



2024/2017

1.8.2024

**RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2024/2017 DE LA COMMISSION**

**du 25 juillet 2024**

**enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [«Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» (IGP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires <sup>(1)</sup>, et notamment son article 52, paragraphe 3, point b),

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 90, paragraphes 1 et 2, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil <sup>(2)</sup>, qui a abrogé le règlement (UE) n° 1151/2012, ce dernier reste applicable aux demandes d'enregistrement d'appellations géographiques pour des produits agricoles et des denrées alimentaires reçues par la Commission et publiées au *Journal officiel de l'Union européenne* avant le 13 mai 2024.
- (2) Conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012, la demande d'enregistrement de la dénomination «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» en tant qu'indication géographique protégée (IGP) a été publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* <sup>(3)</sup>.
- (3) Le 7 juillet 2023, la Commission a reçu l'acte d'opposition et la déclaration d'opposition motivée correspondante de l'Allemagne. Le 17 juillet 2023, la Commission a transmis à la Grèce l'acte d'opposition. Le 8 août 2023, l'Allemagne a confirmé que la déclaration d'opposition motivée était complète et qu'elle ne souhaitait pas fournir d'informations supplémentaires.
- (4) La Commission a examiné la déclaration d'opposition motivée présentée par l'Allemagne et a considéré qu'elle était recevable.
- (5) L'Allemagne a fait valoir que le «Kashkaval» était un fromage fabriqué et commercialisé dans de nombreux États membres et dans des pays tiers et qu'il figurait dans la nomenclature tarifaire et dans le tarif douanier commun en tant que dénomination générique. Par conséquent, l'Allemagne a fait valoir que, si les dénominations «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» devaient être enregistrées en tant qu'indication géographique protégée, cela signifierait que les fabricants d'autres pays ne seraient plus autorisés à utiliser la dénomination «Kashkaval». Cela porterait directement atteinte à leurs droits et leur causerait un important préjudice économique.

En outre, l'Allemagne a fait valoir un éventuel non-respect des exigences prévues à l'article 5, paragraphe 2, et à l'article 7, paragraphe 1, du règlement (UE) n° 1151/2012 pour une indication géographique protégée.

- (6) Par lettre du 22 septembre 2023, la Commission a invité les parties intéressées à entamer les consultations appropriées afin de trouver un accord conformément à leurs procédures internes.

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

<sup>(2)</sup> Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

<sup>(3)</sup> JO C 175 du 17.5.2023, p. 23.

- (7) À l'issue des consultations, un accord a été trouvé entre la Grèce et l'Allemagne. Il a été communiqué à la Commission par lettre du 17 janvier 2024 et complété par le document unique modifié le 15 mai 2024. La Grèce a confirmé que, en sollicitant l'enregistrement de la dénomination «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou», elle n'avait pas pour but de réserver l'utilisation du terme «Kashkaval» et que, par conséquent, cette protection ne devait pas être accordée au seul nom «Kashkaval» mais uniquement à la dénomination composée «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» dans son ensemble. Le terme «Kashkaval» peut donc continuer à être utilisé sur le territoire de l'Union, pour autant que les principes et les règles applicables dans son ordre juridique soient respectés.
- (8) En outre, la Grèce et l'Allemagne ont convenu que le terme «Kashkaval» figurant dans le cahier des charges et dans le document unique devrait toujours être suivi du mot «Pindou/Πίνδου» afin de préciser que la protection ne concerne que cette dénomination composée. Tant le document unique que le cahier des charges ont été modifiés en conséquence.
- (9) En outre, la Grèce et l'Allemagne ont conclu que le règlement inscrivant dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées la dénomination «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» devrait inclure un considérant précisant l'étendue de la protection accordée.
- (10) Les modifications apportées au document unique et au cahier des charges ne sont pas considérées comme substantielles. Par conséquent, conformément à l'article 51, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission n'a pas réitéré l'examen de la demande et a conclu que les conditions d'enregistrement étaient remplies. La version consolidée du document unique devrait toutefois être publiée pour information en tant qu'annexe du présent règlement.
- (11) À la lumière de ce qui précède, la Commission considère que la dénomination «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» (IGP) doit être inscrite au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

#### *Article premier*

La dénomination «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» (IGP) est enregistrée.

#### *Article 2*

La dénomination «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» (IGP) doit être protégée dans son ensemble, tandis que le terme «Kashkaval» peut continuer à être utilisé pour les produits qui ne sont pas conformes au cahier des charges du produit «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» sur le territoire de l'Union, pour autant que les principes et les règles applicables dans son ordre juridique soient respectés.

