Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe L

2024/2017

1.8.2024

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2024/2017 DER KOMMISSION

vom 25. Juli 2024

zur Eintragung eines Namens in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben („Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ (g. g. A.))

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ([1]), insbesondere auf Artikel 52 Absatz 3 Buchstabe b,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 90 Absätze 1 und 2 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([2]), mit der die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 aufgehoben wurde, gilt die letztgenannte Verordnung weiterhin für Anträge auf Eintragung geografischer Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse und Lebensmittel, die vor dem 13. Mai 2024 bei der Kommission eingegangen und im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht worden sind.

(2) Der Antrag Griechenlands auf Eintragung des Namens „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ als geschützte geografische Angabe (g. g. A.) wurde gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 im *Amtsblatt der Europäischen Union* ([3]) veröffentlicht.

(3) Am 7. Juli 2023 ging bei der Kommission vonseiten Deutschlands ein Einspruch mit Einspruchsbegründung ein. Am 17. Juli 2023 übermittelte die Kommission Griechenland den Einspruch. Am 8. August 2023 bestätigte Deutschland, dass der Einspruch mit Einspruchsbegründung vollständig sei und es keine ergänzenden Informationen zu übermitteln wünsche.

(4) Die Kommission prüfte den Einspruch mit Einspruchsbegründung Deutschlands und befand ihn für zulässig.

(5) Der Einspruchsführer führte an, „Kashkaval“ sei ein Käse, der in zahlreichen Mitgliedstaaten und Drittländern hergestellt und in Verkehr gebracht werde und in der Nomenklatur des Gemeinsamen Zolltarifs sowie im Gemeinsamen Zolltarif als Gattungsbezeichnung aufgeführt sei. Gemäß der Argumentation des Einspruchsführers würde die Eintragung des Namens „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ als geschützte geografische Angabe somit bedeuten, dass die Hersteller in anderen Ländern den Namen „Kashkaval“ nicht länger würden benutzen dürfen. Dies würde ihre Rechte unmittelbar verletzen und ihnen erhebliche wirtschaftliche Nachteile bringen.

Des Weiteren vertrat der Einspruchsführer die Auffassung, dass möglicherweise Verstöße gegen die Anforderungen an geschützte geografische Angaben gemäß Artikel 5 Absatz 2 und Artikel 7 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 vorliegen könnten.

(6) Mit Schreiben vom 22. September 2023 forderte die Kommission die Beteiligten auf, geeignete Konsultationen aufzunehmen, um nach ihren internen Verfahren eine Einigung zu erzielen.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

([2]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([3]) ABl. C 175 vom 17.5.2023, S. 23.

(7) Im Anschluss an die Konsultationen wurde eine Einigung zwischen Griechenland und Deutschland erzielt. Diese wurde der Kommission mit Schreiben vom 17. Januar 2024 übermittelt und am 15. Mai 2024 um das geänderte Einzige Dokument ergänzt. Griechenland hat bestätigt, dass es mit seinem Antrag auf Eintragung des Namens „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ nicht auf den Vorbehalt der Verwendung der Angabe „Kashkaval“ als solcher abzielte und folglich der für den Namen „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ zu gewährende Schutz sich nicht auf den eigenständigen Namen „Kashkaval“, sondern nur auf den zusammengesetzten Namen „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ als Ganzen erstrecken sollte. Die Angabe „Kashkaval“ sollte im Gebiet der Union weiterhin verwendet werden dürfen, sofern die in ihrer Rechtsordnung geltenden Grundsätze und Vorschriften eingehalten werden.

(8) Außerdem haben Griechenland und Deutschland vereinbart, dass der Angabe „Kashkaval“ in der Produktspezifikation und im Einzigen Dokument stets das Wort „Pindou“/„Πίνδου“ folgen muss, um deutlich zu machen, dass sich der Schutz nur auf diesen zusammengesetzten Namen bezieht. Das Einzige Dokument und die Produktspezifikation wurden entsprechend geändert.

