C/2026/192

12.1.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/192)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Κασέρι / Kasseri“

Референтен номер на ЕС: PDO-GR-0440-AM01 — 13.10.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Κασέρι / Kasseri“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Гърция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Министерство на развитието на селските райони и храните, дирекция „Схеми за качество и биологично земеделие“

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Всички промени, въведени със съобщението, представляват стандартно изменение в продуктовата спецификация на „Κασέρι / Kasseri“ предвид факта, че не могат да се считат за изменение на равнището на Съюза, тъй като не попадат в обхвата на нито едно от условията, включени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143. Това означава, че те не включват промяна в наименованието или при използването на наименованието, няма риск да се обезсили връзката с географския район и не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното стандартно изменение (или изменения)**

Заглавие

Описание на продукта

Описание

Изменя се раздел 2 — „Описание на продукта“ от продуктовата спецификация, по-специално в параграфа относно основните характеристики на сиренето „Κασέρι / Kasseri“ текстът: „Форма: а) Цилиндрична / Размери: диаметър от 25 cm до 30 cm; височина от 7 cm до 10 cm“ се заменя с текста „Форма: а) Цилиндрична / Размери: диаметър до 30 cm, височина 7—10 cm“.

Причината за това изменение е, че процесът на оформяне на сиренето „Κασέρι / Kasseri“ в цилиндрична форма с различни размери (отделни сирена с диаметър под 30 cm) улеснява предоставянето на продукта и също така позволява продажбата му на повече потребители, които проявяват интерес към по-малки разфасовки „Κασέρι / Kasseri“. Това увеличава продаваемостта на продукта.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Доказателство за произход

Описание

В раздел 4 от продуктовата спецификация се посочват изискваните процедури по отношение на доказателството за произход. С това изменение не се въвежда съществена промяна в продуктовата спецификация, а тя се актуализира в съответствие с действащото законодателство.

В продуктовата спецификация се добавя, че за да се осигури проследимост, предприятията трябва да са в състояние да посочат: а) доставчика, количеството и произхода на всички доставени партиди суровини и/или продукти; б) получателя, количеството и местоназначението на доставяните продукти; в) съответствието между всяка входяща партида, посочена в буква а), и всяка изходяща партида, посочена в буква б) от настоящия параграф.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ДРУГИ ИЗМЕНЕНИЯ В ТЕКСТА

Описание

Административни промени в географския район

Целта на тази актуализация е определеният район да се опише в продуктовата спецификация, като се използват административните подразделения, които са в сила понастоящем (план Kallikratis). Тя е наложена от административните реформи, извършени в Гърция след първоначалната регистрация на наименованието на продукта. Не се въвеждат обаче промени в определения район.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ДРУГИ ИЗМЕНЕНИЯ В ТЕКСТА

Описание

Контролни органи

Конкретната точка в продуктовата спецификация се актуализира в съответствие с настоящата институционална рамка. Добавят се също така компетентният контролен орган, който вече е ELGO-DIMITRA, и компетентните местни служби.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ДРУГИ ИЗМЕНЕНИЯ В ТЕКСТА

Описание

Статистическа информация

В раздел „Връзка“, точка „Животновъдство“ от продуктовата спецификация се добавя актуализирана информация от 2016 г. относно разпределението на популацията от млекодайни овце и кози по вид отглеждане в определения район на производство на продукта, като с нея се заменят данните от 1991 г., включени в първоначалната продуктова спецификация. Също така се включват актуализирани статистически данни от 2021 г. относно разпределението на производството на овче и козе мляко в определения район, в който се произвежда продуктът, като с тях се заменят данните от 1991 г., включени в първоначалната продуктова спецификация. Причината за поисканото изменение е в продуктовата спецификация да се представят актуални статистически данни.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Κασέρι / Kasseri“

Референтен номер на ЕС: PDO-GR-0440-AM01 — 13.10.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Κασέρι / Kasseri“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Гърция

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

0406 — Сирена и извара

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Κασέρι / Kasseri“ е полутвърдо, предимно трапезно сирене с приятен вкус и аромат. Традиционно то се произвежда от овче мляко или от смес от овче и козе мляко в съотношение, при което козето мляко не надвишава 20 % от общото количество.

Основните характеристики на сиренето „Κασέρι / Kasseri“ са:

Химичен състав

— Максимално съдържание на вода: 45 %

— Минимално съдържание на мазнини в сухото вещество: 40 %

Използването на оцветители не е разрешено.

Вид сирене:

Консистенция: полутвърда до твърда с компактна маса

Форма:

а) Цилиндрична
Размери: диаметър до 30 cm, височина 7—10 cm

б) Паралелепипед

Тегло: различно

Кора:

— Консистенция: полутвърда, еднородна, обикновено покрита с парафин или с други материали, предназначени за контакт с храни.

