C/2025/634

29.1.2025.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2025/634)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir trešā valstī iedibināta vai rezidenta statusā esoša, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu 3 mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Pérail”

ES Nr.: PGI-FR-03053 – 5.1.2024.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

“Pérail”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.3. grupa. Siers

Kombinētās nomenklatūras kods

— 04 – PIENA PĀRSTRĀDES PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABISKAIS MEDUS; DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI, KAS CITUR NAV MINĒTI UN IEKĻAUTI

0406 – Siers un biezpiens

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Pérail” ir siers, kas gatavots tikai no *Lacaune* šķirnes aitu pilnpiena.

Tas ir siers ar mīkstu masu apaļā un plakanā formā. Tas tiek tirgots vesels un ir pieejams divos formātos:

— mazajā formātā ar diametru 78–88 milimetri, augstumu 15–22 milimetri un svaru vismaz 90 grami;

— lielajā formātā ar diametru 90–110 milimetri, augstumu 15–22 milimetri un svaru vismaz 130 grami.

Tā sausnas saturs ir vismaz 40 % un sausnas tauku saturs ir vismaz 50 %.

Sieru var tirgot tikai, sākot no septītās dienas pēc sarecināšanas dienas.

Produktam “Pérail” ir plāna, elastīga un viegli kūstoša miziņa bez garozas, šis siers ir gaišā ziloņkaula krāsā, ar raksturīgu nelielu pelējuma kārtiņu, ko izraisa briestošā nogatavināšanas flora un jo īpaši *Geotrichum* sēnīte.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Masa ir baltā vai ziloņkaula krāsā, pieskaroties tā ir mīksta, bet pārgriežot – tīra. Tā ir viegli kūstoša, krēmīga, ar viendabīgu konsistenci pēc garšas.

"Pérail" izdala aitas pienam un vilnai raksturīgus aromātus, kā arī vieglu sārņu* smaržu. Šā siera garšai piemīt aitas piena produktiem raksturīgi aromāti, it īpaši sārņu un piena aromāti, no aitas biezpiena līdz aitas krējumam, un to papildina svaigas un saldas aromātiskās notis, ko izraisa nogatavināšanas flora, dažkārt atgādinot žāvētus augļus.

* Sārņi: tauksviedri, kurus izdala aitas āda un kuri sajaukti ar vilnu.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Tiklīdz klimatiskie apstākļi atļauj, slaucamās aitas tiek ganītas katru dienu, kad ir pieejama zāle.

Laikā, kad aitas tur kūtī, slaucamo aitu individuālajā dienas devā vidēji visām slaucamajām aitām ietilpst vismaz viens kilograms siena sausnas uz katru slaucamo aitu.

Tādējādi slaucamo aitu ganāmpulka barība vidēji gada laikā vismaz 70 % apmērā, novērtējot sausnā, tiek iegūta ģeogrāfiskajā apgabalā. Barības līdzekļu izcelsme ietekmē piena sastāvu, un tas pats par sevi veicina "Pérail" organoleptiskās īpašības.

Slaucamo aitu uzturā ir atļauts izmantot tikai tādus barības līdzekļus, kas norādīti pozitīvo vielu sarakstā.

Slaucamo aitu ganāmpulka uzturā ir atļauta tikai tāda barība, kas nav marķēta kā ģenētiski modificēta vai kas ir iegūta no produktiem, kuri nav marķēti kā ģenētiski modificēti.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Piena ražošana, sieru izgatavošana un nogatavināšana notiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

Siera "Pérail" izgatavošanai paredzētā piena ražošana ģeogrāfiskajā apgabalā balstās uz tradicionālo agropastorālo sistēmu, kurā izmanto vietējo šķirni *Lacaune*, kas īpaši pielāgota šīs teritorijas barības resursiem – no šiem resursiem tiek iegūts piens ar bagātīgu tauku saturu, un to sastāvs veicina "Pérail" īpašību veidošanos.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Sieru "Pérail" laiž tirgū veselos gabalos. "Pérail" nedrīkst iepakot modificētā atmosfērā vai vakuumā.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Papildus obligātajām norādēm, kas paredzētas noteikumos par pārtikas produktu marķēšanu un noformēšanu, siers "Pérail" ir obligāti jātirgo ar šādu marķējumu redzamajā pusē:

— aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Pérail" nosaukums, kas uzrakstīts:

  — atsevišķi, vienā līnijā uz etiķetes,

  — ar rakstzīmēm, kuru lielums ir vismaz divas trešdaļas no vislielāko marķējumā lietoto rakstzīmju lieluma;

— tajā pašā vizuālajā laukā, kur nosaukums, jāiekļauj arī Eiropas Savienības AĢIN logotips no ES veiktās reģistrācijas;

— kolektīvā grafiskā preču zīme “Identité Périail”, kas atveidojama šādi:



Neatkarīgi no noteikumos paredzētajām norādēm, kas attiecas uz visiem sieriem, marķējumā ir aizliegts izmantot jebkādas noteicošas, kvalitatīvas vai citas norādes, kas atbilst aizsargātajai ģeogrāfiskās izcelsmes norādei vai to papildina, izņemot:

— konkrētas tirdzniecības vai ražošanas preču zīmes un amatnieka kvalifikācijas zīmes, atzīstot, ka šīs zīmes principā nevar klasificēt kā aizlieguma apiešanu, lai rezultātā varētu atpazīt aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi;

— norādi “moulage manuel à la louche” (ar rokām veidots muldā).

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Aveironas [*Aveyron*] departamentā – *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* un *Causses* kantonos – šādas komūnas: *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* (tikai attiecībā uz deleģētās komūnas *Saint-Geniez-d'Olt* teritoriju), *Saint-Just-sur-Viaur, Sainte-Eulalie-d'Olt, Salles-la-Source, Tauriac-de-Naucelle, Valady* un *Vimenet*. Gāras [*Gard*] departamentā – šādas komūnas: *Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Trèves* un *Vissec*. Ero [*Hérault*] departamentā – šādas komūnas: *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* un *La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries*. Lozēras [*Lozère*] departamentā – *Canourgue* kantonā – šādas komūnas: *Balsièges, Barjac, Les Bondons, Bourgs sur Colagne, Brenoux, Cultures, Esclanèdes, Florac Trois Rivières* (tikai attiecībā uz deleģētās komūnas *Florac* teritoriju), *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* un *Vebron*. Tarnas [*Tarn*] departamentā – šādas komūnas: *Alban, Ambialet, Andouque, Anglès, Arifat, Arthès* (daļēji), *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* (daļēji), *Tréban, Trébas, Vabre, Valderiès, Valence-d'Albigeois, Viane* un *Villefranche-d'Albigeois*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saikne starp sieru "Pérail" un tā ģeogrāfisko apgabalu ir balstīta uz tā labo reputāciju un noteikto kvalitāti.

Ģeogrāfiskais apgabals ir daļēji kalniem klāts plato apgabals, ko lielākoties ieskauj ielejas un dziļas aizas, tas atrodas uz dienvidrietumiem no Centrālā masīva un stiepjas pāri tādiem dabiskajiem reģioniem kā *Grands Causses, Monts de Lacaune, Monts du Lévézou, Ségalas* un *Rougiers*.

Reljefs, kas nodrošina vēsāku temperatūru lielā augstuma dēļ, ir nelabvēlīgs faktors attiecībā pret vidi šā apgabala tiešajā apkaimē, un tam ir savas dabiskās ģeogrāfiskās robežas, ko iezīmē būtiskas augstuma atšķirības. Apgabalam ir raksturīgs mīkstināts kalnu klimats, ar Vidusjūras un Atlantijas okeāna ietekmi, ar neregulārām un krasām karstuma viļņu un aukstuma periodu maiņām, lielu nokrišņu daudzumu un smagiem sausuma posmiem, kurus pastiprina spēcīgie vēji. Šos skarbos apstākļus pastiprina nabadzīgās, akmeņainās un seklās augsnes, dažkārt ietverot arī akmeņainus Juras laikmeta kaļķakmens un primāro skābo iežu atsegumus.

