C/2025/634

2025.1.29.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2025/634)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi ([1]) rendelet (1) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Pérail”

EU-SZÁM: PGI-FR-03053 – 2024.1.5.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés**

„Pérail”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.3. osztály Sajtok

Kombinált Nómenklatúra-kód

— 04 – TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁS; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOL NEM EMLÍTETT, ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZER

0406 – sajt és túró

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Pérail” kizárólag a Lacaune fajtájú juhok teljes tejéből készült sajt.

Kerek, lapos, lágy tésztájú sajt. Egészben kerül forgalomba, és két méretben készül:

— Kis méret, melynek átmérője 78–88 mm, magassága 15–22 mm, tömege pedig legalább 90 gramm,

— Nagy méret, melynek átmérője 90–110 mm, magassága 15–22 mm, tömege pedig legalább 130 g.

Szárazanyag-tartalma legalább 40 %, a szárazanyag zsírtartalma pedig legalább 50 %.

A sajt csak a beoltás napjától számított hetedik naptól hozható forgalomba.

A „Pérail” sajt héja vékony és rugalmas, a szájban olvadó, kérge nincs, elefántcsont-ekrü színű, felületét az érlelő flóra, nevezetesen a Geotrichum baktérium fejlődésével kialakuló nemespenész fedi.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23, ELI:http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A sajt tésztája a fehértől az elefántcsontszín-ekrü árnyalatig terjedő színű, puha tapintású és jól vágható. Textúrája homogén, krémes és szájban olvadó.

A „Pérail” illata a tej és a juhgyapjú illatára emlékeztet, valamint enyhe gyapjúzsírillatot hordoz [*]. Ízét a juhtej aromái jellemzik, különösen az aludttejtől a tejszínig terjedő skálán, és az érlelő flóra által kialakított friss, lágy aromás jegyek kísérik, néha egy árnyalatnyi, aszalt gyümölcsökre emlékeztető jelleggel.

[*] Gyapjúzsír: a juhok bőréből kiválasztódó és a gyapjúval keveredő zsíros anyagok

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A legeltetésre alkalmas időszakokban, amint az időjárási körülmények megengedik, a tejelő juhokat naponta ki kell hajtani a legelőre.

Istállózás idején a tejelő juhok napi takarmányadagjának a nyájra vetített átlagot tekintve egyedenként legalább egy kilogramm, szénából származó szárazanyagot kell tartalmaznia.

Emellett a tejelő állomány alaptakarmánya az éves átlagot tekintve és szárazanyag-tartalomban kifejezve legalább 70 %-os arányban a földrajzi területről kell származzon. A takarmány eredete befolyásolja a tej összetételét, ami viszont hozzájárul a „Pérail” érzékszervi jellemzőihez.

A tejelő juhok takarmányozására kizárólag a pozitív listában meghatározott takarmányok használhatók.

A tejelő állomány takarmányozása céljára kizárólag géntechnológiával nem módosított és ilyen termékekből származó takarmányok használata engedélyezett.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A tej termelése, valamint a sajt előállítása és érlelése a földrajzi területen belül történik.

A „Pérail” sajt előállítására szánt tej termelésének alapja a földrajzi területen hagyományos legeltetéses mezőgazdasági rendszer. A helyi Lacaune fajtát használják, amely különösen alkalmas a terület táplálékforrásainak hasznosítására, és zsírban gazdag tejet állít elő, amelynek összetétele hozzájárul a „Pérail” jellegzetességeihez.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Pérail” egészben kerül forgalomba. A „Pérail” nem kaphat vákuum- vagy védőgázas csomagolást.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az élelmiszerek címkézésére és kiszerelésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon kívül a „Pérail” sajtot a látható oldalon lévő címkével kell forgalomba hozni, amelynek a következőket kell tartalmaznia:

— a „Pérail” oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezés, az alábbiak szerint:

  — egyedül, a címkén egy sorban,

  — a címkén szereplő legnagyobb karakterek méretének legalább kétharmadával megegyező nagyságú karakterekkel,

