C/2025/634

2025 1 29

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2025/634)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Pérail“

ES Nr. PGI-FR-03053 – 5.1.2024

SKVN ( ) SGN (X)

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Pérail“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Prancūzija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.3 klasė. Sūriai

Kombinuotosios nomenklatūros kodas

— 04. PIEDAS IR PIENO PRODUKTAI; PAUKŠČIŲ KIAUŠINIAI; NATŪRALUS MEDUS; GYVŪNINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTAI, NENURODYTI KITOJE VIETOJE

0406. Sūriai ir varškė

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Pérail“ yra tik iš nenugriebto „Lacaune“ veislės avių pieno gaminamas sūris.

Tai – apvalus, plokščias, minkštas sūris. Jis parduodamas nepjaustytas ir pateikiamas tokių dydžių:

— mažo dydžio, 78–88 mm skersmens, 15–22 mm aukščio ir ne mažesnio kaip 90 g svorio;

— didelio dydžio, 90–110 mm skersmens, 15–22 mm aukščio ir ne mažesnio kaip 130 g svorio.

Sausosios medžiagos kiekis sudaro ne mažiau kaip 40 proc. jo sudėties, o riebalų kiekis sausojoje medžiagoje – ne mažiau kaip 50 proc. jo sudėties.

Sūris gali būti parduodamas tik nuo septintos dienos po fermentavimo šliužo fermentu.

„Pérail“ odelė plona, lankti, tirpi, gelsvos dramblio kaulo spalvos. Dėl nokinimo floros, ypač *Geotrichum*, dauginimosi ji būna pasidengusi nedideliais pūkeliais. Sūris – be žievelės.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Minkštimas būna nuo baltos iki gelsvos dramblio kaulo spalvos, lankstus. Griežinėliai glotnūs. Burnoje jis tirpsta, yra kreminės konsistencijos, vientisos struktūros.

„Pérail“ skleidžia avių pieno bei vilnos kvapus ir silpną lajaus[*] kvapą. Sūris yra avių, ypač lanolino, ir pieno (nuo varškės iki kremo) skonio. Dėl nokinimo floros taip pat justi gaivus, švelnus, kartais – džiovintų vaisių poskonis.

[*] Lajus – iš avių odos išsiskiriantys riebalai, sumišę su vilna.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Kai tik oras geras ir pakanka žolės, pieninės avys kasdien genamos į ganiavą.

Ganymo laikotarpiu kasdienį kiekvienos pieninės avies racioną sudaro vidutiniškai ne mažiau kaip 1 kg sausosios šieno medžiagos.

Per metus vidutiniškai ne mažiau kaip 70 proc. pieninių avių bandos raciono, išreikšto sausąja medžiaga, gaunama iš geografinės vietovės. Pašarų kilmė turi įtakos pieno sudėčiai, o ši savo ruožtu prisideda prie sūrio „Pérail“ juslinių savybių.

Pienines avis leidžiama šerti tik išsamiame leidžiamų naudoti pašarų sąraše nurodytais pašarais.

Pieninių avių bandą leidžiama šerti tik tokiais pašarais, kurie neženklinti kaip genetiškai modifikuoti arba kurie gauti iš produktų, kurie neženklinti kaip genetiškai modifikuoti.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Geografinėje vietovėje vyksta pieno ir sūrių gamyba ir sūrių nokinimas.

Geografinėje vietovėje sūriui „Pérail“ gaminti skirtas pienas gaminamas pagal tradicinę augalininkystės-gyvulininkystės sistemą: auginamos vietinės „Lacaune“ veislės, ypač tinkamos panaudoti krašto maisto išteklius, avys. Iš šių išteklių išgaunamas riebus pienas, kurio sudėtis prisideda prie sūrio „Pérail“ savybių.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Sūris „Pérail“ parduodamas nepjaustytas. Jis negali būti pakuojamas į vakuuminę pakuotę arba naudojant modifikuotą atmosferą.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Be maisto produktų ženklinimo etiketėmis ir pateikimo teisės aktuose nustatytų privalomų įrašų, matomoje parduodamo sūrio „Pérail“ etikečių pusėje turi būti:

— saugomos geografinės nuorodos „Pérail“ pavadinimas, užrašytas:

  — atskirai vienoje etiketės eilutėje;

  — rašmenimis, kurių dydis ne mažesnis kaip du trečdaliai didžiausių etiketės rašmenų dydžio;

— tame pačiame regėjimo lauke kaip ir pavadinimas – Europos Sąjungos SGN simbolis (nuo Europos lygmens registracijos dienos);

— toliau pavaizduotas kolektyvinis vaizdinis prekės ženklas „Identité Pérail“:



Neatsižvelgiant į teisės aktuose nustatytus visiems sūriams privalomus įrašus, etiketėse draudžiama naudoti kokį nors SGN apibūdinantį būdvardį, epitetą arba kitokį įrašą, išskyrus:

— tam tikrus prekių ar gamybos ženklus ir namudinės gamybos ženklą, tačiau tokie ženklai negali būti naudojami siekiant apeiti principinį draudimą ir lemti produkto klasifikavimą kaip saugomos geografinės nuorodos;