— Външен вид: тънко

Цвят: жълтеникавобял

Сиренна маса:

— Консистенция: полутвърда, еднородна

— Цвят: жълтеникавобял

— Шупли: малко или никакви (обикновено е без шупли)

Разпространение: в целия обем

Други основни характеристики: предимно трапезно сирене с приятен вкус и богат аромат, чието зреене продължава най-малко три месеца.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Млякото, използвано за производството на сиренето „Κασέρι / Kasseri“, трябва да произхожда изключително от определения район.

1. Млякото, което се използва за производството на сиренето „Κασέρι / Kasseri“, трябва да отговаря на следните условия

   а) „Κασέρι / Kasseri“ по правило се произвежда от овче мляко. В случай на смесване с козе мляко, то не може да надвишава 20 % от теглото.

   б) Съдържанието на мазнини в млякото трябва да бъде най-малко 6 % от теглото.

   в) Коагулацията на млякото трябва да се извърши в рамките на 48 часа след доенето. До коагулацията млякото се съхранява при контролирана температура в съответствие с приложимото законодателство.

   г) Млякото трябва да произхожда от породи кози и овце, които традиционно се отглеждат в района на производство на сиренето „Κασέρι / Kasseri“. Храненето им трябва да е съставено основно от растителност, произхождаща от района.

   д) Млякото трябва да е получено при доене, извършено най-малко 10 дни след раждане.

   е) Млякото — сурово или пастьоризирано — трябва да е с добро качество.

2. Сиренето „Κασέρι / Kasseri“ не може да се произвежда от мляко, различно от посочения по-горе вид. Млякото, използвано за производството на сиренето „Κασέρι / Kasseri“, не трябва да бъде концентрирано, нито да съдържа добавено мляко на прах, млечни протеини, казеинати, оцветители, консерванти или антибиотици.

3. Към млякото, използвано за производството на сиренето „Κασέρι / Kasseri“, могат да се добавят традиционно сирище или други ензими със сходен ефект. Когато млякото се пастьоризира, се добавят безвредни кисели бактериални култури и калциев хлорид в количества до 20 g/100 kg мляко.

Храненето на животните се извършва главно на пасища с нисък пасищен капацитет, но с особено богата растителност, която е специфична поради броя на ендемичните растителни видове. Овцете и козите се отглеждат най-вече в планински и полупланински райони. Те се хранят предимно чрез паша. През топлите месеци стадата се преместват на пасища в планинските райони.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Производството, зреенето и първоначалното опаковане на сиренето „Κασέρι / Kasseri“ се извършват в съоръжения, разположени в определения географски район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

За да се гарантира проследимостта на крайния продукт, върху опаковката на „Κασέρι / Kasseri“ трябва да бъдат отпечатани следните идентификационни данни:

1. Първите букви на наименованието за произход: КА
2. Поредният номер на опаковката
3. Датата на производство (например КА -1650-20.12.94)

Ако сиренето „Κασέρι / Kasseri“ се преопакова, върху новата опаковка се посочват данните от оригиналната опаковка. Предприятието, извършващо преопаковането, може да замени серийния номер със серийния номер на новата опаковка. Наред с това върху новата опаковка се посочват датата на преопаковане и данните на отговорното дружество.

Данните, които трябва да фигурират върху опаковката, подлежат на проверка от компетентния контролен орган.

4.7. *Кратко определение на географския район*

Географският район, в който се произвежда сиренето „Κασέρι / Kasseri“, включва:

— в регион Тесалия: регионалните единици Кардица, Лариса, Трикала и Магнезия;

— целия регион Централна Македония;

— целия регион Западна Македония;

— в регион Източна Македония, Тракия: регионалните единици Драма, Кавала и Ксанти;

— в региона на Северно Егейско море: регионалната единица Лесбос.

5. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Връзката на продукта с определения район се основава главно на качеството на суровините, които се използват за производството му — чисто овче мляко или смес от овче и козе мляко. Съществува и връзка с прилаганата технология на производство.

Приблизително две трети от повърхността на страната е планинска (надморска височина над 200 m), като само една трета е равнинна или полупланинска (хълмове с височина до 200 m). Пасищата съставляват над половината от площта на страната. Като цяло климатът в Гърция е средиземноморски. През зимата той има характеристиките на умерен климат, а през лятото — на субтропични райони с високо налягане. Характерно е наличието на дъждовни зими и сухи лета, оскъдни годишни валежи, меки зими, горещи лета и дълги периоди на слънцегреене през цялата година, и най-вече през топлите месеци. Що се отнася до валежите, в района на производство на „Κασέρι / Kasseri“ се наблюдават както сух, така и влажен период. Продължителността на тези периоди варира в зависимост от географската ширина и надморската височина. Сухият период започва в края на пролетта и продължава до есента. Понякога той се нарушава от дъждове под формата на бури. Влажният период продължава от есента до края на пролетта. В Гърция облачните дни, и по-специално дните без слънцегреене, са малко — средногодишният им брой варира между 30 и 90. Слънцегреенето в Гърция като цяло е значително, поради което средногодишната му стойност варира между 2 300 и 3 100 часа.

