



C/2025/634

29.1.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/634)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Pérail»

N. UE: PGI-FR-03053 – 5.1.2024

DOP () IGP (X)

1. **Nome**

«Pérail»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.3. Formaggi

Codice della nomenclatura combinata

— 04 - LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

0406 - Formaggi e latticini

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Pérail» è un formaggio prodotto esclusivamente con latte intero di pecora di razza Lacaune.

Si tratta di un formaggio a pasta molle di forma rotonda e piatta. È commercializzato intero ed è disponibile in due formati:

— formato piccolo di diametro compreso tra 78 e 88 mm, altezza compresa tra 15 e 22 mm e peso di almeno 90 g;

— formato grande di diametro compreso tra 90 e 110 mm, altezza compresa tra 15 e 22 mm e peso di almeno 130 g.

Il tenore di sostanza secca è pari almeno al 40 % mentre la percentuale di grasso sulla sostanza secca è pari almeno al 50 %.

Il formaggio può essere commercializzato solo a partire dal settimo giorno successivo alla data di aggiunta del caglio.

Il «Pérail» ha una pelle fine, morbida e fondente, senza crosta, di colore avorio-beige che è caratterizzata da una leggera patina dovuta allo sviluppo della flora di stagionatura, in particolare il *Geotrichum*.

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

La pasta di un colore compreso tra il bianco e l'avorio-beige è morbida al tatto e netta al taglio. È fondente, cremosa e di consistenza omogenea al palato.

Il «Pérail» emana odore di latte e di lana di pecora, oltre a un aroma di grasso di lana[*]. Il sapore è caratterizzato da aromi di pecora, in particolare di grasso di lana e di latte, che vanno dalla cagliata alla panna di pecora, accompagnati da note aromatiche fresche e dolci sviluppate dalla flora di stagionatura, talvolta con sentori di frutta secca.

[*] Grasso di lana: materia grassa secreta dalla pelle della pecora che si mescola alla lana.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Non appena le condizioni climatiche lo consentono, le pecore da latte pascolano quotidianamente nei periodi in cui è disponibile l'erba.

Durante la permanenza nell'ovile, la razione giornaliera individuale delle pecore da latte comprende in media, per tutti i capi, almeno 1 kg di sostanza secca di fieno per pecora da latte.

Pertanto, in media su base annua, almeno il 70 % dell'alimentazione della mandria da latte, calcolata in termini di sostanza secca, proviene dalla zona geografica. L'origine dell'alimentazione influisce sulla composizione del latte, che a sua volta contribuisce alle caratteristiche organolettiche del «Pérail».

Nell'alimentazione delle pecore da latte sono autorizzati solo i mangimi specificati in un elenco positivo.

Sono autorizzati nell'alimentazione della mandria lattiera solo i mangimi non etichettati come geneticamente modificati o derivati da prodotti non etichettati come geneticamente modificati.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione del latte e l'elaborazione e la stagionatura dei formaggi hanno luogo nella zona geografica.

La produzione di latte destinato alla produzione del «Pérail» nella zona geografica si basa sul tradizionale sistema agropastorale che utilizza la razza Lacaune locale, particolarmente adatta alla valorizzazione delle risorse alimentari del territorio, da cui deriva latte ricco di materia grassa, la cui composizione contribuisce alle caratteristiche del «Pérail».

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il «Pérail» è commercializzato intero. Il «Pérail» non può essere confezionato in atmosfera modificata né sotto vuoto.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Oltre alle indicazioni obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari, il formaggio «Pérail» deve essere commercializzato munito, sul lato visibile, di un'etichettatura recante:

- il nome dell'indicazione geografica protetta «Pérail», inserito:
 - solo, su una riga dell'etichettatura,
 - in caratteri di dimensioni pari ad almeno due terzi di quelle dei caratteri più grandi dell'etichettatura,
- nello stesso campo visivo del nome, il simbolo IGP dell'Unione europea a decorrere dalla registrazione europea,

- il marchio figurativo collettivo «Identité Pérail», riprodotto di seguito:



Indipendentemente dalle indicazioni regolamentari applicabili a tutti i formaggi, sull'etichettatura è vietata qualsiasi indicazione determinante, qualitativa o di altro tipo, che qualifichi o accompagni l'indicazione geografica protetta, ad eccezione di quanto segue:

- i particolari marchi commerciali o di fabbrica, i marchi di qualifica artigianale, fermo restando che tali marchi non possono costituire un'elusione del divieto in linea di principio e condurre a una classificazione dell'indicazione geografica protetta,
- la dicitura «moulage manuel à la louche».