— įrašą „formavimas rankomis su samčiu“.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Šie Averono departamento kantonai: 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. Šios komunos: 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 (tik deleguotosios Sen Ženjė d'Olto komunos teritorija), Saint-Just-sur-Viaur, Sainte-Eulalie-d'Olt, Salles-la-Source, Tauriac-de-Naucelle, Valady, Vimenet. Šios Garo departamento komunos: Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Trèves ir Vissec. Šios Hero departamento komunos: 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. Lozero departamento Kanurgo kantonas ir šios komunos: Balsièges, Barjac, Les Bondons, Bourgs sur Colagne, Brenoux, Cultures, Esclanèdes, Florac Trois Rivières (tik deleguotosios Florako komunos teritorija), 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. Šios Tarno departamento komunos: Alban, Ambialet, Andouque, Anglès, Arifat, Arthès (dalis), 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 (dalis), Tréban, Trébas, Vabre, Valderiès, Valence-d'Albigeois, Viane, Villefranche-d'Albigeois.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Sūrio „Pérail“ ryšys su geografine vietovės grindžiamas jo geru vardu ir ypatinga kokybe.

Geografinė vietovė – pusiau kalnuota plynaukščių zona. Centrinio Masyvo, besidriekiančio per gamtinius Didžiųjų plynaukščių ir Lakono, Levezu, Segala ir Ružjė kalnų rajonus, pietvakariuose plynaukštes plačiai išvagoję gilūs slėniai ir tarpekliai.

Dėl aukščio vėsesnę temperatūrą lemiančiu reljefu ši vietovė skiriasi nuo gretimų apylinkių: dideli aukščio skirtumai žymi geografines gamtos ribas. Šiai vietovei būdingas nuosaikus kalnų klimatas, veikiamas Vidužemio jūros ir Atlanto vandenyno: nors ir nereguliariai, bet po karščių staiga stoja šalčiai, o po liūčių užeina didelės sausros, kurias dar paaštrina stiprūs vėjai. Atšiaurumo įspūdį dar labiau sustiprina skurdus, akmeningas, negilus dirvožemis ir vietomis matomos juros periodo kalkakmenio ir paleozojaus eros rūgščių uolienų atodangos.

Kalnų ir Vidužemio jūros klimato akistata sudaro sąlygas augti sodriai, aromatingai, įvairialypei augmenijai: Levezu landams, mediteraninių rūšių augalų gausioms Ružjė garigoms ir sausoms kalkingos žemės pievoms. Čia pramaišiui auga gyvuliams skirta ganiava, pašariniai augalai ir grūdinės kultūros.

Dėl geografinėje vietovėje vyraujančio atšiauraus kalnų klimato, daugelyje vietų nederlingo dirvožemio ir nelygaus reljefo daugiausia užsiimta veislės „Lacaune“, išvestos sukryžminus senąsias vietines to paties pavadinimo kalnų veisles, pieninių avių auginimu. Šių atsparios veislės avių, pakeliančių atšiaurias vietovės sąlygas, auginimas vietovėje įsigalėjo, o kartu didėjo pievų, kur augintos įvairios kultūros, įskaitant ankštinius, plotas.

Didžiąją avių raciono dalį sudaro vietovės ištekliai: ganiava, vienmečiai ir daugiamečiai žolynai, pašarai ir papildai. Pirmenybė teikiama vyraujančiai ganymo sistemai: iš avidžių avys gali patekti į čia pat esančias ganyklas, o tose vietose, kur dirvožemis skurdžiausias, – misti įvairia, gausia augmenija.

Lakono avių pienui būdingas vidutiniškai didelis (per laktaciją didėjantis) riebumas, didelis trumposios grandinės riebalų rūgščių kiekis ir didelis iš jo pagaminamo sūrio kiekis.

Iš pradžių sūris „Pérail“ gamintas kaip pragyvenimui skirtas sezoninis ūkio produktas. Kadaise visas pienas būdavo pristatomas į „Roquefort“ sūrines, todėl sūrį „Pérail“ ūkininkai imdavo gaminti tik pasibaigus avių laktacijai, kai, užbaigusios sūrio „Roquefort“ gamybą, pieninės ūkininkams atiduodavo atlikusį šliužo fermentą. Taupymo sumetimais ilgainiui gamintojai naudojo vis mažesnį šliužo fermento kiekį. Dėl to pailgėjo pieno traukinimo laikas ir jam parūgštinti reikėjo pridėti fermentų, kad jis ilgiau nesugestų. Vėliau „Pérail“ gamybos ėmėsi smulkieji gamintojai ir pramoninkai, nors gamybos ūkiuose neatsisakyta. Šie vienas po kito ėję etapai lėmė dabartinę mišrią „Pérail“ gamybos technologiją.

Sūrininkų praktinę patirtį iliustruoja:

— tradicinė gamyba iš nenugriebto pieno;

— mišri technologija, kurią taikant pridedama pieno fermentų ir šliužo fermento;

— gravitacinis masės nusunkimas į formas ją apverčiant, bet neslegiant;

— nokinimas naudojant sūrinėse vyraujančią mikroflorą *Geotrichum*; ji dauginasi ant sūrių paviršiaus, padengdama jį nedideliais pūkeliais.

