

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Pérail »

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Arborial – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex

Tél : +33 (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association de Défense et de Promotion du Fromage de Brebis « Pérail »

36 avenue de la République

12 100 Millau

Tél. : +33 (0)5 65 59 22 13

Courriel : contact@perail.fr

Siège social de l'Association de Défense et de Promotion du Fromage de Brebis « Pérail » :

CCI, 38 boulevard de l'Ayrolle

12 100 Millau

Composition : L'association (Loi de 1901) regroupe les opérateurs impliqués dans les opérations de production du lait, ou de collecte du lait, ou de fabrication et d'affinage du « Pérail » (fermiers, artisans, transformateurs laitiers ou coopératifs).

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.3 Fromages

1) NOM DU PRODUIT

« Pérail »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Pérail » est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait entier de brebis de race Lacaune.

C'est un fromage à pâte molle de forme ronde et plate. Il est commercialisé entier et se présente sous deux formats :

- Petit format d'un diamètre de 78 à 88 millimètres, d'une hauteur de 15 à 22 millimètres et d'un poids de 90 grammes minimum,
- Grand format d'un diamètre de 90 à 110 millimètres, d'une hauteur de 15 à 22 millimètres et d'un poids de 130 grammes minimum.

Sa teneur en matière sèche est de 40 % minimum et son gras sur sec est de 50 % minimum.

Le fromage ne peut être commercialisé qu'à compter du septième jour après la date d'emprésurage.

Le « Pérail » ne peut être conditionné sous atmosphère modifiée ni sous-vide.

Le « Pérail » présente une peau fine souple et fondante, sans croûte, de couleur ivoire-écru, qui est caractérisée par un léger feutrage dû au développement de la flore d'affinage, et notamment le *Geotrichum*.

La pâte de couleur blanche à ivoire-écru est souple au toucher et de coupe franche. Elle est fondante, onctueuse et de texture homogène en bouche.

Le « Pérail » dégage des odeurs lactées et de laine de brebis, ainsi qu'une légère odeur de suint¹. Son goût est caractérisé par des arômes de brebis, notamment de suint et des arômes lactés allant du caillé à la crème de brebis, accompagnés de notes aromatiques fraîches et douces développées par la flore d'affinage avec parfois une perception de fruits secs.

3) DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

La production du lait de brebis, la fabrication et l'affinage des fromages ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 6 octobre 2022.

L'aire géographique correspond en grande partie à la zone sèche du sud du Massif Central composée de moyenne montagne, piémont et bassins inter-montagnards. Elle s'étend sur la majeure partie du département de l'Aveyron et une partie des départements de la Lozère, du Tarn, de l'Hérault et du Gard.

Le périmètre de cette aire englobe le territoire des communes ou parties de communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2023 :

Département de l'Aveyron

Communes prises en totalité :

Agen-d'Aveyron, Aguessac, Alrance, Arnac-sur-Dourdou, Arques, Arviu, Auriac-Lagast, Ayssènes, Balaguier-sur-Rance, Baraqueville, La Bastide-Pradines, La Bastide-Solages, Belmont-sur-Rance, Bertholène, Bessuéjols, Bozouls, Brasc, Broquiès, Brousse-le-Château, Brusque, Cabanès, Calmels-et-le-Viala, Calmont, Camarès, Camboulazet, Camjac, Campagnac, Canet-de-Salars, La Capelle-Bonance, Cassagnes-Bégonhès, Castanet, Castelnau-Pégayrols, La Cavalerie, Centrés, Clairvaux-d'Aveyron, Le Clapier, Combret, Compeyre, Comprégnac, Comps-la-Grand-Ville, Connac, Cornus, Les Costes-Gozon, Coupiac, La Couvertoirade, Creissels, Crespin, La Cresse, Curan, Druelle Balsac, Durenque, Espalion, Fayet, Flavin, Fondamente, Gabriac, Gaillac-d'Aveyron, Gissac, Gramond, L'Hospitalet-du-Larzac, Laissac-Sévérac l'Église, Lapanouse-de-Cernon, Lassouts, Laval-Roquezezière, Lédergues, Lestrade-et-Thouels, La Loubière, Luc-la-Primaube, Manhac, Marcillac-Vallon, Marnhagues-et-Latour, Martrin, Mayran, Mélagues, Meljac, Millau, Le Monastère, Montagnol, Montclar, Montfranc, Montjoux, Montlaur, Montrozier, Mostuéjols, Mounes-Prohencoux, Mouret, Murasson, Muret-le-Château, Nant, Naucelle, Olemps, Onet-le-Château, Palmas d'Aveyron, Paulhe, Peux-et-Couffouleux, Peyreleau, Pierrefiche, Plaisance, Pomayrols, Pont-de-Salars, Pouthomy, Prades-Salars, Quins, Rebourguil, Réquista, Rivière-sur-Tarn, Rodelle, Rodez, Roquefort-sur-Soulzon, La Roque-Sainte-Marguerite, Rullac-Saint-Cirq, Saint-Affrique, Saint-André-de-Vézines, Saint-Beaulize, Saint-Beauzély, Saint-Félix-de-Sorgues, Saint-Georges-de-Luzençon, Saint-Izaire, Saint-Jean-d'Alcapiès, Saint-Jean-Delnous, Saint-Jean-du-Bruel, Saint-Jean-et-Saint-Paul, Saint-Juéry, Saint-Just-sur-Viaur, Saint-Laurent-de-Lévézou, Saint-Laurent-d'Olt, Saint-Léons, Saint-Martin-de-Lenne, Saint-Rome-de-Cernon, Saint-Rome-de-Tarn, Saint-Saturnin-de-Lenne, Saint-Sernin-sur-Rance, Saint-Sever-du-Moustier, Saint-Victor-et-Melviu, Sainte-Eulalie-de-Cernon, Sainte-Eulalie-d'Olt, Sainte-Juliette-sur-Viaur, Sainte-Radegonde, Salles-Curan, Salles-la-Source, Salmiech, Sauclières, Sébazac-

