



2024/2017

1.8.2024

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2024/2017 DELLA COMMISSIONE

del 25 luglio 2024

recante iscrizione di un nome nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [«Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» (IGP)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 52, paragrafo 3, lettera b),

considerando quanto segue:

- (1) Conformemente all'articolo 90, paragrafi 1 e 2, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾, che ha abrogato il regolamento (UE) n. 1151/2012, quest'ultimo regolamento resta applicabile alle domande di registrazione delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli e alimentari ricevute dalla Commissione e pubblicate nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* prima del 13 maggio 2024.
- (2) A norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda di registrazione del nome «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» presentata dalla Grecia come indicazione geografica protetta (IGP) è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ⁽³⁾.
- (3) Il 7 luglio 2023 la Commissione ha ricevuto dalla Germania la notifica di opposizione e la relativa dichiarazione di opposizione motivata. Il 17 luglio 2023 la Commissione ha trasmesso detta notifica di opposizione alla Grecia. L'8 agosto 2023 la Germania ha confermato che la dichiarazione di opposizione motivata era completa e che non intendeva fornire ulteriori informazioni.
- (4) La Commissione ha esaminato la dichiarazione di opposizione motivata inviata dalla Germania e l'ha giudicata ricevibile.
- (5) In essa l'opponente sosteneva che il «Kashkaval» è un formaggio prodotto e commercializzato in molti Stati membri e in paesi terzi ed elencato come nome generico nella nomenclatura della tariffa doganale e nella tariffa doganale comune. Pertanto, secondo l'opponente, qualora i nomi «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» dovessero essere registrati come indicazione geografica protetta, i produttori di altri paesi non sarebbero più autorizzati a utilizzare il nome «Kashkaval». Ciò violerebbe direttamente i loro diritti e con conseguenti notevoli svantaggi economici.

L'opponente segnalava inoltre una possibile inosservanza dei requisiti di cui all'articolo 5, paragrafo 2, e all'articolo 7, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1151/2012 in relazione a un'indicazione geografica protetta.

- (6) Con lettera del 22 settembre 2023 la Commissione ha invitato le parti interessate ad avviare idonee consultazioni al fine di pervenire a un accordo in conformità alle rispettive procedure interne.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

⁽²⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L 2024/1143 del 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

⁽³⁾ GU C 175 del 17.5.2023, pag. 23.

- (7) A seguito delle consultazioni la Grecia e la Germania hanno raggiunto un accordo. Quest'ultimo è stato comunicato alla Commissione con lettera del 17 gennaio 2024 e ulteriormente integrato con il documento unico modificato il 15 maggio 2024. La Grecia ha confermato che la domanda di registrazione del nome «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» non aveva l'obiettivo di riservare l'uso del nome «Kashkaval» e che, di conseguenza, la protezione da concedere al nome «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» non riguardava il nome semplice «Kashkaval», bensì unicamente il nome composto «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» nella sua interezza. Il nome «Kashkaval» dovrebbe pertanto poter continuare a essere utilizzato all'interno del territorio dell'Unione, a condizione che siano rispettati i principi e le norme applicabili nel suo ordinamento giuridico.
- (8) Inoltre, la Grecia e la Germania hanno convenuto che il termine «Kashkaval» nel disciplinare di produzione e nel documento unico debba sempre essere seguito dalla parola «Pindou»/«Πίνδου», in modo da rendere chiaro che la protezione riguarda solo il nome composto. A tal fine sono stati modificati sia il documento unico sia il disciplinare di produzione.
- (9) Inoltre, la Grecia e la Germania hanno concluso che il regolamento recante iscrizione del nome «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette dovrebbe includere un considerando che specifichi l'ambito di applicazione della protezione.
- (10) Le modifiche del documento unico e del disciplinare di produzione non sono considerate sostanziali. Pertanto, la Commissione, a norma dell'articolo 51, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012, non ha proceduto a un nuovo esame della domanda, concludendo che erano soddisfatte le condizioni per la registrazione. La versione consolidata del documento unico dovrebbe tuttavia essere pubblicata a titolo informativo come allegato del presente regolamento.
- (11) Alla luce di quanto precede, la Commissione ritiene che il nome «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» (IGP) debba essere iscritto nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il nome «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» (IGP) è registrato.

