



2024/2017

2024 8 1

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) 2024/2017

2024 m. liepos 25 d.

kuriuo į saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą įtraukiamas pavadinimas („Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ (SGN))

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ⁽¹⁾, ypač į jo 52 straipsnio 3 dalies b punktą,

kadangi:

- (1) pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ⁽²⁾, kuriuo panaikintas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, 90 straipsnio 1 ir 2 dalis, Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 toliau taikomas žemės ūkio ir maisto produktų geografinių nuorodų registravimo paraiškoms, kurias Komisija gavo ir kurios *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* paskelbtos anksčiau nei 2024 m. gegužės 13 d.;
- (2) pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50 straipsnio 2 dalies a punktą, Graikijos paraiška įregistruoti pavadinimą „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ kaip saugomą geografinę nuorodą (SGN) paskelbta *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* ⁽³⁾;
- (3) 2023 m. liepos 7 d. Komisija gavo Vokietijos pranešimą apie prieštaravimą ir susijusį pagrįstą prieštaravimo pareiškimą. 2023 m. liepos 17 d. Komisija pranešimą apie prieštaravimą persiuntė Graikijai. 2023 m. rugpjūčio 8 d. Vokietija patvirtino, kad pagrįstas prieštaravimo pareiškimas yra išsamus ir kad ji nenori pateikti jokios papildomos informacijos;
- (4) Komisija išnagrino Vokietijos pateiktą pagrįstą prieštaravimo pareiškimą ir nustatė, kad jis yra priimtinas;
- (5) prieštaravimą pateikusi šalis teigė, kad „Kashkaval“ yra daugelyje valstybių narių ir trečiojoje valstybėje gaminamas ir parduodamas sūris, įtrauktas į maitinamųjų produktų nomenklatūrą ir bendrąjį maitinamųjų produktų tarifą kaip bendrinis pavadinimas. Todėl prieštaravimą pateikusi šalis teigė, kad jei pavadinimai „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ būtų registruojami kaip saugoma geografinė nuoroda, tai reikštų, kad kitų šalių gamintojams nebebūtų leidžiama naudoti pavadinimo „Kashkaval“. Tai tiesiogiai pažeistų jų teises ir sukeltų jiems didelių ekonominių sunkumų.

Be to, prieštaravimą pateikusi šalis teigė, kad saugoma geografinė nuoroda galimai neatitinka Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 5 straipsnio 2 dalies ir 7 straipsnio 1 dalies reikalavimų;

- (6) 2023 m. rugsėjo 22 d. raštu Komisija paragino suinteresuotąsias šalis pradėti atitinkamas konsultacijas, kad, laikydamosi savo vidaus tvarkos, jos pasiektų susitarimą;

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

⁽²⁾ 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

⁽³⁾ OL C 175, 2023 5 17, p. 23.

- (7) po konsultacijų Graikija ir Vokietija pasiekė susitarimą. Apie jį Komisijai pranešta 2024 m. sausio 17 d. raštu, o 2024 m. gegužės 15 d. jis papildytas iš dalies pakeistu bendruoju dokumentu. Graikija patvirtino, kad pateikdama paraišką įregistruoti pavadinimą „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ ji nesiekė išimtinės teisės vartoti terminą „Kashkaval“, todėl ta apsauga, kuri turi būti suteikta pavadinimui „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“, turėtų apimti ne atskirą pavadinimą „Kashkaval“, o tik visą sudėtinį pavadinimą „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“. Todėl terminą „Kashkaval“ turėtų būti leidžiama toliau vartoti Sąjungos teritorijoje, jei laikomasi Sąjungos teisės sistemoje taikomų principų ir taisyklių;
- (8) be to, Graikija ir Vokietija susitarė, kad produkto specifikacijoje ir bendrajame dokumente po termino „Kashkaval“ visada turėtų būti rašomas žodis „Pindou“ / „Πίνδου“, kad būtų aišku, jog apsauga taikoma tik šiam sudėtiniam pavadinimui. Tuo tikslu buvo iš dalies pakeistas ir bendrasis dokumentas, ir produkto specifikacija;
- (9) be to, Graikija ir Vokietija padarė išvadą, kad į reglamentą, kuriuo į saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą įtraukiamas pavadinimas „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“, turėtų būti įtraukta konstatuojamoji dalis su nurodyta apsaugos taikymo sritimi;
- (10) bendrojo dokumento ir produkto specifikacijos pakeitimai nelaikomi esminiais. Todėl pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnio 4 dalį Komisija pakartotinai nenagrinėjo paraiškos ir padarė išvadą, kad registravimo sąlygos įvykdytos. Tačiau konsoliduota bendrojo dokumento redakcija informavimo tikslais turėtų būti skelbiama kaip šio reglamento priedas;
- (11) atsižvelgdama į tai, kas išdėstyta, Komisija mano, kad pavadinimas „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ (SGN) turėtų būti įtrauktas į saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Įregistruojamas pavadinimas „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ (SGN).