¹ Suint : matières grasses sécrétées par la peau des brebis et mêlées à la laine

Concourès, Ségur, La Selve, La Serre, Sévérac-d'Aveyron, Sylvanès, Tauriac-de-Camarès, Tauriac-de-Naucelle, Tournemire, Trémouilles, Le Truel, Vabres-l'Abbaye, Valady, Verrières, Versols-et-Lapeyre, Veyreau, Vézins-de-Lévézou, Viala-du-Pas-de-Jaux, Viala-du-Tarn, Le Vibal, Villefranche-de-Panat, Vimenet

Commune prise en partie :

Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac (pour le seul territoire de la commune déléguée Saint-Geniez-d'Olt)

Département du Gard

Communes prises en totalité :

Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Trèves, Vissec

Département de l'Hérault

Communes prises en totalité :

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

Département de la Lozère

Communes prises en totalité :

Balsièges, Banassac-Canilhac, Barjac, Les Bondons, Bourgs sur Colagne, Brenoux, La Canourgue, Chanac, Cultures, Esclanèdes, Fraissinet-de-Fourques, Gatuzières, Gorges du Tarn Causses, Grèzes, Hures-la-Parade, Ispagnac, Lanuéjols, Laval-du-Tarn, La Malène, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Massegros Causses Gorges, 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, Saint-Saturnin, Les Salelles, La Tieule, Trélans, Vebron

Commune prise en partie :

Florac Trois Rivières (pour le seul territoire de la commune déléguée Florac)

Département du Tarn

Communes prises en totalité :

Alban, Ambialet, Andouque, Anglès, Arifat, 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, Lamontélarie, Laparrouquial, Lédas-et-Penthiès, Le Masnau-Massugiès, 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, Tréban, Trébas, Vabre, Valderiès, Valence-d'Albigeois, Viane, Villefranche-d'Albigeois

Communes prises en partie :

Arthès : sections 0C à 0F

Terre-de-Bancalié (pour le seul territoire des communes déléguées Roumégoux, Saint-Antonin-de-Lacalm, Terre-Clapier et Le Travet)

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire géographique ainsi approuvée.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1. Obligations déclaratives

4.1.1. Document d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production du lait, la collecte du lait, la fabrication et l'affinage du « Pérail » renseigne un document d'identification. Ce document est réceptionné et enregistré par le groupement.

4.1.2. Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en indication géographique protégée

Chaque opérateur fabricant-affineur transmet au groupement mensuellement, et avant le quinze du mois suivant, une déclaration indiquant a minima les quantités mensuelles de :

- lait transformé en « Pérail » ;
- fromages commercialisés en indication géographique protégée « Pérail » ;

Le groupement conserve cette déclaration au minimum cinq ans à compter de sa réception.

4.2. Enregistrements relatifs à la traçabilité

Les opérateurs tiennent à la disposition des services de contrôle des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine du lait et des fromages. Les producteurs de lait tiennent à jour les quantités journalières de lait produites.

