C/2025/634

29.1.2025

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2025/634)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Pérail“

EU št.: PGI-FR-03053 – 5.1.2024

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime**

„Pérail“

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.3 Siri

Oznaka kombinirane nomenklature

— 04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

0406 – Sir in skuta

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Pérail“ je sir, proizveden izključno iz polnomastnega mleka ovac pasme lacaune.

Gre za mehki sir okrogle, ploščate oblike. Prodaja se cel v dveh velikostih:

— mali, s premerom od 78 mm do 88 mm, višino od 15 mm do 22 mm in težo najmanj 90 g,

— veliki, s premerom od 90 mm do 110 mm, višino od 15 mm do 22 mm in težo najmanj 130 g.

Vsebnost suhe snovi je najmanj 40 %, vsebnost maščobe v suhi snovi pa najmanj 50 %.

Sir se ne sme prodajati prej kot 7 dni po datumu usirjenja.

„Pérail“ ima tanko, mehko, topljivo površino brez skorje. Površina je slonokoščeno bež barve, zanjo pa je značilna rahla pokritost s puhom zaradi razvoja flore pri zorjenju, zlasti glive *Geotrichum*.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Testo sira je bele do slonokoščeno bež barve, mehko na otip in ob prerezu gladko. V ustih se stopi, je kremasto in ima enakomerno teksturo.

Sir „Pérail“ diši po mleku in ovčji volni ter ima rahel vonj po maščobi iz volne[*]. Za njegov okus so značilne note, ki spominjajo na ovce, zlasti maščoba iz volne in mlečni okusi od skute do smetane, s svežimi in blagimi aromatičnimi notami, ki jih tvori flora pri zorjenju, včasih s pridihom suhega sadja.

[*] Maščoba iz volne: mastna snov, ki jo izloča koža ovac in je na njihovi volni.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Ovce molznice se takoj, ko vremenske razmere to dopuščajo, začnejo pasti vsak dan, ko je na voljo trava.

Kadar so ovce molznice v ogradi, posamezen dnevni obrok vsebuje povprečno najmanj 1 kg sena v suhi snovi na ovco molznico v čredi.

Zato letno v povprečju vsaj 70 % suhe snovi v prehrani črede ovac molznic izvira z geografskega območja. Poreklo krme vpliva na sestavo mleka, kar prispeva k organoleptičnim lastnostim sira „Pérail“.

V prehrani ovac molznic je dovoljena samo krma s pozitivnega seznama.

V krmi črede ovac molznic je dovoljena samo krma, ki ni označena kot gensko spremenjena ali ki je pridobljena iz proizvodov, ki niso označeni kot gensko spremenjeni.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na razmejenem geografskem območju*

Proizvodnja mleka ter izdelava in zorjenje sira potekajo na geografskem območju.

Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira „Pérail“ na geografskem območju, se prideluje v skladu s tradicionalnim kmetijsko-pašniškim sistemom, pri čemer se uporablja lokalna pasma lacaune. Pasma je zelo primerna, da prehranske vire območja kar najbolje izkoristi ter iz njih proizvaja mleko, bogato z maščobami, katerega sestava prispeva k značilnostim sira „Pérail“.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Pérail“ se prodaja cel. Ne sme se pakirati v modificirani atmosferi ali vakuumsko.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Poleg obveznih navedb, ki se zahtevajo z zakonodajo o označevanju in predstavitvi živil, je treba sir „Pérail“ prodajati z označbo na vidni strani. Označba prikazuje:

— ime zaščitene geografske označbe „Pérail“, prikazano

  — samostojno v ločeni vrstici etikete,

  — s črkami, ki merijo najmanj dve tretjini velikosti največjih črk na etiketi,

— simbol ZGO Evropske unije po registraciji v istem vidnem polju kot ime,

— kolektivno figurativno znamko „Identité Pérail“, prikazano v nadaljevanju:



Ne glede na predpisane zahteve, ki veljajo za vse sire, je pri označevanju prepovedana uporaba vseh določilnih izrazov, pridevnikov ali drugih besed, ki zaščiteno geografsko označbo opredeljujejo ali spremljajo, razen:

— posebnih blagovnih znamk, tovarniških znamk ali logotipov obrtnih kvalifikacij, vendar se take oznake ne smejo uporabljati za izogibanje splošni prepovedi in opredelitev zaščitene geografske označbe,

— besed „moulage manuel à la louche“ (ročno vlito v kalup).

