C/2025/634

29.1.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2025/634)

Wara tali pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista', f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill [1], tressaq oġġezzjoni lill-Kummissjoni fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Pérail"

Nru tal-UE: PGI-FR-03053 – 5.1.2024

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/ismijiet**

"Pérail"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Franza

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott (bħal fl-Anness XI)*

Klassi 1.3. Ġobon

Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda

— 04 - ĦALIB U PRODOTTI TAL-ĦALIB; BAJD TAT-TJUR; GĦASEL NATURALI; PRODOTTI TAJBIN GĦALL-IKEL U LI ĠEJJIN MILL-ANNIMALI, LI MHUMIEX SPEĊIFIKATI JEW INKLUŻI BAND' OĦRA

0406 – ġobon u baqta

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Il-"Pérail" huwa ġobon magħmul esklussivament mill-ħalib sħiħ tan-nagħaġ tar-razza Lacaune.

Huwa ġobon artab, tond u ċatt. Huwa kkummerċjalizzat sħiħ u għandu żewġ formati:

— Daqs żgħir b'dijametru ta' 78 sa 88 millimetru, għoli ta' 15 sa 22 millimetru u piż ta' mill-inqas 90 gramma,

— Daqs kbir b'dijametru ta' 90 sa 110 millimetru, għoli ta' 15 sa 22 millimetru u piż ta' mill-inqas 130 gramma.

Il-kontenut ta' materja niexfa tiegħu huwa mill-inqas 40 % u l-kontenut ta' xaħam xott tiegħu huwa mill-inqas 50 %.

Il-ġobon jista' jiġi kkummerċjalizzat biss fis-seba' jum wara d-data tat-tbaqqit.

Il-"Pérail" għandu qoxra fina, ratba u li ddub, mingħajr qoxra, ta' kulur avorju li jkanġi lejn l-abjad fl-isfar u kkaratterizzata minn kisja ħafifa minħabba l-iżvilupp tal-flora tal-maturazzjoni, b'mod partikolari l-Geotrichum.

[1] Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità fakultattivi għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Il-qalba hija ta' kulur abjad għal avorju li jkanġi lejn l-abjad fl-isfar u huwa flessibbli għall-mess u għandu qatgħa skura. Hija tinħall, kremuża u omoġenja fil-ħalq.

Il-"Pérail" jarmi rwejjaħ tal-ħalib u tas-suf tan-nagħaġ, kif ukoll riħa kemxejn ta' grass tas-suf[*]. It-togħma tiegħu hija kkaratterizzata mill-aromi tan-nagħaġ, b'mod partikolari aromi ta' grass tas-suf u aromi tal-ħalib li jvarjaw minn baqta għal krema tan-nagħaġ, b'noti aromatiċi friski u rotob żviluppati mill-flora tal-maturazzjoni, xi drabi b'perċezzjoni ta' frott imnixxef.

[*] Grass tas-suf: xaħam maħrug mill-ġilda tan-nagħaġ u mħallat mas-suf

3.3. *Għalf għall-annimali (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Hekk kif il-kundizzjonijiet tat-temp jippermettu, in-nagħaġ tal-ħalib jirgħu kuljum matul il-perjodi ta' disponibbiltà tal-ħaxix.

Matul il-perjodu tar-rgħajja, ir-razzjon individwali ta' kuljum tan-nagħaġ tal-ħalib ikun fih mill-inqas kilogramm ta' materja niexfa ta' ħuxlief għal kull nagħġa tal-ħalib, bħala medja għan-nagħaġ kollha tal-ħalib.

Għalhekk, bħala medja matul is-sena, mill-inqas 70 % tad-dieta tal-merħla tal-ħalib, evalwata f'termini ta' materja niexfa, tiġi miż-żona ġeografika. L-oriġini tad-dieta tinfluwenza l-kompożizzjoni tal-ħalib, li min-naħa tiegħu jikkontribwixxi għall-karatteristiċi organolettiċi tal-"Pérail".

L-għalf speċifikat f'lista pożittiva biss huwa awtorizzat fid-dieta tan-nagħaġ tal-ħalib.

L-għalf mhux ittikkettat bħala ġenetikament modifikat jew derivat minn prodotti mhux ittikkettati bħala ġenetikament modifikati biss huwa awtorizzat fid-dieta tal-merħla tal-ħalib.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-produzzjoni tal-ħalib, il-manifattura u l-maturazzjoni tal-ġobon isiru fiż-żona ġeografika.

