C/2026/192

12.1.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/192)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Κασέρι / Kasseri“

Ref. č. EU: PDO-GR-0440-AM01 – 13. října 2025

1. **Název produktu**

„Κασέρι / Kasseri“

2. **Typ zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Řecko

5. **Orgán členského státu, který standardní změnu oznamuje**

Název

Ministerstvo pro rozvoj venkova a potravinářství, Ředitelství pro programy jakosti a ekologické zemědělství

6. **Zařazení jako standardní změna**

Všechny změny uvedené ve sdělení představují standardní změnu specifikace „Κασέρι / Kasseri“, neboť je nelze považovat za změnu ze strany Unie, jelikož nespadají pod žádnou z podmínek uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143. To znamená, že z nich nevyplývá: změna názvu nebo používání názvu či riziko zrušení souvislosti se zeměpisnou oblastí nebo další omezení, pokud jde o uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Název

Popis produktu

Popis

Oddíl 2 „Popis produktu“ specifikace produktu byl změněn, konkrétně v odstavci o základních vlastnostech sýra „Κασέρι / Kasseri“, věta „Tvar: a) válcový / rozměry: průměr: 25 až 30 cm; výška 7 až 10 cm“ byla nahrazena větou „Tvar: a) válcový / rozměry: průměr až 30 cm, výška 7–10 cm“.

Důvodem této změny je skutečnost, že proces tvarování sýra „Κασέρι / Kasseri“ do válcovitého tvaru různých velikostí (jednotlivé sýry o průměru menším než 30 cm) usnadňuje poskytování produktu a umožňuje jeho prodej většímu počtu spotřebitelů, kteří mají zájem o dodej sýra „Κασέρι / Kasseri“ v menších množstvích. To zvyšuje prodejnost produktu.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Důkaz původu

Popis

V oddíle 4 specifikace produktu jsou stanoveny požadované postupy týkající se prokázání původu. Vlivem této změny nedošlo k žádné podstatné změně specifikace produktu, ale specifikace byla aktualizována v souladu s platnými právními předpisy.

Do specifikace produktu bylo doplněno, že za účelem zajištění sledovatelnosti mohou podniky stanovit: a) dodavatele, množství a původ všech šarží dodané suroviny a/nebo produktů; b) příjemce, množství a místo určení dodaných produktů; c) vzájemný vztah mezi každou šarží vstupů podle písmene a) a každou šarží výstupů podle písmene b) tohoto odstavce.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

DALŠÍ ZMĚNY ZNĚNÍ

Popis

Administrativní změny v zeměpisné oblasti:

Účelem této aktualizace je popsat vymezenou oblast ve specifikaci produktu s využitím platného správního členění (plán Kallikratis). Důvodem je skutečnost, že od doby, kdy byl název výrobku původně zapsán, došlo v Řecku ke správním reformám. Nedochází k žádné změně vymezené oblasti.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

DALŠÍ ZMĚNY ZNĚNÍ

Popis

Kontrolní orgány

Konkrétní bod specifikace produktu byl aktualizován v souladu se stávajícím institucionálním rámcem. Doplněn byl také příslušný kontrolní orgán, nyní ELGO-DIMITRA, a příslušné místní orgány.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

DALŠÍ ZMĚNY ZNĚNÍ

Popis

Statistické informace

Ve specifikaci produktu byly do oddílu „Souvislost“, části „Hospodářská zvířata“, doplněny aktualizované informace z roku 2016 o rozdělení populace ovcí a koz určených k produkci mléka podle typu chovu ve vymezené oblasti produkce, které nahradily údaje v původní specifikaci produktu vztahující se k roku 1991. Kromě toho byly zahrnuty aktualizované statistické údaje z roku 2021 o rozdělení produkce ovčího a kozího mléka ve vymezené oblasti, kde se produkt vyrábí, které nahradily údaje původní specifikace z roku 1991. Důvodem této požadované změny je uvedení aktuálních statistických údajů ve specifikaci.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Κασέρι / Kasseri“

Ref. č. EU: PDO-GR-0440-AM01 – 13. října 2025

1. **Název (názvy)**

„Κασέρι / Kasseri“

2. **Typ zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Řecko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

0406 – Sýry a tvaroh

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Κασέρι / Kasseri“ je polotvrdý, převážně stolní sýr příjemné chuti a vůně. Tradičně se vyrábí z ovčího mléka nebo ze směsi ovčího a kozího mléka v poměru, v němž ovčí mléko tvoří nejvýše 20 %.

