



**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(C/2025/634)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 <sup>(1)</sup>, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Pérail”

Nr UE: PGI-FR-03053 – 5.1.2024

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Pérail”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.3. Sery

**Kod Nomenklatury scalonej**

— 04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0406 – Ser i twaróg

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Pérail” jest serem wytwarzanym wyłącznie z pełnego mleka owiec rasy Lacaune.

Jest to ser miękki o okrągłym, płaskim kształcie. Sprzedawany jest w całości w dwóch rozmiarach:

— małym, o średnicy od 78 mm do 88 mm, wysokości od 15 mm do 22 mm i masie co najmniej 90 g;

— dużym, o średnicy od 90 mm do 110 mm, wysokości od 15 mm do 22 mm i masie co najmniej 130 g.

Zawartość suchej masy wynosi co najmniej 40 %, a zawartość tłuszczu w suchej masie – co najmniej 50 %.

Sera nie można sprzedawać przed upływem 7 dni od daty dodania podpuszczki.

„Pérail” ma cienką, miękką, rozplývającą się w ustach powierzchnię, bez skórki, o barwie kości słoniowej, z charakterystyczną niewielką pleśnią wynikającą z rozwoju mikroflory dojrzewającej, w szczególności *Geotrichum*.

<sup>(1)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Miąsz ser ma barwę od białej do kości słoniowej, jest miękki w dotyku i zwięzły. W ustach rozplywa się, jest kremowy, o równomiernej teksturze.

Ser „Pérail” wydziela aromaty mleka i wełny owczej, a także lekki zapach lanoliny[\*]. Jego smak charakteryzuje się nutami owczymi, w szczególności lanoliny, i aromatami mlecznymi od twarogu do śmietany, ze świeżymi i łagodnymi akcentami aromatycznymi tworzonymi przez florę dojrzewającą, niekiedy z nutą suszonych owoców.

[\*] Lanolina: woskowata substancja wydzielana przez skórę owiec i obecna na ich wełnie.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Owce mleczne wypasane są codziennie, gdy tylko pozwalają na to warunki pogodowe i dostępna jest trawa.

Gdy owce mleczne pozostają w zagrodzie, dzienna dawka pokarmowa składa się średnio z co najmniej 1 kg suchej masy siana na owcę mleczną w całym stadzie.

W związku z tym średnio w ciągu roku przynajmniej 70 % suchej masy pożywienia stada mlecznego pochodzi z obszaru geograficznego. Pochodzenie paszy wpływa na skład mleka, który z kolei kształtuje właściwości organoleptyczne sera „Pérail”.

W żywieniu owiec mlecznych dopuszcza się wyłącznie paszę wymienioną w wykazie pozytywnym.

W żywieniu owiec mlecznych dopuszcza się wyłącznie wykorzystanie paszy nieoznaczonej jako zmodyfikowana genetycznie lub pochodzącej z produktów nieoznaczonych jako genetycznie zmodyfikowane.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja mleka oraz wytwarzanie i dojrzewanie sera odbywają się na obszarze geograficznym.

Mleko wykorzystywane do produkcji sera „Pérail” na obszarze geograficznym produkuje się zgodnie z tradycyjnym systemem rolno-pasterskim z wykorzystaniem lokalnych owiec rasy Lacaune. Rasa ta jest dobrze przystosowana do optymalnego wykorzystania zasobów paszy na tym obszarze, z których wytwarza bogate w tłuszcz mleko o składzie mającym wpływ na charakterystyczne cechy sera „Pérail”.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Pérail” jest sprzedawany w całości. Nie można go pakować w atmosferze zmodyfikowanej ani próżniowo.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Poza obowiązkowymi informacjami przewidzianymi w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych ser „Pérail” należy sprzedawać z widocznym oznakowaniem zawierającym:

- nazwę chronionego oznaczenia geograficznego „Pérail”, umieszczoną
  - osobno, w jednym wierszu etykiety,
  - czcionką o wielkości co najmniej równej dwóm trzecim największej czcionki użytej na etykiecie,
- po zarejestrowaniu – symbol ChOG Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia co nazwa,

