2024/2017

1.8.2024.

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2024/2017

od 25. srpnja 2024.

o upisu naziva u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla („Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” (ZOZP))

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ([1]), a posebno njezin članak 52. stavak 3. točku (b),

budući da:

(1) U skladu s člankom 90. stavcima 1. i 2. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([2]), kojom je stavljena izvan snage uredba (EU) br. 1151/2012, potonja se uredba nastavlja primjenjivati na zahtjeve za upis u registar oznaka zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda koje je Komisija zaprimila i objavila u *Službenom listu Europske unije* prije 13. svibnja 2024.

(2) U skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012, zahtjev Grčke za registraciju naziva „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” kao zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla (ZOZP) objavljen je u *Službenom listu Europske unije* ([3]).

(3) Komisija je 7. srpnja 2023. od Njemačke primila prigovor i povezanu obrazloženu izjavu o prigovoru. Komisija je 17. srpnja 2023. prigovor proslijedila Grčkoj. Njemačka je 8. kolovoza 2023. potvrdila da je obrazložena izjava o prigovoru potpuna i da ne želi dostaviti dodatne informacije.

(4) Komisija je ispitala obrazloženu izjavu o prigovoru Njemačke i utvrdila da je prihvatljiva.

(5) Podnositelj prigovora tvrdio je da je „Kashkaval” sir koji se proizvodi i stavlja na tržište u mnogim državama članicama i trećim zemljama te da je naveden kao generički naziv u carinskoj tarifnoj nomenklaturi i zajedničkoj carinskoj tarifi. Stoga podnositelj prigovora smatra da bi registracija naziva „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” značila da proizvođači u drugim zemljama više ne bi smjeli upotrebljavati naziv „Kashkaval”. Time bi se izravno prekršila njihova prava i prouzročila znatna gospodarska šteta.

Nadalje, podnositelj prigovora iznio je tvrdnje o mogućoj neusklađenosti sa zahtjevima iz članka 5. stavka 2. i članka 7. stavka 1. Uredbe (EU) br. 1151/2012 za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla.

(6) Dopisom od 22. rujna 2023. Komisija je pozvala zainteresirane strane da provedu odgovarajuća savjetovanja kako bi postigle dogovor u skladu sa svojim unutarnjim postupcima.

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

([2]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([3]) SL C 175, 17.5.2023., str. 23.

(7) Nakon savjetovanja postignut je dogovor između Grčke i Njemačke. Komisija je o tome obaviještena dopisom od 17. siječnja 2024., koji je 15. svibnja 2024. dodatno dopunjen izmijenjenim jedinstvenim dokumentom. Grčka je potvrdila da podnošenjem zahtjeva za registraciju naziva „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" nije imala za cilj prisvojiti uporabu izraza „Kashkaval" i da stoga ta zaštita koja se dodjeljuje nazivu „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" ne bi trebala obuhvaćati samostalni naziv „Kashkaval", već samo složeni naziv „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" u cjelini. Stoga se naziv „Kashkaval" može nastaviti koristiti na području Unije, pod uvjetom da se poštuju načela i pravila njezina pravnog poretka.

(8) Osim toga, Grčka i Njemačka složile su se da bi iza izraza „Kashkaval" u specifikaciji proizvoda i u jedinstvenom dokumentu uvijek trebala slijediti riječ „Pindou"/„Πίνδου" kako bi se pojasnilo da se zaštita odnosi samo na taj složeni naziv. U tu su svrhu izmijenjeni i jedinstveni dokument i specifikacija proizvoda.

(9) Nadalje, Grčka i Njemačka zaključile su da bi Uredba o upisu naziva „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla trebala sadržavati uvodnu izjavu u kojoj se navodi opseg zaštite.

(10) Izmjene jedinstvenog dokumenta i specifikacije proizvoda ne smatraju se znatnima. Stoga, u skladu s člankom 51. stavkom 4. Uredbe (EU) br. 1151/2012, Komisija nije ponovila razmatranje zahtjeva i zaključila da su ispunjeni uvjeti za registraciju. Međutim, pročišćenu verziju jedinstvenog dokumenta trebalo bi objaviti kao prilog ovoj Uredbi u informativne svrhe.

(11) S obzirom na prethodno navedeno, Komisija smatra da bi naziv „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" (ZOZP) trebalo upisati u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Naziv „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" (ZOZP) upisuje se u registar.

