



2024/2017

1.8.2024

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2024/2017

z 25. júla 2024,

ktorým sa do registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení zapisuje názov [„Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ (CHZO)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny <sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 52 ods. 3 písm. b),

keďže:

- (1) V súlade s článkom 90 ods. 1 a 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 <sup>(2)</sup>, ktorým sa zrušilo nariadenie (EÚ) č. 1151/2012, sa dané nariadenie naďalej uplatňuje na žiadosti o zápis zemepisných označení poľnohospodárskych výrobkov a potravín do registra, ktoré boli Komisii doručené a v *Úradnom vestníku Európskej únie* uverejnené pred 13. májom 2024.
- (2) V súlade s článkom 50 ods. 2 písm. a) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 bola v *Úradnom vestníku Európskej únie* <sup>(3)</sup> uverejnená žiadosť Grécka o zápis názvu „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ ako chránené zemepisné označenie (CHZO).
- (3) Komisii bolo 7. júla 2023 doručené oznámenie o námietke a súvisiaca odôvodnená námietka Nemecka. Komisia 17. júla 2023 postúpila oznámenie o námietke Grécku. Nemecko 8. augusta 2023 potvrdilo, že odôvodnená námietka je úplná a že nechce poskytnúť žiadne dodatočné informácie.
- (4) Komisia preskúmala odôvodnenú námietku Nemecka a uznala ju za prípustnú.
- (5) Námietateľ tvrdil, že syr „Kashkaval“ (kaškaval) je syr vyrábaný a uvádzaný na trh v mnohých členských štátoch a v tretích krajinách a v colnej nomenklatúre a v Spoločnom colnom sadzobníku je jeho názov uvedený ako všeobecný názov. Námietateľ preto tvrdil, že ak by sa názvy „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ zapísali do registra ako chránené zemepisné označenie, znamenalo by to, že výrobcovia v iných krajinách by už nemohli používať názov „Kashkaval“. Tým by sa priamo porušili ich práva a prinieslo by im to značné hospodárske nevýhody.

Námietateľ okrem toho tvrdil, že existuje možný nesúlad s požiadavkami článku 5 ods. 2 a článku 7 ods. 1 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 na chránené zemepisné označenie.

- (6) Komisia v liste z 22. septembra 2023 vyzvala zainteresované strany, aby začali príslušné konzultácie s cieľom dosiahnuť vzájomnú dohodu v súlade s ich vnútornými postupmi.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

<sup>(2)</sup> Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

<sup>(3)</sup> Ú. v. EÚ C 175, 17.5.2023, s. 23.

- (7) Po konzultáciách sa dosiahla dohoda medzi Gréckom a Nemeckom. Dohoda bola Komisii oznámená listom zo 17. januára 2024 a 15. mája 2024 bola doplnená zmeneným jednotným dokumentom. Grécko potvrdilo, že podaním žiadosti o zápis názvu „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ do registra nemalo za cieľ vyhradiť si právo na používanie výrazu „Kashkaval“, a teda že ochrana, ktorá sa má udeliť názvu „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“, by sa nemala vzťahovať na samostatný názov „Kashkaval“, ale len na zložený názov „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“. Preto by sa malo umožniť, aby sa pojem „Kashkaval“ mohol naďalej používať na území Únie za predpokladu, že sa dodržia zásady a pravidlá platné v jej právnom poriadku.
- (8) Grécko a Nemecko sa okrem toho dohodli, že po výraze „Kashkaval“ v špecifikácii výrobku a v jednotnom dokumente by malo vždy nasledovať slovo „Pindou“/„Πίνδου“, aby bolo zrejmé, že ochrana sa vzťahuje len na tento zložený názov. Na tento účel sa zmenil jednotný dokument aj špecifikácia výrobku.
- (9) Grécko a Nemecko okrem toho dospeli k záveru, že nariadenie, ktorým sa do registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení zapisuje názov „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“, by malo obsahovať odôvodnenie, v ktorom sa špecifikuje rozsah ochrany.
- (10) Zmeny jednotného dokumentu a špecifikácie výrobku sa nepovažujú za podstatné. Komisia preto v súlade s článkom 51 ods. 4 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 nevykonala opätovné preskúmanie žiadosti a dospela k záveru, že podmienky zápisu do registra boli splnené. Konsolidované znenie jednotného dokumentu by sa však malo uviesť na informačné účely ako príloha k tomuto nariadeniu.
- (11) Vzhľadom na uvedené skutočnosti sa Komisia domnieva, že názov „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ (CHZO) by sa mal zapísať do registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

#### Článok 1

Názov „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ (CHZO) sa zapisuje do registra.

