

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2023/C 175/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou”****Nr UE: PGI-GR-02821 — 6.12.2021****ChNP ( ) ChOG (X)****1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

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

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Grecja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.3. Sery

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” to półtwardy, parzony ser twarogowy. Ma barwę od białawej do jasnożółtej i kształt walca lub równoległoscianu. Charakteryzuje się maślanym, lekko kwaśnym i delikatnie słonym smakiem, co odróżnia go od podobnych serów tego typu. Te cechy smakowe wynikają częściowo z praktyki systematycznego dodawania soli, która jest częścią procesu produkcyjnego, oraz z zastosowanego mleka o wysokiej zawartości tłuszczu i intensywnym, dojrzałym aromacie.

„Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” ma jędrną, zwartą konsystencję, z nielicznymi otworami, a ponadto charakteryzuje się brakiem skórki. Posiada następujące cechy fizykochemiczne:

- tłuszcz w suchej masie: > 45 %;
- zawartość tłuszczu: 27–30 %;
- zawartość białka: 25–28 %;
- maksymalna zawartość wilgoci: 40–45 %.

Ponadto zawartość soli (chlorek sodu) wynosi 1,4–2 %, inne składniki nieorganiczne stanowią 2,5 %, a pH wynosi 5,0–5,3.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

„Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” jest wytwarzany z lokalnie produkowanego surowego lub pasteryzowanego mleka (mleka owczego lub mieszanki mleka owczego i koziego, przy czym mleko kozie nie może stanowić więcej niż 35 % mieszanki) przy zastosowaniu szczególnej metody opracowanej przez miejscowych koczowniczych pasterzy posługujących się językiem arumuńskim.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” jest wytwarzany wyłącznie z surowego lub pasteryzowanego mleka pochodzącego od owiec i kóz ras tradycyjnie hodowanych na określonym obszarze. Mleko charakteryzuje się wysoką zawartością tłuszczu (co najmniej 6 %), co wynika z faktu, że stosuje się ekstensywne metody chowu zwierząt lub, w okresach złej pogody, są one karmione lokalnie pozyskanymi roślinami, które zostały wysuszone i zmagazynowane. Jediną substancją, która może być dodana do mleka używanego do produkcji sera, jest dostępna na rynku tradycyjna grecka podpuszczka.

W odniesieniu do mleka produkowanego na określonym obszarze i wykorzystywanego do produkcji „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” obowiązują następujące wymogi:

- i) wykorzystuje się mleko owcze lub mieszankę mleka owczego i koziego, przy czym mleko kozie nie może stanowić więcej niż 35 % mieszanki;
- ii) zawartości tłuszczu musi wynosić co najmniej 6 % m/m;
- iii) zwierzęta nie mogą być dojone przez co najmniej 10 dni po porodzie (w przypadku mleka surowego). Do momentu koagulacji mleko musi być przechowywane w kontrolowanej temperaturze, zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- iv) mleko nie może być zagęszczone ani zawierać dodatku mleka w proszku, białka mleka, soli kazeinowych, barwników lub konserwantów;
- v) w mleku nie mogą znajdować się pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych (np. antybiotyków), pestycydów ani innych szkodliwych substancji.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Produkcja mleka i wszystkie etapy produkcji sera objętego ChOG „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou”, w tym wstępne pakowanie, muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji mleka i wytwarzania sera „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” obejmuje cały region Epiru, jednostki regionalne Kastoria, Grewena i Kozani w regionie Macedonii Zachodniej oraz jednostki regionalne Trikala i Karditsa w regionie Tesalii.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Głównym czynnikiem, który stanowi o nierozdzielalnym związku sera objętego ChOG „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” z obszarem geograficznym, jest jego renoma łącząca produkt z tradycjami, zwyczajami i życiem gospodarczym tego obszaru. Potwierdzają to liczne znaczące zapisy pochodzące sprzed ponad 150 lat oraz współczesne dokumenty. Innym ważnym czynnikiem łączącym produkt z obszarem geograficznym jest czynnik ludzki, dzięki któremu opracowano szczególną metodę produkcji, doskonale dostosowaną do surowego, górskiego terenu.

