



2024/2017

1.8.2024

REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) 2024/2017 DA COMISSÃO

de 25 de julho de 2024

relativo à inscrição de uma denominação no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [«Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» (IGP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 52.º, n.º 3, alínea b),

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 90.º, n.ºs 1 e 2, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽²⁾, que revogou o Regulamento (UE) n.º 1151/2012, este último regulamento continua a aplicar-se aos pedidos de registo das indicações geográficas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios recebidos pela Comissão e publicados no *Jornal Oficial da União Europeia* antes de 13 de maio de 2024.
- (2) Em conformidade com o disposto no artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, o pedido, apresentado pela Grécia, de registo do nome «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» como indicação geográfica protegida (IGP) foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* ⁽³⁾.
- (3) Em 7 de julho de 2023, a Comissão recebeu um ato de oposição, e a correspondente declaração de oposição fundamentada, da Alemanha. Em 17 de julho de 2023, a Comissão notificou a Grécia do ato de oposição. Em 8 de agosto de 2023, a Alemanha confirmou que a declaração de oposição fundamentada estava completa e que não pretendia apresentar informações adicionais.
- (4) A Comissão analisou a declaração de oposição fundamentada enviada pela Alemanha e considerou-a admissível.
- (5) O oponente alegou que o «Kashkaval» é um queijo fabricado e comercializado em muitos Estados-Membros e em países terceiros, que consta da nomenclatura da pauta aduaneira e da pauta aduaneira comum como nome genérico. Por conseguinte, argumentou o oponente, se os nomes «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» fossem registados como indicação geográfica protegida, os fabricantes de outros países fabricariam de ser autorizados a utilizar o nome «Kashkaval». Tal constituiria uma violação direta dos direitos desses fabricantes, para quem implicaria desvantagens económicas significativas.

O oponente teceu igualmente alegações sobre o potencial incumprimento dos requisitos aplicáveis a uma indicação geográfica protegida constantes do artigo 5.º, n.º 2, e do artigo 7.º, n.º 1, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

- (6) Por ofício de 22 de setembro de 2023, a Comissão convidou as partes interessadas a efetuar consultas no intuito de chegarem a acordo, nos termos dos respetivos procedimentos internos.

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

⁽²⁾ Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

⁽³⁾ JO C 175 de 17.5.2023, p. 23.

- (7) Na sequência das consultas, a Grécia e a Alemanha chegaram a um acordo. Este foi comunicado à Comissão por ofício de 17 de janeiro de 2024 e complementado com o documento único alterado em 15 de maio de 2024. A Grécia confirmou que, ao solicitar o registo do nome «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou», não pretendeu reservar a utilização do termo «Kashkaval» e, por conseguinte, que a proteção a conceder ao nome «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» deve incidir apenas neste nome composto, no seu conjunto, e não no nome «Kashkaval» isolado. Consequentemente, o termo «Kashkaval» deve poder continuar a ser utilizado no território da União, desde que se respeitem os princípios e as regras aplicáveis na ordem jurídica vigente.
- (8) Além disso, a Grécia e a Alemanha acordaram em que o termo «Kashkaval» no caderno de especificações e no documento único deve ser sempre seguido da palavra «Pindou»/«Πίνδου», de modo a tornar claro que a proteção abrange apenas esse nome composto. Para o efeito, foram alterados o documento único e o caderno de especificações.
- (9) Além disso, a Grécia e a Alemanha concluíram que o regulamento relativo à inscrição da denominação «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas deve incluir um considerando que especifique o âmbito da proteção.
- (10) As alterações do documento único e do caderno de especificações não são consideradas substanciais. Por conseguinte, em conformidade com o artigo 51.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão não procedeu a novo exame do pedido e concluiu que as condições de registo se encontravam preenchidas. A versão consolidada do documento único deve, contudo, ser publicada, a título de informação, como anexo do presente regulamento.
- (11) Em face do exposto, a Comissão considera que o nome «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» (IGP) deve ser inscrito no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

É registada a denominação «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» (IGP).

