



2024/2017

1.8.2024

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2024/2017

ze dne 25. července 2024

o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení („Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ (CHZO))

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ⁽¹⁾, a zejména na čl. 52 odst. 3 písm. b) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s čl. 90 odst. 1 a 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ⁽²⁾, které zrušilo nařízení (EU) č. 1151/2012, se uvedené nařízení i nadále použije na žádosti o zápis zeměpisných označení zemědělských produktů a potravin, které Komise obdržela a které byly zveřejněny v *Úředním věstníku Evropské unie* před 13. květnem 2024.
- (2) Žádost o zápis názvu „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ jako chráněného zeměpisného označení (CHZO) předložená Řeckem byla v souladu s čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení (EU) č. 1151/2012 zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie* ⁽³⁾.
- (3) Dne 7. července 2023 obdržela Komise od Německa oznámení o námitce a související odůvodněné prohlášení o námitce. Tuto námitku Komise postoupila Řecku dne 17. července 2023. Dne 8. srpna 2023 Německo potvrdilo, že odůvodněné prohlášení o námitce je úplné a že si nepřeje poskytnout žádné další informace.
- (4) Komise námitku podanou Německem přezkoumala a shledala ji přípustnou.
- (5) Strana podávající námitku tvrdila, že „kashkaval“ je sýr vyráběný a uváděný na trh v mnoha členských státech a ve třetích zemích a je jako druhový název uveden v celní nomenklatuře a ve společném celním sazebníku. Tato strana proto tvrdila, že pokud by názvy „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ byly zapsány jako chráněné zeměpisné označení, znamenalo by to, že by výrobci v jiných zemích již nebylo povoleno používat název „kashkaval“. To by přímo porušilo jejich práva a způsobilo by jim značné hospodářské obtíže.

Strana podávající námitku navíc upozornila na možné nedodržení požadavků čl. 5 odst. 2 a čl. 7 odst. 1 nařízení (EU) č. 1151/2012 pro chráněné zeměpisné označení.

- (6) Dopisem ze dne 22. září 2023 vyzvala Komise zúčastněné strany, aby zahájily náležité konzultace v zájmu dosažení vzájemné dohody v souladu se svými vnitřními postupy.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

⁽²⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

⁽³⁾ Úř. věst. C 175, 17.5.2023, s. 23.

- (7) Konzultace vedly k dosažení dohody mezi Řeckem a Německem. Dohoda byla Komisi sdělena dopisem ze dne 17. ledna 2024 a dne 15. května 2024 byla doplněna pozměněným jednotným dokumentem. Řecko potvrdilo, že podáním žádosti o zápis názvu „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ neusilovalo o vyhrazení výrazu „kaškaval“, a že v důsledku toho by se ochrana, která by byla poskytnuta názvu „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ neměla vztahovat na samostatný výraz „kaškaval“, ale pouze na složený název „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“. Výraz „kaškaval“ by se proto mohl na území Unie nadále používat za předpokladu, že jsou dodrženy zásady a pravidla použitelné v jejím právním řádu.
- (8) Kromě toho se Řecko a Německo dohodly, že by výraz „kaškaval“ ve specifikaci produktu a v jednotném dokumentu měl být vždy spojen se slovem „Pindou“/„Πίνδου“, aby bylo zřejmé, že ochrana se vztahuje pouze na tento složený název. Za tímto účelem byl pozměněn jednotný dokument i specifikace produktu.
- (9) Řecko a Německo navíc dospěly k závěru, že nařízení o zápisu názvu „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení by mělo obsahovat bod odůvodnění, který upřesní rozsah ochrany.
- (10) Změny jednotného dokumentu a specifikace produktu se nepovažují za podstatné. Komise proto v souladu s čl. 51 odst. 4 nařízení (EU) č. 1151/2012 přezkum žádosti neopakovala a dospěla k závěru, že podmínky pro zápis byly splněny. Konsolidované znění jednotného dokumentu by však mělo být pro informaci zveřejněno jako příloha tohoto nařízení.
- (11) S ohledem na výše uvedené skutečnosti se Komise domnívá, že název „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ (CHZO) by měl být zapsán do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ (CHZO) se zapisuje do rejstříku.

Článek 2

Název „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ (CHZO) by měl být chráněn jako celek, zatímco výraz „kaškaval“ může být na území Unie nadále používán pro produkty, které nesplňují specifikaci produktu „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“, za předpokladu, že jsou dodrženy zásady a pravidla platné v jejím právním řádu.

Článek 3

Konsolidované znění jednotného dokumentu je uvedeno v příloze tohoto nařízení.

Článek 4

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 25. července 2024.