„Pérail“ – iš nenugriebto avių pieno gaminamas plonas, mažas sūris dideliu, palyginti su svoriu, paviršiumi.

Jo savybės:

— plona gelsvos dramblio kaulo spalvos odelė;

— avių vilnos kvapas;

— irpstanti, kreminė konsistencija;

— gaivūs, švelnūs pokvapiai.

Lakono avių, ypač prisitaikiusių prie atšiaurių geografinės vietovės sąlygų ir daugiausia mintančių jos ištekliais, pienas riebus ir naudojamas nenugriebtas. Jį sudarančios trumposios grandinės riebalų rūgštys, kurių lydymosi taškas žemas, tiesiogiai prisideda prie tirpstančios, kreminės „Pérail“ konsistencijos ir suteikia sūriui būdingą avių vilnos kvapą.

Tai, kad sūrį „Pérail“ iš pradžių daugiausia gamindavo moterys, naudodamos mažai pieno, kurį nusunkdavo nedidelėje akmeninėje kriauklėje „peralhièira“ (iš kurios kilęs sūrio „Pérail“ pavadinimas), lėmė nedidelį sūrio dydį.

Gamybos metu, į pieną pridėdami pieno fermentų ir šliužo fermento, sūrininkai pasitelkia praktinę patirtį, kad prisitaikytų prie skirtingos avių pieno sudėties skirtingu metų laiku ir išgautų pageidaujamomis juslinėmis savybėmis pasižymintį sūrį.

Kadangi sūris „Pérail“ plonas, iš jo galima nusunkti itin daug skysčio. Šio gamybos etapo, kai, veikiama sunkio jėgos, masė formose nusunkiama apverčiant, bet neslegiant, įvaldymas sudaro palankias sąlygas daugintis pagrindinei nokinimo mikroflorai *Geotrichum*.

Nokinimo etapu dėl *Geotrichum* sūris „Pérail“ pasidengia plona gelsvos dramblio kaulo spalvos odele. Dėl šios mikrofloros dauginimosi vyksta galinga proteolizė, lemianti tirpstančią, kreminę sūrio konsistenciją. Ši mikroflora trukdo kauptis kartiesiems peptidams, susidarantiems dėl šliužo fermento ir pieno bakterijų proteazių. Nokinimo etapu, kai reikia nuolat prisitaikyti prie skirtingos avių pieno savybių skirtingu metų laiku, atsiskleidžia gaivus ir švelnus sūrio „Pérail“ aromatas ir nusistovi jam būdinga konsistencija.

Taip jau istoriškai susiklostė, kad šioje vietovėje geras „Pérail“ vardas siejamas su apvaliu, plokščiu, burnoje tirpstančiu avių sūriu, skirtu vartoti savo reikmėms arba mažais kiekiais parduoti vietiniuose turgeliuose.

Pavadinimas „Pérail“ pirmą kartą pasirodė dar XIX a. pabaigoje oksitanų kalba: *Péral*. Paskui jis buvo suprancūzintas ir tapo „Pérail“ – būtent tokiu pavadinimu 1973 m. sūris paminėtas veikale „Larousse des Fromages“.

Dėl pieno gamybos plėtotės geografinėje vietovėje šiandien sūris „Pérail“ žinomas visoje šalyje. Jis garsėja savo pieniniu ir kartu būtent avių pieno skoniu ir kremine konsistencija. Daugelis vartotojų dabar apie sūrį „Pérail“ žino daugiau. Prie žinomumo prisideda ir jį įtvirtina:

— ant savo prekystalių šį sūrį parduodantys pienininkai sūrininkai, pelnę „Meilleur Ouvrier de France“ vardą;

— nuo 2006 m. gauti Paryžiaus visuotinės žemės ūkio parodos apdovanojimai;

— specializuotos knygos, iš naujausios: „L'encyclopédie passionnée de la gastronomie en Occitanie: Les Fromages“, A. Leoty, 2017 m.; „L'atlas pratique des fromages“, T. Sicard, 2018 m.; „Fromage“, B. Antony, K. Khodorowsky, 2019 m.;

— laidos, publikacijos nacionalinėje žiniasklaidoje: „France 3“, „Elle à Table“, „Paris Match“, „Nouvel Obs“, „France Info“;

— receptai, kasmet skelbiami įvairiose kulinarijos svetainėse ir tinklaraščiuose (750g.com, gourmandisesansfrontieres.fr, grelinettecassolettes.com, xavier.fr, etc.).

Sūris žinomas ir kituose žemynuose: JAV, kur apie jį dar 2013 m. savo knygoje „50 Foods: A Guide to Deliciousness“ kalba E. Behr, ir Japonijoje, kur apie jį 2016 m. savo veikale „30 ans d'échange avec la France“ užsimena R. Honma. Kartais jis užsakomas degustacijoms Prancūzijos ambasadose.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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