(9) Des Weiteren sind Griechenland und Deutschland zu dem Ergebnis gelangt, dass die Verordnung, mit der der Name „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen wird, einen Erwägungsgrund enthalten sollte, in dem der Umfang des Schutzes festgelegt wird.

(10) Die Änderungen des Einzigen Dokuments und der Produktspezifikation werden nicht als grundlegende Änderungen angesehen. Deshalb hat die Kommission im Einklang mit Artikel 51 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 auf eine erneute Prüfung des Antrags verzichtet und ist zu dem Schluss gekommen, dass die Voraussetzungen für die Eintragung erfüllt sind. Die konsolidierte Fassung des Einzigen Dokuments sollte jedoch informationshalber als Anhang dieser Verordnung veröffentlicht werden.

(11) Folglich vertritt die Kommission die Auffassung, dass der Name „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ (g. g. A.) in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen werden sollte —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Der Name „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ (g. g. A.) wird eingetragen.

Artikel 2

Der Name „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ (g. g. A.) wird als Ganzes geschützt, während die Angabe „Kashkaval“ im Gebiet der Union weiterhin für Erzeugnisse verwendet werden darf, die der Produktspezifikation für „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ nicht entsprechen, sofern die in der Rechtsordnung der Union geltenden Grundsätze und Vorschriften eingehalten werden.

Artikel 3

Die konsolidierte Fassung des Einzigen Dokuments ist dieser Verordnung als Anhang beigefügt.

Artikel 4

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 25. Juli 2024

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

ANHANG

Einziges Dokument

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

PGI-GR-02821

Datum der Antragstellung: 6.12.2021

g. U. () g. g. A. (X)

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

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

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Griechenland

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.3. Käse

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei dem Käse mit der g. g. A. „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ handelt es sich um einen halbharten Brühkäse. Der Käse ist cremefarben bis blassgelb und hat eine zylindrische oder quaderartige Form. Durch seinen buttrigen, leicht säuerlichen und leicht salzigen Geschmack unterscheidet er sich von ähnlichen Käsen dieser Art. Diese Geschmackseigenschaften sind zum Teil auf die regelmäßige Salzzugabe, die Teil des Herstellungsprozesses ist, und auf die verwendete Milch zurückzuführen, die einen hohen Fettgehalt und ein kräftiges, reifes Aroma aufweist.

„Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ hat eine feste, kompakte Textur mit geringer Lochung und besitzt keine Rinde. Das Erzeugnis zeichnet sich durch die folgenden physikalisch-chemischen Eigenschaften aus:

— Fettgehalt in der Trockenmasse: > 45 %

— Fettgehalt: 27-30 %

— Eiweißgehalt: 25-28 %

— Feuchtigkeitsgehalt: höchstens 40-45 %

Außerdem liegt der Salzgehalt (Natriumchlorid) zwischen 1,4 % und 2 %, der Gehalt an anderen anorganischen Bestandteilen beträgt 2,5 % und der pH-Wert liegt zwischen 5,0 und 5,3.

„Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ wird aus lokaler Rohmilch oder pasteurisierter Milch (Schafmilch oder einer Mischung aus Schaf- und Ziegenmilch, wobei letztere weniger als 35 % der Mischung ausmacht) nach einem speziellen Verfahren hergestellt, das von den aromunischsprachigen Wanderhirten des Gebiets entwickelt wurde.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

„Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ wird ausschließlich aus Rohmilch oder pasteurisierter Milch von Schafen und Ziegen von Rassen hergestellt, die traditionell in dem abgegrenzten Gebiet in extensiver Haltung aufgezogen wurden. Die Milch hat einen hohen Fettgehalt (mindestens 6 %), was darauf zurückzuführen ist, dass die Tiere in extensiver Weidehaltung gehalten werden oder während Schlechtwetterperioden mit getrockneten und gelagerten lokalen Pflanzen gefüttert werden. Der einzige Stoff, der der zur Herstellung des Käses verwendeten Milch zugesetzt werden darf, ist das im Handel erhältliche „traditionelle griechische Lab“.