Članak 2.

Naziv „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" (ZOZP) trebalo bi zaštititi u cijelosti, dok se izraz „Kashkaval" može nastaviti upotrebljavati na području Unije za proizvode koji nisu u skladu sa specifikacijom proizvoda „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou", pod uvjetom da se poštuju načela i pravila njezina pravnog poretka.

Članak 3.

Pročišćena verzija jedinstvenog dokumenta nalazi se u Prilogu ovoj Uredbi.

Članak 4.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 25. srpnja 2024.

Za Komisiju
Predsjednica
Ursula VON DER LEYEN

PRILOG

Jedinstveni dokument

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

PGI-GR-02821

Datum početka primjene: 6.12.2021.

ZOI () ZOZP (X)

1. **Naziv [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

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

2. **Država članica ili treća zemlja**

Grčka

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.3. Sirevi

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” je polutvrdi kuhani svježi sir. Kremastobijele je do blijedožute boje te ima oblik valjka ili paralelopipeda. Okus mu podsjeća na maslac te je blago kiseo i pomalo slan, po čemu se razlikuje od sličnih sireva te vrste. Taj je okus djelomično posljedica redovitog dodavanja soli, što je dio postupka proizvodnje, i upotrebe mlijeka s visokim udjelom masnoće te jakom, zrelom aromom.

„Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” ima čvrstu, kompaktnu teksturu s vrlo malo rupica i nema koru. Ima sljedeća fizikalno-kemijska svojstva:

— udio masnoće u suhoj tvari > 45 %,

— udio masnoće 27–30 %,

— udio bjelančevina 25–28 %,

— najveći udio vlage 40–45 %.

Naposljetku, udio soli (natrijev klorid) iznosi od 1,4 % do 2 %, drugi anorganski sastojci čine 2,5 %, dok je pH-vrijednost u rasponu od 5,0 do 5,3.

„Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” proizvodi se od lokalnog sirovog ili pasteriziranog mlijeka (ovčje mlijeko ili mješavina ovčjeg i kozjeg mlijeka, pri čemu kozje čini manje od 35 % mješavine) posebnom metodom koju su razvili nomadski stočari tog područja koji govore arumunjski jezik.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

„Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” proizvodi se isključivo od sirovog ili pasteriziranog mlijeka pasmina ovaca ili koza koje se tradicionalno ekstenzivno uzgajaju na definiranom području. Mlijeko ima visok udio masnoće (najmanje 6 %) jer se životinje hrane ekstenzivnom ispašom ili, za lošeg vremena, lokalnim biljkama koje se suše i skladište. U mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira može se dodati samo komercijalno dostupno „tradicionalno grčko sirilo”.

Mlijeko koje se proizvodi na definiranom području i upotrebljava za izradu sira „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

i. mora biti ovčje ili mješavina ovčjeg i kozjeg mlijeka, pri čemu kozje čini manje od 35 % mješavine;

ii. mora imati udio masnoće od najmanje 6 % masenog udjela;

iii. životinje se ne smiju musti barem 10 dana nakon što se okote (za sirovo mlijeko). Mlijeko se do grušanja mora čuvati na kontroliranoj temperaturi u skladu s važećim zakonodavstvom;

iv. mlijeko se ne smije kondenzirati ni sadržavati mlijeko u prahu, mliječne bjelančevine, kazeinate, bojila ili konzervanse;

v. u mlijeku ne smiju biti prisutni ostaci veterinarsko-medicinskih proizvoda (npr. antibiotici), pesticida ili drugih štetnih tvari.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Proizvodnja mlijeka i sve faze proizvodnje sira „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou”, uključujući prvo pakiranje, moraju se provoditi na definiranom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje na kojem se proizvode mlijeko i sir „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” obuhvaća cijelu regiju Epir, prefekture Kastoriju, Grevenu i Kozani u regiji Zapadnoj Makedoniji i prefekture Trikalu i Kardisu u regiji Tesaliji.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Ugled sira „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” glavni je čimbenik koji ga neodvojivo povezuje sa zemljopisnim područjem te njegovim nasljeđem, običajima i gospodarskim životom. To potvrđuju brojni važni pisani izvori nastali u posljednjih 150 godina. Sa zemljopisnim područjem povezuje ga i ljudski čimbenik koji je doveo do razvoja posebne metode proizvodnje koja je potpuno prilagođena nepristupačnom planinskom terenu.