Kalnu klimata un Vidusjūras reģiona klimata konfrontācija nodrošina bagātīgas, aromātiskas un daudzveidīgas floras klātbūtni – šeit plešas Levezū [*Lévezou*] purvi, Vidusjūras reģiona sugām bagātie krūmāji Ružjē [*Rougiers*] un sausie zālāji kaļķakmens augsnēs. Izplatītā veģetācija klāj ganības un ganību ceļus, te ir sastopamas lopbarības kultūras un dzīvniekiem paredzēti graudaugi.

Ģeogrāfiskā apgabala skarbais kalnu klimats, lielākoties neauglīgās augsnes un nelīdzenais reljefs ir orientējuši lauksaimniecisko darbību pārsvarā uz šķirnes *Lacaune* slaucamo aitu audzēšanu – tās ir selekcionētas, krustojot senās vietējās šķirnes tāda paša nosaukuma kalnos. Tās ir zemnieciskas, izturīgas pret apgabala skarbajiem apstākļiem un ir iekarojušas savu vietu šajā apgabalā, līdztekus paplašinātajām kultivēto pļavu platībām, kurās audzē arī pākšaugus.

Lielākoties aitu barošanai tiek izmantoti apgabala resursi – ganības, pagaidu un pastāvīgās pļavas, lopbarība un papildbarība. Aitkopji dod priekšroku dominējošai zālāju sistēmai, ar piekļuvi ganībām tiešā aitu kūts tuvumā, un vietās, kur augsnes ir visnabadzīgākās, ganībām izmanto zonas ar daudzveidīgu veģetāciju un dažādiem ziediem.

Lacaune aitu pienam ir raksturīgs vidēji augsts tauku saturs, kas palielinās līdz ar laktācijas turpināšanos, šajā pienā ir augsts īso ķēžu taukskābju saturs un no tā var saražot lielu daudzumu siera.

"Pérail" ražošana sākotnēji notika lauku saimniecībā kā sezonāls pašapgādes process. Vēsturiski, tolaik, kad visu pienu piegādāja "Rokforas" [*Roquefort*] sierotavām, zemnieki "Pérail" gatavoja tikai aitu laktācijas perioda beigās, kad siera fabrikas pārtrauca "Rokforas" siera ražošanu un atdeva aitkopjiem pārpalikušo himozīnu. Taupības nolūkos ražotāji samazināja himozīna daudzumu ražošanas procesa gaitā. Tas pagarināja rūgušpiena raudzēšanas laiku un prasīja pievienot fermentus, lai paskābinātu pienu, tādējādi nodrošinot tam no veselības viedokļa labāku saglabāšanos. Vēlāk "Pérail" ražošana ieguva amatniecisku un rūpniecisku raksturu, neatsakoties no lauksaimnieciskās ievirzes. Tāpēc pašreizējai jaukta tipa "Pérail" ražošanas tehnoloģijai pamatā ir šie secīgie posmi.

Siera meistaru zinātību ilustrē:

— tradicionālā ražošana no pilnpiena, kas tiek īstenota bez nokrejošanas;

— jaukta tipa tehnoloģija, pievienojot pienskābes fermentus un himozīnu;

— gravitācijas vadīta notecināšana veidnē, veicot apgriešanu, bet ne nospiešanu;

— nogatavināšana ar *Geotrichum* sēnīti, sierotavās dominējošo floru, kas attīstās uz virsmas, veidojot nelielas ievilces.

"Pérail" ir aitas pilnpiena siers, plāns un maza izmēra, ar lielu siera virsmu, salīdzinot ar tā svaru.

Tam ir šādas īpašības:

— plāna miziņa ziloņkaula krāsā;

— aitas vilnas aromāti;

— viegli kūstoša masa ar krēmīgu konsistenci;

— svaigas un saldas aromātiskās notis.

