



2024/2017

2024.8.1.

A BIZOTTSÁG (EU) 2024/2017 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2024. július 25.)

egy elnevezésnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről („Κασκαβάλι αίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ αίνδου / Kashkaval Pindou” [OF])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾, és különösen annak 52. cikke (3) bekezdésének b) pontjára,

mivel:

- (1) Az 1151/2012/EU rendeletet hatályon kívül helyező (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽²⁾ 90. cikkének (1) és (2) bekezdésével összhangban az 1151/2012/EU rendelet továbbra is alkalmazandó a Bizottsághoz 2024. május 13. előtt beérkezett és ugyanezen időpont előtt az Európai Unió Hivatalos Lapjában közzétett, mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek bejegyzése iránti kérelmekre.
- (2) Az 1151/2012/EU rendelet 50. cikke (2) bekezdése b) pontjának megfelelően a Bizottság közzétette az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* ⁽³⁾ a Görögország által a „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” elnevezés oltalom alatt álló földrajzi jelzéseként (OF) történő bejegyzésére vonatkozóan benyújtott kérelmet.
- (3) 2023. július 7-én a Bizottság kézhez kapta Németország felszólalását és az ahhoz kapcsolódó, indokolással ellátott felszólalási nyilatkozatot. A Bizottság 2023. július 17-én továbbította Görögországnak e felszólalást. 2023. augusztus 8-án Németország megerősítette, hogy az indokolással ellátott felszólalási nyilatkozat hiánytalan, és hogy nem kíván további információkat hozzáfűzni.
- (4) A Bizottság megvizsgálta a Németország által benyújtott indokolással ellátott felszólalási nyilatkozatot, és azt elfogadhatónak találta.
- (5) A felszólaló azt állította, hogy a „Kashkaval” számos tagállamban és harmadik országban gyártott és forgalmazott sajt, amely a vámtarifá-nómenklatúrában és a Közös Vámtarifában általános elnevezésként szerepel. A felszólaló ezért azzal érvelt, hogy ha a „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” elnevezéseket oltalom alatt álló földrajzi jelzéseként jegyeznék be, az azzal járna, hogy más országok gyártói már nem használhatnák a „Kashkaval” elnevezést. Ez közvetlenül sértené jogaikat, és jelentős gazdasági hátrányokat okozna nekik.

Ezenkívül a felszólaló az 1151/2012/EU rendelet 5. cikkének (2) bekezdésében és 7. cikkének (1) bekezdésében foglalt, az oltalom alatt álló földrajzi jelzésekre vonatkozó követelményeknek való esetleges meg nem felelésre vonatkozó állításokat fogalmazott meg.

- (6) 2023. szeptember 22-én kelt levelében a Bizottság felkérte az érdekelteket, hogy belső eljárásaiknak megfelelően folytassanak megfelelő konzultációkat annak érdekében, hogy egyezsége jussanak egymás között.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

⁽²⁾ Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

⁽³⁾ HL C 175., 2023.5.17., 23. o.

