2024/2017

1.8.2024

REGOLAMENT TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI (UE) 2024/2017

tal-25 ta' Lulju 2024

li jdaħħal isem fir-reġistru tad-denominazzjonijiet ta' oriġini protetti u tal-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti ("Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" (IĠP))

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel ([1]), u b'mod partikolari l-Artikolu 52(3)(b) tiegħu,

Billi:

(1) F'konformità mal-Artikolu 90(1) u (2) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([2]), li ħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012, dan tal-aħħar jibqa' applikabbli għall-applikazzjonijiet għar-reġistrazzjoni tal-indikazzjoni ġeografika għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel li waslu għand il-Kummissjoni u li ġew ippubblikati f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea* qabel it-13 ta' Mejju 2024.

(2) Skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, l-applikazzjoni tal-Greċja biex l-isem "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" jiġi rreġistrat bħala Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP) ġiet ippubblikata f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea* ([3]).

(3) Fis-7 ta' Lulju 2023, il-Kummissjoni rċeviet l-avviż ta' oppożizzjoni u d-dikjarazzjoni motivata ta' oppożizzjoni relatata mill-Ġermanja. Il-Kummissjoni għaddiet l-avviż ta' oppożizzjoni lill-Greċja fis-17 ta' Lulju 2023. Fit-8 ta' Awwissu 2023, il-Ġermanja kkonfermat li d-dikjarazzjoni motivata ta' oppożizzjoni kienet kompluta u li ma xtaqet tipprovdi l-ebda informazzjoni addizzjonali.

(4) Il-Kummissjoni eżaminat id-dikjarazzjoni motivata ta' oppożizzjoni li bagħtet il-Ġermanja u sabitha ammissibbli.

(5) L-opponent sostna li l-"Kashkaval" kien ġobon manifatturat u kkummerċjalizzat f'ħafna Stati Membri u f'pajjiżi terzi u kien elenkat bħala isem ġeneriku fin-nomenklatura tariffarja doganali u fit-tariffa doganali komuni. Għalhekk, l-opponent argumenta li jekk l-ismijiet "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" kellhom jiġu rreġistrati bħala indikazzjoni ġeografika protetta, dan ikun ifisser li l-manifatturi f'pajjiżi oħra ma jibqgħux jitħallew jużaw l-isem "Kashkaval". Dan jikser direttament id-drittijiet tagħhom u jikkawżalhom żvantaġġi ekonomiċi sinifikanti.

Barra minn hekk, l-opponent għamel dikjarazzjonijiet dwar il-possibbiltà ta' nuqqas ta' konformità mar-rekwiżiti tal-Artikoli 5(2) u 7(1) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 għal indikazzjoni ġeografika protetta.

(6) Permezz ta' ittra tat-22 ta' Settembru 2023, il-Kummissjoni stiednet lill-partijiet interessati biex jinvolvu ruħhom f'konsultazzjonijiet xierqa biex jilħqu ftehim bejniethom f'konformità mal-proċeduri interni tagħhom.

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

([2]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([3]) ĠU C 175, 17.5.2023, p. 23.

(7) Wara l-konsultazzjonijiet, intlaħaq ftehim bejn il-Greċja u l-Ġermanja. Dan ġie kkomunikat lill-Kummissjoni permezz tal-ittra tas-17 ta' Jannar 2024 u ġie ssupplimentat ukoll bid-Dokument Uniku emendat fil-15 ta' Mejju 2024. Il-Greċja kkonfermat li billi applikat għar-reġistrazzjoni tal-isem "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou", hija ma kellhiex l-għan li tirriżerva l-użu tat-terminu "Kashkaval" u konsegwentement, li l-protezzjoni li għandha tingħata lill-isem "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" jenħtieġ li ma tkoprix l-isem awtonomu "Kashkaval", iżda l-isem kompost biss "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou", kollu kemm hu. Għaldaqstant, jenħtieġ li t-terminu "Kashkaval" jitħalla jkompli jintuża fit-territorju tal-Unjoni, dment li jiġu rrispettati l-prinċipji u r-regoli applikabbli fl-ordni ġuridiku tagħha.

(8) Barra minn hekk, il-Greċja u l-Ġermanja qablu li t-terminu "Kashkaval" fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u fid-Dokument Uniku jenħtieġ li dejjem jiġi segwit mill-kelma "Pindou"/"Πίνδου" biex jagħmilha ċara li l-protezzjoni tirrigwarda biss dak l-isem kompost. Għal dak l-għan, kemm id-Dokument Uniku kif ukoll l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġew emendati.