Les ateliers de transformation et d'affinage tiennent à jour une comptabilité matière ainsi que tout document permettant de retracer en lieu et date le trajet du lait et des fromages en faisant apparaître :

- les quantités de lait transformées en « Pérail » par jour de fabrication,
- les numéros de lots permettant d'identifier et de suivre les laits et les fromages destinés à devenir « Pérail »,
- le nombre de fromages fabriqués destinés à l'indication géographique protégée par lot, et le nombre de fromages affinés en indication géographique protégée par lot,
- le nombre de fromages déclassés par lot.

Cette comptabilité matière doit être conservée par les opérateurs pendant une durée minimum de 3 ans.

4.3. Enregistrements relatifs au suivi et au contrôle des conditions de production du lait

Les opérateurs producteurs de lait doivent notamment tenir à la disposition des services de contrôle les documents destinés à vérifier :

- la composition et l'effectif du troupeau laitier,
- la race des brebis laitières, des agnelles de renouvellement et des béliers utilisés pour le renouvellement du troupeau laitier,
- la traite quotidienne des brebis et la livraison du lait ou l'utilisation pour la fabrication fermière 21 jours après l'agnelage,
- la localisation des bâtiments d'élevage, de la salle de traite et des parcelles et en particulier des surfaces fourragères pâturables de l'exploitation et des surfaces utilisées pour l'alimentation du troupeau laitier,
- le pâturage,

- l'origine, la nature et les quantités d'aliments achetés ou produits hors de l'aire géographique destinés aux brebis laitières,
- la quantité de foin apporté aux brebis laitières,
- le renouvellement de la bâche des silos et sa conformité à la norme NF.

Pour ce faire, les opérateurs producteurs de lait :

- remplissent
 - o un registre d'élevage dans lequel sont portées toutes les informations liées à la composition du troupeau laitier et aux mouvements d'animaux,
 - o un carnet d'agnelage et un document de circulation des agneaux,
 - o un registre parcellaire précisant l'occupation des sols, notamment les surfaces fourragères pâturables de l'exploitation, les surfaces en légumineuses fourragères seules ou en mélange et les surfaces de l'exploitation utilisées pour l'alimentation du troupeau laitier,
- un calendrier de pâturage, indiquant les jours de pâturage des brebis laitières, les parcelles pâturées et leurs surfaces
- enregistrent :
 - o l'altitude de l'installation de traite,
 - o les heures de traite (informatiquement ou manuellement),
 - o les quantités et dates de récolte des fourrages destinés aux brebis laitières,
 - o les quantités et les dates de récolte des aliments produits hors de l'aire géographique par l'opérateur,
 - o les quantités de semences produites à la ferme par espèce,
- conservent :
 - o les factures d'achat de béliers Lacaune pour assurer le renouvellement avec la carte d'identification des béliers si elle existe et les factures d'insémination artificielle ;
 - o les factures relatives aux achats d'aliments destinés à l'alimentation du troupeau laitier sur lesquelles figurent : les quantités, l'origine des matières premières composant les aliments lorsque cette origine peut être établie dans l'aire géographique. Ces obligations s'appliquent également à l'achat de récolte sur pied,
 - o les factures relatives aux achats de semences et tout élément (étiquettes et emballages) indiquant la composition de ces semences,
 - o les factures d'achat de bâches pour les silos,
- réalisent l'inventaire annuel des stocks en matière sèche de fourrages présents sur l'exploitation et disponibles pour les brebis laitières au 30 septembre.

4.4. Enregistrements relatifs au suivi et au contrôle des conditions de collecte du lait et de fabrication et affinage du fromage

Les opérateurs réalisant la collecte de lait doivent notamment tenir à la disposition des services de contrôle les documents destinés à vérifier les quantités de lait collectées à chaque tournée et leurs provenances.

Les opérateurs fabricants-affineurs doivent notamment tenir à la disposition des services de contrôle les documents destinés à vérifier :

- la localisation des ateliers de fabrication et d'affinage,
- la nature et les caractéristiques du lait mis en fabrication : exclusivement du lait entier de brebis.