— az európai bejegyzés időpontjától kezdődően a termék oltalom alatt álló elnevezésével azonos látómezőben fel kell tüntetni az oltalom alatt álló földrajzi jelzés uniós szimbólumát,

— az alábbiakban megjelenített „Identité Pérail” ábrás együttes védjegy:



Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés mellett a valamennyi sajtra vonatkozó, jogszabályban előírt információkon túl a címkén meghatározó, minőségre utaló vagy egyéb jelölés nem helyezhető el, kivéve az alábbiakat:

— az egyes márkanevek vagy védjegyek, illetve a kézműves termékek minősítési jelzése, azzal a megjegyzéssel, hogy ezek a jelölések nem jelenthetik az elvi tilalom megkerülését, és nem vezethetnek az oltalom alatt álló földrajzi jelzés minősítéséhez,

— a „kézzel, mérőkanállal formázott” felirat.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Aveyron megye: 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 és Causses járásai. Baraqueville, Berthoène, Bessuéjouls, Cabanès, Camboulazet, Camjac, Castanet, Centrès, Clairvaux-d'Aveyron, Crespin, Druelle Balsac, Espalion, Gaillac-d'Aveyron, Gramond települések, 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 és Aubrac (kizárólag Saint-Geniez-d'Olt település területe), Saint-Just-sur-Viaur, Sainte-Eulalie-d'Olt, Salles-la-Source, Tauriac-de-Naucelle, Valady és Vimenet települések. Gard megye: Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Trèves és Vissec települései. Hérault megye: 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 és La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries települései. Lozère megye: la Canourgue járása. Balsiège, Barjac, Les Bondons, Bourgs sur Colagne, Brenoux, Cultures, Esclanèdes, Florac Trois Rivières (kizárólag Florac delegált település területe), 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-Bonnet-de-Chirac, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Les Salelles, Trélans és Vebron települések. Tarn megye: Alban, Ambialet, Andouque, Anglès, Arifat, Arthès (részben), Assac, Barre, Berlats, Le Bez, Brassac, Cadix, Cambounès, Courris, Crespin, Curvalle, Le Dourn, Espérausses, Faussergues, Fontrieu, Fraissines, Le Fraysse, Gijounet, LACAP-Escroux, LACAP-Pinet, Lacaune, Lacaze, Lamontélarié, Laparrouquial, LEDAs-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 (részben), Tréban, Trébas, Vabre, Valderiès, Valence-d'Albigeois, Viane és Villefranche-d'Albigeois települései.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Pérail” és földrajzi területe közötti kapcsolat a termék hírnevén és meghatározott minőségén alapul.

A földrajzi terület a Francia-középhegység délnyugati részén fekvő, mély völgyekkel és szurdokokkal tarkított félhegységi övezet, amely a Grands Causses, a Monts de Lacaune, a Monts du Lévézou, a Ségalas és a Rougiers természeti területeire terjed ki.

A domborzat, amely a tengerszint feletti magasság miatt hűvösebb hőmérsékletet eredményez, megkülönböztető tényező a terület közvetlen környezetéhez képest. A terület természetes földrajzi határait jelentős magasságkülönbségek jelölik ki. A területre enyhe hegyvidéki éghajlat jellemző, mediterrán és atlanti-óceáni hatásokkal, a hideg és meleg időszakok, a csapadék és a súlyos aszály szabálytalan és hirtelen váltakozásával, amelyet a heves szelek még fokoznak is. A sovány, kavicsos, sekély talajok, amelyek között néha jura kori mészkő és a paleozoikum időszakából származó savas kőzet sziklás kiemelkedései is előfordulnak, fokozzák ezt a zordságot.

A hegyvidéki és a mediterrán éghajlat keveredése gazdag, aromás és változatos növényvilágot eredményez: a Lévezou zöld fennsíkjait, a Rougiers mediterrán fajokban gazdag meszes fennsíkjait és a meszes talajokon növő száraz gyepeket. Az itt található növényzet összetételében egyaránt megtalálhatóak a rétek és a legelők fajai, a takarmánynövények és a takarmányozásban használt gabonafélék.

