

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2023/C 175/13)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾ εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

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

Αριθ. ΕΕ: PGI-GR-02821 — 6.12.2021

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]

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

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ελλάδα

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τρόφιμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Το «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou» είναι ένα ημίσκληρο τυρί που παρασκευάζεται με την τεχνική της θερμαινόμενης τυρομάζας. Έχει υπόλευκο έως ωχροκίτρινο χρώμα και κυλινδρικό ή παραλληλεπίπεδο σχήμα. Έχει βουτυρώδη, ελαφρώς ξινή και ελαφρώς αλμυρή γεύση, που το διακρίνει από παρόμοια τυριά του ίδιου τύπου. Τα γευστικά χαρακτηριστικά του τυριού οφείλονται εν μέρει στην περιοδική προσθήκη αλατιού που αποτελεί μέρος της διαδικασίας παραγωγής και στο χρησιμοποιούμενο γάλα που έχει υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες και έντονο, μεστό άρωμα.

Το «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou» έχει σφικτή, συμπαγή υφή, με ελάχιστες σπές και χωρίς κρούστα. Το προϊόν παρουσιάζει τα ακόλουθα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

- περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες επί ξηρού > 45 %,
- περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες 27-30 %,
- περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες 25-28 %,
- μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία 40-45 %.

Τέλος, η περιεκτικότητά του σε αλάτι (χλωριούχο νάτριο) κυμαίνεται μεταξύ 1,4 % και 2 %, ενώ η περιεκτικότητά του σε άλλα ανόργανα συστατικά ανέρχεται σε 2,5 % και το pH του κυμαίνεται μεταξύ 5,0 και 5,3.

(¹) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Το «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou» παρασκευάζεται από νωπό ή παστεριωμένο γάλα τοπικής παραγωγής (πρόβειο γάλα ή μείγμα αιγοπρόβειου γάλακτος, με το αίγιο γάλα σε αναλογία μικρότερη του 35 %), με τη χρήση ειδικής μεθόδου η οποία αναπτύχθηκε από τους βλαχόφωνους νομάδες κτηνοτρόφους της περιοχής.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Το προϊόν «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou» παρασκευάζεται αποκλειστικά από νωπό ή παστεριωμένο γάλα προερχόμενο από φυλές αιγοπροβάτων που παραδοσιακά εκτρέφονται εκτατικά στην οριοθετημένη περιοχή. Το γάλα έχει υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες (τουλάχιστον 6 %), γεγονός το οποίο οφείλεται στην εκτατική βόσκηση των ζώων και στο ότι, σε περιόδους με δυσμενείς καιρικές συνθήκες, τα ζώα τρέφονται με αποξηραμένα και διατηρημένα τοπικά φυτά. Η μόνη ουσία που επιτρέπεται να προστεθεί στο γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού είναι η «παραδοσιακή ελληνική τυτιά» που διατίθεται στο εμπόριο.

Όσον αφορά το γάλα που παράγεται στην οριοθετημένη περιοχή και χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou», ισχύουν οι εξής απαιτήσεις:

- i) πρέπει να χρησιμοποιείται πρόβειο γάλα ή μείγμα αιγοπρόβειου γάλακτος, με το αίγιο γάλα σε αναλογία μικρότερη του 35 %
- ii) πρέπει να έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες τουλάχιστον 6 % κατά βάρος·
- iii) πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό (για το νωπό γάλα). Μέχρι την πήξη του, το γάλα θα πρέπει να διατηρείται σε συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία·
- iv) δεν πρέπει να υπόκειται σε συμύκνωση ή να προστίθεται σε αυτό σκόνη γάλακτος, πρωτεΐνες γάλακτος, καζεϊνικά άλατα, χρωστικές ουσίες και συντηρητικά·
- v) δεν πρέπει να περιέχει κατάλοιπα κτηνιατρικών φαρμάκων (π.χ. αντιβιοτικών), φυτοφαρμάκων και λοιπών επικινδυνών ουσιών.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η παραγωγή του γάλακτος και όλα τα στάδια της παραγωγής του προϊόντος «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou», συμπεριλαμβανομένης της αρχικής συσκευασίας, θα πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κλπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή στην οποία παράγεται το γάλα και παρασκευάζεται το τυρί «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou» περιλαμβάνει το σύνολο της Περιφέρειας Ηπείρου, τις Περιφερειακές Ενότητες Καστοριάς, Γρεβενών και Κοζάνης της Περιφέρειας Δυτικής Μακεδονίας και τις Περιφερειακές Ενότητες Τρικάλων και Καρδίτσας της Περιφέρειας Θεσσαλίας.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Το βασικό στοιχείο που συνδέει άρρηκτα το τυρί «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou» με τη γεωγραφική περιοχή είναι η φήμη του, η οποία συνδέει το προϊόν με την παράδοση, τα έθιμα και την οικονομική ζωή της περιοχής. Αυτό τεκμηριώνεται σε πολυάριθμα σημαντικά γραπτά αρχεία που χρονολογούνται από περισσότερα από 150 χρόνια πριν μέχρι σήμερα. Ένα άλλο σημαντικό στοιχείο που συνδέει το προϊόν με τη γεωγραφική περιοχή είναι ο ανθρώπινος παράγοντας που οδήγησε στην ανάπτυξη της ιδιαίτερης μεθόδου παραγωγής, η οποία είναι απόλυτα προσαρμοσμένη στο τραχύ και ορεινό ανάγλυφο της περιοχής.