- (7) A konzultációkat követően Görögország és Németország megállapodásra jutott. Erről a Bizottságot 2024. január 17-én levélben tájékoztatták, amelyet 2024. május 15-én kiegészítettek a módosított egységes dokumentummal. Görögország megerősítette, hogy a „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” elnevezés bejegyzésének kérelmezésével nem kívánta fenntartani a „Kashkaval” kifejezés kizárólagos használatát, és következésképpen a „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” elnevezésre kérelmezett oltalom megadása nem terjedhet ki a „Kashkaval” önálló kifejezésre, csak a „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” összetett elnevezésre. A „Kashkaval” kifejezés tehát továbbra is használható az Unió területén, feltéve, hogy az Unió jogrendjében alkalmazandó elveket és szabályokat tiszteletben tartják.
- (8) Ezenkívül Görögország és Németország egyetértett abban, hogy a termékleírásban és az egységes dokumentumban szereplő „Kashkaval” kifejezést mindig a „Pindou”/„Πίνδου” szónak kell követnie annak egyértelművé tétele érdekében, hogy az oltalom csak erre az összetett elnevezésre vonatkozik. Ennek érdekében mind az egységes dokumentum, mind a termékleírás módosításra került.
- (9) Görögország és Németország továbbá arra a következtetésre jutott, hogy a „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” elnevezésnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről szóló rendeletnek tartalmaznia kell egy preambulumbekendést, amely meghatározza az oltalom hatályát.
- (10) Az egységes dokumentum és a termékleírás módosításai nem minősülnek jelentős mértékűnek. Ezért az 1151/2012/EU rendelet 51. cikke (4) bekezdésének megfelelően a Bizottság nem ismételte meg a kérelem vizsgálatát, és arra a következtetésre jutott, hogy a nyilvántartásba vétel feltételei teljesülnek. Az egységes dokumentum egységes szerkezetbe foglalt változatát azonban tájékoztatás céljából e rendelet mellékleteként közzé kell tenni.
- (11) A fentiek fényében a Bizottság úgy véli, hogy a „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” (OF) elnevezést indokolt bejegyezni az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” (OF) elnevezés bejegyzésre kerül.

2. cikk

A „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” (OF) elnevezést egészében oltalomban kell részesíteni, míg a „Kashkaval” kifejezés továbbra is használható az Unió területén olyan termékek esetében, amelyek nem felelnek meg a „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” termékleírásának, feltéve, hogy az Unió jogrendjében alkalmazandó elveket és szabályokat tiszteletben tartják.

3. cikk

Az egységes dokumentum egységes szerkezetbe foglalt szövegét e rendelet melléklete tartalmazza.

4. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2024. július 25-én.

a Bizottság részéről
az elnök
Ursula VON DER LEYEN

MELLÉKLET

Egységes dokumentum

„Κασκαβάλι άίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ άίνδου / Kashkaval Pindou”

PGI-GR-02821

A kérelem benyújtásának időpontja: 2021.12.6.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés [OEM vagy OFJ]

„Κασκαβάλι άίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ άίνδου / Kashkaval Pindou”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Görögország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

1.3. osztály: Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Κασκαβάλι άίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ άίνδου / Kashkaval Pindou” félkemény, forrázott alvadékkal készült sajt. Színe piszkosfehértől halványsárgáig terjed, és hengeres vagy paralelepipedon alakú. Íze vajas, enyhén savanykás és enyhén sós, amely megkülönbözteti a hasonló típusú sajtoktól. Ezek az ízjellemzők részben az előállítási folyamat részét képező időszakos sózásnak, valamint a magas zsírtartalmú, erős, érett aromával rendelkező tejnek tudhatók be.

A „Κασκαβάλι άίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ άίνδου / Kashkaval Pindou” sajtészta tömör állagú, nagyon kevés lyukkal, kéreg nélkül. Az alábbi fizikai-kémiai jellemzőkkel rendelkezik:

- Zsírtartalom a szárazanyagban > 45 %
- Zsírtartalom 27–30 %
- Fehérjetartalom 25–28 %
- Legnagyobb nedvességtartalom 40–45 %

Végezetül, a sótartalom (nátrium-klorid) 1,4 % és 2 % között van, az egyéb szervesen összetevők 2,5 %-ot tesznek ki, a pH-érték pedig 5,0 és 5,3 között van.

A „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” helyi nyers vagy pasztörözött tejből (juhtejből, illetve juh- és kecsketej keverékéből, amelyben az utóbbi a keverék kevesebb mint 35 %-át teszi ki) készül, a terület aromán nyelví nomád pásztorai által kifejlesztett különleges módszerrel.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Κασκαβάλι άίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ άίνδου / Kashkaval Pindou” kizárólag olyan juh- és kecskefajták nyers vagy pasztörözött tejéből készül, amelyeket a meghatározott területen hagyományosan külterjesen tenyésztnek. A tej magas (legalább 6 %-os) zsírtartalommal rendelkezik az állatok külterjes legeltetésének, illetve rossz időjárás idején a szárított és tárolt helyi növényekkel való takarmányozásnak köszönhetően. A sajt előállításához használt tejhez adható egyetlen anyag a kereskedelmi forgalomban elérhető „hagyományos görög tejtöltő”.