Artigo 2.º

A denominação «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» (IGP) é protegida no seu conjunto, ao passo que o termo «Kashkaval» pode continuar a ser utilizado no território da União para produtos que não cumpram o caderno de especificações de «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou», desde que se respeitem os princípios e as regras aplicáveis na ordem jurídica vigentes.

Artigo 3.º

A versão consolidada do documento único consta do anexo do presente regulamento.

Artigo 4.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 25 de julho de 2024.

Pela Comissão
A Presidente
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO

Documento único

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

PGI-GR-02821

Data do pedido: 6.12.2021

DOP () IGP (X)

1. Nome(s) [da DOP ou IGP]

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

2. Estado-Membro ou país terceiro

Grécia

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício**3.1. Tipo de produto**

Classe 1.3. Queijos

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

O «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» é um queijo de coalhada escaldada, de consistência semidura. A cor varia entre esbranquiçado e amarelo-pálido e a forma é cilíndrica ou paralelepípedica. Tem sabor amanteigado, ligeiramente acidulado e salgado, o que o distingue de queijos semelhantes deste tipo. Estas características gustativas devem-se, em parte, ao sal repetidamente adicionado durante o processo de produção, bem como ao leite utilizado, que tem um elevado teor de gordura e um aroma pronunciado e forte.

A textura do queijo «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» é compacta e densa, com poucos olhos e sem crosta. Tem as seguintes características físico-químicas:

- Teor de gordura na matéria seca: > 45 %
- Teor de gordura: 27-30 %
- Teor proteico: 25–28 %
- Teor máximo de humidade: 40-45 %

Por último, o teor de sal (cloreto de sódio) varia entre 1,4 % e 2 %, os outros componentes inorgânicos representam 2,5 % e o pH situa-se entre 5,0 e 5,3.

O «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» é fabricado a partir de leite local cru ou pasteurizado (leite de ovelha ou mistura de leite de ovelha e de cabra, representando este último menos de 35 % da mistura), segundo um método específico desenvolvido pelos pastores nómadas de língua arromena da região.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para produtos transformados)

O queijo «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» é produzido exclusivamente a partir de leite cru ou pasteurizado de raças de ovinos e caprinos criados tradicionalmente em regime extensivo na área delimitada. O leite apresenta um elevado teor de matéria gorda (pelo menos 6 %) pelo facto de os animais pastarem em regime extensivo ou, durante períodos de mau tempo, serem alimentados com plantas locais secas e armazenadas. A única substância que pode ser adicionada ao leite utilizado no fabrico do queijo é o «coalho grego tradicional».

No que respeita ao leite produzido na área delimitada e utilizado no fabrico do «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou», aplicam-se os seguintes requisitos:

- i) O leite deve ser de ovelha ou uma mistura de leite de ovelha e de cabra, devendo este último representar menos de 35 % da mistura.
- ii) Teor de matéria gorda de, pelo menos, 6 % (m/m).

- iii) Os animais não devem ser ordenhados durante um período de, pelo menos, 10 dias após o parto (para o leite cru). Até à fase da coagulação, o leite deve ser armazenado a uma temperatura controlada, conforme com a legislação em vigor.
- iv) O leite não pode ser condensado nem ter-lhe sido adicionado leite em pó, proteínas lácteas, sais de caseína, corantes ou conservantes.
- v) Não pode conter resíduos de medicamentos veterinários (por exemplo, antibióticos), pesticidas ou outras substâncias nocivas.

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada

A produção do leite e todas as fases do fabrico do queijo «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou», incluindo o acondicionamento inicial, devem ter lugar na área geográfica delimitada.

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere

—

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

—

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção do leite e do queijo «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» abrange toda a região de Epiro, as unidades regionais de Castória, Grevena e Cozani na região da Macedónia Ocidental e as unidades regionais de Trikala e Karditsa na região da Tessália.

5. Relação com a área geográfica

O elemento fundamental que liga de forma indissociável o queijo «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» à área geográfica é a sua reputação, que associa o produto às tradições, aos costumes e à vida económica da região. Atestam essa reputação inúmeros registos escritos importantes, que remontam a mais de 150 anos e que continuam até à data. Outro elemento importante que liga o produto à área geográfica é o fator humano, que conduziu ao desenvolvimento do método de fabrico específico, perfeitamente adaptado ao relevo montanhoso acidentado.