Στις αμέτρητες γραπτές μαρτυρίες για την αδιαμφισβήτητη φήμη που συνδέει το τυρί «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou» με την οριοθετημένη περιοχή κατά τη διάρκεια των ετών συμπεριλαμβάνονται το γνωστό διήγημα του Αλέξανδρου Παπαδιαμάντη «Στο Χριστό στο Κάστρο» (1892), το βιβλίο του Ρ. Δημητριάδη «Περί κεφαλοτυριού και κασκαβαλιού» (1900), το βιβλίο «Κασκαβάλι» του Ε. Δ. Πολυχρονίδη (1912), το βιβλίο με τίτλο «Οι νομάδες των Βαλκανίων: Περιγραφή της ζωής και των εθίμων των Βλάχων της Βόρειας Πίνδου» (1914) και το βιβλίο «Νέα Οικιακή Μαγειρική» του Α. Βιτσικουνάκη (1925). Ιστορικές αναφορές για το προϊόν υπάρχουν και στα

βιβλία «Ελληνική τυροκομία» (1956) και «Η ιστορία του ελληνικού γάλακτος και των προϊόντων του» (2004). Τέλος, απόδειξη της υψηλής ποιότητας και της εμπορικής σπουδαιότητας του προϊόντος αποτελεί επίσης η βράβευση της εταιρείας «Γρηγοριάδης» με χρυσό μετάλλιο στη διεθνή έκθεση του Παρισιού του 1909 για την ποιότητα των κασκαβαλιών της. Το «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou» εξακολουθεί να κερδίζει βραβεία μέχρι σήμερα· τον Φεβρουάριο του 2011 κατέκτησε βραβείο ποιότητας στη έκθεση Prodexpo (Ρωσία) και τον Ιανουάριο του 2021 έλαβε βραβείο από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης (International Taste Institute).

Χάρη στην εξαιρετική φήμη και την υψηλή ποιότητα του προϊόντος, οι μονάδες παραγωγής στην οριοθετημένη περιοχή συνεχίζουν την παραγωγή και διανομή του προϊόντος μέχρι σήμερα, όπως αποδεικνύεται από πολυάριθμες πρόσφατες δημοσιεύσεις. Ενδεικτικά, στο βιβλίο της Φιλώς Χαϊδεμένου «Τρεις αιώνες μια ζωή: Γιαγιά Φιλιά η Μικρασιάτισσα» (2005), όταν περιγράφονται οι αναμνήσεις από την καθημερινότητα, την αγροτική ζωή, τη λαογραφική παράδοση κ.λπ. της οριοθετημένης περιοχής, επιβεβαιώνεται ότι το προϊόν αποτελούσε ένα από τα τυριά που παρασκευάζονταν από τους βοσκούς που εξέτρεφαν τα πρόβατά τους στα βουνά. Στο βιβλίο «Flavours of Greece» της Rosemary Barron (Λονδίνο, 2011), η συγγραφέας περιγράφει λεπτομερώς τα ελληνικά γαλακτοκομικά προϊόντα και τυριά και αναφέρει ότι το κασκαβάλι αποτελεί έναν ιδιαίτερο μεζέ χάρη στη γεύση του. Σε ένα άρθρο της Βιβής Κωνσταντινίδου με τίτλο «Κωστάκη! Φάε, παιδί μου, το κασκαβάλι σου!» που δημοσιεύτηκε στο περιοδικό «Γαστρονόμος» το οποίο είναι αφιερωμένο σε θέματα γαστρονομίας και πρώτων υλών, η αρθρογράφος περιγράφει την εμπειρία της όταν ξεκίνησε να δίνει στον γιο της για πρώτη φορά τυρί και προτείνει στους αναγνώστες να δοκιμάσουν το Κασκαβάλι Πίνδου αναφέροντας ότι αποτελεί ιδανικό συστατικό για την παρασκευή τост (11 Οκτωβρίου 2021).

