C/2026/192

12.1.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/192)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Κασέρι / Kasseri»

N.º ref. UE: PDO-GR-0440-AM01 de 13 de octubre de 2025

1. **Nombre del producto**

«Κασέρι / Kasseri»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Grecia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Desarrollo Rural y Alimentación, Dirección de sistemas de calidad y agricultura ecológica

6. **Calificación de modificación normal**

Todas las modificaciones introducidas en la Comunicación constituyen una modificación normal del pliego de condiciones de «Κασέρι / Kasseri», ya que no pueden considerarse una modificación de la Unión puesto que no entran en ninguna de las condiciones incluidas en el artículo 24, apartado 3, del Reglamento (UE) 2024/1143. Es decir, no conllevan: un cambio en el nombre o en el uso del nombre, ni el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica, ni nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Descripción del producto

Descripción

Se modifica el apartado 2 «Método de producción» del pliego de condiciones, concretamente el párrafo relativo a las características básicas del queso «Κασέρι / Kasseri». La frase «Forma: a) Cilíndrica / Dimensiones: diámetro de 25 a 30 cm; altura de 7 a 10 cm» se sustituye por la frase «Forma: a) Cilíndrica / Dimensiones: diámetro de hasta 30 cm, altura entre 7 y 10 cm».

El motivo de esta modificación es que el proceso de elaboración del queso «Κασέρι / Kasseri» en forma cilíndrica de diferentes tamaños (quesos individuales con un diámetro inferior a 30 cm) facilita el suministro del producto y permite su venta a un mayor número de consumidores interesados en adquirir el queso «Κασέρι / Kasseri» en cantidades menores. De este modo se mejora la comercialización del producto.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Prueba del origen

Descripción

El apartado 4 del pliego de condiciones establece los procedimientos relativos a la prueba de origen. Esta modificación no supone un cambio sustancial en el pliego de condiciones, sino una actualización del mismo conforme a la legislación vigente.

Se añade en el pliego de condiciones que, para garantizar la trazabilidad, las empresas están en condiciones de estipular: a) el proveedor, la cantidad y el origen de todos los lotes de materias primas y productos suministrados; b) el destinatario, la cantidad y el destino de los productos suministrados; c) la correlación entre cada lote de materias primas o productos recibidos a que se refiere la letra a) y cada lote de productos suministrados a que se refiere la letra b).

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

OTRAS MODIFICACIONES DE LA REDACCIÓN

Descripción

Cambios administrativos en la zona geográfica:

Esta modificación tiene por objeto describir la zona delimitada en el pliego de condiciones utilizando las divisiones administrativas actualmente en vigor (Plan Kallikratis). Esto se debe a que en Grecia se han llevado a cabo reformas administrativas desde que se registró originalmente el nombre del producto. No obstante, la zona de producción no varía.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

OTRAS MODIFICACIONES DE LA REDACCIÓN

Descripción

Organismos de inspección

Este punto concreto del pliego de condiciones se ha actualizado de conformidad con el marco institucional actual. Se añade la autoridad de inspección competente, ahora ELGO-DIMITRA, y los departamentos locales competentes.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

OTRAS MODIFICACIONES DE LA REDACCIÓN

Descripción

Información estadística

En el pliego de condiciones, en el apartado «Vínculo», en la parte relativa al «Ganado», se añade información actualizada de 2016 sobre la distribución de la población de ovinos y caprinos productores de leche, por tipo de cría, en la zona de producción delimitada del producto, en sustitución de los datos del pliego de condiciones original relativos al año 1991. Además, se han incluido estadísticas actualizadas del año 2021 sobre la distribución de la producción de leche de oveja y cabra en la zona delimitada en la que se elabora el producto, en sustitución de los datos del pliego de condiciones original de 1991. El motivo de la modificación solicitada es ofrecer datos estadísticos actualizados en el pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Κασέρι / Kasseri»

N.º ref. UE: PDO-GR-0440-AM01 de 13 de octubre de 2025

1. **Nombre(s)**

«Κασέρι / Kasseri»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Grecia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

04 06 — Quesos y requesón

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

El «Κασέρι / Kasseri» es un queso semiduro, principalmente de mesa, con un sabor y un aroma agradables. Tradicionalmente, se produce a partir de leche de oveja o de una mezcla de leche de oveja y de cabra en una proporción que no supera el 20 % en total.

