C/2026/192

12.1.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/192)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Κασέρι / Kasseri«

EU-referencenummer: PDO-GR-0440-AM01 — 13.10.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Κασέρι / Kasseri«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Grækenland

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for udvikling af landdistrikter og fødevarer, direktoratet for kvalitetsordninger og økologisk landbrug

6. **Klassificering som standardændring**

Alle de ændringer, der er medtaget i meddelelsen, udgør en standardændring af produktspecifikationen for »Κασέρι / Kasseri«, eftersom de ikke kan betragtes som en EU-ændring, da de ikke falder ind under nogen af betingelserne i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143. De indebærer med andre ord ikke en ændring af navnet eller anvendelsen af navnet, en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område eller yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

Beskrivelse af produktet

Beskrivelse

Punkt 2, »Beskrivelse af produktet«, i produktspecifikationen er blevet ændret, nærmere bestemt i afsnittet om de grundlæggende egenskaber ved osten »Κασέρι / Kasseri«, hvor ordene »Form: a) Cylindrisk / Dimensioner: diameter: 25-30 cm, højde 7-10 cm« er blevet erstattet med ordene »Form: a) Cylindrisk / Dimensioner: en diameter på op til 30 cm og en højde på 7-10 cm«.

Årsagen til denne ændring er, at processen med at forme osten »Κασέρι / Kasseri« til en cylindrisk form i forskellige størrelser (individuelle oste med en diameter på under 30 cm) letter leveringen af produktet og gør det muligt at sælge det til flere forbrugere, som er interesserede i at købe osten »Κασέρι / Kasseri« i mindre mængder. Dette øger produktets salgbarhed.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Bevis for oprindelse

Beskrivelse

I punkt 4 i produktspecifikationen fastsættes de nødvendige procedurer med hensyn til bevis for oprindelse. Med denne ændring foretages der ingen væsentlige ændringer af produktspecifikationen, men sidstnævnte er blevet ajourført i henhold til gældende lovgivning.

Det er blevet tilføjet i produktspecifikationen, at virksomhederne for at sikre sporbarheden kan fastsætte: a) leverandøren, mængden og oprindelsen af alle partier af råvarer og/eller leverede produkter, b) modtageren, mængden og bestemmelsesstedet for leverede produkter, c) sammenhængen mellem hvert modtaget parti under litra a) og hvert leveret parti under litra b) i dette stykke.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

ANDRE ÆNDRINGER AF ORDLYDEN

Beskrivelse

Administrative ændringer i det geografiske område:

Formålet med denne ajourføring er at beskrive det afgrænsede område i produktspecifikationen under anvendelse af de administrative opdelinger, der er gældende i dag (Kallikratis-planen). Dette skyldes, at der har været administrative reformer i Grækenland, efter at produktets betegnelse oprindeligt blev registreret. Der er dog ingen ændring af det afgrænsede område.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

ANDRE ÆNDRINGER AF ORDLYDEN

Beskrivelse

Kontrolorganer

Dette punkt i produktspecifikationen er blevet ajourført i overensstemmelse med den nuværende institutionelle ramme. Den kompetente kontrolmyndighed, som nu er ELGO-DIMITRA, og de kompetente lokale afdelinger er også blevet tilføjet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

ANDRE ÆNDRINGER AF ORDLYDEN

Beskrivelse

Statistiske oplysninger

I produktspecifikationen er der i punktet »Tilknytning« i delen om »Opdræt« tilføjet ajourførte oplysninger fra 2016 om fordelingen af bestandene af mælkeproducerende får og geder i det afgrænsede produktionsområde for produktet efter opdrætstype, og de erstatter oplysningerne i den oprindelige produktspecifikation, som vedrører året 1991. Desuden er der medtaget ajourførte statistikker fra 2021 om fordelingen af fåre- og gedemælksproduktionen i det afgrænsede produktionsområde, som erstatter oplysningerne i den oprindelige produktspecifikation fra 1991. Begrundelsen for den ændring, der anmodes om, er at medtage ajourførte statistiske oplysninger i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Κασέρι / Kasseri«

EU-referencenummer: PDO-GR-0440-AM01 — 13.10.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Κασέρι / Kasseri«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Grækenland

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0406 – Ost og ostemasse

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Κασέρι / Kasseri« er en halvfast ost, som hovedsagelig er en bordost og har en behagelig smag og duft. Den fremstilles traditionelt af fåremælk eller en blanding af fåre- og gedemælk i et forhold, hvor gedemælk udgør højst 20 % af det samlede indhold.

