Europeiska unionens officiella tidning

SV
L-serien

2024/2017

1.8.2024

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) 2024/2017

av den 25 juli 2024

om införande av ett namn i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” [SGB])

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ([1]), särskilt artikel 52.3 b, och

av följande skäl:

(1) I enlighet med artikel 90.1 och 90.2 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([2]), som upphävde förordning (EU) nr 1151/2012, är den sistnämnda förordningen fortsatt tillämplig på ansökningar om registrering av geografiska beteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel som mottagits av kommissionen och offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* före den 13 maj 2024.

(2) I enlighet med artikel 50.2 a i förordning (EU) nr 1151/2012 har Greklands ansökan om registrering av namnet ”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” som skyddad geografisk beteckning (SGB) offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* ([3]).

(3) Kommissionen mottog den 7 juli 2023 ett meddelande om invändning och den tillhörande motiverade invändningen från Tyskland. Kommissionen vidarebefordrade meddelandet om invändning till Grekland den 17 juli 2023. Den 8 augusti 2023 bekräftade Tyskland att den motiverade invändningen var fullständig och att landet inte ville lämna några ytterligare uppgifter.

(4) Kommissionen granskade Tysklands motiverade invändning och fann den godtagbar.

(5) Invändaren hävdade att ”Kashkaval” är en ost som tillverkas och saluförs i många medlemsstater och i tredjeländer och som förtecknas som ett generiskt namn i tullnomenklaturen och i den gemensamma tulltaxan. Invändaren hävdade därför att om namnen ”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” registreras som en skyddad geografisk beteckning skulle det innebära att tillverkare i andra länder inte längre skulle tillåtas att använda namnet ”Kashkaval”. Detta skulle direkt kränka deras rättigheter och medföra betydande ekonomiska nackdelar.

Dessutom pekade invändaren på potentiell bristande efterlevnad av kraven i artiklarna 5.2 och 7.1 i förordning (EU) nr 1151/2012 för en skyddad geografisk beteckning.

(6) Genom en skrivelse av den 22 september 2023 uppmanade kommissionen de berörda parterna att inleda lämpliga samråd för att sinsemellan försöka nå en överenskommelse i enlighet med sina interna förfaranden.

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

([2]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([3]) EUT C 175, 17.5.2023, s. 23.

(7) Efter samråden nåddes en överenskommelse mellan Grekland och Tyskland. Överenskommelsen översändes till kommissionen genom en skrivelse av den 17 januari 2024 och kompletterades med det ändrade sammanfattande dokumentet den 15 maj 2024. Grekland har bekräftat att man genom att ansöka om registrering av namnet ”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” inte hade för avsikt att förbehålla sig användningen av begreppet ”Kashkaval” och följaktligen att skyddet som skulle beviljas för namnet ”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” inte bör omfatta det fristående namnet ”Kashkaval”, utan endast det sammansatta namnet ”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” i sin helhet. Begreppet ”Kashkaval” bör därför få fortsätta att användas inom unionens territorium, förutsatt att tillämpliga principer och bestämmelser i unionens rättsordning följs.

(8) Dessutom kom Grekland och Tyskland överens om att begreppet ”Kashkaval” i produktspecifikationen och i det sammanfattande dokumentet alltid bör åtföljas av ordet ”Pindou”/”Πίνδου” för att klargöra att skyddet endast gäller det sammansatta namnet. I detta syfte ändrades både det sammanfattande dokumentet och produktspecifikationen.

(9) Grekland och Tyskland bestämde dessutom att den förordning genom vilken namnet ”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” förs in i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar bör innehålla ett skäl som specificerar skyddets omfattning.

(10) Ändringarna av det sammanfattande dokumentet och produktspecifikationen anses inte vara väsentliga. Kommissionen upprepade därför inte granskningen av ansökan (i enlighet med artikel 51.4 i förordning [EU] nr 1151/2012) och drog slutsatsen att villkoren för registrering var uppfyllda. Den konsoliderade versionen av det sammanfattande dokumentet bör dock offentliggöras för kännedom som en bilaga till den här förordningen.

