C/2026/192

12.1.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/192)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Κασέρι / Kasseri“

EU-Nr.: PDO-GR-0440-AM01 — 13.10.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Κασέρι / Kasseri“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Griechenland

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerium für ländliche Entwicklung und Ernährung, Direktion für Qualitätsregelungen und ökologischen Landbau

6. **Einstufung als Standardänderung**

Sämtliche in der Mitteilung aufgeführten Änderungen stellen Standardänderungen der Produktspezifikation von „Κασέρι / Kasseri“ dar. Sie können nicht als Unionsänderungen eingestuft werden können, da sie keiner der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 genannten Bedingungen entsprechen. Sie beinhalten weder eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens noch bergen sie die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, noch haben sie weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Bezeichnung

Beschreibung des Erzeugnisses

Beschreibung

Nummer 2 der Produktspezifikation „Beschreibung des Erzeugnisses“ wird geändert. Insbesondere im Absatz über die grundlegenden Merkmale von „Κασέρι / Kasseri“ wird der Satz „Form: a) zylindrisch / Abmessungen: Durchmesser 25 bis 30 cm; Höhe 7 bis 10 cm“ durch den Satz „Form: a) zylindrisch / Abmessungen: Durchmesser bis 30 cm, Höhe 7-10 cm“ ersetzt.

Diese Änderung wird vorgenommen, da die Formung von „Κασέρι / Kasseri“ zu zylindrischen Laiben unterschiedlicher Größe (einzelne Laibe mit einem Durchmesser von weniger als 30 cm) die Bereitstellung des Erzeugnisses erleichtert und seinen Verkauf an mehr Abnehmer ermöglicht, die „Κασέρι / Kasseri“ in kleineren Mengen beziehen möchten. Dadurch wird die Vermarktbarkeit des Erzeugnisses erhöht.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Ursprungsnachweis

Beschreibung

In Nummer 4 der Produktspezifikation sind die für den Ursprungsnachweis erforderlichen Verfahren festgelegt. Mit dieser Änderung wird die Produktspezifikation nicht wesentlich geändert, sondern gemäß den geltenden Rechtsvorschriften aktualisiert.

Zwecks Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit wird sie um die Möglichkeit für Unternehmen ergänzt, Folgendes festzulegen: a) den Lieferanten, die Menge und den Ursprung sämtlicher gelieferter Rohstoffchargen und/oder Erzeugnisse; b) den Empfänger, die Menge und die Bestimmung der gelieferten Erzeugnisse; c) den Zusammenhang zwischen den einzelnen Input-Partien gemäß Buchstabe a) und den einzelnen Output-Partien gemäß Buchstabe b) dieses Absatzes.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

SONSTIGE REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN

Beschreibung

Verwaltungstechnische Änderungen im geografischen Gebiet:

Mit dieser Aktualisierung soll das abgegrenzte Gebiet anhand der derzeit geltenden Verwaltungsgliederung (Kallikratis-Plan) in der Produktspezifikation beschrieben werden. Der Grund dafür liegt darin, dass seit der ursprünglichen Eintragung des Namens des Erzeugnisses Verwaltungsreformen in Griechenland durchgeführt wurden. Das abgegrenzte Gebiet wird jedoch nicht geändert.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

SONSTIGE REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN

Beschreibung

Kontrollstellen

Die betreffende Nummer der Produktspezifikation wird entsprechend dem aktuellen institutionellen Rahmen aktualisiert. Die zuständige Kontrollbehörde, nunmehr ELGO-DIMITRA, und die zuständigen örtlichen Dienststellen werden ebenfalls hinzugefügt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

SONSTIGE REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN

Beschreibung

Statistische Informationen

In der Produktspezifikation werden in der Nummer „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ im Abschnitt „Viehbestand“ aktualisierte Daten aus dem Jahr 2016 über die Verteilung der Population milchproduzierender Schafe und Ziegen nach Haltungsform im abgegrenzten Erzeugungsgebiet des Erzeugnisses vorgelegt, die die Daten aus dem Jahr 1991 in der ursprünglichen Produktspezifikation ersetzen. Darüber hinaus werden aktualisierte Statistiken aus dem Jahr 2021 über die Verteilung der Schafs- und Ziegenmilcherzeugung in dem abgegrenzten Gebiet, in dem das Erzeugnis hergestellt wird, aufgenommen, die die Daten aus dem Jahr 1991 in der ursprünglichen Produktspezifikation ersetzen. Mit dieser beantragten Änderung sollen aktuelle statistische Daten in die Produktspezifikation aufgenommen werden.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Κασέρι / Kasseri“