Wśród licznych pisemnych odniesień do niekwestionowanej reputacji, która przez lata łączyła „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” z określonym obszarem, można wymienić słynne opowiadanie Alexandrosa Papadiamantisa „Sto Christo sto Castro” [„Chrystus na zamku”] (1892) oraz dzieła „Peri kefalotiriou kai kashkavaliou” [„Kefalotiri i kashkaval”] (1900) autorstwa R. Dimitriadisa, „Kashkavali” (1912) autorstwa E.D. Polichronidisa, „The Nomads of the Balkans: an account of life and customs among the Vlachs of Northern Pindus” [„Nomadzi z Bałkanów: życie i zwyczaje Wołosów zamieszkujących północną część pasma gór Pindos (1914) oraz

„Nea Oikiaki Mageiriki” [„Nowoczesna kuchnia domowa”] (1925) autorstwa A. Vitsikounakisa. Odniesienia historyczne do tego produktu można znaleźć również w dziełach „Elliniki Tyrokomia” [„Serowarstwo w Grecji”] (1956) i „I istoria tou ellinikou galaktos kai ton proiondon tou” [„Historia mleka i produktów mlecznych w Grecji”] (2004). Ponadto o wysokiej jakości i znaczeniu handlowym produktu świadczy złoty medal zdobyty przez przedsiębiorstwo Grigoriadis na międzynarodowych targach w Paryżu w 1909 r. za jakość serów *kashkavali*. „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” do dziś zdobywa nagrody – w lutym 2011 r. zdobył nagrodę jakości na targach Prodexpo (Rosja), a w styczniu 2021 r. otrzymał nagrodę Międzynarodowego Instytutu Smaku.

Ze względu na doskonałą renomę i wysoką jakość produktu zakłady produkcyjne na określonym obszarze nadal zajmują się jego produkcją i dystrybucją, o czym świadczą liczne publikacje z ostatnich lat. Przykładowo w „Tris aiones mia zoi yiayia Filio i mikrasiatissa (2005 r.)”, wspomnieniach autorstwa Filia Haidemenou, produkt ten został przywołany jako element wspomnień o życiu codziennym, wiejskim, folklorze itp. na określonym obszarze, co potwierdza, że był to jeden z serów wytwarzanych przez pasterzy hodujących owce w górach. W książce „Flavours of Greece” [„Smaki Grecji”] (Londyn, 2011) autorstwa Rosemary Barron znajduje się szczegółowy opis greckich produktów mleczarskich i serów, a autorka zauważa, że *kashkavali* jest specjalnym serem podawanym jako meze ze względu na swój smak. W *Gastronomos*, magazynie poświęconym tematyce kulinarnej i surowcom, można znaleźć artykuł autorstwa Vivi Konstantinidou zatytułowany „Kostaki! Fai, paidi mou, to kashkavali sou!” [„No już Kostaki! Zjedz swój kashkavali!”, w którym autorka opisuje swoje doświadczenia związane z podaniem po raz pierwszy tego sera swojemu synowi i poleca każdemu spróbowanie *Kashkavali Pindou*, twierdząc, że świetnie nadaje się do tostów (11 października 2021 r.).

W wyszukiwarce internetowej można znaleźć ponad 6 000 wyników dla tego produktu oraz wiele przepisów na dania, w których wykorzystano „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” w połączeniu z innymi składnikami, takich jak dania z kurczakiem i poledwicą wieprzową, pizza, klops z grzankami i papryką oraz *prasotigania* [pory smażone z wieprzowiną], oraz winem.

Jeśli chodzi o czynnik ludzki i jego wpływ na specyficzne cechy produktu, jest on ściśle związany z geomorfologią określonego obszaru geograficznego, którego większą część zajmuje największe pasmo górskie w Grecji – Pindos, co wpływa na jakość mleka i sposób wytwarzania sera.

W szczególności na obszarze tym występuje wiele pastwisk, lecz nie nadaje się on do prowadzenia innych rodzajów działalności rolniczej, w związku z czym główną działalnością mieszkańców jest ekstensywny chów zwierząt gospodarskich i produkcja wyrobów mleczarskich. Na obszarze panuje klimat kontynentalny, charakteryzujący się mroźnymi zimami z licznymi opadami śniegu i chłodnymi latami, a średnia roczna temperatura wynosi 10 °C. Występują również częste opady deszczu; średnie opady wynoszą 600–800 mm/rok, przy czym latem nie występują długie okresy suche. Klimat ten ma wyraźny wpływ na roślinność, która nie jest typowa dla regionu śródziemnomorskiego, ponieważ na obszarach górzystych i pagórkowatych jest zbliżona do roślinności Europy Środkowej, charakteryzującej się licznymi lasami jodłowymi, bukowymi, kasztanowymi, dębowymi i platanowymi oraz rozległymi obszarami trawiastymi. Na obszarze tym występują również liczne i unikalne gatunki roślin – odnotowano łącznie 2 012 taksonów roślin dziko rosnących, z których 21,9 % to gatunki endemiczne Półwyspu Bałkańskiego, a 5,6 % to gatunki endemiczne w Grecji. Owce i kozy, których mleko wykorzystywane jest do produkcji sera, należą do ras hodowanych na tym obszarze od wielu lat i są przystosowane do panujących na nim surowych warunków klimatycznych. Gospodarstwa są średniej wielkości i zajmują się wyłącznie chowem zwierząt pastwiskowych, które produkują mleko w niewielkich ilościach, charakteryzujące się wysoką zawartością tłuszczu.