#### Článok 2

Názov „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ (CHZO) by mal byť chránený ako celok, zatiaľ čo výraz „Kashkaval“ (kaškaval) sa môže na území Únie naďalej používať v prípade výrobkov, ktoré nie sú v súlade so špecifikáciou výrobku „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“, za predpokladu, že sa dodržia zásady a pravidlá uplatniteľné v právnom poriadku Únie.

#### Článok 3

Konsolidované znenie jednotného dokumentu sa nachádza v prílohe k tomuto nariadeniu.

Článok 4

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom nasledujúcim po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 25. júla 2024

Za Komisiu  
predsedníčka  
Ursula VON DER LEYEN

## PRÍLOHA

**Jednotný dokument**

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

PGI-GR-02821

Dátum žiadosti: 6. 12. 2021

CHOP ( ) CHZO (X)

**1. Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]**

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

**2. Členský štát alebo tretia krajina**

Grécko

**3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny****3.1. Druh výrobku**

Trieda 1.3. Syry

**3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1**

„Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ je polotvrdý parený syr. Je belavej až svetložltej farby a má tvar valca alebo tehly. Má maslovú, kyslastú a jemne slanú chuť, čím sa odlišuje od podobných syrov rovnakého druhu. Tieto chuťové vlastnosti možno pripísať aj pravidelnému pridávaniu soli, ktoré je súčasťou výrobného procesu, a použitému mlieku s vysokým obsahom tuku a silnou, prenikavou vôňou.

„Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ má pevnú kompaktnú štruktúru s veľmi malým množstvom otvorov a nemá kôru. Vyznačuje sa týmito fyzikálno-chemickými vlastnosťami:

— Obsah tuku v sušine: > 45 %

— Obsah tuku: 27 – 30 %

— Obsah bielkovín: 25 – 28 %

— Maximálny obsah vlhkosti: 40 – 45 %

Nakoniec obsahuje od 1,4 % do 2 %, soli (chloridu sodného), 2,5 % iných anorganických zložiek a jeho pH sa pohybuje od 5,0 do 5,3.

„Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ sa vyrába z miestneho surového alebo pasterizovaného mlieka (ovčieho mlieka alebo zmesi ovčieho a kozieho mlieka, pričom kozie mlieko predstavuje menej ako 35 % zmesi) pomocou špecifickej metódy, ktorú vyvinuli miestni arumunsky hovoriaci kočovní pastieri.

**3.3. Krmivo (len v prípade výrobkov živočíšneho pôvodu) a suroviny (len v prípade spracovaných výrobkov)**

„Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ sa vyrába jedine zo surového alebo pasterizovaného mlieka ovčích a kozích plemien, ktoré sa tradične extenzívne chovajú v určenej oblasti. Mlieko má vysoký obsah tuku (aspoň 6 %) vďaka tomu, že sa zvieratá extenzívne krmia pašou, prípadne nasušenými a uskladnenými miestnymi rastlinami počas obdobia nepriaznivého počasia. Jediná látka, ktorú je možné do mlieka, z ktorého sa syr vyrába, pridať, je komerčne dostupné „tradičné grécke syridlo“.

Mlieko produkované vo vymedzenej oblasti a používané na výrobu syra „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ musí spĺňať nasledujúce požiadavky:

i) Musí ísť o ovčie mlieko alebo o zmes ovčieho a kozieho mlieka, pričom kozie mlieko predstavuje menej ako 35 % zmesi.

ii) Obsah tuku musí byť najmenej 6 hm. %.

- iii) Zvieratá sa najmenej 10 dní po pôrode nesmú dojiť (v prípade surového mlieka). Až do vytvorenia zrazeniny sa musí mlieko skladovať pri kontrolovanej teplote v súlade s platnými právnymi predpismi.
- iv) Mlieko nesmie byť kondenzované a nesmie sa doň pridávať sušené mlieko, mliečna bielkovina, kazeínové soli, farbivá ani konzervačné látky.
- v) Mlieko nesmie obsahovať stopy po veterinárnych liekoch (napr. antibiotikách), pesticídoch alebo iných škodlivých látkach.

#### 3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Výroba mlieka a všetky kroky výroby syra „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ vrátane prvého balenia musia prebehnúť vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

#### 3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, ktorého sa týka názov zapísaný v registri

–

#### 3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, ktorého sa týka názov zapísaný v registri

–

### 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť, kde sa produkuje mlieko a vyrába syr „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ zahŕňa celý región Epirus, regionálne jednotky Kastoria, Grevena a Kozani v regióne Západná Makedónia a regionálne jednotky Trikala a Karditsa v regióne Tesália.

