C/2025/634

29.1.2025

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2025/634)

Hakemuksen julkaisemisen jälkeen jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti esittää komissiolle vastaväitteen kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Pérail”

EU-nro: PGI-FR-03053 – 5.1.2024

SAN ( ) SMM (X)

1. **Nimi/nimet**

”Pérail”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.3 Juustot

Yhdistetyn nimikkeistön koodi

— 04 – MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET

0406 – Juusto ja juustoaine

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Pérail” on juusto, jonka valmistukseen käytetään yksinomaan Lacaune-rodun lampaista peräisin olevaa täysmaitoa.

Tuote on muodoltaan pyöreä ja litteä pehmeä juusto. Se myydään kokonaisena, ja sitä on saatavilla kahden kokoisena:

— pieni juusto, halkaisija 78–88 mm, korkeus 15–22 mm ja paino vähintään 90 g

— suuri juusto, halkaisija 90–110 mm, korkeus 15–22 mm ja paino vähintään 130 g.

Juuston kuiva-ainepitoisuus on vähintään 40 prosenttia ja rasvapitoisuus vähintään 50 prosenttia kuiva-aineesta.

Juusto voidaan myydä aikaisintaan 7 päivän kuluttua juoksettamispäivästä.

Pérail-juustossa on ohut, pehmeä ja sulava pintakerros mutta ei kuorta. Pinta on harmahtavankellertävän norsunluunvalkoinen, ja siinä on hieman kypsytyksenaikaisen mikrobikasvuston, varsinkin *Geotrichum*-sienten, muodostamaa hometta.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Juuston sisuksen väri vaihtelee valkoisesta harmahtavankellertävän norsunluunvalkoiseen. Sisus tuntuu kosketettaessa pehmeältä, ja leikkauspinta on tasainen. Sisus on sulavaa, kermaista ja suutuntumaltaan tasakoosteista.

Pérail-juusto tuoksuu maidolle ja lampaanvillalle sekä kevyesti villarasvalle*. Juuston maulle ovat ominaisia maut, joista tulee mieleen lammas, erityisesti villarasvan maut ja maitomaiset maut, jotka vaihtelevat juoksettuneesta maidosta kermaan. Lisäksi maussa on kypsytyksenaikaisen mikrobikasvuston muodostamia raikkaita ja mietoja aromaattisia vivahteita sekä toisinaan häivähdys kuivattuja hedelmiä.

* Villarasva: lampaan ihon erittämä rasvainen aine, jota on lampaanvillassa.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Lypsyuuhia laidunnetaan heti sään salliessa päivittäin, kun ruohoa on saatavilla.

Lypsyuuhikatraan ollessa karsinassa uuhien yksilöllinen päivittäinen rehuannos käsittää keskimäärin vähintään kilogramman heinää kuiva-aineena ilmaistuna.

Näin ollen vuoden aikana keskimäärin vähintään 70 prosenttia lypsyuuhikatraan ravinnon kuiva-aineesta on peräisin maantieteelliseltä alueelta. Rehun alkuperä vaikuttaa maidon koostumukseen, joka puolestaan antaa leimansa Pérail-juuston aistinvaraisille ominaisuuksille.

Ainoastaan sallittujen rehujen luettelossa mainitut rehut ovat sallittuja lypsyuuhien ruokinnassa.

Lypsyuuhikatraan ruokinnassa ovat sallittuja ainoastaan rehut, joita ei ole merkitty muuntogeenisiksi tai jotka on saatu tuotteista, joita ei ole merkitty muuntogeenisiksi.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Maito tuotetaan ja juusto valmistetaan ja kypsytetään maantieteellisellä alueella.

Pérail-juuston valmistukseen maantieteellisellä alueella käytettävä maito tuotetaan perinteisen laiduntalousjärjestelmän mukaisesti käyttämällä paikallista Lacaune-rotua. Rotu soveltuu hyvin hyödyntämään alueen ravintovaroja parhaalla mahdollisella tavalla. Se tuottaa niistä runsaasti rasvaa sisältävää maitoa, jonka koostumus antaa leimansa Pérail-juuston ominaisuuksille.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Pérail-juusto myydään kokonaisena. Sitä ei saa pakata suojakaasu- eikä tyhjiöpakkauksiin.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Elintarvikkeiden merkintöjä ja esillepanoa koskevan lainsäädännön mukaisten pakollisten mainintojen lisäksi Pérail-juuston merkinnöissä on oltava näkyvällä puolella seuraavat tiedot:

— suojatun maantieteellisen merkinnän nimi ”Pérail”

  — yksinään etiketin yhdellä rivillä

  — kirjaimilla, joiden koko on vähintään kaksi kolmasosaa etiketin suurimmasta kirjainkoosta

— rekisteröinnin jälkeen Euroopan unionin SMM-tunnus samassa visuaalisessa kentässä kuin tuotteen nimi

— seuraava Identité Périail -yhteisömerkki:



Riippumatta kaikkia juustoja koskevista lakisääteisistä merkinnöistä erilaisten määritteiden, luonnehdintojen tai muiden suojattuun maantieteelliseen merkintään liittyvien merkintöjen käyttö etiketeissä on kielletty lukuun ottamatta seuraavia:

— kaupalliset tuotemerkit, erityiset tavaramerkit tai käsityöläisen ammattipätevyyden osoittavat tunnukset, mutta tällaisia merkkejä ei saa käyttää yleisen kiellon kiertämiseen eivätkä ne saa johtaa suojatun maantieteellisen merkinnän luonnehdintaan

— ilmaisu ”moulage manuel à la louche” (”kauhalla muotteihin pantu”).

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Aveyronin departementti, seuraavat kantonit: Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lévezou, Raspes et Lévezou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique ja Tarn et Causses. Seuraavat kunnat: 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 (ainoastaan Saint-Geniez-d'Oltin liitoskunnan alue), Saint-Just-sur-Viaur, Sainte-Eulalie-d'Olt, Salles-la-Source, Tauriac-de-Naucelle, Valady ja Vimenet. Gardin departementti, seuraavat kunnat: Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Trèves ja Vissec. Hérault'n departementti, seuraavat kunnat: 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 ja La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries. Lozèren departementti, La Canourguen kantoni. Seuraavat kunnat: Balsièges, Barjac, Les Bondons, Bourgs sur Colagne, Brenoux, Cultures, Esclanèdes, Florac Trois Rivières (ainoastaan Floracin liitoskunnan alue), 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 ja Vebron. Tarnin departementti, seuraavat kunnat: Alban, Ambialet, Andouque, Anglès, Arifat, Arthès (osittain), 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 (osittain), Tréban, Trébas, Vabre, Valderiès, Valence-d'Albigeois, Viane ja Villefranche-d'Albigeois.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Pérail-juuston yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu juuston maineeseen ja laatuun.

Maantieteellinen alue on melko vuoristoista aluetta, jossa laaksot ja syvät rotkot halkovat laajalti ylätasankoja. Alue sijaitsee Ranskan keskiylängön lounaispuolella ja kattaa Grands Caussesin, Monts de Lacaunen, Monts du Lévézoun, Ségalas'n ja Rougiers'n luonnonmaantieteelliset alueet (*régions naturelles*).

Maaston korkeasta sijainnista johtuen lämpötilat ovat viileämpiä, ja pinnanmuodostus erottaakin alueen sen lähiympäristöstä. Luonnolliset maantieteelliset rajat ovat huomattavien korkeuserojen vuoksi selkeitä. Alueella on osittain vuoristoinen ilmasto, jossa ilmenee sekä Välimeren että Atlantin vaikutus. Helleaallot ja kylmät kaudet vaihtelevat epäsäännöllisesti ja äkillisesti. Sateita ja ankaraa kuivuutta korostavat voimakkaat tuulet. Karuutta lisäävät köyhä, kivinen ja ohut maaperä sekä paikoin esiintyvät avokalliot, jotka koostuvat jurakautisesta kalkkikivestä ja happamista magmakivilajeista.

Vuoristoilmaston ja Välimeren ilmaston vuorovaikutuksen ansiosta alueen kasvisto on runsasta, aromaattista ja monipuolista: Lévezoun alueella on nummia, Rougiers'n pensaikkoalueilla (punamaa-alueilla) kasvaa runsaasti Välimeren alueen lajeja, ja kalkkikivialueilla on kuivia niittyjä. Alueen kasvillisuus käsittää niin laitumien ja luonnonlaitumien kasveja kuin rehuviljoja ja muita rehukasvejakin.