Les opérateurs fabricants-affineurs doivent également tenir à la disposition des services de contrôle les documents destinés à vérifier les paramètres techniques de fabrication et d'affinage/ Pour ce faire, ils :

- remplissent :
 - o un registre de collecte,
 - o une fiche de culture des bactéries lactiques et d'affinage effectuée dans l'atelier de fabrication comprenant le substrat de culture utilisé,

- un registre d'expédition comprenant la date d'expédition par lot,
- enregistrent dans un registre de fabrication ou document équivalent :
 - les traitements thermiques éventuels subis par le lait (couple temps/température),
 - la nature des ingrédients et auxiliaires de fabrication utilisés,
 - la température d'emprésurage du lait,
 - le pH ou l'acidité Dornic au démoulage,
 - les dates et heures de réception du lait, d'ensemencement, d'ajout d'eau (si réalisé), d'emprésurage, de moulage et de démoulage, d'entrée en ressuyage et d'entrée en hâloir
 - les dates de sortie des hâloirs,
 - si une pré-maturation est réalisée, la date et l'heure de début et de fin et la température de pré-maturation du lait,
- enregistrent les températures de salles d'égouttage, de ressuyage et des hâloirs,
- conservent :
 - les fiches techniques des ingrédients ou auxiliaires de fabrications utilisés,
 - les factures d'achat de présure.

En cas de présence d'installations de filtration et/ou de concentration du lait sur le site de fabrication (y compris écrémeuse), une description complète de la ligne de traitement du lait destinée à la fabrication du « Pérail », présentant les installations utilisées pour la réception, le stockage, le transport et le traitement du lait depuis le premier dépotage jusqu'à l'emprésurage, est intégrée dans le document d'identification du demandeur et mise à disposition des services de contrôle.

4.5. Contrôle du produit

Les fromages font l'objet de prélèvements périodiques selon les procédures prévues par le plan de contrôle.

Ils subissent un examen analytique et organoleptique dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité du produit. Cet examen est réalisé par sondage sur des fromages bénéficiant de l'indication géographique protégée.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

5.1. Production de lait

5.1.1 Race

Le troupeau laitier comprend l'ensemble des brebis laitières, des agnelles de renouvellement et des béliers présents sur l'exploitation.

Il est composé uniquement d'animaux de race Lacaune, à l'exception éventuellement de béliers non utilisés pour le renouvellement du troupeau laitier.

Au titre du présent cahier des charges, on entend par :

- brebis laitières : les femelles de plus d'un an,
- agnelles de renouvellement : les femelles sevrées et de moins d'un an.

Les brebis, les agnelles de renouvellement et les béliers utilisés pour le renouvellement du troupeau laitier, de couleur noire, à condition qu'ils soient issus d'animaux correspondant au standard de la race Lacaune, sont également admis dans le troupeau laitier.

5.1.2 Conduite et alimentation du troupeau laitier

Dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage des brebis laitières est quotidien en période de disponibilité d'herbe (sauf pour les brebis allaitantes). En tout état de cause, la durée de pâturage minimale est définie en fonction de l'altitude où se situe l'installation de traite :

- si cette altitude est inférieure ou égale à 700 mètres, la durée de pâturage minimale est de 180 jours par an ;
- si cette altitude est supérieure à 700 mètres, la durée de pâturage annuelle minimale est établie en déduisant de 180 jours un nombre de jours calculé en appliquant un coefficient de 0,3 jour de pâturage par mètre d'altitude au-dessus de 700 mètres, sans pouvoir être inférieure à 120 jours par an.

L'exploitation dispose d'au minimum 7 ares de surface fourragère pâturable par brebis laitière dans un rayon de 4 kilomètres au plus autour de l'installation de traite.

Au titre du présent cahier des charges, on entend par surface fourragère pâturable : les prairies temporaires et permanentes, les landes, les parcours et les fourrages annuels à destination du pâturage. A des fins de contrôle, par convention, l'effectif du troupeau laitier présent sur l'exploitation est déterminé chaque année pour une période d'un an par décompte du nombre de brebis laitières, d'agnelles de renouvellement et de béliers présents sur l'exploitation au moment du premier agnelage intervenant après le premier septembre.

L'élevage hors sol et la stabulation permanente des brebis laitières sont interdits. En bergerie, le troupeau laitier est élevé exclusivement sur aire paillée.

Les surfaces cultivées de plantes légumineuses pures ou en mélange de légumineuses ou avec d'autres espèces où les légumineuses sont prépondérantes au semis représentent au moins 10 % de la surface fourragère principale de l'exploitation.

Le chargement de l'exploitation ne peut excéder 11 brebis laitières par hectare de SAU (avec les parcours) réellement utilisé pour l'alimentation du troupeau laitier.

En période de bergerie, la ration journalière individuelle des brebis laitières comporte au minimum 1 kilogramme de matière sèche de foin par brebis laitière, en moyenne sur l'ensemble des brebis laitières.

