C/2025/634

29.1.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/634)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Pérail”

EU-nr.: PGI-FR-03053 – 5.1.2024

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/namen**

“Pérail”

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.3. Kaas

Code van de gecombineerde nomenclatuur

— 04 - MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

0406 – Kaas en wrongel

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Pérail” is een kaas die uitsluitend wordt gemaakt van volle melk van schapen van het ras lacaune.

Het is een zachte, ronde, platte kaas. De kazen worden in hun geheel in de handel gebracht in twee verschillende formaten:

— een klein formaat met een diameter van 78 tot 88 mm, een hoogte van 15 tot 22 mm en een gewicht van 90 g of meer,

— Een groot formaat met een diameter van 90 tot 110 mm, een hoogte van 15 tot 22 mm en een gewicht van 130 g of meer.

Het drogestofaandeel bedraagt ten minste 40 % en het vetgehalte van de droge stof ten minste 50 %.

De kaas mag pas vanaf zeven dagen na het toevoegen van stremsel in de handel worden gebracht.

“Pérail” heeft een dunne, zachte, smeltende buitenkant, zonder korst, die ivoor-ecru van kleur is met lichte schimmel als gevolg van de ontwikkeling van rijpingsflora, met name Geotrichum.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI:http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

De binnenkant is zacht, wit tot ivoor-ecru van kleur en loopt niet uit bij het snijden. De kaas smelt in de mond en is romig en homogeen van textuur.

"Pérail" ruikt melkachtig en naar schapenwol, met een lichte geur van wolvet [*]. De smaak wordt gekenmerkt door aroma's die doen denken aan schapen, onder meer van wolvet en melkachtige aroma's uiteenlopend van wrongel tot schapenroom, met frisse en zoete aromatische toetsen die ontstaan door de rijpingsflora, soms met een hint van gedroogde vruchten.

[*] Wolvet: vet dat wordt afgescheiden door de huid van schapen en zich mengt met de wol.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

In perioden wanneer er gras beschikbaar is, laat men de melkschapen dagelijks grazen, zodra de weersomstandigheden dit toelaten.

Wanneer de schapen op stal staan, omvat het dagrantsoen per melkschaap gemiddeld minimaal 1 kilogram droge stof uit hooi.

Gemiddeld over het hele jaar genomen is de voeding van de melkschapen (uitgedrukt in droge stof) voor ten minste 70 % afkomstig uit het geografische gebied. De herkomst van de voeding is van invloed op de samenstelling van de melk, die op haar beurt bijdraagt tot de organoleptische kenmerken van "Pérail".

De voeding van de melkschapen mag uitsluitend diervoeders bevatten die op een positieve lijst zijn vermeld.

Alleen diervoeders die niet als genetisch gemodificeerd zijn geëtiketteerd of afkomstig zijn van producten die niet als genetisch gemodificeerd zijn geëtiketteerd, zijn toegestaan als voeding voor de melkschapen.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De melkproductie en de kaasbereiding en -rijping vinden plaats in het geografische gebied.

De productie van melk die bestemd is voor de bereiding van "Pérail" in het geografische gebied, is gebaseerd op het traditionele landbouw- en herderssysteem, waarbij gebruik wordt gemaakt van het lokale ras lacaune. Dit ras kan optimaal profiteren van het voedsel dat in de regio beschikbaar is, en produceert vetrijke melk met een samenstelling die bijdraagt tot de kenmerken van "Pérail".

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Pérail" wordt als geheel in de handel gebracht. "Pérail" mag niet onder beschermende atmosfeer of vacuüm worden verpakt.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Behalve de verplichte vermeldingen die zijn beschreven in de voorschriften met betrekking tot de etikettering en presentatie van levensmiddelen, moet "Pérail" in de handel worden gebracht met op de zichtbare zijde een etiket waarop het volgende is vermeld:

— de naam van de beschermde geografische aanduiding "Pérail":

  — losstaand, op één regel van het etiket,

  — in een lettertype dat minstens even groot is als twee derde van het grootste lettertype op het etiket,

— het BGA-symbool van de Europese Unie vanaf de datum van Europese registratie, in hetzelfde gezichtsveld als de naam,

— het onderstaande collectieve beeldmerk “Identité Périail”:



Afgezien van de voor alle kazen geldende, bij wet verplichte vermeldingen, mag de beschermde geografische aanduiding op het etiket niet worden gebruikt in combinatie met andere determinanten, kwalificaties of vermeldingen, met uitzondering van:

— bijzondere handels- of fabrieksmerken, mits het verbod hiermee niet wordt omzeild en mits dit niet wordt gebruikt als kwalificatie van de beschermde geografische aanduiding,

— de vermelding “moulage manuel à la louche” (“met een pollepel in de vorm geschept”).

