



2024/2017

1.8.2024

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) 2024/2017

af 25. juli 2024

om opførelse af en betegnelse i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (»Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou« (BGB))

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 52, stk. 3, litra b), og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) I henhold til artikel 90, stk. 1 og 2, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ⁽²⁾, som ophævede forordning (EU) nr. 1151/2012, finder sidstnævnte fortsat anvendelse på de ansøgninger om registrering af geografiske betegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer, som Kommissionen har modtaget og offentliggjort i Den Europæiske Unions Tidende inden den 13. maj 2024.
- (2) Grækenlands ansøgning om registrering af betegnelsen »Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou« som beskyttet geografisk betegnelse (BGB) er blevet offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* ⁽³⁾, jf. artikel 50, stk. 2, litra a), i forordning (EU) nr. 1151/2012.
- (3) Kommissionen modtog den 7. juli 2023 en meddelelse om indsigelse samt en tilhørende begrundet indsigelse fra Tyskland. Kommissionen videresendte meddelelsen om indsigelse til Grækenland den 17. juli 2023. Den 8. august 2023 bekræftede Tyskland, at den begrundede indsigelse var fuldstændig, og at landet ikke ønskede at fremlægge yderligere oplysninger.
- (4) Kommissionen undersøgte Tysklands begrundede indsigelse og fandt, at den kunne antages til realitetsbehandling.
- (5) Indsigeren hævdede, at »Kashkaval« var en ost, der fremstilles og markedsføres i mange medlemsstater og i tredjelande og er opført som en artsbetegnelse i toldtariffens nomenklatur og i den fælles toldtarif. Den indsigende part fremførte derfor, at det ville betyde, at producenter i andre lande ikke længere ville få lov til at anvende betegnelsen »Kashkaval«, hvis betegnelserne »Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou« blev registreret som en beskyttet geografisk betegnelse. Dette ville direkte krænke deres rettigheder og medføre betydelige økonomiske ulemper for dem.

Desuden fremsatte den indsigende part påstande om potentiel manglende overholdelse af kravene i artikel 5, stk. 2, og artikel 7, stk. 1, i forordning (EU) nr. 1151/2012 for en beskyttet geografisk betegnelse.

- (6) Ved brev af 22. september 2023 opfordrede Kommissionen de berørte parter til at indlede konsultationer for at nå til enighed om en løsning i overensstemmelse med deres interne procedurer.

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

⁽²⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

⁽³⁾ EUT C 175 af 17.5.2023, s. 23.

- (7) Efter konsultationerne blev der indgået en aftale mellem Grækenland og Tyskland. Det blev meddelt Kommissionen ved skrivelse af 17. januar 2024 og suppleret med det ændrede enhedsdokument den 15. maj 2024. Grækenland bekræftede, at landet ved at ansøge om registrering af betegnelsen »Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou« ikke havde til formål at forbeholde anvendelsen af udtrykket »Kashkaval«, og at den beskyttelse, der skal ydes betegnelsen »Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou« ikke bør omfatte den selvstændige betegnelse »Kashkaval«, men kun den sammensatte betegnelse »Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou« som helhed. Betegnelsen »Kashkaval« kan fortsat benyttes på Unionens område, forudsat at EU-rettens principper og forskrifter overholdes.
- (8) Grækenland og Tyskland var desuden enige om, at udtrykket »Kashkaval« i varespecifikationen og i enhedsdokumentet altid bør efterfølges af ordet »Πίνδου« / »Πίνδου« for at gøre det klart, at beskyttelsen kun vedrører denne sammensatte betegnelse. Med henblik herpå blev både enhedsdokumentet og varespecifikationen ændret.
- (9) Grækenland og Tyskland konkluderede desuden, at forordningen om registrering af betegnelsen »Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou« i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser bør indeholde en betragtning, der præciserer beskyttelsens omfang.
- (10) Ændringerne af enhedsdokumentet og produktspecifikationen betragtes ikke som væsentlige. I overensstemmelse med artikel 51, stk. 4, i forordning (EU) nr. 1151/2012 gentog Kommissionen derfor ikke gennemgangen af ansøgningen og konkluderede, at betingelserne for registrering var opfyldt. Den konsoliderede udgave af enhedsdokumentet bør dog offentliggøres til orientering som bilag til nærværende forordning.
- (11) I lyset af ovenstående mener Kommissionen, at betegnelsen »Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou« (BGB) bør opføres i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Betegnelsen »Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou« (BGB) registreres.

