REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) 2024/2017 AL COMISIEI

din 25 iulie 2024

de înregistrare a unei denumiri în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [„Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” (IGP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ([1]), în special articolul 52 alineatul (3) litera (b),

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 90 alineatele (1) și (2) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([2]), prin care a fost abrogat Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, acesta din urmă rămâne aplicabil în cazul cererilor de înregistrare a indicațiilor geografice pentru produse agricole și alimentare primite de Comisie și publicate în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* înainte de 13 mai 2024.

(2) În temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, cererea Greciei de înregistrare a denumirii „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” ca indicație geografică protejată (IGP) a fost publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* ([3]).

(3) La 7 iulie 2023, Comisia a primit un act de opoziție și declarația de opoziție motivată aferentă din partea Germaniei. La 17 iulie 2023, Comisia a transmis Greciei actul de opoziție. La 8 august 2023, Germania a confirmat că declarația de opoziție motivată era completă și că nu dorea să furnizeze informații suplimentare.

(4) Comisia a examinat declarația de opoziție motivată trimisă de Germania și a considerat-o admisibilă.

(5) Oponentul a susținut că denumirea „Kashkaval” desemnează o brânză produsă și comercializată în multe state membre și în țări terțe și este enumerată ca denumire generică în Nomenclatura tarifară vamală și în Tariful vamal comun. Așadar, oponentul a susținut că, dacă denumirile „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” ar fi înregistrate ca indicație geografică protejată, ar însemna că producătorii din alte țări nu ar mai putea utiliza denumirea „Kashkaval”. Ceea ce ar fi o încălcare directă a drepturilor lor și le-ar crea dezavantaje economice semnificative.

Mai mult, oponentul a indicat o potențială neîndeplinire a cerințelor de la articolul 5 alineatul (2) și articolul 7 alineatul (1) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 referitoare la o indicație geografică protejată.

(6) Prin scrisoarea din 22 septembrie 2023, Comisia a invitat părțile interesate să inițieze consultări corespunzătoare pentru a încerca să ajungă la un acord în conformitate cu procedurile lor interne.

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

([2]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([3]) JO C 175, 17.5.2023, p. 23.

(7) În urma consultărilor, Grecia și Germania au ajuns la un acord. Acesta a fost comunicat Comisiei prin scrisoarea din 17 ianuarie 2024 și a fost completat ulterior de documentul unic modificat, la 15 mai 2024. Grecia a confirmat că, solicitând înregistrarea denumirii „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou”, nu vizase rezervarea utilizării termenului „Kashkaval” și, prin urmare, că protecția care ar urma să fie acordată denumirii „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” nu trebuie să vizeze denumirea izolată „Kashkaval”, ci doar denumirea compusă „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou”, în întregime. Așadar, termenul „Kashkaval” trebuie să poată fi utilizat în continuare pe teritoriul Uniunii, cu condiția respectării principiilor și normelor aplicabile în ordinea juridică a acesteia.

(8) În plus, Grecia și Germania au convenit ca, în caietul de sarcini și în documentul unic, termenul „Kashkaval” să fie întotdeauna urmat de cuvântul „Pindou”/„Πίνδου”, astfel încât să fie clar că protecția se referă doar la respectiva denumire compusă. În acest scop, au fost modificate atât documentul unic, cât și caietul de sarcini al produsului.

(9) În plus, Grecia și Germania au convenit ca regulamentul de înregistrare a denumirii „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate să includă un considerent care să precizeze domeniul de aplicare al protecției.

(10) Modificările aduse documentului unic și caietului de sarcini nu sunt considerate substanțiale. Așadar, în conformitate cu articolul 51 alineatul (4) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia nu a repetat examinarea cererii și a concluzionat că au fost îndeplinite condițiile pentru înregistrare. Versiunea consolidată a documentului unic trebuie, însă, publicată, în scop de informare, ca anexă la prezentul regulament.

(11) Având în vedere cele de mai sus, Comisia consideră că denumirea „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” (IGP) trebuie înregistrată în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Se înregistrează denumirea „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” (IGP).

Articolul 2

Denumirea „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” (IGP) trebuie protejată în ansamblul său, iar termenul „Kashkaval” poate fi utilizat în continuare pentru a desemna produse care nu respectă caietul de sarcini al produsului „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou”, pe teritoriul Uniunii, cu condiția respectării principiilor și normelor aplicabile în ordinea juridică a acesteia.

