C/2025/634

29.1.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/634)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Pérail»

N°UE: PGI-FR-03053 – 5.1.2024

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Pérail»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.3. Fromages

Code de nomenclature combinée

— 04 - LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

0406 - Fromages et caillebotte

3.2. *Description du produit auquel se réfère la dénomination visée au point 1)*

Le «Pérail» est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait entier de brebis de race Lacaune.

C'est un fromage à pâte molle de forme ronde et plate. Il est commercialisé entier et se présente sous deux formats:

— Petit format d'un diamètre de 78 à 88 millimètres, d'une hauteur de 15 à 22 millimètres et d'un poids de 90 grammes minimum,

— Grand format d'un diamètre de 90 à 110 millimètres, d'une hauteur de 15 à 22 millimètres et d'un poids de 130 grammes minimum.

Sa teneur en matière sèche est de 40 % minimum et son gras sur sec est de 50 % minimum.

Le fromage ne peut être commercialisé qu'à compter du septième jour après la date d'emprésurage.

Le «Pérail» présente une peau fine souple et fondante, sans croûte, de couleur ivoire-écrue, qui est caractérisée par un léger feutrage dû au développement de la flore d'affinage, et notamment le Geotrichum.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

La pâte de couleur blanche à ivoire-écrue est souple au toucher et de coupe franche. Elle est fondante, onctueuse et de texture homogène en bouche.

Le «Pérail» dégage des odeurs lactées et de laine de brebis, ainsi qu'une légère odeur de suint[*]. Son goût est caractérisé par des arômes de brebis, notamment de suint et des arômes lactés allant du caillé à la crème de brebis, accompagnés de notes aromatiques fraîches et douces développées par la flore d'affinage avec parfois une perception de fruits secs.

[*] Suint: matières grasses sécrétées par la peau des brebis et mêlées à la laine

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage des brebis laitières est quotidien en période de disponibilité d'herbe.

En période de bergerie, la ration journalière individuelle des brebis laitières comporte au minimum 1 kilogramme de matière sèche de foin par brebis laitière, en moyenne sur l'ensemble des brebis laitières.

Ainsi, l'alimentation du troupeau laitier provient au moins à 70 %, évalués en matière sèche, de l'aire géographique, en moyenne sur l'année. L'origine de l'alimentation influe sur la composition du lait, qui elle-même contribue aux caractéristiques organoleptiques du «Pérail».

Seuls les aliments précisés dans une liste positive sont autorisés dans l'alimentation des brebis laitières.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation du troupeau laitier, les aliments non étiquetés comme génétiquement modifiés ou issus de produits non étiquetés comme génétiquement modifiés.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans la zone géographique délimitée*

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages ont lieu dans l'aire géographique.

La production du lait destiné à la fabrication du «Pérail» dans l'aire géographique s'appuie sur le système agro-pastoral traditionnel utilisant la race locale Lacaune, particulièrement adaptée pour valoriser les ressources alimentaires du territoire, à partir desquelles elle produit un lait riche en matière grasse dont la composition contribue aux caractéristiques du «Pérail».

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc. du produit auquel la dénomination fait référence*

Le «Pérail» est commercialisé entier. Le «Pérail» ne peut être conditionné sous atmosphère modifiée ni sous-vide.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions obligatoires prévues par la règlementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, le fromage «Pérail» est obligatoirement commercialisé muni, sur la face visible, d'un étiquetage comportant:

— la dénomination de l'Indication Géographique Protégée «Pérail», inscrite:

  — seule, sur une ligne de l'étiquetage,

  — en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands de l'étiquetage,

— dans le même champ visuel que la dénomination, le symbole IGP de l'Union européenne à compter de l'enregistrement européen,

— la marque collective figurative «Identité Pérail», reproduite ci-après:



Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout déterminant, qualitatif ou toute autre mention qualifiant ou accompagnant l'Indication Géographique Protégée est interdit dans l'étiquetage, à l'exception:

— des marques de commerce ou de fabrique particulières, de la marque de qualification artisanale, étant précisé que ces marques ne sauraient constituer un contournement de l'interdiction de principe et aboutir à une qualification de l'Indication Géographique Protégée,

— de la mention «moulage manuel à la louche».

4. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

Département de l'Aveyron Cantons de 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. Communes 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 et d'Aubrac (pour le seul territoire de la commune déléguée Saint-Geniez-d'Olt), Saint-Just-sur-Viaur, Sainte-Eulalie-d'Olt, Salles-la-Source, Tauriac-de-Naucelle, Valady, Vimenet. Département du Gard Communes d'Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Trèves, Vissec. Département de l'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 Soulié, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries. Département de la Lozère Canton de la Canourgue. Communes de Balsièges, Barjac, Les Bondons, Bourgs sur Colagne, Brenoux, Cultures, Esclanèdes, Florac Trois Rivières (pour le seul territoire de la commune déléguée 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. Département du Tarn Communes d'Alban, Ambialet, Andouque, Anglès, Arifat, Arthès (en partie), 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 partie), Tréban, Trébas, Vabre, Valderiès, Valence-d'Albigeois, Viane, Villefranche-d'Albigeois.

5. **Lien avec la zone géographique**

Le lien entre le «Pérail» et son aire géographique repose sur sa réputation et sa qualité déterminée.

L'aire géographique est une zone semi-montagneuse de plateaux largement entaillés de vallées et de gorges profondes au sud-ouest du Massif central, qui s'étend sur les régions naturelles des Grands Causses, des Monts de Lacaune, des Monts du Lévézou, des Ségalas, des Rougiers.

Le relief, qui commande des températures plus fraîches dues à l'altitude, est un facteur discriminant par rapport à l'environnement immédiat de l'aire qui a des limites géographiques naturelles marquées par des dénivelés importants. L'aire se caractérise par un climat montagnard dégradé, à influences méditerranéenne et atlantique, avec des alternances irrégulières et brutales entre périodes caniculaires et froides, précipitations et fortes sécheresses accentuées par des vents violents. Les sols pauvres, caillouteux et peu profonds, comprenant parfois des affleurements rocheux de calcaires jurassiques et de roches acides primaires, amplifient cette forme de rudesse.

La confrontation entre climats montagnard et méditerranéen permet la présence d'une flore riche, aromatique et diversifiée: landes du Lévezou, garrigues riches en espèces méditerranéennes sur les Rougiers et pelouses sèches sur les terrains calcaires. Le type de végétation rencontrée mêle secteurs de pâture et de parcours, cultures fourragères et céréales destinées aux animaux.

Le climat montagnard rude, les sols majoritairement peu productifs et la topographie accidentée de l'aire géographique ont orienté les activités agricoles vers l'élevage prédominant de la brebis laitière Lacaune, fruit du croisement de races locales anciennes sur les Monts du même nom. Rustique, elle résiste à la rudesse de la zone et s'est imposée sur cette aire, parallèlement à l'extension des prairies cultivées incluant notamment des légumineuses.

L'alimentation des brebis utilise en majorité les ressources de l'aire: parcours, prairies temporaires et permanentes, fourrages et aliments complémentaires. Elle privilégie un système herbager dominant avec un accès aux pâtures à proximité directe de la bergerie, et dans les zones où les sols sont les plus pauvres, un pâturage des parcours qui offrent une végétation diverse et une multiplicité florale.

Le lait de brebis Lacaune est caractérisé par une teneur en matière grasse moyenne élevée qui augmente avec l'avancement de la lactation, une forte teneur en acides gras à chaîne courte et un important rendement fromager.

La fabrication du «Pérail» est à l'origine fermière, vivrière et saisonnière. Historiquement, le lait étant livré dans son intégralité aux fromageries de «Roquefort», les fermiers ne fabriquaient du «Pérail» qu'en fin de lactation des brebis lorsque les fromageries arrêtaient leur fabrication de «Roquefort» et donnaient aux éleveurs les restes de présure. Dans un souci d'économie, les producteurs réduisaient les quantités de présure au fil des fabrications. Ceci avait pour conséquence d'allonger le temps de caillage et nécessitait d'ajouter des ferments pour acidifier le lait, gage de meilleure conservation sur le plan sanitaire. La fabrication du «Pérail» a par la suite pris une dimension artisanale et industrielle, sans pour autant abandonner la dimension fermière. La technologie actuelle du «Pérail» de type mixte découle donc de ces étapes successives.