Articolo 2

Il nome «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» (IGP) dovrebbe essere protetto nella sua interezza, mentre il termine «Kashkaval» può continuare a essere utilizzato per prodotti non conformi al disciplinare di produzione del «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» nel territorio dell'Unione, purché siano rispettati i principi e le norme applicabili nel suo ordinamento giuridico.

Articolo 3

La versione consolidata del documento unico consolidato figura nell'allegato del presente regolamento.

Articolo 4

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 25 luglio 2024

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

ALLEGATO

Documento unico

«Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou»

PGI-GR-02821

Data di presentazione della domanda: 6.12.2021

DOP () IGP (X)

1. Nome (nomi)

«Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou»

2. Stato membro o paese terzo

Grecia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Il «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» è un formaggio a pasta semidura ottenuto riscaldando la cagliata. Ha colore da biancastro a giallo pallido e forma di cilindro o parallelepipedo. Il gusto burroso, lievemente acido e salato lo distingue da formaggi simili dello stesso tipo. Tali caratteristiche gustative dipendono in una certa misura dalla periodica aggiunta di sale, che fa parte del processo di produzione, e dal latte usato, che ha un elevato tenore di materia grassa e un aroma forte e maturo.

Il «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» ha pasta soda e compatta e scarsissima occhiatura, ed è privo di crosta. Le caratteristiche fisico-chimiche sono le seguenti:

- Tenore di materia grassa sulla sostanza secca > 45 %
- Tenore di materia grassa 27-30 %
- Tenore di materia proteica 25-28 %
- Tenore massimo di umidità 40-45 %

Infine, il tenore di sale (cloruro di sodio) è compreso tra l'1,4 % e il 2 %, le altre componenti inorganiche rappresentano il 2,5 % e il pH oscilla tra 5,0 e 5,3.

Il «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» si produce con latte locale crudo o pastorizzato (latte ovino oppure una miscela di latte ovino e caprino, nella quale il latte caprino è inferiore al 35 %) impiegando un metodo specifico elaborato dai pastori nomadi di lingua arumena che popolano la zona.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Il «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» si produce soltanto con latte crudo o pastorizzato di razze ovine e caprine tradizionalmente oggetto di allevamento estensivo nella zona delimitata. Il latte ha un elevato tenore di materia grassa (almeno il 6 %) grazie al fatto che gli animali pascolano in regime di allevamento estensivo o, nei periodi di maltempo, sono nutriti con piante locali essiccate e conservate. L'unica sostanza che è consentito aggiungere al latte usato per produrre il formaggio è il «caglio greco tradizionale» disponibile in commercio.

Il latte prodotto nella zona delimitata e impiegato per la produzione del «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» deve soddisfare i seguenti requisiti:

- i) deve trattarsi di latte ovino oppure di una miscela di latte ovino e caprino, nella quale il latte caprino sia inferiore al 35 %;
- ii) deve avere un tenore di materia grassa pari almeno al 6 % p/p;

- iii) la mungitura degli animali è vietata per almeno 10 giorni dopo il parto (per il latte crudo). Fino alla cagliatura il latte deve essere conservato a temperatura controllata, conformemente alla normativa vigente;
- iv) il latte non deve essere condensato, né contenere aggiunte di latte in polvere, proteine del latte, sali di caseina, coloranti o conservanti;
- v) non sono consentiti i residui di medicinali veterinari (per esempio antibiotici), pesticidi o altre sostanze nocive presenti nel latte.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

La produzione del latte e tutte le fasi della produzione del formaggio «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou», compreso l'imballaggio iniziale, devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona in cui si producono il latte e il formaggio «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» comprende l'intera regione dell'Epiro, le unità regionali di Kastoria, Grevena e Kozani nella regione della Macedonia occidentale e le unità regionali di Trikala e Karditsa nella regione della Tessaglia.

5. Legame con la zona geografica

Il fattore essenziale che connette in maniera indissolubile il formaggio «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» alla zona geografica è costituito dalla sua reputazione, che collega il prodotto alle tradizioni, ai costumi e alla vita economica della zona: lo confermano numerose importanti testimonianze scritte, che risalgono anche a 150 anni fa e giungono fino ai giorni nostri. Un altro importante legame tra il prodotto e la zona geografica è costituito dal fattore umano, che ha dato luogo allo sviluppo dello specifico metodo di produzione, perfettamente adatto a quest'aspro territorio montuoso.

