



2024/2017

1.8.2024

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2024/2017

z dne 25. julija 2024

o vpisu imena v register zaščiteneh označb porekla in zaščiteneh geografskih označb („Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ (ZGO))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil⁽¹⁾ ter zlasti člena 52(3), točka (b), Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V skladu s členom 90(1) in (2) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta⁽²⁾, s katero je bila razveljavljena Uredba (EU) št. 1151/2012, se ta še naprej uporablja za zahtevke za registracijo geografskih označb za kmetijske proizvode in živila, ki jih je Komisija prejela in objavila v *Uradnem listu Evropske unije* pred 13. majem 2024.
- (2) V skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 je bil zahtevek Grčije za registracijo imena „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ kot zaščitene geografske označbe (ZGO) objavljen v *Uradnem listu Evropske unije*⁽³⁾.
- (3) Komisija je 7. julija 2023 prejela ugovor in povezani utemeljeni ugovor Nemčije. Komisija je ugovor 17. julija 2023 posredovala Grčiji. Nemčija je 8. avgusta 2023 potrdila, da je utemeljeni ugovor popoln in da ne želi predložiti dodatnih informacij.
- (4) Komisija je utemeljeni ugovor Nemčije preučila in ugotovila, da je dopusten.
- (5) Vložnik ugovora navaja, da je „kashkaval“ (kačkavalj) sir, ki se proizvaja in trži v številnih državah članicah in tretjih državah ter je v nomenklaturi carinske tarife in skupni carinski tarifi naveden kot generično ime. Zato bi po mnenju vložnika ugovora registracija imena „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ kot zaščitene geografske označbe pomenila, da proizvajalci v drugih državah ne bi smeli več uporabljati imena „kashkaval“. To bi neposredno kršilo njihove pravice in jim povzročilo znatno gospodarsko škodo.

Poleg tega je vložnik ugovora vključil trditve o morebitni neskladnosti z zahtevami iz člena 5(2) in člena 7(1) Uredbe (EU) št. 1151/2012 za zaščiteno geografsko označbo.

- (6) Komisija je z dopisom z dne 22. septembra 2023 zainteresirani strani pozvala, naj začneta ustrezna posvetovanja, da bi dosegli dogovor v skladu s svojimi notranjimi postopki.

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

⁽²⁾ Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

⁽³⁾ UL C 175, 17.5.2023, str. 23.

- (7) Po posvetovanjih sta Grčija in Nemčija dosegli dogovor. Komisija je bila o njem obveščena z dopisom z dne 17. januarja 2024, ki je bil 15. maja 2024 dopolnjen s spremenjenim enotnim dokumentom. Grčija je potrdila, da z vložitvijo zahtevka za registracijo imena „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ ni imela namena pridržati uporabe izraza „kashkaval“ in da zato odobritev zaščite imenu „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ ne bi smela zajemati samostojnega imena „kashkaval“, temveč samo sestavljeno ime „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ kot celoto. Izraz „kashkaval“ se lahko še naprej uporablja na ozemlju Unije, če se spoštujejo načela in pravila, ki se uporabljajo v pravnem redu Unije.
- (8) Poleg tega sta se Grčija in Nemčija strinjali, da bi morala izrazu „kashkaval“ v specifikaciji proizvoda in v enotnem dokumentu vedno slediti beseda „Pindou“ / „Pίνδου“, da se pojasni, da se zaščita nanaša samo na to sestavljeno ime. V ta namen sta bila spremenjena enotni dokument in specifikacija proizvoda.
- (9) Poleg tega sta Grčija in Nemčija sklenili, da bi morala uredba o vpisu imena „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ v register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb vključevati uvodno izjavo, ki določa obseg zaščite.
- (10) Spremembe enotnega dokumenta in specifikacije proizvoda se ne štejejo za bistvene. Zato Komisija v skladu s členom 51(4) Uredbe (EU) št. 1151/2012 ni ponovila pregleda zahtevka in je sklenila, da so pogoji za registracijo izpolnjeni. Vendar bi morala biti prečiščena različica enotnega dokumenta v informativne namene objavljena kot priloga k tej uredbi.
- (11) Glede na navedeno Komisija meni, da bi bilo treba ime „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ (ZGO) vpisati v register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Ime „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ (ZGO) se registrira.