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Departma Aveyron, kantoni Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lévezou, Raspes et Lévezou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique in Tarn et Causses. Občine 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 (samo ozemlje pooblaščene občine Saint-Geniez-d'Olt), Saint-Just-sur-Viaur, Sainte-Eulalie-d'Olt, Salles-la-Source, Tauriac-de-Naucelle, Valady in Vimenet. Departma Gard, občine Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Trèves in Vissec. Departma Hérault, občine 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 in La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries. Departma Lozère, kanton La Canourgue. Občine Balsiège, Barjac, Les Bondons, Bourgs sur Colagne, Brenoux, Cultures, Esclanèdes, Florac Trois Rivières (samo ozemlje pooblaščene občine 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 in Vebron. Departma Tarn, občine Alban, Ambialet, Andouque, Anglès, Arifat, Arthès (delno), 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 (deloma), Tréban, Trébas, Vabre, Valderiès, Valence-d'Albigeois, Viane in Villefranche-d'Albigeois.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava med sirom „Pérail“ in njegovim geografskim območjem temelji na njegovem slovesu in posebni kakovosti.

Geografsko območje so polgorate planote, v katere so na jugozahodu Centralnega masiva ostro vrezane doline in globoke soteske. Območje planot se razteza po naravnih pokrajinah Grands Causses, Monts de Lacaune, Monts du Lévézou, Ségalas in Rougiers.

Teren, na katerem so zaradi nadmorske višine temperature hladnejše, je v primerjavi z neposrednim okoljem območja razlikovalni dejavnik, saj ima to okolje naravne geografske meje, za katere so značilne velike razlike v nadmorski višini. Območje ima polgorato podnebje s sredozemskimi in atlantskimi vplivi, z nerednimi in nenadnimi izmenjavami med vročinskimi valovi in hladnimi obdobji, padavinami in hudo sušo, poudarjeno z močnimi vetrovi. Zaradi revnih, prodnatih in plitvih tal, včasih tudi z osamljenimi skalami iz jurskih apnencev in izvornih felzičnih kamnin, so podnebne razmere še ostrejše.

Ob prepletanju gorskega in sredozemskega podnebja je na barjih Lévezou bogato, aromatično in raznovrstno rastlinstvo, v pokrajini Rougiers (območja z rdečimi tlemi) grmičevje, bogato s sredozemskimi vrstami, na apnenčastem terenu pa suha travišča. Tamkajšnja vegetacija vključuje pašne rastline, krmne rastline in žita, namenjena živalim.

Zaradi ostrega gorskega podnebja, večinoma neproduktivnih tal in razgibanega terena geografskega območja je pri kmetijskih dejavnostih v ospredju reja predvsem ovac molznic lacaune, ki so rezultat križanja starodavnih lokalnih pasem iz istoimenskih gora. Ta odporna pasma lahko prenese zahtevne razmere na tem območju in se je tam uveljavila, ob tem pa so se širila orna travišča, vključno z metuljnicami.

Ovce se hranijo predvsem z viri na tem območju: na naravnih pašnikih, začasnem in trajnem travinju, s krmo in dopolnilno krmo. Večinoma se pasejo, pri čemer imajo dostop do pašnikov v neposredni bližini ovčje staje, na območjih, kjer so tla najrevnejša, pa do naravnih pašnikov, ki zagotavljajo raznovrstno vegetacijo in veliko cvetja.

Za mleko ovac pasme lacaune so značilni visoka povprečna vsebnost maščobe, ki se z napredovanjem laktacije povišuje, visoka vsebnost kratkoverižnih maščobnih kislin in visok donos sira.

„Pérail“ se je prvotno samooskrbno in sezonsko proizvajal na kmetijah. Nekdaj se je vse mleko dobavljajo sirarnam za sir „Roquefort“, zato so kmetje sir „Pérail“ proizvajali šele proti koncu laktacije ovac, ko so sirarne prenehale proizvajati „Roquefort“ in so preostalo sirilo dale kmetom. Proizvajalci so med proizvodnjo postopoma zmanjševali količine sirila, da bi prihranili denar. Zaradi tega se je čas usirjanja podaljšal, dodajati je bilo treba starterske kulture za kisanje mleka, s tem pa se je zagotovilo, da je bilo konzerviranje z zdravstvenega vidika boljše. Proizvodnja sira „Pérail“ je pozneje dobila obrtno in industrijsko razsežnost, čeprav se je ta sir še naprej proizvajal na kmetijah. Sedanja mešana tehnologija za proizvodnjo sira „Pérail“ torej izhaja iz teh zaporednih faz.

Znanje in izkušnje sirarjev se odražajo v:

— tradicionalni proizvodnji iz polnomastnega mleka brez posnemanja,

— mešani tehnologiji z dodajanjem starterskih kultur iz sirotke in sirila,

— odcejanju na podlagi težnosti, v kalupih, z obračanjem in brez stiskanja,

— zorjenju z uporabo glive *Geotrichum*, flore, ki v okolju sirarne prevladuje ter se razvija na površini in tvori rahel puh.

