C/2025/634

29.1.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/634)

În urma prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Pérail”

Nr. UE: PGI-FR-03053 – 5.1.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile)**

„Pérail”

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.3. Brânzeturi

Codul din Nomenclatura combinată

— 04 - LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

0406 - Brânză și caș

3.2. *Descrierea produsului la care se referă denumirea de la punctul 1*

„Pérail” este o brânză fabricată doar din lapte integral obținut de la oi din rasa Lacaune.

Este o brânză cu pastă moale și cu o formă rotundă și plată. Este comercializată întreagă, în două formate:

— mic, cu un diametru de 78-88 mm, o înălțime de 15-22 mm și o greutate de minimum 90 g;

— mare, cu un diametru de 90-110 mm, o înălțime de 15-22 mm și o greutate de minimum 130 g.

Conținutul de substanță uscată este de minimum 40 %, iar conținutul de grăsime este de minimum 50 % din substanța uscată.

Brânza nu poate fi comercializată decât începând cu a șaptea zi după data adăugării cheagului.

„Pérail” nu are coajă, ci are o piele fină, moale și fondantă, de culoare fildeșiu-ecru, caracterizată de o ușoară pâslire datorată dezvoltării florei de maturare, mai exact *Geotrichum*.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Pasta, a cărei culoare variază de la alb la fildeșiu-ecru, este moale la atingere și se taie curat. Este fondantă, onctuoasă, cu o textură omogenă la degustare.

„Pérail” degajă arome lactate și de lână de oaie, precum și un ușor miros de suint[*]. Gustul este caracterizat de arome de oaie, mai ales de suint, și de arome lactate care variază de la coagul la smântână de oaie, însoțite de note aromatice proaspete și dulci dezvoltate de flora de maturare, uneori cu o notă de fructe uscate.

[*] Suint: materii grase secretate de pielea oilor și amestecate cu lâna.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

În perioada de disponibilitate a ierbii, de îndată ce condițiile climatice permit acest lucru, oile de lapte pasc zilnic.

În perioada de stabulație, rația zilnică individuală a oilor de lapte include minimum 1 kilogram de fân (substanță uscată)/oaie de lapte, în medie în cadrul șeptelului de oi de lapte.

Astfel, ca medie anuală, minimum 70 % din substanța uscată a hranei șeptelului de oi de lapte provine din aria geografică delimitată. Originea hranei influențează compoziția laptelui, care, la rândul ei, contribuie la caracteristicile organoleptice ale brânzei „Pérail”.

În alimentația oilor de lapte poate fi inclusă doar hrana pentru animale specificată într-o listă pozitivă.

În alimentația șeptelului de oi de lapte este autorizată doar hrana pentru animale care nu este etichetată ca fiind modificată genetic sau care provine din produse care nu sunt etichetate ca fiind modificate genetic.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Producerea laptelui și fabricarea și maturarea brânzei au loc în aria geografică delimitată.

Producerea laptelui destinat fabricării brânzei „Pérail” în aria geografică delimitată se bazează pe sistemul agro-pastoral tradițional, utilizând rasa locală Lacaune, deosebit de bine adaptată pentru a valorifica resursele de hrană ale teritoriului, cu ajutorul cărora produce un lapte bogat în materii grase a cărui compoziție contribuie la caracteristicile brânzei „Pérail”.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Brânza „Pérail” se comercializează întreagă. Nu poate fi ambalată nici în atmosferă modificată, nici în vid.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

În afara mențiunilor obligatorii prevăzute de reglementarea referitoare la etichetare și la prezentarea produselor alimentare, brânza „Pérail” este comercializată, în mod obligatoriu, cu o etichetă care este aplicată pe fața vizibilă și pe care figurează:

— denumirea indicației geografice protejate, „Pérail”, scrisă:

  — singură pe un rând al etichetei;

  — cu caractere de dimensiuni cel puțin egale cu două treimi din dimensiunile celor mai mari caractere care figurează pe etichetă;

— în același câmp vizual cu denumirea, logoul pentru IGP al Uniunii Europene, după înregistrarea la nivel european;

— marca colectivă figurativă „Identité Pérail”, reprodusă în cele ce urmează:



Independent de mențiunile regulamentare aplicabile tuturor brânzeturilor, este interzisă utilizarea pe etichetă a oricărui determinant sau adjectiv sau a oricărei alte mențiuni care califică sau însoțește indicația geografică protejată, cu excepția următoarelor:

— mărci comerciale sau de fabrică specifice sau marca de calificare artizanală, cu precizarea că aceste mărci nu trebuie să constituie o eludare a interdicției de principiu și o calificare a indicației geografice protejate;