(11) Mot bakgrund av ovanstående anser kommissionen att namnet ”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” (SGB) bör föras in i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Namnet ”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” (SGB) ska föras in i registret.

Artikel 2

Namnet ”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” (SGB) ska skyddas i sin helhet, medan begreppet ”Kashkaval” får fortsätta att användas för produkter som inte överensstämmer med produktspecifikationen för ”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” inom unionens territorium, förutsatt att tillämpliga principer och bestämmelser i unionens rättsordning följs.

Artikel 3

Den konsoliderade versionen av det sammanfattande dokumentet återges i bilagan till denna förordning.

Artikel 4

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 25 juli 2024.

På kommissionens vägnar
Ursula VON DER LEYEN
Ordförande

BILAGA

Sammanfattande dokument

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

PGI-GR-02821

Datum för ansökan: 6.12.2021

SUB () SGB (X)

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

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

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Grekland

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.3 Ost

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” är en halvhård ost som framställs av skållad ostmassa. Osten är gulvit till ljusgul och har formen av en cylinder eller en parallellepiped. Den har en krämig, lätt syrlig och salt smak som särskiljer den från andra liknande ostar. Dessa smakegenskaper beror delvis på att salt tillsätts regelbundet, som en del av produktionsprocessen, och delvis på att man använder mjölk som har en hög fetthalt och en kraftig, mogen arom.

”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” saknar skalk och har en fast och kompakt textur med mycket få hål. Osten har följande fysikalisk-kemiska egenskaper:

— Fetthalt i torrsubstansen > 45 %.

— Fetthalt 27–30 %.

— Proteinhalt 25–28 %.

— Högsta vattenhalt 40–45 %.

Slutligen ligger salthalten (natriumklorid) på mellan 1,4 % och 2 %, andra oorganiska beståndsdelar uppgår till 2,5 % och pH-värdet är mellan 5,0 och 5,3.

”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” framställs av lokalproducerad obehandlad eller pastöriserad mjölk (fårmjölk eller en blandning av får- och getmjölk, där getmjölken utgör mindre än 35 % av blandningen), med hjälp av en särskild metod som har utvecklats av områdets arumänsktalande nomadiska boskapsherdar.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” framställs endast av obehandlad eller pastöriserad mjölk från får- och getraser som traditionellt har fötts upp extensivt i det avgränsade området. Mjölken har en hög fetthalt (minst 6 %) eftersom djuren får beta extensivt eller, under perioder med dåligt väder, utfodras med lokala växter som har torkats och lagrats. Det enda ämne som får tillsättas till den mjölk som används vid ostframställningen är kommersiellt tillgängligt ”traditionellt grekiskt löpe”.

Följande krav gäller för den mjölk som produceras i det avgränsade området och som används för att framställa ”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou”:

i) Mjölken ska vara fårmjölk eller en blandning av får- och getmjölk, där getmjölken utgör mindre än 35 % av blandningen.

ii) Mjölken ska ha en fetthalt på minst 6 viktprocent.

iii) Djuren får inte mjölkas under minst tio dagar efter att de har kalvat (för obehandlad mjölk). Innan ystning ska mjölken lagras vid en kontrollerad temperatur, i enlighet med gällande lagstiftning.

iv) Mjölken får inte vara kondenserad och får inte innehålla tillsatt mjölkpulver, mjölkprotein, kaseinsalt, färgämne eller konserveringsmedel.

v) Det får inte finnas några rester av veterinärmedicinska läkemedel (t.ex. antibiotika), bekämpningsmedel eller andra skadliga ämnen i mjölken.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Mjölkproduktionen och alla steg i produktionsprocessen för ”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou”, däribland den första förpackningen av osten, måste äga rum i det avgränsade geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Området där mjölken produceras och osten ”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” framställs omfattar hela regionen Epirus, regiondelarna Kastoria, Grevená och Kozani i regionen Västra Makedonien och regiondelarna Trikala och Karditsa i regionen Thessalien.

