2024/2017

1.8.2024 г.

РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2024/2017 НА КОМИСИЯТА

от 25 юли 2024 година

за вписване на наименование в регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания („Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“ (ЗГУ))

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни ([1]), и по-специално член 52, параграф 3, буква б) от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 90, параграфи 1 и 2 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([2]), с който беше отменен Регламент (ЕС) № 1151/2012, посоченият регламент продължава да се прилага за заявленията за регистрация на географски означения за селскостопански продукти и храни, получени от Комисията и публикувани в *Официален вестник на Европейския съюз* преди 13 май 2024 г.

(2) В съответствие с член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 подаденото от Гърция заявление за регистрация на наименованието „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“ като защитено географско указание (ЗГУ) беше публикувано в *Официален вестник на Европейския съюз* ([3]).

(3) На 7 юли 2023 г. Комисията получи уведомление за възражение и съответното мотивирано възражение от Германия. На 17 юли 2023 г. Комисията препрати уведомлението за възражение на Гърция. На 8 август 2023 г. Германия потвърди, че мотивираното възражение е пълно и че не желае да предостави допълнителна информация.

(4) Комисията разгледа подаденото от Германия мотивирано възражение и установи, че то е допустимо.

(5) Възразяващата страна заяви, че „Kashkaval“ е сирене, произвеждано и предлагано на пазара в много държави членки и в трети държави, и фигурира като родово наименование в номенклатурата на митническата тарифа и в Общата митническа тарифа. Поради това възразяващата страна заяви, че ако наименованията „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“ бъдат регистрирани като защитено географско указание, производителите в други държави няма да могат повече да използват наименованието „Kashkaval“. Това ще накърни пряко техните права и ще им причини значителни икономически затруднения.

Освен това възразяващата страна отправи твърдения за потенциално несъответствие с изискванията за защитено географско указание съгласно член 5, параграф 2 и член 7, параграф 1 от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

(6) С писмо от 22 септември 2023 г. Комисията прикани заинтересованите страни да проведат необходимите консултации, за да постигнат съгласие в съответствие със своите вътрешни процедури.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

([2]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([3]) ОВ C 175, 17.5.2023 г., стр. 23.

(7) След провеждането на консултациите Гърция и Германия постигнаха споразумение. Комисията беше уведомена за него с писмо от 17 януари 2024 г., което на 15 май 2024 г. беше допълнено с изменения единен документ. Гърция потвърди, че с подаването на заявление за регистриране на наименованието „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“ не цели да запази правата за употреба на термина „Kashkaval“ и че следователно закрилата, която предстои да бъде предоставена на наименованието „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“, не следва да обхваща самостоятелното наименование „Kashkaval“, а само съставното наименование „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“ като цяло. Поради това следва да се разреши терминът „Kashkaval“ да продължи да се използва на територията на Съюза, при условие че се спазват принципите и правилата, приложими в неговия правен ред.

(8) В допълнение към това Гърция и Германия се съгласиха, че след термина „Kashkaval“ в продуктовата спецификация и в единния документ следва винаги да бъде добавяна думата „Pindou“/„Πίνδοϋ“, за да е ясно, че закрилата се отнася само до това съставно наименование. За тази цел се изменят както единният документ, така и продуктовата спецификация.

(9) Освен това Гърция и Германия стигнаха до заключението, че Регламентът за вписване на наименованието „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“ в регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания следва да съдържа съображение, с което се уточнява обхватът на закрилата.

(10) Измененията в единния документ и в продуктовата спецификация се квалифицират като несъществени. Поради това, в съответствие с член 51, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, Комисията не извърши повторно проучване на заявлението и стигна до заключението, че условията за регистрация са изпълнени. Консолидираната версия на единния документ обаче следва да бъде публикувана за информация като приложение към настоящия регламент.

(11) В светлината на гореизложеното Комисията счита, че наименованието „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“ (ЗГУ) следва да бъде вписано в регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания.