Artikel 2

Betegnelsen »Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou« (BGB) bør beskyttes som helhed, mens betegnelsen »Kashkaval« fortsat kan anvendes for produkter, der ikke er i overensstemmelse med varespecifikationen for »Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou« forudsat at de principper og regler, der gælder i dens retsorden, overholdes.

Artikel 3

Den konsoliderede udgave af enhedsdokument er anført i bilaget til nærværende forordning.

Artikel 4

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 25. juli 2024.

På Kommissionens vegne
Ursula VON DER LEYEN
Formand

BILAG

Enhedsdokument

»Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou«

PGI-GR-02821

Ansøgningsdato: 6.12.2021

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]**

»Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Grækenland

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3. Ost

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou« er en halv hård ost fremstillet af opvarmet ostemasse. Den har en varm hvid til lysegul farve og en form som en cylinder eller et parallelepipedum. Det har en cremet, let syrlig og let saltet smag, som adskiller den fra lignende oste af denne type. Disse smagsmæssige kendetegn skyldes til dels den periodiske tilsætning af salt, som er en del af produktionsprocessen, og den anvendte mælk, der har et højt fedtindhold og en stærk, moden aroma.

»Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou« har en fast, kompakt tekstur med meget få åbninger og ingen skorpe. Osten har følgende fysisk-kemiske kendetegn:

- Fedtindhold i tørstof: > 45 %
- Fedtindhold: 27-30 %
- Proteinindhold: 25-28 %
- Maksimalt vandindhold: 40-45 %

Endelig ligger saltindholdet (natriumchlorid) på mellem 1,4 % og 2 %, andre uorganiske bestanddele udgør 2,5 %, og pH-værdien ligger mellem 5,0 og 5,3.

»Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou« fremstilles af lokal rå eller pasteuriseret mælk (fåremælk eller en blanding af fåre- og gedemælk, hvor sidstnævnte udgør mindre end 35 % af blandingen) ved hjælp af en særlig metode, der er udviklet af områdets aromunsktalende nomadiske hyrder.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

»Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou« fremstilles kun af rå eller pasteuriseret mælk fra fåre- og gederacer, der traditionelt er blevet opdrættet ekstensivt i det afgrænsede område. Mælken har et højt fedtindhold (mindst 6 %), fordi dyrene græsser ekstensivt, eller fordi de i perioder med dårligt vejr fodres med lokale planter, der er blevet tørret og oplagret. Det eneste stof, der kan tilsættes den mælk, der anvendes til fremstillingen af osten, er »traditionel græsk osteløbe«.

For den mælk, der produceres i det afgrænsede område og anvendes til fremstilling af »Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou«, gælder følgende krav:

- i) Mælken skal være fåremælk eller en blanding af fåre- og gedemælk, hvor gedemælk udgør mindre end 35 % af blandingen.
- ii) Den skal have et fedtindhold på mindst 6 % m/m.

- iii) Dyrene må ikke malkes i mindst 10 dage, efter at de har født (for rå mælk). Indtil mælken er koaguleret, skal den opbevares ved en kontrolleret temperatur i overensstemmelse med gældende lovgivning.
- iv) Mælken må hverken kondenseres eller indeholde tilsat mælkepulver, mælkeprotein, kaliumkaseinat, farvestoffer eller konserveringsmidler.
- v) Der må ikke være restkoncentrationer af veterinærlægemidler (f.eks. antibiotika), pesticider eller andre skadelige stoffer i mælken.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktionen af mælken og alle etaper af produktionen af ost med betegnelsen »Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou«, herunder den første emballering, skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det område, hvor mælken produceres, og hvor ost med betegnelsen »Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou« fremstilles, omfatter hele regionen Epirus, de regionale enheder Kastoria, Grevena og Kozani i regionen Vestmakedonien og de regionale enheder Trikala og Karditsa i regionen Thessalia.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Den grundlæggende faktor, der på uadskillelig vis forbinder ost med betegnelsen »Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou« med det geografiske område, er dens omdømme, som knytter produktet sammen med områdets traditioner, skikke og økonomiske liv. Dette bekræftes af talrige vigtige skriftlige optegnelser, der går over 150 år tilbage og frem til vor tid. En anden vigtig faktor, der forbinder produktet med det geografiske område, er den menneskelige faktor, der førte til udviklingen af den særlige produktionsmetode, som er perfekt tilpasset det forrevne bjergrige terræn.