Za Komisi
předsedkyně
Ursula VON DER LEYEN

PŘÍLOHA

Jednotný dokument

„Κασκαβάλι πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ πίνδου / Kashkaval Pindou“

PGI-GR-02821

Datum podání žádosti: 6.12.2021

CHOP () CHZO (X)

1. Název (názyvy) [(CHOP či CHZO)]

„Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“

2. Členský stát nebo třetí země

Řecko

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1 Druh produktu

Třída 1.3 Sýry

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

„Κασκαβάλι πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ πίνδου / Kashkaval Pindou“ je polotvrdý, spařený sýr. Má krémovou až světle žlutou barvu a válcovitý nebo šestistranný tvar. Má máslovou, mírně nakyslou a lehce slanou chuť, která jej odlišuje od podobných sýrů tohoto druhu. Tyto chuťové vlastnosti jsou částečně dány pravidelným přidáváním soli, které je součástí výrobního procesu. Dalším faktorem je použité mléko, které má vysoký obsah tuku a silné zralé aroma.

„Κασκαβάλι πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ πίνδου / Kashkaval Pindou“ nemá kůru a má pevnou kompaktní strukturu, kterou prostupuje jen velmi malý počet ok. Z fyzikálně-chemického hlediska se vyznačuje těmito vlastnostmi:

- Obsah tuku v sušině > 45 %
- Obsah tuku 27–30 %
- Obsah bílkovin 25–28 %
- Maximální vlhkost 40–45 %

Obsah soli (chlorid sodný) se pohybuje mezi 1,4 % a 2 %, ostatní anorganické složky představují 2,5 % a pH je v rozmezí 5,0 až 5,3.

Produkt „Κασκαβάλι πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ πίνδου / Kashkaval Pindou“ se vyrábí z místního syrového nebo pasterizovaného mléka (jedná se o ovčí mléko nebo směs ovčího a kozího mléka, přičemž kozí mléko představuje méně než 35 % směsi) za použití specifické metody vyvinuté arumunsky mluvícími kočovnými pastevci.

3.3 Krmivo (pouze pro produkty živočišného původu) a suroviny (pouze pro zpracované produkty)

„Κασκαβάλι πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ πίνδου / Kashkaval Pindou“ se vyrábí pouze ze syrového nebo pasterizovaného mléka ovčích a kozích plemen, jejichž chov je ve vymezené oblasti tradičně extenzivní. Mléko dosahuje vysokého obsahu tuku (alespoň 6 %), což je dáno tím, že jsou zvířata vyžívána extenzivní pastvou nebo jsou v obdobích nepříznivého počasí krmena místními rostlinami, které byly vysušeny a uskladněny. Jedinou látkou, kterou lze přidávat do mléka používaného k výrobě sýra, je běžně dostupné „tradiční řecké syřidlo“.

Pro mléko produkované ve vymezené oblasti a používané k výrobě „Κασκαβάλι πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ πίνδου / Kashkaval Pindou“, platí následující požadavky:

- i) Mléko musí být ovčí mléko nebo směs ovčího a kozího mléka, přičemž obsah kozího mléka musí být nižší než 35 % směsi.
- ii) Mléko musí mít obsah tuku nejméně 6 % hmotnostních.

- iii) Zvířata se nesmí dojit po dobu nejméně 10 dnů po porodu (v případě syrového mléka). Mléko musí být v souladu s platnými právními předpisy až do srážení skladováno při kontrolované teplotě.
- iv) Mléko nesmí být kondenzováno ani obsahovat přidané sušené mléko, mléčné bílkoviny, kaseináty, barviva nebo konzervační přísady.
- v) V mléce nesmí být přítomna žádná rezidua veterinárních léčivých přípravků (např. antibiotik), pesticidů nebo jiných škodlivých látek.

3.4 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Výroba mléka a všechny fáze výroby sýra „Κασκαβάλι πινδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ πινδου / Kashkaval Pindou“ včetně původního balení musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž vztahuje zapsaný název

—

3.6 Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast výroby mléka a zpracování sýra „Κασκαβάλι πινδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ πινδου / Kashkaval Pindou“ sestává z celého regionu Epirus, regionálních jednotek Kastoria, Grevena a Kozani v regionu Západní Makedonie a regionálních jednotek Trikala a Karditsa v regionu Thesálie.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Základním faktorem, který neoddělitelně váže sýr „Κασκαβάλι πινδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ πινδου / Kashkaval Pindou“ s danou zeměpisnou oblastí, je jeho pověst, která spojuje produkt s tradicemi, zvyky a hospodářským životem této oblasti. Potvrzuje to mnoho významných písemných záznamů, které sahají od dnešního dne až po více než 150 let nazpět. Dalším důležitým faktorem spojujícím produkt se zeměpisnou oblastí je lidský faktor. Ten vedl k rozvoji specifické metody výroby, která je dokonale přizpůsobena drsnému hornatému terénu.