EU-Nr.: PDO-GR-0440-AM01 — 13.10.2025

1. **Name(n)**

„Κασέρι / Kasseri“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Griechenland

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0406 – Käse und Quark/Topfen

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

„Κασέρι / Kasseri“ ist ein vorrangig als Tischkäse angerichteter Schnittkäse mit angenehmem Geschmack und Aroma. Traditionell wird er aus Schafsmilch oder einer Mischung aus Schafs- und Ziegenmilch hergestellt, wobei der Anteil der Ziegenmilch insgesamt nicht mehr als 20 % betragen darf.

Die grundlegenden Merkmale von „Κασέρι / Kasseri“ sind die folgenden:

Chemische Zusammensetzung:

— maximale Feuchtigkeit: 45 %.

— Mindestfettgehalt in der Trockenmasse: 40 %.

Die Verwendung von Farbstoffen und Antibiotika ist nicht zulässig.

Käsesorte:

Konsistenz: mittelhart bis hart mit kompakter Masse

Form:

a) zylindrisch
Abmessungen: Durchmesser bis 30 cm, Höhe 7-10 cm

b) parallelepipedförmig

Gewicht: unterschiedlich

Rinde:

— Konsistenz: mittelhart, bindig, in der Regel entweder mit Paraffin oder mit anderen für Lebensmittel zugelassenen Materialien überzogen

— Aussehen: schmal

Farbe: gelblich weiß

Käsemasse:

— Konsistenz: mittelhart, bindig

— Farbe: gelblich weiß

— Augen: wenige oder keine (in der Regel ohne Augen)

Verteilung: in der gesamten Masse

Sonstige Hauptmerkmale: Es handelt sich vorrangig um einen Tischkäse mit angenehmem Geschmack und reichhaltigem Aroma. Die Reifung dauert mindestens drei Monate.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Die für die Erzeugung von „Κασέρι / Kasseri“ verwendete Milch muss ausschließlich aus dem abgegrenzten Gebiet stammen.

1. Die für die Erzeugung von „Κασέρι / Kasseri“ verwendete Milch muss den folgenden Anforderungen genügen:

   a) „Κασέρι / Kasseri“ wird grundsätzlich aus Schafsmilch hergestellt. Wird die Schafsmilch mit Ziegenmilch vermischt, so darf der Anteil der Ziegenmilch maximal 20 % ausmachen.

   b) Der Fettgehalt der Milch sollte mindestens 6 GHT betragen.

   c) Die Gerinnung der Milch muss innerhalb von 48 Stunden nach dem Melken erfolgen. Bis zur Gerinnung wird die Milch gemäß den geltenden Rechtsvorschriften unter kontrollierten Temperaturbedingungen gelagert.

   d) Die Milch muss von Ziegen- und Schafrassen stammen, die traditionell im Erzeugungsgebiet von „Κασέρι / Kasseri“ gehalten werden und an dieses angepasst sind. Grundlage des Futters der Tiere muss die heimische Vegetation sein.

   e) Die Milch muss aus Melkungen stammen, die frühesten zehn Tage nach dem Gebären vorgenommen werden.

   f) Die Milch muss von guter Qualität, roh oder pasteurisiert sein.

2. Die Herstellung von „Κασέρι / Kasseri“ mit einer anderen Art von Milch als der oben genannten ist nicht zulässig. Eine Konzentrierung der für die Herstellung von „Κασέρι / Kasseri“ verwendeten Milch sowie der Zusatz von Milchpulver, Milchproteinen, Kaseinaten, Farbstoffen, Konservierungsstoffen und Antibiotika sind nicht zulässig.