Šķirnes *Lacaune* aitas ir īpaši pielāgotas skarbajai videi un tiek barotas galvenokārt ar resursiem no ģeogrāfiskā apgabala, tās ražo taukiem bagātu pienu, ko izmanto kā pilnpienu. Tā sastāvs, ko veido īsās ķēdes taukskābes, tieši ietekmē "Pérail" krēmīgo konsistenci un viegli kūstošo masu ar zemu kušanas temperatūru, kā arī nodrošina "Pérail" raksturīgos aitas vilnas aromātus.

"Pérail" ražošanā, ar ko sākotnēji nodarbojās galvenokārt sievietes, no neliela pieejamā piena daudzuma, veicot notecināšanu no mazas "peralhièira" (akmens izlietne, kas deva nosaukumu "Pérail" sieram), tika izgatavots neliela izmēra siers.

Ražošanas procesā, pievienojot pienskābes fermentus un himozīnu, tiek izmantota siera meistaru zinātība, lai pielāgotos aitas piena sastāvam, kas katru gadu mainās, un iegūtu sieru ar vēlamajām organoleptiskajām īpašībām.

Nelielais "Pérail" biezums paver plašas iespējas notecināšanai. Kontrolējot šo ražošanas posmu veidnē ar gravitācijas spēku un veicot siera apgriešanu, bet ne nospiešanu, tiek veicināta galvenās nogatavināšanas floras – *Geotrichum* sēnītes – veidošanās.

Nogatavināšanas laikā "Pérail" iegūst plānu miziņu ziloņkaula krāsā, pateicoties *Geotrichum* sēnītei, kas izraisa spēcīgu proteolīzi – tā nodrošina viegli kūstošu masu un krēmīgu konsistenci. Šī flora novērš rūgto peptīdu uzkrāšanos, ko veicina himozīna proteāze un pienskābās baktērijas. Nogatavināšana, kas prasa pastāvīgu pielāgošanos aitas piena īpašību ikgadējam mainīgumam, ļauj "Pérail" attīstīt svaigas un saldas aromātiskās notis un izveidoties tā konsistencei.

Tuvākajā apkārtnē "Pérail" labā reputācija vēsturiski raisīja asociācijas ar aitas sieru, kas ir apaļš un plakans, viegli kūstošs, paredzēts pašpatēriņam vai tirgošanai vietējos tirgos nelielos daudzumos.

Nosaukums "Pérail" pirmo reizi parādījās oksitāņu valodā (*Péral*) 19. gadsimta beigās. Pēc tam tas tika pielāgots franču izrunai un pārdēvēts par "Pérail", un ar šādu nosaukumu 1973. gadā minēts izdevumā *Larousse des Fromages*.

Mūsdienās "Pérail" ir zināms visā valstī saistībā ar piena ražošanas attīstību ģeogrāfiskajā apgabalā. Tas raisa asociācijas gan ar pienainu un aitām tipisku aromātu, gan ar masas krēmīgumu. Zināšanas par "Pérail" arvien vairāk iespiežas daudzu patērētāju apziņā. Minētā siera atpazīstamību veicināja vairāki publicitātes pasākumi:

— tas, ka visi *Meilleur Ouvrier de France* siera krējuma ražotāji ievietoja šo sieru savos plauktos;

— apbalvojumi *Concours Général Agricole de Paris* kopš 2006. gada;

— specializēti grāmatu izdevumi, tostarp jaunākie: *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;

— publicitāte valsts plašsaziņas līdzekļos: *France 3, Elle à Table, Paris Match, Nouvel Obs, France Info*;

— ikgadējās recepšu publikācijas daudzās ēdienu gatavošanas vietnēs un emuāros (*750g.com, gourmandisesansfrontieres.fr, grelinettecassolettes.com, xavier.fr* u. c.).

Šī siera labā reputācija ir šķērsojusi kontinentus: *E. Behr*, ASV, to piemin savā grāmatā *50 Foods: A Guide to Deliciousness*, 2013. gads, un *R. Honma, Japon, dans 30 ans d'échange avec la France*, 2016. gads. Dažkārt šo sieru pieprasa degustācijām Francijas vēstniecībās.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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