C/2025/634

29.1.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/634)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Pérail“

EÚ č.: PGI-FR-03053 – 5.1.2024

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov**

„Pérail“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.3. Syry

Číselný znak kombinovanej nomenklatúry

— 04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Syry a tvaroh

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Pérail“ je syr, ktorý sa vyrába výlučne z plnotučného mlieka oviec plemena Lacaune.

Je to mäkký syr okrúhleho, plochého tvaru. Predáva sa vcelku v dvoch veľkostiach:

— malý, s priemerom 78 až 88 mm, výškou 15 až 22 mm a hmotnosťou najmenej 90 g,

— veľký, s priemerom 90 až 110 mm, výškou 15 až 22 mm a hmotnosťou najmenej 130 g.

Obsah sušiny je najmenej 40 % a obsah tuku v sušine je najmenej 50 %.

Syr sa môže predávať až 7 dní po syrení.

Syr „Pérail“ má tenkú, mäkkú, roztápajúcu sa kožu bez kôry, ktorá má slonovinovo béžovú farbu a vyznačuje sa miernym povlakom v dôsledku vytvorenia mikroflóry spôsobujúcej zrenie, najmä *Geotrichum*.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vnútorná strana syra je biela až slonovinovo béžová, na dotyk mäkká a dobre sa krája. V ústach sa rozplýva, je krémový a má rovnomernú štruktúru.

Syr „Pérail“ vonia po mlieku a ovčej vlne a má aj slabý lanolínový pach[*]. Jeho chuť sa vyznačuje arómami pripomínajúcimi ovce, najmä arómu lanolínu a mliečnu chuť od tvarohu po smotanu, so sviežimi a jemnými aromatickými tónmi, ktoré vytvára mikroflóra spôsobujúca zrenie, niekedy s nádychom sušeného ovocia.

[*] Lanolín: mastná látka, ktorú ovce vylučujú z kože a ktorá je prítomná na ich vlne.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Hneď ako to poveternostné podmienky dovolia, ovce sa denne pasú, keď je tráva dostupná.

Keď sú v stáde dojnice, individuálna denná dávka obsahuje v priemere najmenej 1 kg sušiny sena na dojnicu v rámci stáda.

Preto v priebehu roka pochádza v priemere najmenej 70 % sušiny v krmive stáda s dojnicami zo zemepisnej oblasti. Pôvod krmiva ovplyvňuje zloženie mlieka, ktoré následne prispieva k organoleptickým vlastnostiam syra „Pérail“.

V strave dojných oviec sú povolené len krmivá uvedené v pozitívnom zozname.

V krmive pre stádo s dojnicami je povolené používať len krmivo, ktoré nie je označené ako geneticky modifikované alebo je získané z produktov, ktoré nie sú označené ako geneticky modifikované.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Produkcia mlieka, výroba syra a jeho zrenie sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti.

Mlieko, ktoré sa v zemepisnej oblasti používa na výrobu syra „Pérail“, sa vyrába v tradičnom poľnohospodársko-pastierskom systéme z miestneho plemena Lacaune. Plemeno je vhodné na to, aby čo najlepšie využilo potravinové zdroje oblasti, z ktorých produkuje mlieko bohaté na tuk, ktorého zloženie prispieva k charakteristickým vlastnostiam syra „Pérail“.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Syr „Pérail“ sa predáva vcelku. Syr „Pérail“ sa nesmie baliť v ochrannej atmosfére ani vákuovo.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných informácií stanovených v právnych predpisoch o označovaní a prezentácii potravín sa syr „Pérail“ musí predávať s označením na viditeľnej strane, na ktorom sa uvádza:

— názov chráneného zemepisného označenia „Pérail“ uvedený

  — samostatne na jednom riadku štítku,

  — so znakmi, ktorých veľkosť predstavuje najmenej dve tretiny veľkosti najväčších znakov na štítku,

— po registrácii symbol CHZO Európskej únie v rovnakom zornom poli ako názov,

— kolektívna obrazová ochranná značka „Identité Pérail“, ktorá je zobrazená nižšie:



Bez ohľadu na regulačné podmienky, ktoré sa vzťahujú na všetky syry, je na označení zakázané používať akékoľvek určovacie slovo, prídavné meno alebo iné slová, ktoré bližšie určujú alebo dopĺňajú chránené zemepisné označenie, s výnimkou:

— špecifických názvov značiek, ochranných známok alebo log remeselného označenia, ale takéto známky sa nesmú používať na obchádzanie všeobecného zákazu a nesmú predstavovať kvalifikáciu chráneného zemepisného označenia,

— slov „moulage manuel à la louche“ [„ručne naberaný do formy“].

