



2024/2017

1.8.2024

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2024/2017 DE LA COMISIÓN

de 25 de julio de 2024

por el que se inscribe un nombre en el registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas [«Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» (IGP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y en particular su artículo 52, apartado 3, letra b),

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 90, apartados 1 y 2, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾, que derogó el Reglamento (UE) n.º 1151/2012, este último sigue siendo aplicable a las solicitudes de inscripción en el registro de indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimenticios recibidas por la Comisión y publicadas en el *Diario Oficial de la Unión Europea* antes del 13 de mayo de 2024.
- (2) De conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la solicitud de registro del nombre «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» como indicación geográfica protegida (IGP), presentada por Grecia, ha sido publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽³⁾.
- (3) El 7 de julio de 2023, la Comisión recibió un escrito de oposición de Alemania junto con la correspondiente declaración motivada de oposición. El 17 de julio de 2023, la Comisión remitió el escrito de oposición a Grecia. El 8 de agosto de 2023, Alemania confirmó que la declaración motivada de oposición estaba completa y que no deseaba facilitar información adicional.
- (4) La Comisión examinó la declaración de oposición motivada enviada por Alemania y la consideró admisible.
- (5) El oponente alegó que «Kashkaval» era un queso fabricado y comercializado en muchos Estados miembros y en terceros países y que figuraba como denominación genérica en la nomenclatura arancelaria y en el arancel aduanero común. Por lo tanto, el oponente alegó que, si los nombres «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» se registraban como indicación geográfica protegida, ello significaría que los fabricantes de otros países ya no estarían autorizados a utilizar el nombre «Kashkaval». Esto vulneraría directamente sus derechos y les causaría desventajas económicas importantes.

Además, el oponente presentó alegaciones sobre el posible incumplimiento de los requisitos de los artículos 5, apartado 2, y 7, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 en relación con una indicación geográfica protegida.

- (6) Mediante carta de 22 de septiembre de 2023, la Comisión invitó a las partes interesadas a proceder a las consultas pertinentes para alcanzar un acuerdo de conformidad con sus procedimientos internos.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj?locale=es>

⁽²⁾ Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=es>).

⁽³⁾ DO C 175 de 17.5.2023, p. 23.

- (7) Tras las consultas, se alcanzó un acuerdo entre Grecia y Alemania. Se comunicó a la Comisión mediante escrito de 17 de enero de 2024 y se completó con el documento único modificado el 15 de mayo de 2024. Grecia confirmó que, al solicitar el registro del nombre «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou», no tenía por objeto reservar el uso del término «Kashkaval» y, por consiguiente, que la protección que vaya a concederse al nombre «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» no debe incluir al nombre independiente «Kashkaval», sino únicamente al nombre compuesto «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou», en su conjunto. En consecuencia, debe permitirse que se siga utilizando el término «Kashkaval» en el territorio de la Unión, siempre que se respeten los principios y normas aplicables de su ordenamiento jurídico.
- (8) Además, Grecia y Alemania acordaron que el término «Kashkaval» en el pliego de condiciones y en el documento único debe ir siempre seguido de la palabra «Pindou»/«Πίνδου» para dejar claro que la protección se refiere únicamente a esa denominación compuesta. A tal fin, se modificaron tanto el documento único como el pliego de condiciones.
- (9) Además, Grecia y Alemania decidieron que el Reglamento por el que se inscriba en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas el nombre «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas debe incluir un considerando que especifique el alcance de la protección.
- (10) Las modificaciones del documento único y del pliego de condiciones no se consideran sustanciales. Por lo tanto, de conformidad con el artículo 51, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la Comisión no examinó de nuevo la solicitud y llegó a la conclusión de que se cumplían las condiciones para el registro. No obstante, la versión consolidada del documento único debe publicarse a título informativo como anexo del presente Reglamento.
- (11) A la luz de lo anterior, la Comisión considera que el nombre «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» (IGP) debe inscribirse en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda registrado el nombre «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» (IGP)

Artículo 2

El nombre «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» (IGP) debe protegerse como un conjunto, mientras que el término «Kashkaval» puede seguir utilizándose para los productos que no cumplan el pliego de condiciones de «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» en el territorio de la Unión, siempre que se respeten los principios y normas aplicables en su ordenamiento jurídico.