Las características básicas del queso «Κασέρι / Kasseri» son las siguientes:

Composición química

— Humedad máxima: 45 %.

— Contenido mínimo de grasa sobre el extracto seco: 40 %.

No está permitido el uso de colorantes ni antibióticos.

Tipo de queso:

Consistencia: semiduro a duro con una pasta compacta.

Forma:

a) cilíndrica
Dimensiones: diámetro de hasta 30 cm, altura entre 7 y 10 cm.

b) paralelepípedo

Peso: varía

Corteza:

— Consistencia: semidura, cohesiva, generalmente recubierta con cera de parafina u otros materiales aptos para uso alimentario.

— Aspecto: fino.

Color: blanco amarillento.

Masa del queso:

— Textura: semidura, cohesiva.

— Color: blanco amarillento.

— Ojos: pocos o ninguno (normalmente sin ojos)

Distribución: en toda la masa.

Otras características principales; se trata principalmente de un queso de mesa con un sabor agradable y un rico aroma, con una maduración mínima de tres meses.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

La leche utilizada para la producción del queso «Κασέρι / Kasseri» debe proceder exclusivamente de la zona delimitada.

1. La leche utilizada para la producción del queso «Κασέρι / Kasseri» debe cumplir las siguientes condiciones.

   a) El queso «Κασέρι / Kasseri» se produce, por regla general, a partir de leche de oveja. En caso de mezcla con leche de cabra, ésta no podrá superar el 20 % en peso.

   b) El contenido mínimo de materia grasa de la leche debe ser del 6 % en peso.

   c) La coagulación de la leche debe tener lugar en las cuarenta y ocho horas siguientes al ordeño. Hasta la coagulación, la leche se mantiene en condiciones de temperatura controlada de conformidad con la legislación aplicable.

   d) La leche debe proceder de razas de cabra y oveja criadas de forma tradicional y adaptadas a la zona de producción del queso «Κασέρι / Kasseri». Además, su alimentación debe basarse en la flora de esta zona.

   e) La leche debe proceder de ordeños que tengan lugar al menos diez días después del nacimiento de las crías.

   f) La leche debe ser de buena calidad, cruda o pasteurizada.

2. No se permite la producción del queso «Κασέρι / Kasseri» con un tipo de leche distinto del establecido anteriormente. La leche utilizada para la producción del queso «Κασέρι / Kasseri» no debe ser concentrada ni contener leche en polvo, proteínas de la leche, caseinatos, colorantes, conservantes o antibióticos añadidos.

3. Puede añadirse cuajo tradicional u otras enzimas de efecto similar a la leche utilizada para la producción del queso «Κασέρι / Kasseri». Al pasteurizar la leche, se añaden cultivos de bacterias ácidas inocuas y cloruro cálcico, en cantidades de hasta 20 g/100 kg de leche.

La alimentación de los animales se basa principalmente en pastos con una capacidad de pastoreo generalmente baja, pero especialmente ricos en flora, únicos debido al número de especies de vegetación endémica. Las ovejas y las cabras se crían principalmente en zonas montañosas y semimontañosas y se alimentan esencialmente de pastos. Los rebaños se trasladan durante el período cálido a pastos de zonas montañosas.

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción, maduración y envasado inicial del queso «Κασέρι / Kasseri» se realizan en instalaciones situadas en la zona geográfica delimitada.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

A fin de garantizar la trazabilidad del producto final, en el envase del queso «Κασέρι / Kasseri» deben figurar los siguientes datos identificativos:

1. Las primeras letras de la denominación de origen: KA
2. El número de serie del envase;
3. La fecha de elaboración. Ejemplo (KA -1650-20.12.94).