Αν αναζητήσει κανείς το προϊόν στο διαδίκτυο, θα παρατηρήσει ότι υπάρχουν πάνω από 6 000 αποτελέσματα για το προϊόν και πολλές συνταγές για φαγητά που έχουν ως συστατικό το προϊόν «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou» σε συνδυασμό με άλλα υλικά, όπως κοτόπουλο και λούντζα, πίτσα, ρολό κιμά με κρουτόν και πάπρικα ή πρασοτηγανιά με κρασί.

Όσον αφορά τη συμβολή του ανθρώπινου παράγοντα στη διαμόρφωση της ιδιοτυπίας του προϊόντος, σημαντικό ρόλο διαδραματίζει η γεωμορφολογία της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής που χαρακτηρίζεται από τη μεγαλύτερη οροσειρά της Ελλάδας, την Πίνδο, η οποία συμβάλλει στην ποιότητα του γάλακτος και στον τρόπο με τον οποίο παρασκευάζεται το τυρί.

Συγκεκριμένα, η περιοχή είναι πλούσια σε βοσκότοπους και δεν ενδείκνυται για άλλες γεωργικές δραστηριότητες. Έτσι, κύρια ενασχόληση των κατοίκων της περιοχής είναι η εκτατική κτηνοτροφία και η παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων. Το κλίμα είναι ηπειρωτικό, με κρύους χειμώνες, συχνές χιονοπτώσεις και δροσερά καλοκαίρια, και έχει ετήσιο μέσο όρο θερμοκρασίας τους 10 °C. Άλλο χαρακτηριστικό της περιοχής είναι οι συχνές βροχοπτώσεις, καθώς η μέση βροχόπτωση ανέρχεται σε 600-800 mm/έτος και δεν υπάρχουν μεγάλες περιόδους ξηρασίας το καλοκαίρι. Η επίδραση του κλίματος μπορεί να διαπιστωθεί στη βλάστηση, η οποία δεν είναι καθαρά μεσογειακή, αφού στις ορεινές ή ημιορεινές εκτάσεις της περιοχής μοιάζει με τη βλάστηση της Κεντρικής Ευρώπης, με πολλά δάση ελάτης, οξιάς, καστανιάς, δρυός και πλατάνων και εκτενείς λειμώνες. Η περιοχή φιλοξενεί επίσης πλούσια και μοναδική ποικιλία φυτών· συνολικά έχουν καταγραφεί 2 012 ταξινομικές βαθμίδες αυτοφυών φυτών, εκ των οποίων 21,9 % είναι ενδημικά των Βαλκανίων και το 5,6 % ενδημικά της Ελλάδας. Τα αιγοπρόβατα που παράγουν το γάλα για την παρασκευή του τυριού προέρχονται από φυλές που εκτρέφονται εδώ και πολλά χρόνια στην περιοχή και είναι προσαρμοσμένες στις δυσμενείς κλιματικές συνθήκες. Οι εκμεταλλεύσεις είναι μεσαίας δυναμικότητας, με ζώα βοσκής χαμηλής γαλακτοπαραγωγικής ικανότητας το γάλα των οποίων χαρακτηρίζεται από υψηλή πηκτικότητα σε λιπαρές ουσίες.

Η περιοχή αποτελεί τον τόπο καταγωγής των βλαχόφωνων νομάδων κτηνοτρόφων, οι οποίοι ανέπτυξαν την ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής του τυριού «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou» που είναι απόλυτα προσαρμοσμένη στο τραχύ και ορεινό ανάγλυφο της περιοχής. Αυτός είναι ο κύριος λόγος για τον οποίο το προϊόν καθιερώθηκε ως ένα από τα βασικά προϊόντα της περιοχής και απέκτησε εξαιρετική φήμη. Η διαδικασία παρασκευής του τυριού περιλάμβανε ένα πρώτο στάδιο, την επιτόπια πήξη του γάλακτος που παραγόταν στα βουνά κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, με την παραγωγή τυρομάζας η οποία τεμαχίζονταν και μεταφερόταν στις παρακείμενες πεδινές περιοχές. Το δεύτερο στάδιο της διαδικασίας περιλάμβανε την ανάμειξη του τυροπήγματος με ζεστό νερό και, στη συνέχεια, την ωρίμαση του τυριού. Το μεγάλο πλεονέκτημα του τρόπου παραγωγής του τυριού «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou» είναι ότι επιτρέπει τη χρήση νοπού γάλακτος ή γάλακτος με αυξημένη οξύτητα, καθώς η τυρομάζα υφίσταται μερική αποστείρωση όταν αναμειγνύεται με ζεστό νερό. Η συχνή αλάτιση με ξηρό αλάτι προσδίδει στο προϊόν ελαφρώς αλμυρή γεύση.

