



2024/2017

1.8.2024

KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) 2024/2017,

25. juuli 2024,

millega registreeritakse kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registris nimetus („Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ (KGT))

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 52 lõike 3 punkti b,

ning arvestades järgmist:

- (1) Vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ⁽²⁾ (millega tunnistati kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012) artikli 90 lõigetele 1 ja 2 kohaldatakse viimati nimetatud määrust põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste registreerimise taotluste suhtes, mille komisjon on saanud ja mis on avaldatud *Euroopa Liidu Teatajas* enne 13. maid 2024.
- (2) Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 50 lõike 2 punktile a avaldati *Euroopa Liidu Teatajas* Kreeka taotlus registreerida nimetus „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ kaitstud geograafilise tähisena (KGT) ⁽³⁾.
- (3) Komisjon sai 7. juulil 2023 Saksamaalt vastulause ja põhjendatud vastuväite. Komisjon edastas vastulause Kreekale 17. juulil 2023. 8. augustil 2023 kinnitas Saksamaa, et põhjendatud vastuväide on täielik ja et ta ei soovi esitada lisateavet.
- (4) Komisjon vaatas Saksamaa esitatud põhjendatud vastuväite läbi ja tunnistas selle vastuvõetavaks.
- (5) Vastuväite esitaja väitis, et „Kashkaval“ on paljudes liikmesriikides ja kolmandates riikides toodetav ja turustatav juust ning see on tollitariifistiku nomenklatuuris ja ühises tollitariifistikus esitatud üldmõistena. Seetõttu väitis vastuväite esitaja, et kui nimetused „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ registreeritakse kaitstud geograafilise tähisena, tähendaks see, et teiste riikide tootjatel ei oleks enam õigust nimetust „Kashkaval“ kasutada. See rikuks otseselt nende õigusi ja põhjustaks neile märkimisväärset majanduslikku kahju.

Lisaks väitis vastuväite esitaja, et kaitstud geograafilise tähise puhul võib olla rikutud määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 5 lõikes 2 ja artikli 7 lõikes 1 sätestatud nõudeid.

- (6) Komisjon kutsus oma 22. september 2023. aasta kirjas huvitatud isikuid üles alustama asjakohaseid konsultatsioone, et jõuda omavahelisele kokkuleppele vastavalt nende riigis kehtivatele menetlustele.

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

⁽²⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

⁽³⁾ ELT C 175, 17.5.2023, lk 23.

- (7) Pärast konsultatsioone jõudsid Kreeka ja Saksamaa kokkuleppele. Kokkuleppe sisu edastati komisjonile 17. jaanuari 2024. aasta kirjaga ja seda täiendati 15. mail 2024 muudetud koonddokumendiga. Kreeka kinnitas, et nimetuse „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ registreerimise taotlemise eesmärk ei olnud reserveerida nimetuse „Kashkaval“ kasutamist ja seetõttu ei peaks nimetusele „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ antav kaitse hõlmama nimetust „Kashkaval“ eraldi, vaid kaitse alla peaks kuuluma üksnes liitnimetus „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ tervikuna. Seega tuleks lubada nimetust „Kashkaval“ liidu territooriumil jätkuvalt kasutada, tingimusel et järgitakse liidu õiguskorras kohaldatavaid põhimõtteid ja eeskirju.
- (8) Lisaks leppisid Kreeka ja Saksamaa kokku, et tootespetsifikaadis ja koonddokumendis esinevale nimetusele „Kashkaval“ peaks alati järgnema sõna „Pindou“/„Πίνδου“, et oleks selge, et kaitse hõlmab üksnes seda liitnimetust. Selleks tehti muudatus nii koonddokumendi kui ka tootespetsifikaati.
- (9) Lisaks jõudsid Kreeka ja Saksamaa järeldusele, et määrus, millega kantakse nimetus „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähistete registrisse, peaks sisaldama põhjendust, milles on täpsustatud kaitse ulatus.
- (10) Koonddokumendi ja tootespetsifikaadi muudatusi ei loetud olulisteks muudatusteks. Seepärast ei teinud komisjon määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 51 lõike 4 kohast taotluse uut läbivaatamist ja järeldas, et registreerimise tingimused on täidetud. Koonddokumendi konsolideeritud versioon tuleks teavitamise eesmärgil käesoleva määruse lisana siiski avaldada.
- (11) Eespool öeldut silmas pidades leiab komisjon, et nimetus „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ (KGT) tuleks kanda kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähistete registrisse,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Nimetus „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ (KGT) registreeritakse.