Základní vlastnosti sýra „Κασέρι / Kasseri“ jsou:

Chemické složení

— Maximální vlhkost: 45 %.

— Minimální obsah tuku v sušině: 40 %.

Použití barviv a antibiotik není povoleno.

Druh sýra:

Konzistence: polotvrdá až tvrdá s kompaktní hmotou.

Tvar:

a) válcový
Rozměry: průměr až 30 cm, výška 7–10 cm.

b) hranolový

Hmotnost: je variabilní

Kůra:

— Konzistence: polotvrdá, soudržná, obvykle s krycí vrstvou z parafínového vosku nebo jiných materiálů povolenými pro potraviny.

— Vzhled: tenká

Barva: žlutavě bílá

Sýrová hmota:

— Textura: polotvrdá, soudržná

— Barva: žlutavě bílá

— Oka: málo nebo vůbec žádná (obvykle bez ok)

Distribuce: přímo ve hmotě

Další základní charakteristiky: Jedná se především o stolní sýr příjemné chuti a bohaté vůně. Dozrává nejméně tři měsíce.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Mléko, které se k výrobě sýra „Κασέρι / Kasseri“ používá, musí pocházet výhradně z vymezené oblasti.

1. Mléko, které se používá k výrobě sýra „Κασέρι / Kasseri“, musí splňovat tyto podmínky:

   a) „Κασέρι / Kasseri“ se zpravidla vyrábí z ovčího mléka. V případě, že je smícháno s kozím mlékem, nesmí jeho hmotnostní podíl překročit 20 %.

   b) Obsah tuku v mléce musí tvořit alespoň 6 % hmotnosti.

   c) Koagulace (proces srážení) mléka musí proběhnout do 48 hodin po nadojení. Až do okamžiku koagulace se mléko uchovává v kontrolovaných teplotních podmínkách v souladu s platnými právními předpisy.

   d) Mléko musí pocházet od plemen koz a ovcí, která jsou tradičně chována a přizpůsobena oblasti produkce sýra „Κασέρι / Kasseri“. Kromě toho musí být jejich výživa založena na rostlinách, které se v této oblasti vyskytují.

   e) Mléko musí pocházet z dojení, které proběhlo alespoň 10 dní po narození mláďat.

   f) Mléko musí mít dobrou jakost a být syrové nebo pasterizované.

2. Výroba sýra „Κασέρι / Kasseri“ z jiného než výše uvedeného druhu mléka není povolena. Mléko používané k výrobě sýra „Κασέρι / Kasseri“ nesmí být zahuštěné ani nesmí obsahovat přidané sušené mléko, mléčné bílkoviny, kaseináty, barviva, konzervační látky nebo antibiotika.

3. Do mléka používaného k výrobě sýra „Κασέρι / Kasseri“ lze přidávat tradiční syřidlo nebo jiné enzymy s podobným účinkem. Při pasterizaci mléka se přidávají kultury neškodných kyselých bakterií a chlorid vápenatý v množství až 20 g/100 kg mléka.

Základem výživy zvířat jsou především pastviny s obecně nízkou kapacitou úživnosti, avšak mimořádně bohaté na vegetaci, která je jedinečná díky množství endemických rostlinných druhů. Ovce a kozy se chovají především v horských a polohornatých oblastech. Živí se především pastvou. Stáda se v teplém období přesouvají na pastviny v horských oblastech.

4.4 *Specifické úkony při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Výroba, zrání a prvotní balení sýra „Κασέρι / Kasseri“ probíhá v zařízeních, která se nacházejí ve vymezené zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Pro zajištění sledovatelnosti konečného produktu musí být na obalu „Κασέρι / Kasseri“ vytištěny tyto identifikační údaje:

1. První písmena označení původu: KA
2. Pořadové číslo balení.
3. Datum výroby. Příklad (KA -1650-20.12.94).

Pokud je sýr „Κασέρι / Kasseri“ přebalován, jsou na novém obalu uvedeny údaje z původního obalu. Ten, kdo přebalení provádí, může nahradit sériové číslo sériovým číslem nového obalu. Kromě toho se na novém obalu uvede datum přebalení a údaje o odpovědné společnosti.

