



2024/2017

1.8.2024.

**KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) 2024/2017**

(2024. gada 25. jūlijs)

**par nosaukuma ierakstīšanu Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" (AÇIN)**

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām <sup>(1)</sup> un jo īpaši tās 52. panta 3. punkta b) apakšpunktu,

tā kā:

- (1) Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 <sup>(2)</sup>, ar ko atcēla Regulu (ES) Nr. 1151/2012, 90. panta 1. un 2. punktā ir noteikts, ka Regulu (ES) Nr. 1151/2012 turpina piemērot lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrācijas pieteikumiem, kurus Komisija saņēmusi un *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* publicējusi pirms 2024. gada 13. maija.
- (2) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Grieķijas pieteikums, kurā lūgts nosaukumu "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" reģistrēt par aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (AÇIN), tika publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* <sup>(3)</sup>.
- (3) 2023. gada 7. jūlijā Komisija saņēma Vācijas paziņojumu par iebildumu un ar to saistīto pamatoto iebildumu paziņojumu. Paziņojumu par iebildumu Komisija nosūtīja Grieķijai 2023. gada 17. jūlijā. 2023. gada 8. augustā Vācija apstiprināja, ka pamatotais iebildumu paziņojums ir pilnīgs un ka papildinformāciju tā nevēlas sniegt.
- (4) Vācijas atsūtīto pamatoto iebildumu paziņojumu Komisija izskatīja un atzina par pieņemamu.
- (5) Iebildumu iesniedzēja apgalvo, ka sieru "Kashkaval" ražo un tirgo daudzās dalībvalstīs un trešās valstīs un ka muitas tarifa nomenklatūrā un kopējā muitas tarifā šis nosaukums minēts kā sugasvārds. Tāpēc iebildumu iesniedzēja apgalvo, ka nosaukuma "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" reģistrācija par aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi nozīmētu, ka citu valstu ražotāji nosaukumu "Kashkaval" vairs nedrīkstētu lietot. Šādi tiktu tieši pārkāptas attiecīgo ražotāju tiesības un tiem tiktu radīts ievērojams saimnieciskais kaitējums.

Turklāt iebildumu iesniedzēja norāda uz iespējamu neatbilstību Regulas (ES) Nr. 1151/2012 5. panta 2. punkta un 7. panta 1. punkta prasībām, kuras attiecas uz aizsargātām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm.

- (6) Ar 2023. gada 22. septembra vēstuli Komisija aicināja ieinteresētās personas uzsākt attiecīgas apspriedes, lai panāktu savstarpējo vienošanos saskaņā ar minēto personu iekšējām procedūrām.

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

<sup>(2)</sup> Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

<sup>(3)</sup> OVC 175, 17.5.2023., 23. lpp.

- (7) Pēc apspriešanās starp Grieķiju un Vāciju tika panākta vienošanās. Par to Komisijai tika paziņots ar 2024. gada 17. janvāra vēstuli, kura 2024. gada 15. maijā tika papildināta ar grozīto vienoto dokumentu. Grieķija apstiprināja, ka, iesniedzot pieteikumu nosaukuma “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” reģistrācijai, tās nolūks nebija rezervēt apzīmējuma “Kashkaval” lietošanu, attiecīgi aizsardzība, kas piešķirama nosaukumam “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” nebūtu jāattiecinā uz atsevišķo nosaukumu “Kashkaval”, bet gan tikai uz salikto nosaukumu “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” kopumā. Tāpēc būtu jāatļauj apzīmējumu “Kashkaval” arī turpināt lietot Savienības teritorijā, ar nosacījumu, ka tiek ievēroti tās tiesību sistēmā piemērojamie principi un noteikumi.
- (8) Grieķija un Vācija arī vienojās, ka produkta specifikācijā un vienotajā dokumentā apzīmējumam “Kashkaval” vienmēr jāpievieno vietvārds “Pindou”/“Πίνδου”, lai skaidri norādītu, ka aizsardzība attiecas tikai uz šo salikto nosaukumu. Šajā nolūkā tika grozīts gan vienotais dokuments, gan produkta specifikācija.
- (9) Turklāt Grieķija un Vācija nonāca pie secinājuma, ka regulā par nosaukuma “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” ierakstīšanu Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā būtu jāiekļauj apsvērums, kas precizē aizsardzības tvērumu.
- (10) Vienotā dokumenta un produkta specifikācijas grozījumi nav uzskatāmi par būtiskiem. Tāpēc saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 51. panta 4. punktu Komisija pieteikuma izskatīšanu neatkārtoja un secināja, ka reģistrācijas nosacījumi ir izpildīti. Tomēr vienotā dokumenta konsolidētā redakcija būtu informācijas nolūkā jāpublicē šīs regulas pielikumā.
- (11) Ņemot vērā iepriekš minēto, Komisija uzskata, ka nosaukums “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” (AĢIN) būtu jāieraksta Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