Für die Milch, die in dem abgegrenzten Gebiet erzeugt und für die Herstellung von „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ verwendet wird, gelten folgende Anforderungen:

i) Bei der Milch muss es sich um Schafmilch oder um eine Mischung aus Schaf- und Ziegenmilch handeln, wobei letztere weniger als 35 % der Mischung ausmachen darf.

ii) Die Milch muss einen Fettgehalt von mindestens 6 % Massenanteil aufweisen.

iii) Die Tiere dürfen nach dem Lammen mindestens zehn Tage lang nicht gemolken werden (bei Rohmilch). Bis zur Dicklegung muss die Milch bei einer kontrollierten Temperatur gemäß den geltenden Rechtsvorschriften gelagert werden.

iv) Die Milch darf weder kondensiert werden noch dürfen Milchpulver, Milcheiweiß, Kaliumkaseinate, Farbstoffe oder Konservierungsmittel zugesetzt werden.

v) Es dürfen keine Rückstände von Tierarzneimitteln (z. B. Antibiotika), Pestiziden oder anderen schädlichen Stoffen in der Milch vorhanden sein.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Milcherzeugung und alle Schritte bei der Herstellung von „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ einschließlich der Erstverpackung müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Gebiet, in dem die Milch erzeugt und Käse mit der g. g. A. „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ hergestellt wird, umfasst die gesamte Region Epirus, die Regionalbezirke Kastoria, Grevena und Kozani in der Region Westmakedonien und die Regionalbezirke Trikala und Karditsa in der Region Thessalien.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der wesentliche Faktor, der Käse mit der g. g. A. „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ untrennbar mit dem geografischen Gebiet und damit mit den Traditionen, Bräuchen und dem Wirtschaftsleben des Gebiets verbindet, ist sein Ansehen. Dies wird durch eine Vielzahl bedeutender schriftlicher Aufzeichnungen belegt, die über 150 Jahre zurückreichen. Ein weiterer wichtiger Faktor, der das Erzeugnis mit dem geografischen Gebiet verbindet, ist der menschliche Einfluss, der zur Entwicklung des spezifischen Erzeugungsverfahrens geführt hat, das optimal an die raue Bergwelt angepasst ist.

Zu den zahllosen schriftlichen Quellen, die auf das unbestrittene, über die Jahre erworbene Ansehen des „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ und seine Verbindung mit dem abgegrenzten Gebiet hinweisen, gehören die berühmte Kurzgeschichte „Sto Christo sto Castro“ [Christus in der Burg] (1892) von Alexandros Papadiamantis, „Peri kefalotiriou kai kashkavaliou“ [Kefalotiri und Kashkavali] (1900) von R. Dimitriadis, „Kashkavali“ (1912) von E. D. Polichronidis, „The Nomads of the Balkans: an account of life and customs among the Vlachs of Northern Pindus“ [Die Nomaden des Balkans: ein Bericht über das Leben und die Bräuche der Vlachen im nördlichen Pindus] (1914) und „Nea Oikiaki Mageiriki“ [Neue Küche] (1925) von A. Vitsikounakis. Historische Hinweise auf das Erzeugnis finden sich auch in „Elliniki Tyrokomia“ [Griechische Käseherstellung] (1956) und „I istoria tou ellinikou galaktos kai ton proiondon tou“ [Die Geschichte der griechischen Milch und Milcherzeugnisse] (2004). Schließlich ist die Goldmedaille, die das Unternehmen Grigoriadis 1909 auf der internationalen Messe in Paris erhielt, ein weiterer Beweis für die hohe Qualität und die wirtschaftliche Bedeutung des Erzeugnisses im Laufe der Zeit. „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ gewinnt bis heute immer wieder Preise — im Februar 2011 wurde das Erzeugnis auf der Prodexpo (Russland) mit einem Qualitätspreis ausgezeichnet und im Januar 2021 erhielt es eine Auszeichnung des International Taste Institute.