Si el queso «Κασέρι / Kasseri» se reenvasa, los datos del envase original deben figurar en el nuevo envase. La empresa responsable del reenvasado podrá sustituir el número de serie por el número de serie del nuevo embalaje. Además, en el nuevo embalaje deben figurar la fecha del reenvasado y los datos de la empresa responsable de este.

La autoridad de inspección competente comprueba los datos que deben figurar en el envase.

4.7. *Definición breve de la zona geográfica*

La zona geográfica de producción del queso «Κασέρι / Kasseri» comprende:

— en la región de Tesalia: las unidades regionales de Karditsa, Larissa, Trikala y Magnesia;

— toda la región de Macedonia Central;

— toda la región de Macedonia Occidental;

— en la región de Macedonia Oriental, Tracia: las unidades regionales de Drama, Kavala y Xanthi y

— en la región del Egeo Septentrional, la unidad regional de Lesbos.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Resumen del vínculo

El vínculo del producto con la zona delimitada se basa principalmente en la calidad de las materias primas utilizadas para su producción: leche pura de oveja o mezcla de leche de oveja y de cabra. También existe un vínculo con la tecnología de elaboración aplicada.

Aproximadamente dos tercios de la superficie del país es montañosa (elevación superior a 200 m) y solo un tercio es llana o semimontañosa (colinas de hasta 200 m de altura). Los pastos representan más de la mitad de la superficie del país. En general, Grecia tiene un clima de tipo mediterráneo. Muestra las características propias de un clima templado durante el invierno y las características de las zonas subtropicales de altas presiones durante el verano. En otras palabras, presenta inviernos lluviosos y veranos secos, bajas precipitaciones anuales, inviernos suaves, veranos calurosos y largos períodos de sol a lo largo del año, especialmente durante el período más cálido del año. En términos de precipitaciones, la parte del país en la que se produce el «Κασέρι / Kasseri» tiene un período tanto seco como húmedo, cuya duración varía en función de la latitud y la altitud. El período seco comienza a finales de primavera y dura hasta el otoño. A veces se ve interrumpido por lluvias en forma de tormentas. El período húmedo se extiende desde el otoño hasta el final de la primavera. En Grecia, los días de cielo cubierto y, en particular, los días sin sol son escasos. El número medio anual de días nublados oscila entre treinta y noventa. El número de horas sol es generalmente elevado, con una media anual que oscila entre las 2 300 y las 3 100 horas.

La flora natural de Grecia está compuesta por aproximadamente 6 000 especies, de las cuales el 15 %, o incluso el 20 %, es endémica. Teniendo en cuenta el tamaño del país, este número es excepcionalmente elevado. En el conjunto Europa, Grecia ocupa el primer lugar entre los Estados, y el segundo después de la península ibérica. La cifra de 6 000 especies en Grecia es notable en comparación con las 20 000 especies que existen en toda la zona mediterránea: del sur de Europa al norte de África y parte de Asia occidental. La flora endémica del país prosperó principalmente en hábitats aislados como la península de Athos, Olympos y zonas del Egeo.

En el caso del ganado ovino y caprino, las leguminosas y las gramíneas son las especies ideales para el pastoreo.

Las ovejas que se crían en Grecia tienen en su mayor parte un origen genético común. Sin embargo, sus características difieren en función de las condiciones particulares de cada zona de cría. Son animales de pequeño tamaño, adaptados a las difíciles condiciones geofísicas y climáticas del país, que producen bajos niveles de leche, entre 80 y 120 kg anuales, pero de buena calidad. Esto se debe principalmente a la forma en que se crían los animales y a la diversidad de la flora de la región. La mayoría de las ovejas de las zonas de producción del queso «Κασέρι / Kasseri» pertenecen a la raza Zackel (*Ovis Aries* L.). Además de las razas ovinas autóctonas, también se crían razas foráneas y los cruces de estas con las autóctonas. Sin embargo, la leche que producen tiene una composición menos rica y se utiliza principalmente para el consumo doméstico o la producción de yogur.