Artikkel 2

Nimetust „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ (KGT) tuleb kaitsta tervikuna ning nimetust „Kashkaval“ võib liidu territooriumil jätkuvalt kasutada toodete puhul, mis ei vasta toote „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ spetsifikaadile, tingimusel et järgitakse liidu õiguskorras kohaldatavaid põhimõtteid ja eeskirju.

Artikkel 3

Konsolideeritud koonddokument on esitatud käesoleva määruse lisas.

Artikkel 4

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 25. juuli 2024

Komisjoni nimel
president
Ursula VON DER LEYEN

LISA

Koondokument

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

PGI-GR-02821

Taotluse esitamise kuupäev: 6.12.2021

KPN () KGT (X)

1. [KPNi või KGT] nimetus(ed)

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

2. Liikmesriik või kolmas riik

Kreeka

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**3.1. Toote liik**

Klass 1.3. Juustud

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Juust „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ on kuumutatud juustumassist valmistatud poolkõva juust. Selle värv varieerub koltunud valgest kahvatukollaseni ning seda valmistatakse silindri- või rõõptahukakujulisena. Sellel on hapukas ja soolakas võine maitse, mis eristab seda sarnastest sama liiki juustudest. Need maitseomadused on osaliselt tingitud soola perioodilisest lisamisest tootmisprotsessi osana ning valmistamisel kasutatavast piimast, millel on suur rasvasisaldus ja tugev küps lõhn.

Juust „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ on tekstuurilt tihke ja kompaktne, väga väheste aukudega ning ilma koorikuta. Sellel on järgmised füüsikalised-keemilised omadused:

- rasvasisaldus kuivaines > 45 %;
- rasvasisaldus 27–30 %;
- valgusisaldus 25–28 %;
- suurim niiskusesisaldus 40–45 %.

Soola (naatriumkloriid) sisaldus jääb vahemikku 1,4–2 %, muud anorgaanilised koostisosad moodustavad 2,5 % ja pH on vahemikus 5,0–5,3.

Juustu „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ valmistatakse kohalikust toor- või pastöriseeritud piimast (lambapiim või lamba- ja kitsepiima segu, mille puhul kitsepiim moodustab segust alla 35 %) erimeetodil, mille töötasid välja aromuuni murret kõnelevad rändkarjakasvatajad.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Juustu „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ valmistatakse ainult määratletud piirkonnas traditsiooniliselt ekstensiivselt kasvatatud lamba- ja kitsetõugude toor- või pastöriseeritud piimast. Piima rasvasisaldus on suur (vähemalt 6 %), kuna loomi karjatatakse ekstensiivselt või neile söödetakse halbade ilmastikuolude ajal kohalikke kuivatatud ja ladustatud taimi. Ainus aine, mida võib juustu valmistamiseks kasutatavale piimale lisada, on traditsiooniline Kreeka laap.

Määratletud piirkonnas toodetud ja juustu „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ valmistamiseks kasutatava piima suhtes kohaldatakse järgmisi nõudeid:

- i) piim peab olema lambapiim või lamba- ja kitsepiima segu, mille puhul kitsepiim moodustab segust alla 35 %;
- ii) selle rasvasisaldus peab olema vähemalt 6 massiprotsenti;

- iii) loomi ei tohi (toorpiima saamise eesmärgil) lüpsata pärast poegimist vähemalt kümne päeva jooksul; piima tuleb kuni kalgendamiseni säilitada kindlal kontrollitud temperatuuril vastavalt kehtivatele õigusaktidele;
- iv) piim ei tohi olla kondenseeritud ning sellele ei tohi olla lisatud piimapulbrit, piimavalku, kaseiinisooli, värvaineid ega säilitusaineid;
- v) piimas ei tohi olla veterinaarravimite (nt antibiootikumid), pestitsiidide ega muude kahjulike ainete jääke.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Piima tootmine ja juustu „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ tootmine selle kõigis etappides, sealhulgas esialgne pakendamine, peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

–

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

–

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Piima tootmise ja juustu „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ valmistamise piirkonna moodustavad Ípeirose piirkond (tervikuna), Lääne-Makedoonia piirkonna haldusüksused Kastoriá, Grevená ja Kozáni ning Tessaalia piirkonna haldusüksused Trikala ja Kardítsa.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Peamine tegur, millest tuleneb juustu „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ lahutamatu seos geograafilise piirkonnaga, on selle maine, mis seob toote piirkonna traditsioonide, tavade ja majanduseluga. Seda kinnitavad paljud olulised kirjalikud dokumendid, mis pärinevad alates enam kui 150 aasta tagusest ajast kuni tänapäevani. Teine oluline tegur, mis seob toote geograafilise piirkonnaga, on inimtegur, kuna inimesed töötasid välja mägise ja künkliku maastiku tingimustesse täielikult sobiva eriomase tootmismeetodi.