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Регистрира се наименованието „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“ (ЗГУ).

Член 2

Наименованието „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“ (ЗГУ) следва да бъде защитено като цяло наименование, докато терминът „Kashkaval“ може да продължи да се използва на територията на Съюза за продукти, които не отговарят на продуктовата спецификация на „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“, при условие че се спазват принципите и правилата, приложими в правния ред на Съюза.

Член 3

Консолидираната версия на единния документ се съдържа в приложението към настоящия регламент.

Член 4

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 25 юли 2024 година.

За Комисията
Председател
Ursula VON DER LEYEN

ПРИЛОЖЕНИЕ

Единен документ

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

PGI-GR-02821

Дата на подаване на заявлението: 6.12.2021 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

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

2. **Държава членка или трета държава**

Гърция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.3. Сирена

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1*

„Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“ е полутвърд кашкавал, получен чрез попарване на сиренината. Цветът му варира от мръсно бял до бледожълт, а формата му е цилиндрична или на паралелепипед. Вкусът му е маслен, леко кисел и леко солен, което го отличава от други подобни сирена от този вид. Тези вкусови характеристики се дължат отчасти на периодичното добавяне на сол като част от производствения процес и на използваното мляко, което има високо съдържание на мазнини и силен зрял аромат.

„Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“ е с твърда и плътна структура с много малко шупли и без кора. Продуктът има следните физикохимични характеристики:

— Съдържание на мазнини в сухото вещество > 45 %

— Съдържание на мазнини 27—30 %

— Съдържание на белтъчини 25—28 %

— Максимално съдържание на вода 40—45 %

И накрая, съдържанието на сол (натриев хлорид) е между 1,4 % и 2 %, други неорганични компоненти съставляват 2,5 %, а pH е между 5,0 и 5,3.

„Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“ се произвежда от местно сурово или пастьоризирано мляко (овче мляко или смесица от овче и козе мляко, като последното съставлява до 35 % от смесицата), като се използва специфичен метод, разработен от номади пастири в района, говорещи арумънски език.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

„Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“ се произвежда само от сурово или пастьоризирано мляко от породи овце и кози, които традиционно се отглеждат навсякъде в определения район. Млякото е с високо съдържание на мазнини (най-малко 6 %) поради факта, че животните активно пасат, а при лошо време се хранят с местна растителност, която е изсушена и прибрана за съхранение. Единственото вещество, което може да се добави към млякото, използвано за производството на кашкавала, е предлаганото на пазара „традиционно гръцко сирище“.

По отношение на млякото, добито в определения район и използвано за производството на „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“, се прилагат следните изисквания:

i) Използва се овче мляко или смесица от овче и козе мляко, като козето мляко трябва да съставлява до 35 % от смесицата.

ii) Млякото трябва да има съдържание на мазнини най-малко 6 % w/w

iii) Животните не трябва да се доят поне 10 дни след раждането (за сурово мляко). До подсирването млякото трябва да се съхранява при контролирана температура съгласно действащото законодателство.

iv) Млякото не трябва да е кондензирано или да съдържа мляко на прах, млечен протеин, казеинови соли, оцветители или консерванти.

v) Млякото не трябва да съдържа остатъци от лекарствени продукти за ветеринарна употреба (напр. антибиотици), пестициди и други вредни вещества.

3.4. *Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

Добиването на млякото и всички етапи от производството на кашкавал „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“, включително първоначалното опаковане, трябва да се извършват в определения географски район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Районът, в който се добива млякото и се произвежда кашкавалът „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“, включва целия регион Epirus, областите Kastoria, Grevena и Kozani в регион Западна Македония и областите Trikala и Karditsa в региона Тесалия.