En cuanto a las cabras, la mayor parte de la población (aproximadamente el 80 %) está compuesta por razas locales. Aproximadamente el 14 % son el resultado del cruce con diversas razas foráneas, mientras que el 6 % restante son de la raza Saanen. Las cabras indígenas presentan una variación en cuanto al color y las características de las razas autóctonas, es decir, tamaño pequeño, baja prolificidad, baja producción de leche y una constitución robusta. La producción anual de leche oscila entre 50 y 100 kg en el caso de los animales procedentes de zonas montañosas, y entre 120 y 150 en el de los animales procedentes de las llanuras. En las zonas montañosas y semimontañosas, las cabras autóctonas se crían exclusivamente en régimen de pastoreo libre. En las llanuras, donde se crían las razas cruzadas o foráneas, prevalece la cría doméstica o semidoméstica. La cría de ovejas y cabras se basa principalmente en la vegetación de pastos con una capacidad de pastoreo bastante baja, pero con una flora especialmente rica, y en el desplazamiento de los rebaños a los pastos de montaña durante el período cálido.

Las principales características de la cría de ganado ovino y caprino en esta zona son: el gran número de explotaciones ganaderas con un reducido número de animales por explotación; las razas autóctonas de ovino y caprino, bien adaptadas a las difíciles condiciones geofísicas y climáticas imperantes, pero con un rendimiento lácteo reducido; y la prevalencia del sistema de cría extensiva de ovinos y caprinos, principalmente en zonas montañosas y semimontañosas.

En cuanto a la calidad de las materias primas, la leche de oveja y la leche de cabra difieren significativamente de la leche de vaca, tanto en su composición química como en sus propiedades para la elaboración de queso. Esta diferenciación es aún más evidente en el caso de las razas locales, autóctonas y de bajo rendimiento que prevalecen en Grecia. Debido a las especiales condiciones climáticas existentes y al carácter geofísico de la flora, estas razas se caracterizan por una producción de leche con contenidos en sólidos especialmente elevado y un aroma muy rico.

En general, la leche de oveja y la leche de cabra se caracterizan por un alto contenido de proteínas, grasa y materia seca en comparación con la leche de vaca. Esto influye en el rendimiento y las propiedades del queso. Sin embargo, aparte de las diferencias cuantitativas, también existen diferencias cualitativas entre los tipos de leche, que afectan al rendimiento del queso y a las propiedades mecánicas, físicas y químicas, y las propiedades organolépticas del queso «Κασέρι / Kasseri». Las diferencias más notables son las siguientes:

a) La leche de oveja y cabra no contiene carotenos. Como consecuencia de ello, la cuajada producida a partir de estas leches tiene un color blanco natural, a diferencia de la cuajada producida a partir de leche de vaca, que tiene un color amarillento.

b) También existen diferencias cuantitativas y cualitativas en las fracciones de caseína, que dan lugar a diferentes productos de hidrólisis. Estos productos, junto con los ácidos grasos libres, son en gran medida los responsables de las características gustativas del queso.

c) La movilidad electroforética de la $alfa_{s1}$-caseína en los tres tipos de leche reviste especial interés. Se trata de una propiedad que permite detectar la adulteración con cualquier otro tipo de leche.

Naturalmente, estas diferencias en la composición química de la leche repercuten en las características físicas, químicas y organolépticas del queso «Κασέρι / Kasseri».

En la actualidad, como en el pasado, la leche de oveja, o una mezcla de leche de oveja con una pequeña proporción de leche de cabra, se utiliza para producir queso «Κασέρι / Kasseri» de buena calidad. Esta leche procedía de animales criados generalmente en las montañas de Pindos y Olympos. En estas cadenas montañosas, la red de carreteras era básica o incluso inexistente, lo cual dificultaba la recogida y el transporte de la leche. Este problema se solventaba coagulando la leche en las explotaciones y transportando el producto coagulado en contenedores a intervalos regulares. De este modo se reducía el volumen del producto transportado, y la cuajada creada se utilizaba para elaborar un producto de buena calidad. En estas condiciones, se desarrolló un queso de tipo «pasta hilada». La tecnología de elaboración evolucionó lentamente hasta su forma actual. Sin embargo, siempre se han respetado los aspectos de la tecnología tradicional que garantizan las características organolépticas agradables del queso.