Maantieteellisen alueen ankaran vuoristoilmaston, enimmäkseen hedelmättömän maaperän ja epätasaisen maaston vuoksi maataloustoiminnassa on keskitytty kasvattamaan lähinnä Lacaune-rodun lypsyuuhia. Rotu on saatu risteyttämällä saman nimisen vuoriston alueella esiintyneitä ikivanhoja paikallisia rotuja. Tämä karaistunut rotu kestää alueen ankaria olosuhteita. Sen asema alueella on vakiintunut samalla kun on laajennettu viljeltyjä nurmia, erityisesti myös palkokasveja sisältäviä nurmia.

Lampaiden ruokintaan käytetään pääasiassa alueen ravintovaroja: luonnonlaitumia, lyhytikäisiä ja pysyviä nurmia, muuta kasvirehua ja täydennysrehua. Ruokinta perustuu pääasiassa laiduntamiseen. Lampaat pääsevät lampoloiden välittömässä läheisyydessä sijaitseville laitumille. Alueilla, joilla maaperä on köyhintä, lampaat laiduntavat luonnonlaitumilla, joilla kasvaa monipuolista kasvillisuutta ja monia kukkia.

Lacaune-rodun lampaan maidolle ovat ominaisia suuri keskimääräinen rasvapitoisuus, joka kasvaa maidonerityksen edistyessä, lyhytketjuisten rasvahappojen suuri pitoisuus ja hyvä juustosaanto.

"Pérail" oli alun perin tiloilla omaan käyttöön valmistettu kausituote. Kaikki maito oli tapana toimittaa Roquefort-juustoa valmistaviin meijereihin. Viljelijät valmistivat Pérail-juustoa ainoastaan uuhien lypsykauden loppupuolella, kun juustomeijerit lopettivat Roquefort-juuston valmistuksen ja antoivat jäljelle jääneen juoksetteen viljelijöille. Rahan säästämiseksi tuottajat vähensivät asteittain juoksetteen määrää tuotannon aikana. Tämän vuoksi juoksettumisaika piteni ja maidon hapattamiseksi siihen oli lisättävä hapatteita. Näin varmistettiin terveyden kannalta tärkeä tuotteen parempi säilyvyys. Pérail-juuston tuotanto laajeni myöhemmin käsiteolliseksi ja teolliseksi toiminnaksi, vaikka tuotteen valmistus jatkui myös tiloilla. Pérail-juuston valmistuksen nykyinen yhdistelmätekniikka on näin ollen seurausta näistä peräkkäisistä vaiheista.

Juustonvalmistajien osaamista kuvaavat seuraavat seikat:

— perinteinen tuotanto, jossa käytetään kuorimatonta täysmaitoa

— yhdistelmätekniikka, jossa lisätään sekä herahapatetta että juoksetetta

— muoteissa tapahtuva painovoimaan perustuva heran valuttaminen, jonka aikana juustoa käännellään mutta sitä ei puristeta

— kypsytys käyttämällä *Geotrichum*-sieniä, jotka ovat vallitseva mikrobikasvusto juustomeijeriympäristössä ja jotka kasvavat juuston pinnalla ja muodostavat siihen hieman hometta.

"Pérail" on pieni, ohut juusto, joka valmistetaan lampaan täysmaidosta ja jonka pinta-ala on suuri suhteessa juuston painoon.

Juustolla on seuraavat tyypilliset ominaisuudet:

— ohut, harmahtavankellertävän norsunluunvalkoinen pintakerros

— lampaanvillan aromi

— rakenteeltaan sulava ja kermainen sisus

— raikkaat ja miedot aromaattiset vivahteet.

Lacaune-rodun lampaat soveltuvat ankaraan ympäristöön erityisen hyvin ja syövät pääasiassa maantieteelliseltä alueelta saatavaa ravintoa. Ne tuottavat runsaasti rasvaa sisältävää maitoa, joka käytetään täysmaitona. Maito sisältää runsaasti lyhytketjuisia rasvahappoja, mikä vaikuttaa suoraan Pérail-juuston kermaiseen, sulavaan rakenteeseen, koska niiden sulamispisteet ovat alhaisia. Lisäksi maidon rasvahappokoostumus antaa Pérail-juustolle sille tyypillisen lampaanvillan tuoksun.

Alun perin Pérail-juustoa valmistivat pääasiassa naiset vähäisestä käytettävissä olleesta maitomäärästä. He valuttivat heran pois pienessä kivialtaassa (*peralhièira*, josta tuote on saanut nimensä), minkä vuoksi juustosta tuli pieni.