3. Der für die Herstellung von „Κασέρι / Kasseri“ verwendeten Milch können traditionelles Lab oder andere Enzyme mit ähnlicher Wirkung beigemengt werden. Bei der Pasteurisierung der Milch werden harmlose Säurebakterienkulturen und Calciumchlorid in Mengen von bis zu 20 g/100 l Milch hinzugegeben.

Die Tiere finden ihr Futter hauptsächlich auf Weideflächen mit eher geringer Weidekapazität, aber besonders reicher Flora, die mit ihren zahlreichen endemischen Pflanzenarten einzigartig ist. Die Schafe und Ziegen werden in erster Linie in Berg- und Hügelgebieten gehalten. Die Futteraufnahme erfolgt hauptsächlich durch Grasen. Während der Sommermonate werden die Herden auf Weideflächen in den Berggebieten getrieben.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Sämtliche Schritte der Herstellung, Reifung und Erstverpackung von „Κασέρι / Kasseri“ erfolgen in Räumlichkeiten innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

-

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Um die Rückverfolgbarkeit des Enderzeugnisses zu gewährleisten, müssen die folgenden Kennzeichen auf die Verpackung von „Κασέρι / Kasseri“ aufgedruckt werden:

1. die ersten Buchstaben der Ursprungsbezeichnung: KA
2. die Seriennummer der Verpackung
3. das Herstellungsdatum. Beispiel: KA -1650-20.12.94

Wird „Κασέρι / Kasseri“ umverpackt, müssen die Angaben der Originalverpackung auf der neuen Verpackung erscheinen. Der Umverpacker kann die Seriennummer durch die Seriennummer der neuen Verpackung ersetzen. Außerdem müssen das Datum der Umverpackung und die Kenndaten des verantwortlichen Unternehmens auf der neuen Verpackung erscheinen.

Die Angaben, die auf der Verpackung erscheinen müssen, sind von der zuständigen Kontrollbehörde zu überprüfen.

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Das geografische Gebiet, in dem „Κασέρι / Kasseri“ hergestellt wird, umfasst:

— in der Region Thessalien: die Regionalbezirke Karditsa, Larisa, Trikala und Magnisia

— die gesamte Region Zentralmakedonien

— die gesamte Region Westmakedonien

— in der Region Ostmakedonien und Thrakien: die Regionalbezirke Drama, Kavala und Xanthi

— in der Region Nordägäis den Regionalbezirk Lesbos

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Der Zusammenhang des Erzeugnisses mit dem abgegrenzten Gebiet beruht in erster Linie auf der Qualität der für seine Herstellung verwendeten Rohstoffe: reine Schafsmilch oder eine Mischung aus Schafs- und Ziegenmilch. Ein weiterer Aspekt des Zusammenhangs ist die Technik der Herstellung.

Etwa zwei Drittel der Landesfläche sind bergig (Höhe über 200 m) und nur ein Drittel ist flach oder hügelig (Höhe von bis zu 200 m). Weideland macht mehr als die Hälfte der Landesfläche aus. Im Allgemeinen herrscht in Griechenland ein mediterranes Klima. Dieses weist im Winter die Merkmale eines gemäßigten Klimas und im Sommer die Merkmale subtropischer Hochdruckgebiete auf. Mit anderen Worten: Es gibt regnerische, milde Winter und trockene, heiße Sommer, geringe jährliche Niederschlagsmengen und lange Sonnenscheinperioden während des gesamten Jahres, insbesondere in der warmen Jahreszeit. Was die Niederschlagsmenge angeht, so gibt es in dem Teil des Landes, in dem „Κασέρι / Kasseri“ erzeugt wird, sowohl eine Trocken- als auch eine Regenzeit. Die Dauer dieser Trocken- bzw. Regenzeit variiert je nach Breitengrad und Höhenlage. Die Trockenzeit beginnt am Ende des Frühjahrs und dauert bis zum Herbst. Sie wird manchmal bei Stürmen durch Regen unterbrochen. Die Regenzeit dauert vom Herbst bis zum Ende des Frühjahrs. In Griechenland gibt es nur wenige bewölkte Tage und Tage ohne Sonnenschein sind selten. Die durchschnittliche Anzahl bewölkter Tage im Jahr liegt zwischen 30 und 90. Die Sonnenscheindauer in Griechenland ist im Allgemeinen hoch. Der Jahresdurchschnitt liegt somit zwischen 2 300 und 3 100 Stunden.

