



2024/2017

1.8.2024

**KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) 2024/2017,**

**annettu 25 päivänä heinäkuuta 2024,**

**nimityksen kirjaamisesta suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin ("Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" (SMM))**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 <sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 52 artiklan 3 kohdan b alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 <sup>(2)</sup>, jolla kumottiin asetus (EU) N:o 1151/2012, 90 artiklan 1 ja 2 kohdan mukaisesti asetusta (EU) N:o 1151/2012 sovelletaan edelleen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen rekisteröintihakemuksiin, jotka komissio on vastaanottanut ja jotka on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* ennen 13 päivää toukokuuta 2024.
- (2) Kreikan hakemus nimityksen "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" rekisteröimiseksi suojattuna maantieteellisenä merkintänä (SMM) julkaistiin *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* <sup>(3)</sup> asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukaisesti.
- (3) Komissio vastaanotti 7 päivänä heinäkuuta 2023 vastaväiteilmoituksen ja perustellun vastaväitteen Saksalta. Komissio toimitti kyseisen vastaväiteilmoituksen Kreikalle 17 päivänä heinäkuuta 2023. Saksa vahvisti 8 päivänä elokuuta 2023, että perusteltu vastaväite oli täydellinen eikä se halunnut toimittaa lisätietoja.
- (4) Komissio tarkasteli Saksan lähettämää perusteltua vastaväitettä ja totesi, että se voidaan ottaa tutkittavaksi.
- (5) Vastaväitteen esittäjä väitti, että "Kashkaval" on juusto, jota valmistetaan ja pidetään kaupan monissa jäsenvaltioissa ja kolmansissa maissa, ja se mainitaan yleisnimenä tullitariffinimikkeistössä ja yhteisessä tullitariffissa. Tämän vuoksi vastaväitteen esittäjä väitti, että jos nimitys "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" rekisteröitäisiin suojattuna maantieteellisenä merkintänä, valmistajat muissa maissa eivät enää voisi käyttää nimitystä "Kashkaval". Tämä loukkaisi suoraan heidän oikeuksiaan ja aiheuttaisi heille merkittäviä taloudellisia haittoja.

Lisäksi vastaväitteen esittäjä esitti väitteitä, joiden mukaan asetuksen (EU) N:o 1151/2012 5 artiklan 2 kohdassa ja 7 artiklan 1 kohdassa esitettyjä suojattua maantieteellistä merkintää koskevia vaatimuksia ei olisi mahdollisesti noudatettu.

- (6) Komissio kehotti 22 päivänä syyskuuta 2023 päivätyllä kirjeellä asianomaisia osapuolia neuvottelemaan ja sopimaan asiasta keskenään sisäisiä menettelyjään noudattaen.

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

<sup>(2)</sup> Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

<sup>(3)</sup> EUVL C 175, 17.5.2023, s. 23.

- (7) Neuvottelujen jälkeen Kreikka ja Saksa pääsivät sopimukseen. Sopimus toimitettiin komissiolle 17 päivänä tammikuuta 2024 päivätyllä kirjeellä, ja sitä täydennettiin muu­tu­tu­lla yhtenäisellä asiakirjalla 15 päivänä toukokuuta 2024. Kreikka vahvisti, että nimityksen "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" rekisteröinnillä ei ollut tarkoitus varata ilmaisun "Kashkaval" käyttöä ja että näin ollen nimitykselle "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" myönnetyn suojan ei tulisi kattaa yksinään esiintyvää nimeä "Kashkaval" vaan ainoastaan yhtenä kokonaisuutena esiintyvä moniosainen nimi "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou". Ilmaisua "Kashkaval" olisi siis edelleen voitava käyttää koko unionin alueella, edellyttäen että unionin oikeusjärjestyksessä sovellettavia periaatteita ja sääntöjä noudatetaan.
- (8) Lisäksi Kreikka ja Saksa sopivat, että tuote-eritelmässä ja yhtenäisessä asiakirjassa esiintyvää ilmaisua "Kashkaval" olisi aina täydennettävä sanalla "Pindou"/"φίνδου", jotta voidaan selvittää, että suoja koskee ainoastaan kyseistä moniosaista nimeä. Sen vuoksi sekä yhtenäistä asiakirjaa että tuote-eritelmää muutettiin.
- (9) Lisäksi Kreikka ja Saksa totesivat, että asetukseen, jolla nimitys "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" merkitään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin, olisi lisättävä johdanto-osan kappale, jossa täsmennetään suojan laajuus.
- (10) Yhtenäisen asiakirjan ja tuote-eritelmän muutoksia ei pidetä huomattavina. Sen vuoksi komissio ei asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan 4 kohdan mukaisesti tehnyt uudestaan hakemusta koskevaa tutkimusta ja totesi, että rekisteröinnin edellytykset täyttyivät. Yhtenäisen asiakirjan konsolidoitu toisinto olisi kuitenkin julkaistava tiedoksi tämän asetuksen liitteenä.
- (11) Edellä esitetyn perusteella komissio katsoo, että nimitys "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" (SMM) olisi merkittävä suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

