



2024/2017

1.8.2024

UITVOERINGSVERORDENING (EU) 2024/2017 VAN DE COMMISSIE

van 25 juli 2024

tot inschrijving van een naam in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (“Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” (BGA))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾, en met name artikel 52, lid 3, punt b),

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 90, leden 1 en 2, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ⁽²⁾, waarbij Verordening (EU) nr. 1151/2012 is ingetrokken, blijft laatstgenoemde verordening van toepassing op de aanvragen tot registratie van geografische aanduidingen van landbouwproducten en levensmiddelen die de Commissie vóór 13 mei 2024 heeft ontvangen en in het *Publicatieblad van de Europese Unie* heeft bekendgemaakt.
- (2) Op grond van artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 is de aanvraag van Griekenland tot registratie van de naam “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” als beschermde geografische aanduiding (BGA) bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* ⁽³⁾.
- (3) Op 7 juli 2023 heeft de Commissie een aankondiging van bezwaar en het bijbehorende met redenen omklede bezwaarschrift van Duitsland ontvangen. De Commissie zond de aankondiging van bezwaar op 17 juli 2023 door naar Griekenland. Op 8 augustus 2023 bevestigde Duitsland dat het met redenen omklede bezwaarschrift compleet was en dat het geen aanvullende informatie wenste te verstrekken.
- (4) De Commissie onderzocht het met redenen omklede bezwaar van Duitsland en achtte het ontvankelijk.
- (5) De indiener van het bezwaar voerde aan dat “Kashkaval” een in veel lidstaten en in derde landen geproduceerde en in de handel gebrachte kaas was en als soortnaam voorkwam in de nomenclatuur van het douanetarief en in het gemeenschappelijk douanetarief. Volgens de indiener van het bezwaar zouden de producenten in andere landen, indien de namen “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” als beschermde geografische aanduiding zouden worden ingeschreven, de naam “Kashkaval” dus niet meer mogen gebruiken. Daardoor zouden hun rechten rechtstreeks worden geschonden en daarvan zouden zij wezenlijk economisch nadeel ondervinden.

Bovendien stelde de indiener van het bezwaar dat mogelijk niet werd voldaan aan de eisen die in artikel 5, lid 2, en artikel 7, lid 1, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 werden gesteld aan een beschermde geografische aanduiding.

- (6) Bij brief van 22 september 2023 verzocht de Commissie de betrokken partijen om overeenkomstig hun interne procedures op gepaste wijze overleg te plegen om tot een akkoord te komen.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

⁽²⁾ Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

⁽³⁾ PB C 175 van 17.5.2023, blz. 23.

- (7) Dit overleg werd gepleegd en er werd een akkoord bereikt tussen Griekenland en Duitsland. Het werd bij brief van 17 januari 2024 aan de Commissie meegedeeld en op 15 mei 2024 aangevuld met het gewijzigde enig document. Griekenland bevestigde dat het met de aanvraag tot registratie van de naam “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” niet de aanduiding “Kashkaval” wilde reserveren en dus de aan de naam “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” te verlenen bescherming niet mocht gelden voor de afzonderlijke naam “Kashkaval”, maar alleen voor de samengestelde naam “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” als geheel. Derhalve moet worden toegestaan dat de aanduiding “Kashkaval” in gebruik blijft op het grondgebied van de Unie, mits de beginselen en regels van de rechtsorde van de Unie worden nageleefd.
- (8) Daarnaast zijn Griekenland en Duitsland overeengekomen dat de aanduiding “Kashkaval” in het productdossier en in het enig document altijd moet worden gevolgd door het woord “Pindou/Πίνδου”, om duidelijk te maken dat de bescherming alleen betrekking heeft op die samengestelde naam. Daartoe werden zowel het enig document als het productdossier gewijzigd.
- (9) Bovendien zijn Griekenland en Duitsland tot de conclusie gekomen dat de verordening tot inschrijving van de naam “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen een overweging moet bevatten waarin de reikwijdte van de bescherming wordt aangegeven.
- (10) De wijzigingen in het enig document en in het productdossier worden niet substantieel geacht. Daarom heeft de Commissie het onderzoek van de aanvraag overeenkomstig artikel 51, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet herhaald en heeft zij geconcludeerd dat aan de registratievoorwaarden is voldaan. De geconsolideerde versie van het enig document moet echter ter informatie als bijlage bij deze verordening bekend worden gemaakt.
- (11) In het licht van het bovenstaande is de Commissie van oordeel dat de naam “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” (BGA) moet worden ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De naam “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” (BGA) wordt ingeschreven.