A zord hegyvidéki éghajlat, a nagyrészt terméketlen talajok és a földrajzi terület egyenetlen domborzati viszonyai miatt a mezőgazdasági tevékenység elsősorban a Lacaune tejelő juhok tenyésztésére irányul, amelyek az azonos nevű hegyekben honos ősi helyi fajták keresztezéséből származnak. Ez a szívós fajta jól viseli a terület zordságát, és a művelt gyepek, ezen belül a hüvelyes takarmánynövények termesztésének elterjedésével párhuzamosan meghonosodott a térségben.

A juhok etetésére nagyrészt a földrajzi területen található erőforrásokat használják: kifutókat, időszakos és állandó gyepterületeket, takarmányokat és kiegészítő takarmányokat. Előnyben részesítik a túlnyomórészt legeltetéses tartási rendszert, az akol közvetlen közelében lévő legelőkön való legeltetést, a legkevésbé termékeny talajú területeken pedig a változatos növényzetű és sokféle virágot kínáló legelőkön való legeltetést.

A Lacaune juhok tejét magas átlagos zsírtartalom jellemzi, amely a laktáció előrehaladtával növekszik, továbbá rövid szénláncú zsírsavakban gazdag. E tej magas sajthozamot ad.

A „Pérail”-t eredetileg a gazdaságokban, szezonális élelmiszerként állították elő. Eredetileg minden tejet a „Roquefort” sajtüzemekbe szállítottak, és a gazdák csak a juhok laktációjának végén készítettek „Pérail”-t, amikor a sajtüzemek leállították a „Roquefort” készítését, és a megmaradt tejoltó anyagot a gazdáknak adták. A termelők a takarékosság jegyében csökkentették az egyes tételek készítéséhez használt oltóanyag mennyiségét. Ez hosszabb alvasztási időt eredményezett, és így a tej savanyításához tejsavbaktériumokat kellett hozzáadni, ami viszont egészségügyi szempontból jobb eltarthatóságot biztosított. A „Pérail” előállítása ezt követően kisipari és ipari jelleget öltött, anélkül, hogy elvesztette volna tanyasi jellegét. A „Pérail” előállításának mai vegyes technológiája ezeknek az egymást követő szakaszoknak az eredménye.

A sajtkészítők szakértelmét a következők szemléltetik:

— a hagyományos előállítás teljes tej felhasználásával, fölözés nélkül,

— a vegyes technológia starterkultúra és tejoltó hozzáadásával,

— a formában átforgatással és préselés nélkül végzett gravitációs csepegtetés,

— a sajtüzemekre itt jellemző Geotrichum élesztőgombát használó érlelés, amely a sajt felületén vékony nemespenészréteget alakít ki.

A „Pérail” teljes juhtejből készült sajt, vékony és kis méretű, súlyához képest nagy felülettel.

Jellemzői a következők:

— az elefántcsont-ekrü színű, finom héj,

— a juhgyapjúra emlékeztető illat,

— a szájban olvadó, lágy textúrájú sajttészta,

— a friss és lágy aromás jegyek.

A zord környezethez különösen jól alkalmazkodott és nagyrészt a földrajzi terület erőforrásainak felhasználásával táplált Lacaune juhok zsírban gazdag tejet adnak, amelyet teljes tejként használnak fel. A rövid szénláncú zsírsavakból álló összetétel közvetlen hatással van a „Pérail" lágy állagára és szájban olvadó textúrájára, ami annak köszönhető, hogy alacsony hőmérsékleten éri el az olvadáspontját, valamint a „Pérail"-ra jellemző juhgyapjú-illatra emlékeztető illatot is eredményez.

A „Pérail"-t eredetileg főleg női munkaerő készítette, mivel a rendelkezésre álló tejmennyiség kicsi volt, és azt a „peralhièira" (kőből készült medence, amelyről a „Pérail" a nevét kapta) szűk terében kellett lecsöpögtetni, ami kis méretű sajtokat eredményezett.