Das hohe Ansehen und die hohe Qualität des Erzeugnisses haben dazu geführt, dass es von den Erzeugungsbetrieben im abgegrenzten Gebiet auch heute noch hergestellt und vertrieben wird, wie zahlreiche Veröffentlichungen aus jüngster Zeit belegen. Beispielsweise wird in „Tris aiones mia zoi: yiayia Filio i mikrasiatissa“ [Drei Jahrhunderte, ein Leben: Großmutter Filio aus Kleinasien] (2005), den Memoiren von Filio Haidemenou, das Erzeugnis im Zusammenhang mit Erinnerungen an den Alltag, das Landleben, die Folklore usw. in dem abgegrenzten Gebiet erwähnt, woraus hervorgeht, dass es zu den von den Schafhirten in den Bergen hergestellten Käsesorten gehörte. In „Flavours of Greece“ [Die Aromen Griechenlands] (London, 2011) von Rosemary Barron findet sich eine ausführliche Beschreibung griechischer Milcherzeugnisse und Käsesorten, und die Autorin weist darauf hin, dass dieser Käse wegen seines Geschmacks ein besonderer Mezze-Käse ist. In der Zeitschrift „Gastronomos“, die sich mit kulinarischen Themen und Rohstoffen befasst, erschien ein Artikel von Vivi Konstantinidou, in dem die Autorin beschreibt, wie sie ihrem Sohn zum ersten Mal Käse zu essen gab, und empfiehlt, Kashkavali Pindou zu probieren, da er sich hervorragend für Käsetoast eignet (11. Oktober 2021).

Eine Suche im Internet liefert über 6 000 Treffer für das Erzeugnis und viele Rezepte für Gerichte, in denen „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ in Kombination mit anderen Zutaten verwendet wird, z. B. mit Hähnchen und Lountza, für Pizza, Hackbraten mit Croûtons und Paprika sowie Prasotigania [gebratenes Schweinefleisch mit Lauch] und zu Wein.

Was den menschlichen Einfluss und seinen Beitrag zur Besonderheit des Erzeugnisses betrifft, so steht er in engem Zusammenhang mit der Geomorphologie des abgegrenzten geografischen Gebiets, das durch das größte Gebirge Griechenlands, den Pindos, geprägt ist, was sich auf die Qualität der Milch und die Art der Käseherstellung auswirkt.

Das Gebiet ist besonders reich an Weideland, aber ungeeignet für andere Arten der Landwirtschaft, sodass die Haupttätigkeiten der Bewohner die extensive Tierhaltung und die Herstellung von Milcherzeugnissen sind. Es herrscht ein kontinentales Klima mit kalten Wintern mit häufigem Schneefall und kühlen Sommern mit einer durchschnittlichen Jahrestemperatur von 10 °C. Außerdem regnet es häufig; die durchschnittliche Niederschlagsmenge beträgt 600-800 mm/Jahr, und im Sommer gibt es keine langen Trockenperioden. Der Einfluss des Klimas zeigt sich deutlich in der Vegetation, die nicht rein mediterran ist, da sie in den Hoch- und Mittelgebirgslagen mit ihren zahlreichen Tannen-, Buchen-, Kastanien-, Eichen- und Platanenwäldern und extensiven Grünlandflächen der mitteleuropäischen Vegetation ähnelt. Das Gebiet beherbergt zudem eine reiche und einzigartige Pflanzenvielfalt — insgesamt wurden 2 012 Wildpflanzentaxa erfasst, von denen 21,9 % für den Balkan und 5,6 % für Griechenland endemisch sind. Die Schafe und Ziegen, aus deren Milch der Käse hergestellt wird, stammen von Rassen, die seit vielen Jahren in diesem Gebiet gezüchtet werden und an die rauen klimatischen Bedingungen angepasst sind. Die Betriebe haben eine mittlere Kapazität und halten nur Weidetiere, die geringe Milchmengen liefern, jedoch mit einem hohen Fettgehalt.