Artikel 2

De naam “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” (BGA) moet in zijn geheel worden beschermd, terwijl de aanduiding “Kashkaval” op het grondgebied van de Unie in gebruik mag blijven voor producten die niet voldoen aan het productdossier van “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou”.

Artikel 3

De geconsolideerde versie van het enig document is opgenomen in de bijlage bij deze verordening.

Artikel 4

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 25 juli 2024.

Voor de Commissie
De voorzitter
Ursula VON DER LEYEN

BIJLAGE

Enig document

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

PGI-GR-02821

Datum van aanvraag: 6.12.2021

BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen (van de BOB of de BGA)

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

2. lidstaat of derde land

Griekenland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.3. Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

“Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” is een halfharde, gekookte kaas van wrongel. De kaas is gebroken wit tot lichtgeel van kleur en heeft de vorm van een cilinder of van een parallellepipedum. Hij heeft een boterachtige, licht zure en licht zoute smaak, die hem onderscheidt van soortgelijke kazen van dit type. Deze smaakkenmerken zijn deels toe te schrijven aan de periodieke toevoeging van zout, als onderdeel van het productieproces, en aan de gebruikte melk, die een hoog vetgehalte en een sterk, rijp aroma heeft.

“Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” heeft een stevige, compacte textuur met zeer weinig gaten en heeft geen korst. De kaas heeft de volgende fysisch-chemische kenmerken:

- vetgehalte in droge stof > 45 %
- vetgehalte 27-30 %
- eiwitgehalte 25-28 %
- maximaal vochtgehalte 40-45 %

Tot slot ligt het zoutgehalte (natriumchloride) tussen 1,4 % en 2 %, terwijl de andere anorganische bestanddelen goed zijn voor 2,5 % en de pH tussen 5,0 en 5,3 ligt.

“Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” wordt gemaakt van lokale rauwe of gepasteuriseerde melk (schapenmelk of een mengsel van schapen- en geitenmelk, waarbij deze laatste minder dan 35 % van het mengsel uitmaakt) volgens een methode die is ontwikkeld door Aromaansspreekende nomadische herders uit het gebied.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

“Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” wordt uitsluitend bereid met rauwe of gepasteuriseerde melk van schapen- en geitenrassen die van oudsher in een extensief houderijsysteem worden gehouden in het afgebakende gebied. De melk heeft een hoog vetgehalte (ten minste 6 %) als gevolg van het feit dat de dieren extensief grazen of, in perioden van slecht weer, worden gevoederd met lokale planten die zijn gedroogd en opgeslagen. De enige stof die mag worden toegevoegd aan de voor de bereiding van de kaas gebruikte melk, is in de handel verkrijgbaar “traditioneel Grieks stremsel”.

Met betrekking tot de melk die in het afgebakende gebied wordt geproduceerd en die wordt gebruikt voor de bereiding van “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” zijn de volgende eisen van toepassing:

- (i) De melk moet schapenmelk of een mengsel van schapen- en geitenmelk zijn, waarbij deze laatste minder dan 35 % van het mengsel moet uitmaken.
- (ii) De melk moet een vetgehalte van ten minste 6 gewichtspersen hebben.

- (iii) De dieren mogen gedurende ten minste tien dagen na het lammeren niet worden gemolken (voor rauwe melk). Tot de stremming moet de melk worden opgeslagen bij een gecontroleerde temperatuur, overeenkomstig de geldende wetgeving.
- (iv) De melk mag niet gecondenseerd zijn en geen melkpoeder, melkeiwit, caseïne-zouten, kleurstoffen of conserveermiddelen bevatten.
- v) In de melk mogen geen residuen van geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik (bv. antibiotica), bestrijdingsmiddelen of andere schadelijke stoffen aanwezig zijn.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De productie van de melk en alle stadia van de productie van kaas met de benaming “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou”, met inbegrip van de eerste verpakking, moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

- #### 3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

—

- #### 3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

—

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het gebied waar de melk wordt geproduceerd en de kaas met de benaming “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” wordt gemaakt, omvat de hele regio Epirus, de regionale eenheden Kastoria, Grevena en Kozani in de regio West-Macedonië en de regionale eenheden Trikala en Karditsa in de regio Thessalië.

5. Verband met het geografische gebied

De fundamentele factor die de kaas met de benaming “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” onlosmakelijk verbindt met het geografische gebied is de faam van het product, die verband houdt met de tradities, de gewoonten en het economische leven van het gebied. Dit wordt bevestigd door diverse belangrijke schriftelijke bronnen die honderdvijftig jaar teruggaan, maar ook door hedendaagse bronnen. Een andere belangrijke factor die het product met het geografische gebied verbindt, is de menselijke factor die heeft geleid tot de ontwikkeling van de specifieke productiemethode, die perfect past bij het ruige bergachtige terrein.