L'alimentation du troupeau laitier provient au moins à 70 %, évalués en matière sèche, de l'aire géographique, en moyenne sur l'année, en considérant une consommation moyenne de 1000 kilogrammes de matière sèche par an et par animal.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation du troupeau laitier, les aliments non étiquetés comme génétiquement modifiés ou issus de produits non étiquetés comme génétiquement modifiés conformément à la réglementation en vigueur. L'implantation de cultures génétiquement modifiées est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en Indication Géographique Protégée « Pérail ». Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

Le stockage des fourrages secs et de la paille est réalisé dans un endroit sec et isolé du sol.

Le stockage de fourrages conservés en silo (hors silos en boudin) s'effectue sur une plate-forme bétonnée, en pente, permettant la récupération des écoulements. La bâche des silos est renouvelée tous les ans, elle est conforme à la norme NF pertinente.

Le stockage du fourrage enrubanné et en silos en boudin s'effectue sur une plate-forme bétonnée ou stabilisée.

En cas d'affouragement en vert, le fourrage vert, récolté proprement, est ramené en suivant à l'état frais à la ferme. Il ne doit pas subir d'échauffement avant d'être donné aux animaux.

75 % de la SAU de l'exploitation agricole comporte un couvert végétal et/ou est semée au 21 décembre.

Seuls les aliments suivants sont autorisés dans l'alimentation des brebis laitières, toute l'année :

- Fourrages grossiers :
 - Les graminées, les légumineuses, les crucifères, les céréales immatures, mures et leurs pailles,
 - Les autres plantes herbacées et arbustives spontanées présentes sur l'aire géographique,
 - Les racines de betteraves sucrières et fourragères,
- Fourrages déshydratés : herbe séchée à haute température, luzerne déshydratée,
- Grains de céréales et produits dérivés,
- Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés (à l'exception des produits dérivés de palme et palmiste qui sont exclus),
- Graines de légumineuses et produits dérivés,
- Mélasse de canne à sucre, mélasse de betterave,
- Pulpe de betterave,
- Minéraux et produits dérivés,
- Additifs appartenant aux groupes fonctionnels suivants :
 - Parmi les additifs technologiques : les conservateurs, les liants, les anti-agglomérants, les correcteurs d'acidité, les additifs pour l'ensilage,
 - Parmi les additifs nutritionnels :
 - les vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies,
 - les composés d'oligo-éléments,
 - les acides aminés, leurs sels et produits analogues,
 - Parmi les additifs zootechniques : les stabilisateurs de la flore intestinale.

Le lait de brebis ne peut être livré par les producteurs aux laiteries ou utilisé pour la fabrication fermière de « Pérail » moins de vingt-et-un jours après l'agnelage.
La traite est au moins quotidienne.

5.2. Fabrication et affinage du fromage

La collecte de lait est réalisée dans un délai de 48 heures au maximum après la traite la plus ancienne.

Le « Pérail » est fabriqué à partir du lait entier de brebis, sans ajout ni retrait de matières protéiques et de matières grasses. La concentration du lait par élimination partielle de sa partie aqueuse avant coagulation est interdite.

La filtration du lait (microfiltration, ultrafiltration, nanofiltration ou autre procédé) est interdite, à l'exception de la filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques.

Le lait est mis en œuvre à l'état cru ou traité thermiquement (par thermisation ou pasteurisation).

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients autorisés dans les laits et au cours de la fabrication sont : le sel, la présure et les cultures de bactéries lactiques et d'affinage, de levures (notamment du *Geotrichum*) dont l'innocuité est démontrée par l'usage.

Dans le cas où les cultures de bactéries lactiques et d'affinage sont effectuées dans l'atelier de fabrication, elles sont réalisées sur du lactosérum de brebis, du lait de brebis ou du lait de brebis reconstitué.

Les seuls auxiliaires technologiques de fabrication autorisés dans les laits et au cours de la fabrication sont :

- l'eau (ajoutée avant emprésurage)
- le chlorure de calcium, en cas de traitement thermique du lait. Son utilisation est interdite pour les fabrications au lait cru.

Les étapes de fabrication sont les suivantes :

Une pré-maturation facultative du lait est autorisée et se fait par un ensemencement en bactéries lactiques et éventuellement en flore d'affinage. Elle s'effectue à une température maximum de 18°C.

- 1- Un ensemencement de tout ou partie du lait en bactéries lactiques est réalisé.
- 2- L'emprésurage est réalisé :
 - Dans le cas de lait entier cru : au plus tard 48 heures après la traite la plus ancienne,
 - Dans le cas de lait entier thermisé ou pasteurisé : au plus tard 72 heures après la traite la plus ancienne.

Dans le cas où une pré-maturation du lait est effectuée, ce délai est augmenté de 24 heures.