(9) Barra minn hekk, il-Greċja u l-Ġermanja kkonkludew li r-Regolament li jdaħħal l-isem "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" fir-reġistru tad-Denominazzjonijiet ta' Oriġini Protetti u tal-Indikazzjonijiet Ġeografiċi Protetti jenħtieġ li jinkludi premessa li tispeċifika l-kamp ta' applikazzjoni tal-protezzjoni.

(10) L-emendi tad-Dokument Uniku u tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ma humiex meqjusa sostanzjali. Għalhekk, f'konformità mal-Artikolu 51(4) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, il-Kummissjoni ma rrepetietx l-iskrutinju tal-applikazzjoni u kkonkludiet li l-kundizzjonijiet għar-reġistrazzjoni ġew issodisfati. Madankollu, il-verżjoni konsolidata tad-Dokument Uniku jenħtieġ li tiġi ppubblikata għall-informazzjoni bħala Anness ta' dan ir-Regolament.

(11) Fid-dawl ta' dan ta' hawn fuq, il-Kummissjoni tqis li jenħtieġ li l-isem "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" (IĠP) jiddaħħal fir-reġistru tad-Denominazzjonijiet ta' Oriġini Protetti u tal-Indikazzjonijiet Ġeografiċi Protetti,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

L-isem "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" (IĠP) huwa rreġistrat.

Artikolu 2

Jenħtieġ li l-isem "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" (IĠP) jiġi protett kollu kemm hu, filwaqt li t-terminu "Kashkaval" jista' jibqa' jintuża għal prodotti li ma jikkonformawx mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tal-"Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" fit-territorju tal-Unjoni, sakemm il-prinċipji u r-regoli applikabbli fl-ordni ġuridiku tagħha jiġu rispettati.

Artikolu 3

Il-verżjoni konsolidata tad-Dokument Uniku hija stipulata fl-Anness ta' dan ir-Regolament.

Artikolu 4

Dan ir-Regolament għandu jidħol fis-seħħ fl-għoxrin jum wara dak tal-pubblikazzjoni tiegħu f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, il-25 ta' Lulju 2024.

Għall-Kummissjoni
Il-President
Ursula VON DER LEYEN

ANNESS

Dokument Uniku

"Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou"

PGI-GR-02821

Data tal-applikazzjoni: 6.12.2021

DOP () IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]**

"Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Il-Greċja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.3. Ġobon

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Il-"Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" huwa ġobon semiiebes miksub billi tissaħħan il-baqta. Huwa ta' kulur minn abjad maħmuġ sa isfar ċar u għandu forma ċilindrika jew parallelepipedika. Għandu togħma ta' butir, kemxejn qarsa u kemxejn mielħa, li tiddistingwih minn ġobnijiet simili ta' dan it-tip. Dawn il-karatteristiċi tat-togħma huma parzjalment dovuti għaż-żieda perjodika tal-melħ, li hija parti mill-proċess tal-produzzjoni, u għall-ħalib użat, li għandu kontenut għoli ta' xaħam u aroma qawwija u misjura.

Il-"Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" għandu sawra soda, kumpatta bi ftit fetħiet u mingħajr qoxra. Għandu l-karatteristiċi fiżikokimiċi li ġejjin:

— Kontenut ta' xaħam fil-materja niexfa ta' > 45 %

— Kontenut ta' xaħam ta' 27–30 %

— Kontenut ta' proteini ta' 25–28 %

— Kontenut massimu ta' ndewwa ta' 40–45 %

Fl-aħħar nett, il-kontenut ta' melħ (klorur tas-sodju) huwa bejn 1,4 % u 2 %, komponenti inorganiċi oħra jammontaw għal 2,5 % u l-pH huwa bejn 5,0 u 5,3.

Il-"Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" huwa magħmul minn ħalib lokali mhux ipproċessat jew pasturizzat (ħalib tan-nagħaġ jew taħlita ta' ħalib tan-nagħaġ u tal-mogħoż, b'dan tal-aħħar jammonta għal inqas minn 35 % tat-taħlita) bl-użu ta' metodu speċifiku żviluppat mir-rgħajja nomadiċi taż-żona li jitkellmu bl-Aromanjan.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-"Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" huwa magħmul biss minn ħalib mhux ipproċessat jew pasturizzat minn razez ta' nagħaġ u mogħoż li tradizzjonalment jitrabbew b'mod estensiv fiż-żona ddefinita. Il-ħalib għandu kontenut għoli ta' xaħam (mill-inqas 6 %) minħabba l-fatt li l-annimali jirgħu b'mod estensiv jew, matul perjodi ta' temp ikrah, jieklu pjanti lokali li jkunu tnixxfu u nħażnu. L-unika sustanza li tista' tiżdied mal-ħalib li tintuża biex isir il-ġobon hija t-"tames tradizzjonali Grieg" li huwa disponibbli mill-ħwienet.