De grundlæggende egenskaber ved osten »Κασέρι / Kasseri« er som følger:

Kemisk sammensætning

— Maksimalt vandindhold: 45 %.

— Minimalt fedtindhold i tørstoffet: 40 %.

Brugen af farvestoffer og antibiotika er ikke tilladt.

Ostetype:

Konsistens: halvfast til fast med en kompakt masse.

Form:

a) Cylindrisk
Dimensioner: en diameter på op til 30 cm og en højde på 7-10 cm.

b) Blokke

Vægt: varierer

Skorpe:

— Konsistens: halvfast og sammenhængende, normalt belagt med enten paraffin eller andre materialer, der er tilladt til fødevarebrug.

— Udseende: slank.

Farve: gullighvid.

Ostemasse:

— Tekstur: halvfast og sammenhængende.

— Farve: gullighvid.

— Huller: få eller ingen (normalt uden huller)

Fordeling: i hele ostemassen.

Andre vigtige egenskaber: Det er hovedsagelig en bordost med en behagelig smag og en rig duft. Den er mindst tre måneder om at modne.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Den mælk, der anvendes til fremstilling af osten »Κασέρι / Kasseri«, skal udelukkende stamme fra det afgrænsede område.

1. Den mælk, der anvendes til fremstilling af osten »Κασέρι / Kasseri«, skal opfylde følgende betingelser:

   a) »Κασέρι / Kasseri« fremstilles som regel af fåremælk. Hvis den blandes med gedemælk, må sidstnævnte ikke overstige 20 % af vægten.

   b) Mælkens fedtindhold skal være mindst 6 % af vægten.

   c) Koaguleringen af mælken skal finde sted senest 48 timer efter malkningen. Indtil koaguleringen opbevares mælken under kontrollerede temperaturforhold i henhold til gældende lovgivning.

   d) Mælken skal stamme fra de traditionelt opdrættede gede- og fåreracer, som er tilpasset produktionsområdet for osten »Κασέρι / Kasseri«. Desuden skal deres foder være baseret på floraen i dette område.

   e) Mælken skal stamme fra malkninger, der finder sted mindst 10 dage efter fødslen.

   f) Mælken skal være rå eller pasteuriseret og af god kvalitet.

2. Det er ikke tilladt at fremstille osten »Κασέρι / Kasseri« med en anden type mælk end den, der er fastsat ovenfor. Mælk, der anvendes til fremstilling af osten »Κασέρι / Kasseri«, må ikke være koncentreret eller indeholde tilsat mælkepulver, mælkeproteiner, kaseinater, farvestoffer, konserveringsmidler eller antibiotika.

3. Traditionel osteløbe eller andre enzymer med en tilsvarende virkning kan tilsættes den mælk, der anvendes til fremstilling af osten »Κασέρι / Kasseri«. Når mælken pasteuriseres, tilsættes der harmløse syrekulturer og calciumchlorid i mængder på op til 20 g/100 kg mælk.

Fodringen af dyrene er hovedsagelig baseret på græsningsarealer, som generelt har en lav græsningskapacitet, men som har en særlig rig flora og er enestående på grund af antallet af endemiske plantearter. Fårene og gederne opdrættes primært i bjergområder og kuperede områder. De fodres primært ved græsning. I den varme periode flyttes besætningerne til græsningsarealer i bjergområderne.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Både produktionen, modningen og den indledende emballering af osten »Κασέρι / Kasseri« finder sted i faciliteter, der er beliggende inden for det afgrænsede geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

–

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

For at sikre slutproduktets sporbarhed skal følgende identifikationsoplysninger være trykt på emballagen til »Κασέρι / Kasseri«:

1. De første bogstaver i oprindelsesbetegnelsen: KA
2. Serienummeret på emballagen
3. Fremstillingsdatoen. Eksempel: (KA-1650-20.12.94).