Člen 2

Ime „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ (ZGO) se zaščiti kot celota, medtem ko se lahko izraz „kashkaval“ še naprej uporablja za proizvode, ki niso v skladu s specifikacijo proizvoda za ime „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ na ozemlju Unije, če se spoštujejo načela in pravila, ki se uporabljajo v pravnem redu Unije.

Člen 3

Prečiščena različica enotnega dokumenta je vključena v Prilogo k tej uredbi.

Člen 4

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 25. julija 2024

Za Komisijo
predsednica
Ursula VON DER LEYEN

PRILOGA

Enotni dokument

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

PGI-GR-02821

Datum vloge: 6. december 2021

ZOP () ZGO (X)

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

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

2. **Država članica ali tretja država**

Grčija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.3 Siri

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ je poltrdi kuhani sir. Je belkasto do blede rumene barve in valjaste ali paralelepipedne oblike. Ima maslen, kiselkast in slankast okus, po katerem se razlikuje od podobnih sirov te vrste. Te značilnosti okusa so deloma rezultat rednega dodajanja soli, ki je del proizvodnega postopka, in uporabljenega mleka, ki ima visoko vsebnost maščob in močno, zrelo aromo.

Sir „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ ima čvrsto in kompaktno teksturo z zelo malo luknjicami in brez skorje. Ima naslednje fizikalno-kemijske značilnosti:

- vsebnost maščobe v suhi snovi > 45 %,
- vsebnost maščobe 27–30 %,
- vsebnost beljakovin 25–28 %,
- najvišja vsebnost vlage 40–45 %.

Vsebnost soli (natrijev klorid) je med 1,4 % in 2 %, druge anorganske sestavine predstavljajo 2,5 %, pH pa je med 5,0 in 5,3.

Sir „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ je izdelan iz lokalnega surovega ali pasteriziranega mleka (ovčjega mleka ali mešanice ovčjega in kozjega mleka, pri čemer je slednjega v mešanici manj kot 35 %) z uporabo posebne metode, ki so jo razvili aromunsko govoreči nomadski pastirji z območja.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Sir „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ je izdelan iz lokalnega surovega ali pasteriziranega mleka ovčjih in kozjih pasem, ki jih tradicionalno ekstenzivno redijo na opredeljenem območju. Mleko ima visoko vsebnost maščob (vsaj 6 %), saj se živali izdatno pasejo, ob slabih vremenskih razmerah pa se hranijo z lokalnimi rastlinami, ki so bile posušene in shranjene. Edina snov, ki se lahko doda mleku za izdelavo sira, je „tradicionalno grško sirilo“, ki je na voljo na trgu.

Za mleko, proizvedeno na opredeljenem območju in uporabljeno za izdelavo proizvoda „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“, veljajo naslednje zahteve:

- (i) mleko mora biti ovčje ali mešanica ovčjega in kozjega mleka, pri čemer mora biti slednjega v mešanici manj kot 35 %,
- (ii) vsebovati mora najmanj 6 % m/m maščobe,

- (iii) živali se ne smejo molsti vsaj deset dni po kotitvi (za surovo mleko). Dokler se mleko ne sesiri, ga je treba hraniti pri nadzorovani temperaturi v skladu z veljavno zakonodajo,
- (iv) mleko ne sme biti kondenzirano ali vsebovati dodanega mleka v prahu, mlečnih beljakovin, kazeinskih soli, barvil ali konzervansov,
- (v) v mleku ne sme biti ostankov zdravil za uporabo v veterinarski medicini (npr. antibiotikov), pesticidov ali drugih škodljivih snovi.

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Priraja mleka in vse faze proizvodnje sira „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

–

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

–

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje, na katerem se priraja mleko in se izdeluje sir „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“, zajema celotno regijo Epir, regionalne enote Kastoria, Grevena in Kozani v regiji Zahodna Makedonija ter regionalni enoti Trikala in Kardica v regiji Tesalija.

5. Povezava z geografskim območjem

Osnovni dejavnik, ki sir „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ neločljivo povezuje z geografskim območjem, je njegov sloves, ki proizvod povezuje s tradicijo, običaji in gospodarskim življenjem območja. To potrjujejo številni pomembni zapisi izpred več kot 150 let in vse do danes. Drug pomemben dejavnik, ki proizvod povezuje z geografskim območjem, je človeški dejavnik, na podlagi katerega se je razvila posebna metoda proizvodnje, ki je popolnoma prilagojena razgibanemu goratemu terenu.