Údaje, které musí být uvedeny na obalu, musí zkontrolovat příslušný kontrolní orgán.

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Zeměpisná oblast, ve které se sýr „Κασέρι / Kasseri“ vyrábí, zahrnuje:

— v oblasti Thesálie: regionální jednotky Karditsa, Larissa, Trikala a Magnesia;

— celý region Střední Makedonie;

— celý region Západní Makedonie;

— v oblasti Východní Makedonie, Thrákie: regionální jednotky Drama, Kavala a Xanthi a

— v regionu Severní Egejské moře regionální jednotku Lesbos.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Souvislost produktu s vymezenou oblast je založena především na jakosti surovin použitých k jeho výrobě: čisté ovčí mléko nebo směs ovčího a kozího mléka. Existuje také souvislost s použitou výrobní technologií.

Přibližně dvě třetiny povrchu země jsou hornaté (nadmořská výška nad 200 m) a pouze jedna třetina je rovinatá nebo polohornatá (kopce do výšky 200 m). Pastviny tvoří více než polovinu rozlohy země. Řecko má obecně středomořský typ podnebí. To se v zimě vyznačuje mírnými klimatickými podmínkami a v létě má subtropický charakter s vysokým tlakem vzduchu. Jinými slovy má deštivé zimy a suchá léta, nízký roční úhrn srážek, mírné zimy, horká léta a dlouhá období slunečního svitu po celý rok, zejména v teplém období roku. Pokud jde o srážky, v části země, kde se vyrábí sýr „Κασέρι / Kasseri“, se vyskytují jak suchá, tak deštivá období. Jejich délka se liší v závislosti na zeměpisné šířce a nadmořské výšce. Období sucha začíná na konci jara a trvá až do podzimu. Čas od času je narušováno deštěm v podobě bouřek. Období deště trvá od podzimu do konce jara. V Řecku je zatažených dnů a zejména dnů bez slunečního svitu málo. Roční průměrný počet zatažených dnů se pohybuje mezi 30 a 90. Množství slunečního svitu je v Řecku obecně vysoké. Roční průměr se tedy pohybuje mezi 2 300 a 3 100 hodinami.

Přirozená flóra Řecka zahrnuje přibližně 6 000 druhů, z nichž 15 % nebo dokonce 20 % je endemických. Vzhledem k rozloze země je to mimořádně vysoké číslo. V Evropě Řecko mezi všemi státy zaujímá první místo a druhé místo pak po Pyrenejském poloostrově. Počet 6 000 druhů v Řecku je pozoruhodný ve srovnání s 20 000 druhy v celé středomořské oblasti: od jižní Evropy po severní Afriku a část západní Asie. Endemické flóře v zemi se daří především na izolovaných stanovištích, jako je poloostrov Athos, Olympos a oblasti Egejského moře.

Pro ovce a kozy jsou ideálními druhy pro pastvu luštěniny a traviny.

Ovce chované v Řecku mají většinou společný genetický základ. Jejich vlastnosti se však liší v závislosti na konkrétních podmínkách oblasti, v níž jsou chovány. Jsou to malá zvířata, která se přizpůsobila náročným geofyzikálním a klimatickým podmínkám v zemi a úroveň produkce mléka je u nich nízká, přibližně 80–120 kg ročně, avšak jedná se o mléko velmi kvalitní. To je dáno především způsobem chovu zvířat a rozmanitostí flóry v regionu. Většina ovcí v oblastech, kde se sýr „Κασέρι / Kasseri" vyrábí, je plemene Zackel (*Ovis Aries* L.). Kromě původních plemen ovcí se chovají také cizí plemena a kříženci těchto plemen s původními ovcemi. Jejich mléko je však méně bohaté, pokud jde o složení, a používá se především pro domácí spotřebu nebo výrobu jogurtů.