Tra gli innumerevoli riferimenti scritti all'indiscussa reputazione che nel corso degli anni ha collegato il «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» alla zona delimitata, citiamo il famoso racconto di Alexandros Papadiamantis *Sto Christo sto Castro* [Cristo al castello] (1892), *Peri kefalotiriou kai kashkavaliou* [Kefalotiri e kashkaval] (1900) di R. Dimitriadis, *Kashkavali* (1912) di E.D. Polichronidis, «The Nomads of the Balkans: an account of life and customs among the Vlachs of Northern Pindus» [I nomadi dei Balcani: vita e costumi dei valacchi del Pindo settentrionale] (1914) e *Nea Oikiaki Mageiriki* [Nuova cucina casalinga] (1925) di A. Vitsikounakis. Troviamo inoltre riferimenti storici al prodotto in *Elliniki Tyrokonomia* [Caseificazione in Grecia] (1956) e *I istoria tou ellinikou galaktos kai ton proiondon tou* [La storia del latte e dei prodotti lattiero-caseari greci] (2004). Infine, la medaglia d'oro vinta dall'azienda Grigoriadis all'esposizione internazionale di Parigi nel 1909 è un'ulteriore prova dell'elevata qualità e della grande importanza commerciale acquisite dal prodotto nel corso del tempo. Il «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» ha continuato a ottenere riconoscimenti fino ad oggi: si è aggiudicato un premio per la qualità al Prodexpo (in Russia) nel febbraio 2011, e nel gennaio 2021 ha ricevuto un premio dall'International Taste Institute.

Grazie alla solida reputazione e all'elevata qualità di questo formaggio, le unità produttive della zona delimitata continuano a produrlo e distribuirlo ancor oggi, come testimoniano numerose pubblicazioni recenti. Per esempio, in *Tris aiones mia zoi: yiayia Filio i mikrasiatissa* (2005), volume di memorie di Filio Haidemenou, il prodotto è menzionato in relazione ai ricordi della vita quotidiana e della vita rurale, al folklore, eccetera, nella zona delimitata: ciò conferma che questo era uno dei formaggi prodotti dai pastori che allevavano pecore nelle zone montuose. In *Flavours of Greece* [Sapori della Grecia] (Londra 2011) di Rosemary Barron troviamo una dettagliata descrizione dei formaggi e dei prodotti lattiero-caseari greci; l'autrice nota che questo formaggio, per il suo sapore, è un caratteristico formaggio da meze. In *Gastronomos*, una rivista dedicata alla gastronomia e alle materie prime, è apparso un articolo di Vivi Konstantinidou, in cui l'autrice descrive l'esperienza della prima volta in cui ha offerto formaggio al figlioletto, e raccomanda a tutti di assaggiare il *Kashkavali Pindou* che — afferma — è ottimo per la preparazione di toast (11 ottobre 2021).

Navigando in Internet troviamo più di 6 000 riferimenti al prodotto e molte ricette in cui il «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» compare accanto ad altri ingredienti: per esempio pollo e lonza, pizza, polpettone con crostini e peperoncino e prasotigania [porri fritti con carne di maiale] e vino.

Per quanto riguarda il fattore umano e il modo in cui esso concorre a determinare la specificità del prodotto, si nota uno stretto legame con la geomorfologia della zona geografica delimitata, dominata dalla presenza del Pindo, la più grande catena montuosa greca, che influisce sulla qualità del latte e sulle modalità di produzione del formaggio.

In particolare, la zona è ricca di pascoli ma inadatta ad altre attività agricole; gli abitanti, pertanto, si dedicano soprattutto all'allevamento estensivo del bestiame e alla produzione lattiero-casearia. Il clima è continentale, con inverni freddi in cui le nevicate sono frequenti e le estati sono fresche; la temperatura media annua è di 10 °C. Le piogge sono frequenti; la piovosità media è di 600-800 mm/anno e in estate non si rilevano lunghi periodi di clima secco. L'influenza del clima è testimoniata chiaramente dalla vegetazione, che non è puramente mediterranea: nelle zone montane e semi-montane somiglia infatti a quella dell'Europa centrale, con numerose foreste di abeti, faggi, castagni, querce e platani, oltre a vaste zone prative. La zona ospita inoltre una ricca e peculiare varietà di piante: sono stati rilevati in totale 2 012 taxa di piante selvatiche, il 21,9 % dei quali è endemico nei Balcani, mentre il 5,6 % è endemico in Grecia. Le pecore e le capre il cui latte è utilizzato per produrre il formaggio provengono da razze allevate nella zona da molti anni, che si sono adattate alle aspre condizioni climatiche. Le aziende sono di medie dimensioni e allevano soltanto animali al pascolo, che producono modeste quantità di latte, il cui tenore di materia grassa è però elevato.