Entre as inúmeras referências escritas à reputação incontestada que associou o «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» à área delimitada ao longo dos anos, pode citar-se o famoso conto de Alexandros Papadiamantis «Sto Christo sto Castro» [«Cristo no castelo»] (1892), «Peri kefalotiriou kai kashkavaliou» [Kefalotiri and kashkaval«Kefaloriri and kashkaval»] (1900) de R. Dimitriadis, «Kashkavali» (1912) de E.D. Polichronidis, «The Nomads of the Balkans: an account of life and customs among the Vlachs of Northern Pindus» [«Os nómadas dos Balcãs: vida e costumes dos valáquios do Pindo setentrional»] (1914) e «Nea Oikiaki Mageiriki» [«Nova cozinha doméstica»] (1925) de A. Vitsikounakis. Encontramos igualmente referências históricas a este produto em Elliniki Tyrokonomia [«Fabrico de queijo na Grécia»] (1956) e em «I istoria tou ellinikou galaktos kai ton proiondon tou» [«História do leite e dos laticínios na Grécia»] (2004). Por último, a medalha de ouro atribuída à empresa Grigoriadis na feira internacional de Paris, em 1909 é mais uma prova da elevada qualidade e da importância comercial deste produto ao longo do tempo. O queijo «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» tem ganho outros prémios até hoje – um prémio de qualidade na Prodexpo (Rússia), em fevereiro de 2011, e um prémio do International Taste Institute, em janeiro de 2021.

A sólida reputação e a elevada qualidade do produto permitiram às unidades de produção da área delimitada continuar a fabricar e a distribuir este queijo até ao presente, como o demonstram inúmeras publicações recentes. A título de exemplo, em «Tris aiones mia zoi: yiayia Filio i mikrasiatissa» (2005), um volume de memórias de Filio Haidemenou, o produto é mencionado em relatos da vida quotidiana, da vida rural, do folclore, etc., na área delimitada, confirmando que era um dos queijos fabricados por pastores que criavam ovelhas nas montanhas. Em «Flavours of Greece» [Sabores da Grécia] (Londres, 2011), Rosemary Barron apresenta uma descrição pormenorizada dos produtos lácteos e dos queijos gregos, observando que este queijo é um queijo *meze* especial devido ao seu sabor. Na «Gastronomos», uma revista dedicada à gastronomia e a matérias-primas, figura um artigo de Vivi Konstantinidou em que a autora descreve a experiência da primeira vez que deu queijo ao filho e recomenda a todos que provem o «Kashkavali Pindou», afirmando que é ótimo para fazer tostas de queijo (11 de outubro de 2021).

Navegando na Internet, encontramos mais de 6 000 ocorrências do produto e muitas receitas que utilizam «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» em combinação com outros ingredientes, como frango e *lountza*, *pizza*, rolo de carne com *croutons* e colorau, e *prasotigania* [alhos-franceses fritos com carne de porco] e vinho.

No que respeita ao fator humano e à forma como contribui para determinar a especificidade do produto, a geomorfologia da área geográfica delimitada, dominada pela maior cadeia montanhosa grega, Pindos, tem grande influência na qualidade do leite e na forma como o queijo é fabricado.

Concretamente, embora rica em pastagens, esta área não é adequada para outros tipos de agricultura, pelo que os habitantes se dedicam sobretudo à pecuária extensiva e à produção de laticínios. O clima é continental, com invernos frios, marcados por quedas de neve frequentes, e verões frescos, com uma temperatura média anual de 10 °C. As chuvas são igualmente frequentes; a precipitação média é de 600-800 mm/ano e não há longos períodos de tempo seco no verão. A influência do clima manifesta-se de forma clara na vegetação, que não é estritamente mediterrânica, uma vez que nas zonas montanhosas e semimontanhosas se assemelha à da Europa central, com inúmeras florestas de abetos, faias, castanheiros, carvalhos e plátanos e áreas de pastagem extensas. Esta região alberga também uma variedade rica e única de plantas – foram registados, no total, 2 012 táxones de plantas selvagens, 21,9 % dos quais são endémicos dos Balcãs e 5,6 % endémicos da Grécia. O leite utilizado para o fabrico do queijo provém de ovinos e caprinos de raças criadas na região desde há muitos anos e que se adaptaram às condições climáticas rigorosas. As explorações são de dimensão média e têm apenas animais de pastoreio que produzem leite em pequenas quantidades, mas com elevado teor de matéria gorda.