- przedstawiony poniżej graficzny wspólny znak towarowy „Identité Pérail”:



Niezależnie od przepisów mających zastosowanie do wszystkich serów na etykietach zabrania się stosowania jakichkolwiek określeń, przymiotników lub innych wyrażeń kwalifikujących chronione oznaczenie geograficzne lub towarzyszących mu, z wyjątkiem:

- konkretnych nazw marek, znaków towarowych lub logo kwalifikacji rzemieślniczych, ale takich znaków nie można wykorzystywać do obchodzenia ogólnego zakazu i nie mogą one skutkować kwalifikacją chronionego oznaczenia geograficznego,
- napisu *moulage manuel à la louche* [ręcznie wlewany do formy].

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Departament Aveyron, kantony Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lézou, Raspes et Lévezou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique i Tarn et Causses. Gminy Baraqueville, Bertholène, Bessuéjols, 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 (tylko terytorium gminy delegowanej Saint-Geniez-d'Olt), Saint-Just-sur-Viaur, Sainte-Eulalie-d'Olt, Salles-la-Source, Tauriac-de-Naucelle, Valady i Vimenet. Departament Gard, gminy Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Trèves i Vissec. Departament Hérault, gminy 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 Salvétat-sur-Agout, Sorbs, Le Soulié i La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries. Departament Lozère, kanton La Canourgue. Gminy Balsiège, Barjac, Les Bondons, Bourgs sur Colagne, Cultures, Esclanèdes, Florac Trois Rivières (tylko terytorium gminy delegowanej 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 i Vebron. Departament Tarn, gminy Alban, Ambialet, Andouque, Anglès, Arifat, Arthès (częściowo), Assac, Barre, Berlats, Le Bez, Brassac, Cadix, Cambounès, Courris, Crespin, Curvalle, Le Dourn, Espérousses, Faussergues, Fontrieu, Fraissines, Le Fraysse, Gijounet, Lacapelle-Escroux, Lacapelle-Pinet, Lacaune, Lacaze, Lamontélaré, Laparrouquial, Ledas-et-Penthiès, Le Masnau-Massugiès, Massals, Miolles, Mirandol-Bournounac, 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 (częściowo), Tréban, Trébas, Vabre, Valderiès, Valence-d'Albigeois, Viane i Villefranche-d'Albigeois.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek sera „Pérail” z obszarem geograficznym opiera się na jego renomie i szczególnej jakości.

Obszar geograficzny jest obszarem gór średnich na płaskowyżach szeroko naznaczonych dolinami i głębokimi wąwozami w południowo-zachodniej części Masywu Centralnego, obejmującym naturalne regiony Grands Causses, Monts de Lacaune, Monts du Lévézou, Ségalas i Rougiers.

Ukształtowanie terenu, skutkujące niższymi temperaturami ze względu na wysokość nad poziomem morza, jest czynnikiem odróżniającym od bezpośredniego otoczenia obszaru, którego naturalne granice geograficzne wyznaczają znaczne różnice wysokości nad poziomem morza. Na obszarze panuje klimat podgórski z wpływami śródziemnomorskimi i atlantyckimi, charakteryzujący się nieregularnymi i nagłymi zmianami między falami upałów a okresami zimy, opadami deszczu i dotkliwą suszą nasiloną silnymi wiatrami. Te surowe warunki są wzmocnione przez ubogie, kamieniste i płytkie gleby, w tym niekiedy skały wapienia jurajskiego i pierwotne skały kwaśne.

Wzajemne oddziaływanie klimatu górskiego i śródziemnomorskiego sprzyja rozwojowi bogatej, aromatycznej i zróżnicowanej flory, obejmującej wrzosowiska Lévézou, zarośla bogate w gatunki śródziemnomorskie w Rougiers [na obszarach z czerwoną glebą] i suche murawy na podłożu wapiennym. Występująca tam roślinność zawiera rośliny porastające pastwiska i tereny wypasu, rośliny pastewne i zboża przeznaczone dla zwierząt.

