Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/192

12.1.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/192)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Κασέρι / Kasseri»

Αριθ. αναφ. ΕΕ: PDO-GR-0440-AM01 — 13.10.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Κασέρι / Kasseri»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ελλάδα

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Όνομα

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Όλες οι τροποποιήσεις που εισάγονται στην κοινοποίηση συνιστούν συνήθη τροποποίηση των προδιαγραφών του προϊόντος «Κασέρι / Kasseri», καθώς δεν μπορούν να θεωρηθούν ενωσιακή τροποποίηση, διότι δεν εμπίπτουν σε καμία από τις περιπτώσεις του άρθρου 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143. Δηλαδή, δεν συνεπάγονται: αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας· ή κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή· ή περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Περιγραφή του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποιείται το κεφάλαιο 2 «Περιγραφή του προϊόντος» των Προδιαγραφών και συγκεκριμένα στην παράγραφο των βασικών χαρακτηριστικών του τυριού «Κασέρι / Kasseri» η φράση: «Σχήμα: α) Κυλινδρικό /Διαστάσεις: διάμετρος 25 έως 30 cm, ύψος 7-10 cm» αντικαθίσταται με τη φράση «Σχήμα: α) Κυλινδρικό /Διαστάσεις: διάμετρος έως 30 cm, ύψος 7-10 cm».

Ο λόγος για τον οποίο απαιτείται η εν λόγω τροποποίηση είναι ότι η διαδικασία της τυποποίησης σε κυλινδρικό σχήμα σε διαφορετικά μεγέθη (κεφάλια με διάμετρο μικρότερη από 30 cm) διευκολύνει την διάθεση του προϊόντος καθώς επιτρέπει την πώλησή του σε περισσότερους καταναλωτές οι οποίοι ενδιαφέρονται να προμηθευτούν το τυρί «Κασέρι / Kasseri» σε μικρότερες ποσότητες και ως εκ τούτου αυξάνει την εμπορικότητα του προϊόντος.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Απόδειξη καταγωγής

Περιγραφή

Το κεφάλαιο 4 των Προδιαγραφών συμπληρώνεται με τις διαδικασίες που πρέπει να τηρούνται για την απόδειξη της καταγωγής. Με την αιτούμενη τροποποίηση δεν επέρχεται κάποια ουσιώδης αλλαγή στις Προδιαγραφές, αλλά αυτές επικαιροποιούνται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Προστίθεται στις προδιαγραφές ότι για την τήρηση της ιχνηλασιμότητας οι επιχειρήσεις είναι σε θέση να προσδιορίσουν: α) τον προμηθευτή, την ποσότητα και την προέλευση όλων των παρτίδων πρώτης ύλης ή/και των προϊόντων που προμηθεύονται· β) τον αποδέκτη, την ποσότητα και τον προορισμό των προϊόντων που προμηθεύουν· γ) τη σχέση μεταξύ κάθε παρτίδας εισροών που αναφέρεται στο στοιχείο α) και κάθε παρτίδας εκροών που αναφέρεται στο στοιχείο β) της παρούσας παραγράφου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΛΛΟ: ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΕΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Περιγραφή

Διοικητικές αλλαγές στην γεωγραφική περιοχή:

Σκοπός της επικαιροποίησης αυτής είναι η αποτύπωση στις προδιαγραφές της οριοθετημένης ζώνης με την ισχύουσα διοικητική διαίρεση (Καλλικράτης), καθώς έχουν επέλθει διοικητικές μεταρρυθμίσεις στην Ελλάδα από την περίοδο που έγινε η αρχική καταχώριση της ονομασίας, χωρίς ωστόσο να αλλάζει η οριοθετημένη ζώνη.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΛΛΟ: ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΕΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Περιγραφή

Φορείς ελέγχου

Επικαιροποιείται το συγκεκριμένο σημείο των προδιαγραφών προϊόντος σύμφωνα με το ισχύον θεσμικό πλαίσιο και προστίθεται η αρμόδια αρχή ελέγχου που είναι πλέον ο ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ και οι κατά τόπους αρμόδιες υπηρεσίες.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΛΛΟ: ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΕΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Περιγραφή