Le lait est coagulé avec de la présure qui est uniquement issue de caillette de veau ou d'agneau. La température d'emprésurage du lait est inférieure à 40°C.

- 3- Une opération de tranchage du caillé, éventuellement suivi d'un démêlage, c'est-à-dire d'une action mécanique discontinue permettant la remise en suspension du caillé juste avant le moulage, est autorisée. Le brassage du caillé, c'est-à-dire le travail du caillé par une action mécanique continue, est interdit.
- 4- La mise en moule du caillé intervient au plus tôt 8 heures après l'ensemencement en bactéries lactiques de tout ou d'une partie du lait.
La phase de pré-maturation facultative est incluse dans le délai de 8 heures.
La mise en moule est effectuée soit manuellement en faisselles, soit au moyen de bloc-moules. Dans ce second cas, un opérateur assure la surveillance de la répartition homogène du caillé dans les moules.

L'égouttage des fromages est gravitaire, par retournements et sans pressage.

Il s'effectue sur une durée maximale de 24 heures après la mise en moules et à une température de la salle inférieure à 32°C.

Au démoulage, l'acidité du sérum est supérieure à 55 degrés Dornic ou le pH du caillé est inférieur à 5,10.

Le salage est exclusivement effectué au sel sec fin sur la surface du fromage.

- 5- Les fromages suivent un affinage en deux phases :
 - Une phase de ressuyage, à une température de 16°C minimum, durant 12 heures minimum à partir du démoulage,
 - Une phase de séjour en hâloir à une température de 10°C minimum sur clayettes, durant 3 jours minimum après la fin du ressuyage.

A partir du quatrième jour après la fin du ressuyage, la température du hâloir peut être abaissée à 5°C minimum et les fromages peuvent être placés en caissettes.

Les fromages ne peuvent être commercialisés qu'à compter du septième jour après la date d'emprésurage.

L'affinage des fromages est obligatoirement réalisé par les fabricants.

La conservation par maintien à une température négative des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

La conservation sous atmosphère modifiée ou sous-vide des fromages frais est interdite.

La conservation sous atmosphère modifiée ou sous-vide des fromages en cours d'affinage et des fromages stockés en attente d'expédition jusqu'à leur sortie de l'atelier de fabrication ou de son prolongement direct est interdite. On entend par prolongement direct, une salle annexe à l'atelier de fabrication dans un même bâtiment, ou bien dans un bâtiment adjacent en liaison directe avec celui où se situe l'atelier de fabrication.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Le lien entre le « Pérail » et son aire géographique repose sur sa réputation et sa qualité déterminée.

6.1) Spécificité de l'aire géographique

➤ Facteurs naturels :

L'aire géographique est une zone semi-montagneuse de plateaux largement entaillés de vallées et de gorges profondes au sud-ouest du Massif central, qui s'étend sur les régions naturelles des Grands Causses, des Monts de Lacaune, des Monts du Lézou, des Ségalas, des Rougiers.

Le relief, qui commande des températures plus fraîches dues à l'altitude, est un facteur discriminant par rapport à l'environnement immédiat de l'aire qui a des limites géographiques naturelles marquées par des dénivelés importants. L'aire se caractérise par un climat montagnard dégradé, à influences méditerranéenne et atlantique, avec des alternances irrégulières et brutales entre périodes caniculaires et froides, précipitations et fortes sécheresses accentuées par des vents violents. Les sols pauvres, caillouteux et peu profonds, comprenant parfois des affleurements rocheux de calcaires jurassiques et de roches acides primaires, amplifient cette forme de rudesse.

La confrontation entre climats montagnard et méditerranéen permet la présence d'une flore riche, aromatique et diversifiée : landes du Lézou, garrigues riches en espèces méditerranéennes sur les Rougiers et pelouses sèches sur les terrains calcaires. Le type de végétation rencontrée mêle secteurs de pâture et de parcours, cultures fourragères et céréales destinées aux animaux.

Le climat montagnard rude, les sols majoritairement peu productifs et la topographie accidentée de l'aire géographique ont orienté les activités agricoles vers l'élevage prédominant de la brebis laitière Lacaune, fruit du croisement de races locales anciennes sur les Monts du même nom.

➤ Facteurs humains :

Savoir-faire des éleveurs :

Rustique, la brebis Lacaune résiste à la rudesse de la zone et s'est imposée sur cette aire, parallèlement à l'extension des prairies cultivées incluant notamment des légumineuses.

L'alimentation des brebis utilise en majorité les ressources de l'aire : parcours, prairies temporaires et permanentes, fourrages et aliments complémentaires. Elle privilégie un système herbager dominant avec un accès aux pâtures à proximité directe de la bergerie, et dans les zones où les sols sont les plus pauvres, un pâturage des parcours qui offrent une végétation diverse et une multiplicité florale.