El «Κασέρι / Kasseri» es un queso semiduro, principalmente de mesa, con un sabor y un aroma agradables. Sus características cualitativas se deben principalmente a la calidad de la materia prima utilizada para su elaboración y a la tecnología de producción utilizada. La calidad de la leche, combinada con la experiencia de los queseros, da lugar a una serie de quesos selectos entre los que el «Κασέρι / Kasseri» ocupa un lugar destacado.

Los factores más importantes en la producción del queso tradicional «Κασέρι / Kasseri» son: la utilización de leche cruda de oveja o de mezcla de leche de oveja con una pequeña cantidad de leche de cabra que no supera el 20 % en peso; y la acidificación biológica de la cuajada al nivel deseado.

Desde tiempos remotos, la ganadería ovina y caprina proporcionó a Grecia la forma principal, si no exclusiva, de ganadería lechera. El desarrollo de la cría de ganado ovino y caprino en Grecia en general se atribuye a las condiciones geofísicas y climáticas poco propicias para la cría de ganado vacuno. La extensa superficie ocupada por montañas y las condiciones climáticas cálidas y secas favorecen la presencia de vegetación natural únicamente durante determinados períodos del año relativamente cortos. Estos han sido los factores principales y decisivos. El resultado fue el desarrollo de razas ovinas y caprinas con una sólida constitución y adaptabilidad a estas difíciles condiciones. Estas razas se adaptan a las condiciones naturales, beneficiándose de pastos con una gran variedad de flora, únicos debido al número de especies de vegetación endémica. Las ovejas y las cabras se caracterizan por su escasa producción lechera, pero también por una leche de composición química especialmente rica y excelentes propiedades organolépticas.

Una característica importante de los pastos montañosos y semimontañosos de Grecia es la ausencia de herbicidas, pesticidas, insecticidas, etc. Además, la concentración de plomo y otros contaminantes es particularmente baja debido a la ausencia de carreteras importantes en la zona. Estas sustancias están ausentes del medio ambiente y de la flora de la que se alimentan exclusivamente las ovejas y las cabras de las zonas montañosas y semimontañosas del país. En consecuencia, la leche y el queso producidos tienen una contaminación escasa o nula, a diferencia de lo que ocurre con la leche de los animales alimentados con piensos cultivados.

La calidad de las materias primas, las condiciones de su transformación en queso y la pericia y amplia experiencia de los queseros garantizan las condiciones de elaboración de un producto único, cuya alta calidad, ha sido, y sigue siendo hasta la fecha, especialmente apreciada por los consumidores griegos. El producto también ha empezado a conocerse en el extranjero.

El queso «Κασέρι / Kasseri» es uno de los quesos más populares del país. Su historia y tradición en Grecia se remonta a décadas atrás. Es un producto ampliamente consumido, con un elevado consumo per cápita. Se elabora en diversas partes del país desde hace más de cien años, con una tecnología en constante evolución para adaptarse a las condiciones imperantes, aunque respetando siempre los aspectos básicos de la elaboración tradicional.

Existen numerosas referencias que demuestran la importancia de la ganadería ovina y caprina desde la antigüedad. En la antigua Grecia, la leche se consideró un alimento sagrado ya que Zeus fue alimentado con leche de la cabra de Amalthea. Hermes, uno de los doce dioses del panteón griego, se considera un dios pastoril. Se le denominó «Krioforos», «Milosos» (protector de las ovejas) y «Tyreftir» (dador de queso, quesero). Según la mitología griega, el arte de la elaboración del queso fue un valioso regalo de los dioses del Olimpo a los mortales. En la Odisea (IX, 218-250), Homero se refiere a la elaboración de queso a partir de leche de oveja y cabra por parte del cíclope Polifemo.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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