C/2025/634

29.1.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/634)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Pérail“

ELi nr: PGI-FR-03053 – 5.1.2024

KPN ( ) KGT (X)

1. **Nimetus(ed)**

„Pérail“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.3. Juustud

Kombineeritud nomenklatuuri kood

— 04 – PIIM JA PIIMATOOTED; LINNUMUNAD; NATURAALNE MESI; MUJAL NIMETAMATA LOOMSE PÄRITOLUGA TOIDUAINED

0406 – Juust ja kohupiim

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusega tähistatud toote kirjeldus*

„Pérail“ on ainult Lacaune'i tõugu lammaste täispiimast valmistatud juust.

Tegemist on ümara ja lameda kujuga pehme juustuga. Seda turustatakse tervena kahes suuruses:

— väike (läbimõõt 78–88 mm, kõrgus 15–22 mm, kaal vähemalt 90 g)

— ja suur (läbimõõt 90–110 mm, kõrgus 15–22 mm, kaal vähemalt 130 g).

Toote kuivainesisaldus on vähemalt 40 % ja rasvasisaldus kuivaines vähemalt 50 %.

Juustu ei tohi turustada enne seitsme päeva möödumist kalgendamise päevast.

Tootel „Pérail“ on õhuke, vetruv ja sulav koorikuta pealiskiht, mis on elevandiluu või pleegitamata kanga värvi ning tänu erilisele laagerdumise mikrofloorale (eelkõige *Geotrichum*„ile) kergelt sametine.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Juustumass on valge kuni elevandiluu või pleegitamata kanga värvi, puutumisel vetruv ja lõikamisel jääb sirge lõige. Toode on suussulav, kreemjas ja ühtlase tekstuuriga.

Tootel „Pérail“ on piima, lambavilla ja kerge villarasva lõhn[*]. Juustule on iseloomulik lambalõhn, eelkõige villarasva ja piima hõng, mida on tunda lammaste piimast valmistatud kalgendis ja koores, kusjuures laagerdumisfloora lisab värskeid ja pehmeid aromaatseid nüansse ning mõnikord on tunda kuivatatud puuviljade aroomi.

[*] Villarasv: lamba nahalt villa sisse eritunud rasv.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Kui karjamaadel on rohtu ja ilmastikutingimused seda võimaldavad, lastakse piimalambad iga päev karjamaale.

Kogu karja kohta keskmiselt peab karjatamisperioodi ajal iga piimalamba päevaratsioonis vähemalt üks kilo kuivainest pärinema heinast.

Piimakarja aasta keskmisest söödast pärineb vähemalt 70 % (arvestades kuivaines) geograafilisest piirkonnast. Sööda päritolu mõjutab piima koostist, mis omakorda kujundab toote „Pérail“ organoleptilisi omadusi.

Piimalammaste puhul tohib kasutada ainult lubatud sööda nimekirjas osutatud sööta.

Piimakarja söödas on lubatud kasutada ainult geneetiliselt muundamata tooteid ja tooteid, mis ei ole valmistatud geneetiliselt muundatud toodetest.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Piim peab olema toodetud ja juustuks töödeldud ning juust peab olema valminud geograafilises piirkonnas.

Juustu „Pérail“ valmistamiseks ettenähtud piima tootmine geograafilises piirkonnas põhineb traditsioonilisel põllumajandusel ja karjakasvatusel, milles on oluline roll kohalikku Lacaune'i tõugu lammastel, kellele sobib piirkonnas kasvatatav sööt ja kellelt saadakse rasvarikast piima, mille koostis aitab kaasa toote „Pérail“ omaduste kujunemisele.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Toodet „Pérail“ turustatakse terve tükina. Toodet „Pérail“ ei tohi pakendada modifitseeritud atmosfääri ega vaakumisse.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Lisaks toiduainete märgistamist ja esitlemist käsitlevates eeskirjades sätestatud kohustuslikele andmetele peab juustu „Pérail“ turustamisel olema selle pealmisel küljel märgistus, mis hõlmab järgmist:

— kaitstud geograafilise tähise nimetus „Pérail“, mis on esitatud

  — ainult ühel märgistuse real,

  — tähtedega, mille suurus on vähemalt kaks kolmandikku märgisel olevate suurimate tähtede suurusest,

— samas vaateväljas Euroopa Liidu kaitstud geograafilise tähise sümboliga (alates Euroopa Liidus registreerimise kuupäevast) ning

— järgmise kollektiivkujutismärgiga „Identité Pérail“ (Pérail’ piirkonna toode)



Olenemata kõigi juustude suhtes kohaldatavatest õigusnormidest on märgistusel keelatud kasutada mis tahes määravat, kvalitatiivset või muud märget, mis viitab kaitstud geograafilisele tähisele või on sellega seotud, välja arvatud:

— eriomased kaubamärgid või vabrikutähised ja käsitööonduslikud tähised (kusjuures sellised kaubamärgid või tähised ei tohi kujutada endast põhimõttelist keelust kõrvalehoidmist ega kaitstud geograafilise tähisega seotud hinnangut);