Nešteto pisnih omemb nespornega slovesa, ki je proizvod „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ z leti povezal z opredeljenim območjem, vključuje znamenito novelo Aleksandrosa Papdiamantisa *Sto Hrista sto kastr* (Kristus pri gradu) (1892), pa tudi dela *Peri kefalotiriu ke kaskavaliou* (Kefalotiri in kaskavali) (1900) R. Dimitriadisa, *Kaskavali* (1912) E. D. Polihronidisa, *The Nomads of the Balkans: an account of life and customs among the Vlachs of Northern Pindus* (Nomadi Balkana: poročilo o življenju in običajih med Vlahi severnega Pindosa) (1914) ter *Nea ikiaki magiriki* (Nova domača kuhinja) (1925) A. Vicikunakisa. Obstajajo tudi zgodovinske omembe proizvoda v delih *Eliniki tirokonia* (Grško sirarstvo) (1956) in *I istoria tu eliniku galaktos ke ton proiondon tu* (Zgodovina grškega mleka in mlečnih izdelkov) (2004). Tudi zlata medalja, ki jo je podjetje Grigoriadis prejelo na mednarodnem sejmu v Parizu leta 1909, je dodaten dokaz visoke kakovosti in gospodarskega pomena proizvoda skozi čas. Sir „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ še vedno osvaja nagrade – februarja 2011 je prejel nagrado za kakovost na sejmu Prodexpo (Rusija), januarja 2021 pa nagrado mednarodnega inštituta za okus (International Taste Institute).

Zaradi velikega ugleda in visoke kakovosti proizvoda ga proizvodni obrati na opredeljenem območju izdelujejo in distribuirajo še danes, o čemer pričajo številne novejšje publikacije. Na primer v knjigi *Tris eones mia zoi: jiajia Filio i mikrasiatisa* (2005), spominih Filia Haidemenuja, je proizvod omenjen v povezavi s spomini na vsakdanje življenje, podeželsko življenje, folkloro itd. na opredeljenem območju, kar potrjuje, da je bil eden od sirov, ki so jih izdelovali pastirji, ki so svoje ovce redili visoko v gorah. V delu *Flavours of Greece* (Okusi Grčije) (London, 2011) avtorice Rosemary Barron je podroben opis grških mlečnih izdelkov in sirov, avtorica pa ugotavlja, da je *kashkaval* zaradi svojega okusa poseben sir *meze*. V reviji *Gastronomos*, posvečeni kulinaričnim temam in surovinam, je članek Vivi Konstantinidou, v katerem avtorica opisuje svojo izkušnjo, ko je sinu prvič ponudila sir, in priporoča ljudem, naj poskusijo „Kashkavali Pindou“, saj pravi, da z njim lahko naredimo odlične sendviče s popečenim sirom (11. oktober 2021).

Z brskanjem po spletu je mogoče najti več kot 6 000 zadetkov za ta proizvod in številne recepte za jedi, v katerih se „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ uporablja v kombinaciji z drugimi sestavinami, kot so piščanec in *lunca*, pica, mesna štruca s krutoni in papriko, *prasotigania* (por, ocvrt s svinjino) ter vino.

Kar zadeva človeški dejavnik in način, kako ta prispeva k posebnostim proizvoda, je to tesno povezano z geomorfologijo opredeljenega geografskega območja, na katerem prevladuje največja grška gorska veriga Pindos, ki vpliva na kakovost mleka in način izdelave sira.

Natančneje, območje je bogato s pašniki, za druge vrste kmetovanja pa ni primerno, zato sta glavni dejavnosti prebivalcev ekstenzivna živinoreja in proizvodnja mlečnih izdelkov. Ima celinsko podnebje z mrzlimi zimami s pogostimi snežnimi padavinami in hladnimi poletji, pri čemer povprečna letna temperatura znaša 10 °C. Pogosto tudi dežuje; povprečna količina padavin je 600–800 mm/leto, poleti pa ni dolgih obdobij suhega vremena. Vpliv podnebja je jasno viden v rastlinju, ki ni povsem sredozemsko, saj je na goratih in polgoratih območjih podobno srednjeevropskemu s številnimi gozdovi jelke, bukve, kostanja, hrasta in platane ter obsežnimi območji pašnikov. Območje zaznamuje tudi bogata in edinstvena rastlinska raznovrstnost – skupno je bilo zabeleženih 2 012 taksonov divjih rastlin, od katerih jih je 21,9 % endemičnih za Balkan in 5,6 % endemičnih za Grčijo. Ovce in koze, katerih mleko se uporablja za izdelavo sira, pripadajo pasmam, ki jih na tem območju gojijo že vrsto let in so prilagojene težkim podnebnim razmeram. Kmetijska gospodarstva so srednje velika, na njih pa imajo le pašne živali, ki dajejo mleko v majhnih količinah, vendar z visoko vsebnostjo maščob.