Στατιστικά στοιχεία

Στις Προδιαγραφές του προϊόντος, στο κεφάλαιο του Δεσμού, στην ενότητα «Ζωικό κεφάλαιο», παρουσιάζονται επικαιροποιημένα στοιχεία του έτους 2016 για την κατανομή του πληθυσμού των αρμεχθέντων προβάτων και κατσικιών, ανά τύπο εκτροφής, στην οριοθετημένη ζώνη παραγωγής του προϊόντος, αντί των στοιχείων της αρχικής προδιαγραφής που αφορούσαν το έτος 1991. Επίσης, παρουσιάζονται επικαιροποιημένα στατιστικά στοιχεία του έτους 2021 για την κατανομή της παραγωγής πρόβειου και κατσικίσιου γάλακτος στην οριοθετημένη ζώνη παραγωγής του προϊόντος, αντί των στοιχείων της αρχικής προδιαγραφής που αφορούσαν το έτος 1991. Ο λόγος για την υπόψη αιτούμενη τροποποίηση είναι η απόδοση επικαιροποιημένων στατιστικών στοιχείων στην προδιαγραφή.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Κασέρι / Kasseri»

Αριθ. αναφ. ΕΕ: PDO-GR-0440-AM01 — 13.10.2025

1. **Ονομασία(ες)**

«Κασέρι / Kasseri»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ελλάδα

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

0406 - Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Κασέρι / Kasseri» είναι ημίσκληρο, κυρίως επιτραπέζιο τυρί, με ευχάριστη γεύση και άρωμα. Παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο ή μίγματα αυτού με κατσικίσιο σε αναλογία του τελευταίου όχι μεγαλύτερη του 20 % κατά βάρος.

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «Κασέρι / Kasseri» είναι:

Χημική σύσταση

— μέγιστη υγρασία: 45 %.

— ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40 %.

Δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Τύπος τυριού:

Συνεκτικότητα: ημίσκληρο έως-σκληρό· με συμπαγή μάζα.

Σχήμα:

α) Κυλινδρικό
Διαστάσεις: διάμετρος έως 30 cm, ύψος 7-10 cm.

β) Παραλληλεπίπεδο

Βάρη: διάφορα

Επιδερμίδα:

— Συνεκτικότητα: ημίσκληρη, συνεκτική, συνήθως καλυμμένη είτε με παραφίνη είτε με άλλες επιτρεπόμενες για τρόφιμα ύλες.

— Εμφάνιση: λεπτή.

Χρώμα: λευκοκίτρινο.

Μάζα τυριού:

— Υφή: ημίσκληρη, συνεκτική.

— Χρώμα: λευκοκίτρινο.

— Οπές: ελάχιστες έως καθόλου (συνήθως χωρίς οπές}

Κατανομή: σε όλη τη μάζα.

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Είναι κυρίως επιτραπέζιο τυρί, με ευχάριστη γεύση και πλούσιο άρωμα. Ωριμάζει για τρείς τουλάχιστον μήνες.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Το γάλα που χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «Κασέρι / Kasseri» πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την οριοθετημένη ζώνη.

1. Το γάλα που χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «Κασέρι / Kasseri» πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

   α) Το «Κασέρι / Kasseri» παράγεται κατά κανόνα από πρόβειο γάλα. Σε περίπτωση ανάμειξής του με γίδινο γάλα, το τελευταίο δεν μπορεί να υπερβαίνει το 20 % κατά βάρος.

   β) Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6 % κατά βάρος.

   γ) Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη. Το γάλα, μέχρι την πήξη, διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία.

   δ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού «Κασέρι / Kasseri» και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

   ε) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

   στ) Το γάλα πρέπει να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή του τυριού «Κασέρι / Kasseri» από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων παραπάνω. Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «Κασέρι / Kasseri» γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή τυριού «Κασέρι / Kasseri» προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20g / 100kg γάλακτος.