Articolul 3

Anexa la prezentul regulament conține versiunea consolidată a documentul unic.

Articolul 4

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 25 iulie 2024.

Pentru Comisie
Președinta
Ursula VON DER LEYEN

ANEXĂ

Document unic

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

PGI-GR-02821

Data cererii: 6.12.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

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

2. **Statul membru sau țara terță**

Grecia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Produsul „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” este o brânză cu pastă opărită, cu consistență semitare. Are culoare albicioasă până la galben pal și formă cilindrică sau paralelipipedică. Produsul are un gust untos, ușor acru și ușor sărat, ceea ce îl diferențiază de brânzeturile similare de acest tip. Aceste caracteristici gustative se datorează, în parte, adăugării periodice de sare, care face parte din procesul de producție, și laptelui utilizat, care are un conținut ridicat de grăsime și o aromă puternică și matură.

Textura brânzei „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” este fermă, compactă, cu foarte puține goluri și fără crustă. Produsul are următoarele caracteristici fizico-chimice:

— conținut de grăsime în substanța uscată > 45 %

— conținut de grăsime 27-30 %

— conținut de proteine 25-28 %

— conținut maxim de umiditate 40-45 %

În sfârșit, conținutul de sare (clorură de sodiu) este cuprins între 1,4 % și 2 %, alte componente anorganice reprezintă 2,5 %, iar pH-ul este cuprins între 5,0 și 5,3.

Brânza „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” se obține din lapte local, crud sau pasteurizat (lapte de oaie sau un amestec de lapte de oaie și de capră, acesta din urmă reprezentând mai puțin de 35 % din amestec), utilizând o metodă specifică elaborată de păstorii nomazi din zonă, vorbitori de aromână.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Brânza „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” se obține numai din lapte crud sau pasteurizat provenit de la rase de ovine și caprine care, în mod tradițional, au fost crescute în sistem extensiv în aria delimitată. Laptele are un conținut ridicat de grăsime (cel puțin 6 %) datorită faptului că se utilizează pășunatul în sistem extensiv sau, în perioadele de vreme nefavorabilă, animalele sunt hrănite cu plante locale care au fost uscate și depozitate. Singura substanță care poate fi adăugată în laptele utilizat pentru fabricarea brânzei este „cheagul grec tradițional”, disponibil în comerț.

În ceea ce privește laptele produs în aria delimitată și utilizat pentru fabricarea brânzei „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou”, se aplică următoarele cerințe:

(i) laptele trebuie să fie lapte de oaie sau un amestec de lapte de oaie și de capră, acesta din urmă reprezentând mai puțin de 35 % din amestec.

(ii) trebuie să aibă un conținut de grăsime de cel puțin 6 % g/g

(iii) animalele nu trebuie mulse cel puțin 10 zile după ce au născut (în ceea ce privește laptele crud). Până la coagulare, laptele trebuie depozitat la o temperatură controlată, în conformitate cu legislația în vigoare.

(iv) laptele nu trebuie să fie condensat și nu trebuie să conțină adaos de lapte praf, lactoproteine, săruri de cazeină, coloranți sau conservanți.

(v) laptele nu trebuie să conțină reziduuri de medicamente de uz veterinar (de exemplu antibiotice), pesticide sau alte substanțe nocive.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Producția de lapte și toate etapele de producție a brânzei „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou", inclusiv ambalarea inițială, trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Zona în care este produs laptele și este fabricată brânza „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" cuprinde întreaga regiune Epir, unitățile regionale Kastoria, Grevena și Kozani din regiunea Macedonia de Vest și unitățile regionale Trikala și Karditsa din regiunea Tesalia.

5. **Legătura cu aria geografică**

Principala caracteristică a legăturii dintre brânza „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" și aria geografică este reputația acestui tip de brânză, care leagă produsul de tradițiile, obiceiurile și viața economică a ariei. Reputația este confirmată de numeroase mărturii scrise importante, unele dintre acestea datând de peste 150 de ani, altele recente. Un alt factor important care leagă produsul de aria geografică este factorul uman care a condus la elaborarea metodei specifice de producție, perfect adaptată la relieful muntos accidentat.