Co se týče koz, většinu populace (přibližně 80 %) tvoří místní plemena. Přibližně 14 % je výsledkem křížení s různými cizími plemeny a zbývajících přibližně 6 % je plemene Saanen. Domorodé kozy se liší svým zbarvením a vlastnostmi původních plemen, jako je malý vzrůst, omezená plodnost, nízká produkce mléka a pevná tělesná konstituce. Roční produkce mléka se pohybuje mezi 50–100 kg mléka u zvířat z horských oblastí a 120–150 kg u zvířat z nížinných oblastí. V horských a polohorských oblastech se místní kozy chovají výhradně formou volné pastvy. V nížinných oblastech, kde se chovají kříženci nebo cizí plemena, převažuje domácí nebo polodomácí chov. Chov ovcí a koz je založen především na vegetaci pastvin s poměrně nízkou kapacitou úživnosti, avšak s mimořádně bohatou flórou, a na přesouvání stád na horské pastviny během teplého období.

Hlavní rysy chovu ovcí a koz v této oblasti jsou: velký počet hospodářství s chovem dobytka a malý počet zvířat na jedno hospodářství; původní plemena ovcí a koz, která jsou dobře přizpůsobená náročným geofyzikálním a klimatickým podmínkám, avšak s nízkou dojivostí a převaha systému extenzivního způsobu chovu ovcí a koz především v horských a polohorských oblastech.

Ovčí a kozí mléko se z hlediska kvality surovin výrazně liší od kravského mléka, a to jak chemickým složením, tak i vlastnostmi při výrobě sýrů. Tato odlišnost je ještě patrnější v případě místních, původních plemen s nízkou produkcí mléka, která v Řecku převládají. Díky specifickým klimatickým podmínkám a geofyzikálnímu charakteru flóry se tato plemena vyznačují produkcí mléka s obzvláště vysokým obsahem sušiny a velmi bohatým aroma.

Ovčí a kozí mléko se ve srovnání s kravským mlékem obecně vyznačuje vysokým obsahem bílkovin, tuku a sušiny. To ovlivňuje výtěžnost a vlastnosti sýra. Kromě kvantitativních rozdílů však mezi druhy mléka existují i kvalitativní rozdíly, které ovlivňují výtěžnost sýra, a také mechanické, fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti sýra „Κασέρι / Kasseri". Nejvýraznější rozdíly jsou následující:

a) Karoteny se v ovčím a kozím mléce nevyskytují. Díky tomu má tvaroh vyrobený z těchto mlék přirozenou bílou barvu, na rozdíl od tvarohu vyrobeného z kravského mléka, který má nažloutlou barvu.

b) Kvantitativní a kvalitativní rozdíly existují také u kaseinových frakcí, což má za následek, že produkty hydrolýzy se liší. Tyto produkty spolu s volnými mastnými kyselinami jsou do značné míry zodpovědné za chuťové vlastnosti sýra.

c) Zvláště zajímavá je elektroforetická pohyblivost $alpha_{s1}$-kaseinu ve všech třech typech mléka. Je to vlastnost, která umožňuje odhalit jakékoli záměny za jiné druhy mléka.

Tyto rozdíly v chemickém složení mléka mají vliv na fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti sýra „Κασέρι / Kasseri".

Dnes, stejně jako v minulosti, se k výrobě kvalitního sýra „Κασέρι / Kasseri" používá ovčí mléko nebo směs ovčího s menším množstvím kozího mléka. Toto mléko pocházelo od zvířat chovaných zpravidla v pohořích Pindos a Olympos. V těchto pohořích byla k dispozici základní silniční síť, popřípadě dokonce neexistovala vůbec. Sběr a přeprava mléka byly v důsledku toho obtížné. Situaci usnadnilo provádění koagulace mléka na místě a přeprava takto vysráženého produktu v sudech v pravidelných intervalech. Tím se snížil objem přepravovaného produktu a vytvořená sýřenina se použila k výrobě jakostního produktu. Za těchto podmínek vznikl sýr typu „pasta filata". Výrobní technologie se pomalu, ale jistě vyvíjela až do současné podoby. Trvale však byla vždy věnována pozornost tradiční technologii, která zaručuje příjemné organoleptické vlastnosti sýra.