Η διατροφή των ζώων στηρίζεται κυρίως στη βόσκηση βοσκοτόπων χαμηλής μάλλον βοσκοϊκανότητας, αλλά με ιδιαίτερα πλούσια χλωρίδα, μοναδική για τον αριθμό των ειδών ενδημικής βλάστησης. Τα αιγοπρόβατα εκτρέφονται κατά κύριο λόγο σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές και διατρέφονται κατά κύριο λόγο με βόσκηση. Τα κοπάδια μετακινούνται κατά την θερμή περίοδο σε βοσκοτόπους ορεινών περιοχών.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παρασκευή, η ωρίμανση και η αρχική συσκευασία του τυριού «Κασέρι / Kasseri» γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

-

4.6. *Ειδικοί κανόνες επισήμανσης του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Προκειμένου να εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του τελικού προϊόντος στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «Κασέρι / Kasseri» αναγράφονται υποχρεωτικά τα ακόλουθα στοιχεία ελέγχου:

1. Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΚΑ
2. Ο αύξων αριθμός του μέσου συσκευασίας.
3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΚΑ -1650-20.12.94).

Σε περίπτωση υποσυσκευασίας του τυριού «Κασέρι / Kasseri», αναγράφονται σε αυτήν τα στοιχεία που αναφέρονται στην συσκευασία από την οποία αυτή προέρχεται. Ο υποσυσκευαστής δύναται να αντικαθιστά τον αύξοντα αριθμό συσκευασίας με τον αύξοντα αριθμό υποσυσκευασίας. Επιπλέον, στην υποσυσκευασία αναγράφονται η ημερομηνία υποσυσκευασίας καθώς και τα στοιχεία της επιχείρησης που την πραγματοποιεί.

Οι ενδείξεις που αναγράφονται υποχρεωτικά στα μέσα συσκευασίας θα πρέπει να ελέγχονται από την αρμόδια αρχή ελέγχου.

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η γεωγραφική ζώνη στην οποία παράγεται το τυρί «Κασέρι / Kasseri» περιλαμβάνει:

— από την Περιφέρεια Θεσσαλίας: τις Περιφερειακές Ενότητες Καρδίτσας, Λάρισας, Τρικάλων και Μαγνησίας,

— το σύνολο της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας.

— το σύνολο της Περιφέρειας Δυτικής Μακεδονίας,

— από την Περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας-Θράκης: τις Περιφερειακές Ενότητες Δράμας, Καβάλας και Ξάνθης και

— από την Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου την Περιφερειακή Ενότητα Λέσβου.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

Ο δεσμός του προϊόντος με την οριοθετημένη ζώνη βασίζεται κατά κύριο λόγο στην ποιότητα της πρώτης ύλης που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του, αμιγές πρόβειο γάλα ή μείγμα πρόβειου και κατσικίσιου και στην εφαρμοζόμενη τεχνολογία παρασκευής.

Τα 2/3, περίπου, της επιφάνειας της χώρας είναι ορεινές (ύψος μεγαλύτερο των 200 m) και μόνο το 1/3 είναι πεδινές ή ημιορεινές (λόφοι ύψους έως 200 m). Οι βοσκότοποι συνιστούν περισσότερο από το μισό της έκτασης της χώρας. Η Ελλάδα γενικά ανήκει στο μεσογειακό τύπο κλίματος. Αυτός εμφανίζει τα χαρακτηριστικά του κλίματος των εύκρατων περιοχών κατά το χειμώνα και τα χαρακτηριστικά των υποτροπικών περιοχών των υψηλών πιέσεων κατά το θέρος, δηλαδή βροχερή χειμερινή και ξηρή θερινή περίοδο, μικρό ετήσιο ύψος βροχής, ήπιο χειμώνα θερμό θέρος και μεγάλη διάρκεια ηλιοφάνειας καθ' όλο το έτος και ιδιαίτερα κατά τη θερμή περίοδο του έτους. Από ομβρομετρική άποψη, το τμήμα της χώρας στο οποίο παράγεται το «Κασέρι / Kasseri», παρουσιάζει μια ξηρή και μια υγρή περίοδο, η διάρκεια των οποίων ποικίλει ανάλογα με το γεωγραφικό πλάτος και το ύψος. Η ξηρή εποχή, αρχίζει από το τέλος της άνοιξης και φθάνει μέχρι το φθινόπωρο. Αυτή καμιά φορά διακόπτεται από βροχές που έχουν τη μορφή καταιγίδας. Η υγρή εποχή αρχίζει από το φθινόπωρο και φθάνει μέχρι το τέλος της άνοιξης. Στην Ελλάδα, οι νεφοσκεπείς και ιδιαίτερα οι ανήλιες ημέρες είναι ελάχιστες. Ο μέσος ετήσιος αριθμός νεφοσκεπών ημερών κυμαίνεται μεταξύ 30 και 90. Η ηλιοφάνεια στον ελληνικό χώρο είναι γενικά μεγάλη. Έτσι, η μέση ετήσια τιμή της κυμαίνεται μεταξύ 2.300 και 3.100 ωρών.