— sõnad „käsitsi vormitud“.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Aveyroni departemangu järgmised kantonid: 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 ning järgmised kommuunid: 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 (ainult Saint-Geniez-d’Olt’i delegeeritud kommuuni territoorium), Saint-Just-sur-Viaur, Sainte-Eulalie-d’Olt, Salles-la-Source, Tauriac-de-Naucelle, Valady, Vimenet. Gardi departemangu järgmised kommuunid: Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Trèves, Vissec. Hérault“ departemangu järgmised kommuunid: 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. Lozère Canton de la Canourgue’i departemangu järgmised kommuunid: Balsièges, Barjac, Les Bondons, Bourgs sur Colagne, Brenoux, Cultures, Esclanèdes, Florac Trois Rivières (ainult Florac’i delegeeritud kommuuni territoorium), 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. Tarni departemangu järgmised kommuunid: Alban, Ambialet, Andouque, Anglès, Arifat, Arthès (osaliselt), 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 (osaliselt), Tréban, Trébas, Vabre, Valderiès, Valence-d’Albigeois, Viane, Villefranche-d’Albigeois.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toote „Pérail“ ja selle geograafilise piirkonna vaheline seos põhineb toote mainel ja erilisel kvaliteedil.

Geograafiline piirkond on määratletud Kesk-Massiivi edelaosa poolmäestikulise platooga kuhu lõikuvad arvukad orud ja sügavad mäekitsused, ning see hõlmab Caussesi, Monts de Lacaune'i, Monts du Lévézou, Ségalase ja Rougiersi looduslikke piirkondi.

Piirkonna kõrguse tõttu merepinnast on temperatuur seal jahedam, mis annab eelise vahetus läheduses asuvale piirkonnale, mille looduslikke geograafilisi piire iseloomustab märkimisväärne kõrguste vahe. Piirkonnas on Vahemere ja Atlandi ookeani mõjudega mägine kliima, kus ebakorrapäraselt ja järsult vahelduvad kõrge ja madala temperatuuriga perioodid ning sademed ja tugevad põuad, mida süvendavad tugevad tuuled. Lisaks rasketele kliimatingimustele on piirkonnas kehvad, kivised ja õhukesed mullad, mis siin-seal koosnevad Juura ajastu lubjakivi-paljanditest ja happelistest aluskivimitest ja võimendavad karmi kliimat.

Mägise ja vahemerelise kliima segunemine soodustab rikkaliku, aromaatse ja mitmekesise taimestiku kujunemist: Lévezou nõmmed, Rougiers' piirkonna liigirikas vahemereline gariig ja lubjarikastel muldadel laiuvad kuivad rohumaad. Taimestikus on esindatud karja- ja rohumaade taimed, söödakultuurid ja loomasöödaks kasvatatav teravili.

Karm mägine kliima, enamasti väheviljakad mullad ja geograafilise piirkonna ebatasane pinnamood on mõjutanud põllumajanduslikku tegevust – peamiselt kasvatatakse Lacaune'i tõugu piimalambaid, kes on samanimelise mägipiirkonna iidsete kohalike tõugude ristandid. See on tugev ja piirkonna karmi kliimaga kohanenud vastupidav tõug, mille levik kattus haritavate rohumaade, sealhulgas liblikõieliste kasvatamiseks rajatud rohumaade laiendamisega.

Suurem osa lammaste söödast on pärit tootmispiirkonnast: karjamaade ning ajutiste ja püsirohumaade taimed, söödataimed ja täiendsööt. Eelistatud on karjatamine lambalauda vahetus läheduses asuvatel rohumaadel, piirkondades, kus muld on eriti vaene ning mitmekesise taimestiku ja paljude õistaimedega karjamaadel.

Lacaune'i tõugu lammaste piimal on suur keskmine rasvasisaldus (mis suureneb imetamise käigus) ja lühikese ahelaga rasvhapete sisaldus ning piimast saab rohkelt juustu.

Juustu „Pérail“ toodeti algselt talus oma tarbeks ja hooajaliselt. Kuna kogu piim tarniti juustu „Roquefort“ valmistavatele meiereidele, valmistasid talumehed juustu „Pérail“ alles lammaste laktatsiooniperioodi lõpus, kui meiereid lõpetasid juustu „Roquefort“ valmistamise ja andsid ülejäänud laabi talunikele. Kokkuhoiu huvides vähendasid tootjad tootmisperioodi käigus laabikoguseid. Seetõttu pikenes kalgendamisaeg ja piima hapestamiseks oli vaja lisada baktereid, mis tagas juustu parema säilimise. Juustu „Pérail“ tootmine võttis seejärel käsitööndusliku ja tööstuslikud mõõtmed, kuid juustu toodeti jätkuvalt ka talumajapidamistes. Praegu juustu „Pérail“ valmistamisel kasutatav kombineeritud meetod on kujunenud kirjeldatud arenguetappide tulemusena.

