C/2025/634

29.1.2025.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/634)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Pérail”

EU br.: PGI-FR-03053 – 5.1.2024

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv**

„Pérail”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.3. Sirevi

Oznaka kombinirane nomenklature

— 04 – MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI; JAJA PERADI I PTIČJA JAJA; PRIRODNI MED; JESTIVI PROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA, NESPOMENUTI NITI UKLJUČENI NA DRUGOM MJESTU

0406 – Sir i skuta

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Pérail” je sir proizveden isključivo od punomasnog ovčjeg mlijeka ovce pasmine Lacaune.

Riječ je o mekanom, okruglom i plosnatom siru. Stavlja se na tržište kao cijeli sir i dolazi u dvije veličine:

— manji sir ima promjer od 78 do 88 mm, visinu od 15 do 22 mm i masu od najmanje 90 g,

— veći sir ima promjer od 90 do 110 mm, visinu od 15 do 22 mm i masu od najmanje 130 g.

Udio suhe tvari iznosi najmanje 40 %, a udio masnoće u suhoj tvari najmanje 50 %.

Sir se smije stavljati na tržište tek sedmi dan nakon datuma dodavanja sirila.

Sir „Pérail” ima tanku, meku i topivu ovojnicu bez kore, boje slonovače s krhkim vlaknima zbog razvoja flore za zrenje, najviše plijesni roda *Geotrichum*.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Unutarnji dio je od bijele do boje slonovače, mekan na dodir i lako se reže. Mekan je i kremast te homogene teksture u ustima.

Sir „Pérail” ima mliječni miris i miris ovčje vune te blagi miris masti od vune[*]. Okus se odlikuje aromama ovaca, osobito onima koji podsjećaju na mast od vune i mliječnim aromama u rasponu od kiselog ovčjeg mlijeka do vrhnja, sa svježim i mekim mirisnim notama koje se razvijaju kroz dozrijevanje flore za zrenje, ponekad s notama sušenog voća.

[*] Mast od vune: masno tkivo izlučeno iz kože ovaca i pomiješano s vunom

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Čim to vremenski uvjeti dopuste, mliječne ovce svakodnevno pasu u razdoblju kad ima svježe trave.

Ako su mliječne ovce u toru, pojedinačni dnevni obrok iznosi u prosjeku najmanje 1 kg suhe tvari sijena po mliječnoj ovci po stadu.

Stoga u prosjeku tijekom godine najmanje 70 % suhe tvari u prehrani mliječnog stada potječe s tog zemljopisnog područja. Podrijetlo hrane za životinje utječe na sastav mlijeka, što pak pridonosi organoleptičkim svojstvima sira „Pérail”.

U prehrani mliječnih ovaca dopuštena je samo hrana za životinje navedena na pozitivnom popisu.

U prehrani mliječnog stada dopuštena je samo hrana za životinje koja nije označena kao genetski modificirana ili je dobivena od proizvoda koji nisu označeni kao genetski modificirani.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na definiranom zemljopisnom području*

Proizvodnja mlijeka te proizvodnja i dozrijevanje sireva provode se na definiranom zemljopisnom području.

Mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Pérail” na tom zemljopisnom području proizvodi se prema tradicionalnom poljoprivredno-pastirskom sustavu od lokalne pasmine Lacaune. Ta je pasmina prikladna za optimalno iskorištavanje prehrambenih resursa tog područja, a mlijeko koje se od nje dobiva bogato je mastima i njegov sastav pridonosi svojstvima sira „Pérail”

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Sir „Pérail” stavlja se na tržište kao cijeli sir. „Pérail” se ne smije pakirati u modificiranoj atmosferi niti vakuumirati.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim obveznih informacija predviđenih propisima o označivanju i prezentiranju hrane, sir „Pérail” mora se prodavati s etiketom na vidljivoj strani koja sadržava sljedeće:

— naziv zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Pérail”, prikazan:

  — samostalno, samo na jednom retku naljepnice

  — slovima najmanje dvije trećine veličine najvećih znakova na etiketi,

— nakon registracije simbol ZOZP-a Europske unije u istom vidnom polju kao i naziv,

— zajednički figurativni žig „Identité Pérail”, prikazan u nastavku:



Neovisno o propisanim oznakama koje se primjenjuju na sve sireve, na etiketi je zabranjena upotreba bilo koje određene zamjenice ili pridjeva, pridjeva ili drugih riječi koje opisuju ili se dodaju zaštićenoj oznaci zemljopisnog podrijetla, uz iznimku:

— posebnih robnih ili proizvodnih marki, žigova ili obrtničkih oznaka kvalifikacija, ali se takve oznake ne smiju upotrebljavati kako bi se zaobišla opća zabrana i kako bi se kvalificirala zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla,