Postoje mnogobrojni zapisi koji upućuju na neupitan ugled koji sir „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” niz godina povezuje s definiranim područjem, uključujući slavnu kratku priču Alexandrosa Papadiamantisa Sto Christo sto Castro (Krist u dvorcu, 1892.), Peri kefalotiriou kai kashkavaliou (Kefalotiri i kačkavalj) (1900.) R. Dimitriadisa, Kashkavali (1912.) E. D. Polichronidisa, The Nomads of the Balkans: an account of life and customs among the Vlachs of Northern Pindus (Balkanski nomadi: život i običaji Vlaha sjevernog Pindskog gorja) (1914.) i Nea Oikiaki Mageiriki (Nova domaća kuhinja) (1925.) A. Vitsikounakisa. U povijesne izvore o tom proizvodu ubrajaju se Elliniki Tyrokomia (Grčko sirarstvo) (1956.) i I istoria tou ellinikou galaktos kai ton proiondon tou (Povijest mlijeka i mliječnih proizvoda u Grčkoj) (2004.). Osim toga, zlatna medalja koju je društvo Grigoriadis na međunarodnom sajmu u Parizu 1909. osvojilo dodatno svjedoči o dugovječnoj visokoj kvaliteti i komercijalnoj važnosti tog proizvoda. „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” nagrade osvaja i danas, pa je tako dobio priznanje za kvalitetu na sajmu Prodexpo održanom u veljači 2011. u Rusiji i nagradu Međunarodnog instituta za okus u siječnju 2021.

Zahvaljujući snažnom ugledu i visokoj kvaliteti sira proizvodne jedinice na definiranom području nastavile su ga proizvoditi i distribuirati do danas, što dokazuju brojni nedavno objavljeni tekstovi: Na primjer, u svojim memoarima Tris aiones mia zoi: yiayia Filio i mikrasiatissa (2005.) Filio Haidemenou spominje taj proizvod prisjećajući se svakodnevice, seoskog života, folklora itd. na tom definiranom području, što potvrđuje da su taj sir proizvodili pastiri koji su uzgajali ovce u planinama. U knjizi Flavours of Greece (Okusi Grčke) (London, 2011.) autorica Rosemary Barron detaljno opisuje grčke mliječne proizvode i sireve te napominje da je taj sir zbog svojeg okusa posebno dobar za zakusku. U Gastronomosu, časopisu posvećenom kulinarstvu i sirovinama, objavljen je članak Vivi Konstantinidou, u kojem autorica opisuje kako je svojem sinu prvi put ponudila sir, a čitateljima preporučuje da kušaju Kashkavali Pindou jer može poslužiti za izvrsne tostirane sendviče sa sirom (11. listopada 2021.).

Internetski pretraživači daju više od 6 000 rezultata za taj proizvod i mnogo recepata za jela u kojima se „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” kombinira s drugim sastojcima, kao što su piletina i lountza (dimljena pečenica), pizza, mesna štruca s prepečenim kockicama kruha i začinskom paprikom te prasotigania (poriluk pržen sa svinjetinom) i vino.

Ljudski čimbenik i način na koji on pridonosi posebnosti proizvoda blisko su povezani s geomorfologijom definiranog zemljopisnog područja. Tim područjem dominira Pindsko gorje, najdulji planinski lanac u Grčkoj, koji utječe na kvalitetu mlijeka i način proizvodnje sira.

Na tom području ima mnogo pašnjaka, no nije pogodno za druge oblike poljoprivrede, pa se stanovnici uglavnom bave ekstenzivnim stočarstvom i proizvodnjom mliječnih proizvoda. Klima je kontinentalna, zime su hladne i često sniježi, a ljeta su svježa, uz prosječnu godišnju temperaturu od 10 °C. Pada mnogo kiše, prosječna količina padalina iznosi 600–800 mm godišnje, a ljeti nema dugih sušnih razdoblja. Klima jasno utječe na vegetaciju, koja nije isključivo sredozemna, već planinski i poluplaninski predjeli podsjećaju na središnju Europu jer se na njima mogu pronaći brojne šume jele, bukve, kestena, hrasta i platane te prostrani travnjaci. Osim toga, na tom području živi bogat i jedinstven biljni svijet. Zabilježeno je ukupno 2 012 vrsta divljeg bilja, od kojih 21,9 % raste samo na Balkanu, a 5,6 % samo u Grčkoj. Ovce i koze čije se mlijeko upotrebljava za proizvodnju sira pripadaju pasminama koje se godinama uzgajaju na tom području i prilagođene su oštrim klimatskim uvjetima. Gospodarstva su srednje veličine i drže samo pašne životinje koje daju male količine mlijeka, ali s visokim udjelom masnoće.