Le lait de brebis Lacaune est caractérisé par une teneur en matière grasse moyenne élevée, qui augmente avec l'avancement de la lactation, une forte teneur en acides gras à chaîne courte et un important rendement fromager.

Savoir-faire des fromagers :

La fabrication du « Pérail » est à l'origine fermière, vivrière et saisonnière. Historiquement, le lait étant livré dans son intégralité aux fromageries de « Roquefort », les fermiers ne fabriquaient du « Pérail » qu'en fin de lactation des brebis lorsque les fromageries arrêtaient leur fabrication de « Roquefort » et donnaient aux éleveurs les restes de présure. Dans un souci d'économie, les producteurs réduisaient les quantités de présure au fil des fabrications. Ceci avait pour conséquence d'allonger le temps de caillage et nécessitait d'ajouter des ferments pour acidifier le lait, gage de meilleure conservation sur le plan sanitaire. La fabrication du « Pérail » a par la suite pris une dimension artisanale et industrielle, sans pour autant abandonner la dimension fermière. La technologie actuelle du « Pérail » de type mixte découle donc de ces étapes successives.

Le savoir-faire des fromagers s'illustre par :

- Une fabrication traditionnelle au lait entier, mis en œuvre sans écrémage,
- Une technologie mixte avec apport de ferments lactiques et de présure,
- Un égouttage gravitaire en moule, par retournements et sans pressage,
- Un affinage par le *Geotrichum*, flore prédominante dans l'environnement des fromageries, se développant en surface en constituant un léger feutrage.

6.2) Spécificité du produit

Le « Pérail » est un fromage au lait entier de brebis, de faible épaisseur, de petite taille avec une importante surface du fromage par rapport à son poids.

Il se caractérise par :

- Une peau fine, de couleur ivoire-écru,
- Des odeurs de laine de brebis,
- Une pâte fondante et de texture onctueuse,
- Des notes aromatiques fraîches et douces.

6.3) Lien causal

Les brebis Lacaune particulièrement adaptées à la rudesse du milieu, et alimentées en majeure partie avec les ressources issues de l'aire géographique, donnent un lait riche en matière grasse utilisé entier. Sa composition en acides gras à chaîne courte influe directement sur la texture onctueuse et la pâte fondante du « Pérail » à travers des basses températures de points de fusion et procure également les odeurs de laine de brebis spécifiques au « Pérail ».

La fabrication du « Pérail » à l'origine par une main-d'œuvre essentiellement féminine avec la faible quantité de lait disponible et un égouttage sur l'espace réduit de la « peralhièra » (évier en pierre ayant donné le nom « Pérail ») a conduit à un fromage de petite taille.

Lors de la fabrication faisant intervenir des ferments lactiques et de la présure, le savoir-faire des fromagers est mis en œuvre afin de s'adapter à la variabilité annuelle de la composition du lait de brebis pour obtenir un fromage avec les caractéristiques organoleptiques souhaitées.

De la faible épaisseur du « Pérail » découle une capacité d'égouttage très importante. La maîtrise de cette étape de fabrication, effectuée de façon gravitaire en moule avec des retournements et sans pressage, favorise la mise en place de la flore d'affinage principale, le *Geotrichum*.

Lors de l'affinage, le « Pérail » acquiert sa peau fine de couleur ivoire-écru grâce au développement du *Geotrichum* générant une protéolyse puissante qui offre une pâte fondante et une texture onctueuse. Cette flore empêche l'accumulation des peptides amers, formés par les protéases de la présure et des bactéries lactiques. L'affinage, nécessitant une adaptation permanente à la variabilité annuelle des caractéristiques du lait de brebis, permet au « Pérail » de développer des notes aromatiques fraîches et douces et d'acquies sa texture.

➤ Réputation

Localement la réputation du « Pérail » est historiquement liée à son association à un fromage de brebis, rond et plat, fondant, réservé à l'autoconsommation ou échangé en petite quantité sur les marchés locaux. Le nom « Pérail » apparaît d'abord en occitan : Péral, dès la fin du XIXe siècle. Il est ensuite francisé en « Pérail », nom sous lequel il est cité en 1973 dans le Larousse des Fromages.