Η φυσική χλωρίδα της Ελλάδας αποτελείται περίπου από 6.000 είδη εκ των οποίων το 15 % - και κατ' άλλους το 20 % - είναι ενδημικό. Λαμβάνοντας υπ' όψη την έκταση της χώρας ο αριθμός αυτός είναι εξαιρετικά μεγάλος. Στην Ευρώπη καταλαμβάνει την πρώτη θέση μεταξύ όλων των κρατών και τη δεύτερη θέση μετά την Ισπανική χερσόνησο. Ο αριθμός των 6.000 ειδών της Ελλάδας εντυπωσιάζει αν συγκριθεί με τα 20.000 είδη που υπάρχουν συνολικά στην περιοχή της Μεσογείου (Ν. Ευρώπη - Β. Αφρική και τμήμα της Δ. Ασίας). Ο ενδημισμός της χλωρίδας στη χώρα ευνοήθηκε κυρίως σε απομονωμένους βιότοπους όπως είναι η χερσόνησος του Άθω, ο Όλυμπος και οι περιοχές του Αιγαίου.

Στα αιγοπρόβατα, τα πιο αρεστά νομευτικά είδη ανήκουν σε αυτοφυή αγρωστώδη και ψυχανθή.

Τα πρόβατα που εκτρέφονται στην Ελλάδα, έχουν στο μεγαλύτερο ποσοστό τους κοινό γενετικό υπόβαθρο, αλλά εμφανίζουν διαφοροποιήσεις στα χαρακτηριστικά τους αναλόγως των ιδιαιτέρων συνθηκών της περιοχής εκτροφής τους. Είναι ζώα μικρού μεγέθους, προσαρμοσμένα στις δύσκολες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες της χώρας με μικρή γαλακτοπαραγωγή, 80 - 120 κιλά ετησίως, αλλά με εκλεκτής ποιότητας γάλα. Στο τελευταίο συντελεί ουσιαστικά ο τρόπος εκτροφής και η ποικιλία της χλωρίδας της ελληνικής υπαίθρου. Στην πλειονότητα τους, τα πρόβατα στις περιοχές όπου παράγουν το τυρί «Κασέρι / Kasseri» προέρχονται από τη φυλή Zackel (*Ovis Aries* L.). Πέραν των εγχώριων φυλών προβάτων εκτρέφονται και ζώα ξένων φυλών διασταυρώσεις τους με το εγχώριο πρόβατο, το γάλα των οποίων όμως έχει ασθενέστερη σύσταση και χρησιμοποιείται κατά κύριο λόγο για αυτοκατανάλωση ή Παρασκευή γιαούρτης.