Die natürliche Flora Griechenlands umfasst etwa 6 000 Arten, von denen 15 % oder sogar 20 % endemisch sind. Angesichts der Größe des Landes ist diese Zahl außergewöhnlich hoch. In Europa nimmt Griechenland unter allen Ländern den ersten Platz ein und liegt an zweiter Stelle nach der iberischen Halbinsel. Die Zahl von 6 000 Pflanzenarten in Griechenland ist im Vergleich zu den 20 000 Arten im gesamten Mittelmeerraum – von Südeuropa bis Nordafrika mit einem Teil Westasiens – bemerkenswert. Die endemischen Pflanzenarten gedeihen vor allem in isolierten Lebensräumen wie der Halbinsel Athos, dem Olymp und Gebieten der Ägäis.

Für Schafe und Ziegen sind Hülsenfrüchte und Gräser die idealen Weidepflanzen.

Die Schafe, die in Griechenland gehalten werden, haben zwar größtenteils einen gemeinsamen genetischen Hintergrund, weisen jedoch aufgrund der besonderen Bedingungen im jeweiligen Haltungsgebiet unterschiedliche Merkmale auf. Es handelt sich um kleinwüchsige Tiere, die an die schwierigen geophysikalischen und klimatischen Gegebenheiten des Landes angepasst sind und mit einer jährlichen Milchproduktion von 80 bis 120 l zwar nur eine geringe Milchmenge, dafür jedoch eine Milch von hervorragender Qualität erzeugen. Zu dieser hohen Qualität tragen sowohl die Art der Haltung als auch die Vielfalt der Flora der Region wesentlich bei. Bei den Schafen in den Gebieten, in denen „Κασέρι / Kasseri" erzeugt wird, handelt es sich vorwiegend um Zackelschafe (*Ovis Aries* L.). Abgesehen von den einheimischen Schafrassen werden jedoch auch Tiere fremder Rassen bzw. aus Kreuzungen mit einheimischen Schafen gehalten, deren Milch nicht so hochwertig ist und in erster Linie für den Eigenverbrauch oder die Zubereitung von Joghurt verwendet wird.

Die überwiegende Mehrheit der Ziegenpopulation – ca. 80 % – umfasst heimische Ziegenrassen, während es sich bei ca. 14 % um Kreuzungen mit verschiedenen fremden Rassen und bei ca. 6 % um Ziegen der Saanen-Rasse handelt. Die heimische Ziege weist farbliche Unterschiede auf und zeichnet sich durch die Merkmale von Landrassen, wie z. B. durch Kleinwüchsigkeit, begrenzte Fruchtbarkeit, eine geringe Milchleistung und eine kräftige Konstitution aus. Die jährliche Milcherzeugung liegt bei Ziegen in Berggebieten zwischen 50 und 100 l und bei Ziegen im Flachland zwischen 120 und 150 l. In den Berg- und Hügelgebieten werden die Ziegen ausschließlich im Freiland gehalten. Im Flachland, wo die Kreuzungen bzw. fremden Rassen gehalten werden, herrscht ganzjährige oder vorübergehende Stallhaltung vor. Die Haltung der Schafe und Ziegen erfolgt hauptsächlich auf Weideflächen mit eher geringer Weidekapazität, aber besonders reicher Flora, sowie auf Hochweiden, auf die die Tiere in der Sommersaison getrieben werden.

Zu den Hauptmerkmalen der Schaf- und Ziegenzucht in diesem Gebiet zählen folgende: die große Anzahl von Betrieben und die geringe Anzahl von Tieren pro Betrieb; die einheimischen Schaf- und Ziegenrassen, die gut an die schwierigen geophysikalischen und klimatischen Bedingungen angepasst sind, jedoch nur geringe Milcherträge liefern; und die Verbreitung der extensiven Schaf- und Ziegenhaltung vor allem in Berg- und Hügelgebieten.