De utallige skriftlige henvisninger til det ubestridte omdømme, der har kædet »Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou« sammen med det afgrænsede område i årenes løb, omfatter Alexandros Papadiamantis' fortælling *Sto Christo sto Castro* [Kristus på borgen] (1892), *Peri kefalotiriou kai kashkavaliou* [Kefalotiri og kashkaval] (1900) af R. Dimitriadis, *Kashkavali* (1912) af E.D. Polichronidis, »Balkans nomader: en beretning om liv og skikke blandt vallacher i Nordpindus« (1914) og *Nea Oikiaki Mageiriki* [Ny kogebog om hjemmelavet mad] (1925) af A. Vitsikounakis. Der findes også historiske henvisninger til produktet i *Elliniki Tyrokonomia* [græsk ostefremstilling] (1956) og *I istoria tou ellinikou galaktos kai ton proiondon tou* [Græsk mælks og græske mejeriprodukters historie] (2004). Endelig er den guldmedalje, som virksomheden Grigoriadis vandt på den internationale messe i 1909 i Paris, et yderligere bevis på produktets høje kvalitet og kommercielle betydning over tid. »Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou« har fortsat med at vinde priser indtil i dag. Den vandt en kvalitetspris på Prodexpo (Rusland) i februar 2011 og modtog en pris fra International Taste Institute i januar 2021.

Produktets stærke omdømme og høje kvalitet har betydet, at produktionsenhederne i det afgrænsede område har fortsat med at fremstille og distribuere det frem til i dag, hvilket fremgår af en lang række nylige publikationer. Som eksempel kan fremhæves, at produktet er omtalt i *Tris aiones mia zoi: yiayia Filio i mikrasiatissa* (2005), en biografi af Filio Haidemenou, i forbindelse med erindringer om det daglige liv, livet i landdistrikterne, folkeminder osv. i det afgrænsede område, hvilket bekræfter, at det var en af de oste, der blev fremstillet af de hyrder, der opdrættede deres får i bjergene. I *Flavours of Greece* (London 2011) af Rosemary Barron findes der en detaljeret beskrivelse af græske mejeriprodukter og oste, og forfatteren bemærker, at denne ost er en speciel ost, der egner sig til meze på grund af dens smag. I *Gastronomos*, et tidsskrift om kulinariske emner og råvarer, er der en artikel af Vivi Konstantinidou, hvor forfatteren beskriver sin oplevelse med at lade sin søn smage ost for første gang og anbefaler, at folk prøver Kashkavali Pindou, og siger, at den er uovertruffen til ristede ostesandwicher (11. oktober 2021).

Når man søger på nettet, støder man på over 6 000 hits om produktet og mange opskrifter på retter, hvor der anvendes »Κασκαβάλι Πινδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πινδου / Kashkaval Pindou« i kombination med andre ingredienser såsom kylling og lountza, pizza, farsbrød med croutoner og paprika og prasotigania [porrer stegt med svinekød] og vin.

Den menneskelige faktor og den måde, hvorpå den bidrager til at bestemme produktets egenart, hænger tæt sammen med geomorfologien i det afgrænsede geografiske område, der domineres af tilstedeværelsen af Grækenlands største bjergkæde, Pindos, som påvirker mælkenes kvalitet og den måde, hvorpå osten fremstilles.

Området er navnlig rigt på græsningsarealer, men uegnet til andre typer landbrug, så indbyggernes hovedaktivitet er ekstensivt husdyrbrug og produktion af mejeriprodukter. Det har et kontinentalt klima med kolde vintre med hyppige snefald og kølige somre, hvilket giver en årlig gennemsnitstemperatur på 10 °C. Det regner også ofte, og den gennemsnitlige nedbør er på 600-800 mm om året, og der er ingen lange perioder med tørt vejr om sommeren. Klimaets indflydelse ses tydeligt i vegetationen, som ikke er ren middelhavsvegetation, da den i de bjergrige og halvt bjergrige områder ligner vegetationen i Centraleuropa med mange gran-, bøge-, kastanje-, egetræs- og platanskove samt omfattende græsarealer. Området er også hjemsted for en righoldig og unik mangfoldighed af planter. Der er registreret i alt 2 012 vilde systematiske enheder af planter, hvoraf 21,9 % er endemiske i Balkanlandene og 5,6 % i Grækenland. De får og geder, hvis mælk anvendes til fremstilling af osten, kommer fra racer, der har været opdrættet i området i mange år, og som er tilpasset de barske klimaforhold. Bedrifterne har mellemstor kapacitet og holder kun græssende dyr, der producerer mælk i små mængder, men med et højt fedtindhold.

