



2024/2017

1.8.2024

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2024/2017 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 25ης Ιουλίου 2024

για την καταχώριση ονομασίας στο μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [«Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou» (ΠΓΕ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων <sup>(1)</sup>, και ιδίως το άρθρο 52 παράγραφος 3 στοιχείο β),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 90 παράγραφοι 1 και 2 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(2)</sup>, με τον οποίο καταργήθηκε ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, ο τελευταίος εξακολουθεί να ισχύει για τις αιτήσεις καταχώρισης των γεωγραφικών ενδείξεων γεωργικών προϊόντων και τροφίμων που ελήφθησαν από την Επιτροπή και δημοσιεύθηκαν στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* πριν από τις 13 Μαΐου 2024.
- (2) Σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η αίτηση της Ελλάδας για καταχώριση της ονομασίας «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou» ως προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης (ΠΓΕ) δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* <sup>(3)</sup>.
- (3) Στις 7 Ιουλίου 2023 η Επιτροπή έλαβε την κοινοποίηση ένστασης και τη σχετική αιτιολογημένη δήλωση ένστασης της Γερμανίας. Στις 17 Ιουλίου 2023 η Επιτροπή διαβίβασε στην Ελλάδα την κοινοποίηση ένστασης. Στις 8 Αυγούστου 2023 η Γερμανία επιβεβαίωσε ότι η αιτιολογημένη δήλωση ένστασης ήταν πλήρης και ότι δεν επιθυμούσε να παράσχει πρόσθετες πληροφορίες.
- (4) Η Επιτροπή εξέτασε την αιτιολογημένη δήλωση ένστασης της Γερμανίας και την έκρινε παραδεκτή.
- (5) Η ενισταμένη ισχυρίστηκε ότι το «Kashkaval» είναι τυρί που παρασκευάζεται και διατίθεται στο εμπόριο σε πολλά κράτη μέλη και σε τρίτες χώρες και περιλαμβάνεται ως κοινή ονομασία στην τελωνειακή ονοματολογία και στο κοινό δασμολόγιο. Ως εκ τούτου, η ενισταμένη υποστήριξε ότι εάν οι ονομασίες «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou» καταχωριστούν ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη, αυτό θα σήμαινε ότι οι παρασκευαστές σε άλλες χώρες δεν θα επιτρέπεται πλέον να χρησιμοποιούν την ονομασία «Kashkaval». Αυτό θα παραβίαζε άμεσα τα δικαιώματά τους και θα τους προκαλούσε σημαντικά οικονομικά μειονεκτήματα.

Επιπλέον, η ενισταμένη προέβαλε ισχυρισμούς σχετικά με πιθανή μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του άρθρου 5 παράγραφος 2 και του άρθρου 7 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 για προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη.

- (6) Με επιστολή της 22ας Σεπτεμβρίου 2023, η Επιτροπή κάλεσε τα ενδιαφερόμενα μέρη να προβούν στις κατάλληλες διαβουλεύσεις ώστε να επιδιώξουν την επίτευξη συμφωνίας σύμφωνα με τις εσωτερικές τους διαδικασίες.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

<sup>(2)</sup> Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

<sup>(3)</sup> ΕΕ C 175 της 17.5.2023, σ. 23.

- (7) Μετά τις διαβουλεύσεις, επιτεύχθηκε συμφωνία μεταξύ Ελλάδας και Γερμανίας. Η συμφωνία κοινοποιήθηκε στην Επιτροπή με επιστολή στις 17 Ιανουαρίου 2024 και συμπληρώθηκε περαιτέρω με το τροποποιημένο ενιαίο έγγραφο στις 15 Μαΐου 2024. Η Ελλάδα επιβεβαίωσε ότι με την αίτηση καταχώρισης της ονομασίας «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou» δεν είχε ως στόχο να περιοριστεί η χρήση του όρου «Kashkaval» και, κατά συνέπεια, η προστασία που πρέπει να χορηγηθεί στην ονομασία «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou» δεν θα πρέπει να καλύπτει την αυτοτελή ονομασία «Kashkaval», αλλά μόνο τη σύνθετη ονομασία «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou», στο σύνολό της. Ως εκ τούτου, ο όρος «Kashkaval» θα πρέπει να μπορεί να εξακολουθήσει να χρησιμοποιείται εντός της επικράτειας της Ένωσης, εφόσον τηρούνται οι αρχές και οι κανόνες που ισχύουν στην έννομη τάξη της.
- (8) Επιπλέον, η Ελλάδα και η Γερμανία συμφώνησαν ότι ο όρος «Kashkaval» στις προδιαγραφές προϊόντος και στο ενιαίο έγγραφο θα πρέπει πάντοτε να ακολουθείται από τη λέξη «Πίνδου»/«Πίνδου» προκειμένου να καθίσταται σαφές ότι η προστασία αφορά μόνο την εν λόγω σύνθετη ονομασία. Για τον σκοπό αυτό, τροποποιήθηκαν τόσο το ενιαίο έγγραφο όσο και οι προδιαγραφές του προϊόντος.
- (9) Επιπλέον, η Ελλάδα και η Γερμανία κατέληξαν στο συμπέρασμα ότι ο κανονισμός για την καταχώριση της ονομασίας «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou» στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων θα πρέπει να περιλαμβάνει αιτιολογική σκέψη που να προσδιορίζει το πεδίο εφαρμογής της προστασίας.
- (10) Οι τροποποιήσεις του ενιαίου εγγράφου και των προδιαγραφών προϊόντος δεν θεωρούνται ουσιώδεις. Ως εκ τούτου, σύμφωνα με το άρθρο 51 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή δεν επανέλαβε την εξέταση της αίτησης και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι πληρούνταν οι όροι καταχώρισης. Ωστόσο, η ενοποιημένη έκδοση του ενιαίου εγγράφου θα πρέπει να δημοσιευθεί προς ενημέρωση ως παράρτημα του παρόντος κανονισμού.
- (11) Με βάση τα ανωτέρω, η Επιτροπή θεωρεί ότι η ονομασία «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou» (ΠΓΕ) θα πρέπει να καταχωριστεί στο μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων,

ΕΞΕΛΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

#### Άρθρο 1

Καταχωρίζεται η ονομασία «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou» (ΠΓΕ).