Hvis osten »Κασέρι / Kasseri« ompakkes, skal oplysningerne fra den oprindelige emballage fremgå af den nye emballage. Ompakningsvirksomheden kan erstatte serienummeret med serienummeret på den nye emballage. Desuden skal ompakningsdatoen og oplysningerne om den ansvarlige virksomhed fremgå af den nye emballage.

De oplysninger, der skal fremgå af emballagen, skal kontrolleres af den kompetente kontrolmyndighed.

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Det geografiske område, hvor osten »Κασέρι / Kasseri« fremstilles, omfatter:

— i regionen Thessalien: de regionale enheder Karditsa, Larissa, Trikala og Magnesia

— hele regionen Centralmakedonien

— hele regionen Vestmakedonien

— i regionen Østmakedonien og Thrakien: de regionale enheder Drama, Kavala og Xanthi

— i Den Nordægæiske Region: den regionale enhed Lesbos.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

Produktets tilknytning til det afgrænsede område er primært baseret på kvaliteten af de råvarer, der anvendes til fremstillingen af det, nemlig ren fåremælk eller en blanding af fåre- og gedemælk. Der er også en forbindelse til den anvendte fremstillingsteknologi.

Omkring to tredjedele af landets areal er bjergrigt (en højde på over 200 m over havets overflade), og kun en tredjedel er fladt eller kuperet (bakker med en højde på op til 200 m over havets overflade). Græsgange udgør over halvdelen af landets areal. Grækenland har generelt et middelhavsklima. Det har et tempereret klimas egenskaber om vinteren og de subtropiske højtryksområders egenskaber om sommeren. Det har med andre ord regnfulde vintre og tørre somre, en lav årlig nedbørsmængde, milde vintre, varme somre og lange perioder med solskin året rundt, navnlig i årets varme periode. Med hensyn til nedbør har den del af landet, hvor »Κασέρι / Kasseri« fremstilles, både en tør og en våd periode. Varigheden af disse perioder varierer alt efter breddegrad og højde over havets overflade. Den tørre periode begynder i slutningen af foråret og varer indtil efteråret. Den afbrydes undertiden af regn i form af tordenvejr. Den våde periode varer fra efteråret og til slutningen af foråret. I Grækenland er der få overskyede dage og navnlig dage uden solskin. Det gennemsnitlige årlige antal overskyede dage ligger mellem 30 og 90. Antallet af solskinstimer i Grækenland er generelt højt. Det årlige gennemsnit ligger således på mellem 2 300 og 3 100 timer.

Grækenlands naturlige flora består af ca. 6 000 arter, hvoraf 15 % eller endda 20 % er endemiske. I betragtning af landets størrelse er dette tal usædvanligt stort. I Europa indtager Grækenland førstepladsen blandt alle lande og andenpladsen efter Den Iberiske Halvø. Antallet på 6 000 arter i Grækenland er bemærkelsesværdigt sammenlignet med de 20 000 arter i hele Middelhavsområdet fra Sydeuropa til Nordafrika samt en del af det vestlige Asien. Den endemiske flora i landet trivedes hovedsagelig på isolerede levesteder såsom Athos-halvøen, Olympos og områder i Det Ægæiske Hav.

For får og geder er bælgplanter og græsarter de ideelle arter til græsning.

De får, der opdrættes i Grækenland, har for det meste en fælles genetisk baggrund. Deres kendetegn er dog forskellige alt efter de særlige forhold i det område, hvor de opdrættes. Det er små dyr, der er tilpasset de vanskelige geofysiske og klimatiske forhold i landet, og som producerer små mængder mælk (80-120 kg årligt), men af høj kvalitet. Dette skyldes primært den måde, som dyrene opdrættes på, og floraens mangfoldighed i regionen. De fleste af fårene i de områder, hvor osten »Κασέρι / Kasseri« fremstilles, tilhører racen Zackel (*Ovis Aries* L.). Ud over lokale fåreracer opdrættes der også udenlandske racer og krydsninger af disse racer med de lokale får. Deres mælk har dog en mindre rig sammensætning og anvendes primært til indenlandsk forbrug eller yoghurtproduktion.