Rigward il-ħalib prodott fiż-żona ddefinita li jintuża biex isir il-"Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou", japplikaw ir-rekwiżiti li ġejjin:

(i) Il-ħalib irid ikun ħalib tan-nagħaġ jew taħlita ta' ħalib tan-nagħaġ u tal-mogħoż, b'dan tal-aħħar jammonta għal inqas minn 35 % tat-taħlita.

(ii) Irid ikollu kontenut ta' xaħam ta' mill-inqas 6 % w/w

(iii) L-annimali ma għandhomx jinħalbu għal mill-inqas 10 ijiem wara li jwelldu (għall-ħalib mhux ipproċessat). Sakemm jitbaqqat, il-ħalib irid jinħażen f'temperatura kkontrollata, f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

(iv) Il-ħalib ma għandux ikun ikkondensat jew ma għandux ikun fih trab tal-ħalib, proteina tal-ħalib, melħ tal-kaseina, kolorant jew preservattivi miżjuda.

(v) Ma għandu jkun hemm l-ebda residwu ta' prodotti mediċinali veterinarji (eż. antibijotiċi), pestiċidi jew sustanzi oħra ta' ħsara preżenti fil-ħalib.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-produzzjoni tal-ħalib u l-istadji kollha tal-produzzjoni tal-ġobon "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou", inkluż l-imballaġġ inizjali, iridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

—

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona fejn jiġu prodotti l-ħalib u l-ġobon "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" hija magħmula mir-Reġjun kollu tal-Epiru, l-Unitajiet Reġjonali ta' Kastorja, Grevena u Kozani fir-Reġjun tal-Punent tal-Maċedonja u l-Unitajiet Reġjonali ta' Trikala u Karditsa fir-Reġjun ta' Thessaly.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Il-fattur bażiku li jorbot b'mod inseparabbli l-ġobon "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" maż-żona ġeografika huwa r-reputazzjoni tiegħu, li torbot il-prodott mat-tradizzjonijiet, id-drawwiet u l-ħajja ekonomika taż-żona. Dan huwa kkonfermat minn diversi rekords importanti bil-miktub li jmorru lura aktar minn 150 sena sal-lum. Fattur importanti ieħor li jorbot il-prodott maż-żona ġeografika huwa l-fattur uman li wassal għall-iżvilupp tal-metodu ta' produzzjoni speċifiku, li huwa perfettament adattat għat-terren muntanjuż imħarbat.

L-għadd kbir ta' referenzi bil-miktub għar-reputazzjoni mhux ikkontestata li rabtet il-"Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" maż-żona ddefinita matul is-snin jinkludu l-istorja qasira famuża ta' Alexandros Papadiamantis Sto Christo sto Castro [Kristu fil-Kastell] (1892), Peri kefalotiriou kai kashkavaliou [Kefalotiri u kashkaval] (1900) ta' R. Dimitriadis, Kashkavali (1912) ta' E.D. Polichronidis, "The Nomads of the Balkans: an account of life and customs among the Vlachs of Northern Pindus" (1914), u Nea Oikiaki Mageiriki [Tisjir tad-dar ġdid] (1925) ta' A. Vitsikounakis. Hemm ukoll referenzi storiċi għall-prodott f'Elliniki Tyrokomia [Il-produzzjoni tal-ġobon Griega] (1956) u I istoria tou ellinikou galaktos kai ton proiondon tou [L-istorja tal-ħalib u l-prodotti tal-ħalib Griegi] (2004). Fl-aħħar nett, il-midalja tad-deheb li ntrebħet mill-kumpanija Grigoriadis fil-fiera internazzjonali ta' Pariġi fl-1909 ukoll hija evidenza tal-kwalità għolja u tal-importanza kummerċjali tal-prodott matul iż-żmien. Il-"Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" għadu jirbaħ il-premji sal-lum – rebaħ premju ta' kwalità fi Prodexpo (ir-Russja) fi Frar 2011 u ngħata premju mill-Istitut Internazzjonali tad-Dewqan f'Jannar 2021.