#### Άρθρο 2

Η ονομασία «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou» (ΠΓΕ) θα πρέπει να προστατεύεται στο σύνολό της, ενώ ο όρος «Kashkaval» μπορεί να εξακολουθήσει να χρησιμοποιείται για προϊόντα που δεν συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές του προϊόντος «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou» εντός της επικράτειας της Ένωσης, υπό την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι αρχές και οι κανόνες που ισχύουν στην έννομη τάξη της.

#### Άρθρο 3

Η ενοποιημένη έκδοση του ενιαίου εγγράφου παρατίθεται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

*Άρθρο 4*

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 25 Ιουλίου 2024.

Για την Επιτροπή  
Η Πρόεδρος  
Ursula VON DER LEYEN

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

## Ενιαίο έγγραφο

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

PGI-GR-02821

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 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 τροφίμου

## 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 τυρόμαζας. 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.

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 %), η οποία 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 πιτυά» 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 νοπό 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 συμπύκνωση 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 επικίνδυνων 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 κ.λπ. 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 ολόκληρη την Περιφέρεια της 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 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 «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 διαχρονικά αποτελεί επίσης η βράβευση της εταιρείας «Γρηγοριάδης» με χρυσό μετάλλιο στη διεθνή έκθεση του Παρισιού του 1909. 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.

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 «Τρεις αιώνες μια ζωή: γιαγιά Φιλιώ η Μικρασιάτισσα» (2005), της Φιλώς Χαϊδεμένου, όπου 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» (Γεύσεις από την Ελλάδα) της Rosemary Barron (Λονδίνο, 2011), η συγγραφέας περιγράφει λεπτομερώς τα ελληνικά γαλακτοκομικά προϊόντα και τυριά και αναφέρει ότι το συγκεκριμένο τυρί αποτελεί έναν ιδιαίτερο μεζέ χάρη στη γεύση του. Σε άρθρο της Βιβής Κωνσταντινίδου 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 γιό της για πρώτη φορά τυρί και προτείνει στους αναγνώστες να δοκιμάσουν το Κασκαβάλι Πίνδου αναφέροντας ότι αποτελεί ιδανικό συστατικό για την παρασκευή τoστ (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 [πράσα τηγανητά με χοιρινό] 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 βοσκοτόπους 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 ψυχρούς χειμώνες, συχνές χιονοπτώσεις και δροσερά καλοκαίρια, με μέση ετήσια θερμοκρασία 10 °C. Άλλο χαρακτηριστικό της περιοχής είναι οι συχνές βροχοπτώσεις· 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 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 περιεκτικότητα 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 περιελάμβανε ένα πρώτο στάδιο, την επιτόπια πήξη του γάλακτος που παραγόταν στα βουνά κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, με την παραγωγή τυρόμαζας η οποία τεμαχιζόταν και μεταφερόταν στις παρακείμενες πεδινές περιοχές. Το δεύτερο στάδιο της διαδικασίας περιελάμβανε την ανάμιξη 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 νωπού γάλακτος ή γάλακτος με αυξημένη οξύτητα, καθώς η τυρόμαζα υφίσταται μερική αποστείρωση όταν αναμιγνύεται με ζεστό νερό. Η συχνή αλάτιση με ξηρό αλάτι προσδίδει στο τυρί την ελαφρώς αλμυρή γεύση του.

Η μέθοδος αυτή είναι ιδανικά προσαρμοσμένη στο ανάγλυφο και στις κλιματικές συνθήκες της περιοχής, οι οποίες ανάγκαζαν τους νομάδες κτηνοτρόφους το καλοκαίρι 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 το καλοκαίρι μετατρεπόταν αμέσως σε τυρόμαζα, η οποία κατόπιν μεταφερόταν με άλογα σε χαμηλότερα υψόμετρα για να μετατραπεί 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, «Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou», 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 συμπαγή υφή, με ελάχιστες οπές και χωρίς κρούστα. Τα χαρακτηριστικά αυτά οφείλονται στον τρόπο παραγωγής, που περιλαμβάνει τον τεμαχισμό της τυρόμαζας και την ανάμιξη της με ζεστό νερό όταν υπάρχει η κατάλληλη οξύτητα. Συγκεκριμένα, κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παραγωγής του τυριού, η τυρόμαζα αφήνεται να ωριμάσει και μετά τεμαχίζεται σε λωρίδες (φέτες) που εμβαπτίζονται σε πολύ ζεστό νερό. Με τον τρόπο αυτόν η τυρόμαζα 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 τυρόμαζα 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 για την παρασκευή του εξακολουθεί να χρησιμοποιείται πρόβειο ή μείγμα αιγοπρόβειου γάλακτος, 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 αλδεϋδών στο γάλα που προσδίδουν έντονο, μεστό άρωμα στο τυρί.

#### **Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος**

[https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/kashkavali\\_pindou\\_prod100124.pdf](https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/kashkavali_pindou_prod100124.pdf)