Jedněmi z nespočtu písemných záznamů, které spojují nezpochybnitelnou pověst „Κασκαβάλι πινδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ πινδου / Kashkaval Pindou“ s vymezenou oblastí, jsou proslulá povídka Sto Christo sto Castro (Kristus v hradu, 1892) od Alexandra Papadiamanta, Peri kefalotiriou kai kashkavalioy (Kefalotiri a kaškaval, 1900) od R. Dimitriada, Kashkavali (1912) od E.D. Polichronidis, „The Nomads of the Balkans: an account of life and customs among the Vlachs of Northern Pindus“ (Balkánští kočovníci: vyprávění o životě a zvycích Valachů ze severního Pindu, 1914) a Nea Oikiaki Mageiriki (Nová domácí kuchařka, 1925) od A. Vitsikounaka. Historické zmínky o produktu najdeme také v kulinařských knihách Elliniki Tyrokonomia (Výroba řeckých sýrů, 1956) a I istoria tou Ellinikou Galaktos kai ton Proiondon tou (Historie řeckého mléka a mléčných výrobků, 2004). Vysokou kvalitu a obchodní význam v minulosti dokazuje i zlatá medaile, kterou společnost Grigoriadis získala na mezinárodním veletrhu v Paříži v roce 1909. „Κασκαβάλι πινδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ πινδου / Kashkaval Pindou“ získává ocenění i v moderní době – v únoru 2011 mu bylo uděleno ocenění za kvalitu na ruském potravinářském veletrhu Prodexpo a v lednu 2021 získal ocenění od International Taste Institute (Mezinárodní institut pro chuť).

Neochvějná pověst a vysoká kvalita produktu stojí za tím, že se v dané oblasti vyrábí a distribuuje dodnes, což dokládají četné nedávné publikace. Například v knize Tris aiones mia zoi: jayia Filio i mikrasiatissa (2005), pamětech Filie Haidemenou, je produkt součástí vzpomínek na každodenní život, život na venkově, folklór atd. v dané oblasti. To potvrzuje, že se jedná o jeden ze sýrů, které vyráběli pastevci chovající své ovce v horách. Rosemary Barron podrobně popisuje řecké mléčné výrobky a sýry v kuchařce Flavours of Greece (Chutě Řecka, 2011) a uvádí, že tento sýr, který se podává jako předkrm (meze), je speciální svou chutí. V časopise Gastronomos věnovaném kulinařským tématům a surovinám vyšel článek od Vivi Konstantinidou, kde autorka popisuje své zkušenosti s tím, jak svému synovi poprvé podávala sýr, a doporučuje, aby lidé vyzkoušeli Kashkavali Pindou na opečeném chlebu. Výsledek je prý vynikající (11. října 2021).

Internetový vyhledávač zobrazí po zadání názvu výrobku více než 6 000 výsledků. Najde se mezi nimi mnoho receptů na pokrmy, které kombinují „Κασκαβάλι πινδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ ινδου / Kashkaval Pindou“ s dalšími přísadami. Sýr lze kombinovat s kuřecím masem nebo vepřovou panenkou lountza. Může se přidat do pizzy, sekané pečeně s krutony a paprikou nebo do prasotigania (smažený pórek s vepřovým masem). Jeho chuť také skvěle vyniká se sklenicí vína.

Vliv lidského faktoru na specifičnost produktu úzce souvisí s geomorfologií vymezené zeměpisné oblasti, již dominuje největší řecké pohoří Pindos. Dané prostředí značně ovlivňuje kvalitu mléka a způsob výroby sýra.

Tato oblast je bohatá na pastviny, ale nehodí se pro jiné druhy zemědělské činnosti, takže hlavní činností jejích obyvatel je extenzivní chov hospodářských zvířat a výroba mléčných výrobků. Oblast má kontinentální podnebí s chladnými zimami a častými sněhovými srážkami. Léta jsou chladná, takže průměrná roční teplota se pohybuje okolo 10 °C. Rovněž zde často prší, přičemž průměrné srážky činí 600–800 mm/rok a přes léto nenastávají žádná dlouhá období sucha. Vliv podnebí je jasně patrný na vegetaci, která není čistě středomořská, neboť se v horských a polohorských oblastech podobá vegetaci středoevropské. Tvoří ji četné jedlové, bukové, kaštanovníkové, dubové a platanové lesy a rozsáhlé travní porosty. Oblast rovněž vyniká bohatou a jedinečnou flórou – bylo zde zaznamenáno celkem 2 012 taxonů planých rostlin, z nichž 21,9 % je endemických na Balkáně a 5,6 % je endemických v Řecku. Plemena ovcí a koz, jejichž mléko se k výrobě sýra používá, se v této oblasti chovala po mnoho let a přizpůsobila se tak drsným klimatickým podmínkám. Zemědělské podniky mají střední velikost a chovají se v nich pouze zvířata, která se pasou a produkují mléko v malém množství, avšak s vysokým obsahem tuku.