Herahapatteiden ja juoksetteen käytön käsittävän tuotannon aikana juustonvalmistajat hyödyntävät osaamistaan ja mukauttavat valmistusta lampaanmaidon koostumuksen vuotuisen vaihtelun mukaan. Näin saadaan juusto, jolla on halutut aistinvaraiset ominaisuudet.

Koska ”Pérail” on ohut juusto, siitä on mahdollista valuttaa pois hyvin paljon heraa, mikä toteutetaan painovoiman avulla muoteissa niin, että juustoa käännellään, mutta ei puristeta. Tämän tuotantovaiheen hallitseminen edistää tärkeimmän kypsytyksenaikaisen mikrobikasvuston eli *Geotrichum*-sienten kehittymistä.

Pérail-juustoon muodostuu kypsymisen aikana ohut, harmahtavankellertävän norsunluunvalkoinen pintakerros, kun pintaan kehittyy *Geotrichum*-sienten kasvustoa. Tämä aiheuttaa voimakasta proteolyysia, jolloin sisuksesta tulee sulava ja rakenteesta kermainen. Kasvusto estää juoksetteen proteaasien ja maitohappobakteerien muodostamien kitkerien peptidien kertymisen juustoon. Kypsytysprosessia on sopeutettava jatkuvasti lampaanmaidon ominaisuuksien vuotuisen vaihtelun mukaan, jotta Pérail-juustoon kehittyy tuoreita ja mietoja aromaattisia vivahteita ja sille tyypillinen rakenne.

Pérail-juuston paikallinen maine on historiallisesti liittynyt siihen, että juusto yhdistetään pyöreään, litteään ja rakenteeltaan sulavaan lampaanmaitojuustoon, joka on tarkoitettu omaan käyttöön tai jota on myyty pieniä määriä paikallisilla markkinoilla.

Nimi ”Pérail” esiintyi ensimmäisen kerran oksitaanissa muodossa ”*Péral*” 1800-luvun lopulla. Myöhemmin nimi sai ranskankielisen muotonsa ”Pérail”, jota juustosta käytettiin vuonna 1973 teoksessa *Larousse des Fromages*.

Nykyään Pérail-juustolla on kansallinen maine, joka liittyy maantieteellisen alueen maidontuotannon kehittymiseen. Juusto yhdistetään maitomaiseen ja lampaanmaitojuustolle tyypilliseen makuun sekä kermaiseen rakenteeseen. Pérail-juuston tunnettuus on lisääntynyt monien kuluttajien keskuudessa. Tähän ovat myötävaikuttaneet seuraavat tuotetta esille tuoneet julkiset tunnustukset ja julkaisut:

— Meilleur Ouvrier de France -tunnustuksen saaneet juustonvalmistajat, jotka kaikki tarjoavat tuotetta myyntipisteissään

— Concours Général Agricole de Paris -kilpailussa vuodesta 2006 alkaen saadut palkinnot

— erikoisteokset, joista uusimpia ovat seuraavat: *L'encyclopédie passionnée de la gastronomie en Occitanie* (Oksitanian gastronomian intohimoisten ystävien tietosanakirja); *Les Fromages* (Juustot), A. Leoty, 2017; *L'atlas pratique des fromages* (Käytännöllinen juustoatlas), T. Sicard, 2018; *Fromage* (Juusto), B. Antony, K. Khorodorowsky, 2019

— maininnat kansallisissa tiedotusvälineissä: France 3, *Elle à Table*, *Paris Match*, *Nouvel Obs*, France Info

— monet ruoanlaittoverkkosivustot ja -blogit, joilla julkaistaan vuosittain uusia reseptejä (esimerkiksi 750g.com, gourmandisesansfrontieres.fr, grelinettecassolettes.com ja xavier.fr).

Tuotteen maine on levinnyt muille mantereille. Yhdysvalloissa E. Behr mainitsee tuotteen teoksessaan *50 Foods: A Guide to Deliciousness* jo vuonna 2013 ja Japanissa R. Honma teoksessaan *30 ans d'échange avec la France* (30 vuotta vaihtoa Ranskan kanssa) vuonna 2016. Toisinaan tuotetta pyydetään nautittavaksi Ranskan suurlähetystöissä järjestettävissä maistajaisissa.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

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