In de loop der jaren is er talloze malen in geschriften melding gemaakt van de onbetwiste reputatie die “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” verbindt met het afgebakende gebied zoals in het beroemde korte verhaal van Alexandros Papadiamantis *Sto Christo sto Castro* (Christus in het kasteel) (1892), in *Peri kefalotiriou kai kashkavaliou* (Kefalotiri en kashkaval) (1900) van R. Dimitriadis, in *Kashkavali* (1912) van E.D. Polichronidis, in *The Nomads of the Balkans: an account of life and customs among the Vlachs of Northern Pindus* (1914) en in *Nea Oikiaki Mageiriki* (Nieuwe gerechten om thuis te bereiden) (1925) van A. Vitsikounakis. Ook zijn er historische verwijzingen naar het product te vinden in *Elliniki Tyrokonomia* (Griekse kaasbereiding) (1956) en *I istoria tou Ellinikou Galaktos kai ton Proiondon tou* (De geschiedenis van Griekse melk en zuivelproducten) (2004). Tot slot is de door het bedrijf Grigoriadis in 1909 op de internationale beurs van Parijs gewonnen gouden medaille een extra bewijs van de hoge kwaliteit en het commerciële belang van het product door de jaren heen. “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” is tot op de dag van vandaag prijzen blijven winnen — de kaas werd in februari 2011 bekroond om zijn kwaliteit op de Prodexpo (Rusland) en ontving in januari 2021 een onderscheiding van het International Taste Institute.

De sterke reputatie en de hoge kwaliteit van het product hebben ertoe geleid dat productie-eenheden in het afgebakende gebied deze kaas tot op de dag van vandaag zijn blijven produceren en verkopen, zoals blijkt uit een groot aantal recente publicaties. Om een voorbeeld te geven: in *Tris aiones mia zoi: y iayia Filio i mikrasiatissa* (2005), de memoires van Filio Haidemenou, wordt het product genoemd in verband met herinneringen aan het dagelijks leven, het plattelandsleven, de folklore enz. in het afgebakende gebied, wat bevestigt dat de kaas een van de kazen was die werden gemaakt door de herders die schapen hielden in de bergen. In *Flavours of Greece* (Londen, 2011) van Rosemary Barron staat een uitvoerige beschrijving van Griekse zuivelproducten en kazen en merkt de auteur op dat deze kaas vanwege zijn smaak bijzonder geschikt is voor mezze. In *Gastronomos*, een tijdschrift over culinaire onderwerpen en grondstoffen, is een artikel van Vivi Konstantinidou gepubliceerd waarin de auteur beschrijft hoe zij haar zoon voor het eerst kaas te eten geeft en iedereen aanbeveelt om Kashkavali Pindou te proberen omdat je er heerlijke tosti's mee kunt maken (11 oktober 2021).

Grasduinen op het internet levert meer dan 6 000 hits op voor het product, en een groot aantal recepten voor gerechten waarin “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” wordt gebruikt in combinatie met andere ingrediënten, zoals kip en lountza, pizza, gehaktbrood met croutons en paprika, en prasotigania (gebakken prei met varkensvlees) en wijn.

De menselijke factor en de bijdrage daarvan aan de specificiteit van het product hangen nauw samen met de geomorfologie van het afgebakende geografische gebied, dat wordt gedomineerd door de aanwezigheid van het Pindosgebergte, de grootste bergketen van Griekenland, die van invloed is op de kwaliteit van de melk en de manier waarop de kaas wordt gemaakt.

Het gebied is met name rijk aan grasland, maar is niet geschikt voor andere soorten landbouw, zodat de hoofdactiviteit van de inwoners bestaat uit extensieve veeteelt en de productie van zuivelproducten. Het gebied heeft een continentaal klimaat, met koude winters waarin het vaak sneeuwt en koele zomers, wat leidt tot een gemiddelde jaartemperatuur van 10 °C. Ook regent het er vaak; de gemiddelde neerslag bedraagt 600-800 mm/jaar en er zijn geen lange perioden van droog weer in de zomer. De invloed van het klimaat is duidelijk te merken in de vegetatie, die niet zuiver mediterrane is, aangezien zij in de berggebieden en semi-bergachtige gebieden lijkt op die van Midden-Europa, met talrijke bossen waarin zilversparren, beuken, kastanjelaren, eiken en platanen groeien, afgewisseld met uitgestrekte weiden. Het gebied herbergt ook een rijke en unieke variëteit aan planten — in totaal zijn 2 012 wilde plantentaxa geregistreerd, waarvan 21,9 % endemisch is in de Balkan en 5,6 % in Griekenland. De schapen en geiten waarvan de melk wordt gebruikt om de kaas te maken, zijn afkomstig van rassen die al vele jaren in het gebied worden gehouden en die zich hebben aangepast aan de strenge klimatologische omstandigheden. De bedrijven hebben een gemiddelde capaciteit en houden alleen weidevee dat melk in kleine hoeveelheden, maar met een hoog vetgehalte produceert.