Ir-reputazzjoni qawwija u l-kwalità għolja tal-prodott fissru li l-unitajiet ta' produzzjoni fiż-żona ddefinita għadhom jagħmluh u jqassmuh sal-lum, kif muri minn bosta pubblikazzjonijiet reċenti. Bħala eżempju, fi Tris aiones mia zoi: yiayia Filio i mikrasiatissa (2005), memoir ta' Filio Haidemenou, il-prodott jissemma b'rabta ma' memorji tal-ħajja ta' kuljum, il-ħajja rurali, il-folklor, eċċ. fiż-żona ddefinita, li jikkonferma li kien wieħed mill-ġobnijiet li kien isir mir-rgħajja li kienu jrabbu n-nagħaġ tagħhom fil-muntanji. Fi Flavours of Greece (Londra 2011) ta' Rosemary Barron hemm deskrizzjoni dettaljata tal-prodotti tal-ħalib u tal-ġobon Griegi, u l-awtur jinnota li dan il-ġobon huwa ġobon meze speċjali minħabba t-togħma tiegħu. F'Gastronomos, rivista ddedikata għal suġġetti kulinari u materja prima, hemm artiklu ta' Vivi Konstantinidou, fejn l-awtriċi tiddeskrivi l-esperjenza tagħha ta' meta tat lit-tifel tagħha l-ġobon għall-ewwel darba u tirrakkomanda li n-nies jippruvaw il-Kashkavali Pindou, li tgħid li jagħmel sandwiches tal-ġobon mixwija eċċellenti (il-11 ta' Ottubru 2021).

L-ibbrawżjar fuq il-web itella' aktar minn 6 000 riżultat għall-prodott u ħafna riċetti għal platti li jużaw il-"Κασκαβάλι Πίνδου/ Kashkavali Pindou / Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkaval Pindou" flimkien ma' ingredjenti oħra, bħat-tiġieġ u l-lountza, il-pizza, il-meat loaf bil-croutons u l-paprika, u l-prasotigania [kurrat moqli bil-laħam tal-majjal] u l-inbid.

Fir-rigward tal-fattur uman u kif dan jgħin biex tiġi ddeterminata l-ispeċifiċità tal-prodott, dan huwa marbut mill-qrib mal-ġeomorfoloġija taż-żona ġeografika ddefinita, li hija ddominata mill-preżenza tal-akbar serbut ta' muntanji tal-Greċja, il-Pindos, li għandha impatt fuq il-kwalità tal-ħalib u l-mod kif isir il-ġobon.

B'mod speċifiku, iż-żona fiha ħafna mergħat iżda ma hijiex adatta għal tipi oħra ta' biedja, għalhekk l-attività ewlenija tal-abitanti hija t-trobbija estensiva tal-bhejjem u l-produzzjoni ta' prodotti tal-ħalib. Għandha klima kontinentali, bi xtiewi kesħin b'borra frekwenti u sjuf friski, li jagħtu temperatura medja annwali ta' 10 °C. Ix-xita tinżel ukoll ta' spiss; l-ammont medju ta' xita huwa ta' 600-800 mm/sena u ma hemmx perjodi twal ta' temp xott fis-sajf. L-influwenza tal-klima tidher b'mod ċar fil-veġetazzjoni, li ma hijiex purament Mediterranja, peress li fiż-żoni muntanjużi u semimuntanjużi tixbah lil dik tal-Ewropa ċentrali, b'bosta foresti tas-siġar taż-żnuber, tal-fagu, tal-qastan, tal-ballut u tal-platani u żoni estensivi ta' art bil-ħaxix. Iż-żona fiha wkoll varjetà rikka u unika ta' pjanti – total ta' 2 012-il unità tassonomika ta' pjanti selvaġġi ġew irreġistrati, li 21,9 % minnhom huma endemiċi għall-Balkani u 5,6 % minnhom huma endemiċi għall-Greċja. In-nagħaġ u l-mogħoż li l-ħalib tagħhom jintuża biex isir il-ġobon jiġu minn razez li ilhom jitrabbew fiż-żona għal ħafna snin u li huma adatti għall-kundizzjonijiet klimatiċi ħorox. L-azjendi huma ta' kapaċità medja u jżommu biss annimali li jirgħu li jipproduċu l-ħalib fi kwantitajiet żgħar iżda b'kontenut għoli ta' xaħam.

