**Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(C/2025/634)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

**«Pérail»**

**N.º UE: PGI-FR-03053 – 5.1.2024**

**DOP ( ) IGP (X)**

1. **Nome(s)**

«Pérail»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.3. Queijos

**Código da Nomenclatura Combinada**

— 04 - LEITE E LACTICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

0406 - Queijos e requeijão

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Pérail» é um queijo fabricado exclusivamente a partir de leite gordo de ovelha da raça Lacaune.

Trata-se de um queijo de pasta mole com forma redonda e achatada. É comercializado inteiro em dois formatos:

— pequeno, com diâmetro entre 78 mm e 88 mm, altura entre 15 mm a 22 mm e peso igual ou superior a 90 g,

— grande, com diâmetro entre 90 mm e 110 mm, altura entre 15 mm a 22 mm e peso igual ou superior a 130 g.

Tem um teor mínimo de matéria seca de 40 % e teor mínimo de matéria gorda no extrato seco de 50 %.

O queijo só pode ser comercializado a partir do sétimo dia seguinte à data de coalhagem.

O «Pérail» tem uma fina pele maleável e fundente, sem crosta, de cor marfim cru, caracterizada por uma ligeira penugem devida ao desenvolvimento da flora da cura, em especial o *Geotrichum*.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=pt).

A pasta, de cor branca a marfim cru, é flexível ao toque e de corte preciso. É fundente, untuosa e tem uma textura homogénea na boca.

O «Pérail» liberta odores lácteos e de lã de ovelha, bem como um ligeiro odor a suarda[*]. O seu sabor distingue-se pelos aromas de ovelha, designadamente de suarda e aromas lácteos que vão da coalhada à nata de leite de ovelha, acompanhados de notas aromáticas frescas e doces decorrentes da flora da cura, por vezes com ligeiro gosto a frutos secos.

[*] Suarda: substância gordurosa segregada pela pele dos ovinos e que se mistura com a lã.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Sempre que as condições meteorológicas o permitam, as ovelhas leiteiras pastam todos os dias durante os períodos de disponibilidade da erva.

Durante o período de estabulação, a ração diária individual das ovelhas leiteiras é de, pelo menos, 1 kg de matéria seca de feno por ovelha leiteira, na média do conjunto das ovelhas leiteiras.

Desta forma, pelo menos 70 % da alimentação do efetivo leiteiro, em termos de matéria seca e na média ao longo do ano, provém da área geográfica. A origem dos alimentos influencia a composição do leite, que contribui para as características organoléticas do «Pérail».

Na alimentação das ovelhas leiteiras, só são autorizados os alimentos para animais especificados numa lista positiva.

Só são autorizados na alimentação do efetivo leiteiro os alimentos não rotulados como geneticamente modificados ou alimentos derivados de produtos não rotulados como geneticamente modificados.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A produção do leite, o fabrico e a cura dos queijos são efetuados na área geográfica.

A produção de leite destinado à produção do «Pérail» na área geográfica assenta no sistema agropastoral tradicional da raça local Lacaune, particularmente apta para valorizar os recursos alimentares do território, a partir dos quais produz um leite rico em matéria gorda, cuja composição contribui para as características do «Pérail».

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O «Pérail» é comercializado inteiro. O «Pérail» não pode ser acondicionado em atmosfera modificada nem em vácuo.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Para além das menções obrigatórias previstas na regulamentação relativa à rotulagem e apresentação de géneros alimentícios, o queijo «Pérail» é obrigatoriamente comercializado com um rótulo, aposto na face visível, que ostenta:

— o nome da indicação geográfica protegida «Pérail»:

  — por si só, numa linha do rótulo,

  — em carateres de dimensão, pelo menos, igual a dois terços da dos maiores carateres do rótulo,

— no mesmo campo visual que o nome, o símbolo IGP da União Europeia a partir da data de registo europeu,

— a marca figurativa coletiva «Identité Pérail» que a seguir se reproduz:




Independentemente das menções regulamentares aplicáveis a todos os queijos, é proibida a utilização no rótulo de qualquer menção determinante, qualitativa ou outra que qualifique ou acompanhe a indicação geográfica protegida, salvo:

— marcas comerciais ou de produção especiais, a marca de qualificação artesanal, não podendo, contudo, tais marcas constituir uma forma de evasão à proibição geral e conduzir a uma classificação de indicação geográfica protegida,

— a menção «moulage manuel à la louche» (moldagem manual com concha).