A meghatározott területen termelt és a „Κασκαβάλι Κίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ άίνδου / Kashkaval Pindou” előállításához használt teje a következő követelmények vonatkoznak:

- i. A tejnek juhtejnek vagy juh- és kecsketej keverékének kell lennie, ez utóbbi a keverék kevesebb mint 35 %-át teheti ki.
- ii. Zsírtartalma legalább 6 % w/w.

- iii. Az állatokat az ellést követően legalább 10 napig nem lehet megfejni (nyers tej esetében). Az alvasztásig a tejet a hatályos jogszabályoknak megfelelően ellenőrzött hőmérsékleten kell tárolni.
- iv. A tej nem lehet sűrített, és nem tartalmazhat tejport, tejfehérjét, kazeinsókat, színezékeket vagy tartósítószerket.
- v. Állatgyógyászati készítmények (pl. antibiotikumok), növényvédő szerek vagy más káros anyagok maradványai nem lehetnek jelen a tejben.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A tej előállítását és a „Κασκαβύλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβύλι Πίνδου / Kashkaval Pindou” sajt előállításának valamennyi szakaszát, beleértve az első csomagolást is, a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az a terület, ahol a tejet előállítják, valamint a „Κασκαβύλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβύλι Πίνδου / Kashkaval Pindou” sajt előállítási területe Epirus egész régióját, Nyugat-Macedónia régió Kastoria, Grevena és Kozani regionális egységeit, valamint Thesszália régió Trikala és Karditsa regionális egységeit foglalja magában.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az alapvető tényező, amely elválaszthatatlanul összekapcsolja a „Κασκαβύλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβύλι Πίνδου / Kashkaval Pindou” sajtot a földrajzi területtel, a termék hírneve, amely a terület hagyományaihoz, szokásaihoz és gazdasági életéhez kapcsolódik. Ezt számos fontos írásos feljegyzés is megerősíti egészen napjainkig: némelyikük több mint 150 évre nyúlik vissza. Egy másik fontos tényező, amely a terméket a földrajzi területtel összekapcsolja, az emberi tényező, amely a különleges előállítási módszer kialakulásához vezetett, amely tökéletesen megfelel az egyenetlen hegyvidéki domborzatnak.

A „Κασκαβύλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβύλι Πίνδου / Kashkaval Pindou” sajtot a meghatározott földrajzi területhez kötő, megkérdőjelezhetetlen hírnévre való utalást számtalan egyéb forrás mellett Alexandros Papadiamantis Sto Christo sto Castro [Krisztus a kastélynál] című híres novellájában (1892), R. Dimitriadis Peri kefalotiriou kai kashkavaliou [Kefalotiri és kashkaval] című művében (1900), E.D. Polichronidis Kashkavali című művében (1912), „A Balkán nomádjai: a Pindosz-hegység északi részén élő vlachok élete és szokásai” című 1914-es dokumentumban, valamint A. Vitsikounakis 1925-ben íródott Nea Oikiaki Mageiriki [Új otthoni konyha] című konyhaművészeti kötetében találhatunk. Az Elliniki Tyrokonomia [Sajtkészítés Görögországban] (1956) és az I istoria tou Ellinikou Galaktos kai ton Proiondon tou [A görög tej és tejtermékek története] című művekben (2004) is található történelmi utalások e termékre. Végezetül meg kell említeni a Grigoriadis vállalat által az 1909-es párizsi nemzetközi vásáron elnyert aranyérmét, amely további bizonyítéka annak, hogy a termék kiváló minőségű, és az idők során kereskedelmi jelentőségre tett szert. A „Κασκαβύλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβύλι Πίνδου / Kashkaval Pindou” a mai napig számos rendezvényen díjnyertes: 2011 februárjában a minőségéért díjat kapott az Oroszországban rendezett Prodexpón, 2021 januárjában pedig az International Taste Institute díját nyerte el.