2 straipsnis

Pavadinimas „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ (SGN) turėtų būti saugomas visas, o terminas „Kashkaval“ gali būti toliau vartojamas produktams, kurie neatitinka produkto „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ specifikacijos Sąjungos teritorijoje, su sąlyga, kad laikomasi jos teisinėje sistemoje taikomų principų ir taisyklių.

3 straipsnis

Konsoliduota bendrojo dokumento redakcija pateikiama šio reglamento priede.

4 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2024 m. liepos 25 d.

Komisijos vardu
Pirmininkė
Ursula VON DER LEYEN

PRIEDAS

Bendrasis dokumentas

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

PGI-GR-02821

Paraiškos pateikimo data – 2021 12 6

SKVN () SGN (X)

1. (SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)

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

2 Valstybė narė arba trečioji šalis

Graikija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis**

1.3 klasė. Sūriai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

SGN „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ žymimas produktas yra pusiau kietas plikytos varškės sūris. Jis yra nuo balkšvos iki blyškiai geltonos spalvos, cilindro arba gretasienio formos. Savo sviestiniu, šiek tiek rūgštu ir sūroku skoniu jis išsiskiria iš panašių šios rūšies sūrių. Šias skonio savybes iš dalies lemia gamybos proceso metu periodiškai pridedama druska ir naudojamas pienas, kuris pasižymi dideliu riebalų kiekiu ir stipriu, brandžiu aromatu.

SGN „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ žymimas sūris yra tvirtos, kompaktiškos tekstūros, su nedaug akučių ir be plutos. Jam būdingos šios fizikinės ir cheminės savybės:

- riebalų kiekis sausojoje medžiagoje > 45 %
- riebalų kiekis 27–30 %
- baltymų kiekis 25–28 %
- didžiausias drėgmės kiekis 40–45 %

Galiausiai, druskos (natrio chlorido) kiekis yra 1,4–2 %, kiti neorganiniai komponentai sudaro 2,5 %, o pH yra 5,0–5,3.

SGN „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ žymimas sūris gaminamas iš vietinio žalio arba pasterizuoto pieno (avių pieno arba avių ir ožkų pieno mišinio, kai pastarasis sudaro mažiau nei 35 % mišinio), taikant specifinį metodą, kurį sukūrė šioje vietovėje gyvenantys arumunų kalba kalbantys klajokliai piemenys.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavinės medžiagos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

SGN „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ žymimas sūris gaminamas tik iš žalio arba pasterizuoto avių ir ožkų veislių, kurios tradiciškai buvo ekstensyviai auginamos nurodytoje vietovėje, pieno. Piene yra daug riebalų (ne mažiau kaip 6 %), nes gyvuliai daug laiko ganosi arba, esant nepalankioms oro sąlygoms, yra šeriami džiovintu ir sandėliuojamu vietinių augalų pašaru. Į pieną, iš kurio gaminamas sūris, galima dėti tik prekyboje prieinamą „tradicinį graikišką šliužo fermentą“.