Was die Qualität der Rohstoffe betrifft, so unterscheiden sich Schafs- und Ziegenmilch sowohl in der chemischen Zusammensetzung als auch in den Eigenschaften für die Käseherstellung erheblich von Kuhmilch. Dieser Unterschied ist bei den in Griechenland vorherrschenden lokalen, einheimischen und ertragsschwachen Rassen noch deutlicher. Aufgrund der besonderen klimatischen Bedingungen und der geophysikalischen Beschaffenheit der Vegetation zeichnen sich diese Rassen durch die Erzeugung von Milch mit besonders hohem Feststoffgehalt und einem sehr reichhaltigen Aroma aus.

Im Allgemeinen weisen Schafs- und Ziegenmilch im Vergleich zu Kuhmilch einen höheren Eiweiß-, Fett- und Trockenmassegehalt auf. Diese beeinflussen den Ertrag und die Eigenschaften des Käses. Abgesehen von den quantitativen Unterschieden gibt es jedoch auch qualitative Unterschiede zwischen den Milcharten, die sich auf den Ertrag bei der Käseherstellung sowie auf die mechanischen, physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften von „Κασέρι / Kasseri" auswirken. Die wichtigsten Unterschiede sind die folgenden:

a) Schafs- und Ziegenmilch enthalten keine Carotine. Daher hat der aus dieser Milch hergestellte Käsebruch eine natürliche weiße Farbe, im Gegensatz zum Käsebruch aus Kuhmilch, der eine gelbliche Farbe hat.

b) Auch bei den Kaseinfraktionen gibt es quantitative und qualitative Unterschiede, weshalb sich die Hydrolyseprodukte unterscheiden. Diese Produkte sind zusammen mit freien Fettsäuren maßgeblich für die geschmacklichen Eigenschaften des Käses verantwortlich.

c) Die elektrophoretische Mobilität von Alpha-S1-Kasein in den drei Milcharten ist von besonderem Interesse. Es handelt sich um eine Eigenschaft, mit der Verfälschungen mit anderen Milchsorten nachgewiesen werden können.

Diese Unterschiede in der chemischen Zusammensetzung der Milch wirken sich auf die physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften von „Κασέρι / Kasseri" aus.

Für die Herstellung des hochwertigen Käses wird – wie schon in der Vergangenheit – Schafsmilch oder eine Mischung aus Schafsmilch mit etwas Ziegenmilch verwendet. Diese Milch stammte früher von Tieren, die meist in den Bergen des Pindos und des Olymps gehalten wurden. In diesen Gebirgszügen gab es lediglich ein rudimentäres oder gar kein Straßennetz. Dementsprechend war es schwierig, die Milch abzuholen und zu transportieren. Eine Lösung wurde gefunden, indem die Milch vor Ort geronnen und das geronnene Produkt in regelmäßig in Fässern abtransportiert wurde. Dadurch wurde die Menge des beförderten Erzeugnisses reduziert, während der erzeugte Käsebruch zur Herstellung eines hochwertigen Produkts verwendet wurde. Unter diesen Bedingungen wurde ein faserige Käsesorte entwickelt. Die Technik der Herstellung wurde langsam, aber stetig bis zu ihrer heutigen Form weiterentwickelt. Die Aspekte der traditionellen Technik, durch die die angenehmen organoleptischen Eigenschaften des Käses entstehen, wurden jedoch stets respektiert.

„Κασέρι / Kasseri“ ist ein vorrangig als Tischkäse angerichteter Schnittkäse mit angenehmem Geschmack und Aroma. Seine Qualitätsmerkmale sind in erster Linie auf die Qualität der verwendeten Rohstoffe und die Technik der Käseherstellung zurückzuführen. Erlesene Käsesorten, unter denen „Κασέρι / Kasseri“ einen besonderen Ruf genießt, sind das Ergebnis der Qualität dieser Milch und der Erfahrung der Käsehersteller.

Die wichtigsten Faktoren bei der Herstellung von traditionellem „Κασέρι / Kasseri“ sind die folgenden: die Verwendung von roher Schafsmilch oder Mischungen aus Schafsmilch mit einem geringen Anteil an Ziegenmilch, der 20 GHT nicht überschreitet; und die biologische Säuerung des Käsebruchs in dem gewünschten Umfang.