Området er oprindelsessted for de aromunsktalende nomadiske hyrder (vallacher), der har udviklet en særlig metode til fremstilling af ost med betegnelsen »Κασκαβάλι Πινδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πινδου / Kashkaval Pindou«, som er i perfekt harmoni med det forrevne bjergrige terræn, hvilket er hovedårsagen til, at osten blev kendt som et af områdets vigtigste produkter og fik et fremragende omdømme. Ostefremstillingsprocessen bestod i en første fase, som var koagulering på stedet af den mælk, der blev produceret i bjergene om sommeren, med henblik på at fremstille en ostemasse, der blev skåret op og transporteret ned til de tilstødende lavlandsområder. Denne blev efterfulgt af en anden fase i processen, som bestod i at blande ostemassen med varmt vand og derefter modne osten. Den måde, hvorpå »Κασκαβάλι Πινδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πινδου / Kashkaval Pindou« fremstilles, har en stor fordel, idet den muliggør anvendelse af rå mælk eller mælk, der er blevet syrnede, da ostemassen, når den blandes med varmt vand, steriliseres gradvist. Hyppig tørsaltning giver osten dens let salte smag.

Denne metode er ideelt tilpasset områdets terrænforhold og klimatiske forhold, der var af en sådan art, at de nomadiske hyrder om sommeren måtte holde deres dyr i store højder, hvor der ikke fandtes mejerier, forarbejdningsfaciliteter, modningskamre, lagerfaciliteter osv. Mælk, der blev produceret oppe i bjergene om sommeren, blev straks forarbejdet til ostemasse, som derefter blev transporteret ned til lavere højder på hesteryg for at blive forarbejdet til »Kashkavali Pindou / Kashkaval Pindou«. Dette løste problemet med, hvordan mælk, der blev produceret i bjergene, skulle opbevares, så den kunne omdannes til ost. Den gav også produktet betegnelsen »Κασκαβάλι Πινδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πινδου / Kashkaval Pindou«, da udtrykket »kashkaval« groft oversat fra Aromanian betyder »ost transporteret af heste«.

»Κασκαβάλι Πινδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πινδου / Kashkaval Pindou« er en fast, kompakt ost med meget få åbninger og ingen skorpe. Disse karakteristika skyldes den måde, hvorpå osten fremstilles, hvilket navnlig indebærer, at ostemassen skæres i skiver og derefter blandes med varmt vand, når syreindholdet er på det rette niveau. Mere specifikt bliver ostemassen i løbet af ostefremstillingsprocessen modnet, og den skæres derefter i strimler (skiver), som nedsænkes i meget varmt vand. Ostemassen bliver meget smidig ligesom dej, så den let kan formes først i vandet og derefter på ostebearbejdningsbordet. Når osten overføres til forme, hvor ostehjulene dannes og efterfølgende hærdes, er den således ensartet, homogen og med en fast, fjedrende tekstur og ingen revner.

Dette særlige kendetegn er med succes blevet overført til den moderne produktionsproces, hvor elementerne i den traditionelle metode forbliver uændrede. Tilpasningerne vedrører sikkerhed og sporbarhed, men påvirker ikke ostens karakter eller smag, da den vigtigste forskel er, at der anvendes pasteuriseret mælk, og at produktet nu mærkes og emballeres. Et af de grundlæggende særlige kendetegn ved ost med betegnelsen »Κασκαβύλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβύλι Πίνδου / Kashkaval Pindou« er, at den stadig fremstilles af fåremælk eller en blanding af fåre- og gedemælk i modsætning til lignende oste med samme navn, som fremstilles i Balkanlandene på basis af komælk. Endelig er den mælk, der anvendes, en vigtig faktor, der forbinder produktet med det afgrænsede område, da det høje fedtindhold giver produktet en cremet smag, og samtidig resulterer den omstændighed, at fårene og gederne græsser ekstensivt på meget forskelligartede aromatiske planter og urter i Pindos-bjergene, i et stort indhold af flygtige terpener og aldehyder i mælken, hvilket giver osten dens stærke, modne aroma.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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