— mențiunea „pusă în formă manual, cu polonicul”.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Departamentul Aveyron: cantoanele 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 și Causses. Comunele 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 (doar teritoriul comunei delegate Saint-Geniez-d'Olt), Saint-Just-sur-Viaur, Sainte-Eulalie-d'Olt, Salles-la-Source, Tauriac-de-Naucelle, Valady, Vimenet. Departamentul Gard: comunele Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Trèves, Vissec. Departamentul Hérault: comunele 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. Departamentul Lozère: cantonul Canourgue. Comunele Balsièges, Barjac, Les Bondons, Bourgs sur Colagne, Brenoux, Cultures, Esclanèdes, Florac Trois Rivières (doar teritoriul comunei delegate 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. Departamentul Tarn: comunele Alban, Ambialet, Andouque, Anglès, Arifat, Arthès (parțial), 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 (parțial), Tréban, Trébas, Vabre, Valderiès, Valence-d'Albigeois, Viane, Villefranche-d'Albigeois.

5. **Legătura cu arealul geografic**

Legătura dintre „Pérail” și aria sa geografică se bazează pe reputația acestei brânze și pe calitatea ei specifică.

Aria geografică este o zonă semi-montană, cu platouri crestate, în general, de văi și chei adânci în partea de sud-vest a Masivului Central, care se întinde peste regiunile naturale Grands Causses, Monts de Lacaune, Monts du Lévézou, Ségalas și Rougiers.

Datorită altitudinilor formelor de relief, temperaturile de aici sunt mai răcoroase decât cele din zonele din imediata vecinătate a ariei delimitate, aceasta având limite geografice naturale marcate de denivelări semnificative. Aria delimitată este caracterizată de o climă montană modificată, cu influențe mediteraneene și atlantice, cu alternanțe neregulate și brutale între perioadele caniculare și cele reci, între precipitații și perioade de secetă intensă, accentuată de vânturi violente. Solurile sărace, pietroase și superficiale, care uneori includ aflorimente pietroase de calcare din jurasic și de roci acide primare, amplifică această asprime.

Datorită confruntării dintre clima montană și cea mediteraneeană, flora este bogată, aromatică și diversificată: lande în Lévezou, garigă bogată în specii mediteraneene pe Rougiers (zone cu sol roșu) și pajiști uscate aflate pe terenuri calcaroase. Tipul de vegetație întâlnită combină suprafețele destinate producției de nutreț și pășunile cu culturi furajere și cerealiere destinate animalelor.

Clima montană aspră, solurile, care în cea mai mare parte sunt puțin productive, și relieful accidentat din aria geografică delimitată au orientat activitățile agricole în mod predominant spre creșterea oilor de lapte din rasa Lacaune, rezultată din încrucișarea raselor locale străvechi de pe munții cu același nume. Această rasă rustică rezistă asprimii zonei și s-a impus în această arie, în paralel cu extinderea pajiștilor cultivate inclusiv și mai ales cu leguminoase.

În hrana oilor se utilizează în cea mai mare parte resursele ariei: pășuni, pajiști temporare și permanente, nutrețuri și alimente complementare. Este preferat un sistem bazat în cea mai mare parte pe păscut, oile având acces la pășunile din imediata apropiere a grajdului sau a stânei, iar în zonele cu cele mai sărace soluri se practică păscutul pe pășunile care oferă o vegetație diversă și o floră bogată.

Laptele oilor din rasa Lacaune este caracterizat de un conținut mediu-ridicat de grăsimi, care crește pe măsură ce progresează lactația, un conținut ridicat de acizi grași cu lanț scurt și un randament ridicat la transformarea în brânză.

La început, brânza „Pérail” era produsă în cadrul fermei și era un produs de subzistență și sezonier. În trecut, deoarece laptele era livrat în întregime producătorilor de brânză „Roquefort”, fermierii nu fabricau „Pérail” decât la sfârșitul perioadei de lactație a oilor, atunci când fabricile de brânză încetau producția de „Roquefort” și dădeau crescătorilor restul de cheag. Pentru a face economie, producătorii reduceau treptat cantitățile de cheag pe parcursul producției. Astfel, timpul necesar pentru coagulare se prelungea și era necesară adăugarea de fermenți pentru acidificarea laptelui, ceea ce asigura o conservare mai bună din punct de vedere sanitar. Ulterior, fabricarea brânzei „Pérail” a devenit artizanală și industrială, dar nu s-a renunțat la producția în cadrul fermei. Actuala tehnologie utilizată pentru producția de „Pérail” este de tip mixt, fiind rezultatul acestor etape succesive.

Priceperea producătorilor de brânză este ilustrată de următoarele:

— fabricare tradițională din lapte integral, prelucrat fără degresare;

— tehnologie mixtă, cu adaos de fermenți lactici și de cheag;

— scurgere gravitațională în formă, prin întoarceri și fără presare;

— maturare cu ajutorul *Geotrichum* (floră predominantă în mediul în care se află fabricile de brânză), care se dezvoltă la suprafață, formând o ușoară pâslă.