Trudny klimat górski, w większości nieprodukcyjne gleby i nierówne ukształtowanie obszaru geograficznego sprawiają, że działalność rolnicza koncentruje się na chowie przede wszystkim owiec mlecznych rasy Lacaune, będącej wynikiem krzyżowania starych lokalnych ras z gór o tej samej nazwie. Ta odporna rasa dobrze znosi surowe warunki panujące na tym obszarze i zadomowiła się na nim wraz z powiększeniem powierzchni użytków zielonych, w tym upraw roślin strączkowych.

Owce karmi się głównie z wykorzystaniem zasobów tego obszaru: pastwisk, tymczasowych i trwałych użytków zielonych, paszy i mieszanek paszowych uzupełniających. Żywnienie opiera się głównie na wypasie – na pastwiskach, do których owce mają dostęp w bezpośrednim sąsiedztwie owczarni, a na obszarach, na których gleby są najuboższe, na terenach wypasu zapewniających zróżnicowaną roślinność i różnorodność kwiatów.

Mleko pochodzące od owiec rasy Lacaune charakteryzuje się wysoką średnią zawartością tłuszczu, która wzrasta wraz z postępowaniem laktacji, wysoką zawartością krótkołańcuchowych kwasów tłuszczowych i wysoką wydajnością produkcji sera.

Ser „Pérail” pierwotnie produkowano sezonowo i na własne potrzeby. Z historycznego punktu widzenia ponieważ mleko było dostarczane w całości do mleczarni wytwarzających ser „Roquefort”, rolnicy produkowali „Pérail” dopiero pod koniec laktacji owiec, gdy mleczarnie zaprzestawały produkcji sera „Roquefort” i przekazywały rolnikom pozostałą podpuszczkę. Dążąc do oszczędności, producenci stopniowo zmniejszali ilości podpuszczki podczas produkcji. Skutkowało to dłuższym okresem koagulacji i wymagało dodania kultur starterowych w celu zakwaszenia mleka, co zapewniło lepszą dla zdrowia konserwację. Produkcja sera „Pérail” nabrała następnie wymiaru rzemieślniczego i przemysłowego, choć ser nadal produkowano w gospodarstwach rolnych. Obecna mieszana technologia produkcji „Pérail” wynika zatem z tych następujących po sobie etapów.

Wiedzę ekspercką serowarów obrazuje:

- tradycyjna produkcja z wykorzystaniem mleka pełnego, bez odtuszczenia,
- technologia mieszana z dodatkiem zakwasu serwatkowego i podpuszczki,
- odsączanie grawitacyjne w formach przez obracanie i bez prasowania,
- dojrzewanie z wykorzystaniem *Geotrichum*, dominującej mikroflory w środowisku serowni, która rozwija się na powierzchni, tworząc lekką pleśń.

„Pérail” jest niewielkim, cienkim serem wytwarzanym z pełnego mleka owczego, o dużej powierzchni w stosunku do masy.

Cechy charakterystyczne:

- cienka skórka o barwie kości słoniowej,
- aromat wełny owczej,
- mięszsz o rozplływającej się w ustach i kremowej konsystencji,
- świeże i łagodne nuty aromatyczne.

Owce rasy Lacaune – szczególnie dobrze znoszące surowe środowisko naturalne i żywione głównie zasobami pochodzącymi z obszaru geograficznego – produkują mleko bogate w tłuszcz, które jest wykorzystywane w całości. Krótkołańcuchowe kwasy tłuszczowe w składzie mleka sprawiają, że temperatura topnienia sera „Pérail” jest niska, co bezpośrednio wpływa na jego kremową, rozplływającą się w ustach konsystencję. Mleko nadaje również serowi „Pérail” specyficzny zapach wełny owczej.

„Pérail” pierwotnie produkowały głównie kobiety, które wykorzystywały niewielką ilość dostępnego mleka i do odsączania używały ograniczonej przestrzeni „peralhièira” (kamiennego zlewu, od którego pochodzi nazwa „Pérail”), co decydowało o niewielkich rozmiarach sera.