La zona è il luogo d'origine dei pastori nomadi di lingua arumena (valacchi) che hanno elaborato un particolare metodo di produzione del «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou»; tale metodo, perfettamente idoneo all'aspro territorio montano, è uno dei fattori principali che hanno permesso al formaggio di affermarsi tra i più importanti prodotti della zona e di acquisire un'eccellente reputazione. Il processo di caseificazione consisteva in una prima fase, ossia la cagliatura in loco del latte prodotto in estate nelle zone montane: se ne otteneva una massa caseosa che veniva poi affettata e trasportata nelle vicine zone a valle. Seguiva la seconda fase del processo, consistente nel mescolare le cagliate con acqua calda e poi nella stagionatura del formaggio. Questo metodo di produzione del «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» comporta un importante vantaggio: consente di impiegare latte crudo o inacidito, poiché quando viene mescolata con acqua calda la massa caseosa subisce una parziale sterilizzazione. La frequente salatura a secco conferisce al formaggio un gusto lievemente salato.

Questo metodo si adatta perfettamente alle condizioni climatiche e alle caratteristiche del terreno, che in estate obbligavano i pastori nomadi a trattenere gli animali ad altitudini elevate, in assenza di caseifici, locali per la lavorazione, la stagionatura, lo stoccaggio, eccetera. Il latte prodotto d'estate in montagna era immediatamente trasformato in massa caseosa, che veniva poi trasportata ad altitudini inferiori a dorso di cavallo per produrre il «Kashkavali Pindou/Kashkaval Pindou». Si risolveva così il problema del modo in cui conservare il latte prodotto in montagna per trasformarlo poi in formaggio. Questo metodo ha anche dato il nome «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» al prodotto; secondo un'approssimativa traduzione dall'arumeno, infatti, kashkaval significa «formaggio trasportato da cavalli».

Il «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» è un formaggio sodo e compatto con scarsissima occhiatura e senza crosta. Queste caratteristiche dipendono dal metodo di produzione del formaggio, che comporta in particolare l'affettatura della massa caseosa; le fette vengono poi mescolate con acqua calda quando si raggiunge l'acidità opportuna. Più specificamente durante il processo di caseificazione la massa caseosa è lasciata stagionare ed è poi tagliata in strisce (fette) che vengono immerse in acqua molto calda. La massa caseosa diviene estremamente plasmabile, come un impasto, ed è quindi facilmente modellabile sia nell'acqua che poi sul tavolo del casaro. Quando viene trasferita in stampi per ottenere le forme di formaggio destinate successivamente a indurirsi, la massa caseosa è uniforme, omogenea, con una consistenza soda ed elastica e priva di fenditure.

Questa particolarità è stata trasferita con esiti positivi nel moderno processo di produzione, in cui gli elementi del metodo tradizionale rimangono inalterati. Gli adattamenti riguardano la sicurezza e la tracciabilità ma non incidono sul carattere né sul sapore del formaggio: la differenza principale sta nell'uso del latte pastorizzato e nel fatto che il prodotto è ora provvisto di marchio e imballato. Una fondamentale caratteristica specifica del «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» sta nel fatto che esso si produce ancora con latte ovino o con una miscela di latte ovino e caprino, a differenza di formaggi simili con lo stesso nome, prodotti in paesi balcanici usando latte vaccino. Infine, il latte impiegato è un importante fattore che collega il prodotto alla zona delimitata: l'elevato tenore di materia grassa conferisce infatti al formaggio un sapore burroso, mentre il fatto che pecore e capre pascolino in regime di allevamento estensivo tra le ricche varietà di piante ed erbe aromatiche dei monti del Pindo dà al latte gli elevati livelli di aldeidi e terpeni volatili da cui deriva l'aroma forte e maturo del formaggio.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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