Il-produzzjoni tal-ħalib maħsub għall-produzzjoni tal-"Pérail" fiż-żona ġeografika hija bbażata fuq is-sistema agropastorali tradizzjonali li tuża r-razza lokali Lacaune, li hija partikolarment adattata għat-titjib tar-riżorsi tal-ikel tat-territorju, li minnhom jipproduċi ħalib rikk fix-xaħam, li l-kompożizzjoni tiegħu tikkontribwixxi għall-karatteristiċi tal-"Pérail".

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tfettit, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

Il-"Pérail" huwa kkummerċjalizzat sħiħ. Il-"Pérail" ma jistax jiġi ppakkjat f'atmosfera modifikata jew f'vakwu.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Minbarra d-dettalji obbligatorji stipulati fir-regolamentazzjoni dwar it-tikkettar u l-preżentazzjoni tal-oġġetti tal-ikel, il-ġobon "Pérail" għandu jinbiegħ bilfors b'tikketta li, fuq il-wiċċ viżibli, tinkludi:

— l-isem tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Perail", imdaħħal:

  — biss, fuq linja waħda tat-tikkettar,

  — f'karattri ta' mill-inqas żewġ terzi tad-daqs tal-akbar karattri fuq it-tikketta,

— fl-istess kamp viżiv bħall-isem, is-simbolu IĠP tal-Unjoni Ewropea mid-data tar-reġistrazzjoni Ewropea,

— it-trade mark figurattiva kollettiva “Identité Pérail”, riprodotta hawn taħt:



Irrispettivament mit-termini statutorji applikabbli għall-ġobnijiet kollha, l-użu ta’ kwalunkwe indikazzjoni determinanti, kwalitattiva jew indikazzjoni oħra li tikkwalifika jew takkumpanja l-Indikazzjoni Ġeografika Protetta huwa pprojbit fuq it-tikkettar, bl-eċċezzjoni ta’:

— trademarks jew trademarks partikolari, il-marka ta’ kwalifika artiġjanali, filwaqt li jiġi speċifikat li tali marki ma jistgħux jikkostitwixxu evażjoni tal-projbizzjoni fil-prinċipju u jwasslu għal klassifikazzjoni tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta,

— bit-terminu “moulage manuel à la louche”.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Id-département ta’ 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. Il-muniċipalitajiet ta’ 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 (it-territorju tal-muniċipalità delegata ta’ Saint-Geniez-d’Olt biss), Saint-Just-sur-Viaur, Sainte-Eulalie-d’Olt, Salles-la-Source, Tauriac-de-Naucelle, Valady, Vimenet. Id-département ta’ Gard, il-Muniċipalitajiet ta’ Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Trèves, Vissec. Id-département ta’ Hérault, il-Muniċipalitajiet ta’ 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. Id-département ta’ Lozère, Canton de la Canourgue. Il-muniċipalitajiet ta’ Balsièges, Barjac, Les Bondons, Bourgs sur Colagne, Brenoux, Cultures, Esclanèdes, Florac Trois Rivières (it-territorju tal-muniċipalità delegata ta’ Florac biss), 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. Id-département ta’ Tarn, il-muniċipalitajiet ta’ Alban, Ambialet, Andouque, Anglès, Arifat, Arthès (parti minnha), 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 (parti minnha), Tréban, Trébas, Vabre, Valderiès, Valence-d’Albigeois, Viane, Villefranche-d’Albigeois.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bejn il-"Pérail" u ż-żona ġeografika tiegħu hija bbażata fuq ir-reputazzjoni u l-kwalità speċifika tiegħu.

Iż-żona ġeografika hija żona semi-muntanjuża ta' plateaux li fil-biċċa l-kbira tagħhom huma maqsuma minn widien u kanali fondi lejn il-Lbiċ tal-Massif Ċentrali, li testendi għar-reġjuni naturali ta' Grands Causses, Monts de Lacaune, Monts du Lévézou, Ségalas u Rougiers.

Ir-riżalt, li jikkawża temperaturi aktar kesħin minħabba l-altitudni, huwa fattur li jiddiskrimina kontra l-ambjent immedjat taż-żona, li għandu konfini ġeografiċi naturali kkaratterizzati minn devjazzjonijiet sinifikanti. Iż-żona hija kkaratterizzata minn klima muntanjuża degradata b'influwenzi Mediterranji u Atlantiċi, b'alternazzjonijiet irregolari u brutali bejn il-perjodi sħan eċċessivament u kesħin, xita u nixfiet qawwija aċċentwati minn irjieħ qawwija. Ħamrija fqira, ġeblija u baxxa, li xi drabi tinkludi promontorji tal-blat tal-ġebel tal-ġir tal-ġurassiku u tal-blat aċiduż primarju, tamplifika din il-forma ħarxa.