Nenumăratele referiri scrise la reputația indiscutabilă care a legat, de-a lungul anilor, produsul „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" de aria delimitată includ faimoasa nuvelă a lui Alexandros Papadiamantis, „Sto Christo sto Castro" (Hristos la castel) (1892), „Peri kefalotiriou kai kashkavaliou" (Despre kefalotiri și kashkaval) (1900) de R. Dimitriadis, „Kashkavali" (1912) de E. D. Polichronidis, „The Nomads of the Balkans: an account of life and customs among the Vlachs of Northern Pindus" (Nomazii din Balcani: despre viața și obiceiurile vlahilor din nordul Munților Pindului) (1914), precum și „Nea Oikiaki Mageiriki" (Gătitul acasă – versiune modernă) (1925) de A. Vitsikounakis. Există, de asemenea, referiri istorice la produs în lucrările „Elliniki Tyrokomia" (Fabricarea brânzeturilor grecești) (1956) și „I istoria tou ellinikou galaktos kai ton proiondon tou" (Istoria laptelui și a produselor lactate din Grecia) (2004). În sfârșit, medalia de aur câștigată de societatea Grigoriadis la târgul internațional de la Paris din 1909 este o dovadă suplimentară a calității ridicate și a importanței comerciale a produsului de-a lungul timpului. Produsul „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" a continuat să câștige premii până în prezent; în februarie 2011 a câștigat un premiu pentru calitate la Prodexpo (Rusia), iar în ianuarie 2021 a primit un premiu din partea International Taste Institute.

Reputația solidă și calitatea ridicată a produsului au făcut ca unitățile de producție din aria delimitată să continue să îl producă și să îl distribuie până în prezent, după cum o demonstrează numeroase publicații recente. De exemplu, în „Tris aiones mia zoi: yiayia Filio i mikrasiatissa" (2005), o carte de memorii scrisă de Filio Haidemenou, produsul este menționat în contextul amintirilor legate de viața de zi cu zi, viața rurală, folclorul etc. din aria delimitată, ceea ce confirmă că era unul dintre tipurile de brânză produse de păstorii care își creșteau oile în munți. În lucrarea „Flavours of Greece" (Londra, 2011) scrisă de Rosemary Barron există o descriere detaliată a produselor lactate și a brânzeturilor grecești, iar autoarea remarcă faptul că, datorită aromei sale, aceasta este o brânză inclusă în „meze" (selecție de aperitive). În Gastronomos, o revistă dedicată subiectelor culinare și materiilor prime, există un articol al lui Vivi Konstantinidou în care autoarea descrie momentul în care i-a dat fiului ei să mănânce brânză pentru prima dată și le recomandă cititorilor să guste „Kashkavali Pindou", spunând că din acest produs se pot pregăti sandviciuri excelente cu brânză la grătar (11 octombrie 2021).

Navigarea pe internet oferă peste 6 000 de rezultate pentru acest produs și multe rețete care utilizează „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” în combinație cu alte ingrediente, de exemplu carne de pui cu *lountza*, pizza, ruladă de carne cu crutoane și ardei roșu, precum și *prasotigania* (praz prăjit cu carne de porc și vin).

În ceea ce privește contribuția factorului uman la specificitatea produsului, aceasta este strâns legată de geomorfologia ariei geografice delimitate, care este dominată de prezența celui mai mare lanț muntos din Grecia, Munții Pindului, ce influențează calitatea laptelui și modul în care este produsă brânza.

Mai precis, zona este bogată în pășuni, dar nu este adecvată pentru alte tipuri de agricultură, astfel încât principala activitate a locuitorilor este creșterea animalelor în sistem extensiv și producția de lactate. Clima este continentală, cu ierni reci, cu ninsori frecvente și veri răcoroase, cu o temperatură medie anuală de 10 °C. De asemenea, plouă frecvent, precipitațiile medii fiind de 600-800 mm/an și nu există perioade lungi de secetă în timpul verii. Influența climei se reflectă în mod clar în vegetație, care nu este pur mediteraneeană, deoarece în zonele montane și semi-montane aceasta se aseamănă cu cea din Europa Centrală, cu numeroase păduri de brad, fag, castan, stejar și platan și cu suprafețe extinse acoperite de pajiști. În zonă există, de asemenea, o varietate bogată și unică de plante; au fost înregistrați în total 2 012 taxoni de plante sălbatice, dintre care 21,9 % sunt endemici în Balcani și 5,6 % sunt endemici în Grecia. Oile și caprele al căror lapte este utilizat pentru fabricarea brânzei aparțin unor rase crescute în zonă de mulți ani, adaptate la condițiile climatice aspre. Exploatațiile au o capacitate medie și dețin numai animale erbivore care produc lapte în cantități mici, dar cu un conținut ridicat de grăsime.

