influye en la composición de la leche, que a su vez contribuye a las características organolépticas del «Pérail».

En la alimentación de las ovejas lecheras solo se autorizan los alimentos especificados en una lista positiva.

En la alimentación del rebaño lechero solo se autorizan los alimentos no etiquetados como modificados genéticamente o procedentes de productos no etiquetados como modificados genéticamente.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción de leche y la fabricación y la maduración de los quesos se efectúan en la zona geográfica.

La producción de leche destinada a la elaboración del «Pérail» en la zona geográfica se basa en el sistema agropastoral tradicional que utiliza la raza local Lacaune, especialmente adaptada para valorizar los recursos alimentarios del territorio, a partir de los cuales esta oveja produce una leche rica en materia grasa cuya composición contribuye a las características del «Pérail».

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El «Pérail» se comercializa entero. El «Pérail» no puede envasarse en atmósfera modificada ni subvacío.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Además de las indicaciones obligatorias previstas por la normativa relativa al etiquetado y a la presentación de los productos alimenticios, el queso «Pérail» se comercializa obligatoriamente provisto, en la cara visible, de una etiqueta que contiene:

— la denominación de la Indicación Geográfica Protegida «Pérail», que aparece:

  — aislada, en una línea del etiquetado,

  — en caracteres de dimensiones al menos iguales a dos tercios de los caracteres más grandes de la etiqueta,

— e incluye, en el mismo campo visual que el nombre, el símbolo IGP de la Unión Europea a partir del registro europeo,

— y con el logo colectivo «Identité Pérail», reproducido a continuación:



Con independencia de las menciones reglamentarias aplicables a todos los quesos, queda prohibido en el etiquetado el empleo de cualquier determinante, cualitativo o cualquier otra mención que califique o acompañe la Indicación Geográfica Protegida, con excepción de:

— las marcas comerciales o de fábrica específicas, la marca de calificación artesanal, si bien estas marcas no pueden constituir una elusión de la prohibición general ni constituir una calificación de la Indicación Geográfica Protegida,

— la mención «moulage manuel à la louche».

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

Departamento de l'Aveyron Cantones de Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lévezou, Raspes y Lévezou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique, Tarn y Causses. Municipios de 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 y d'Aubrac (únicamente en el territorio del municipio delegado Saint-Geniez-d'Olt), Saint-Just-sur-Viaur, Sainte-Eulalie-d'Olt, Salles-la-Source, Tauriac-de-Naucelle, Valady, Vimenet. Departamento de Gard Communes de Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Trèves y Vissec. Departamento de 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 Souligé, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries. Departamento de Lozère Canton de la Canourgue. Municipios de Balsiège, Barjac, Les Bondons, Burgs sur Colagne, Brenge, Cultures, Esclanèdes, Florac Trois Rivières (únicamente en el territorio del municipio delegado 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. Departamento de Tarn, municipios de Alban, Ambialet, Andouque, Anglès, Arifat, Arthès (en parte), 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 (en parte), Tréban, Trébas, Vabre, Valderiès, Valence-d'Albigeois, Viane, Villefranche-d'Albigeois.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo entre el «Pérail» y su zona geográfica se basa en su reputación y su calidad específicas.

La zona geográfica es una zona semimontañosa de mesetas atravesadas por valles y desfiladeros profundos al sudoeste del Macizo Central, que se extiende por las regiones naturales de Grands Causses, Monts de Lacaune, Monts du Lévézou, Ségalas y Rougiers.

La orografía propia, que explica las temperaturas más frescas debido a la altitud, es un factor diferenciador con respecto al entorno inmediato de la zona, que tiene límites geográficos naturales marcados por los grandes desniveles. La zona se caracteriza por un clima de montaña matizado, con influencias mediterráneas y atlánticas y una alternancia irregular y brusca entre períodos caniculares y fríos, precipitaciones y fuertes sequías acentuadas por vientos violentos. Los suelos pobres, pedregosos y poco profundos, que a veces incluyen afloramientos rocosos de calizas jurásicas y rocas ácidas primarias, potencian su rudeza.

La mezcal del clima de montaña con el clima mediterráneo permite la presencia de una flora rica, aromática y diversa: brezales de Levezou, carrascales ricos en especies mediterráneas en los Rougiers y prados secos en terrenos calcáreos. El tipo de vegetación encontrada mezcla los sectores de pasto y pastoreo, cultivos forrajeros y cereales destinados a los animales.

El riguroso clima de montaña, los suelos poco productivos en su mayoría y la topografía accidentada de la zona geográfica han orientado predominantemente las actividades agrícolas hacia la ganadería de la oveja lechera Lacaune, fruto del cruce de razas locales antiguas en los montes que le dan nombre. Rústica, esta raza es resistente y se ha impuesto en esta zona agreste en paralelo a la extensión de los prados cultivados, en particular de leguminosas.

La alimentación de las ovejas utiliza principalmente los recursos de la zona: pastizales, prados temporales y permanentes, forrajes y piensos complementarios. El sistema de alimentación lo constituye el pasto alrededor de la explotación ganadera y en las zonas en las que los suelos son más pobres: un pastoreo extensivo con una vegetación diversa y multiplicidad floral.

La leche de oveja Lacaune se caracteriza por un contenido medio de materia grasa elevado que aumenta con el avance de la lactación, un alto contenido en ácidos grasos de cadena corta y un alto rendimiento quesero.