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Departamento de Aveyron, cantões 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. Municípios de 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 (apenas o território do município delegado de Saint-Geniez-d'Olt), Saint-Just--sur-Viaur, Sainte-Eulalie-d'Olt, Salles-la-Source, Tauriac-de-Naucelle, Valady, Vimenet. Departamento de Gardão, municípios de Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Trèves, Vissec. Departamento de Erau, municípios de 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. Departamento de Lozère, cantão de Canourgue. Municípios de Balsièges, Barjac, Les Bondons, Bourgs sur Colagne, Brenoux, Cultures, Esclanèdes, Florac Trois Rivières (apenas o território do município delegado de 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. Departamento de Tarn, municípios de Alban, Ambialet, Andouque, Anglès, Arifat, Arthès (parcialmente), 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 (parcialmente), Tréban, Trébas, Vabre, Valderiès, Valence-d'Albigeois, Viane, Villefranche--d'Albigeois.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação entre o «Pérail» e a sua área geográfica assenta na sua reputação e na sua qualidade específica.

A área geográfica é uma zona semimontanhosa de planaltos em grande parte recortados por vales e desfiladeiros profundos, a sudoeste do maciço central, que se prolonga pelas regiões naturais de Grande Causses, Monts de Lacaune, Monts du Lévézou, Ségalas e Rougiers.

O relevo, que está na origem das temperaturas mais baixas devidas à altitude, é um fator diferenciador em relação ao ambiente imediato da área, que tem limites geográficos naturais caracterizados por desníveis significativos. A área distingue-se por um clima montanhoso progressivo, com influências mediterrânicas e atlânticas e variações irregulares e extremas entre períodos caniculares e frios, chuvas e secas intensas exacerbadas por ventos fortes. Os solos pobres, pedregosos e pouco profundos, que contêm por vezes afloramentos rochosos de calcário do Jurássico e rochas ácidas primárias, reforçam esta espécie de dureza.

O confronto dos climas montanhoso e mediterrânico permite a presença de uma flora rica, aromática e diversa: charnecas em Lévezou, baldios ricos em espécies do Mediterrâneo em Rougiers e prados secos nos terrenos calcários. O tipo de vegetação encontrada combina zonas de pasto e pastagens naturais, de culturas forrageiras e de cereais destinados aos animais.

O clima montanhoso agreste, os solos maioritariamente pouco produtivos e a topografia acidentada da área geográfica orientaram a atividade agrícola para a criação predominante da ovelha leiteira de Lacaune, resultante de cruzamentos de raças locais antigas nos montes com o mesmo nome. Trata-se de uma ovelha rústica, que resiste à dureza do meio e veio a impor-se nessa área, a par da expansão dos prados cultivados, nomeadamente leguminosas.

A maior parte da alimentação das ovelhas provém dos recursos da área: pastagens naturais, prados temporários e permanentes, forragens e alimentos complementares. É favorecido um sistema predominantemente pratense, com acesso a pastagens na proximidade imediata do estábulo e, nos locais onde os solos são mais pobres, um apascentamento em pastagens naturais que proporciona uma vegetação diversa e variedade floral.

O leite de ovelha de Lacaune caracteriza-se por um elevado teor médio de matéria gorda, que aumenta com o progresso da lactação, um elevado teor de ácidos gordos de cadeia curta e um elevado rendimento queijeiro.

O «Pérail» é inicialmente produzido em explorações agrícolas, sazonalmente e para fins de subsistência. Historicamente, uma vez que a totalidade do leite era entregue às queijarias do «Roquefort», os agricultores só fabricavam o «Pérail» no final da lactação das ovelhas quando as queijarias interrompiam o fabrico do «Roquefort» e davam aos agricultores o coalho restante. Por motivos económicos, os produtores reduziam as quantidades de coalho nos sucessivos lotes de produção, o que prolongava o tempo de coagulação e implicava a adição de fermentos para acidificar o leite, garantia de uma melhor conservação em termos sanitários. A produção do «Pérail» assumiu posteriormente uma dimensão artesanal e industrial, sem, contudo, abandonar a dimensão caseira. A atual tecnologia mista do «Pérail» resulta, portanto, destas fases sucessivas.

O saber-fazer dos queijeiros distingue-se por:

— uma produção tradicional com leite gordo, utilizado sem desnatagem,

— uma tecnologia mista com adição de fermentos lácticos e coalho,

— um dessoramento por ação da gravidade em moldes, recorrendo à viragem e sem prensagem,

— uma cura com *Geotrichum*, flora predominante no ambiente das queijarias, que se desenvolve à superfície formando uma ligeira penugem.