Естествената растителност на Гърция се състои от приблизително 6 000 вида, от които 15 % (или дори 20 %) са ендемични. Предвид размера на страната този брой е изключително голям. В Европа Гърция заема първо място сред всички държави и второ след Иберийския полуостров. Наличните в Гърция 6 000 вида са забележителен показател на фона на 20 000 вида в целия средиземноморски регион — от Южна Европа до Северна Африка, включително част от Западна Азия. Ендемичният характер на растителността в страната се проявява най-отчетливо в местообитания като полуостров Атон, Олимп и райони на Егейско море.

Бобовите растения и тревите са най-подходящите видове за паша на овцете и козите.

Овцете, които се отглеждат в Гърция, до голяма степен имат общ генетичен произход. Характеристиките им обаче се различават в зависимост от конкретните условия на района, в който се отглеждат. Те са малки по размер, добре приспособени към трудните геофизични и климатични условия на страната и от тях се добива ограничено количество мляко — от 80 до 120 kg годишно, което обаче е с високо качество. Това се дължи главно на начина, по който се отглеждат животните, и на растителното разнообразие в региона. По-голямата част от овцете в районите, в които се произвежда сиренето „Κασέρι / Kasseri“, принадлежат към породата Zackel (*Ovis Aries* L.). Освен местните породи овце се отглеждат също чужди породи, както и кръстоски на тези породи с местните овце. Тяхното мляко обаче не е толкова богато по състав и се използва предимно за домашна консумация или за производство на кисело мляко.

Що се отнася до козите, по-голямата част от популацията (приблизително 80 %) се състои от местни породи. Приблизително 14 % са резултат от кръстосване с различни чужди породи, а останалите приблизително 6 % са от породата Saanen. Козите, отглеждани на острова, се различават от козите, срещани другаде в Гърция, по отношение на оцветяването и характеристиките си — например малък размер, ограничена плодовитост, ниско производство на мляко и голяма издръжливост. Годишното производство на мляко варира между 50—100 kg при животните от планинските райони и 120—150 kg при тези от равнинните райони. В планинските и полупланинските райони местните кози се отглеждат изключително на свободна паша. В равнинните райони, където се отглеждат кръстоските или чуждите породи, преобладава домашното или полудомашното отглеждане. Отглеждането на овцете и козите се извършва главно на пасища с много нисък пасищен капацитет, но с особено богата растителност, както и чрез преместване на стадата към планински пасища по време на топлите месеци.

Основните характеристики на овцевъдството и козевъдството в този район са: големият брой животновъдни стопанства и малкият брой животни на стопанство; местните породи овце и кози, които са добре приспособени към преобладаващите трудни геофизични и климатични условия, но от които се добива ограничено количество мляко; и широкото разпространение на системата за екстензивно отглеждане на овце и кози главно в планински и полупланински райони.

По отношение на качеството на суровините овчето и козето мляко се различават значително от кравето мляко както по химичния си състав, така и по свойствата си за производство на сирене. Това разграничаване е още по-явно при местните породи, автохтонните породи и породите с нисък добив, които преобладават в Гърция. Поради специфичните климатични условия и геофизичния характер на растителността тези породи се характеризират с това, че добитото от тях мляко е с особено високо съдържание на твърди вещества и много богат аромат.

Като цяло овчето и козето мляко се отличават с високо съдържание на протеини, мазнини и сухо вещество в сравнение с кравето мляко. Това оказва влияние върху количеството сирене, получено от това мляко, и върху неговите свойства. Освен количествените разлики между видовете мляко съществуват обаче и качествени разлики, които оказват влияние върху количеството сирене, получено от това мляко, както и върху механичните свойства и физичните, химичните и органолептичните особености на сиренето „Κασέρι / Kasseri“. Най-съществените разлики са следните:

а) В овчето и козето мляко няма каротини. В резултат на това произведената от тях сиренина има естествен бял цвят за разлика от сиренината, произведена от краве мляко, която е с жълтеникав цвят.

б) Съществуват също така количествени и качествени разлики в казеиновите фракции, в резултат на което продуктите на хидролизата се различават. Тези продукти, в съчетание със свободните мастни киселини, обуславят до голяма степен вкусовите характеристики на сиренето.