#### *Article 3*

Le document unique consolidé figure à l'annexe du présent règlement.

*Article 4*

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 25 juillet 2024.

*Par la Commission*  
*La présidente*  
Ursula VON DER LEYEN

## ANNEXE

**Document unique**

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

PGI-GR-02821

Date de la demande: 6.12.2021

AOP ( ) IGP (X)

**1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

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

**2. État membre ou pays tiers**

Grèce

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire****3.1. Type de produit**

Classe 1.3. Fromages

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

«Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» est un fromage à pâte semi-dure fabriqué selon la technique de la pâte chauffée. Il est de couleur blanchâtre à jaunâtre, de forme cylindrique ou parallélépipédique. Sa saveur est butyrique, légèrement acide et un peu salée, ce qui le distingue des fromages du même type. L'addition régulière de sel lors du processus de production et le lait utilisé, qui se caractérise par une teneur élevée en matières grasses et un arôme prononcé et puissant, contribuent à ses caractéristiques gustatives.

La texture du fromage «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» est dense et compacte, avec peu de trous et sans croûte. Ses caractéristiques physico-chimiques sont les suivantes:

- teneur en matières grasses sur extrait sec > 45 %,
- teneur en matières grasses entre 27 et 30 %,
- teneur en protéines comprise entre 25 et 28 %,
- humidité maximale entre 40 et 45 %.

Enfin, sa teneur en sel (chlorure de sodium) varie entre 1,4 et 2 %, sa teneur en autres minéraux atteint 2,5 % et son pH est compris entre 5,0 et 5,3.

Le «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» est fabriqué à partir de lait local cru ou pasteurisé (lait de brebis ou mélange de lait de brebis et de lait de chèvre, ce dernier ne devant pas dépasser une proportion de 35 % du mélange) selon une technique de production spécifique mise au point par les éleveurs nomades de langue valaque de la région.

**3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Le «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» est fabriqué exclusivement à partir de lait cru ou pasteurisé provenant de races ovines et caprines traditionnellement élevées en système extensif dans l'aire délimitée. Ce lait se caractérise par une teneur élevée en matières grasses (au moins 6 %) en raison du pâturage extensif des animaux et de leur régime alimentaire à base de végétaux de la zone qui ont été stockés et séchés en vue de leur utilisation en cas de conditions météorologiques défavorables. La seule intervention autorisée concernant le lait utilisé dans le processus de fabrication du fromage est l'ajout de «présure traditionnelle grecque» disponible dans le commerce.

En ce qui concerne le lait produit dans l'aire délimitée qui est utilisé pour la production de «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» les exigences suivantes s'appliquent:

- i) le lait doit être du lait de brebis ou un mélange de lait de brebis et de lait de chèvre (ce dernier ne doit pas dépasser une proportion de 35 % du mélange);
- ii) le lait doit avoir une teneur en poids de matières grasses égale ou supérieure à 6 %;

- iii) les animaux ne doivent pas avoir été traités pendant au moins dix jours après la mise bas (pour le lait cru). Jusqu'à la coagulation, le lait doit être maintenu dans des conditions de température contrôlée, conformément à la législation en vigueur;
- iv) le lait ne doit pas être concentré ou additionné de lait en poudre, de protéines de lait, de caséinates, de colorants et de conservateurs;
- v) le lait ne doit pas ne pas contenir de résidus de médicaments vétérinaires (antibiotiques, par exemple), de pesticides et d'autres substances dangereuses.

#### 3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production de la matière première et toutes les étapes de la production du «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» ainsi que le premier conditionnement du produit doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

#### 3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

—

#### 3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

—

### 4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production du lait et de sa transformation pour la production du fromage «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» comprend l'ensemble de la région d'Épire, les unités régionales Kastoria, Grevena et Kozani de la région de Macédoine occidentale, et les unités régionales Trikala et Karditsa de la région de Thessalie.

### 5. Lien avec l'aire géographique

La principale caractéristique du lien entre le fromage «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» et l'aire géographique est la réputation de ce fromage, laquelle rattache le produit à la tradition, aux coutumes et à la vie économique de la région. La réputation est attestée par une multitude de témoignages écrits significatifs remontant à plus de 150 ans ou plus récents. Un élément supplémentaire qui lie le produit à l'aire géographique est le facteur humain, qui a contribué au développement du mode particulier de production, en parfaite adéquation avec le relief montagneux et difficile de l'aire.