A sajtkészítés során, amely starterkultúra és tejoltó felhasználásával zajlik, a sajtkészítők oly módon alkalmazzák szaktudásukat, hogy alkalmazkodni tudjanak a juhtej összetételének éves változásaihoz, és ezáltal a kívánt érzékszervi jellemzőkkel rendelkező sajtot tudjanak előállítani.

A „Pérail" sajt a vékonysága miatt nagyon könnyen lecsöpögtethető. Az előállítási folyamat e gyártási szakaszának elsajátítása, amely gravitációs úton, átforgatva és préselés nélkül történik, elősegíti a fő érlelőflóra, a Geotrichum kifejlődését.

Érleléskor a „Pérail" finom, elefántcsont-ekrü színű héjat nyer a Geotrichum gomba fejlődésének eredményeként, amely erőteljes fehérjebomlást eredményez, és így egy szájban olvadó, lágy textúrájú sajttészta jön létre. Ez a baktériumflóra megakadályozza a tejoltó és starterkultúra proteázai által termelt keserű peptidek felhalmozódását. Az érlelési folyamat, amelynek folyamatosan alkalmazkodnia kell a juhtej jellemzőinek éves változásaihoz, lehetővé teszi, hogy a „Pérail" friss, lágy aromás jegyeket kapjon, és elnyerje textúráját.

A „Pérail" hírneve a környéken történelmileg a kerek, lapos, szájban olvadó, juhtejből készült sajthoz kapcsolódik, amelyet otthoni fogyasztásra szántak, vagy kis mennyiségben a helyi piacokon értékesítettek.

A „Pérail" név először az okcitán nyelvben jelent meg „Péral" formában, a XIX. század végétől. Később „Pérail" alakban franciásították, ezen a néven szerepel a Larousse des Fromages 1973-as kiadásában.

Mára a „Pérail" a földrajzi területen folytatott tejtermelés fejlődésének köszönhetően országos hírnévre tett szert. A „Pérail" név a tejes és a juhok illatára emlékeztető zamatot, valamint a sajttészta lágyságát idézi fel. A „Pérail" a fogyasztók egyre szélesebb körében vált ismertté. A következő kiadványok járulnak hozzá ehhez a tendenciához:

— A „Meilleur Ouvrier de France" tejfeldolgozók-sajtkészítők kategóriájában odaítélt díjak, amelyeket a nyertesek a polcaikon tartanak,

— A „Concours Général Agricole de Paris" párizsi általános mezőgazdasági versenyen 2006 óta odaítélt díjak,

— Szakkönyvek, amelyek közül a legújabb kiadványok a következők: L'encyclopédie passionnée de la gastronomie en Occitanie (Az okcitániai gasztronómia izgalmas enciklopédiája): Les Fromages (A Sajtok), A. Leoty, 2017; L'atlas pratique des fromages (A sajtok gyakorlati atlasza), T. Sicard, 2018; Fromage (Sajt), B. Antony, K. Khodorowsky, 2019,

— Országos médiamegjelenések: France 3 tévécsatorna, az Elle à Table, a Paris Match, és a Nouvel Obs magazinújságok, a France Info rádiócsatorna,

— Receptek számos főzéssel foglalkozó honlapon és blogon minden évben (750g.com, gourmandisesansfrontieres.fr, grelinettecassolettes.com, xavier.fr, etc.).

Hírneve földrészeken ível át: Az egyesült államokbeli E. Behr megemlíti az „50 Foods" című könyvében: Az „A Guide to Deliciousness" kiadványban is szerepel 2013-tól, valamint a japán R. Honma is ír róla a „30 ans d'échange avec la France" (30 év eszmecsere Franciaországgal), 2016-ban megjelent művében. Néha a francia nagykövetségeken rendezett kóstolókra is kérik.

A termékleírás közzétételére való hivatkozás

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