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

In het departement Aveyron: de kantons 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; de gemeenten 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 (alleen het grondgebied van de deelgemeente Saint-Geniez-d’Olt), Saint-Just-sur-Viaur, Sainte-Eulalie-d’Olt, Salles-la-Source, Tauriac-de-Naucelle, Valady, Vimenet. In het departement Gard: de gemeenten Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Trèves, Vissec. In het departement Hérault: de gemeenten 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. In het departement Lozère: het kanton La Canourgue; de gemeenten Balsièges, Barjac, Les Bondons, Bourgs sur Colagne, Brenoux, Cultures, Esclanèdes, Florac Trois Rivières (alleen het grondgebied van de deelgemeente 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. In het departement Tarn, de gemeenten Alban, Ambialet, Andouque, Anglès, Arifat, Arthès (gedeeltelijk), 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 (gedeeltelijk), Tréban, Trébas, Vabre, Valderiès, Valence-d’Albigeois, Viane, Villefranche-d’Albigeois.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband tussen “Pérail” en het geografische gebied is gebaseerd op de faam en de erkende kwaliteit van het product.

Het geografische gebied is een semi-bergachtig gebied van plateaus die worden doorsneden door dalen en diepe kloven in het zuidwesten van het Centraal Massief. Het strekt zich uit over de natuurgebieden Grands Causses, Monts de Lacaune, Monts du Lévézou, Ségalas en Rougiers.

Het reliëf zorgt voor koelere temperaturen vanwege de hoogte. Dit is een van de factoren waardoor het gebied met zijn natuurlijke geografische begrenzingen in de vorm van grote hoogteverschillen zich onderscheidt van de onmiddellijke omgeving. Het gebied heeft een gematigd bergklimaat met mediterrane en Atlantische invloeden, waarin warme en koude perioden, neerslag en zware droogte, versterkt door hevige wind, elkaar onregelmatig en abrupt afwisselen. Ook de arme, rotsachtige en ondiepe bodems, soms met kalksteenrotsen uit de jura en primair zuur gesteente, dragen bij aan deze ruige omstandigheden.

Dankzij de combinatie van het bergklimaat en het mediterrane klimaat kent het gebied een rijke, aromatische en diverse flora: de heide van Lévezou, garrigues die rijk zijn aan mediterrane plantensoorten rondom Rougiers en droge graslanden op de kalksteengronden. De vegetatie bestaat uit weidegronden en begrazingsgebieden, voedergewassen en granen die zijn bestemd voor dieren.

Vanwege het ruige bergklimaat, de veelal onvruchtbare bodems en het reliëf van het geografische gebied richten de landbouwactiviteiten zich voornamelijk op het fokken van lacaune-melkschapen. Dit ras komt voort uit een kruising van oude lokale rassen in de gelijknamige gebergten. Het robuuste ras is goed bestand tegen de ruigheid van het gebied en deed zijn intrede hier tegelijkertijd met de uitbreiding van de gecultiveerde graslanden, waar voornamelijk peulvruchten worden verbouwd.

De voeding van de schapen is hoofdzakelijk afkomstig uit het gebied: begrazingsgebieden, tijdelijke en permanente graslanden, voedergewassen en aanvullend voeder. Het ras heeft een voorkeur voor hoger gelegen graslanden met toegang tot weidegronden in de directe omgeving van de stal. In gebieden waar de bodem het armst is, grazen de schapen in begrazingsgebieden met een gevarieerde vegetatie en een grote hoeveelheid bloemen.

De melk van lacaune-schapen heeft een hoog gemiddeld vetgehalte, dat toeneemt naarmate de lactatie vordert, een hoog gehalte aan korte-ketenvetzuren en een hoge opbrengst bij de kaasbereiding.

De productie van “Pérail” is van oorsprong een seizoensgebonden activiteit van boeren voor hun eigen voedselvoorziening. Van oudsher werd alle melk geleverd aan de kaasmakerijen van “Roquefort” en maakten de boeren “Pérail” alleen aan het einde van de lactatieperiode van de ooien, wanneer de kaasmakerijen stopten met het maken van “Roquefort” en de boeren het resterende stremsel gaven. Om stremsel te besparen, zijn de producenten gaandeweg de hoeveelheid stremsel gaan verminderen. Hierdoor werd de stremmingstijd langer en moesten er gisten worden toegevoegd om de melk zuurder te maken, zodat de melk beter kon worden bewaard. Later werd de productie van “Pérail” meer ambachtelijk en industrieel van aard, zonder evenwel de boerderijdimensie op te geven. De huidige gemengde techniek voor de productie van “Pérail” komt voort uit die opeenvolgende stadia.