5. **Връзка с географския район**

Основният фактор, който неразривно свързва кашкавала „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“ с географския район, е неговата репутация, обвързваща продукта с традициите, обичаите и икономическия живот на района. Това се потвърждава от голям брой важни писмени документи, датиращи от преди повече от 150 години до днес. Друг важен фактор, свързващ продукта с географския район, е човешкият фактор, довел до разработването на специфичния метод на производство, който е напълно подходящ за неравния планински терен.

Безбройните писмени сведения за безспорната репутация, която свързва „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“ с определения район през годините, включват известния разказ на Александрос Пападиамандис „Sto Christo sto Castro“ [„Христос в замъка“] (1892 г.), „Peri kefalotiriou kai kashkavaliou“ [„Кефалотири и кашкавал“] (1900 г.) от Р. Димитриадис, „Kashkavali“ [„Кашкавали“] (1912 г.) от Е. Д. Полихронидис, „Номадите на Балканите: разказ за живота и обичаите на власите от Северен Пинд“ (1914 г.) и „Nea Oikiaki Mageiriki“ [„Нова домашна кухня“] (1925 г.) от А. Вицикунакис. Исторически сведения за продукта има и в „Elliniki Tyrokomia“ [„Производство на гръцко сирене“] (1956 г.) и „I istoria tou ellinikou galaktos kai ton proiondon tou“ [„История на гръцкото мляко и млечни продукти“] (2004 г.). И накрая, още едно доказателство за високото качество и търговското значение на продукта във времето е златният медал, спечелен от компанията Grigoriadis на Международния панаир в Париж през 1909 г. „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“ продължава да печели награди и до днес — през февруари 2011 г. печели награда за качество на Prodexpo (Русия), а през януари 2021 г. получава награда от Международния институт по вкус.

Силната репутация и високото качество на продукта означават, че производствените единици в определения район продължават да го произвеждат и разпространяват и до днес, както се вижда от големия брой скорошни публикации. Например в „Tris aiones mia zoi: yiayia Filio i mikrasiatissa“ (2005 г.), мемоар на Филио Хайдемену, продуктът се споменава във връзка със спомени от ежедневието, селския живот, фолклора и др. в определения район, което потвърждава, че това е едно от сиренатa, правени от овчарите, които отглеждали овцете си в планината. Във „Вкусовете на Гърция“ (Лондон, 2011 г.) на Розмари Барън има подробно описание на гръцките млечни продукти и сирена, а авторът отбелязва, че това сирене е специално сирене за мезе заради вкуса си. В „Gastronomos“, списание, посветено на кулинарни теми и суровини, е публикувана статия от Виви Константиниду, в която авторът описва как дава на сина си сирене за първи път и препоръчва на хората да опитат „Kashkavali Pindou“, като казва, че с него се получават отлични запечени сандвичи с кашкавал (11 октомври 2021 г.).

При търсене в интернет излизат над 6 000 резултата за продукта и много рецепти за ястия, в които се използва „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“ в комбинация с други съставки, като пиле и „Lountza“ (сушено свинско филе), пица, месно руло с крутони и червен пипер, и „prasotigania“ (пържено свинско месо с праз лук и вино).

Що се отнася до човешкия фактор и как той спомага за определяне на специфичните характеристики на продукта, той е тясно свързан с геоморфологията на определения географски район, в голяма част от който е разположена най-голямата планинска верига в Гърция Пинд, която оказва влияние върху качеството на млякото и начина, по който се прави кашкавалът.