Obszar ten jest miejscem pochodzenia koczowniczych pasterzy (Wołosów) posługujących się językiem arumuńskim, którzy opracowali szczególny sposób wytwarzania „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou”, doskonale harmonizujący z surowym górskim terenem, co stanowi główny powód, dla którego ser ten stał się jednym z najważniejszych produktów tego obszaru i zyskał doskonałą renomę. Proces produkcji sera składał się z pierwszego etapu, na którym mleko produkowane latem w górach zsiadało się na miejscu, tworząc masę serową, która była krojona i transportowana do sąsiednich obszarów nizinnych. Po tym etapie następował drugi etap procesu, polegający na mieszanii skrzepu z gorącą wodą, a następnie dojrzewaniu sera. Ten sposób wytwarzania „Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou” ma tę istotną zaletę, że pozwala na stosowanie mleka surowego lub kwaśnego, ponieważ podczas mieszania masy serowej z gorącą wodą ulega ono częściowej sterylizacji. Częste solenie na sucho nadaje serowi lekko słony smak.

Metoda ta jest idealnie dostosowana do ukształtowania terenu i warunków klimatycznych panujących na tym obszarze, które powodowały, że latem koczowniczy pasterze musieli utrzymywać swoje zwierzęta na dużych wysokościach, gdzie nie było mleczarni, zakładów przetwórczych, komór dojrzewania, magazynów itp. Mleko wyprodukowane latem w górach natychmiast przetwarzano na masę serową, którą następnie przewożono konno na niższe wysokości, aby wytworzyć z niej „Κασκαβύλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβύλι Πίνδου / Kashkaval Pindou”. Stanowiło to rozwiązanie problemu związanego z przechowywaniem mleka produkowanego w górach, aby można je było przetworzyć na ser. Dzięki temu produkt zyskał również swoją nazwę, ponieważ *kashkaval* w swobodnym tłumaczeniu z języka arumuńskiego oznacza „ser przewożony konno”.

„Κασκαβύλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβύλι Πίνδου / Kashkaval Pindou” jest serem o jędrnej, zwartej konsystencji, z nielicznymi otworami, a ponadto charakteryzuje się brakiem skórki. Właściwości te wynikają ze sposobu produkcji, który polega przede wszystkim na krojeniu masy serowej na plastry, a następnie mieszanii ich z gorącą wodą po uzyskaniu odpowiedniej kwasowości. W szczególności w procesie produkcji sera masa serowa jest pozostawiana, aby dojrzała, a następnie krojona w paski (plastry), które są zanurzane w bardzo gorącej wodzie. Masa serowa staje się bardzo elastyczna – jak ciasto – dzięki czemu można ją łatwo formować najpierw w wodzie, a następnie na stole serowarskim. Dzięki temu, po przeniesieniu do form w celu uformowania kręgów sera, które będą następnie twardnieć, masa jest jednolita, jednorodna, o twardej, sprężystej konsystencji i bez pęknięć.

Ta szczególna praktyka została z powodzeniem przeniesiona do nowoczesnego procesu produkcji, w którym elementy tradycyjnej metody pozostają niezmiennione. Zmiany są związane z bezpieczeństwem i identyfikowalnością, ale nie wpływają na charakter i smak sera, ponieważ główna różnica polega na stosowaniu mleka pasteryzowanego oraz na tym, że produkt jest obecnie znakowany i pakowany. Podstawową cechą charakterystyczną sera „Κασκαβύλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβύλι Πίνδου / Kashkaval Pindou” jest to, że jest on nadal wytwarzany z mleka owczego lub mieszanki mleka owczego i koziego, w przeciwieństwie do podobnych serów o tej samej nazwie, które są wytwarzane w krajach bałkańskich z mleka krowiego. Ponadto stosowane mleko jest ważnym czynnikiem wiążącym produkt z określonym obszarem, ponieważ wysoka zawartość tłuszczu nadaje produktowi maślany smak, natomiast wypas owiec i kóz na terenach bogatych w aromatyczne rośliny i zioła w górach Pindos przekłada się na wysoki poziom lotnych terpenów i aldehydów w mleku, które nadają serowi intensywny, dojrzały aromat.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/kashkavali\\_pindou\\_prod180123\\_.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/kashkavali_pindou_prod180123_.pdf)

---