#### 1 artikla

Rekisteröidään nimitys "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" (SMM).

#### 2 artikla

Nimitys "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" (SMM) olisi suojattava yhtenä kokonaisuutena, kun taas ilmaisua "Kashkaval" voidaan edelleen käyttää unionin alueella tuotteissa, jotka eivät ole tuotteen "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" eritelmän mukaisia, edellyttäen että unionin oikeusjärjestyksessä sovellettavia periaatteita ja sääntöjä noudatetaan.

#### 3 artikla

Yhtenäisen asiakirjan konsolidoitu toisinto on tämän asetuksen liitteessä.

*4 artikla*

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 25 päivänä heinäkuuta 2024.

*Komission puolesta*  
*Puheenjohtaja*  
Ursula VON DER LEYEN

## LIITE

## Yhtenäinen asiakirja

”Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou”

PGI-GR-02821

Hakemuksen jättöpäivä: 6.12.2021

SAN ( ) SMM (X)

1. [SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet

”Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Kreikka

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotetyyppi

Luokka 1.3 Juustot

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” on puolikova, kaltattu juoksutinjuusto. Sen väri vaihtelee harmahtavan valkeasta vaaleankeltaiseen, ja se on lieriön tai suuntaissärmiön muotoinen. Juuston erottaa samankaltaisista tämäntyyppisistä juustoista sen voinen ja hieman hapan ja suolainen maku. Nämä makuominaisuudet johtuvat osittain tuotantoprosessiin kuuluvasta suolan säännöllisestä lisäämisestä ja valmistukseen käytettävästä maidosta, jonka rasvapitoisuus on suuri ja jonka aromi on voimakas ja kypsä.

Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou -juuston koostumus on tiivis, siinä on hyvin vähän halkeamia, eikä siinä ole lainkaan kuorta. Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

- Kuiva-aineen rasvapitoisuus: > 45 %
- Rasvapitoisuus: 27–30 %
- Proteiinipitoisuus: 25–28 %
- Enimmäiskosteuspitoisuus: 40–45 %

Suolapitoisuus (natriumkloridi) on 1,4–2 prosenttia, muiden epäorgaanisten ainesosien osuus 2,5 prosenttia ja pH 5,0–5,3.

”Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” valmistetaan paikallisesta raakamaidosta tai pastöroidusta maidosta (lampaanmaidosta tai lampaan- ja vuohenmaidon seoksesta, jossa vuohenmaidon osuus on alle 35 %) käyttämällä erityistä menetelmää, jonka ovat kehittäneet alueen aromiankieliset paimentolaiset.

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

”Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” valmistetaan yksinomaan sellaisten lammasta ja vuohirotujen raakamaidosta tai pastöroidusta maidosta, joita on perinteisesti kasvatettu rajatulla alueella laajasti. Maidon rasvapitoisuus on suuri (vähintään 6 %), koska eläimet laiduntavat valtaosan ajasta. Huonolla säällä niille syötetään paikallisia kasveja, jotka on kuivattu ja varastoitettu. Juuston valmistukseen käytettävään maitoon voidaan lisätä ainoastaan kaupallisesti saatavilla olevaa perinteistä kreikkalaista juoksetta.

Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou -juuston valmistukseen käytettävän, rajatulla alueella tuotetun maidon on täytettävä seuraavat vaatimukset:

- i) Maidon on oltava lampaanmaitoa tai lampaan- ja vuohenmaitoa, jolloin vuohenmaidon osuus seoksesta on alle 35 prosenttia.
- ii) Maidon rasvapitoisuuden on oltava vähintään 6 prosenttia (m/m).

- iii) Eläimet on jätettävä lypsämättä vähintään kymmenen päivän ajan synnyttämisen jälkeen (koskee raakamaitoa). Maito on juoksettamiseen saakka säilytettävä valvotussa lämpötilassa voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti.
- iv) Maito ei saa olla tiivistettyä eikä sisältää lisättyä maitojauhetta, heraproteiinia, kaseiinisuoloja eikä väri- tai säilöntäaineita.
- v) Maidossa ei saa olla eläinlääkkeiden (esim. antibioottien), torjunta-aineiden tai muiden haitallisten aineiden jäämiä.

#### 3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella

Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou -juuston valmistukseen käytettävän maidon tuotannon ja juuston kaikkien tuotantovaiheiden, myös alustavan pakkaamisen, on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

#### 3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

–

#### 3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

–

### 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Alue, jolla maito tuotetaan ja Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou -juusto valmistetaan, koostuu koko Epeiroksen alueesta, Länsi-Makedonian alueella sijaitsevista Kastorian, Grevenan ja Kozanin alueyksiköistä ja Thessalian alueella sijaitsevista Tri kalan ja Karditsan alueyksiköistä.

### 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou -juuston ja maantieteellisen alueen erottamattomasti toisiinsa yhdistävä perustekijä on juuston maine. Se yhdistää tuotteen alueen perinteisiin, tapoihin ja taloudelliseen toimintaan. Tästä on useita kirjallisia todisteita yli 150 vuoden takaa nykypäivään saakka. Toinen tärkeä, tuotteen ja maantieteellisen alueen toisiinsa yhdistävä tekijä on epätasaiseen, vuoristoiseen maastoon täydellisesti soveltuvan erityisen tuotantomenetelmän kehittämisen taustalla oleva inhimillinen tekijä.

Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou -juuston vankkumattomaan maineeseen, joka kertoo sen ja yksilöidyn alueen välisestä siteestä vuosien varrella, on viitattu lukuisia kertoja kirjallisuudessa. Esimerkkejä tällaisista teoksista ovat Alexandros Papadiamantisin kuuluisa novelli "Sto Hristo sto kastro" [Kristus linnan luona] (1892), R. Dimitriadisin "Peri kefalotiriou kai kashkavalioy" [Kefalotiri ja kashkaval] (1900), E. D. Polihronidisin "Kashkavali" (1912), "The Nomads of the Balkans: an account of life and customs among the Vlachs of Northern Pindus" [Balkanin paimentolaiset: Pohjoisen Pindoksen valakkien elämä ja tavat] (1914) ja A. Vitsikounakisin "Nea oikiaki mageiriki" [Uusi kotiruoka] (1925). Lisäksi tuotteen historiaan viitataan teoksissa "Elliniki tyrokomia" [Kreikkalainen juustonvalmistus] (1956) ja "I istoria tou ellinikou galaktos kai ton proiondon tou" [Kreikan maito- ja juustotuotteiden historia] (2004). Lisäosoitus tuotteen laadukkuudesta ja kaupallisesta merkityksestä ajan mittaan on Grigoriadis-yrityksen voittama kultamitali Pariisin kansainvälisillä messuilla vuonna 1909. Palkintoja on kertynyt nykypäivään saakka: "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" sai laatupalkinnon Prodexpossa (Venäjällä) helmikuussa 2011 ja International Taste Institutun palkinnon tammikuussa 2021.