Σε ότι αφορά τις κατσίκες, η μεγάλη πλειονότητα του πληθυσμού τους, περίπου 80 %, είναι ντόπιες φυλές, το 14 % περίπου αποτελείται από βελτιωμένα ζώα που έχουν διασταυρωθεί με διάφορες ξένες φυλές, ενώ 6 % περίπου ανήκει στη φυλή Saanen. Η ντόπια κατσίκα παρουσιάζει παραλλακτικότητα ως προς το χρωματισμό και χαρακτηριστικά αβελτίωτου ζώου, όπως μικρό μέγεθος, μικρή πολυδυμία, μικρή γαλακτοπαραγωγή και ισχυρή ιδιοσυστασία. Η ετήσια γαλακτοπαραγωγή κυμαίνεται μεταξύ 50-100 κιλά γάλα για τα ζώα ορεινών περιοχών και 120-150 για τα ζώα πεδινών περιοχών. Στις ορεινές και ημιορεινές περιοχές η εκτροφή της ντόπιας κατσίκας γίνεται αποκλειστικά με ελεύθερη βόσκηση. Στις πεδινές περιοχές, όπου διατηρούνται οι βελτιωμένες ή ξενικές φυλές, επικρατεί η οικόσιτη ή ημιοικόσιτη εκτροφή. Η διατροφή των προβάτων και των αιγών στηρίζεται κυρίως στη βλάστηση βοσκοτόπων χαμηλής μάλλον βοσκοϊκανότητας αλλά με ιδιαιτέρα πλούσια χλωρίδα και η μετακίνηση των κοπαδιών κατά τη θερμή περίοδο σε βοσκότοπους ορεινών περιοχών.

Βασικά χαρακτηριστικά της αιγοπροβατοτροφίας της περιοχής είναι ο μεγάλος αριθμός κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων και μικρός αριθμός ζώων ανά εκμετάλλευση, οι αβελτίωτες φυλές προβάτων και κατσικιών, με καλή προσαρμογή στις δύσκολες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν, αλλά με μικρές αποδόσεις σε γάλα, η επικράτηση του εκτατικού συστήματος εκτροφής των αιγοπροβάτων κατά κύριο λόγο σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές.

Όσον αφορά την ποιότητα της πρώτης ύλης, το πρόβειο και το κατσικίσιο γάλα διαφέρουν σημαντικά από το αγελαδινό, τόσο στη χημική σύσταση όσο και στις τυροκομικές ιδιότητες. Η διαφοροποίηση αυτή γίνεται ακόμα εντονότερη στην περίπτωση εγχώριων, μη βελτιωμένων και με χαμηλές αποδόσεις φυλών που επικρατούν στην Ελλάδα, οι οποίες λόγω των ιδιότυπων συνθηκών του κλίματος, του γεωφυσικού χαρακτήρα και της χλωρίδας, χαρακτηρίζονται από παραγωγή γάλακτος με ιδιαίτερα αυξημένα στερεά συστατικά και πολύ πλούσιο άρωμα.

Γενικά, το πρόβειο και το κατσικίσιο γάλα χαρακτηρίζονται, σε σχέση με το αγελαδινό, από αυξημένη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, λίπος και ξηρά ουσία, γεγονός που επηρεάζει την απόδοση και τις ιδιότητες του τυριού. Εκτός όμως από τις ποσοτικές διαφορές, υπάρχουν και ποιοτικές, μεταξύ των ειδών γάλακτος που επηρεάζουν την απόδοση σε τυρί αλλά και τις μηχανικές ιδιότητες, τις φυσικοχημικές και οργανοληπτικές ιδιότητες του τυριού «Κασέρι / Kasseri». Οι σημαντικότερες διαφορές είναι οι εξής:

α) Στο πρόβειο και στο κατσικίσιο γάλα δεν υπάρχουν καροτένια, με αποτέλεσμα το πήγμα που παράγεται από αυτά να έχει φυσικό λευκό χρώμα, σε αντίθεση με το πήγμα που παράγεται από αγελαδινό γάλα, το οποίο έχει κιτρινωπό.

β) Διαφορές, ποιοτικές και ποσοτικές, υπάρχουν και στα κλάσματα των καζεϊνών, με συνέπεια τα προϊόντα υδρόλυσής τους να διαφέρουν. Τα τελευταία, μαζί με τα ελεύθερα λιπαρά οξέα διαμορφώνουν κατά κύριο λόγο τα γευστικά χαρακτηριστικά του τυριού.