Aastate jooksul avaldatud kirjalikud allikad, mis viitavad sellele, et juust „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ on maine kaudu vaieldamatult seotud määratletud piirkonnaga, hõlmavad autori Alexandros Papadiamantis kuulsat lühijuttu „Sto Christo sto Castro“ [Kristus lossis] (1892), autori R. Dimitriadis teost „Peri kefalotiriou kai kashkavalíou“ [Kefalotyri ja kashkaval] (1900), autori E. D. Polichronidis teost „Kashkavalí“ [Kashkaval] (1912), teost „The Nomads of the Balkan: an account of life and customs among the Vlachs of Northern Pindus“ [Balkani nomaadid: Pindose põhjapoolsete mägede valahhide elu ja tavade ülevaade] (1914) ning autori A. Vitsikounakis teost „Nea Oikiaki Mageiriki“ [Uued tuuled kodukokanduses] (1925). Samuti leiab ajaloolisi viiteid tootele teostes „Elliniki Tyrokonomia“ [Juustuvalmistamine Kreeka moodi] (1956) ja „I istoria tou ellinikou galaktos kai ton proiondon tou“ [Kreeka piima ja piimatoodete ajalugu] (2004). Toote kõrget kvaliteeti ja ajaloolist kaubanduslikku tähtsust tõendab ka asjaolu, et ettevõtte Grigoriadis pälvis 1909. aastal toimunud Pariisi rahvusvahelisel messil selle eest kuldmedali. Juustuga „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ on võidetud auhindu ka hiljem – 2011. aasta veebruaris pälviti selle eest messi Prodexpo (Venemaa) kvaliteediauhind ja 2021. aasta jaanuaris rahvusvahelise maitseinstituudi International Taste Institute auhind.

Tänu toote heale mainele ja kõrgele kvaliteedile on määratletud piirkonna tootmisüksused jätkanud selle valmistamist ja levitamist tänapäevani, nagu tõendavad mitmed hiljutised väljaanded. Näiteks on Filio Haidemenou memuaarteoses „Tris aiones mia zoi: yiayia Filio i mikrasiatissa“ [Kolm sajandit elu: jah, Filio, väike Aasia tüdruk] (2005) mainitud toodet seoses mälestustega igapäevaelust, maaelust, rahvakunstist ja muust taolisest määratletud piirkonnas, mis kinnitab, et see on üks juustudest, mida valmistasid kõrgel mägedes lambaid kasvatanud karjused. Rosemary Barroni teoses „Flavours of Greece“ [Kreeka maitset] (London 2011) kirjeldatakse üksikasjalikult Kreeka piimatooteid ja juustusid ning autor märgib selles, et see juust sobib oma maitse tõttu hästi meze-juustuks. Ajakirjas Gastronomos, milles käsitletakse kulinaariavaldkonna teemasid ja tooraineid, kirjeldab Vivi Konstantinidou oma artiklis, kuidas ta oma pojale esimest korda juustu süüa andis, ja soovib inimestel proovida juustu „Kashkavali Pindou“, öeldes, et sellega tulevad täiuslikud grillitud juustuvõileivad (11. oktoober 2021).

Kui toote nimetuse järgi veebibruseris otsing teha, saab 6 000 vastet ja palju toiduretsepte, mille puhul kasutatakse juustu „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ koos muude koostisosadega, näiteks kana ja *lountza*, pitsa, pikkpoiss krutoonide ja paprikaga ning *prasotigania* [praetud sealih sibulaga], ning samuti veiniga.

Mis puutub inimtegurisse ja sellesse, kuidas see aitab määrata toote eripära, siis seostub see tihedalt määratletud geograafilise piirkonna geomorfoloogiaga, mida kujundab Kreeka suurim mäestik Pindos, mis mõjutab piima kvaliteeti ja juustu valmistamisviisi.