De knowhow van de kaasmakers komt tot uiting in de volgende aspecten:

— de traditionele productie van volle melk zonder afroming,

— de gemengde techniek met toevoeging van melkgisten en stremsel,

— uitlekken in vormen, inclusief draaien en zonder persen,

— rijping door Geotrichum, een alomtegenwoordige flora in de omgeving van de kaasmakerijen, die zich ontwikkelt op het oppervlak en een lichte schimmel vormt.

“Pérail” is een dunne en kleine kaas gemaakt van volle schapenmelk, met een groot kaasoppervlak in verhouding tot het gewicht.

De kaas wordt gekenmerkt door:

— een dunne, ivoor-ecrukleurige buitenkant,

— een geur van schapenwol,

— een smeltende binnenkant met een romige textuur,

— frisse en zoete aroma's.

Lacaune-schapen zijn bijzonder goed aangepast aan de ruige omgeving en hun voeding is voornamelijk afkomstig uit het geografische gebied. Ze produceren melk met een hoog vetgehalte die zonder afroming wordt gebruikt. De samenstelling met korte-ketenvetzuren is rechtstreeks van invloed op de romige textuur en de smeltende binnenkant van "Pérail": ze zorgt voor de lage smelttemperaturen en voor de specifieke schapenwolgeur.

"Pérail" werd van oorsprong hoofdzakelijk geproduceerd door boerinnen. Vanwege de beperkte hoeveelheid beschikbare melk en het uitlekken in de kleine ruimte van de "peralhièira" (een stenen gootsteen waaraan de naam "Pérail" is ontleend) ontstond een kleine kaas.

De productie vindt plaats met behulp van melkgisten en stremsel, waarbij de kaasmakers hun knowhow aanwenden om op basis van de samenstelling van de schapenmelk, die van jaar tot jaar verschilt, een kaas met de gewenste organoleptische kenmerken te verkrijgen.

Vanwege de geringe dikte lekt "Pérail" bijzonder goed uit. Deze productiefase, die plaatsvindt in vormen, met draaien maar zonder persen, is bevorderlijk voor de vorming van de belangrijkste rijpingsflora: Geotrichum.

Tijdens de rijping krijgt "Pérail" zijn dunne, ivoor-ecrukleurige schil als gevolg van de ontwikkeling van Geotrichum, die zorgt voor een krachtige proteolyse resulterend in een smeltende binnenkant en een romige textuur. Deze flora voorkomt de ophoping van bittere peptiden die worden gevormd door eiwit uit stremsel en melkzuurbacteriën. Het rijpingsproces, dat voortdurend moet worden aangepast aan de kenmerken van de schapenmelk die van jaar tot jaar verschillen, zorgt ervoor dat "Pérail" zijn textuur en zijn frisse en zoete aroma's krijgt.

"Pérail" staat van oudsher lokaal bekend als een ronde en platte, smeltende schapenkaas, die werd gemaakt voor eigen consumptie of in kleine hoeveelheden werd verhandeld op plaatselijke markten.

De naam kwam voor het eerst voor in het Occitaans (geschreven als "Péral") vanaf het einde van de negentiende eeuw. In het Frans werd de kaas vervolgens "Pérail" genoemd; een naam die in 1973 al in de Larousse des Fromages voorkwam.

Tegenwoordig heeft "Pérail" nationale faam verworven, die samenhangt met de ontwikkeling van de melkproductie in het geografische gebied. De kaas staat bekend om zijn smeuïge binnenkant en een smaak die zowel melkachtig als typisch voor schapenkaas is. "Pérail" heeft zich bij veel consumenten een grotere bekendheid verworven. De volgende zaken leveren hier een bijdrage aan:

— de kaasmakers van Meilleur Ouvrier de France, die de kaas allemaal aanbieden;

— prijzen tijdens de Concours Général Agricole de Paris sinds 2006;

— gespecialiseerde boekuitgaven, met als meest recente: 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;

— vermeldingen in de nationale media: France 3, Elle à Table, Paris Match, Nouvel Obs, France Info;

— nieuwe recepten die ieder jaar weer op tal van kookwebsites en -blogs verschijnen (750g.com, gourmandise-sansfrontieres.fr, grelinettecassolettes.com, xavier.fr enz.).

De faam van de kaas heeft zich verspreidt over meerdere continenten: De Amerikaanse auteur E. Behr noemde "Pérail" in 2013 in het boek "50 Foods: A Guide to Deliciousness", en de Japanse auteur R. Honma schreef in 2016 over de kaas in "30 ans d'échange avec la France". Bij proeverijen in Franse ambassades wordt soms speciaal gevraagd om "Pérail".

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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