„Κασέρι / Kasseri“ je polotvrdý, převážně stolní sýr příjemné chuti a vůně. Jakostní znaky jsou dány především jakostí surovin použitých k výrobě a použitou technologií. Jakost mléka ve spojení se zkušenostmi sýrařů dává vzniknout řadě vynikajících sýrů, mezi nimiž „Κασέρι / Kasseri“ zaujímá významné místo.

Nejdůležitějšími faktory při výrobě tradičního sýra „Κασέρι / Kasseri“ jsou: použití syrového ovčího mléka nebo směsi ovčího mléka s malým množstvím kozího mléka, které nepřesahuje 20 % hmotnosti a biologické okyselení sýřeniny na požadovaný stupeň.

Chov ovcí a koz byl v Řecku od nejstarších dob hlavním, ne-li jediným druhem chovu hospodářských zvířat produkujících mléko. Rozvoj chovu ovcí a koz v Řecku se obecně přičítá geofyzikálním a klimatickým podmínkám, které by byly pro chov skotu obtížné. Rozsáhlá horská oblast a teplé a suché klimatické podmínky jsou příznivé pro přirozený růst vegetace pouze v určitých a poměrně krátkých obdobích roku. To byly hlavní a rozhodující faktory. Výsledkem byl vývoj plemen ovcí a koz s pevnou tělesnou konstitucí a schopností přizpůsobit se těmto náročným podmínkám. Tato plemena jsou přizpůsobena přírodním podmínkám a využívají pastviny s velmi rozmanitou flórou, která vyniká množstvím endemických rostlinných druhů. Pro ovce a kozy je příznačná nízká produkce mléka, avšak současně mléka mimořádně bohatého, pokud jde o jeho chemické složení, které má vynikající organoleptické vlastnosti.

Důležitou charakteristikou horské a polohorské flóry v Řecku je nepoužívání pesticidů, herbicidů, přípravků na hubení plevele, insekticidů atd. Koncentrace olova a dalších znečišťujících látek je přitom obzvláště nízká, neboť v těchto oblastech chybí hlavní silnice. Tyto látky se v životním prostředí a rostlinstvu, jimiž se ovce a kozy v horských a polohorských oblastech země výhradně živí, nevyskytují. Mléko a sýr, které se zde vyrábí, nejsou proto vůbec kontaminované, popřípadě jen velmi málo, na rozdíl od mléka zvířat, kterým se podává krmivo vyrobené z vypěstovaných krmných plodin.

Jakost surovin, výrobní podmínky pro jejich zpracování na sýr a zručnost a dlouholeté zkušenosti sýrařů zajišťují podmínky pro výrobu jedinečného produktu. Jeho vysoká jakost byla a dodnes je ceněna zejména spotřebiteli v Řecku. Výrobek začal být známý i v zahraničí.

Sýr „Κασέρι / Kasseri“ je jedním z nejoblíbenějších sýrů v zemi. Jeho historie a tradice se v Řecku táhne přes mnoho desetiletí. Produkt je konzumován ve velké míře a spotřeba na obyvatele je vysoká. Vyrábí se v různých částech země již více než 100 let a jeho technologie se neustále vyvíjí, aby se přizpůsobila aktuálním podmínkám. Základní aspekty tradiční technologie však byly vždy respektovány.

O významu chovu ovcí a koz svědčí řada pramenů již od starověku. Pro staré Řeky bylo mléko považováno za posvátnou potravu, neboť Zeus byl odkojen mlékem kozy Amalthea. Hermés, jeden z dvanácti bohů řeckého panteonu. Je považován za boha pastýřů a říkalo se mu „Krioforos“, „Milosos“ (ochránce ovcí) a „Tyreftir“ (dárce sýra, výrobce sýra). Podle řecké mytologie bylo umění výroby sýra smrtelníkům darováno olympskými bohy. Ve svém díle Odyssea (IX, 218–250) se Homér zmiňuje o výrobě sýra z ovčího a kozího mléka kyklopem Polifémem.

Elektronický odkaz (url) na zveřejnění specifikace produktu

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