Nustatytoje vietovėje pagamintam pienui, kuris naudojamas SGN „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ žymimam sūriui gaminti, taikomi šie reikalavimai:

- i) pienas turi būti avių arba avių ir ožkų pieno mišinys, kuriame ožkų pienas turi sudaryti mažiau kaip 35 %;
- ii) riebalų kiekis turi būti ne mažesnis kaip 6 % m/m;

- iii) gyvulių negalima melžti mažiausiai 10 dienų po palikuonių atsivedimo (žalio pieno atveju); kol pienas bus sutrauktas, jis turi būti laikomas kontroliuojamoje temperatūroje pagal galiojančius teisės aktus;
- iv) pienas neturi būti kondensuotas, į jį neturi būti pridėta pieno miltelių, pieno baltymų, kazeino druskų, dažiklių ar konservantų;
- v) piene neturi būti veterinarinių vaistų (pvz., antibiotikų), pesticidų ar kitų kenksmingų medžiagų likučių.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Pieno gamyba ir visi SGN „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ žymimo sūrio gamybos etapai, įskaitant pirminį pakavimą, turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

–

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės

–

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Pieno gamybos ir SGN „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ žymimo sūrio gamybos vietovė apima visą Epyro regioną, Vakarų Makedonijos regiono Kastorijos, Grevenos ir Kozanės regioninius vienetus bei Tesalijos regiono Trikalos ir Kardicos regioninius vienetus.

5. Ryšys su geografinė vietovė

Pagrindinis veiksnys, kuris neatskiriamai sieja SGN „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ žymimą sūrį su geografinė vietovė, yra jo reputacija, susijusi su vietovės tradicijomis, papročiais ir ekonominiu gyvenimu. Tai patvirtina daugybė svarbių rašytinių šaltinių – nuo senesnių nei 150 metų iki šiuolaikinių. Kitas svarbus elementas, siejantis produktą su geografinė vietovė, yra žmogiškasis veiksnys – sukurtas specifinis gamybos metodas, puikiai tinkantis taikyti nelygiose kalnuotose vietovėse.

Tarp daugybės rašytinių šaltinių, kuriuose minima neabejotina SGN „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ žymimo produkto reputacija, daugelį metų siejamą su nustatyta vietovė, yra garsus Alexandros Papadiamantis apsakymas „Sto Christo sto Castro“ (Kristus pilyje, 1892 m.), R. Dimitriadis „Peri kefalotiriu kai kashkavaliou“ (Kefalotyris ir kaškavalis, 1900 m.), E. D. Polichronidis „Kashkavali“ (Kaškavalis, 1912 m.), „Balkanų klajokliai: pasakojimas apie Šiaurės Pindo valakų gyvenimą ir papročius“ (1914 m.) ir A. Vitsikounakis „Nea Oikiaki Mageiriki“ (Naujas maisto gaminimas namuose, 1925 m.). Taip pat istorinių nuorodų į šį produktą yra leidiniuose „Elliniki Tyrokomia“ (Graikiško sūrio gamyba, 1956 m.) ir „I istoria tou ellinikou galaktos kai ton proiondon tou“ (Graikiško pieno ir pieno produktų istorija, 2004 m.). Galiausiai, aukso medalis, kurį 1909 m. tarptautinėje Paryžiaus mugėje laimėjo įmonė „Grigoriadis“, yra dar vienas įrodymas, kad šis produktas ilgainiui tapo kokybiškas ir komerciškai svarbus. SGN „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ žymimas sūris iki šiol pelno apdovanojimus – 2011 m. vasario mėn. parodoje „Prodexpo“ (Rusija) jis pelnė apdovanojimą už kokybę, o 2021 m. sausio mėn. – Tarptautinio skonio instituto apdovanojimą.