A termék jó hírnevéből és kiváló minőségéből adódóan a meghatározott földrajzi területen működő termelőegységek továbbra is gyártják és forgalmazzák a terméket, amint azt számos közelmúltbeli kiadvány is bizonyítja. Például Filio Haidemenou 2005-ben kiadott Tris aiones mia zoi: yiayia Filio i mikrasiatissa című emlékirata a terméket a meghatározott földrajzi terület mindennapi életével, vidéki életével, népművészetével stb. kapcsolatos emlékek között említi, ami megerősíti, hogy ez volt a birkáikat a hegyekben legeltető pásztorok által készített sajtok egyike. A Flavours of Greece [Görögország ízei] című kiadványban (London 2011) Rosemary Barron részletes leírást készített a görög tejtermékekről és sajtokról, és a szerző megjegyzi, hogy a „Kashkavali”-t különleges íze miatt mezeiként szokták felszolgálni. Vivi Konstantinidou-nak a gasztronómiai témákkal és alapanyagokkal foglalkozó Gastronomos című magazin egyik számában megjelent cikkében a szerző leírja azzal kapcsolatos tapasztalatait, amikor kisfiának első alkalommal adott a sajtból, és mindenkinek ajánlja, hogy próbálja ki a „Kashkavali Pindou”-t, mivel szerinte kiváló sajtos pirítóst lehet vele készíteni (2021. október 11.).

Ha az internetes keresőbe beírjuk a termék nevét, több mint 6 000 találatot kapunk, köztük számos olyan receptet, amelyben a „Κασκαβάλι Κίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβόλι κίνδου / Kashkaval Pindou” egyéb hozzávalókkal együtt szerepel, például: csirke és lountza, pizza, fasírt krutonnal és paprikával, valamint prasotigania [póréhagymás sült disznóhús], illetve különféle borok mellé is ajánlják.

A meghatározott földrajzi terület geomorfológiájához szorosan kapcsolódik az emberi tényező, illetve az, hogy ez a tényező mennyire meghatározó a termék sajátosságai szempontjából. A területet Görögország legnagyobb hegyvidéke, a Pindosz uralja, amely hatással van a tej minőségére és a sajtkészítés módjára.

A terület lefelé gazdag, de nem alkalmas más gazdálkodási formák végzésére, így a lakosok fő tevékenysége a külterjes állattenyésztés és a tejtermékek előállítása. A terület kontinentális éghajlatú, hideg telekkel, gyakori havazással és hűvös nyarakkal, ami 10 °C-os éves átlaghőmérsékletet eredményez. Az esőzések szintén gyakoriak: az átlagos csapadékmennyiség évi 600–800 mm, és nyáron sincsenek hosszan tartó száraz időszakok. Az éghajlat hatása egyértelműen megmutatkozik a nem tisztán mediterrán növényzetben, mivel a hegyvidéki és félhegyvidéki területeken a növényzet hasonló a közép-európaihoz, ahol számos jegenyefenyő-, bükk-, gesztenye-, tölgy- és platánerdő, valamint kiterjedt gyepterületek találhatóak. A terület növényvilága gazdag és egyedülálló: összesen 2 012 vadon termő növényfajt jegyeztek fel, amelynek 21,9 %-a a Balkánon, 5,6 %-a pedig Görögországban őshonos. Azok a juhok és kecskék, amelyek tejt a sajt előállításához felhasználják, olyan fajtákból származnak, amelyeket a területen régóta tenyésztnek, és amelyek alkalmazkodtak a zord éghajlati viszonyokhoz. A gazdaságok közepes kapacitással rendelkeznek, és kis mennyiségű, de magas zsírtartalmú tejet adó legeltetett állatokat tartanak.