γ) Ενδιαφέρον παρουσιάζει η διαφορετική ηλεκτροφορητική κινητικότητα της as1- καζεΐνης των τριών ειδών γάλακτος ιδιότητα που επιτρέπει την ανίχνευση τυχόν νοθείας του της με τα άλλα.

Οι διαφορές αυτές στη χημική σύσταση του γάλακτος έχουν επίδραση στα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τυριού «Κασέρι / Kasseri».

Για την παρασκευή καλής ποιότητας του τυριού «Κασέρι / Kasseri» χρησιμοποιούνταν, όπως και σήμερα, πρόβειο γάλα ή μίγματα του με λίγο κατσικίσιο που έδιδαν ζώα τα οποία διατηρούνταν κατά κύριο λόγο στον ορεινό όγκο της Πίνδου και του Ολύμπου. Στις οροσειρές αυτές το οδικό δίκτυο ήταν υποτυπώδες ή και ανύπαρκτο και κατά συνέπεια η συγκέντρωση και μεταφορά του γάλακτος δύσκολη. Την κατάσταση διευκόλυνε η πήξη του γάλακτος επιτόπου και η μεταφορά του πήγματος στις κασερίες, κατά διαστήματα. Έτσι και ο όγκος του μεταφερόμενου προϊόντος μειωνόταν αλλά και το πήγμα που δημιουργούνταν αξιοποιούνταν για την παρασκευή ενός προϊόντος καλής ποιότητας. Στις συνθήκες αυτές διαμορφώθηκε ένας τύπος τυριού, το κασέρι τύπου Pasta-filata, η τεχνολογία παρασκευής του οποίου εξελίχθηκε σιγά-σιγά στη σημερινή της μορφή με σεβασμό όμως πάντοτε στα στοιχεία εκείνα της παραδοσιακής τεχνολογίας που εξασφαλίζουν τα ευχάριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τυριού.

Το «Κασέρι / Kasseri» είναι ημίσκληρο, επιτραπέζιο τυρί, με ευχάριστη γεύση και άρωμα. Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του οφείλονται κατά κύριο λόγο στην ποιότητα της πρώτης ύλης που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του και στην εφαρμοζόμενη τεχνολογία. Η ποιότητα του γάλακτος συνδυασμένη με την εμπειρία των τυροκόμων έχει σαν καρπούς μία σειρά εκλεκτών τυριών, μεταξύ των οποίων ξεχωριστή θέση κατέχει το «Κασέρι / Kasseri».

Τα πιο σημαντικά στοιχεία της παραγωγής του παραδοσιακού τυριού «Κασέρι / Kasseri» είναι η τυροκόμηση νωπού, πρόβειου γάλακτος ή μιγμάτων του με μικρή ποσότητα κατσικίσιου που το τελευταίο να μην ξεπερνά το 20 % κατά βάρος και η βιολογική οξίνιση του πήγματός του μέχρι τον επιθυμητό κάθε φορά βαθμό.

Η αιγοπροβατοτροφία αποτέλεσε για την Ελλάδα, από πολύ νωρίς, την κυρίαρχη, αν όχι την αποκλειστική μορφή γαλακτοπαραγωγού κτηνοτροφίας. Η ανάπτυξη της αιγοπροβατοτροφίας στην Ελλάδα γενικότερα, αποδίδεται στις δύσκολες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες για την ανάπτυξη της αγελαδοτροφίας Το μεγάλο ποσοστό των ορεινών εκτάσεων και οι ξηροθερμικές συνθήκες του κλίματος, που ευνοούν τη φυσική βλάστηση κατά ορισμένες μόνο περιόδους του έτους, μικρής σχετικά διάρκειας, απετέλεσαν τους κύριους και καθοριστικούς παράγοντες. Σαν αποτέλεσμα ήταν η ανάπτυξη φυλών αιγοπροβάτων με ισχυρή ιδιοσυστασία και προσαρμοστικότητα στις δύσκολες αυτές συνθήκες. Οι φυλές αυτές, προσαρμοσμένες στις φυσικές συνθήκες και αξιοποιώντας βοσκότοπους με εκπληκτική ποικιλία χλωρίδας, μοναδική για τον αριθμό των ειδών ενδημικής βλάστησης, χαρακτηρίζονται για τη χαμηλή γαλακτοπαραγωγή τους αλλά και για το γάλα ιδιαίτερα πλούσιας χημικής σύστασης και εξαιρετικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων.