Het gebied is de oorsprong van de Aromaanssprekende nomadische herders (Vlachs), die een bijzonder procedé hebben ontwikkeld voor het maken van “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou”, dat perfect in harmonie is met het ruige bergachtige terrein, wat de belangrijkste reden is waarom deze kaas een van de belangrijkste producten van het gebied is geworden en een uitstekende reputatie heeft verworven. De kaasbereiding bestond uit een eerste fase, te weten het ter plaatse stremmen van de melk die tijdens de zomer in de bergen werd geproduceerd, waarna de kaasmassa in plakken werd gesneden en naar de aangrenzende laaggelegen gebieden werd vervoerd. Daarna volgde de tweede fase van dit procedé, die bestond uit het mengen van de wrongel met heet water en vervolgens het laten rijpen van de kaas. Deze bereiding van “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” heeft het grote voordeel dat rauwe melk of verzuurde melk kan worden gebruikt, aangezien de kaasmassa gedeeltelijk wordt gesteriliseerd wanneer zij wordt vermengd met heet water. Door het herhaaldelijk droog zouten krijgt de kaas zijn licht zoute smaak.

Deze methode is bij uitstek geschikt voor het terrein en de klimatologische omstandigheden in het gebied, die van dien aard waren dat de nomadische herders in de zomer hun dieren op grote hoogte moesten houden, waar zich geen zuivelfabrieken, verwerkingsinstallaties, rijpingskamers, opslagplaatsen enz. bevonden. De melk die in de zomer in de bergen werd geproduceerd, werd onmiddellijk omgevormd tot een kaasmassa, die vervolgens te paard naar lager gelegen gebieden werd vervoerd om er “Kashkavali Pindou/Kashkaval Pindou” van te maken. Melk die in de bergen werd geproduceerd, kon daar niet worden bewaard, en dit probleem werd opgelost door de melk te vervoeren en er kaas van te maken. Het procedé gaf het product ook zijn naam “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” omdat “kashkaval” in het Aromaans zo iets als “kaas vervoerd door paarden” betekent.

“Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” is een stevige, compacte kaas met zeer weinig gaten en geen korst. Deze kenmerken zijn het gevolg van de wijze waarop de kaas wordt gemaakt, waarbij met name de kaasmassa in plakken wordt gesneden en vervolgens, bij de juiste zuurgraad, met heet water wordt gemengd. Meer in het bijzonder wordt de kaasmassa tijdens de kaasbereiding verder gerijpt en vervolgens in stroken (plakken) gesneden, die in zeer heet water worden ondergedompeld. De kaasmassa wordt dan heel soepel, zoals deeg, zodat zij eerst in het water en vervolgens op de kaasbereidingstafel gemakkelijk in de gewenste vorm kan worden gebracht. De kaasmassa is dan ook homogeen, met een stevige, elastische structuur en zonder barsten wanneer ze in de kaasvormen wordt overgebracht om te verharden.

Deze specificiteit is met succes overgenomen in het moderne productieproces, waarin de elementen van de traditionele methode ongewijzigd zijn gebleven. De aanpassingen hebben te maken met de veiligheid en de traceerbaarheid, maar zijn niet van invloed op het karakter of de smaak van de kaas, aangezien de belangrijkste verschillen zijn dat gepasteuriseerde melk wordt gebruikt en dat het product nu een merk krijgt en wordt verpakt. Een fundamenteel specifiek kenmerk van “Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” is dat deze kaas nog steeds wordt gemaakt van schapenmelk of van een mengsel van schapen- en geitenmelk, in tegenstelling tot soortgelijke kazen met dezelfde naam die in de Balkanlanden met koemelk worden gemaakt. Tot slot is de gebruikte melk een belangrijke factor die het product verbindt met het afgebakende gebied, aangezien het hoge vetgehalte het product een boterachtige smaak geeft, terwijl het extensief laten grazen van de schapen en geiten op weiden met een grote verscheidenheid aan aromatische planten en kruiden in het Pindosgebergte resulteert in een hoog gehalte aan vluchtige terpenen en aldehyden in de melk, waardoor de kaas zijn sterke, rijpe geur krijgt.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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