Das Gebiet ist die ursprüngliche Heimat der aromunischsprachigen Wanderhirten (Vlachen), die in perfekter Harmonie mit der rauen Bergwelt eine besondere Art der Herstellung von „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ entwickelt haben, was der Hauptgrund dafür ist, dass sich dieser Käse als eines der wichtigsten Erzeugnisse des Gebiets etabliert und einen ausgezeichneten Ruf erworben hat. Bei der Käseherstellung wurde in einem ersten Schritt die im Sommer in den Bergen erzeugte Milch vor Ort dickgelegt, um eine Käsemasse herzustellen, die in Scheiben geschnitten und in die angrenzenden Flachlandgebiete gebracht wurde. Danach folgte der zweite Arbeitsschritt, und zwar das Mischen des Käsebruchs mit heißem Wasser und die anschließende Reifung des Käses. Diese Art der Herstellung von „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ hat den großen Vorteil, dass Rohmilch oder gesäuerte Milch verwendet werden kann, da die Käsemasse beim Mischen mit heißem Wasser teilweise sterilisiert wird. Durch häufiges Trockensalzen erhält der Käse seinen leicht salzigen Geschmack.

Dieses Verfahren ist optimal an die Gelände- und Klimabedingungen des Gebiets angepasst, denn die Wanderhirten mussten ihre Tiere im Sommer in hohen Lagen halten, wo es keine Molkereien, Verarbeitungseinrichtungen, Reifungskammern, Lagerräume usw. gab. Die im Sommer in den Bergen erzeugte Milch wurde sofort in Käsemasse umgewandelt, die dann auf Pferden in niedrigere Lagen transportiert wurde, um zu „Kashkavali Pindou / Kashkaval Pindou“ verarbeitet zu werden. Damit wurde das Problem gelöst, wie die in den Bergen erzeugte Milch haltbar gemacht werden konnte, um sie zu Käse zu verarbeiten. Daher stammt auch der Name des Erzeugnisses „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“, denn das Wort „Kashkaval“ bedeutet aus dem Aromunischen übersetzt in etwa „von Pferden transportierter Käse“.

„Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ ist ein fester, kompakter Käse mit geringer Lochung und ohne Rinde. Diese Eigenschaften sind auf die Art der Herstellung zurückzuführen, bei der im Wesentlichen die Käsemasse in Scheiben geschnitten und dann mit heißem Wasser vermischt wird, wenn der Säuregrad stimmt. Genauer gesagt, wird die Käsemasse während des Herstellungsprozesses reifen gelassen und anschließend in Streifen (Scheiben) geschnitten, die in sehr heißes Wasser getaucht werden. Die Käsemasse wird dabei sehr geschmeidig, wie Teig, und kann daher zunächst im Wasser und dann auf dem Käsetisch leicht geformt werden. Auf diese Weise ist sie beim Einfüllen in die Formen für die Herstellung der Käselaibe, die anschließend aushärten, gleichmäßig und homogen, sie hat eine feste, elastische Textur und keine Risse.

Diese Besonderheit wurde erfolgreich in den modernen Produktionsprozess übernommen, bei dem die Elemente des traditionellen Verfahrens unverändert geblieben sind. Die Anpassungen betreffen die Sicherheit und die Rückverfolgbarkeit, haben aber keinen Einfluss auf den Charakter oder den Geschmack des Käses, denn der Hauptunterschied ist, dass pasteurisierte Milch verwendet und das Erzeugnis nun gekennzeichnet und verpackt wird. Ein wesentliches besonderes Merkmal von Käse mit der g. g. A. „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou“ ist, dass er nach wie vor aus Schafmilch oder einer Mischung aus Schaf- und Ziegenmilch hergestellt wird, im Gegensatz zu ähnlichen Käsen mit demselben Namen, die in den Balkanländern aus Kuhmilch hergestellt werden. Schließlich ist die verwendete Milch ein wichtiger Faktor, der das Erzeugnis mit dem abgegrenzten Gebiet verbindet, da ihr hoher Fettgehalt dem Erzeugnis einen buttrigen Geschmack verleiht, während die extensive Weidehaltung der Schafe und Ziegen auf Flächen im Pindos-Gebirge mit einer großen Vielfalt an aromatischen Pflanzen und Kräutern zu einem hohen Gehalt an flüchtigen Terpenen und Aldehyden in der Milch führt, die dem Käse sein kräftiges, reifes Aroma verleihen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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