„Pérail“ je majhen, tanek sir iz polnomastnega ovčjega mleka, katerega površina je glede na težo velika.

Njegove značilnosti so:

— tanka površina slonokoščeno bež barve,

— vonj po ovčji volni,

— testo s topljivo in kremasto teksturo,

— sveže in blage aromatične note.

Ovce pasme lacaune so zlasti primerne za zahtevno okolje in se prehranjujejo predvsem z viri z geografskega območja, pri čemer dajejo mleko, ki je bogato z maščobami in se uporablja polnomastno. Kratkoverižna sestava maščobnih kislin v mleku zaradi nizkega tališča neposredno vpliva, da je tekstura sira „Pérail“ kremasta in topljiva. Poleg tega ima „Pérail“ zaradi nje poseben vonj po ovčji volni.

Sir „Pérail“ je prvotno proizvajala pretežno ženska delovna sila, pri čemer so sirarke uporabljale majhno količino razpoložljivega mleka, odcejanje pa je potekalo na omejenem prostoru korita *peralhièira* (kamnito korito, po katerem se sir „Pérail“ imenuje), zato je bil sir majhen.

Med proizvodnjo, ki vključuje starterske kulture iz sirotke in sirilo, sirarji uporabijo svoje znanje in izkušnje, da bi se prilagodili letni spremenljivosti v sestavi ovčjega mleka in tako dobili sir z želenimi organoleptičnimi lastnostmi.

Ker je sir „Pérail“ tako tanek, je zmogljivost odcejanja zelo velika. S spretnostjo pri tej fazi proizvodnje, ki poteka v kalupih na podlagi težnosti, z obračanjem in brez stiskanja, se pomaga vzpostaviti razvoj glive *Geotrichum*, ki je glavna flora pri zorjenju.

Med zorjenjem nastane na siru „Pérail“ tanka površina slonokoščeno bež barve, kar je posledica razvoja glive *Geotrichum*, ki ustvarja močno proteolizo, zaradi katere ima sir topljivo testo in kremasto teksturo. Ta flora preprečuje kopičenje grenkih peptidov, ki jih tvorijo siriščne proteaze in mlečnokislinske bakterije. Postopek zorjenja, ki zahteva stalno prilagajanje letni spremenljivosti v lastnostih ovčjega mleka, omogoča, da sir „Pérail“ razvije sveže, blage aromatične note in pridobi svojo teksturo.

Na lokalni ravni se sloves sira „Pérail“ zgodovinsko navezuje na okrogel, ploščat, topljiv ovčji sir, ki je namenjen zasebni potrošnji ali se v majhnih količinah prodaja in kupuje na lokalnih trgih.

Ime „Pérail“ se je prvič pojavilo v poznem 19. stoletju v okcitanščini kot *péral*. Nato je bilo pofrancozeno v „Pérail“, ime, pod katerim je bil sir leta 1973 naveden v delu *Larousse des Fromages*.

Danes ima „Pérail“ nacionalen sloves, povezan z razvojem proizvodnje mleka na geografskem območju. Znan je po okusu, ki je hkrati mlečen in značilen za ovčji sir, ter kremasti teksturi. Številni potrošniki sir „Pérail“ zdaj bolje poznajo. K temu so prispevale naslednje objave v zvezi s proizvodom:

— sirarji združenja Meilleur Ouvrier de France, ki so sir vsi postavili na svoje prodajne police;

— nagrade, ki jih sir od leta 2006 prejema na splošnem kmetijskem tekmovanju v Parizu (Concours Général Agricole de Paris);

— specializirane knjige, med katerimi so najnovejše: *L'encyclopédie passionnée de la gastronomie en Occitanie* (Strastna enciklopedija gastronomije Okcitanije); *Les Fromages* (Siri), A. Leoty, 2017; *L'atlas pratique des fromages* (Praktični atlas sirov), T. Sicard, 2018; *Fromage* (Sir), B. Antony, K. Khorodorowsky, 2019;

— omembe v nacionalnih medijih: televizijski kanal France 3, revije *Elle à Table*, *Paris Match* in *Nouvel Obs*, radijska mreža France Info;

— novi recepti, vsako leto objavljeni na številnih kuharskih spletnih mestih in blogih (750g.com, gourmandises-sansfrontieres.fr, grelinettecassolettes.com, xavier.fr itd.).

Sloves sira „Pérail“ se je razširil tudi na druge celine: v ZDA ga že leta 2013 omenja E. Behr v svoji knjigi *50 Foods: A Guide to Deliciousness* (50 živil: vodnik po okusnosti), na Japonskem pa leta 2016 R. Honma v delu *30 ans d'échange avec la France* (30 let izmenjave s Francijo). Včasih zanj prosijo na pokušnjah na francoskih veleposlaništvih.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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