5. **Samband med det geografiska området**

Det finns ett oskiljaktigt samband mellan ”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” och det geografiska området på grund av ostens anseende, som länkar samman produkten med områdets traditioner, sedvänjor och ekonomiska liv. Detta bekräftas av flera viktiga skriftliga källor som går mer än 150 år tillbaka i tiden och ända fram till dags dato. En annan viktig koppling mellan produkten och det geografiska området är den mänskliga faktorn, vilken har lett till utvecklingen av en specifik produktionsmetod som är perfekt anpassad till den kuperade och bergiga terrängen.

Det finns många skriftliga hänvisningar till produktens grundmurade rykte som under årens lopp har kopplat ”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” till det avgränsade området. Här ingår bl.a. den berömda novellen Sto Christo sto Castro (Kristus vid slottet) (1892) av Alexandros Papadiamantis, Peri kefalotiriou kai kashkavaliou (Kefalotiri och kashkaval) (1900) av R. Dimitriadis, Kashkavali (1912) av E.D. Polichronidis, The Nomads of the Balkans: an account of life and customs among the Vlachs of Northern Pindus (1914) och Nea Oikiaki Mageiriki (Ny husmanskost) (1925) av A. Vitsikounakis. Det finns även historiska hänvisningar till produkten i Elliniki Tyrokomia (Grekisk ostframställning) (1956) och I istoria tou ellinikou galaktos kai ton proiondon tou (Historien om mjölk och mjölkprodukter i Grekland) (2004). Slutligen vann företaget Grigoriadis en guldmedalj på den internationella mässan i Paris 1909, vilket utgör ytterligare ett bevis på produktens höga kvalitet och ekonomiska betydelse över tid. ”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” har fortsatt att vinna priser än i dag – osten vann ett kvalitetspris på Prodexpo (Ryssland) i februari 2011 och fick pris av International Taste Institute i januari 2021.

Produktens goda anseende och höga kvalitet har inneburit att produktionsenheter i det avgränsade området än i dag kan framställa och distribuera osten, vilket framgår av flera nyligen utgivna publikationer. I Filio Haidemenous memoarer från 2005, Tris aiones mia zoi: yiayia Filio i mikrasiatissa, omnämns t.ex. produkten i samband med minnen från dagligt liv, landsbygdsliv, folklore osv. i det avgränsade området, vilket bekräftar att den var en av de ostar som framställdes av de herdar som födde upp får i bergen. I Flavours of Greece (London 2011) av Rosemary Barron finns en utförlig beskrivning av grekiska mejeriprodukter och ostar, där författaren noterar att osten, på grund av sin smak, är en särskild typ av meze. I Gastronomos, en tidskrift tillägnad matlagning och råvaror, finns en artikel av Vivi Konstantinidou där skribenten beskriver hur hennes son fick smaka på ost för första gången. Hon rekommenderar samtidigt att folk provar Kashkavali Pindou och uppger att man kan tillaga utsökta varma smörgåsar med osten (artikel av den 11 oktober 2021).

En internetsökning ger över 6 000 träffar på produkten och många recept på rätter som använder ”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” i kombination med andra ingredienser, däribland kyckling och lountza, pizza, köttfärslimpa med krutonger och paprika samt prasotigania (purjolök som steks tillsammans med griskött) och vin.

Den mänskliga faktorn bidrar till att fastställa de särskilda egenskaperna hos produkten och har ett nära samband med det avgränsade geografiska områdets geomorfologi. Området domineras nämligen av Greklands största bergskedja, Pindosbergen, som påverkar mjölkens kvalitet och det sätt på vilket osten tillverkas.

Mer specifikt har området många betesmarker, men lämpar sig inte för andra typer av jordbruk, vilket innebär att invånarna främst bedriver extensiv djuruppfödning och framställer mejeriprodukter. Området har ett kontinentalklimat, med kalla vintrar och frekventa snöfall samt svala somrar, vilket ger upphov till en årsmedeltemperatur på 10 °C. Det regnar också regelbundet, och den genomsnittliga nederbördsmängden uppgår till mellan 600 och 800 mm per år, utan några längre torrperioder på sommaren. Klimatets inverkan kan tydligt skönjas i vegetationen, som inte enbart består av medelhavsväxter. I områden med kuperad terräng påminner växtligheten om Centraleuropas, med många skogar av gran, tall, bok, äkta kastanj, ek och platan samt vidsträckta gräsmarker. Området inrymmer även många unika växtsorter och totalt har 2 012 taxa av vilda växter registrerats, av vilka 21,9 % är endemiska för Balkan och 5,6 % är endemiska för Grekland. De får och getter vars mjölk används för att framställa osten kommer från raser som har fötts upp i området under många år och är anpassade till det kärva klimatet. Jordbruksföretagen är medelstora och håller endast betande djur som producerar mjölk i små mängder men med en hög fetthalt.