Puiki produkto reputacija ir aukšta kokybė lėmė tai, kad nustatytoje vietovėje esantys gamybos padaliniai, kaip liudija daugybė neseniai paskelbtų publikacijų, jį gamina ir platinai ki šiol. Pavyzdžiui, Filio Haidemenou memuaruose „Tris aiones mia zoi: yiayia Filio i mikrasiatissa“ (2005 m.) šis produktas minimas prisiminimuose apie nustatytos vietovės kasdienybę, kaimo gyvenimą, folklorą ir kt. – tai patvirtina, kad šis sūris buvo vienas iš kalnų avių piemenų gaminamų sūrių. Rosemary Barron knygoje „Graikijos skoniai“ (Londonas, 2011 m.) išsamiai aprašomi graikiški pieno produktai ir sūriai, taip pat autorė pažymi, kad dėl savo skonio šis sūris yra ypatingas „meze“ (užkandžių) sūris. Kulinarinėms temoms ir žaliavoms skirtame žurnale „Gastronomos“ išspausdintas Vivi Konstantinidou straipsnis, kuriame autorė aprašo savo patirtį pirmą kartą pasiūlant sūniui sūrio ir rekomenduoja išbandyti sūrį „Kashkavali Pindou“, sakydama, kad iš jo gaminami puikūs skrudinti sumuštiniai su sūriu (2021 m. spalio 11 d.).

Internetėje pateikiama daugiau nei 6 000 šio produkto paieškos rezultatų ir daugybė patiekalų receptų, kuriuose SGN „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ žymimas sūris naudojamas kartu su kitais ingredientais, pavyzdžiui, vištiena ir graikiška rūkyta nugarine, pica, maltos mėsos kepsniu su džiovintais ir paprika, „prasotigania“ (porais, keptais su kiauliena) ir vynu.

Žmogiškasis veiksnys ir tai, kaip jis padeda nulemti produkto specifiškumą, yra glaudžiai susiję su nustatytos geografinės vietovės, kurioje ypatingą vietą užima didžiausia Graikijos kalnų grandinė Pindas, geomorfologija, turinčia įtakos pieno kokybei ir sūrio gaminimo būdai.

Konkrečiai, šioje vietovėje gausu ganyklų ir ji nėra tinkama kitokiam ūkininkavimui, todėl pagrindinė gyventojų veikla – ekstensyvi gyvulininkystė ir pieno produktų gamyba. Čia vyrauja žemyninis klimatas, kuriam būdingos šaltos žiemos, kai dažnai sniega, ir vėsios vasaros; vidutinė metinė temperatūra siekia 10 °C. Taip pat dažnai lyja: vidutinis kritulių kiekis yra 600–800 mm per metus, o vasarą sausų orų laikotarpiai netrunka ilgai. Aiškiai matoma klimato įtaka augmenijai, kuri nėra vien Viduržemio jūros regiono, nes kalnuotose ir pusiau kalnuotose vietovėse ji panaši į Vidurio Europos augmeniją, kuriai būdinga daug eglių, bukų, kaštonų, ąžuolų ir platanų miškų bei dideli pievų plotai. Šioje vietovėje taip pat yra didelė ir unikali augalų įvairovė – iš viso užregistruota 2 012 laukinių augalų taksonų, iš kurių 21,9 % yra endeminiai Balkanuose ir 5,6 % – Graikijoje. Avys ir ožkos, kurių pienas naudojamas sūriui gaminti, yra šioje vietovėje daug metų auginamų veislių ir yra prisitaikiusios prie atšiaurių klimato sąlygų. Ūkiai yra vidutinio dydžio ir juose laikomi tik ganomi gyvuliai, iš kurių primelžiamas nedidelis kiekis pieno, tačiau jis yra labai riebus.