Artículo 3

En el anexo del presente Reglamento figura la versión consolidada del documento único.

Artículo 4

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 25 de julio de 2024.

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO

Documento único

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

PGI-GR-02821

Fecha de la solicitud: 6.12.2021

DOP () IGP (X)

1. Nombre(s) [de la DOP o IGP]

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

2. Estado miembro o tercer país

Grecia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.3. Quesos

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

EL «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» es un queso de requesón semiduro y escaldado. Es de color entre blanquecino y amarillo pálido y de forma cilíndrica o paralelepípeda. Tiene un sabor mantecoso, ligeramente agrio y salado, que lo distingue de quesos similares de este tipo. Estas características gustativas se deben en parte a la adición periódica de sal, que forma parte del proceso de producción, y a la leche utilizada, que tiene un alto contenido en materia grasa y un aroma intenso y maduro.

El «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» tiene una textura firme y compacta con muy pocos ojos y no tiene corteza. Presenta las siguientes características físicoquímicas:

- Contenido de grasa sobre la materia seca: > 45 %
- Contenido de grasa: 27-30 %
- Contenido de proteínas: 25-28 %
- Contenido máximo de agua: 40-45 %

Por último, el contenido de sal (cloruro sódico) está entre el 1,4 % y el 2 %, los demás componentes inorgánicos representan el 2,5 % y el pH se sitúa entre 5,0 y 5,3.

El «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» se elabora a partir de leche cruda o pasteurizada local (leche de oveja o mezcla de leche de oveja y cabra, donde esta última representa menos del 35 % de la mezcla), utilizando un método específico desarrollado por los pastores nómadas arrumanos.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

El «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» se elabora únicamente a partir de leche cruda o pasteurizada de razas de ovejas y cabras que tradicionalmente se han criado de forma extensiva en la zona delimitada. La leche tiene un alto contenido de grasa (al menos un 6 %) debido a que los animales pastan de forma extensiva o, en períodos de mal tiempo, son alimentados con plantas locales que han sido secadas y almacenadas. La única sustancia que puede añadirse a la leche utilizada para elaborar el queso es el «cuajo griego tradicional» disponible comercialmente.

En lo que respecta a la leche producida en la zona delimitada y utilizada para la elaboración del «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou», se aplicarán los siguientes requisitos:

- i) La leche debe ser de oveja o una mezcla de leche de oveja y de cabra, donde esta última represente menos del 35 % de la mezcla.
- ii) Debe tener un contenido mínimo de materia grasa del 6 % p/p

- iii) Los animales no deben ordeñarse durante al menos diez días después del parto (en el caso de la leche cruda). Hasta que se cuaje, la leche debe almacenarse a temperatura controlada, de acuerdo con la legislación vigente.
- iv) La leche no debe condensarse ni contener leche en polvo, proteína láctea, sales de caseína, colorantes ni conservantes añadidos.
- v) No debe haber residuos de medicamentos veterinarios (por ejemplo, antibióticos), plaguicidas ni otras sustancias nocivas en la leche.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La producción de la leche y todas las fases de la producción de los quesos «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou», incluido el envasado inicial, deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

—

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la leche y de los quesos «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» comprende toda la región de Épiro, las unidades regionales de Kastoria, Grevena y Kozani, en la región de Macedonia Occidental, y las unidades regionales de Trikala y Karditsa, en la región de Tesalia.

5. Vínculo con la zona geográfica

El elemento básico que vincula de manera indisoluble al queso «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» con la zona geográfica es su reputación, que representa el nexo del producto con las tradiciones, costumbres y vida económica de la zona. Así lo confirman numerosos documentos escritos importantes que se remontan a más de 150 años y aún en la actualidad. Otro factor importante que vincula el producto con la zona geográfica es el factor humano, que ha llevado al desarrollo del método de producción específico, perfectamente adaptado al relieve montañoso.