### 1. pants

Nosaukums “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” (AĢIN) ar šo tiek reģistrēts.

### 2. pants

Nosaukums “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” (AĢIN) būtu jāaizsargā kopumā, savukārt attiecībā uz produktiem, kas produkta “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” specifikācijai neatbilst, apzīmējumu “Kashkaval” drīkst turpināt lietot Savienības teritorijā ar nosacījumu, ka tiek ievēroti tās tiesību sistēmā piemērojamie principi un noteikumi.

### 3. pants

Vienotā dokumenta konsolidētā redakcija ir izklāstīta šīs regulas pielikumā.

4. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2024. gada 25. jūlijā

Komisijas vārdā –  
priekšsēdētāja  
Ursula VON DER LEYEN

## PIELIKUMS

## Vienotais dokuments

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

PGI-GR-02821

Pieteikuma iesniegšanas datums: 6.12.2021.

ACVN () AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

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

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Grieķija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.3. grupa. Siers

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Produkts “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” ir pusciets karsētas siera masas siers. Tas ir pelēkbaltā vai gaiši dzeltenā krāsā, un tam ir cilindra vai paralēlskalda forma. Tam ir sviestaina, skābena un nedaudz sāļa garša, kas to atšķir no līdzīgiem šāda veida sieriem. Minētās garšas īpašības daļēji ir saistītas ar periodisko sāls pievienošanu, kas ir daļa no ražošanas procesa, un ar izmantoto pienu, kuram ir augsts tauku saturs un spēcīgs, nobriedis aromāts.

Produktam “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” ir stingra, kompakta konsistence, ļoti rets acojums un nav mizas. Tam piemīt šādas fizikālķīmiskās īpašības:

- tauku saturs sausnā: > 45 %,
- tauku saturs: 27–30 %,
- olbaltumvielu saturs: 25–28 %,
- maksimālais mitruma saturs: 40–45 %.

Visbeidzot, sāls (nātrija hlorīda) saturs ir no 1,4 % līdz 2 %, citu neorganisko sastāvdaļu saturs ir 2,5 %, bet pH ir no 5,0 līdz 5,3.

Produktu “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” ražo no vietējā svaigpiena vai pasterizēta piena (aitas piena vai aitas un kazas piena maisījuma, kurā kazas piena saturs ir mazāks nekā 35 % maisījuma), izmantojot īpašu metodi, ko izstrādājuši apgabala nomadu ganāmpulku turētāji, kuri runā aromūnu valodā.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Produktu “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” ražo tikai no svaigpiena vai pasterizēta piena, ko iegūst no tādu šķirņu aitām un kazām, kuras tradicionāli audzētas ekstenšīvas turēšanas apstākļos noteiktajā apgabalā. Pienam ir augsts tauku saturs (vismaz 6 %), jo dzīvnieki pārsvarā ganās ārā vai sliktos laikapstākļos tiek baroti ar izkaltētajiem un saglabātajiem vietējiem augiem. Vienīgā viela, ko drīkst pievienot siera ražošanā izmantotajam pienam, ir komerciāli pieejamais “Grieķijas tradicionālais himozīns”.