г) От особено значение е мобилността на α_{s1}-казеина при електрофореза в трите вида мляко. Това е свойство, което позволява да се открие всяко подправяне с други видове мляко.

Тези разлики в химичния състав на млякото оказват влияние върху физичните, химичните и органолептичните характеристики на сиренето „Κασέρι / Kasseri“.

Днес, както и в миналото, за производството на висококачествено сирене „Κασέρι / Kasseri“ се използва овче мляко или смес от овче и малко количество козе мляко. Това мляко се получава от животни, които обикновено се отглеждат в планините Пинд и Олимп. В тези планински вериги пътната мрежа задоволява само основни потребности или дори липсва, поради което събирането и транспортирането на млякото е било трудно. Тази ситуация е била подобрена чрез коагулиране на млякото на място и транспортиране на коагулирания продукт в бъчви на редовни интервали. Вследствие на това обемът на превозвания продукт е бил намален, а получената сиренина е била използвана за производството на продукт с добро качество. При тези условия се е развило производството на сирене от вида „pasta filata“. Технологията на неговото производство е еволюирала бавно, но сигурно до сегашния си вид. Винаги обаче са били зачитани аспектите на традиционната технология, които осигуряват приятните органолептични характеристики на продукта.

„Κασέρι / Kasseri“ е полутвърдо, предимно трапезно сирене с приятен вкус и аромат. Качествените му характеристики се дължат главно на качеството на суровината, от която се произвежда, и на използваната технология. Качеството на млякото, съчетано с опита на сиренарите, обуславя производството на редица превъзходни сирена, сред които видно място заема „Κασέρι / Kasseri“.

Най-важните фактори при производството на традиционното сирене „Κασέρι / Kasseri“ са: използването на сурово овче мляко или смеси от овче мляко с малко количество козе мляко, което не надвишава 20 % от теглото, и биологичното повишаване на киселинното съдържание на сиренината до желаната степен.

От най-далечни времена овцевъдството и козевъдството са осигурявали на Гърция основната — дори изключителна — форма на млекопроизводство. Развитието на овцевъдството и козевъдството в страната като цяло се дължи на геофизичните и климатичните условия, в които би било трудно да се отглежда едър рогат добитък. Голямата площ, заемана от планините, и топлият и сух климат са благоприятни за естествената растителност само през определени, сравнително кратки периоди от годината. Тези фактори са били с основно и определящо значение. В резултат на това са се развили породи овце и кози с голяма издръжливост и приспособимост към трудните условия. Тези породи са приспособени към природните условия и се възползват от пасища с голямо разнообразие на специфична растителност с множество ендемични растителни видове. Овцете и козите се характеризират както с това, че произвеждат ограничени количества мляко, така и с особено богатия химичен състав и отличните органолептични свойства на млякото.

Важна особеност на планинската и полупланинската растителност в Гърция е липсата на пестициди, хербициди, препарати за унищожаване на плевели, инсектициди и т.н. Наред с това концентрацията на олово и други замърсители е особено ниска поради липсата на големи пътища в тези райони. В околната среда и в растителността, с която се хранят изключително овцете и козите от планинските и полупланинските райони на страната, липсват такива вещества. В резултат на това млякото и сиренето, произведени там, са с малко или никакво замърсяване, за разлика от млякото на животни, хранени с култивирани фуражи.

Качеството на суровините, условията на производство за превръщането им в сирене, както и уменията и дългогодишният опит на производителите на сирене осигуряват условията за производството на уникален продукт. Поради високото си качество той е особено ценен от гръцките потребители както в миналото, така и днес. Продуктът постепенно печели популярност и в чужбина.

Сиренето „Κασέρι / Kasseri“ е едно от най-популярните сирена в страната. Неговата история и традиции в Гърция обхващат много десетилетия. Продуктът се консумира широко и потреблението му на глава от населението е голямо. Той се произвежда в различни части на страната от повече от 100 години, като технологията непрекъснато се развива, за да се адаптира към преобладаващите условия. Винаги обаче са били зачитани основните аспекти на традиционните технологии.

Налице са множество данни за значението на овцевъдството и козевъдството още от древни времена. Древните гърци са считали млякото за свещена храна, тъй като Зевс е бил хранен с млякото на козата Амалтея. Хермес — един от дванадесетте богове на гръцкия пантеон, се смята за бог, свързан с пасищата. Той е бил наричан „Криофорос“, „Милосос“ (защитник на овцете) и „Тирефтир“ (дарител на сирене, сиренар). Според гръцката митология сиренарското изкуство е било дарено на смъртните от боговете на Олимп. В „Одисея“ (IX, 218—250) Омир споменава за сирене от овче и козе мляко, приготвяно от циклопа Полифем.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_kaseri190225.pdf