Tuotteen vankan maineen ja laadukkuuden ansiosta rajatulla alueella sijaitsevat tuotantoyksiköt ovat jatkaneet sen valmistusta ja jakelua tähän päivään saakka. Tämä käy ilmi useista hiljattain ilmestyneistä julkaisuista. Esimerkiksi Filio Haidemenoun muistelmateoksessa "Tris aiones mia zoi: jaja Filio i mikrasiatissa" (2005) [Kolme vuosisataa yksi elämä: vähäaasialainen isoäiti Filio] tuote mainitaan muisteltaessa rajatun alueen arkea, maaseutu-elämää ja kansanperintöä, mikä vahvistaa, että se oli yksi ylhäällä vuorilla lampaista paimentaneiden paimenten valmistamista juustoista. Rosemary Barronin keittokirjassa "Flavours of Greece" (Lontoo 2011) kuvataan yksityiskohtaisesti kreikkalaisia maitotuotteita ja juustoja ja todetaan, että tämä juusto on makunsa vuoksi erityinen meze-juusto. Vivi Konstantinidou puolestaan kuvailee ruoanlaittoa ja raaka-aineita käsittelevässä Gastronomos-lehdessä (11. lokakuuta 2021) ilmestyneessä artikkelissaan ensimmäistä kertaa, kun hänen poikansa maistoi tätä juustoa. Hän kehottaa ihmisiä kokeilemaan Kashkavali Pindou -juustoa ja toteaa, että se sopii erinomaisesti lämpimiin juustoleipiin.

Verkkohaulla tuotteelle löytyy yli 6 000 osumaa ja useita reseptejä, joissa käytetään Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou -juustoa ja muita ainesosia, kuten kanaa ja lountzaa, pizaa, krutonkeja ja paprikaa sisältävää lihamurekettä ja prasotiganiaa [possun kanssa paistettua purjoa] ja viiniä.

Inhimillinen tekijä ja tapa, jolla se auttaa määrittämään tuotteen erityisyyden, on tiiviisti kytköksissä rajatun maantieteellisen alueen geomorfologiaan. Sitä hallitsee Kreikan suurin vuoristo, Pindos, joka vaikuttaa maidon laatuun ja juuston valmistustapaan.

Alueella on erityisesti paljon laidunmaata, joka ei sovellu muuntuyypiseen viljelyyn. Siksi asukkaiden pääelinkeino on laajaperäinen karjankasvatus ja maitotuotteiden tuotanto. Alueella vallitsevaan mannerilmastoon kuuluvat kylmät, lumiset talvet ja viileät kesät, joiden vuoksi vuotuinen keskilämpötila on 10 celsiusastetta. Alueella myös sataa usein: vuotuinen sademäärä on keskimäärin 600–800 mm, eikä kesällä ole pitkiä kuivia jaksoja. Ilmaston vaikutus näkyy selkeästi kasvillisuudessa, joka ei ole puhtaasti välimerellistä vaan muistuttaa vuoristoilla tai osittain vuoristoilla alueilla Keski-Euroopan kasvillisuutta: siellä on runsaasti kuusi-, pyökki-, kastanja-, tammi- ja plataanimetsiä ja laajoja niittyalueita. Alueella on havaittu yhteensä 2 012 luonnonvaraisten kasvien taksonia, joista 21,9 prosenttia on kotoperäisiä Balkaneilla ja 5,6 prosenttia on kotoperäisiä Kreikassa. Juusto valmistetaan sen rotuisten lampaiden ja vuohien maidosta, joita on kasvatettu alueella vuosikautia ja jotka ovat sopeutuneet sen ankariin ilmasto-olosuhteisiin. Tilat ovat keskikokoisia, ja niillä kasvatetaan vain laiduneläimiä, jotka tuottavat pieniä määriä runsasarvaista maitoa.

