C/2025/634

29.1.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/634)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Pérail”

EU-nr: PGI-FR-03053 – 5.1.2024

SUB ( ) SGB (X)

1. **Produktens namn**

”Pérail”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.3 Ost

KN-nummer

— 04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

0406 – Ost och ostmassa

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Pérail” är en ost som uteslutande framställs av helmjölk från får av rasen lacaune.

Det är en mjuk ost med en rund, platt form. Osten säljs hel i två storlekar:

— Liten, med en diameter på 78–88 mm, en höjd på 15–22 mm och en vikt på minst 90 g.

— Stor, med en diameter på 90–110 mm, en höjd på 15–22 mm och en vikt på minst 130 g.

Torrsubstanshalten är minst 40 % och fetthalten i torrsubstansen är minst 50 %.

Osten får säljas tidigast sju dagar efter dagen för löpläggning.

”Pérail” har ett tunt, mjukt och smältande skal men ingen skorpa. Skalet är svagt gulgrått till elfenbensfärgat och har en mögelyta som beror på utvecklingen av mogningsfloran, särskilt *Geotrichum*.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?eliuri=eli%3Areg%3A2024%3A1143%3Aoj&locale=sv).

Ostens insida är mjuk och vit till svagt gulgrå eller elfenbensfärgad och den har en jämn snittyta. Osten smälter i munnen, är krämig och har en jämn konsistens.

”Pérail” doftar mjölk och fårull och har en svag lukt av ullfett(*). Smaken påminner om får, särskilt ullfett och mjölkiga aromer av ostmassa och grädde, med friska och milda aromatiska toner från mogningsfloran, ibland med en antydan till torkad frukt.

(*) Ullfett: fetthaltigt ämne som utsöndras av fårens hud och finns på fårens ull.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Så snart väderförhållandena tillåter släpps mjölkfåren ut på bete varje dag när det finns gräs.

När mjölkfåren står i stallet består den dagliga foderranson per mjölkfår av hö motsvarande minst ett kilogram torrsubstans i genomsnitt för hela flocken.

I genomsnitt under året kommer därför minst 70 % av mjölkfårbesättningens foder mätt i torrsubstans från det geografiska området. Fodrets ursprung påverkar mjölkens sammansättning, vilket i sin tur bidrar till de organoleptiska egenskaperna hos ”Pérail”.

Endast foder som anges i en positivlista är tillåtet i mjölkfårens kost.

Endast foder som inte är märkt som genetiskt modifierat, eller som härrör från produkter som inte är märkta som genetiskt modifierade, är tillåtet i mjölkfårbesättningens kost.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Mjölkproduktionen samt framställningen och mognadslagringen av osten sker inom det geografiska området.

Den mjölk som används för att framställa ”Pérail” i det geografiska området produceras enligt det traditionella systemet som bygger på jordbruk och bete och kommer från lokala rasen lacaune. Rasen är väl lämpad för att ta tillvara områdets näringsresurser och producerar en fettrik mjölk, vars sammansättning bidrar till ”Pérails” egenskaper.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

”Pérail” ska säljas hel. ”Pérail” får inte förpackas i modifierad atmosfär eller vakuumförpackas.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver de obligatoriska uppgifter som föreskrivs i lagstiftningen om märkning och presentation av livsmedel ska osten ”Pérail” säljas med en märkning på den synliga sidan med följande uppgifter:

— Namnet på den skyddade geografiska beteckningen ”Perail”, som anges

  — ensamt, på en rad av etiketten,

  — med bokstäver med en storlek som motsvarar minst två tredjedelar av storleken på de största bokstäverna på etiketten.

— Efter registrering, Europeiska unionens symbol för den skyddade geografiska beteckningen i samma synfält som namnet.

— Det kollektiva märket ”Identité Pérail”, som visas nedan:



Oavsett de rättsliga villkor som gäller för alla ostar är det förbjudet att i märkningen använda bestämningar, adjektiv eller andra ord som betecknar eller åtföljer den skyddade geografiska beteckningen, med undantag för

— specifika varumärken eller logotyper för hantverksmässiga kvalifikationer, med förbehåll för att dessa märken inte får användas för att kringgå det allmänna förbudet och utgöra en kvalificering av den skyddade geografiska beteckningen,

— orden ”moulage manuel à la louche” (”hälls i formen manuellt”).