Podczas produkcji z użyciem kultur starterowych bakterii mlekowych i podpuszczki serowarzy wykorzystują wiedzę fachową, aby dostosować procesy do rocznej zmienności składu mleka owczego w celu uzyskania sera o pożądanym właściwościach organoleptycznych.

Cienka postać sera „Pérail” przekłada się na bardzo wysoką wydajność odsączania. Umiejętna realizacja tego etapu produkcji, którą przeprowadza się metodą grawitacyjną w formach, z obracaniem i bez prasowania, przyczynia się do rozwoju *Geotrichum*, głównej mikroflory dojrzewającej.

Podczas dojrzewania „Pérail” uzyskuje ciekłą skórkę o barwie kości słoniowej w wyniku rozwoju *Geotrichum*, powodującego silną proteolizę i mającego decydujący wpływ na wykształcenie rozplływającego się w ustach mięszszu i kremowej konsystencji. Mikroflora ta zapobiega nagromadzeniu się gorzkich peptydów wytwarzanych przez proteazy podpuszczkowe i bakterie kwasu mlekowego. Proces dojrzewania, który wymaga ciągłego dostosowywania się do rocznej zmienności właściwości mleka owczego, umożliwia wykształcenie w serze „Pérail” świeżych, łagodnych nut aromatycznych i uzyskanie jego konsystencji.

W regionie renoma „Pérail” była historycznie kojarzona z jej związkiem z okrągłym, płaskim, rozplływającym się w ustach serem owczym, przeznaczonym do konsumpcji własnej lub sprzedawanym w małych ilościach na rynkach lokalnych.

Nazwa „Pérail” pojawiła się po raz pierwszy w języku oksytańskim jako *Péral* pod koniec XIX w. Następnie słowo to przyjęto do języka francuskiego jako „Pérail” i w tej formie nazwa ta została przytoczona w 1973 r. w atlasie serów *Larousse des Fromages*.

Obecnie „Pérail” cieszy się krajową renomą związaną z rozwojem produkcji mleka na tym obszarze geograficznym. Ser ten kojarzy się ze smakiem zarówno mlecznym, jak i typowym dla sera owczego, oraz z kremową konsystencją. Coraz więcej konsumentów wie, czym jest „Pérail”. Przyczyniły się do tego następujące elementy związane z produktem:

- serowarzy noszący tytuł *Meilleur Ouvrier de France* [najlepszy rzemieślnik we Francji], którzy umieszczają ten ser na swoich półkach,
- nagrody w *Concours Général Agricole de Paris* [krajowym konkursie rolniczym w Paryżu] od 2006 r.,
- książki specjalistyczne, w tym niedawno wydane: *L'encyclopédie passionnée de la gastronomie en Occitanie* [Encyklopedia pasjonatów gastronomii w Oksytanii], *Les Fromages* [Sery], A. Leoty, 2017, *L'atlas pratique des fromages* [Praktyczny atlas serów], T. Sicard, 2018, *Fromage* [Ser], B. Antony, K. Khorodorowsky, 2019,

- wzmianki w mediach krajowych: kanale telewizyjnym France 3, *Elle à Table*, *Paris Match*, *Nouvel Obs*, kanale telewizyjnym France Info,
- nowe przepisy publikowane każdego roku na wielu stronach internetowych i w blogach poświęconych gotowaniu (750g.com, gourmandisesansfrontieres.fr, grelinettecassolettes.com, xavier.fr itp.).

Renoma sera „Pérail” rozprzestrzeniła się na inne kontynenty: w USA E. Behr wspomina o serze „Pérail” w swojej książce *50 Foods: A Guide to Deliciousness* [50 produktów: Przewodnik po wyśmienitości] już w 2013 r., a R. Honma z Japonii w 2016 r. pisze o nim w *30 ans d'échange avec la France* [30 lat wymiany z Francją]. „Pérail” jest czasami podawany podczas degustacji w ambasadach francuskich.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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

---