Alue on aromiankielisten paimentolaisten (valakkien) kotiseutu. He kehittivät Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou -juuston erityisen valmistustavan, joka on sopusoinnussa epätasaisen, vuoristosen maaston kanssa. Tämä on pääsyy siihen, että juustosta tuli yksi alueen päätuotteista ja se sai erinomaisen maineen. Juustonvalmistusprosessin ensimmäinen vaihe koostui siitä, että ylhäällä vuoristossa kesällä tuotettu maito juoksetettiin paikalla ja syntynyt juustomassa leikattiin ja kuljetettiin alas läheisille alangoille. Prosessin toisessa vaiheessa juustomassa sekoitettiin kuumaan veteen, minkä jälkeen juusto kypsytettiin. Tämän valmistustavan merkittävänä etuna on, että se mahdollistaa raakamaidon tai hapantuneen maidon käytön: kun juustomassaan sekoitetaan kuumaa vettä, se steriloituu osittain. Juuston hieman suolainen maku on tiheän kuivasuolauksen tulosta.

Koska paimentolaisten oli pidettävä eläimensä kesäisin korkealla vuoristossa, jossa ei ollut esimerkiksi meijereitä eikä jalostus-, kypsytyks- ja varastointitiloja, menetelmä soveltuu ihanteellisesti alueen maastoon ja ilmasto-olosuhteisiin. Ylhäällä vuoristossa kesäisin tuotettu maito muunnettiin välittömästi juustomassaksi, joka kuljetettiin sitten hevosilla matalammalle Kashkavali Pindou / Kashkaval Pindou -juuston valmistamista varten. Näin ratkaistiin ongelma, jossa vuorilla tuotettu maito oli säilöttävä, jotta siitä voitiin valmistaa juustoa. Tuote sai tästä myös nimensä "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou", sillä aromiankielinen ilmaisu "kashkaval" tarkoittaa hevosilla kuljetettua juustoa.

"Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" on tiivis juusto, jossa on hyvin vähän halkeamia eikä lainkaan kuorta. Nämä ominaisuudet ovat seurausta juuston valmistustavasta, johon liittyy erityisesti juustomassan leikkaaminen viipaleiksi ja sekoittaminen kuumaan veteen, kun happopitoisuus on oikea. Juustonvalmistusprosessin aikana juustomassan annetaan kypsyä, minkä jälkeen se leikataan kappaleiksi (viipaleiksi), jotka upotetaan hyvin kuumaan veteen. Juustomassasta tulee hyvin notkeaa ja se muistuttaa taikinaa, joten se on helppo muotoilla ensin vedessä ja sen jälkeen juustonvalmistuspöydällä. Kun massa siirretään muotteihin ja siitä muodostetaan juustokiekkoja, jotka sen jälkeen kovettuvat, se on yhtenäistä ja homogeenista, sen rakenne on kiinteä ja joustava, eikä siinä ei ole lainkaan halkeamia.

Tämä omaleimaisuus on onnistuttu säilyttämään nykyaikaisessa tuotantoprosessissa, jossa perinteisen menetelmän osatekijät pysyvät muuttumattomina. Mukautukset liittyvät turvallisuuteen ja jäljitettävyyteen. Ne eivät vaikuta juuston luonteeseen tai makuun, koska suurimmat erot ovat pastöroidun maidon käyttö ja se, että nykyään tuote merkitään ja pakataan. Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou -juuston perustavanlaatuisen erityisominaisuus on, että se valmistetaan edelleen lampaanmaidosta tai lampaan- ja vuohenmaidon seoksesta, toisin kuin samannimiset samankaltaiset juustot, joita valmistetaan lehmänmaidosta Balkanin maissa. Valmistukseen käytetty maito on tärkeä tekijä, joka yhdistää tuotteen rajattuun alueeseen, koska maidon suuri rasvapitoisuus antaa tuotteelle voimaisen maun. Lampaiden ja vuohien laiduntama Pindos-vuorten runsas aromaattisten kasvien ja yrttien valikoima saa puolestaan aikaan maidon korkean haihtuvien terpeenien ja aldehydien pitoisuuden, josta juusto saa voimakkaan kypsän arominsa.

**Tuote-eritelmän julkaisutiedot**

[https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/kashkavali\\_pindou\\_prod100124.pdf](https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/kashkavali_pindou_prod100124.pdf)

---