Juustumeistrite oskusteave hõlmab järgmist:

— traditsiooniline juustutootmine koorimata täispiimast;

— kombineeritud tehnoloogia rakendamine, mille kohaselt lisatakse nii piimhappebaktereid kui ka laapi;

— juustumassi nõrutamine vormis raskusjõu toimel, juustumassi pöörates ja ilma pressimata;

— laagerdamine juustukoja keskkonnas domineeriva mikrofloora *Geotrichum*'i toel, tänu millele tekib juustu pinnale kerge sametine kiht.

Toode „Pérail“ on lamba täispiimast valmistatud õhuke ja väikese läbimõõduga juust, mille pind võrreldes juustu kaaluga on suur.

Tootel on järgmised iseloomulikud omadused:

— elevandiluu või pleegitamata kanga värvusega õhuke kest,

— lambavilla lõhn,

— juustumass on voolava ja kreemja tekstuuriga,

— värsked ja magusad aroominüansid.

Lacaune'i tõugu lambad, kes on hästi kohanenud karmi keskkonnaga ja kellele antakse peamiselt geograafilisest piirkonnast pärit sööta, toodavad rasvast piima, mida kasutatakse koorimata. Piima koostisesse kuuluvad lühikese ahelaga rasvhapped mõjutavad otseselt toote „Pérail" kreemja tekstuuri kujunemist ja juustumassi voolavust, sest juust valmib madalal temperatuuril, ning tagavad tootele „Pérail" iseloomuliku lambavilla lõhna.

Algselt valmistasid juustu „Pérail" peamiselt naised vähesest kasutada olevast piimast väikesel nõrutusalal *peralhièira* (kivist kraanikauss, mis andis nime juustule „Pérail"), mistõttu olid ka juustud väikesed.

Kui korraga kasutatakse piimhappebaktereid ja laapi, on juustutootjate oskusteabel oluline roll, et võtta arvesse lambapiima koostise varieeruvust aasta jooksul ja saada soovitud organoleptiliste omadustega juust.

Juust „Pérail" on õhuke, sest nii on tagatud suur nõrutuspind. Vormides gravitatsiooni jõul ja ilma pressimiseta toimuva tootmisetapi nõuetekohane kulgemine soodustab laagerdumise mikrofloora (eelkõige *Geotrichum*'i) arengut.

Laagerdumisel moodustub tootele „Pérail" õhuke elevandiluu või pleegitamata kanga värvusega kest. See tekib seene *Geotrichum* arengu toel toimuva ägeda proteolüüsi tulemusena, mis tagab ka juustumassi sulava ja kreemja tekstuuri. See mikrofloora takistab laabi- ja piimhappebakterite valkudest moodustuvate mõrude peptiidide teket. Laagerdamisel tuleb pidevalt arvesse võtta lambapiima omaduste varieeruvust aasta lõikes, kuid see etapp tagab tootele „Pérail" värsked ja mahedad aroominüansid ning iseloomuliku tekstuuri.

Piirkonnas on juustu „Pérail" maine kujunemist suunanud asjaolu, et inimesed seostavad nime „Pérail" lambajuustuga, millel on ümar ja lame kuju ning voolav tekstuur, ning mida valmistatakse oma tarbeks või väikeses koguses kauplemiseks kohalikel turgudel.

19. sajandi lõpus kasutusele võetud nimi kõlas algselt oksitaani keeles „Peral". Seejärel hakati kasutama nime „Pérail", mis on registreeritud 1973. aastal juuste käsitlevas teatmikus „Larousse des Fromages".

Tänapäeval on toode „Pérail" tuntud kogu riigis, sellele on kaasa aidanud piimatootmise areng geograafilises piirkonnas. Juustu nimi seostub ühtaegu piima- ja lambaaroomiga ning juustumassi kreemja tekstuuriga. „Pérail" nimi on sööbinud paljude tarbijate mällu. Sellele on kaasa aidanud:

— juustumeistrid, kes on pälvinud parima oskustöölise auhinna „Meilleur Ouvrier de France" ja seda juustu tutvustanud;

— alates 2006. aastast Pariisis üldisel põllumajanduskonkursil võidetud auhinnad;

— erialaraamatud ja väljaanded, näiteks hiljuti ilmunud L'encyclopédie passionnée de la gastronomie en Occitanie: Les Fromages (Oksitaania gastronoomia tõeline entsüklopeedia: juustud), A. Leoty, 2017; L'atlas pratique des fromages (Praktiline juustude atlas), T. Sicard, 2018; Fromage (Juust), B. Antony, K. Khodorowsky, 2019;

— riiklikud meediaväljaanded: France 3, Elle à Table, Paris Match, Nouvel Obs, France Info;

— igal aastal paljudel toidusaitidel ja -blogides (750g.com, gourmandisesansfrontieres.fr, grelinettecassolettes.com, xavier.fr jne) avaldatud retseptid.

Juustu maine ulatub ka teistele kontinentidele. Edward Behr (USA) mainis seda juustu oma raamatus „50 Foods: A Guide to Deliciousness“ (50 toiduainet: maitseelamuste teejuht) juba 2013. aastal ja R. Honma (Jaapan) teoses „30 ans d'échange avec la France“ (30 aastat koos Prantsusmaaga) 2016. aastal. Mõnikord pakutakse seda juustu Prantsusmaa saatkondade korraldatud degusteerimistel.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

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