Pienam, ko iegūst noteiktajā apgabalā un izmanto produkta “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” ražošanā, jāatbilst turpmāk uzskaitītajām prasībām.

- i) Jāizmanto aitas piens vai aitas un kazas piena maisījums, kurā kazas piena saturs ir mazāks nekā 35 % maisījuma.
- ii) Piena tauku saturam jābūt vismaz 6 % (masas).

- iii) Dzīvniekus nedrīkst slaukt vismaz 10 dienas pēc atnešanās (ja izmanto svaigpienu). Līdz piena recināšanai tas jāglabā kontrolētā temperatūrā atbilstoši spēkā esošo tiesību aktu prasībām.
- iv) Piens nedrīkst būt kondensēts, tam nedrīkst pievienot piena pulveri, piena olbaltumvielas, kazeīna sāļus, krāsvielas vai konservantus.
- v) Pienā nedrīkst būt veterināro zāļu (piemēram, antibiotiku), augu aizsardzības līdzekļu vai citu kaitīgo vielu atlieku.

#### 3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Piena ražošanai un visiem siera “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” ražošanas posmiem, ieskaitot sākotnējo iepakojumu, jānoris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

#### 3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi

—

#### 3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

—

### 4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Apgabals, kurā ražo pienu un gatavo sieru “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” ir viss Ēpeiras [Ίπεiros] reģions, Kastoria, Grevena un Kozani reģionālās vienības Rietummaķedonijas reģionā un Trikala un Karditsa reģionālās vienības Tesālijas [Thessalía] reģionā.

### 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Galvenais faktors, kas sieru “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” nesaraucami saista ar ģeogrāfisko apgabalu, ir šā produkta reputācija, kas saistīta ar apgabala tradīcijām, paražām un saimniecisko dzīvi. To apstiprina daudzi svarīgi ieraksti, kas izdarīti vairāk nekā pirms 150 gadiem un līdz pat mūsdienām. Vēl viens svarīgs faktors, kas produktu saista ar ģeogrāfisko apgabalu, ir cilvēkfaktors, kura ietekmē izveidojās īpaša ražošanas metode, kas ir perfekti piemērota nelīdzenajam, kalnainajam reljefam.

Neskaitāmās rakstiskās atsaucēs uz neapšaubāmo reputāciju, kas produktu “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” gadu gaitā saistījusi ar noteikto apgabalu, ietver slaveno Alexandros Papadiamantis īso stāstu “Sto Christo sto Castro” [“Kristus pie pils”] (1892), R. Dimitriadis darbu “Peri kefalotiriou kai kashkavaliou” [“Kefalotiri un kashkaval”] (1900), E. D. Polichronidis darbu “Kashkavali” (1912), darbu “The Nomads of the Balkans: an account of life and customs among the Vlachs of Northern Pindus” [“Balkānu nomadi. Apraksts par Ziemeļpindū valahu dzīvi un paražām”] (1914) un A. Vitsikounakis darbu “Nea Oikiaki Mageiriki” [“Jaunā ēdienu gatavošana mājās”] (1925). Vēsturiskas atsaucēs uz produktu rodamas arī darbā “Elliniki Tyrokomia” [“Siera ražošana Grieķijā”] (1956) un “I istoria tou ellinikou galaktos kai ton proiondon tou” [“Grieķijas piena un piena produktu vēsture”] (2004). Visbeidzot, vēl viens pierādījums produkta augstajai kvalitātei un komerciālajai nozīmei laika gaitā ir zelta medaļa, ko 1909. gadā Parīzes starptautiskajā izstādē ieguva uzņēmums “Grigoriadis”. Produkts “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” ir turpinājies saņemt apbalvojumus līdz šai dienai – 2011. gada februārī tas ieguva kvalitātes apbalvojumu izstādē “Prodexpo” (Krievijā), bet 2021. gada janvārī saņēma Starptautiskā Garšu institūta apbalvojumu.