Oblast je původním domovem arumunsky mluvících kočovných pastevců (Valachů), kteří vyvinuli specifický způsob výroby „Κασκαβάλι πινδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ ινδου / Kashkaval Pindou“. Tento proces je dokonale přizpůsoben drsnému hornatému terénu, což je hlavní důvod, proč se stal jedním z nejdůležitějších produktů této oblasti a získal si vynikající pověst. První fáze výroby sýra spočívala ve výrobě sýrové hmoty. Mléko vyprodukované během letních měsíců v horách se muselo na místě srazit. Hmota se poté nakrájela a přepravila do sousedních nížinných oblastí. Druhá fáze spočívala v promíchání sýřeniny horkou vodou, načež se sýr nechal zrást. Tento způsob výroby „Κασκαβάλι πινδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ ινδου / Kashkaval Pindou“ má velkou výhodu v tom, že umožňuje použití syrového nebo zkyslého mléka, neboť při smíchání s horkou vodou se sýr částečně sterilizuje. Častým přidáváním suché soli získává sýr svou lehce slanou chuť.

Tato metoda je perfektně přizpůsobena terénním a klimatickým podmínkám oblasti. Kočovníci museli během léta chovat svá zvířata ve vysokých nadmořských výškách, kde neexistovala žádná mlékárenská a zpracovatelská zařízení, zrcí komory, sklady atd. Mléko vyprodukované v horách během letních měsíců bylo okamžitě přeměněno na sýrovou hmotu, kterou poté koně na hřbetech převezli do nížin, kde se z ní vyrobil sýr „Kashkavali Pindou / Kashkaval Pindou“. Tím se vyřešil problém, jak uchovat mléko vyrobené v horských oblastech tak, aby se z něho mohl vyrobit sýr. Výrobek tak rovněž přišel ke svému názvu „Κασκαβάλι Πινδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πινδου / Kashkaval Pindou“, neboť výraz „kashkaval“ zhruba přeložený z arumunštiny znamená „sýry přepravované na koních“.

„Κασκαβάλι πινδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ ινδου / Kashkaval Pindou“ nemá kůru a má pevnou kompaktní strukturu, kterou prostupuje jen velmi malý počet ok. Tyto vlastnosti jsou dány způsobem výroby. Jakmile hmota dosáhne určité kyselosti, tak se nakrájí na plátky a následně se smíchá s horkou vodou. Přesněji řečeno, sýrová hmota se nechává během procesu výroby sýra zrást. Poté se nakrájí na proužky (plátky), které se ponoří do velmi horké vody. Sýrová hmota se stane velmi poddajnou a začne se chovat jako těsto, takže ji lze snadno tvarovat nejprve ve vodě a poté na sýrařském stole. Hmota je tak při přenosu do forem stejnorodá, homogenní, má pevnou pružnou strukturu a netvoří se v ní žádné trhliny. Ve formách se vytvaruje do podoby sýrových bochníků, které následně ztuhnou.

Specifičnost tohoto procesu byla úspěšně přenesena do moderní výroby, v níž prvky tradiční metody zůstávají nezměněny. Změny souvisí s bezpečností a sledovatelností, ale neovlivňují charakter nebo chuť sýra, neboť hlavním rozdílem je použití pasterizovaného mléka a skutečnost, že výrobek je nyní označovaný a balený. Základní specifickou vlastností sýru „Κασκαβάλι πινδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ πινδου / Kashkaval Pindou“ je, že na rozdíl od podobných sýrů se stejným názvem, které se vyrábějí v balkánských zemích z kravského mléka, se tento sýr stále vyrábí z ovčího mléka nebo ze směsi ovčího a kozího mléka. Důležitým faktorem, který spojuje produkt s vymezenou oblastí, je také používané mléko, neboť jeho vysoký obsah tuku dodává produktu máslovou chuť. Ovce a kozy spásají na rozsáhlých plochách v pohoří Pindos bohatou škálu aromatických rostlin a bylin, což vede k vysokému obsahu těkavých terpenů a aldehydů v mléce, a sýr pak má silné a zralé aroma.

Odkaz na zveřejnění specifikace

https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/kashkavali_pindou_prod100124.pdf