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Departementet Aveyron, kantonerna Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lévezou, Raspes et Lévezou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique och Tarn et Causses. Kommunerna 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 (endast området för den delegerade kommunen Saint-Geniez-d'Olt), Saint-Just-sur-Viaur, Sainte-Eulalie-d'Olt, Salles-la-Source, Tauriac-de-Naucelle, Valady och Vimenet. Departementet Gard, kommunerna Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Trèves och Vissec. Departementet Hérault, kommunerna 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 och La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries. Departementet Lozère, kantonen La Canourgue. Kommunerna Balsiège, Barjac, Les Bondons, Bourgs sur Colagne, Brenoux, Cultures, Esclanèdes, Florac Trois Rivières (endast det område som tillhör den delegerade kommunen 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 och Vebron. Departementet Tarn, kommunerna Alban, Ambialet, Andouque, Anglès, Arifat, Arthès (delvis), 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 (delvis), Tréban, Trébas, Vabre, Valderiès, Valence-d'Albigeois, Viane och Villefranche-d'Albigeois.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan ”Pérail” och dess geografiska område har sin grund i produktens renommé och särskilda kvalitet.

Det geografiska området är en kuperad terräng av platåer med djupa dalar och raviner i sydvästra delen av Centralmassivet, som sträcker sig över naturområdena Grands Causses, Monts de Lacaune, Monts du Lévézou, Ségalas och Rougiers.

Terrängen, som ger svalare temperaturer på grund av höjden, är en särskiljande faktor jämfört med den omedelbara omgivningen i området, som har naturliga geografiska gränser som markeras av betydande höjdskillnader. I området råder ett klimat som präglas av den kuperade terrängen med influenser från Medelhavet och Atlanten, med oregelbundna och plötsliga växlingar mellan värmeböljor och kalla perioder, regn och svår torka som förstärks av starka vindar. Fattiga, steniga och grunda jordar, ibland med klipphällar av jurakalksten och sura primära bergarter, bidrar till det hårda klimatet.

Tack vare kombinationen av bergs- och medelhavsklimat finns det en rik, aromatisk och mångsidig flora: hedar i Lévezou, buskmarker rika på medelhavsarter i Rougiers (områden med röd jord) och torra gräsmarker i kalkstensterrängen. Växtligheten består av en blandning av betesmark och öppna landområden, foderväxter och spannmål för boskap.

På grund av det hårda bergsklimatet, de mestadels lågproduktiva jordarna och den oländiga terrängen i det geografiska området har jordbruksverksamheten inriktats på uppfödning av främst mjölkfår av rasen lacaune, som är resultatet av korsning av gamla lokala raser från bergen med samma namn. Denna tåliga ras klarar de hårda förhållandena i området och har etablerat sig där i takt med att odlade gräsmarker, bland annat med baljväxter, har expanderat.

Fåren utfodras huvudsakligen med hjälp av områdets näringsresurser: öppna landområden, tillfälliga och permanenta gräsmarker, foder och tillskottsfoder. Utfodringen baseras främst på bete, där fåren har tillgång till betesmarker i direkt anslutning till fårstallet. I de områden där jordmånen är sämst betar fåren på öppna landområden, som har en varierad växtlighet och många blommor.

Mjölken från fåren av rasen lacaune har en hög genomsnittlig fetthalt, som ökar i takt med att laktationen fortskrider, en hög halt av kortkedjiga fettsyror och lämpar sig väl för osttillverkning.

”Pérail” var ursprungligen en gårdsbaserad, självförsörjande och säsongsbunden produkt. Eftersom all mjölk levererades till ysterierna för ”Roquefort” framställde jordbrukarna ”Pérail” först mot slutet av tackornas laktation, när ysterierna slutade producera ”Roquefort” och gav jordbrukarna det löpe som återstod. För att spara pengar minskade producenterna gradvis mängden löpe under produktionen. Detta resulterade i en längre ystningstid och krävde tillsats av startkulturer för att syra mjölken och säkerställa bättre hållbarhet ur ett hälsoperspektiv. Produktionen av ”Pérail” fick därefter en hantverksmässig och industriell dimension, även om den fortsatte att produceras på gårdarna. Den nuvarande blandade tekniken för att framställa ”Pérail” är därför ett resultat av dessa successiva steg.

Osttillverkarnas kunnande kännetecknas av

— traditionell produktion med helmjölk utan skumning,

— blandad teknik med tillsats av startkulturer från vassle och löpe,

— avrinning i formar med hjälp av tyngdkraften, med vändning och utan pressning,

— mognadslagring med hjälp av *Geotrichum*, som är den dominerande floran i ysteriet och som utvecklas och ger osten en mögelyta.