Produktam ir tik spēcīga reputācija un augsta kvalitāte, ka ražotnes noteiktajā apgabalā ir turpinājušas to gatavot un izplatīt līdz pat šai dienai, kā liecina daudzas nesenās publikācijas. Piemēram, Filio Haidemenou memuāros “Tris aiones mia zoi: Yiayia Filio i Mikrasiatissa” (2005) produkts ir minēts atmiņās par ikdienas dzīvi, lauku dzīvi, folkloru u. c. noteiktajā apgabalā, apstiprinot, ka tas bija viens no sieriem, ko gatavoja gani, kuri savas aitas audzēja kalnos. Rosemary Barron darbā “Flavours of Greece” [“Grieķijas garšas”] (Londona, 2011) ir iekļauts detalizēts apraksts par Grieķijas piena produktiem un sieriem, un autore norāda, ka šis siers savas garšas dēļ ir īpašs uzskodu [meze] siers. Žurnālā “Gastronomos”, kas veltīts kulinārijas tematiem un izejvielām, ir atrodams Vivi Konstantinidou raksts, kurā autore apraksta, kā pirmo reizi savam dēlam deva sieru, un iesaka izmēģināt sieru “Kashkavali Pindou”, apgalvojot, ka ar to sanāk lieliskas grauzdētas siermaizes (2021. gada 11. oktobris).

Pārlūkojot tīmekli, attiecībā uz produktu “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” atrodams vairāk nekā 6 000 rezultātu, kā arī daudzas tādu ēdienu receptes, kuros to izmanto kombinācijā ar citām sastāvdaļām; kā piemēru var minēt vistas gaļu un *lountza*, picu, viltoto zaķi ar grauzdiņiem un papriku, kā arī *prasotigania* [cepti puravi ar cūkgaļu] un vīnu.

Attiecībā uz cilvēkfaktoru un to, kā tas palīdz veidot produkta specifiku, – tam ir cieša saikne ar noteiktā ģeogrāfiskā apgabala ģeomorfoloģiju, kurā dominē Grieķijas lielākā kalnu grēda Pindi [*Pindos*], kas ietekmē piena kvalitāti un siera gatavošanas veidu.

Konkrēti, šajā apgabalā ir daudz ganību un tas nav piemērots citiem lauksaimniecības veidiem, tāpēc iedzīvotāju pamatnodarbošanās ir ekstensīva lopkopība un piena produktu ražošana. Apgabalā valda kontinentāls klimats, kam raksturīgas aukstas ziemas ar biežu sniegu un vēsas vasaras, kuru dēļ gada vidējā temperatūra tajā ir 10 °C. Bieži vērojams arī lietus; vidējais nokrišņu daudzums ir 600–800 mm/gadā, un vasarā nav ilgstošu sausuma periodu. Klimata ietekme skaidri izpaužas veģetācijā, kas nav tikai Vidusjūrai raksturīga, bet kalnainajos un daļēji kalnainajos apgabalos, kuros ir daudz egļu, dižskābaržu, kastaņkoku, ozolu un platānu mežu un plašas pļavu platības, atgādina Centrāleiropas veģetāciju. Šā apgabala augi ir daudzveidīgi un unikāli – kopumā ir reģistrēti 2 012 savvaļas augu taksoni, no kuriem 21,9 % ir endēmiski Balkāniem un 5,6 % ir endēmiski Grieķijai. Aitas un kazas, kuru pienu izmanto siera gatavošanā, pieder pie šķirnēm, kas šajā apgabalā ir audzētas daudzus gadus un ir pielāgotas skarbajiem klimatiskajiem apstākļiem. Saimniecības ir vidēji lielas, un tajās tur tikai ganību dzīvniekus, no kuriem iegūst pienu nelielos daudzumos, bet ar augstu tauku saturu.