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Dipartimento dell'Aveyron - Cantoni di 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 et Causses. Comuni di Baraqueville, Bertholène, Bessuéjols, Cabanès, Camboulazet, Camjac, Castanet, Centrès, Clairvaux-d'Aveyron, Crespín, 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 (solo per il territorio del comune delegato di Saint-Geniez-d'Olt), Saint-Just-sur-Viaur, Sainte-Eulalie-d'Olt, Salles-la-Source, Tauriac-de-Naucelle, Valady, Vimenet. Dipartimento del Gard - comuni di Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Trèves, Vissec. Dipartimento dell'Hérault - comuni di Avène, Cambon-et-Salvergues, Le Caylar, Ceilhes-et-Rocozels, Le Cros, Dio-et-Valquières, Fraisse-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. Dipartimento della Lozère - cantone della Canourgue. Comuni di Balsièges, Barjac, Les Bondons, Bourgs sur Colagne, Brenoux, Cultures, Esclanèdes, Florac Trois Rivières (solo per il territorio del comune delegato di 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 Salèlles, Trélans, Vebron. Dipartimento del Tarn - Comuni di Alban, Ambialet, Andouque, Anglès, Arifat, Arthès (in parte), Assac, Barre, Berlats, Le Bez, Brassac, Cadix, Cambounès, Courris, Crespín, Curvalle, Le Dourn, Espérousses, Faussergues, Fontrieu, Fraissines, Le Fraysse, Gijounet, Lacapelle-Escroux, Lacapelle-Pinet, Lacaune, Lacaze, Lamontélarié, Laparrouquial, Lédas-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 (in parte), Tréban, Trébas, Vabre, Valderiès, Valence-d'Albigeois, Viane, Villefranche-d'Albigeois.

5. Legame con la zona geografica

Il legame tra il «Pérail» e la relativa zona geografica si basa sulla sua fama e sulla sua qualità specifica.

La zona geografica è semi-montuosa e composta da altopiani ampiamente solcati da valli e gole profonde a sud-ovest del Massiccio Centrale, che si estende lungo le regioni naturali dei Grands Causses, dei Monti di Lacaune e dei Monti di Lévezou, Ségalar e Rougiers.

Il rilievo, caratterizzato da temperature più fresche dovute all'altitudine, è un fattore discriminante rispetto all'ambiente immediatamente circostante la zona, che presenta confini geografici naturali caratterizzati da dislivelli significativi. La zona è caratterizzata da un clima montuoso degradato, con influenze mediterranee e atlantiche, avvicendamenti irregolari e bruschi tra periodi torridi e periodi freddi, precipitazioni e forti siccità accentuate da forti venti. I suoli poveri, ciottolosi e poco profondi, che talvolta comprendono affioramenti rocciosi di calcari giurassici e rocce acide primarie, amplificano questa forma di asprezza.

L'incontro di climi montuosi e mediterranei consente la presenza di una flora ricca, aromatica e diversificata: brughiere sul Lévezou, garighe ricche di specie mediterranee sui Rougiers e prati secchi su terreni calcarei. Il tipo di vegetazione presente è costituito da pascoli, colture foraggere e cereali destinati agli animali.

Il rigido clima montuoso, i suoli per lo più poco produttivi e la topografia accidentata della zona geografica hanno orientato le attività agricole verso l'allevamento predominante della pecora da latte di razza Lacaune, frutto di incroci di antiche razze locali sui monti omonimi. Rustica, questa razza resiste alle dure condizioni della zona e vi si è diffusa, parallelamente all'ampliamento dei prati coltivati con varietà che comprendono in particolare le leguminose.

Le pecore si nutrono principalmente delle risorse della zona: pascoli, prati temporanei e permanenti, foraggio e mangimi complementari. È favorito un sistema in cui il pascolo è dominante, con accesso nelle immediate vicinanze dell'ovile e nelle zone in cui i suoli sono più poveri. Sono pascoli caratterizzati da una vegetazione variegata e dalla molteplicità floreale.

Il latte ovino Lacaune è caratterizzato da un elevato tenore medio di grassi, che aumenta con l'avanzare della lattazione, da un elevato contenuto di acidi grassi a catena corta e da un'elevata resa casearia.

Il «Pérail» è originariamente prodotto in aziende agricole, per uso alimentare e in base allo scorrere delle stagioni. Storicamente, poiché l'intera quantità di latte veniva consegnata ai caseifici di «Roquefort», gli agricoltori producevano il «Pérail» solo al termine del processo di lattazione delle pecore, quando i caseifici avevano terminato la produzione di «Roquefort» e dato agli allevatori il caglio rimanente. Per motivi economici, i produttori riducevano le quantità di caglio nel processo produttivo. Ciò ha comportato un prolungamento del tempo di cagliatura e ha richiesto l'aggiunta di fermenti per acidificare il latte, il che garantisce una migliore conservazione da un punto di vista sanitario. Successivamente la produzione del «Pérail» ha assunto una dimensione artigianale e industriale, senza tuttavia abbandonare la dimensione agricola. L'attuale tecnologia del «Pérail», di tipo misto, deriva pertanto da queste fasi successive.