Aria geografică este locul de origine al păstorilor nomazi vorbitori de limbă aromână (vlahi), care au elaborat o metodă specială de fabricare a produsului „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou”, în perfectă armonie cu relieful muntos accidentat, acesta fiind principalul motiv pentru care brânza respectivă a devenit unul dintre principalele produse ale zonei și a dobândit o reputație excelentă. Procesul de fabricare a brânzei consta într-o primă etapă, și anume coagularea *in situ* a laptelui produs în munți în decursul verii, pentru a obține o masă de brânză care era feliată și transportată în zonele de câmpie învecinate. Urma cea de a doua etapă a procesului de fabricație, care consta în amestecarea bucăților de coagul cu apă fierbinte și apoi maturarea brânzei. Această metodă de preparare a produsului „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” are un avantaj major, în sensul că permite utilizarea laptelui crud sau a laptelui acrit, deoarece atunci când masa de brânză este amestecată cu apă fierbinte, ea este parțial sterilizată. Sărarea uscată frecventă conferă brânzei un gust ușor sărat.

Această metodă este perfect adaptată reliefului și condițiilor climatice din zonă, care au fost de așa natură încât vara păstorii nomazi trebuiau să își țină animalele la altitudini mari, unde nu existau fabrici de lactate, unități de prelucrare, camere de maturare, spații de depozitare etc. Laptele produs în munți în timpul verii era transformat imediat într-o masă de brânză, care era apoi transportată pe spatele cailor până la altitudini mai mici, pentru a fi transformată în „Kashkavali Pindou / Kashkaval Pindou”. Această metodă a soluționat problema conservării laptelui produs în munți, astfel încât acesta să poată fi transformat în brânză. De asemenea, metoda a dat denumirea produsului „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou”, întrucât „kashkaval” înseamnă în aromână „brânză transportată de cai” (traducere aproximativă).

„Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” este o brânză fermă, compactă, cu foarte puține goluri și fără crustă. Aceste caracteristici se datorează modului în care este fabricată, care implică în special tăierea masei de brânză în felii și apoi amestecarea acestora cu apă fierbinte, atunci când aciditatea este adecvată. Mai precis, în timpul procesului de fabricare a brânzei, masa de brânză este lăsată să se matureze și apoi este tăiată în fâșii (felii) care sunt scufundate în apă foarte fierbinte. Masa de brânză devine foarte pliabilă, ca un aluat, astfel încât poate fi ușor modelată, mai întâi în apă și apoi pe masa utilizată pentru fabricarea produsului. Astfel, atunci când este transferată în forme pentru a obține roțile de brânză care se vor întări ulterior, masa de brânză este uniformă, omogenă, are o textură fermă și elastică și nu prezintă fisuri.

Această specificitate a fost preluată cu succes de procesul modern de producție, în care elementele metodei tradiționale rămân neschimbate. Adaptările sunt legate de siguranță și de trasabilitate, dar nu afectează caracterul sau gustul brânzei, deoarece principala diferență constă în utilizarea laptelui pasteurizat și în faptul că în prezent produsul poartă o marcă și este ambalat. O caracteristică de bază specifică brânzei „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou" este că aceasta este fabricată în continuare din lapte de oaie sau dintr-un amestec de lapte de oaie și de capră, spre deosebire de brânzeturile similare cu aceeași denumire care sunt fabricate în țările balcanice utilizând lapte de vacă. În cele din urmă, laptele utilizat este un factor important care leagă produsul de aria delimitată, deoarece conținutul ridicat de grăsime al laptelui conferă produsului un gust untos, iar faptul că oile și caprele pasc în sistem extensiv varietatea bogată de plante aromatice și de ierburi din Munții Pindului determină niveluri ridicate de terpene volatile și de aldehide în lapte, ce conferă brânzei aroma puternică și matură.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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