Entre las innumerables referencias escritas a la reputación incuestionada que ha vinculado al «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» a la zona delimitada a lo largo de los años se incluye el famoso cuento de Alexandros Papadiamantis *Sto Christo sto Castro* («Cristo en el castillo», 1892), además de las obras *Peri kefalotiriou kai kashkavaliou* («Kefalotiri y kashkaval», 1900), de R. Dimitriadis, *Kashkavali* (1912), de E.D. Polichronidis, «Los nómadas de los Balcanes: relato de la vida y las costumbres de los vlachs del Pindo del Norte» (1914) y *Nea Oikiaki Mageiriki* («Nueva cocina casera», 1925) de A. Vitsikounakis. También hay referencias históricas al producto en *Elliniki Tyrokomia* («Producción de queso en Grecia», 1956) y en *I istoria tou Ellinikou Galaktos kai ton Proiondon tou* («Historia de la leche y los productos lácteos griegos», 2004). Por último, la medalla de oro ganada por la empresa Grigoriadis en la feria internacional de París de 1909 es una prueba más de la gran calidad e importancia comercial del producto a lo largo del tiempo. El «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» ha seguido ganando premios hasta la fecha: recibió un premio de calidad en Prodexpo (Rusia) en febrero de 2011 y un premio del International Taste Institute en enero de 2021.

Gracias a la sólida reputación y gran calidad del producto, las unidades de producción de la zona delimitada han seguido elaborándolo y distribuyéndolo hasta la fecha, como demuestran numerosas publicaciones recientes. A modo de ejemplo, en *Tris aiones mia zoi: yiayia Filio i mikrasiatissa* («Tres siglos, una vida: yiaia Filio de Asia menor», 2005), las memorias de Filio Haidemenou, el producto se menciona en relación con recuerdos de la vida cotidiana, la vida rural, el folclore, etc. en la zona delimitada, confirmando que era uno de los quesos elaborados por los pastores que criaban sus ovejas en las montañas. En *Flavours of Greece* («Sabores de Grecia», Londres, 2011) de Rosemary Barron se ofrece una descripción detallada de los productos lácteos y quesos griegos, y la autora señala que este es un queso de entrantes especial por su sabor. En «Gastronomos», una revista dedicada a temas culinarios y materias primas, hay un artículo de Vivi Konstantinidou en el que la autora describe su experiencia de darle queso a su hijo por primera vez y recomienda que la gente pruebe el Kashkavali Pindou, afirmando que con él se hacen unos bocadillos calientes de queso excelentes (11 de octubre de 2021).

Al buscar en la web se obtienen más de 6 000 resultados para el producto y muchas recetas de platos que utilizan el «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» en combinación con otros ingredientes, como pollo y lountza, pizza, pastel de carne con croutones y pimentón, y prasotigania (puerros fritos con carne de cerdo) y vino.

Por lo que respecta al factor humano y a cómo contribuye a determinar la especificidad del producto, está estrechamente vinculado a la geomorfología de la zona geográfica delimitada, dominada por la presencia de la mayor cordillera griega, el Pindo, que influye en la calidad de la leche y en la forma en que se elabora el queso.

En concreto, la zona es rica en pastos, pero no apta para otros tipos de agricultura, por lo que la actividad principal de los habitantes es la ganadería extensiva y la producción de productos lácteos. Presenta un clima continental, con inviernos fríos con frecuentes nevadas, y veranos frescos, con una temperatura media anual de 10 °C. Se dan lluvias frecuentes: la pluviometría media es de 600-800 mm/año y no hay largos períodos de sequía en verano. La influencia del clima se aprecia claramente en la vegetación, que no es puramente mediterránea, sino que en las zonas montañosas y semimontañosas se asemeja a la de Europa central, con numerosos bosques de abetos, hayedos, castaños, robles y plátanos y extensos pastizales. La zona también alberga una rica y exclusiva variedad de plantas: se han registrado un total de 2 012 taxones de plantas silvestres, de los cuales el 21,9 % son endémicos en los Balcanes y el 5,6 % en Grecia. Las ovejas y cabras cuya leche se utiliza para la elaboración del queso proceden de razas criadas en la zona desde hace muchos años y adaptadas a las duras condiciones climáticas. Las explotaciones son de capacidad media y solo crían animales de pastoreo que producen leche en pequeñas cantidades pero con un alto contenido de grasa.