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Departement Aveyron, kantóny Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lévezou, Raspes et Lévezou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique a Tarn et Causses. Obce 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 (iba na území delegovanej obce Saint-Geniez-d'Olt), Saint-Just-sur-Viaur, Sainte-Eulalie-d'Olt, Salles-la-Source, Tauriac-de-Naucelle, Valady a Vimenet. Departement Gard, obce Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Trèves a Vissec. Departement Hérault, obce 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'Heras, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, La Salvetat-sur-Agout, Sorbs, Le Soulié a La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries. Departement Lozère, kantón La Canourgue. Obce Balsiège, Barjac, Les Bondons, Bourgs sur Colagne, Brenoux, Cultures, Esclanèdes, Florac Trois Rivières (iba na území delegovanej obce 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 a Vebron. Departement Tarn, obce Alban, Ambialet, Andouque, Anglès, Arifat, Arthès (čiastočne), 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, Ledas-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 (čiastočne), Tréban, Trébas, Vabre, Valderiès, Valence-d'Albigeois, Viane a Villefranche-d'Albigeois.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť medzi názvom „Pérail“ a jeho zemepisnou oblasťou vychádza z jeho povesti a osobitnej kvality.

Zemepisná oblasť je čiastočne horská oblasť s náhornými plošinami na juhozápade Centrálneho masívu, ktorú hojne pretínajú údolia a hlboké rokliny, a ktorá sa rozprestiera v prírodných oblastiach Grands Causses, Monts de Lacaune, Monts du Lévézou, Ségalas a Rougiers.

Terén, ktorý je dôvodom nižších teplôt v dôsledku nadmorskej výšky, je rozlišujúcim faktorom v porovnaní s bezprostredným okolím oblasti, ktorá má prirodzené geografické hranice vyznačujúce sa výraznými rozdielmi v nadmorskej výške. Oblasť sa vyznačuje miernym horským podnebím so stredomorskými a atlantickými vplyvmi, s nepravidelným a náhlym striedaním horúčav a chladných období, dažďov a veľkého sucha, zvýrazneným silným vetrom. Neúrodná, kamenistá a plytká pôda, niekedy so skalnatými výbežkami jurských vápencov a primárnych kyslých hornín, túto drsnosť ešte umocňuje.

Vďaka súhre horského a stredomorského podnebia sa tu vyskytuje bohatá, aromatická a rozmanitá flóra, ako napríklad na vresoviskách v oblasti Lévezou, kroviny bohaté na stredomorské druhy rastúce v Rougiers [oblasti s červenou pôdou] a suché trávnaté plochy na vápencovom teréne. Typ vyskytujúcej sa vegetácie je kombináciou rastlín rastúcich na lúkach a pasienkoch, krmovín a obilnín určených pre zvieratá.

V dôsledku drsného horského podnebia, väčšinou neúrodnej pôdy a členitého terénu zemepisnej oblasti je poľnohospodárska činnosť zameraná na chov prevažne dojných oviec plemena Lacaune, ktoré sú výsledkom kríženia starých miestnych plemien z rovnomenných hôr. Toto odolné plemeno je schopné zvládať drsné podmienky v oblasti a usadilo sa tam v čase rozširovania orných trávnych porastov vrátane pestovania bôbovitých rastlín.

Ovce sa kŕmia prevažne s využitím miestnych zdrojov: lúk a pasienkov, dočasných a trvalých trávnych porastov, krmovín a doplnkového krmiva. Kŕmenie je založené najmä na pasení, pričom ovce majú prístup na pasienky v bezprostrednej blízkosti ovčinca a v oblastiach s najmenej úrodnou pôdou sa pasú na lúkach a pasienkoch, ktoré poskytujú rozmanitú vegetáciu a množstvo kvetov.

Mlieko oviec plemena Lacaune sa vyznačuje vysokým priemerným obsahom tuku, ktorý sa s postupujúcou laktáciou zvyšuje, vysokým obsahom prchavých mastných kyselín a vysokým výnosom syra.

Syr „Pérail“ bol pôvodne poľnohospodársky a sezónny výrobok určený na obživu. V minulosti sa mlieko v plnom množstve dodávalo do výrobní syrov na výrobu syra „Roquefort“ a poľnohospodári vyrábali syr „Pérail“ až ku koncu laktácie oviec, keď výrobne syrov prestali vyrábať syr „Roquefort“ a odovzdali poľnohospodárom zvyšné syridlo. Výrobcovia postupne znižovali množstvo syridla pri výrobe, aby ušetrili peniaze. To malo za následok dlhší čas zrážania a vyžadovalo si pridanie štartovacích kultúr na okyslenie mlieka, čo zabezpečilo lepšiu konzerváciu zo zdravotného hľadiska. Výroba syra „Pérail“ následne nadobudla remeselný a priemyselný rozmer, hoci sa naďalej vyrábala na farmách. Súčasná zmiešaná technológia výroby syra „Pérail“ je tak výsledkom týchto postupných etáp.

Know-how výrobcov syrov ilustrujú:

— tradičná výroba s použitím plnotučného mlieka bez odstredenia,

— zmiešaná technológia s pridaním srvátkovej štartovacej kultúry a syridla,

— cedenie otáčaním vo formách s využitím gravitácie a bez lisovania,

— zrenie pomocou *Geotrichum*, prevládajúcej mikroflóry v syrovom mliečnom prostredí, ktorá sa vyvíja na povrchu a vytvára svetlý povlak.