Hvad geder angår, består størstedelen af bestanden (ca. 80 %) af lokale racer. Omkring 14 % er resultatet af krydsninger med forskellige udenlandske racer, mens de resterende ca. 6 % er af racen Saanen. De hjemmehørende geder udviser variation med hensyn til de lokale racers farve og kendetegn, f.eks. en lille størrelse, begrænset frugtbarhed, lav mælkeproduktion og en stærk kropsbygning. Den årlige mælkeproduktion ligger på 50-100 kg mælk for dyr fra bjergområder og 120-150 kg for dyr fra lavlandsområder. I de bjergrige og kuperede områder opdrættes de lokale geder udelukkende ved fri græsning. I lavlandsområder, hvor der opdrættes krydsninger eller udenlandske racer, er husdyropdræt eller delvist husdyropdræt fremherskende. Opdræt af får og geder er hovedsagelig baseret på vegetationen på græsningsarealer med en relativt lav græsningskapacitet, men med en særlig rig flora, og på flytning af besætningerne til bjerggræsgange i den varme periode.

De vigtigste kendetegn ved fåre- og gedeopdrættet i dette område er som følger: det store antal husdyrbrug og det lille antal dyr pr. bedrift, de lokale fåre- og gederacer, der er godt tilpasset de vanskelige geofysiske og klimatiske forhold, men giver små mælkeudbytter, og udbredelsen af et ekstensivt opdrætssystem for får og geder, hovedsagelig i bjergområder og kuperede områder.

Med hensyn til råvarernes kvalitet adskiller fåremælk og gedemælk sig markant fra komælk, både hvad angår den kemiske sammensætning, og hvad angår ostefremstillingsegenskaberne. Denne forskel er endnu mere udtalt hos de lokale, hjemmehørende og lavtydende racer, der er dominerende i Grækenland. På grund af de særlige klimaforhold og floraens geofysiske karakter er disse racer kendetegnet ved en mælkeproduktion med et særligt højt tørstofindhold og en meget rig aroma.

Fåre- og gedemælk er generelt kendetegnet ved et højt indhold af protein, fedt og tørstof i forhold til komælk. Dette påvirker osteudbyttet og ostens egenskaber. Ud over de kvantitative forskelle er der dog også kvalitative forskelle mellem mælketyperne, som påvirker osteudbyttet samt de mekaniske, fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber ved osten »Κασέρι / Kasseri«. De mest markante forskelle er følgende:

a) Fåre- og gedemælk indeholder ikke carotener. Derfor har den ostemasse, der fremstilles af disse mælketyper, en naturlig hvid farve i modsætning til den ostemasse, der fremstilles af komælk, som har en gullig farve.

b) Der er også kvantitative og kvalitative forskelle med hensyn til kaseinfraktionerne, som betyder, at hydrolyseprodukterne er forskellige. Disse produkter er, sammen med frie fedtsyrer, i høj grad ansvarlige for ostens smagsegenskaber.

c) Den elektroforetiske mobilitet af alfa$_{s1}$-kasein i de tre typer mælk er af særlig interesse. Det er en egenskab, der gør det muligt at påvise enhver forfalskning med de andre typer mælk.

Disse forskelle i mælkens kemiske sammensætning har en indvirkning på de fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber ved osten »Κασέρι / Kasseri«.

I dag bruger man, ligesom tidligere, fåremælk eller en blanding af fåremælk med lidt gedemælk til at fremstille ost af god kvalitet med betegnelsen »Κασέρι / Kasseri«. Denne mælk kom fra dyr, der almindeligvis blev opdrættet i Pindos- og Olymposbjergene. I disse bjergkæder var vejnettet sparsomt eller endda ikke-eksisterende. Som følge heraf var det vanskeligt at hente og transportere mælken. Problemet blev afhjulpet ved at koagulere mælken på stedet og transportere det koagulerede produkt i fade med regelmæssige mellemrum. Det betød, at mængden af det transporterede produkt blev reduceret, mens den fremstillede ostemasse blev anvendt til at fremstille et produkt af god kvalitet. Under disse forhold blev der udviklet en ost af »pasta filata«-typen. Fremstillingsteknologien for denne ost blev langsomt, men sikkert, udviklet til sin nuværende form. Der har dog altid været respekt for de aspekter af den traditionelle teknologi, der sikrer ostens behagelige organoleptiske egenskaber.