La fabricación del «Pérail» es artesanal, estacional y de subsistencia en su origen. Históricamente, como la leche se entregaba en su totalidad a las queserías de «Roquefort», los agricultores solo fabricaban «Pérail» al final de la lactación de las ovejas, cuando las queserías dejaban de fabricar «Roquefort» y donaban a los ganaderos los restos de cuajo. Para economizar, los productores reducían la cantidad de cuajo en las sucesivas elaboraciones. Esto alargaba el tiempo de coagulación y requería la adición de fermentos para acidificar la leche, lo que garantizaba una mejor conservación sanitaria. La producción del «Pérail» ha alcanzado con el tiempo una dimensión artesanal e industrial, sin por ello abandonar la dimensión de la elaboración en la granja. La actual tecnología de tipo mixto del «Pérail» se deriva de estas etapas sucesivas.

El saber hacer de los queseros se ilustra por:

— una elaboración tradicional a base de leche entera, que se lleva a cabo sin desnate,

— una tecnología mixta con aporte de fermentos iniciadores y cuajo,

— un desuerado por gravedad en molde, por vuelco y sin prensado,

— una maduración por el Geotrichum, flora predominante en el medio ambiente de las queserías, que forma un pequeño fieltro en la superficie.

El «Pérail» es un queso de leche entera de oveja, de pequeño espesor y tamaño, con una gran superficie en relación con su peso.

Se caracteriza por:

— piel fina, de color marfil-crudo,

— olores de lana de oveja,

— una pasta fundente y de textura untuosa,

— notas aromáticas frescas y dulces.

Las ovejas Lacaune, especialmente adaptadas al rigor del medio y alimentadas en su mayor parte con los recursos procedentes de la zona geográfica, proporcionan una leche rica en materia grasa utilizada entera. Su composición en ácidos grasos de cadena corta influye directamente en la textura untuosa y en la pasta fundente del «Pérail» a través de las bajas temperaturas de puntos de fusión y proporciona también olores a lana de oveja específicos del «Pérail».

La elaboración del «Pérail» corría inicialmente a cargo de una mano de obra predominantemente femenina que trabajaba con una escasa cantidad de leche disponible y procedía al desuerado en el espacio reducido de la «peralhièira» (fregadero de piedra que dio el nombre «Pérail»), dando lugar a este queso de pequeño tamaño.

En la elaboración con fermentos lácticos y cuajo, el buen hacer de los queseros permite adaptarse a la variabilidad anual de la composición de la leche de oveja para obtener un queso con las características organolépticas deseadas.

El fino espesor del «Pérail» se obtiene gracias al excelente desuerado. El control de esa fase de fabricación, efectuada mediante gravedad en moldes, por vuelco y sin prensado, favorece la principal flora de maduración, el Geotrichum.

Durante la maduración, el «Pérail» adquiere su fina corteza de color marfil-crudo gracias al desarrollo del Geotrichum, que genera una proteólisis potente dando origen a la pasta fundente y textura untuosa que caracterizan el queso. Esta flora impide la acumulación de péptidos amargos formados por las proteínas del cuajo y de las bacterias lácticas. La maduración, que requiere una adaptación permanente a la variabilidad anual de las características de la leche de oveja, permite al «Pérail» desarrollar notas aromáticas frescas y dulces y adquirir su textura característica.

Localmente, la reputación del «Pérail» se ha vinculado históricamente a su asociación con un queso de oveja, redondo y plano, cremoso, reservado para el autoconsumo o intercambiado en pequeñas cantidades en los mercados locales.

El nombre «Pérail» aparecía, en primer lugar, en occitano: Péral, a finales del siglo XIX. A continuación, se afrancesó en «Pérail», nombre con el que fue citado en 1973 en el *Larousse des Fromages*.

En la actualidad, la reputación del «Pérail» es nacional en consonancia con el desarrollo de la producción lechera en la zona geográfica. Se asocia a un sabor a la vez lácteo y de oveja, y a la untuosidad de la pasta. El «Pérail» es conocido por un número cada vez mayor de consumidores. Las siguientes publicaciones contribuyen y se dedican a ello:

— Los queseros *Meilleur Ouvrier de France*, que lo colocan en todos sus puestos de mercado;

— Los premios en el *Concours Général Agricole* de París desde 2006;

— Ediciones de libros especializados, las más recientes: *L'encyclopédie passionnée de la gastronomie en Occitanie*: *Les Fromages*, A. Leoty, 2017; *L'atlas pratique des fromages*, T. Sicard, 2018; *Fromage*, B. Antony, K. Khodorowsky, 2019;

— Los reportajes en distintos medios de comunicación nacionales: France 3, Elle à Table, Paris Match, Nouvel Obs, France Info;

— La creación de recetas en numerosos sitios y blogs de cocina cada año (750g.com, gourmandisesansfrontieres.fr, grelinettecassolettes.com, xavier.fr, etc.).

Su reputación se extiende por todos los continentes: E. Behr, de EE.UU., lo menciona en su libro *50 Foods: A Guide to Deliciousness*» ya en 2013 y R. Honma, de Japón, en su obra sobre treinta años de intercambio con Francia, en 2016. A veces se pide en las degustaciones en las embajadas francesas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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