„Pérail” este o brânză mică și subțire, din lapte integral de oaie, cu un strat de suprafață care este semnificativ în raport cu greutatea brânzei.

Prezintă următoarele caracteristici:

— piele fină, de culoare fildeșiu-ecru;

— mirosuri de lână de oaie;

— pastă fondantă și cu textură onctuoasă;

— note aromatice proaspete și dulci.

Oile Lacaune, deosebit de bine adaptate la mediul aspru și hrănite în cea mai mare parte cu resurse provenite din aria geografică delimitată, dau un lapte bogat în grăsimi care este utilizat integral. Compoziția laptelui, cu acizi grași cu lanț scurt, influențează direct textura onctuoasă și pasta fondantă a brânzei „Pérail”, prin temperaturi joase ca puncte de topire, și conferă brânzei „Pérail” mirosuri specifice de lână de oaie.

Inițial, brânza „Pérail” era produsă de o mână de lucru mai ales feminină, din cantitatea redusă de lapte disponibilă, iar brânza era scursă pe spațiul limitat al „peralhièira” (chiuveta de piatră care a dat produsului numele „Pérail”), ceea ce a dus la producerea unei brânze de mici dimensiuni.

În timpul producției, care implică utilizarea de fermenți lactici și cheag, producătorii de brânză își folosesc priceperea pentru a se adapta la variabilitatea anuală a compoziției laptelui de oaie, astfel încât să obțină o brânză cu caracteristicile organoleptice dorite.

Deoarece este subțire, brânza „Pérail” are o capacitate de scurgere foarte mare. Desfășurarea cu pricepere a acestei etape a fabricării, în care brânza se scurge în formă, cu ajutorul gravitației și al întoarcerilor, fără presare, favorizează instalarea principalei flore de maturare, *Geotrichum*.

Prin maturare, grație dezvoltării de *Geotrichum*, care generează o proteoliză puternică, brânza „Pérail” dobândește o pastă fondantă, o textură onctuoasă și o piele fină, de culoare fildeșiu-ecru. Această floră împiedică acumularea peptidelor amare, formate din cauza proteazelor cheagului și a bacteriilor lactice. Procesul de maturare, care necesită o adaptare permanentă la variabilitatea anuală a caracteristicilor laptelui de oaie, permite brânzei „Pérail” să dezvolte note aromatice proaspete și dulci și să-și dobândească textura.

La nivel local, reputația denumirii „Pérail” este legată, din punct de vedere istoric, de o brânză de oaie, rotundă și plată, fondantă, rezervată consumului propriu sau schimburilor comerciale pe piețele locale, în cantități mici.

Denumirea „Pérail” a apărut mai întâi în dialectul occitan, ca „Péral”, la sfârșitul secolului al XIX-lea. Apoi, denumirea s-a apropiat de limba franceză, devenind „Pérail”, nume cu care a fost menționată în 1973 în „Larousse des Fromages”.

În prezent, reputația brânzei „Pérail” este națională și este legată de dezvoltarea producției de lapte în aria geografică delimitată. Este asociată cu o aromă deopotrivă lactată și tipică pentru brânza de oaie, precum și cu onctuozitatea pastei. Numeroși consumatori au devenit mai buni cunoscători ai brânzei „Pérail”. La acest lucru au contribuit următorii factori care au consacrat produsul:

— specialiștii în domeniul brânzeturilor laureați ai concursului *Meilleur Ouvrier de France* (Cel mai bun lucrător din Franța), care pun, cu toții, pe tarabele lor această brânză;

— premiile obținute la *Concours Général Agricole de Paris* (Concursul general agricol de la Paris) începând din 2006;

— cărțile de specialitate, cele mai recente fiind edițiile: „L’encyclopédie passionnée de la gastronomie en Occitanie”: „Les Fromages” („Enciclopedia pasionată a gastronomiei occitane”: „Brânzeturile”), de A. Leoty, 2017; „L’atlas pratique des fromages” („Atlasul practic al brânzeturilor”), de T. Sicard, 2018; „Fromage” („Brânză”), de B. Antony, K. Khodorowsky, 2019;

— apariţiile în mass-media naţională: France 3, *Elle à Table*, *Paris Match*, *Nouvel Obs*, France Info;

— noile reţete publicate în fiecare an pe numeroase site-uri şi bloguri culinare (750g.com, gourmandisesansfrontieres.fr, grelinettecassolettes.com, xavier.fr etc.).

Reputaţia acestei brânze s-a răspândit şi pe alte continente: E. Behr, din SUA, menţiona acest produs deja în 2013 în cartea sa „50 Foods: A Guide to Deliciousness” („50 de alimente: Un ghid spre deliciu”), iar R. Honma, din Japonia, menţiona produsul în 2016 în „30 ans d'échange avec la France” („30 de ani de schimburi cu Franţa”). Uneori, această brânză este cerută în cadrul degustărilor oferite de ambasadele Franţei.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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