Seit jeher waren Schafe und Ziegen die wichtigsten, wenn nicht sogar die einzigen Milchlieferanten in Griechenland. Die Entwicklung der Schaf- und Ziegenhaltung in Griechenland ist im Allgemeinen auf geophysikalische und klimatische Bedingungen zurückzuführen, die die Rinderhaltung erschweren würden. Die große gebirgige Fläche und die warmen und trockenen klimatischen Bedingungen begünstigen die natürliche Vegetation nur in bestimmten, relativ kurzen Zeiträumen im Jahr. Dies sind die wichtigsten und entscheidenden Faktoren. Das Ergebnis war die Entwicklung von Schaf- und Ziegenrassen, die über eine kräftige Konstitution verfügen und an die schwierigen Gegebenheiten angepasst sind, jedoch eine geringe Milchleistung aufweisen. Die Anpassung an die natürlichen Bedingungen und die Nutzung der Weideflächen mit ihrer vielfältigen Flora, die aufgrund der Anzahl ihrer endemischen Pflanzen einzigartig ist, führen dazu, dass die erzeugte Milch eine besonders vielseitige chemische Zusammensetzung aufweist und sich gleichzeitig durch außerordentliche organoleptische Eigenschaften auszeichnet.

Ein wichtiges Merkmal der Flora der Weiden in den Berg- und Hügelgebieten in Griechenland ist, dass dort keine Pestizide, Herbizide, Unkrautvernichtungsmittel, Insektizide usw. eingesetzt werden. Darüber hinaus ist die Konzentration von Blei und anderen Schadstoffen besonders gering, da es in diesen Gebieten keine Hauptverkehrsstraßen gibt. Da solche Stoffe in der Umwelt und der Vegetation, die dem Futter der Schafe und Ziegen in den Berg- und Hügelgebieten ausschließlich zugrunde liegt, nicht auftreten, sind die dort erzeugte Milch und der dort hergestellte Käse kaum oder gar nicht verunreinigt. Das Gegenteil ist bei der Milch von Tieren der Fall, die mit angebauten Futtermitteln gefüttert werden.

Die Qualität der Rohstoffe, die Erzeugungsbedingungen für ihre Verarbeitung zu Käse sowie das Know-how und die langjährige Erfahrung der Käsehersteller gewährleisten die Voraussetzungen für die Herstellung eines einzigartigen Erzeugnisses. Seine hohe Qualität machte den Käse früher wie heute bei den griechischen Verbrauchern besonders beliebt. Auch im Ausland ist „Κασέρι/Kasseri“ vor Kurzem bekannt geworden und

gehört zu den beliebtesten Käsesorten Griechenlands. Seine Geschichte und Traditionen reichen in Griechenland viele Jahrzehnte zurück. Das Erzeugnis ist weitverbreitet und der Pro-Kopf-Verbrauch ist hoch. Es wird seit mehr als 100 Jahren in verschiedenen Teilen des Landes hergestellt, wobei die Technik ständig weiterentwickelt wird, um sie an die vorherrschenden Bedingungen anzupassen. Die grundlegenden Aspekte der traditionellen Technik wurden jedoch stets gewahrt.

Es gibt zahlreiche Belege dafür, dass die Schaf- und Ziegenhaltung seit der Antike eine wichtige Rolle spielte. Im alten Griechenland galt Milch als heiliges Nahrungsmittel, da Zeus mit der Milch der Ziege Amaltheia aufgezogen worden war. Hermes, einer der zwölf Götter des griechischen Pantheons, gilt als Hirtengott. Er wurde „Krioforos“, „Milosos“ (Beschützer der Schafe) und „Tyreftir“" (Spender von Käse, Käsehersteller) genannt. Der griechischen Mythologie zufolge hatten die Götter des Olymps den Menschen mit der Kunst der Käseherstellung ein wertvolles Geschenk gemacht. Auch Homer beschreibt in der Odyssee (IX, 218-250) wie der Kyklop Polyphem Käse aus Schafs- und Ziegenmilch herstellt.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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