A zona é o local de origem dos pastores nómadas de língua arromena (os Valáquios), que desenvolveram um método especial de fabrico do «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou», em perfeita harmonia com o terreno montanhoso acidentado, razão pela qual se tornou um dos principais produtos da região e adquiriu uma excelente reputação. A primeira fase do processo de fabrico do queijo desenrolava-se nas montanhas e consistia na coagulação do leite aí produzido durante o verão; obtinha-se assim uma pasta de queijo que era então cortada e transportada para as zonas de planície vizinhas. Seguia-se a segunda fase, nomeadamente a mistura da coalhada com água quente e o processo de cura do queijo. Este método de fabrico do «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» tem uma grande vantagem, na medida em que permite a utilização de leite cru ou de leite acidificado, pois quando a pasta do queijo é misturada com água quente fica parcialmente esterilizada. A salga a seco repetida várias vezes confere ao queijo o seu sabor ligeiramente salgado.

Este método de fabrico adequa-se perfeitamente ao relevo e às condições climáticas da região, de tal modo rigorosas que, no verão, os pastores nómadas tinham de manter os animais em altitudes elevadas, onde não existiam fábricas de laticínios nem instalações de transformação, câmaras de cura ou instalações de armazenagem, etc. O leite produzido no cume das montanhas durante o verão era transformado imediatamente em pasta de queijo, sendo depois transportado a cavalo para altitudes mais baixas para aí ser transformado em «Kashkavali Pindou/Kashkaval Pindou». Foi deste modo que se resolveu o problema da conservação do leite produzido nas montanhas para poder ser transformado em queijo. O método de fabrico também deu ao produto o nome «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou», uma vez que a tradução aproximada de *kashkaval*, do arromeno, é «queijo transportado por cavalos».

O queijo «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» é um queijo denso e compacto, com poucos olhos e sem crosta. Estas características devem-se à forma como é fabricado, que consiste, nomeadamente, em cortar a pasta do queijo em fatias e, em seguida, misturá-las com água quente quando atinge a acidez pretendida. Mais concretamente, durante o processo de fabrico do queijo, a pasta é submetida a um período de maturação e, em seguida, é cortada em tiras (fatias), que são imersas em água a alta temperatura. A pasta do queijo torna-se assim muito maleável, como massa, de forma a poder ser moldada, primeiramente na água e, em seguida, na mesa queijeira. Assim, quando é transferida para os moldes para formar os queijos que posteriormente endurecem, a pasta é uniforme, homogénea, com uma textura densa e elástica, sem fendas.

Esta especificidade foi conservada no processo de fabrico moderno, no qual os elementos do processo tradicional permanecem inalterados. As adaptações realizadas dizem respeito à segurança e à rastreabilidade, mas não afetam o carácter nem o sabor do queijo, uma vez que a principal diferença é a utilização de leite pasteurizado e o facto de atualmente o produto ter uma marca e ser vendido embalado. Uma característica específica básica do queijo «Κασκαβάλι Πινδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πινδου/Kashkaval Pindou» é o facto de continuar a ser fabricado com leite de ovelha ou com uma mistura de leite de ovelha e de cabra, contrariamente a queijos semelhantes com o mesmo nome, fabricados com leite de vaca nos países dos Balcãs. Por último, o leite utilizado é um fator importante que liga o produto à área delimitada: o seu elevado teor de matéria gorda confere ao produto um sabor amanteigado e o pastoreio em regime extensivo em terrenos com uma grande variedade de plantas e ervas aromáticas nas montanhas de Pindos resulta num leite com níveis elevados de terpenos e de aldeídos voláteis, o que confere ao queijo o seu aroma forte e maduro.

Referência à publicação do caderno de especificações

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