Parmi les innombrables références écrites à la renommée indiscutable qui a associé le «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» à l'aire délimitée au fil des ans, on peut citer la célèbre histoire d'Alexandros Papadiamantis «Sto Christo sto Castro» [le Christ au château] (1892), «Peri kefalotiriou kai kashkavaliou» [Kefalotiri et kashkaval] (1900) par R. Dimitriadis, «Kashkavali» (1912) par E. D. Polichronidis, «The Nomads of the Balkans: an account of life and customs among the Vlachs of Northern Pindus» (1914), et «Nea Oikiaki Mageiriki» [Cuisine maison moderne] (1925), par A. Vitsikounakis. On recense également des références historiques au produit dans les ouvrages «Elliniki Tyrokonomia» [La fromagerie en Grèce] (1956) et «I istoria tou Ellinikou Galaktos kai ton Proiondon tou» [L'histoire du lait et des produits laitiers grecs] (2004). Enfin, la médaille d'or remportée par la société Grigoriadis lors de la foire internationale de Paris en 1909 est une preuve supplémentaire de la grande qualité du produit et de son importance commerciale au fil du temps. Ces caractéristiques distinctives perdurent aujourd'hui encore, étant donné que le fromage «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» a remporté un prix pour sa qualité à l'exposition PRODEXPO de Russie en février 2011 et à l'International Taste Institute en janvier 2021.

La renommée du produit et sa qualité élevée ont permis aux unités de production de l'aire délimitée de poursuivre sa fabrication et sa distribution jusqu'à aujourd'hui, comme en témoignent de nombreuses publications récentes. À titre d'exemple, dans «Tris aiones mia zoi: yiayia Filio i mikrasiatissa» (2005), mémoire de Filio Haidemenou, le produit est mentionné en lien avec les souvenirs de la vie quotidienne, de la vie rurale et du folklore, etc. dans l'aire délimitée, ce qui confirme qu'il est un fromage élaboré par les bergers ayant élevé leurs brebis dans les montagnes. L'ouvrage «Flavours of Greece» de Rosemary Barron, publié à Londres en 2011, fournit une description détaillée des produits laitiers et des fromages grecs, indiquant que ce fromage est un mélange particulier en raison de ses arômes. Dans le magazine Gastronomos, qui est consacré aux thèmes culinaires et aux matières premières, un article de Vivi Konstantinidou a été publié le 11 octobre 2021, dans lequel l'auteure décrit l'expérience consistant à donner pour la première fois du fromage à son fils, et recommande aux lecteurs d'essayer le Kashkavali Pindou, expliquant que ce produit permet de préparer d'excellents sandwiches au fromage grillés.

Enfin, une recherche sur l'internet indique plus de 6 000 références au produit ainsi que de nombreuses recettes pour l'élaboration de plats à base de fromage «Κασκαβάλι Πινδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πινδου/Kashkaval Pindou» en combinaison avec divers ingrédients, tels que le poulet au Lountza, la pizza, les rouleaux de viande hachée aux croûtons et paprika ou une poêlée de porc et poireaux au vin.

En ce qui concerne la contribution du facteur humain à la spécificité du produit, la géomorphologie de l'aire géographique délimitée, dominée par la présence de la plus grande chaîne montagneuse de Grèce, le massif du Pinde, qui contribue à la qualité du lait et à son mode de production, a joué un rôle clé.

En particulier, la zone est riche en pâturages mais n'est pas adaptée à d'autres types d'agriculture, de sorte que l'activité principale des habitants est l'élevage extensif et la production de produits laitiers. Le climat est continental, avec des hivers froids, des chutes de neige fréquentes, des étés frais, et une température moyenne annuelle de 10 °C. La région se caractérise également par des précipitations fréquentes avec une pluviométrie moyenne de 600 à 800 mm/an et une absence de sécheresse estivale intense. L'influence du climat se reflète sur la végétation qui n'est pas purement méditerranéenne, étant donné que les zones montagneuses ou semi-montagneuses de cette zone se caractérisent par la présence d'une végétation caractéristique d'Europe centrale, avec une abondance de sapins, de hêtres, de châtaigniers, de chênes, de platanes et de prairies extensives. La riche biodiversité de la région est unique et comprend au total 2 012 taxons végétaux naturels, dont 21,9 % sont endémiques des Balkans et 5,6 % endémiques de Grèce. La production laitière ovine et caprine provient de races élevées depuis de nombreuses années dans la région et adaptées aux conditions climatiques difficiles. Les exploitations sont de taille moyenne, avec des animaux de pâturage à faible productivité laitière et dont le lait se caractérise par une teneur élevée en matières grasses.