— riječi „*moulage manuel à la louche*” (prelijevano u kalup zaimačom)

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Departmani 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, Vallon, Saint-Affrique, Tarn et Causses. Općine 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 (samo za područje delegirane općine Saint-Geniez-d'Olt), Saint-Just-sur-Viaur, Sainte-Eulalie-d'Olt, Salles-la-Source, Tauriac-de-Naucelle, Valady, Vimenet. Departmani Gard Communes d'Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Trèves, Vissec. Departmani 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'Heras, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, La Salvetat-sur-Agout, Sorbs, Le Soulié, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries. Departman Lozère Canton de la Canourgue. Općine Balsièges, Barjac, Les Bondons, Bourgs sur Colagne, Brenoux, Cultures, Esclanèdes, Florac Trois Rivières (samo za područje delegirane općine 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. Departmani Tarn Communes d'Alban, Ambialet, Andouque, Anglès, Arifat, Arthès (djelomično), 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 (djelomično), Tréban, Trébas, Vabre, Valderiès, Valence-d'Albigeois, Viane, Villefranche-d'Albigeois.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost proizvoda „Pérail” i njegova zemljopisnog područja temelji se na njegovu ugledu i posebnoj kvaliteti.

Zemljopisno područje poluplaninsko je područje s visoravnima koje su u velikoj mjeri okružene dolinama i dubokim klancima jugozapadnog dijela Središnjeg masiva, koje obuhvaća prirodna područja Grands Causses, Monts de Lacaune, Monts du Lévézou, Ségalas i Rougiers.

To područje ima hladnije temperature od neposrednog okruženja zbog svoje nadmorske visine, a razdvajaju ih prirodne zemljopisne granice. Ima poluplaninsku klimu sa sredozemnim i atlantskim utjecajem, nepravilnim i naglim izmjenama toplinskih valova i hladnih razdoblja, padalinama i jakim sušama koje su pojačane snažnim vjetrovima. Surovost tog područja pojačana je siromašnim, šljunčanim i plitkim tlima, koja ponekad uključuju i stjenovite uzvisine od jurskog vapnenca i primarne kisele stijene.

Zahvaljujući djelovanju planinskih i sredozemnih klima, flora je bogata, aromatična i raznolika, a čine je: vrištine Lévezou, šikare bogate sredozemnim vrstama na području Rougiers i suhi travnjaci na vapnenačkom terenu. Vegetacija je mješavina pašnjaka, krmnih usjeva i žitarica namijenjenih životinjama.

Zbog oštre planinske klime, tlo koje uglavnom nije plodno i grubog terena tog zemljopisnog područja, poljoprivredne aktivnosti bile su pretežno usmjerene na uzgoj mliječnih ovaca Lacaune, koje su rezultat križanja starih lokalnih pasmina s planina istog naziva. Ta pasmina otporna je na teške uvjete i na tom se području nastanila usporedno sa širenjem obrađenih livada, uglavnom za uzgoj mahunarki.

Ovce se hrane uglavnom resursima tog područja: na pašnjacima, na privremenim i trajnim travnjacima, krmivom i dopunskom krmnom smjesom. Hranjenje se uglavnom temelji na ispaši, pri čemu ovce imaju pristup pašnjacima u neposrednoj blizini tora, a u područjima u kojima su tla najsiromašnija, ispaši na pašnjacima na kojima se uzgaja raznolika vegetacija i mnogo cvijeća.

Mlijeko ovaca Lacaune odlikuje se visokim prosječnim udjelom masti, koji se povećava procesom laktacije, visokim udjelom kratkolančanih masnih kiselina i visokim prinosom sira.

Sir „Pérail” izvorno je bio proizvod za vlastite potrebe i sezonski proizvod poljoprivrednih gospodarstava. U prošlosti su, s obzirom na to da se mlijeko u cijelosti isporučivalo siranama u kojima se proizvodio sir „Roquefort”, poljoprivrednici proizvodili sir „Pérail” tek pri kraju laktacije ovaca, kada su sirane prestale proizvoditi sir „Roquefort”, a poljoprivrednicima je ostalo sirila. Kako bi uštedjeli novac, proizvođači su tijekom proizvodnje postupno smanjivali količine sirila. To je dovelo do duljeg razdoblja grušanja i zahtijevalo dodavanje starter kultura kako bi se mlijeko ukiselilo, čime se osiguravalo bolje očuvanje iz zdravstvene perspektive. Proizvodnja sira „Pérail” naknadno je dobila obrtnički i industrijski aspekt, iako se nastavila odvijati na poljoprivrednim gospodarstvima. Postojeća kombinirana tehnologija proizvodnje sira „Pérail” proizlazi iz tih uzastopnih faza.