Iš šios vietovės yra kilę arumunų kalba kalbantys klajokliai piemenys (valakai), kurie ištobulino ypatingą SGN „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ žymimo sūrio gamybos būdą, puikiai pritaikytą prie nelygios kalnuotos vietovės. Tai pagrindinė priežastis, dėl kurios šis sūris tapo vienu iš svarbiausių šios vietovės produktų ir įgijo puikią reputaciją. Sūrio gamybos proceso pirmasis etapas – vasarą kalnuose pagaminto pieno sutraukinimas vietoje, kad būtų galima gauti sūrio masę, kuri buvo pjaustoma ir gabenama į kaimynines žemumų vietoves. Po to sekė antrasis proceso etapas, kurio metu varškė sumaišoma su karštu vandeniu ir sūris brandinamas. Šis SGN „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ žymimo sūrio gamybos būdas pasižymi dideliu privalumu, nes galima naudoti žalią arba raugintą pieną, kadangi sūrio masė, sumaišyta su karštu vandeniu, iš dalies sterilizuojama. Dažnas sausas sūdytas suteikia sūriui sūroką skonį.

Šis metodas idealiai pritaikytas prie vietovės reljefo ir klimato sąlygų, nes vasarą klajokliai piemenys turėjo laikyti gyvulius dideliame aukštyje, kur nebuvo pieninių, perdirbimo įrenginių, brandinimo kamerų, sandėlių ir pan. Vasarą kalnuose pagamintas pienas buvo iš karto perdirbamas į sūrio masę, kuri buvo arkliais gabenama į žemesnes vietoves ir iš jos gaminamas SGN „Kashkavali Pindou / Kashkaval Pindou“ žymimas sūris. Taip buvo išspręsta problema, kaip išsaugoti kalnuose pagamintą pieną, kad iš jo būtų galima gaminti sūrį. Iš to gimė ir produkto pavadinimas – „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“, nes terminas „kashkaval“, grubiai išverstas iš aromenų kalbos, reiškia arklių vežamą sūrį.

SGN „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ žymimas sūris yra tvirtos, kompaktiškos tekstūros, su nedaug akučių ir be plutos. Šias savybes lemia gamybos būdas, kai sūrio masė supjaustoma gabalais ir, pasiekus reikiamą rūgštingumą, sumaišoma su karštu vandeniu. Tiksliau, sūrio gamybos proceso metu sūrio masė paliekama bręsti, tada ji supjaustoma juostomis (gabalais), kurie panardinami į labai karštą vandenį. Sūrio masė tampa labai lanksti, panaši į tešlą, todėl ją galima lengvai formuoti iš pradžių vandenyje, o paskui ant sūrio gaminimo stalo. Todėl, kai sūris perkeliamas į formas, norint suformuoti sūrio galvas, kurios vėliau kietėja, jis būna vientisas, vienalytis, tvirtos, elastingos tekstūros ir be įtrūkimų.

Šis specifiškumas sėkmingai perkeltas į šiuolaikinį gamybos procesą, kuriame tradicinio metodo elementai išliko nepakitę. Padaryti koregavimai yra susiję su sauga ir atsekamumu, tačiau tai neturi įtakos sūrio savybėms ar skoniui, nes pagrindinis skirtumas yra tas, kad naudojamas pasterizuotas pienas ir kad produktas dabar turi prekės ženklą ir yra pakuojamas. Pagrindinė specifinė SGN „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ žymimo sūrio savybė yra ta, kad jis vis dar gaminamas iš avių pieno arba avių ir ožkų pieno mišinio, kitaip nei Balkanų šalyse gaminami to paties pavadinimo sūriai iš karvių pieno. Galiausiai, naudojamas pienas yra svarbus veiksnys, siejantis produktą su nustatyta vietoje, nes didelis riebalų kiekis piene suteikia produktui sviestinį skonį, o dėl avių ir ožkų suėdamų aromatinių augalų ir žolelių įvairovės, ganantis Pindo kalnuose, piene yra daug lakiųjų terpenų ir aldehidų, kurie suteikia sūriui stiprų, brandų aromatą.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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