O «Pérail» é um queijo de leite gordo de ovelha, de baixa espessura e pequeno tamanho com uma grande superfície em relação ao seu peso.

O produto apresenta as seguintes características:

— pele fina, de cor marfim cru,

— odores a lã de ovelha,

— pasta fundente com textura untuosa,

— notas aromáticas frescas e doces.

As ovelhas de Lacaune, particularmente adaptadas à dureza do meio ambiente e alimentadas principalmente com recursos provenientes da área geográfica, produzem um leite rico em matéria gorda utilizado sem desnatagem. A sua composição em termos de ácidos gordos de cadeia curta tem uma influência direta na textura untuosa e na pasta fundente do «Pérail» por via das baixas temperaturas do ponto de fusão e também causa os odores a lã de ovelha específicos do «Pérail».

A produção do «Pérail», inicialmente por uma mão de obra maioritariamente feminina, que dispunha de uma pequena quantidade de leite e tinha pouco espaço para o dessoramento na «peralhièira» (pia de pedra que deu o nome ao «Pérail»), deu origem a um queijo pequeno.

Durante a produção com recurso a fermentos lácticos e coalho, os queijeiros empregam o seu saber-fazer para se adaptarem à variabilidade anual da composição do leite de ovelha, a fim de obter um queijo com as características organoléticas desejadas.

A baixa espessura do «Pérail» resulta numa capacidade de dessoramento muito significativa. O domínio desta fase de produção, realizada por ação da gravidade em moldes, recorrendo à viragem e sem prensagem, favorece o estabelecimento da flora de cura principal, o *Geotrichum*.

Durante a cura, o «Pérail» adquire a sua pele fina, de cor marfim cru, graças ao desenvolvimento do *Geotrichum*, que gera uma poderosa proteólise que dá origem a uma pasta fundente e uma textura untuosa. Esta flora impede a acumulação de peptídeos amargos, formados por protéases provenientes do coalho e de bactérias lácticas. A cura, que exige uma adaptação constante à variabilidade anual das características do leite de ovelha, permite ao «Pérail» desenvolver notas aromáticas frescas e doces e adquirir a sua textura.

A nível local, a reputação do «Pérail» está historicamente associada a um queijo de leite de ovelha redondo e achatado, fundente, reservado ao consumo próprio ou comercializado em pequenas quantidades nos mercados locais.

O nome «Pérail» surge primeiro na língua occitana: «Péral», a partir do final do século XIX. É posteriormente afrancesado no nome «Pérail», referido em 1973 na obra *Larousse des Fromages* (Dicionário Larousse dos queijos).

Atualmente, o «Pérail» goza de uma reputação nacional ligada ao desenvolvimento da produção leiteira na área geográfica. Está associado a um sabor que é simultaneamente lácteo e típico de ovelha, bem como à untuosidade da pasta. O reconhecimento do «Pérail» junto de um grande número de consumidores tem crescido. As publicações que se seguem contribuem e consagram esse reconhecimento:

— os vendedores de produtos lácteos ou queijeiros *Meilleur Ouvrier de France*, que o oferecem nas suas tendas de mercado,

— os prémios no *Concours Général Agricole de Paris* desde 2006,

— edições de livros de especialidade, sendo de referir, entre as mais recentes: *L'encyclopédie passionnée de la gastronomie en Occitanie: Les Fromages* (Enciclopédia entusiasta da gastronomia na Occitânia: Queijos), A. Leoty, 2017; *L'atlas pratique des fromages* (Atlas prático dos queijos), T. Sicard, 2018; *Fromage* (Queijo), B. Antony, K. Khodorowsky, 2019,

— publicações dos meios de comunicação social nacionais: *France 3*, *Elle à Table*, *Paris Match*, *Nouvel Obs*, *France Info*,

— criação de receitas em numerosos sítios e blogues de culinária todos os anos (750g.com, gourmandisesansfrontieres.fr, grelinettecassolettes.com, xavier.fr, etc.).

A sua reputação atravessa continentes: E. Behr, EUA, menciona este aspeto na sua obra *50 Foods: A Guide to Deliciousness*, de 2013, bem como R. Honma, Japão, em *30 ans d'échange avec la France* (30 anos de intercâmbio com a França), de 2016. Por vezes, é solicitado em degustações nas embaixadas francesas.

**Referência da publicação do caderno de especificações**

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