### 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Základným faktorom, ktorý neoddeliteľne spája syr „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ s príslušnou zemepisnou oblasťou je jeho povest', ktorá tento výrobok dáva do súvislosti s tradíciami, zvykmi a hospodárskym životom regiónu. Svedčia o tom mnohé dôležité písomné záznamy, ktoré sa datujú od obdobia pred 150 rokmi až dodnes. Ďalším významným faktorom spájajúcim výrobok so zemepisnou oblasťou je ľudský faktor, ktorý viedol k rozvoju špecifického výrobného postupu dokonale prispôsobeného zbrázdnenému hornatému terénu.

Medzi nespočetné písomné zmienky odkazujúce na povest' nespochybniteľne spájajúcu syr „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ s vymedzenou oblasťou v priebehu rokov patrí poviedka *Sto Christo sto Castro* (Kristus na hrade), 1892, od Alexandrosa Papadiamantisa, *Peri kefalotiriou kai kashkavaliou* (Kefalotiri a kaškaval), 1900, od R. Dimitriadisa, *Kashkavali*, 1912, od E. D. Polichronidisa, *The Nomads of the Balkans: an account of life and customs among the Vlachs of Northern Pindus* (Kočovníci Balkánu: o živote a zvykoch Valachov zo severného Pindosu), 1914, a *Nea Oikiaki Mageiriki* (Nová domáca kuchyňa), 1925, od A. Vitsikounakisa. Historické odkazy na tento výrobok nájdeme aj v diele *Elliniki Tyrokomia* (Grécka výroba syrov), 1956, a *I istoria tou ellinikou galaktos kai ton proiondon tou* (Dejiny gréckeho mlieka a mliečnych výrobkov), 2004. Ďalším dôkazom vysokej kvality a obchodného významu tohto výrobku v priebehu času je napokon aj zlatá medaila, ktorú získala spoločnosť Grigoriadis na medzinárodnej výstave v Paríži v roku 1909. „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ zbiera ocenenia do dnešného dňa. Vo februári 2011 získal ocenenie za kvalitu na výstave Prodexpo (v Rusku) a v januári 2021 bol ocenený inštitútom International Taste Institute.

Vďaka veľmi dobrej povesti a vysokej kvalite výrobku ho výrobné prevádzky vo vymedzenej oblasti dodnes vyrábajú a distribuujú, o čom svedčia aj mnohé súčasné publikácie. Napríklad v memoároch *Tris aiones mia zoi: yiayia Filio i mikrasiatissa*, 2005, od Filia Haidemenoua, sa výrobok spomína v súvislosti so spomienkami na každodenný život na vidieku, folklór atď. vo vymedzenej oblasti, čo potvrdzuje, že to bol jeden zo syrov, ktoré vyrábali pastieri chovajúci ovce vysoko v horách. V publikácii *Flavours of Greece* (Chute Grécka), Londýn, 2011, od Rosemary Barron, nachádzame podrobný opis gréckych mliečnych výrobkov a syrov, a autorka poznamenáva, že kaškaval je vďaka svojej chuti považovaný za špeciálny typ syra „meze“. V časopise *Gastronomos*, ktorý sa venuje témam súvisiacim s varením a surovinami, vyšiel 11. októbra 2021 článok od Vivi Konstantinidouovej, v ktorom autorka opisuje svoju skúsenosť s tým, ako dala synovi po prvýkrát ochutnať syr a ľudom odporúča, aby ochutnali syr „Kashkavali Pindou“, a dodáva, že sa z neho dajú pripraviť skvelé zapečené syrové sendviče.

Pri vyhľadávaní výrobku na webe sa zobrazí viac ako 6 000 výsledkov a množstvo receptov na jedlá obsahujúce „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ v kombinácii s ďalšími ingredienciami, ako kuracie mäso a „lountza“, pizza, sekaná s krutónmi a paprikou, „prasotigania“ (smažený pór s bravčovým mäsom) a víno.

Ludský faktor a jeho vplyv na stanovenie špecifickosti výrobku je úzko prepojený s geomorfológiou vymedzenej zemepisnej oblasti, ktorej dominantou je najvyššie grécke pohorie Pindos, čo má vplyv na kvalitu mlieka a spôsob výroby syra.

Presnejšie povedané je táto oblasť bohatá na pastviny, ale nie je vhodná na iné druhy poľnohospodárstva, a preto je hlavnou činnosťou obyvateľov extenzívny chov dobytky a produkcia mliečnych výrobkov. Oblasť má kontinentálne podnebie, studené zimy s častým snežením, chladné letá a priemernú ročnú teplotu 10 °C. Často tu prší, priemerný úhrn zrážok je 600 až 800 mm ročne a v lete sa nevyskytujú dlhšie suché obdobia. Vplyv podnebia sa jasne ukazuje na vegetácii, ktorá nie je čisto stredozemná, a v horských a polohorských oblastiach pripomína stredo európsku vegetáciu s početnými jedľovými, bukovými, gaštanovými, dubovými a platanovými lesmi a rozsiahlymi trávnatými porastmi. Táto oblasť je takisto bohatá na jedinečné druhy rastlín. Bolo tu zaznamenaných 2 012 voľne žijúcich druhov, pričom 21,9 % z nich sú endemity vyskytujúce sa na území Balkánu a 5,6 % sú endemity s výskytom na území Grécka. Mlieko, ktoré sa používa na výrobu syra, pochádza od oviec a kôz z takých plemien, ktoré sa na tomto území chovajú už mnoho rokov, a drsným klimatickým podmienkam sa prispôbili. Chovné podniky majú stredne veľkú kapacitu a pasú iba tie zvieratá, ktoré produkujú malé množstvá mlieka s vysokým obsahom tuku.