De arumänsktalande nomadiska boskapsherdarna (vlacher), som härstammar från området, utvecklade en särskild metod för att framställa ”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” som är prefekt anpassad till den kuperade och bergiga terrängen. Detta är den främsta anledningen till att osten blev en av områdets viktigaste produkter och fick ett gott rykte. Ostframställningen bestod av olika steg, där det första steget inbegrep att på plats ysta den mjölk som hade producerats uppe i bergen under sommaren, för att framställa en ostmassa som sedan skars i bitar och transporterades ner till det närliggande låglandet. Därefter kom det andra steget i produktionsprocessen, som inbegrep att blanda ostmassan med varmvatten och sedan mognadslagra osten. Det finns en stor fördel med att tillverka ”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” på detta sätt, nämligen att man kan använda obehandlad eller surnad mjölk, eftersom ostmassan delvis steriliseras när den blandas med varmvatten. Osten får en något salt smak eftersom den torrsaltas med jämna mellanrum.

Denna metod lämpar sig utmärkt för områdets terräng och klimatförhållanden, som på sommaren innebar att de nomadiska herdarna måste hålla sina djur på hög höjd, där det inte fanns några mejerier, bearbetningsanläggningar, mognadsrum, lagringsanläggningar osv. Den mjölk som producerades sommartid uppe i bergen omvandlades genast till ostmassa, och denna ostmassa transporterades sedan med häst ner till en lägre höjd och användes för att framställa ”Kashkavali Pindou / Kashkaval Pindou”. Detta löste problemet med hur man skulle bevara den mjölk som producerades i bergen så att den kunde omvandlas till ost. Produkten fick även på detta vis sitt namn ”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou”, eftersom kashkaval fritt översatt från arumänska betyder ”ost som transporteras av hästar”.

”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” är en fast och kompakt ost som har mycket få hål och saknar skalk. Dessa egenskaper beror på tillverkningssättet, som särskilt inbegriper att ostmassan skärs i skivor och sedan blandas med varmvatten när syrahalten är optimal. Mer specifikt får ostmassan mogna i samband med ostframställningen och skärs därefter i remsor (skivor) som nedsänks i mycket varmt vatten. Ostmassan, som blir mycket mjuk, påminner om en deg och kan lätt formas först i vattnet och sedan på ystningsbordet. När ostmassan läggs i formar för att den ska få sin slutliga form och därefter hårdna är den således jämn och homogen och har en fast och elastisk textur utan sprickor.

Dessa särdrag har framgångsrikt inlemmats i den moderna produktionsprocessen, där de olika elementen i den traditionella metoden förblir oförändrade. De anpassningar som har gjorts gäller säkerhet och spårbarhet men påverkar inte ostens karaktär eller smak. Den främsta skillnaden är att man numera använder pastöriserad mjölk och att produkten märks och förpackas. En grundläggande egenskap hos osten ”Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou” är att den fortfarande framställs av fårmjölk, eller en blandning av får- och getmjölk, till skillnad från andra liknande ostar med samma namn som framställs av komjölk i länderna på Balkan. Slutligen utgör den mjölk som används en viktig koppling mellan produkten och det avgränsade området, eftersom den höga fetthalten ger produkten en krämig smak. Att fåren och getterna får beta extensivt av en mängd olika aromatiska växter och örter i Pindosbergen ger dessutom upphov till en hög nivå av flyktiga terpener och aldehyder i mjölken, vilket ger osten dess kraftiga, mogna arom.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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