Aujourd'hui la réputation du « Pérail » est nationale en lien avec le développement de la production laitière au sein de l'aire géographique. Elle est associée à une saveur à la fois lactée et typée de brebis,

et à l'onctuosité de la pâte. La connaissance du « Pérail » s'est accrue dans l'esprit d'un grand nombre de consommateurs. Les publications suivantes y contribuent et la consacrent :

- Les crémiers fromagers Meilleur Ouvrier de France qui le mettent tous sur leurs étals ;
- Les récompenses au Concours Général Agricole de Paris depuis 2006 ;
- Les éditions de livres spécialisés et pour les plus récents : *L'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 ;
- Les parutions dans les médias nationaux : France 3, Elle à Table, Paris Match, Nouvel Obs, France Info ;
- Les créations de recettes dans de nombreux sites et blogs de cuisine chaque année (750g.com, gourmandisesansfrontieres.fr, grelinettecassolettes.com, xavier.fr, etc.).

Sa réputation traverse les continents : E. Behr, USA, le mentionne dans son livre *50 Foods : A Guide to Deliciousness* dès 2013 et R. Honma, Japon, dans *30 ans d'échange avec la France* en 2016. Il est parfois demandé dans les dégustations dans les ambassades françaises.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : +33 (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : +33 (0)1 44 97 17 17
Fax : +33 (0)1 44 97 30 37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, le fromage « Pérail » est obligatoirement commercialisé muni, sur la face visible, d'un étiquetage comportant :

- la dénomination de l'Indication Géographique Protégée « Pérail », inscrite :
 - seule, sur une ligne de l'étiquetage,
 - en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands de l'étiquetage,
- dans le même champ visuel que la dénomination, le symbole IGP de l'Union européenne à compter de l'enregistrement européen,
- la marque collective figurative « Identité Pérail » reproduite ci-après :



Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout déterminant, qualitatif ou toute autre mention qualifiant ou accompagnant l'Indication Géographique Protégée est interdit dans l'étiquetage, à l'exception :

- des marques de commerce ou de fabrique particulières, de la marque de qualification artisanale, étant précisé que ces marques ne sauraient constituer un contournement de l'interdiction de principe et aboutir à une qualification de l'Indication Géographique Protégée,
- de la mention « moulage manuel à la louche ».

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation

Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
1. Production laitière		
Localisation de la production laitière dans l'aire géographique de l'Indication Géographique Protégée	Liste des communes de l'aire géographique	Documentaire et visuelle
Nature du lait destiné à la fabrication du « Pérail »	Exclusivement au lait de brebis	Documentaire Analytique si suspicion
Race des brebis, des agnelles de renouvellement et des béliers, à l'exception éventuellement de béliers non utilisés pour le renouvellement du troupeau laitier	Race Lacaune	Documentaire et visuelle
Provenance géographique de l'alimentation du troupeau	Au moins à 70 % (évalués en matière sèche) de l'aire géographique en moyenne sur l'année	Documentaire
Durée annuelle de pâturage	Minimum de 180 jours pour les exploitations dont l'installation de traite est à une altitude inférieure ou égale à 700 mètres Lorsque l'installation de traite est située à une altitude supérieure à 700 mètres, un coefficient de 0,3 jour de pâturage par mètre d'altitude au-dessus de 700 mètres est à déduire de 180 jours (avec un minimum de 120 jours)	Documentaire et visuelle

2. Fabrication et affinage		
Localisation de l'atelier de fabrication et d'affinage	Liste des communes de l'aire géographique	Documentaire et visuelle
Nature du lait mis en fabrication	Exclusivement du lait de brebis	Documentaire et analytique en cas de suspicion
Caractéristique du lait de brebis mis en fabrication	Lait entier sans ajout ni retrait de matières protéiques et matières grasses	Documentaire et visuelle
Egouttage	Gravitaire, sans pressage	Visuelle
Salage	Au sel sec sur la surface du fromage	Visuelle
Durée avant commercialisation	A compter du 7 ^{ème} jour après la date d'emprésurage	Documentaire
3. Fromage		
Caractéristiques physiques du fromage : diamètre, hauteur, poids, forme	<ul style="list-style-type: none"> - Petit format diamètre : 78 à 88 mm hauteur : 15 à 22 mm poids \geq 90 g - Grand format diamètre : 90 à 110 mm hauteur : 15 à 22 mm poids \geq 130 g Forme ronde	Mesures Visuelle lors de la commission dégustation
Caractéristiques physico-chimiques :	<ul style="list-style-type: none"> - Gras sur sec - Teneur en matière sèche 	<ul style="list-style-type: none"> - Supérieur ou égal à 50 % - Supérieure ou égale à 40 % Analytique Analytique
Caractéristiques organoleptiques	Avis conforme de la commission organoleptique	Examen sensoriel