Z tejto oblasti pochádzajú arumunsky hovoriaci kočovní pastieri (Valasi), ktorí vyvinuli špeciálny spôsob výroby syra „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ v dokonalej harmónii so zbrázdneným hornatým terénom, a to je hlavný dôvod, prečo sa stal jedným z hlavných výrobkov v tejto oblasti a získal vynikajúcu reputáciu. Prvou etapou procesu výroby syra bolo zrážanie mlieka vyrobeného v letných mesiacoch priamo v horách. Z neho sa potom vyrábala syrová hmota, ktorá sa nakrájala a prepravovala dole do susedných nížinatých oblastí. Nasledovala druhá fáza procesu, ktorá spočívala v zmiešaní syreniny s horúcou vodou a dozrievaní syra. Veľká výhoda tohto spôsobu prípravy syra „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ spočíva v tom, že je možné použiť surové mlieko alebo zrazené mlieko, pretože pri zmiešaní syrovej hmoty s horúcou vodou dochádza k jeho čiastočnej sterilizácii. Časté suché solenie dodáva syru zľahka slanú chuť.

Tento spôsob výroby sa dokonale hodí do terénu a klimatických podmienok oblasti. V lete museli kočovní pastieri zvieratá chovať vo vysokých nadmorských výškach, kde neboli žiadne mliekarny, spracovateľské podniky, miestnosti na zrenie atď. Z mlieka vyrobeného počas leta vysoko v horách sa okamžite stávala syrová hmota, ktorá sa prepravovala dole do nižších nadmorských výšok na kónských chrbtoch a vyrábala sa z nej syr „Kashkavali Pindou / Kashkaval Pindou“. Tým sa vyriešil problém, ako uchovávať mlieko produkované v horách tak, aby z neho bolo možné vyrobiť syr. Výrobok bol podľa toho aj nazvaný „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“, keďže voľný preklad názvu „kaškaval“ z arumunčiny je „syr prepravovaný na koňoch“.

„Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ je pevný, kompaktný syr s veľmi malým množstvom otvorov a bez kôry. Za tieto vlastnosti vďačí spôsobu výroby spočívajúcim najmä v nakrájaní syrovej hmoty na plátky a ich zmiešaní s horúcou vodou v momente, keď je dosiahnutá správna kyslosť. Konkrétnejšie sa počas procesu výroby syra necháva syrová hmota dozrieť a potom sa nakrája na prúžky (plátky), ktoré sa ponoria do horúcej vody. Syrová hmota sa tým zvláčni na spôsob cesta a dá sa ľahko tvarovať, najskôr vo vode, a potom na stole na výrobu syra. Takže keď sa vleje do foriem na prípravu syrových bochníkov, ktoré následne stvrdnú, je rovnomerný, homogénny, s pevnou a pružnou štruktúrou bez trhlín.

Táto osobitosť bola úspešne prenesená do moderného výrobného procesu, v rámci ktorého zostali prvky tradičných výrobných metód nezmenené. Prispôsobenia majú do činenia s bezpečnosťou a výsledovateľnosťou, ale nemajú vplyv na chuťové vlastnosti syra, pretože hlavným rozdielom je použitie pasterizovaného mlieka a to, že výrobok sa dnes označuje a balí. Základná špecifická vlastnosť syra „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ je, že sa na rozdiel od podobných syrov s rovnakým názvom vyrábaných v balkánskych krajinách z kravského mlieka stále vyrába z ovčieho mlieka alebo zo zmesi ovčieho a kozieho mlieka. Dôležitým prvkom spájajúcim výrobok s vymedzenou oblasťou je mlieko, pretože má vysoký obsah tuku, ktorý výrobku dodáva maslovú chuť. Okrem toho sa ovce a kozy extenzívne pasú na rozmanitých aromatických rastlinách a bylinách v pohorí Pindos, čo sa prejavuje vo vysokých hladinách prchavých terpenov a aldehydov v mlieku, a dodáva syru silnú a prenikavú vôňu.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

[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)

---