Η μέθοδος αυτή είναι πλήρως προσαρμοσμένη στο ανάγλυφο και τις κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής, οι οποίες ανάγκαζαν τους νομάδες κτηνοτρόφους κατά τους καλοκαιρινούς μήνες να διατηρούν τα κοπάδια τους σε μεγάλα υψόμετρα, όπου δεν υπήρχαν τυροκομεία, χώροι επεξεργασίας, ωριμαντήρια, εγκαταστάσεις αποθήκευσης κ.λπ. Το γάλα που παραγόταν στα βουνά κατά τους καλοκαιρινούς μήνες μετατρεπόταν αμέσως σε τυρομάζα, η οποία μεταφερόταν με άλογα σε χαμηλότερα υψόμετρα για να μετατραπεί τελικά σε «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou». Η διαδικασία αυτή επέτρεψε στους κτηνοτρόφους να λύσουν το πρόβλημα της διατήρησης του γάλακτος που παρήγαγαν στα βουνά και της μετατροπής του σε τυρί. Στη διαδικασία αυτή οφείλεται επίσης η ονομασία του προϊόντος, αφού σε ελεύθερη μετάφραση από τα Βλάχικα «κασκαβάλ» σημαίνει «τυρί που μεταφέρεται με άλογα».

Το τυρί «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou» έχει σφικτή και συμπαγής υφή, με ελάχιστες οπές και χωρίς κρούστα. Τα χαρακτηριστικά αυτά οφείλονται στον τρόπο παραγωγής, που περιλαμβάνει τον τεμαχισμό της τυρομάζας και την ανάμειξή της με ζεστό νερό όταν υπάρχει η κατάλληλη οξύτητα. Συγκεκριμένα, κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παραγωγής του τυριού, η τυρομάζα αφήνεται να ωριμάσει και μετά τεμαχίζεται σε λωρίδες (φέτες) που εμβαπτίζονται σε πολύ ζεστό νερό. Με τον τρόπο αυτόν η τυρομάζα αποκτά πολύ εύπλαστη σύσταση, όπως αυτή της ζύμης, με αποτέλεσμα να μπορεί να πλάθεται εύκολα τόσο μέσα στο νερό αρχικά όσο και έξω στην τυροτράπεζα. Έτσι, όταν στη συνέχεια η τυρομάζα μεταφέρεται σε μήτρες για να σχηματιστούν τα κεφάλια τυριού που στη συνέχεια σκληραίνουν, αυτή είναι ενιαία, ομοιογενής, με σφικτή, ελαστική υφή και χωρίς ρωγμές.

Το ιδιαίτερο αυτό στοιχείο αποτελεί μέρος και της σύγχρονης διαδικασίας παραγωγής που διατηρεί αναλλοίωτα τα στοιχεία της παραδοσιακής μεθόδου. Οι προσαρμογές αφορούν την ασφάλεια και ιχνηλασιμότητα και δεν επηρεάζουν τον χαρακτήρα και τη γεύση του τυριού, καθώς η κύρια διαφορά είναι ότι χρησιμοποιείται παστεριωμένο γάλα και ότι το προϊόν διαθέτει πλέον εμπορική ονομασία και συσκευάζεται. Ένα βασικό ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του τυριού «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou» είναι ότι εξακολουθεί να χρησιμοποιείται πρόβειο ή μείγμα αιγοπρόβειο γάλακτος για την παρασκευή του, σε αντίθεση με παρόμοια ομώνυμα τυριά τα οποία παράγονται σε βαλκανικές χώρες με τη χρήση αγελαδινού γάλακτος. Τέλος, το χρησιμοποιούμενο γάλα αποτελεί σημαντικό παράγοντα που συνδέει το προϊόν με την οριοθετημένη περιοχή, αφού η υψηλή περιεκτικότητά του σε λιπαρές ουσίες προσδίδει στο προϊόν βουτυρώδη γεύση, ενώ η εκτατική βόσκηση των αιγοπροβάτων στην πλούσια σε αρωματικά φυτά και βότανα χλωρίδα της Πίνδου έχει ως αποτέλεσμα υψηλά επίπεδα πτητικών τερπενίων και αλδευδών στο γάλα που προσδίδουν έντονο, μεστό άρωμα στο τυρί.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/kashkavali_pindou_prod180123_.pdf