Σημαντικό χαρακτηριστικό της χλωρίδας των ορεινών και ημιορεινών βοσκοτόπων της Ελλάδας είναι η απουσία από αυτή φυτοφαρμάκων, παρασιτοκτόνων, ζιζανιοκτόνων, εντομοκτόνων κ.α. γεωργικών φαρμάκων ενώ η συγκέντρωση μολύβδου και άλλων ρυπαντών είναι ιδιαίτερα χαμηλή, εξ' αιτίας της έλλειψης μεγάλων οδικών αρτηριών στις περιοχές αυτές. Σαν συνέπεια της μη ύπαρξης τέτοιων ουσιών στο περιβάλλον και στη χλωρίδα, από την οποία διατρέφονται σχεδόν αποκλειστικά στις ορεινές και στις ημιορεινές περιοχές της χώρας τα αιγοπρόβατα, είναι το γάλα και το τυρί που παράγεται από αυτό να έχει μηδαμινή επιμόλυνση σε αντίθεση με ότι συμβαίνει με το γάλα ζώων που διατρέφονται με καλλιεργημένες ζωοτροφές.

Η ποιότητα της πρώτης ύλης, οι συνθήκες παραγωγής και μετατροπής της σε τυρί και η δεξιοτεχνία και μακρόχρονη εμπειρία των τυροκόμων της περιοχής, εξασφαλίζουν τις προϋποθέσεις για την παραγωγή ενός μοναδικού προϊόντος, με υψηλή ποιότητα, που εκτιμήθηκε ιδιαίτερα και εκτιμάται και σήμερα από το καταναλωτικό κοινό της χώρας, το οποίο ήδη άρχισε να γίνεται γνωστό και στο εξωτερικό.

Το «Κασέρι / Kasseri» είναι ένα από τα πιο δημοφιλή τυριά της χώρας και έχει ιστορία πολλών δεκαετιών στη χώρα και τις παραδόσεις της. Είναι προϊόν ευρείας λαϊκής κατανάλωσης και εμφανίζει μεγάλη κατά κεφαλή κατανάλωση και παρασκευάζεται σε περιοχές της χώρας για περισσότερο από 100 χρόνια, με τεχνολογία που εξελίσσεται συνεχώς ώστε να προσαρμόζεται στις επικρατούσες κάθε φορά συνθήκες, με σεβασμό όμως πάντοτε στα βασικά σημεία της παραδοσιακής τεχνολογίας.

Αναφορές που πιστοποιούν τη σημασία της εκτροφής προβάτων και αιγών υπάρχουν πολλές, από παλαιοτάτων χρόνων. Οι αρχαίοι Έλληνες θεωρούσαν το γάλα ιερή τροφή, γιατί ο Δίας τράφηκε με το γάλα της κατσίκας Αμάλθειας. Ο Ερμής, Θεός του αρχαίου ελληνικού δωδεκάθεου, κατατάσσεται μεταξύ των ποιμενικών θεοτήτων, και αποκαλείτο «Κριοφόρος», «Μηλλοσός» (προστάτης των προβάτων) και «Τυρευτήρ» (=δοτήρ του τυρού, ο κατασκευάζων τυρί). Σύμφωνα με την ελληνική μυθολογία, η τέχνη της τυροκομίας δόθηκε σαν πολύτιμο δώρο στους θνητούς από τους Θεούς του Ολύμπου. Ο Όμηρος αναφέρει στην Οδύσσεια (Ι, 218-250) την παρασκευή από τον Κύκλωπα Πολύφημο, τυριού από αιγοπρόβειο γάλα.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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