Syr „Pérail“ je malý, tenký syr vyrobený z plnotučného ovčieho mlieka, ktorý má v pomere k svojej hmotnosti veľký povrch.

Vyznačuje sa:

— tenkou kožou slonovinovo béžovej farby,

— vôňou ovčej vlny,

— vnútrom s rozplývajúcou sa a krémovou textúrou,

— sviežimi a jemnými aromatickými tónmi.

Ovce plemena Lacaune sú obzvlášť prispôsobené drsnému prostrediu a kŕmia sa prevažne surovinami z danej zemepisnej oblasti, pričom produkujú mlieko bohaté na tuk, ktoré sa používa ako plnotučné. Zloženie mlieka s prchavými mastnými kyselinami vďaka nízkym teplotám topenia priamo ovplyvňuje krémovú, rozplývajúcu sa textúru syra „Pérail“. Vďaka nemu má syr „Pérail“ aj špecifickú vôňu ovčej vlny.

Pôvodne vyrábali syr „Pérail“ prevažne ženy, ktoré používali malé množstvo dostupného mlieka a cedenie vykonávali v obmedzenom priestore „peralhièira“ (kamenná výlevka, ktorá dala syru „Pérail“ jeho meno), čím vznikol malý syr.

Pri výrobe syra s použitím srvátkových štartovacích kultúr a syridla využívajú výrobcovia syra svoje know-how, aby sa prispôsobili každoročnej premenlivosti zloženia ovčieho mlieka a získali syr s požadovanými organoleptickými vlastnosťami.

Vďaka svojej tenkosti má syr „Pérail“ veľmi vysokú možnosť scedenia. Zručné prevedenie tejto fázy výroby, ktorá sa vykonáva otáčaním vo formách s využitím a bez lisovania, pomáha pri tvorbe kultúry *Geotrichum*, hlavnej mikroflóry spôsobujúcej zrenie.

Počas zrenia získava syr „Pérail“ svoju tenkú kožu slonovinovo béžovej farby v dôsledku rozvoja kultúry *Geotrichum*, ktorá spôsobuje silnú proteolýzu, ktorá v syre vytvorí rozplývajúce sa vnútro a krémovú štruktúru. Táto mikroflóra zabraňuje hromadeniu horkých peptidov, ktoré vznikajú pôsobením syridlových proteáz a baktérií mliečneho kvasenia. Proces zrenia, ktorý si vyžaduje neustále prispôsobovanie sa každoročnej premenlivosti vlastností ovčieho mlieka, umožňuje syru „Pérail“ rozvinúť svieže, jemné aromatické tóny a získať jeho textúru.

Miestna povesť syra „Pérail“ sa od minulosti spája s okrúhlym, plochým, rozplývajúcim sa ovčím syrom, ktorý je určený na súkromnú spotrebu alebo sa v malých množstvách predáva na miestnych trhoch.

Názov „Pérail“ sa prvýkrát objavil v okcitánčine ako *Péral* koncom 19. storočia. V roku 1973 bol pofrancúzštený na „Pérail“ a takto bol uvedený v publikácii *Larousse des Fromages*.

V súčasnosti sa povesť syra „Pérail“ rozšírila v celej krajine, čo súvisí s rozvojom výroby mlieka v zemepisnej oblasti. Spája sa s chuťou, ktorá je mliečna a je typická pre ovčí syr, a s krémovou textúrou syra. Povedomie o syre „Pérail“ sa u mnohých spotrebiteľov zvýšilo. K tomu prispeli tieto zverejnené informácie, v ktorých sa zameralo na tento výrobok:

— v rámci súťaže Meilleur Ouvrier de France výrobcov syra, ktorí ho všetci umiestnili na svoje stánky,

— ocenenia v súťaži Concours Général Agricole de Paris od roku 2006,

— odborné knihy, naposledy: *L'encyclopédie passionnée de la gastronomie en Occitanie* [Vášnivá encyklopédia gastronómie v Okcitánii]: *Les Fromages* [Syry], A. Leoty, 2017; *L'atlas pratique des fromages* [Praktický atlas syrov], T. Sicard, 2018; *Fromage* [Syr], B. Antony, K. Khorodorowsky, 2019,

— zmienky v celoštátnych médiách: France 3, *Elle à Table*, *Paris Match*, *Nouvel Obs*, France Info,

— na mnohých webových lokalitách a blogoch o varení (750g.com, gourmandisesansfrontieres.fr, grelinettecassolettes.com, xavier.fr atď.) sa každoročne zverejňujú nové recepty.

Povesť syra sa rozšírila aj na iné kontinenty: v USA ho spomína E. Behr vo svojej knihe *50 Foods: A Guide to Deliciousness* [50 pokrmov: príručka lahodnosti] už v roku 2013 a R. Honma z Japonska v knihe *30 ans d'échange avec la France* [30 rokov výmeny s Francúzskom] v roku 2016. Niekedy sa vyžaduje pri ochutnávkach na francúzskych veľvyslanectvách.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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