La zona es el lugar de origen de los pastores nómadas de habla arrumana (los valacos), que desarrollaron un método particular de elaboración de los «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» en perfecta armonía con el escarpado terreno montañoso, y esta es la razón principal por la que se convirtió en uno de los principales productos de la zona y adquirió una excelente reputación. El proceso de elaboración del queso consistía en una primera etapa de coagulación *in situ* de la leche producida en las montañas en verano, con el fin de producir una masa de queso que se cortaba en lonchas y se transportaba a las zonas bajas vecinas. A esto le seguía la segunda fase del proceso: la mezcla de la cuajada con agua caliente y la maduración del queso. Esta forma de elaboración del «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» presenta una gran ventaja en la medida en que permite el uso de leche cruda o leche que se ha agriado, ya que cuando se mezcla la masa de queso con agua caliente se esteriliza parcialmente. La salazón en seco y frecuente confiere al queso un sabor ligeramente salado.

Este método es idóneo para el terreno y las condiciones climáticas de la zona, que eran tales que, en verano, los pastores nómadas tenían que mantener a sus animales en altitudes elevadas, donde no había queserías, instalaciones de transformación, cámaras de maduración, instalaciones de almacenamiento, etc. La leche producida en las montañas en verano se transformaba inmediatamente en masa de queso que luego se transportaba a caballo a zonas más bajas para transformarla en «Kashkavali Pindou/Kashkaval Pindou». Con ello se resolvía el problema de la conservación de la leche producida en las montañas para que pudiera transformarse en queso. También dio al producto su nombre, «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou», ya que el término «kashkaval», en una traducción aproximada del arrumano, significa «queso transportado por caballos».

El queso «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» tiene una textura firme y compacta con muy pocos ojos y no tiene corteza. Estas características se deben al método de elaboración, que consiste en cortar la masa del queso en lonchas y, a continuación, mezclarlas con agua caliente cuando la acidez es la adecuada. Más concretamente, durante el proceso de elaboración del queso se deja madurar la masa del queso y luego se corta en tiras (lonchas) que se sumergen en agua muy caliente. La masa del queso se vuelve muy flexible, como una pasta, por lo que puede moldearse fácilmente primero en el agua y después en la mesa de moldeo. Así, cuando se transfiere a los moldes para formar las ruedas de queso que posteriormente se endurecerán, es uniforme y homogénea, con una textura firme y elástica y sin grietas.

Esta especificidad se ha trasladado con éxito al proceso de producción moderno, en el que los elementos del método tradicional permanecen inalterados. Las adaptaciones obedecen a la necesidad de seguridad y trazabilidad, pero no afectan al carácter ni al sabor del queso, ya que la principal diferencia radica en el uso de leche pasteurizada y en que el producto tiene ahora una marca y está envasado. Una característica específica básica de los quesos «Κασκαβάλι Πίνδου/Kashkavali Pindou/Κασκαβάλ Πίνδου/Kashkaval Pindou» es que sigue elaborándose a partir de leche de oveja o de mezcla de leche de oveja y cabra, a diferencia de otros quesos similares con el mismo nombre que se elaboran en los países balcánicos con leche de vaca. Por último, la leche utilizada es un factor importante que vincula el producto con la zona delimitada, ya que su alto contenido de grasa lo dota de un sabor mantecoso, mientras que el hecho de que las ovejas y las cabras pasten ampliamente en la rica variedad de hierbas y plantas aromáticas de las montañas del Pindo da lugar a altos niveles de terpenos y aldehídos volátiles en la leche, lo que confiere al queso un aroma intenso y maduro.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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