Z območja izvirajo aromunsko govoreči nomadski pastirji (Vlahi), ki so razvili poseben način izdelave proizvoda „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“, ki je popolnoma usklajen z razgibanim goratim svetom. To je glavni razlog, da se je uveljavil kot eden poglobitnih proizvodov območja in pridobil odličen sloves. Postopek izdelave sira je sestavljala prva faza, v kateri se je mleko, prirejeno poleti v gorah, na kraju samem sesirilo, da je nastalo sirno testo, ki se je razrezalo in prepeljalo v sosednja nižinska območja. Temu je sledila druga faza postopka, ki je obsegala mešanje sirnine z vročo vodo in nato zorjenje sira. Velika prednost tega načina izdelave proizvoda „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ je v tem, da omogoča uporabo surovega mleka ali mleka, ki se je skisalo, saj se sirno testo pri mešanju z vročo vodo delno sterilizira. Pogosto suho soljenje daje siru rahlo slan okus.

Ta metoda je idealno prilagojena terenu in podnebnim razmeram območja, saj so morali nomadski pastirji poleti svoje živali imeti na visokih nadmorskih višinah, kjer ni bilo mlekarn, predelovalnih obratov, zorilnic, skladiščnih prostorov itd. Mleko, proizvedeno poleti v gorah, se je takoj spremenilo v sirno testo, ki so ga nato na konjih prepeljali na nižje nadmorske višine, kjer so iz njega izdelali sir „Kashkavali Pindou / Kashkaval Pindou“. Tako so rešili vprašanje, kako ohraniti mleko, prirejeno v gorah, da bi ga lahko predelali v sir. Proizvod „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“, je tako dobil tudi ime, saj *kashkaval* v grobem prevodu iz aromunščine pomeni „sir, ki ga prevažajo konji“.

„Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ je čvrst in kompakten sir z zelo malo luknjicami in brez skorje. Te značilnosti so rezultat načina izdelave, ki vključuje predvsem rezanje sirnega testa na rezine, ki se nato, ko je kislost ustrezna, zmešajo z vročo vodo. Natančneje, med postopkom izdelave sira se sirno testo pusti zoreti, nato pa se razreže na trakove (rezine), ki se potopijo v zelo vročo vodo. Sirno testo postane zelo prožno, podobno kot običajno testo, zato se zlahka oblikuje najprej v vodi, nato pa še na sirarski mizi. Ko se prenese v kalupe za oblikovanje sirovih kolutov, ki se nato strdijo, je tako enotno in homogeno s čvrsto in prožno teksturo ter brez razpok.

Ta posebnost se je uspešno prenesla v sodobni proizvodni postopek, v katerem elementi tradicionalne metode ostajajo nespremenjeni. Prilagoditve so povezane z varnostjo in sledljivostjo, vendar ne vplivajo na značaj ali okus sira, saj je glavna razlika v uporabi pasteriziranega mleka in v tem, da je proizvod zdaj označen z blagovno znamko in pakiran. Osnovna posebnost sira „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ je, da je še vedno izdelan iz ovčjega mleka ali mešanice ovčjega in kozjega mleka, kar ne velja za podobne sire z istim imenom, ki jih v balkanskih državah izdelujejo iz kravjega mleka. Uporabljeno mleko je pomemben dejavnik, ki proizvod povezuje z opredeljenim območjem, saj visoka vsebnost maščob daje proizvodu maslen okus, medtem ko se ovce in koze izdatno pasejo s številnimi različnimi aromatičnimi rastlinami in zelišči v gorovju Pindos, zato je v mleku veliko hlapnih terpenov in aldehydov, ki dajejo siru močno, zrelo aromo.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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