Iż-żona hija l-post ta' oriġini tar-rgħajja nomadiċi li jitkellmu bl-Aromanjan (il-Vlaki), li żviluppaw mod partikolari biex jagħmlu l-"Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkaval Pindou" li huwa perfettament f'armonija mat-terren muntanjuż imħarbat, u din hija r-raġuni ewlenija għaliex sar stabbilit bħala wieħed mill-prodotti ewlenin taż-żona u kiseb reputazzjoni eċċellenti. Il-proċess tal-produzzjoni tal-ġobon kien jikkonsisti fi stadju inizjali, li kien l-ibbaqtar in situ tal-ħalib prodott fil-muntanji fis-sajf, biex tiġi prodotta massa ta' ġobon li kienet tiġi mqatta' f'biċċiet u ttrasportata 'l isfel lejn iż-żoni tal-artijiet baxxi fil-qrib. Dan kien segwit mit-tieni stadju tal-proċess, li kien jikkonsisti fit-taħlit tal-baqta mal-miszun u mbagħad fil-maturazzjoni tal-ġobon. Dan il-mod ta' kif isir il-"Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" għandu vantaġġ kbir peress li jippermetti l-użu ta' ħalib mhux proċessat jew ta' ħalib li jkun sar qares, peress li meta l-massa tal-ġobon titħallat mal-miszun tiġi parzjalment sterilizzata. It-tmelliħ xott frekwenti jagħti lill-ġobon it-togħma kemxejn mielħa tiegħu.

Dan il-metodu huwa idealment adatt għall-kundizzjonijiet tat-terren u tal-klima taż-żona, li kienu tali li fis-sajf il-merħliet nomadiċi kellhom iżommu l-annimali tagħhom f'altitudnijiet għoljin, fejn ma kienx hemm imħaleb, faċilitajiet tal-ipproċessar, kmamar tal-maturazzjoni, faċilitajiet tal-ħażna, eċċ. Il-ħalib prodott fil-muntanji fis-sajf kien jiġi ttrasformat immedjatament f'massa ta' ġobon, li mbagħad kienet tiġi ttrasportata 'l isfel għal altitudnijiet aktar baxxi fuq iż-żiemel biex isir il-"Kashkavali Pindou / Kashkaval Pindou". Dan solva l-problema ta' kif jiġi ppreservat il-ħalib prodott fil-muntanji sabiex ikun jista' jinbidel f'ġobon. Dan il-metodu ta wkoll lill-prodott l-isem tiegħu "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou", billi t-terminu "kashkaval" tradott bejn wieħed u ieħor mill-Aromanjan ifisser "ġobon ittrasportat miż-żwiemel".

Il-"Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" huwa ġobon sod u kumpatt bi ftit feṫiet u mingħajr qoxra. Dawn il-karatteristiċi huma dovuti għall-mod kif isir, li jinvolvi b'mod partikolari t-tqattigħ tal-massa tal-ġobon f'biċċiet u mbagħad it-taħlit tagħhom mal-ilma sħun meta l-aċidità tkun tajba. Aktar speċifikament, matul il-proċess tal-produzzjoni tal-ġobon il-massa tal-ġobon titħalla timmatura u mbagħad titqatta' fi strixxi (flieli) li jiġu mgħaddsa f'ilma jaħraq ħafna. Il-massa tal-ġobon issir flessibbli ħafna, bħall-għaġina, u għalhekk tista' tingħata forma faċilment l-ewwel fl-ilma u mbagħad fuq il-mejda fejn isir il-ġobon. Għalhekk, meta tiġi ttrasferita fil-forom biex tifforma r-roti tal-ġobon li sussegwentement jibbiesu, il-massa tal-ġobon tkun uniformi, omoġenja, b'sawra soda u elastika u mingħajr xquq.

Din l-ispeċifiċità ġiet mgħoddija b'suċċess għall-proċess ta' produzzjoni modern, fejn l-elementi tal-metodu tradizzjonali għadhom l-istess. L-adattamenti għandhom x'jaqsmu mas-sikurezza u mat-traċċabbiltà iżda ma jaffettwawx il-karattru jew it-togħma tal-ġobon, peress li d-differenza ewlenija hija l-użu tal-ħalib pasturizzat u li l-prodott issa jiġi mmarkat u imballat. Karatteristika speċifika bażika tal-ġobon "Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" hija li għadu jiġi magħmul mill-ħalib tan-nagħaġ jew minn taħlita ta' ħalib tan-nagħaġ u tal-mogħoż, għall-kuntrarju ta' ġobnijiet simili bl-istess isem li jsiru fil-pajjiżi tal-Balkani bl-użu tal-ħalib tal-baqar. Fl-aħħar nett, il-ħalib użat huwa fattur importanti li jorbot il-prodott maż-żona ddefinita, peress li l-kontenut għoli ta' xaħam tiegħu jagħti lill-prodott togħma ta' butir, filwaqt li billi n-nagħaġ u l-mogħoż jitħallew jirgħu b'mod estensiv fuq il-varjetà rikka ta' pjanti u ħxejjex aromatiċi fil-muntanji tal-Pindos, dan jirriżulta f'livelli għoljin ta' terpeni u aldeidi volatili fil-ħalib, li jagħtu lill-ġobon l-aroma qawwija u misjura tiegħu.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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