По-конкретно районът е богат на пасища, но не е подходящ за други видове селскостопанска дейност, поради което основната дейност на жителите е екстензивно отглеждане на селскостопански животни и производство на млечни продукти. Районът има континентален климат със студена зима с чести снеговалежи и прохладно лято, като средната годишна температура е 10 °C. Валежите от дъжд са чести; средното количество на валежите е 600—800 mm на година и няма дълги периоди на сухо време през лятото. Влиянието на климата може ясно да се види в растителността, която не е чисто средиземноморска, тъй като в планинските и полупланинските райони наподобява тази в Централна Европа, с многобройни гори от ела, обикновен бук, кестен, дъб и чинар и обширни площи с пасища. Районът е също така дом на богато и уникално разнообразие от растения — регистрирани са общо 2 012 диви растителни таксони, като 21,9 % от тях са ендемични за Балканите, а 5,6 % от тях са ендемични за Гърция. Овцете и козите, чието мляко се използва за производството на кашкавала, произлизат от породи, които се отглеждат в района от дълги години и са се адаптирали към суровите климатични условия. Капацитетът на стопанствата е среден и в тях се отглеждат само пасящи животни, които дават мляко в малки количества, но с високо съдържание на мазнини.

Районът е мястото на произход на номадите пастири, говорещи арумънски език (власи), които са разработили специфичен начин на производство на „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“, който е в пълна хармония с неравния планински терен. Това е основната причина, поради която кашкавалът се е утвърдил като един от основните продукти на района и е придобил отлична репутация. В първия етап от процеса на производство на кашкавал на място се е подсирвало млякото, добито в планините през лятото, за да се получи подсирена маса, която се е нарязвала и пренасяла до съседните равнинни райони по-надолу в планината. Във втория етап на процеса сиренината се е смесвала с гореща вода, последвано от зреенето на кашкавала. Този начин на производство на „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“ има голямо предимство поради използването на сурово мляко или мляко, което се е вкиснало, тъй като когато подсирената маса се смесва с гореща вода, тя се стерилизира частично. Честото сухо осоляване придава на кашкавала леко соления му вкус.

Този метод е напълно подходящ за терена и климатичните условия на района, които са предполагали през лятото номадите пастири да държат животните си на голяма надморска височина, където не е имало мандри, предприятия за преработване, помещения за зреене, складови помещения и др. Млякото, добито в планините през лятото, веднага се е превръщало в подсирена маса, която след това се е пренасяла на кон на по-ниска надморска височина надолу в планината, за да се превърне в „Kashkavali Pindou/Kashkaval Pindou“. Това решава проблема със съхранението на добитото в планината мляко, за да може от него да се произведе кашкавал. Оттам произлиза и наименованието „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“, тъй като терминът „Kashkaval“ в груб превод от арумънски означава „сирене, превозвано с коне“.

„Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“ е твърд и плътен кашкавал с много малко шупли и без кора. Тези характеристики се дължат на начина, по който се произвежда, включващ нарязване на подсирената маса на парчета и след това смесването им с гореща вода при подходяща киселинност. По-конкретно, по време на процеса на производство подсирената маса се оставя да узрее и след това се нарязва на ивици (резени), които се потапят в много гореща вода. Подсирената маса става много еластична, подобно на тесто, така че лесно може да се оформя първо във водата, а след това на масата за производство на кашкавал. Така, когато се прехвърли в калъпи, за да се оформят питите кашкавал, които впоследствие ще се втвърдят, тя е еднородна, хомогенна, с твърда еластична структура и без шупли.

Тази особеност успешно е пренесена в съвременния процес на производство, при който елементите на традиционния метод не са променени. Направените промени са свързани с безопасността и проследимостта, но не засягат характера или вкуса на кашкавала, тъй като основната разлика е използването на пастьоризирано мляко и това, че продуктът вече се брандира и опакова. Основна особеност на кашкавала „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou“ е, че той продължава да се прави от овче мляко или смесица от овче и козе мляко, за разлика от подобни кашкавали със същото име, които в балканските държави се правят от краве мляко. И накрая, използваното мляко е важен фактор, свързващ продукта с определения район, тъй като високото му съдържание на мазнини придава на продукта маслен вкус, като същевременно възможността овцете и козите да пасат екстензивно богатото разнообразие от ароматни растения и билки в планината Пинд води до високи нива на летливи терпени и алдехиди в млякото, които придават на кашкавала неговия силен зрял аромат.

Препратка към публикуваната спецификация

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