Il know-how dei casari è legato agli elementi seguenti:

- una produzione tradizionale con latte intero, utilizzato senza scrematura,
- una tecnologia mista con l'aggiunta di fermenti lattici e caglio,
- uno sgocciolamento per gravità in stampi, con capovolgimenti e senza pressatura,
- una stagionatura tramite *Geotrichum*, flora predominante nell'ambiente dei caseifici, che si sviluppa in superficie formando una leggera patina.

Il «Pérail» è un formaggio di latte intero di pecora, poco spesso, di piccole dimensioni, con un'ampia superficie rispetto al suo peso.

È caratterizzato dagli elementi seguenti:

- una patina sottile, di colore avorio-beige,
- profumi di lana di pecora,
- pasta fondente e con consistenza cremosa,
- note aromatiche fresche e dolci.

Le pecore di razza Lacaune, particolarmente adatte all'asprezza ambientale e nutrite principalmente con risorse provenienti dalla zona geografica, producono un latte ricco di materia grassa che viene utilizzato intero. Gli acidi grassi a catena corta di cui è costituito influenzano direttamente la consistenza cremosa e la pasta fondente del «Pérail» attraverso basse temperature di fusione e sono anche all'origine del profumo di lana di pecora caratteristico del «Pérail».

La produzione del «Pérail» inizialmente svolta da una manodopera prevalentemente femminile con la ridotta quantità di latte disponibile e lo sgocciolamento nello spazio limitato della «peralhièira» (lavello di pietra da cui deriva il nome «Pérail») ha portato alla nascita di un formaggio di piccole dimensioni.

Durante la produzione in cui sono utilizzati i fermenti lattici e il caglio, si ricorre al know-how dei casari per adeguarsi alla variabilità annua della composizione del latte di pecora, al fine di ottenere un formaggio con le caratteristiche organolettiche desiderate.

Il basso spessore del «Pérail» si traduce in una capacità di sgocciolamento molto elevata. La padronanza di questa fase di produzione, effettuata per gravità in stampi con capovolgimenti e senza pressatura, favorisce la presenza della flora principale di stagionatura, il *Geotrichum*.

Durante la stagionatura il «Pérail» acquisisce la sua patina fine color avorio-beige grazie allo sviluppo del *Geotrichum*, che genera una potente proteolisi in grado di creare una pasta fondente e una consistenza cremosa. Questa flora impedisce l'accumulo dei peptidi amari, formati dalle proteasi del caglio e dei batteri lattici. La stagionatura, che richiede un costante adattamento alla variabilità annuale delle caratteristiche del latte di pecora, consente al «Pérail» di sviluppare note aromatiche fresche e dolci e di acquisire la consistenza che lo contraddistingue.

A livello locale, la fama del «Pérail» è storicamente legata alla sua associazione con un formaggio ovino rotondo e piatto, fondente, riservato all'autoconsumo o commercializzato in piccole quantità nei mercati locali.

Il nome «Pérail» compare per la prima volta in occitano, *Pérai*, a partire dalla fine del XIX secolo. Viene poi francesizzata in «Pérail», nome con il quale è stato citato nel 1973 nel *Larousse des Fromages*.

Oggi il «Pérail» gode di una fama nazionale legata allo sviluppo della produzione di latte all'interno della zona geografica. È associato a un sapore latteo e caratteristico dei formaggi di pecora e alla cremosità della pasta. La fama del «Pérail» è ormai nota a un gran numero di consumatori. Vi contribuiscono e la confermano:

- i lattai-casari riconosciuti *Meilleur Ouvrier de France* che lo propongono in tutti i loro banchi;
- i premi al *Concours Général Agricole* di Parigi fin dal 2006;
- le edizioni di libri specializzati, che comprendono, tra i più recenti: la «Encyclopédie passionnée de la gastronomie en Occitanie: Les Fromages», A. Leoty, 2017; «L'atlas pratique des fromages», T. Sicard, 2018; «Fromage», B. Antony, K. Khodorowsky, 2019;

- apparizioni nei media nazionali: France 3, Elle à Table, Paris Match, Nouvel Obs, France Info;
- la creazione di ricette in molti siti e blog di cucina ogni anno (750g.com, gourmandisesansfrontieres.fr, grelinettecassolettes.com, xavier.fr, ecc.).

La sua fama attraversa i continenti: E. Behr, USA, lo cita nel suo libro «50 Foods: A Guide to Deliciousness» già nel 2013 e R. Honma, Giappone, in «30 anni di scambi con la Francia» nel 2016. È talvolta richiesto in occasione di degustazioni presso le ambasciate francesi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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