”Pérail” är en liten, tunn ost som framställs av hel fårmjölk och som har en stor yta i förhållande till sin vikt.

Den kännetecknas av

— ett tunt, svagt gulgrått till elfenbensfärgat skal,

— en doft av fårull,

— ett inre med en smältande och krämig konsistens,

— friska och milda aromatiska toner.

Fåren av rasen lacaune är särskilt lämpade för den hårda miljön. De utfodras huvudsakligen med foder från det geografiska området och producerar fettrik mjölk som används som helmjölk. Mjölkens sammansättning av kortkedjiga fettsyror påverkar direkt den krämiga, smältande konsistensen hos ”Pérail”, genom att de har låga smältpunktstemperaturer. Den ger också ”Pérail” dess specifika doft av fårull.

”Pérail” framställdes ursprungligen främst av kvinnor, som använde den lilla mängd mjölk som fanns tillgänglig och utförde avrinningen i det begränsade utrymmet i ”peralhièira” (det stenfat som ”Pérail” fått sitt namn från), vilket resulterade i en liten ost.

Under framställningen med startkulturer (från vassle) och löpe använder osttillverkarna sitt kunnande för att anpassa sig till de årliga variationerna i fårmjölkens sammansättning och få fram en ost med önskade organoleptiska egenskaper.

Ostens tunnhet gör att den kan rinna av mycket lätt. Ett skickligt utförande av detta produktionssteg, som sker med hjälp av tyngdkraften i formar, med vändning och utan pressning, bidrar till utveckling av den främsta mogningsfloran *Geotrichum*.

Under mognadslagringen får ”Pérail” sitt tunna, svagt gulgrå till elfenbensfärgade skal tack vare utvecklingen av *Geotrichum*, som ger upphov till en kraftig proteolys, vilket i sin tur ger en ost som smälter i munnen och har en krämig konsistens. Denna flora förhindrar ansamling av bittra peptider, som bildas av löpeproteaser och mjölksyrabakterier. Mognadsprocessen, som kräver ständig anpassning till de årliga variationerna i fårmjölkens egenskaper, gör det möjligt för ”Pérail” att utveckla friska, milda aromatiska toner och få sin konsistens.

Lokalt har produktens renommé historiskt sett förknippats med en rund, platt och smältande fårost som är avsedd för privat konsumtion eller som säljs i små mängder på lokala marknader.

Namnet ”Pérail” förekom först på occitanska som *Péral* i slutet av 1800-talet. Det översattes senare till franska som ”Pérail”, det namn under vilket den förtecknas i *Larousse des Fromages* 1973.

I dag har ”Pérail” ett nationellt renommé som är kopplat till utvecklingen av mjölkproduktionen i det geografiska området. Produkten förknippas med en smak som är både mjölkaktig och typisk för fårost, och med en krämig konsistens. Många konsumenter har blivit mer medvetna om ”Pérail”. Följande har bidragit till detta genom att uppmärksamma produkten:

— Osttillverkare med titeln ”Meilleur Ouvrier de France”, som alla säljer produkten.

— Utmärkelserna vid Concours Général Agricole de Paris sedan 2006.

— Fackböcker, varav de senaste är *L'encyclopédie passionnée de la gastronomie en Occitanie* (Den passionerade encyklopedin om gastronomi i Occitanien); *Les Fromages* (Ostar), A. Leoty, 2017; *L'atlas pratique des fromages* (Den praktiska ostatlasen), T. Sicard, 2018; samt *Fromage* (Ost), B. Antony, K. Khorodorowsky, 2019.

— Omnämnanden i nationella medier: France 3, *Elle à Table*, *Paris Match*, *Nouvel Obs*, France Info.

— Nya recept publiceras på många webbplatser och bloggar om matlagning varje år (750g.com, gourmandisesans-frontieres.fr, grelinettecassolettes.com, xavier.fr osv.).

Ostens renommé har spridit sig till andra kontinenter: I USA nämnde E. Behr osten i sin bok *50 Foods: A Guide to Deliciousness* redan 2013, och R. Honma från Japan i *30 ans d'échange avec la France* (30 års utbyte med Frankrike) 2016. Den efterfrågas ibland vid provsmakningar på franska ambassader.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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