Šis apgabals ir to aromūnu valodā runājošo nomadu ganāmpulku turētāju (valahu) izcelsmes vieta, kuri izstrādāja īpašu produktu “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” gatavošanas veidu, kas ir pilnīgā saskaņā ar nelīdzeno, kalnaino reljefu, un tas ir galvenais iemesls tam, kāpēc šis produkts ir kļuvis par vienu no apgabala pamatproduktiem un ieguvis teicamu reputāciju. Siera gatavošanas procesa pirmajā posmā vasarā kalnos iegūto pienu sarecināja turpat, lai pagatavotu siera masu, ko sadalīja un transportēja uz blakus esošajiem zemieņu apgabaliem. Procesā otrajā posmā recekli sajauc ar karstu ūdeni un pēc tam sieru nogatavināja. Šāda produkta “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” gatavošanas veida priekšrocība ir tāda, ka tam var izmantot svaigpienu vai ieskābušu pienu, jo, siera masu sajaucot ar karstu ūdeni, tā tiek daļēji sterilizēta. Biežas sausās sālišanas dēļ siers iegūst nedaudz sāļu garšu.

Šī metode ir ideāli piemērota apgabala reljefam un klimatiskajiem apstākļiem, kuru dēļ vasarā nomadu ganāmpulku turētājiem dzīvnieki bija jātur lielā augstumā, kur nebija pienotavu, pārstrādes iekārtu, nogatavināšanas kameru, noliktavu u. c. Vasarā kalnos iegūto pienu nekavējoties pārstrādāja siera masā un pēc tam ar zirgu transportēja lejup, lai no tās gatavotu produktu “Kashkavali Pindou / Kashkaval Pindou”. Šādi tika atrisināta problēma, kā saglabāt kalnos iegūto pienu, lai no tā varētu gatavot sieru. Tā produkts arī ieguva savu nosaukumu “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou”, jo vārda “kashkaval” aptuvenais tulkojums no aromūnu valodas ir “ar zirgiem pārvadāts siers”.

Produkts “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” ir stingrs, kompakts siers ar ļoti retu acojumu un bez mizas. Šīs īpašības ir saistītas ar siera gatavošanas veidu, kas jo īpaši ietver siera masas sadalīšanu gabalos un šo gabalu sajaukšanu ar karstu ūdeni, kad tiem ir vajadzīgais skābums. Konkrētāk, siera gatavošanas procesā siera masu atstāj nogatavināties un pēc tam sagriež strēmelēs (gabalos), ko iegremdē ļoti karstā ūdenī. Siera masa kļūst ļoti elastīga – kā mīkla, tāpēc tai var viegli izveidot formu vispirms ūdenī un pēc tam uz siera gatavošanas galda. Tādējādi, kad masu pārvieto siera rituļu veidnēs, kuri pēc tam sacietēs, tā ir viendabīga, ar stingru, elastīgu konsistenci un bez plaisām.

Šī īpatnība ir veiksmīgi saglabājusies mūsdienu ražošanas procesā, kurā tradicionālās metodes elementi nav mainījušies. Pielāgojumi ir saistīti ar produkta nekaitīgumu un izsekojamību, bet neietekmē tā īpašības vai garšu, jo galvenā atšķirība ir tāda, ka tagad izmanto pasterizētu pienu un produktu marķē un iepakoj. Siera “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” galvenā īpatnība ir tāda, ka to joprojām gatavo no aitas piena vai aitas un kazas piena maisījuma, atšķirībā no līdzīgiem sieri ar tādu pašu nosaukumu, ko Balkānu valstīs ražo no govju piena. Visbeidzot, svarīgs faktors, kas produktu saista ar noteikto apgabalu, ir izmantotais piens, jo tā augstais tauku saturs produktam nodrošina sviesta garšu, un, tā kā aitas un kazas pārsvarā uzturas Pindu kalnu ganībās, kurās ir liela aromātisko augu un garšaugu daudzveidība, to pienā ir augsts gaistošo terpēnu un aldehīdu saturs, kas rada siera spēcīgo un nobriedušo aromātu.

**Atsauce uz specifiskācijas publikāciju**

[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).

---