A terület az aromán nyelvű nomád pásztorok (vlachok) származási helye, akik kifejlesztették a „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” előállításának sajátos módját, amely teljes összhangban van a hegyvidéki domborzattal, és ez a fő oka annak, hogy az a terület egyik fő termékévé vált és kiváló hírnévre tett szert. A sajtkészítési folyamat első szakasza a nyáron a hegyekben termelt tej helyben történő alvasztásából áll, amelynek célja a felszeletelve a szomszédos sík területekre szállított sajtészta előállítása volt. Ezt követte a folyamat második szakasza, azaz az alvadék forró vízzel való elkeverése, majd a sajt érlelése. A „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” ilyen módon történő készítésének jelentős előnye van, mivel lehetővé teszi a nyers tej vagy a megsavanyodott tej felhasználását, mivel amikor a sajtészta forró vízzel összekeverik, azt részben sterilizálják. A gyakori száraz szél adja a sajt enyhén sós ízét.

Ez a módszer ideális a terület domborzati és éghajlati viszonyai szempontjából, amelyek miatt a nomád pásztoroknak nyáron nagy magasságban kellett tartaniuk állataikat, ahol nem voltak tejüzemek, feldolgozó létesítmények, érlelőkamrák, tárolók stb. A nyáron a hegyekben termelt tejből azonnal sajtészta készítették, amelyet azután az alacsonyabban fekvő területekre lóháton szállítottak, hogy „Kashkavali Pindou / Kashkaval Pindou”-t készítsenek belőle. Ez megoldotta azt a problémát, hogy miként lehet tartósítani a hegyekben termelt tejet, hogy abból sajt készülhessen. Innen kapta a nevét a „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou», mivel az aromán nyelvben a „kashkaval” kifejezés nyers fordításban „lóval szállított sajt” jelent.

A „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” sajtészta tömör állagú, nagyon kevés lyukkal, kéreg nélkül. Ezek a jellemzők az előállítási módnak tudhatók be, amelynek lényege, hogy a sajtészta szeletekre vágják, majd forró vízzel összekeverik, amikor a savasság megfelelő. Konkrétabban, a sajtészta készítése során a sajtészta érne hagyják, majd csíkokra (szeletekre) vágják, amelyeket nagyon forró vízbe merítenek. A teszteléshez hasonlóan a sajt nagyon rugalmasá válik, így könnyen alakítható először a vízben, majd sajt készítő asztalon. Így amikor a sajtot a sajtformákba teszik a később szilárdra váló sajt korong megformázásához, a sajtészta egységes, homogén, tömör, rugalmas állagú, repedések nélkül.

Ezt a sajátosságot sikeresen átmentették a modern gyártási folyamatba, amelyben a hagyományos módszer elemei változatlanok maradtak. A kiigazításokat a biztonság és a nyomonkövethetőség érdekében végezték el, de ezek nem befolyásolják a sajt jellegét vagy ízét, mivel a fő különbség a pasztőrözött tej használata, valamint az, hogy a terméket ma már márkajelzéssel és csomagolással látják el. A „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” sajt egyik alapvető egyedi jellemzője, hogy még mindig juhtejből vagy juh- és kecsketej keverékéből készül, ellentétben a balkáni országokban tehéntej felhasználásával készített, azonos nevű sajtokkal. Végezetül, a felhasznált tej egy olyan fontos tényező, amely összekapcsolja a terméket a meghatározott területtel, mivel magas zsírtartalma kölcsönzi a termék jellegzetes vajas ízét. Mivel a juhokat és a kecskéket a Pindosz-hegységben legeltetik, ahol sokféle aromás növény és fűszernövény terem, a tejszennanyagban magas az illékony terpének és aldehidek koncentrációja, ami erős és érett aromát kölcsönöz a sajtnak.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

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