»Κασέρι / Kasseri« er en halvfast ost, som hovedsagelig er en bordost og har en behagelig smag og duft. Kvalitetsegenskaberne skyldes hovedsagelig kvaliteten af den råvare, der anvendes til fremstillingen, og den anvendte teknologi. Kombineret med osteproducenternes erfaring resulterer mælkens kvalitet i en række fine oste, hvor »Κασέρι / Kasseri« indtager en fremtrædende plads.

De vigtigste faktorer i fremstillingen af traditionel ost med betegnelsen »Κασέρι / Kasseri« er anvendelsen af rå fåremælk eller blandinger af fåremælk med en lille mængde gedemælk, som ikke må overstige 20 % af vægten, og den biologiske syrning af ostemassen til den ønskede grad.

Fra de tidligste tider forsynede fåre- og gedeavl Grækenland med den vigtigste, hvis ikke den eneste, form for mælkeproducerende husdyr. Udviklingen af fåre- og gedeopdrættet i Grækenland tilskrives generelt de geofysiske og klimatiske forhold, som ville være vanskelige for kvægopdræt. De store bjergområder og de varme og tørre klimaforhold er kun gunstige for den naturlige vegetation i visse og relativt korte perioder af året. Disse var de vigtigste og afgørende faktorer. Resultatet var udviklingen af fåre- og gederacer med en stærk kropsbygning og tilpasningsevne til disse vanskelige forhold. Disse racer er tilpasset de naturlige forhold og nyder godt af græsningsarealer med en stor variation af flora, der er enestående på grund af antallet af endemiske plantearter. Fårene og gederne er kendetegnet ved deres lave mælkeproduktion, men også ved mælk med en særlig rig kemisk sammensætning og fremragende organoleptiske egenskaber.

Et vigtigt kendetegn ved floraen i Grækenlands bjergområder og kuperede områder er fraværet af pesticider, herbicider, ukrudtsmidler, insekticider osv. Samtidig er koncentrationen af bly og andre forurenende stoffer særlig lav, da der ikke er større veje i disse områder. Sådanne stoffer er fraværende i miljøet og den flora, som fårene og gederne i de bjergrige og kuperede områder af landet udelukkende lever af. Derfor har den mælk og ost, der fremstilles her, ringe eller ingen forurening i modsætning til mælken fra dyr, der fodres med dyrket foder.

Råvarernes kvalitet, betingelserne for at fremstille ost af dem og osteproducenternes færdigheder og mangeårige erfaring sikrer grundlaget for at fremstille et unikt produkt. Det er af høj kvalitet og er stadig den dag i dag særlig værdsat af forbrugerne i Grækenland. Produktet er også ved at blive kendt i udlandet.

»Κασέρι / Kasseri« er en af landets mest populære oste. Dens historie og traditioner spænder over mange årtier i Grækenland. Der er et stort forbrug af produktet, og forbruget pr. indbygger er højt. Det er blevet fremstillet i forskellige dele af landet i over 100 år, med en teknologi, der konstant udvikler sig og bliver tilpasset de fremherskende forhold. Der har dog altid været respekt for de grundlæggende aspekter af den traditionelle teknologi.

Der findes mange kilder, som vidner om fåre- og gedeavlens betydning siden oldtiden. De gamle grækere betragtede mælk som en hellig fødevare, fordi Zeus blev opfostret med mælk fra geden Amalthea. Hermes, som er en af de 12 guder i den græske pantheon, betragtes som en hyrdegud. Han blev kaldt »Krioforos«, »Milosos« (fårenes beskytter) og »Tyreftir« (ostegiver eller osteproducent). Ifølge græsk mytologi blev kunsten at fremstille ost givet som en dyrebar gave til de dødelige af Olympens guder. I Odysseen (IX, 218-250) omtaler Homer, hvordan kyklopen Polyfemos fremstillede ost af fåre- og gedemælk.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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