Znanje i iskustvo proizvođača sira vidljivo je iz:

— tradicionalne proizvodnje od punomasnog mlijeka, bez obiranja,

— kombinirane tehnologije s dodatkom pokretača sirutke i sirila,

— gravitacijskog cijeđenja u kalupima, okretanjem i bez prešanja,

— zrenja sira s pomoću plijesni *Geotrichum* koja se najviše koristi u tim siranama, a razvija se na površini u krhka vlakna.

„Pérail” je sir rijetke konzistencije koji se proizvodi od punomasnog ovčjeg mlijeka i čija je površina velika u odnosu na masu.

Njegova su svojstva:

— tanka ovojnica boje bjelokosti,

— mirisi ovčje vune,

— kremasta i topiva tekstura iznutra,

— svježe i slatke aromatske note.

Ovce Lacaune prilagodile su se surovom okolišu i hrane se uglavnom resursima s navedenog zemljopisnog područja, pri čemu se dobiva punomasno mlijeko. Sastav kratkolančanih masnih kiselina u mlijeku izravno utječe na kremastu teksturu sira „Pérail” zbog niskih temperatura taljenja, a siru „Pérail” daje poseban miris ovčje vune.

Sir „Pérail” su uglavnom proizvodile žene. Koristila se mala količina mlijeka koje se cijedilo u malom sudoperu „peralhièira” (kameni sudoper od kojeg i dolazi naziv „Pérail”) zbog čega je i sami sir manje veličine.

Tijekom proizvodnje s pomoću sirutke i sirila proizvođači su svojim znanjem i iskustvom naučili prilagoditi promjenjivosti sastava ovčjeg mlijeka kako bi dobili sir sa željenim organoleptičkim svojstvima.

Sir „Pérail” je rijedak i lako ga je ocijediti. Vješta provedba te faze proizvodnje, koja se provodi gravitacijom, okretanjem i bez prešanja, pomaže u nastanku plijesni *Geotrichuma*, glavne flore za zrenje.

Tijekom zrenja sir „Pérail” dobiva svoju tanku ovojnicu boje bjelokosti zbog razvoja plijesni *Geotrichuma*, koja stvara snažnu proteolizu zbog koje nastaje kremasta i topiva unutarnja tekstura. Ta flora sprečava akumulaciju gorkih peptida koji nastaju iz proteaze sirila i bakterija mliječne kiseline. Postupak zrenja, koji zahtijeva stalnu prilagodbu promjenjivosti svojstava ovčjeg mlijeka, omogućuje siru „Pérail” da razvije svježe, blage aromatske note i dobije teksturu.

Na lokalnoj se razini ugled sira „Pérail” povezuje s tradicijom pravljenja okruglog, ravnog, topivog ovčjeg sira, koji se koristio za privatnu potrošnju ili se njime na lokalnim tržištima trgovalo u malim količinama.

Naziv „Pérail” prvi put se pojavljuje na okscitanskom: *Péral*, krajem 19. stoljeća. Nakon toga je poprimio francuski oblik „Pérail”, pod kojim se spominje 1973. u knjizi *Larousse des Fromages*.

Danas sir „Pérail” ima nacionalni ugled povezan s razvojem proizvodnje mlijeka na zemljopisnom području. Poznat je po mliječnom okusu tipičnom za ovčji sir te po kremastoj teksturi. Poboljšalo se znanje potrošača o tom siru. Tomu doprinose i sljedeće publikacije:

— sirane Meilleur Ouvrier de France, koje su ga stavile na svoje štandove,

— nagrade na Općem poljoprivrednom natjecanju u Parizu od 2006.,

— izdanja specijaliziranih knjiga od kojih su najnovija: *L'encyclopédie passionnée de la gastronomie en Occitanie* (Strastvena gastronomska enciklopedija Okcitanije); *Les Fromages*, (Sirevi) A. Leoty, 2017; *L'atlas pratique des fromages*, (Atlas sireva) T. Sicard, 2018; *Fromage*, (Sir) B. Antony, K. Khodorowsky, 2019.,

— spominjanja u nacionalnim medijima: *France* 3, *Elle à Table*, *Paris Match*, *Nouvel Obs*, *France Info*,

— recepti na brojnim stranicama i blogovima koji su posvećeni kuhanju (750g.com, gourmandisesansfrontieres.fr, grelinettecassolettes.com, xavier.fr, itd.).

Njegov ugled proširio se i na druge kontinente: E. Behr, SAD, ga spominje u knjizi *50 Foods* (50 vrsta hrane): *A Guide to Deliciousness* (Vodič za ukusno) iz 2013. i R. Honma, Japan, u *30 ans d'échange avec la France* (30 godina razmjene s Francuskom) 2016. Ponekad se poslužuje u francuskim veleposlanstvima.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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