Il-konfrontazzjoni bejn il-klimi muntanjużi u dawk Mediterranji tippermetti l-preżenza ta' flora rikka, aromatika u diversa: Landes du Lévezou, garrigues rikki Mediterranji fuq Rougiers u art bil-ħaxix niexef fuq il-ġebel tal-ġir. It-tip ta' veġetazzjoni li wieħed jiltaqa' magħha jikkombina s-setturi tal-mergħat u tat-trobbija, l-għelejjel tal-għalf u ċ-ċereali maħsuba għall-annimali.

Il-klima muntanjuża ħarxa, il-ħamrija fil-biċċa l-kbira mhux produttiva u t-topografija kumplessa taż-żona ġeografika dderieġu l-attivitajiet agrikoli lejn it-trobbija predominanti tan-nagħaġ tal-ħalib ta' Lacaune, li hija r-riżultat ta' inkroċjar ta' razez lokali antiki fuq il-Monts bl-istess isem. Hija iebsa, tirreżisti l-ħruxija taż-żona u stabbiliet ruħha f'dik iż-żona, flimkien mal-espansjoni tal-mergħat ikkultivati, inklużi l-legumi.

Il-biċċa l-kbira tal-għalf tan-nagħaġ juża r-riżorsi taż-żona: mergħat, artijiet bil-ħaxix temporanju u permanenti, għalf u għalf komplementari. Hija tiffavorixxi sistema ta' ragħa dominanti b'aċċess għal mergħat fil-viċinanza diretta tar-rgħajja, u f'żoni fejn il-ħamrija hija l-ifqar, mergħat b'veġetazzjoni diversa u multipliċità ta' fjuri.

Il-ħalib tan-nagħaġ ta' Lacaune huwa kkaratterizzat minn kontenut medju għoli ta' xaħam, li jiżdied mal-progress tat-treddigħ, kontenut għoli ta' aċidi xaħmin ta' katina qasira u rendiment għoli ta' produzzjoni tal-ġobon.

Il-produzzjoni tal-"Pérail" oriġinarjament hija r-razzett, l-ikel u l-istaġun. Storikament, hekk kif il-ħalib kollu ġie kkonsenjat lill-imħaleb tar-"Roquefort", il-bdiewa għamlu l-"Pérail" biss fi tmiem il-proċess tat-treddigħ tan-nagħaġ meta l-imħaleb waqfu jagħmlu r-"Roquefort" u taw lill-bdiewa t-tames li kien fadal. Fl-interessi tal-ekonomija, il-produtturi naqqsu l-kwantitajiet tat-tames matul il-produzzjoni. Dan kellu l-effett li jestendi l-ħin tat-tibqit u kien jeħtieġ iż-żieda ta' fermenti biex il-ħalib jiġi aċidifikat, garanzija ta' preservazzjoni aħjar f'termini ta' saħħa. Il-produzzjoni tal-"Pérail" sussegwentement ħadet dimensjoni artiġjanali u industrijali, mingħajr ma abbandunat id-dimensjoni tal-azjenda agrikola. It-teknoloġija mħallta attwali tal-"PERAIL" għalhekk issegwi minn dawn l-istadji suċċessivi.

L-għarfien espert tal-produtturi tal-ġobon huwa muri permezz ta':

— Produzzjoni tradizzjonali tal-ħalib sħiħ, użat mingħajr xkumar,

— Teknoloġija mħallta biż-żieda ta' fermenti lattiċi u tames,

— Tbattil bil-gravità fil-forom, b'tidwir u mingħajr ippressar,

— Maturazzjoni mill-Geotrichum, flora predominanti fl-ambjent tal-produtturi tal-ġobon, li tiżviluppa fuq il-wiċċ billi tikkostitwixxi faxxina ħafifa.

Il-"Pérail" huwa ġobon irqiq tal-ħalib sħiħ tan-nagħaġ, żgħir b'erja tal-wiċċ kbira relattiva għall-piż tiegħu.

Dan jingħaraf permezz:

— Qoxra rqiqa, ta' kulur avorju li jkanġi lejn l-abjad fl-isfar,

— Irwejjaħ tas-suf tan-nagħaġ,

— Qalba li tinħall fil-ħalq b'konsistenza kremuża,

— Noti aromatiċi friski u ħelwin.