Le savoir-faire des fromagers s'illustre par:

— Une fabrication traditionnelle au lait entier, mis en œuvre sans écrémage,

— Une technologie mixte avec apport de ferments lactiques et de présure,

— Un égouttage gravitaire en moule, par retournements et sans pressage,

— Un affinage par le Geotrichum, flore prédominante dans l'environnement des fromageries, se développant en surface en constituant un léger feutrage.

Le «Pérail» est un fromage au lait entier de brebis, de faible épaisseur, de petite taille avec une importante surface du fromage par rapport à son poids.

Il se caractérise par:

— Une peau fine, de couleur ivoire-écrue,

— Des odeurs de laine de brebis,

— Une pâte fondante et de texture onctueuse,

— Des notes aromatiques fraîches et douces.

Les brebis Lacaune particulièrement adaptées à la rudesse du milieu et alimentées en majeure partie avec les ressources issues de l'aire géographique, donnent un lait riche en matière grasse utilisé entier. Sa composition en acides gras à chaîne courte influe directement sur la texture onctueuse et la pâte fondante du «Pérail» à travers des basses températures de points de fusion et procure également les odeurs de laine de brebis spécifiques au «Pérail».

La fabrication du «Pérail» à l'origine par une main-d'œuvre essentiellement féminine avec la faible quantité de lait disponible et un égouttage sur l'espace réduit de la «peralhièira» (évier en pierre ayant donné le nom «Pérail») a conduit à un fromage de petite taille.

Lors de la fabrication faisant intervenir des ferments lactiques et de la présure, le savoir-faire des fromagers est mis en œuvre afin de s'adapter à la variabilité annuelle de la composition du lait de brebis pour obtenir un fromage avec les caractéristiques organoleptiques souhaitées.

De la faible épaisseur du «Pérail» découle une capacité d'égouttage très importante. La maîtrise de cette étape de fabrication, effectuée de façon gravitaire en moule avec des retournements et sans pressage, favorise la mise en place de la flore d'affinage principale, le Geotrichum.

Lors de l'affinage, le «Pérail» acquiert sa peau fine de couleur ivoire-écrue grâce au développement du Geotrichum générant une protéolyse puissante qui offre une pâte fondante et une texture onctueuse. Cette flore empêche l'accumulation des peptides amers, formés par les protéases de la présure et des bactéries lactiques. L'affinage, nécessitant une adaptation permanente à la variabilité annuelle des caractéristiques du lait de brebis, permet au «Pérail» de développer des notes aromatiques fraîches et douces et d'acquérir sa texture.

Localement la réputation du «Pérail» est historiquement liée à son association à un fromage de brebis, rond et plat, fondant, réservé à l'autoconsommation ou échangé en petite quantité sur les marchés locaux.

Le nom «Pérail» apparait d'abord en occitan: Péral, dès la fin du XIXe siècle. Il est ensuite francisé en «Pérail», nom sous lequel il est cité en 1973 dans le Larousse des Fromages.

Aujourd'hui la réputation du «Pérail» est nationale en lien avec le développement de la production laitière au sein de l'aire géographique. Elle est associée à une flaveur à la fois lactée et typée de brebis, et à l'onctuosité de la pâte. La connaissance du «Pérail» s'est accrue dans l'esprit d'un grand nombre de consommateurs. Les publications suivantes y contribuent et la consacrent:

— Les crémiers fromagers Meilleur Ouvrier de France qui le mettent tous sur leurs étals;

— Les récompenses au Concours Général Agricole de Paris depuis 2006;

— Les éditions de livres spécialisés et pour les plus récents: 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;

— Les parutions dans les médias nationaux: France 3, Elle à Table, Paris Match, Nouvel Obs, France Info;

— Les créations de recettes dans de nombreux sites et blogs de cuisine chaque année (750g.com, gourmandisesans-frontieres.fr, grelinettecassolettes.com, xavier.fr, etc.).

Sa réputation traverse les continents: E. Behr, USA, le mentionne dans son livre 50 Foods: A Guide to Deliciousness dès 2013 et R. Honma, Japon, dans 30 ans d'échange avec la France en 2016. Il est parfois demandé dans les dégustations dans les ambassades françaises.

Référence de la publication du cahier des charges

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