Täpsemalt on piirkonnas palju karjamaad, kuid see ei sobi muud liiki põllumajandusliku tootmise jaoks, mistõttu on elanike põhitegevus ekstensiivne loomakasvatus ja piimatoodete valmistamine. Piirkonnas valitseb mandriine kliima, mida iseloomustavad sagedaste lumesadudega külmad talved ja jahedad suved, millest tulenevalt on aasta keskmine temperatuur 10 °C. Sagedased on ka vihmasajud; aasta keskmine sademete hulk on 600–800 mm ja pikki kuivaperioode suvel ei ole. Kliima mõju väljendub selgelt taimestikis, mis ei ole üksnes vahemereline, vaid sarnaneb mägistel ja poolmägistel aladel Kesk-Euroopa omale, kuna seal on palju nulu-, pöögi-, kastani-, tamme- ja plaatanimetsasid ning ohtralt rohumaad. Piirkonna taimestik on ühtlasi liigirikas ja ainulaadne – seal on registreeritud kokku 2 012 looduslikku taimeliiki, millest 21,9 % on Balkani maade endeemsed liigid ja 5,6 % Kreeka endeemsed liigid. Juustu valmistamisel kasutatav piim saadakse sellist tõugu lammastelt ja kitsedelt, mida on piirkonnas palju aastaid kasvatatud ja mis on kohanenud karmide ilmastikutingimustega. Põllumajandusettevõtjate tootmiskaht on keskmine ja nad karjatavad ainult loomi, kes annavad väikeses koguses, kuid suure rasvasisaldusega piima.

Tegemist on piirkonnaga, kust pärinevad aromuuni murret kõnelevad rändkarjakasvatavad (valahhid), kes arendasid välja juustu „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ eriomase valmistamisviisi, mis on mägise ja künkliku maastiku tingimustes täielikult sobiv. See on peamine põhjus, miks sellest sai piirkonna üks olulisemaid väga hea mainega tooteartikleid. Juustuvalmistusprotsessi esimeses etapis kalgendati suvel mägedes toodetud piim kohapeal, et saada juustumass, mis tükeldati ja transporditi naabruskonna madalamatele aladele. Sellele järgnevas, protsessi teises etapis segati kalgend kuuma veega, misjärel lasti juustul laagerduda. Niisugusel juustu „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ valmistamise viisil on suur eelis, mis seisneb selles, et kasutada saab toorpiima või hapupiima, kuna juustumassi segamisel kuuma veega see osaliselt steriliseeritakse. Sagedane kuivsoolamine annab juustule kergelt soolase maitse.

Niisugune meetod sobis täielikult piirkonna maastiku- ja ilmastikutingimustega, millest tulenevalt pidid rändkarjakasvatavad suvel karjatama loomi väga kõrgetel aladel, kus ei olnud meiereisid, töötlemisrajatisi, laagerduskeldreid, laohooneid jmt. Suvel mägedes toodetud piimast tehti kohe juustumass, mis seejärel veeti hobuste seljas madalamatele aladele, kus sellest valmistati juust „Kashkavali Pindou / Kashkaval Pindou“. Sellega lahenes küsimus, kuidas säilitada mägedes toodetud piima, et sellest saaks juustu valmistada. Sellest sai toode ka oma nimetuse „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“, kuna aromuunikeelse sõna „kashkaval“ tähendus on (lais laastus) „hobustel veetav juust“.

Juust „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ on tihke ja kompaktne, väga väheste aukudega ja ilma koorikuta. Need omadused tulenevad selle valmistamise viisist, mis hõlmab juustumassi viilutamist ja seejärel viilude segamist kuuma veega, kui saavutatud on sobiv happesus. Täpsemalt lastakse juustuvalmistamise protsessi käigus juustumassil laagerduda ja seejärel lõigatakse see ribadeks (viiludeks), mis vajutatakse väga kuuma vee alla. Juustumass muutub väga elastseks (nagu tainas), nii et seda saab esmalt vees ja seejärel juustuvalmistuslual hõlpsasti vormida. Seega, kui toode pannakse vormi, et moodustada juustukerad, mis hiljem kõvenevad, on see ühtne ja ühtlane, tekstuuri tihke ja vetruv ning pragudeta.

See eriomane viis on kandunud üle kaasaegsesse tootmisprotsessi, milles on muutumatuna säilitatud traditsioonilise meetodi elemendid. Kohandused on seotud ohutuse ja jälgitavusega, kuid ei mõjuta juustu omadusi ega maitset, kuna peamine erinevus seisneb pastöriseeritud piima kasutamises ning selles, et tootele on omistatud kaubamärk ja see on pakendatud. Juustu „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ põhiomadus on see, et seda valmistatakse lambapiimast või lamba- ja kitsepiima segust, erinevalt sarnastest samanimelistest juustudest, mida valmistatakse Balkani riikides lehmapiimast. Lisaks on juustus kasutatav piim oluline tegur, mis seob toote määratletud piirkonnaga, kuna selle suur rasvasisaldus annab juustule võise maitse. Lambaid ja kitsi Píndose mägede liigirikka ja aromaatselt taimestikuga aladel karjatades saadakse piim, millel on suur lenduvate terpeenide ja aldehüüdide sisaldus ning mis annab juustule tugeva ja küpse aroomi.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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