In-nagħaġ ta' Lacaune, li huma partikolarment adattati għall-ħruxija tal-ambjent u huma mitmugħa prinċipalment b'riżorsi miż-żona ġeografika, jipproduċu ħalib li huwa rikk fix-xaħam sħiħ. Il-kompożizzjoni tiegħu fl-aċidi xaħmin ta' katina qasira jinfluwenza direttament il-konsistenza kremuża u l-qalba li tinħall tal-"Pérail" permezz ta' temperaturi baxxi tat-tidwib u tipproduċi wkoll ir-riħa tas-suf tan-nagħaġ speċifiku għall-"Pérail".

Il-produzzjoni tal-"Pérail" oriġinarjament minn forza tax-xogħol prinċipalment femminili, bl-ammont żgħir ta' ħalib disponibbli u l-iskular fuq l-ispazju żgħir tal-"peralhièira" (sink tal-ġebel li ta l-isem "Pérail") wassal għal ġobon żgħir.

Matul il-produzzjoni li tinvolvi fermenti lattiċi u tames, l-għarfien tal-produtturi tal-ġobon jintuża biex jadatta għall-varjabbiltà annwali fil-kompożizzjoni tal-ħalib tan-nagħaġ sabiex jinkiseb ġobon bil-karatteristiċi organolettiċi mixtieqa.

Il-ħxuna baxxa tal-"Pérail" tirriżulta f'kapaċità ta' tisfija mportanti ħafna. Il-kontroll ta' dan l-istadju tal-produzzjoni, li ssir b'mod ta' gravità fil-forom b'dawriet u mingħajr ippressar, tiffavorixxi l-istabbiliment tal-flora ewlenija tal-maturazzjoni, il-Geotrichum.

Meta jiġi mmaturat, il-"Pérail" jikseb il-qoxra fina tiegħu ta' kulur avorju li jkanġi lejn l-abjad fl-isfar bħala riżultat tal-iżvilupp tal-Geotrichum, li tiġġenera proteolisi qawwija li toffri qalba li tinħall fil-ħalq u sawra kremuża fil-palat. Din il-flora tipprevjeni l-akkumulazzjoni ta' peptidi morri, iffurmati minn proteini mit-tames u mill-batterji lattiċi. Il-proċess ta' maturazzjoni, li jeħtieġ adattament kostanti għall-varjabbiltà annwali fil-karatteristiċi tal-ħalib tan-nagħaġ, jippermetti lill-"Pérail" jiżviluppa noti aromatiċi friski u ħfief u jikseb is-sawra tiegħu.

Lokalment, ir-reputazzjoni tal-"Pérail" storikament kienet marbuta mal-assoċjazzjoni tagħha ma' ġobon tan-nagħaġ, tond u ċatt, li jinħall fil-ħalq, riżervat għall-konsum proprju jew ikkummerċjalizzat fi kwantitajiet żgħar fis-swieq lokali.

L-isem "Pérail" jidher l-ewwel bil-lingwa Oċċitana; Péral, mill-aħħar tas-seklu 19. Imbagħad sar Franċiż għal "Pérail", l-isem li ġie ċċitat bih fl-1973 fil-Larousse des Fromages.

Illum il-ġurnata, il-"Pérail" għandu reputazzjoni nazzjonali marbuta mal-iżvilupp tal-produzzjoni tal-ħalib fiż-żona ġeografika. Huwa assoċjat ma' togħma li hija kemm tal-ħalib kif ukoll tipika tan-nagħaġ, u b'karatteristika kremuża. L-għarfien tal-"Perail" żdied fost għadd kbir ta' konsumaturi. Il-pubblikazzjonijiet li ġejjin jikkontribwixxu u jiddedikaw dan;

— Il-produtturi tal-ġobon Meilleur Ouvrier de France, li poġġewh kollha fuq l-armar tagħhom;

— Premjijiet fil-Concours Général Agricole ta' Pariġi mill-2006;

— Edizzjonijiet ta' kotba speċjalizzati u għall-aktar reċenti; 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;

— Rilaxxi tal-media nazzjonali: France 3, La Table, Paris Match, New Obs, France Info;

— Il-ħolqien ta' riċetti f'ħafna siti tat-tisjir u blogs kull sena (750g.com, gourmandisesansfrontier res.fr, grelinette-cassolettes.com, xavier.fr, eċċ.).

Ir-reputazzjoni tiegħu taqsam il-kontinenti; E. Behr, USA, isemmih fil-ktieb tiegħu 50 Foods: A Guide to Deliciousness sa mill-2013 u R. Honma, il-Ġappun, fi skambju ta' 30 sena ma' Franza fl-2016. Xi drabi jintalab f'dewqan fl-ambaxxati Franċiżi.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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