S tog područja potječu nomadski stočari koji govore arumunjski jezik (Vlasi) i razvili su poseban način proizvodnje sira „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” koji je potpuno prilagođen nepristupačnom planinskom terenu. To je glavni razlog zašto je postao jedan od glavnih proizvoda tog područja i stekao izvrstan ugled. Postupak izrade sira sastoji se od prve faze, u kojoj se mlijeko proizvedeno ljeti u planinama gruša na licu mjesta kako bi se dobila sirna masa koja se reže na kriške i prevozi u susjedna nizinska područja. Zatim slijedi druga faza, koja uključuje miješanje skute s vrućom vodom, a zatim dozrijevanje sira. Velika prednost tog načina proizvodnje sira „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” leži u tome što se njime omogućuje upotreba sirovog mlijeka ili ukiseljenog mlijeka koje se tijekom miješanja sirne mase s vrućom vodom djelomično sterilizira. Učestalo suho soljenje siru daje blago slan okus.

Ta je metoda potpuno prilagođena reljefu i klimatskim uvjetima tog područja, zbog kojih su nomadski stočari ljeti morali držati stoku visoko u planinama, a tamo nije bilo mljekara, objekata za preradu, komora za dozrijevanje, prostora za skladištenje itd. Mlijeko proizvedeno ljeti u planinama odmah se pretvaralo u sirnu masu koja se potom konjima prevozila u nizinske predjele radi izrade sira „Kashkavali Pindou / Kashkaval Pindou”. Na taj se način moglo očuvati mlijeko proizvedeno u planinama kako bi se moglo preraditi u sir. Proizvod je dobio i naziv „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” jer izraz „kashkaval” koji grubo preveden s arumunjskog jezika znači „sir kojeg prevoze konji”.

„Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” čvrst je i kompaktan sir s vrlo malo rupica i bez kore. Te značajke posljedica su načina njegove proizvodnje koja ponajprije uključuje rezanje sirne mase na kriške koje se miješaju s vrućom vodom kad postignu odgovarajuću kiselost. Točnije, postupak izrade sira sastoji se od dozrijevanja sirne mase koja se zatim reže na trake (kriške) koje se potapaju u vrlo vruću vodu. Sirna masa postaje vrlo podatna, poput tijesta, pa se lako može oblikovati, prvo u vodi, a potom na sirarskom stolu. Stoga, kad se ulije u kalupe za oblikovanje kolutova sira, koji će s vremenom očvrsnuti, ta je masa ujednačena, homogena i ima čvrstu, elastičnu teksturu bez pukotina.

Ta je posebnost uspješno prenesena u moderan postupak proizvodnje, u kojem su zadržani elementi tradicionalne metode. Metoda je prilagođena zbog sigurnosti i sljedivosti, ali to ne utječe na svojstva ili okus sira. Glavna je razlika što se sad upotrebljava pasterizirano mlijeko, a proizvod ima zaštitni znak proizvođača i pakira se. Sir „Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou" prvenstveno se ističe po tome što se i dalje proizvodi od ovčjeg mlijeka ili mješavine ovčjeg i kozjeg mlijeka, dok se slični sirevi istog naziva u balkanskim zemljama proizvode od kravljeg mlijeka. Konačno, mlijeko koje se upotrebljava važan je čimbenik koji taj proizvod povezuje s definiranim područjem jer zahvaljujući visokom udjelu masnoće ima okus koji podsjeća na maslac. Osim toga, zahvaljujući ekstenzivnoj ispaši ovaca i koza iznimno raznolikim aromatičnim biljkama i travama u Pindskom gorju mlijeko ima visoke razine hlapljivih terpena i aldehida koji siru daju snažnu, zrelu aromu.

Upućivanje na objavu specifikacije

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