La région est le berceau d'éleveurs nomades de langue valaque qui ont développé un mode particulier de production du «Κασκαβάλι Πινδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πινδου/Kashkaval Pindou», qui est parfaitement adapté au relief difficile et montagneux de la région et qui a été la principale raison de son ancrage parmi les principaux produits de la région et de sa grande renommée. Le processus de production comprend une première phase qui se déroulait dans les massifs montagneux et consistait à coaguler le lait produit sur place pendant les mois d'été en une pâte fromagère qui, après avoir été découpée, était transportée vers les plaines voisines. Cette étape était suivie de la deuxième phase du processus de fabrication, qui comprenait la régénération/le remalaxage de la pâte fromagère dans de l'eau chaude et le processus d'affinage. La méthode d'élaboration du fromage «Κασκαβάλι Πινδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πινδου/Kashkaval Pindou» présente l'avantage important de permettre l'utilisation de lait cru ou de lait acide, étant donné que la pâte fromagère est partiellement assainie lors du malaxage dans l'eau chaude. Dans le même temps, le salage à sec maintes fois répété confère au produit son goût légèrement salé.

Cette technique est parfaitement adaptée au relief et aux conditions climatiques de la zone, qui obligent les éleveurs nomades à maintenir durant l'été leurs troupeaux à des altitudes élevées, où il n'existe pas de fromageries, de locaux de transformation, de caves d'affinage, d'entrepôts de stockage, etc. Le lait produit en été dans les zones montagneuses est immédiatement transformé en pâte fromagère, qui est descendue par des chevaux jusqu'à des altitudes inférieures pour devenir le produit final, c'est-à-dire le fromage «Κασκαβάλι Πινδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πινδου/Kashkaval Pindou». Ce savoir-faire particulier a permis aux éleveurs de résoudre le problème de la conservation du lait produit en montagne et de sa transformation en fromage. En outre, il a donné au produit sa dénomination «Κασκαβάλι Πινδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πινδου/Kashkaval Pindou», étant donné que la traduction libre du valaque «Kaskaval» signifie «fromage du cheval» (transporté par le cheval).

La texture du fromage «Κασκαβάλι Πινδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πινδου/Kashkaval Pindou» est à la fois dense et compacte, avec peu de trous et sans croûte. Ces caractéristiques structurelles sont dues au mode de fabrication du fromage, dont un élément important est la découpe de la pâte fromagère et le remalaxage à l'eau chaude lorsque le pH atteint le taux d'acidité souhaité. Plus précisément, au cours du processus de fabrication du fromage, la pâte fromagère est mise à maturer puis est découpée en bandes (tranches) immergées dans de l'eau chaude. De cette façon, elle devient une pâte très souple, qui peut être facilement travaillée dans l'eau d'abord, puis à l'extérieur sur la table fromagère. Ainsi, lorsque la pâte fromagère est ensuite placée dans un moule pour former la meule de fromage, où elle va par la suite durcir, elle se présente unie, homogène, de texture élastique et compacte et sans fissures.

Les spécificités du processus de production ont été reprises dans le processus moderne de fabrication du fromage, qui conserve les éléments du mode traditionnel. Les adaptations concernent la sécurité et la traçabilité et n'ont pas d'incidence sur le caractère et le goût du produit, étant donné que la principale différence réside dans l'utilisation de lait pasteurisé et la standardisation du produit. Une spécificité essentielle du «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» est que ce produit continue d'être élaboré à partir de lait de brebis ou d'un mélange de lait de brebis et de lait de chèvre, à la différence des fromages du même type portant le même nom actuellement produits dans les Balkans. Enfin, le lait utilisé est un facteur important du lien entre le produit et l'aire délimitée, étant donné que sa teneur élevée en matières grasses lui confère un goût butyrique, tandis que le pâturage extensif des ovins et des caprins dans la multitude d'herbes et de plantes aromatiques de la région du Pinde transmet au produit, par l'intermédiaire du lait, des quantités suffisantes de terpènes volatils et d'aldéhydes à l'origine de son arôme prononcé et puissant.

**Référence à la publication du cahier des charges**

[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)

---