C/2026/192

12.1.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/192)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Κασέρι / Kasseri“

ELi nr: PDO-GR-0440-AM01 – 13.10.2025

1. **Toote nimetus**

„Κασέρι / Kasseri“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Kreeka

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmeriigi ametiasutus**

Nimi

Maaelu arengu ja toiduministeerium, kvaliteedikavade ja mahepõllumajanduse direktoraat

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kõik teates esitatud muudatused kujutavad endast toote „Κασέρι / Kasseri“ tootespetsifikaadi standardmuudatusi, kuna neid ei saa käsitada liidu muudatustena, sest nende suhtes ei kohaldata ühtegi määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 sätestatud tingimust. See tähendab, et nendega ei kaasne järgmist: nimetuse või nimetuse kasutuse muutmine või oht kaotada seos geograafilise piirkonnaga või täiendavad piirangud toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Toote kirjeldus

Kirjeldus

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 2 „Toote kirjeldus“, täpsemalt on juustu „Κασέρι / Kasseri“ põhiomadusi käsitlevas lõigus lause „Kuju: a) silinder/mõõtmed: läbimõõt 25–30 cm; kõrgus 7–10 cm“ asendatud lausega „Kuju: a) silinder/mõõtmed: läbimõõt kuni 30 cm, kõrgus 7–10 cm“.

Selle muudatuse põhjus on asjaolu, et juustu „Κασέρι / Kasseri“ vormimine eri suurusega silindriteks (kuni 30 cm läbimõõduga üksikud juustud) hõlbustab toote pakkumist ja võimaldab seda müüa suuremale hulgale tarbijatele, kes soovivad juustu „Κασέρι / Kasseri“ tarnimist väiksemas koguses. See parandab toote müüdavust.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Päritolutõend

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi punktis 4 on sätestatud päritolutõendi esitamise kord. Selle muudatusega ei ole tootespetsifikaati oluliselt muudetud, kuid seda on ajakohastatud vastavalt kehtivatele õigusaktidele.

Tootespetsifikaati on lisatud, et jälgitavuse tagamiseks on ettevõtetel võimalik esitada: a) kõigi tarnitud toorainepartiide ja/või toodete tarnija, kogus ja päritolu; b) tarnitud toodete vastuvõtja, kogus ja sihtkoht; c) seos iga käesoleva lõigu punktis a nimetatud saadud partii ja punktis b nimetatud väljastatud partii vahel.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

MUUD SÕNASTUSE MUUDATUSED

Kirjeldus

Geograafilise piirkonna halduslikud muudatused

Selle muudatuse eesmärk on kirjeldada tootespetsifikaadis määratletud piirkonda, kasutades praegu kehtivaid haldusüksusi (Kallikratise programm). Põhjus on selles, et Kreekas on pärast tootenimetuse esmast registreerimist toimunud haldusreform. Määratletud piirkonda ei muudeta.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

MUUD SÕNASTUSE MUUDATUSED

Kirjeldus

Kontrolliasutused

Tootespetsifikaadi konkreetset punkti on ajakohastatud kooskõlas kehtiva ametiasutuste raamistikuga. Lisatud on ka pädev kontrolliasutus (nüüd ELGO-DIMITRA) ja pädevad kohalikud osakonnad.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

MUUD SÕNASTUSE MUUDATUSED

Kirjeldus

Statistilised andmed

Tootespetsifikaadi punkti „Seos“ põllumajandusloomi käsitlevasse ossa on lisatud 2016. aasta ajakohased andmed lüpsilammaste ja -kitsede arvulise jaotuse kohta kasvatusviiside kaupa toote määratletud tootmispiirkonnas, asendades algses tootespetsifikaadis esitatud 1991. aasta andmed. Lisaks on lisatud 2021. aasta ajakohastatud statistilised andmed lamba- ja kitsepiima tootmise leviku kohta määratletud tootmispiirkonnas, asendades 1991. aasta algse tootespetsifikaadi andmed. Taotletud muudatuse eesmärk on esitada tootespetsifikaadis ajakohased statistilised andmed.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Κασέρι / Kasseri“

ELi nr: PDO-GR-0440-AM01 – 13.10.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Κασέρι / Kasseri“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Kreeka

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

0406 – Juust ja kohupiim

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

„Κασέρι / Kasseri“ on meeldiva maitse ja lõhnaga poolkõva juust, peamiselt lauajuust. Traditsiooniliselt toodetakse seda lambapiimast või lamba- ja kitsepiima segust, milles kitsepiim ei ületa 20 % üldkogusest.

Juustu „Κασέρι / Kasseri“ põhiomadused on järgmised.

Keemiline koostis

— maksimaalne niiskusesisaldus: 45 %

— minimaalne rasvasisaldus kuivaines: 40 %

Värvainete ja antibiootikumide kasutamine on keelatud.

Juustu liik:

konsistents: poolkõva kuni kõva, kompaktse juustumassiga

Kuju:

a) silinder
Mõõtmed: läbimõõt kuni 30 cm, kõrgus 7–10 cm

b) rööptahukas

Kaal: varieeruv

Koorik:

— konsistents: poolkõva, ühtne, tavaliselt kaetud kas parafiinvaha või muu toiduks lubatud materjaliga

— Välimus: õhuke

Värvus: kollakasvalge

Juustumass

— Tekstuur: poolkõva, ühtne

— Värvus: kollakasvalge

— Augud: vähesed või puuduvad (tavaliselt aukudeta)

Levik: kogu massi ulatuses

Muud põhiomadused: tegemist on peamiselt meeldiva maitse ja rikkaliku lõhnaga lauajuustuga. Laagerdumine võtab aega vähemalt kolm kuud.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Juustu „Κασέρι / Kasseri“ valmistamiseks kasutatav piim peab pärinema üksnes määratletud piirkonnast.

1. Juustu „Κασέρι / Kasseri“ tootmiseks kasutatav piim peab vastama järgmistele tingimustele:

   a) juustu „Κασέρι / Kasseri“ toodetakse üldjuhul lambapiimast. Kui lambapiima segatakse kitsepiimaga, ei tohi viimane ületada 20 % massist;

   b) piima rasvasisaldus peaks olema vähemalt 6 % massist;

   c) piima kalgendamine peab toimuma 48 tunni jooksul pärast lüpsi. Kalgendamiseni tuleb piima hoida õigusnormidele vastavates kontrollitud temperatuuritingimustes;

   d) piim peab pärinema traditsiooniliselt aretatud ja juustu „Κασέρι / Kasseri“ tootmispiirkonnaga kohanenud kitse- ja lambatõugudelt. Lisaks peab nende sööt põhinema selle piirkonna taimestikul;

   e) piim peab pärinema lüpsist, mis toimub vähemalt 10 päeva pärast poegimist;

   f) piim peab olema kvaliteetne toorpiim või pastöriseeritud piim.

2. Juustu „Κασέρι / Kasseri“ tootmine eespool kirjeldatust erinevat liiki piimaga ei ole lubatud. Juustu „Κασέρι / Kasseri“ tootmiseks kasutatav piim ei tohi olla kontsentreeritud ega sisaldada lisatud piimapulbrit, piimavalke, kaseinaate, värvaineid, säilitusaineid ega antibiootikume.

3. Juustu „Κασέρι / Kasseri“ tootmiseks kasutatavale piimale võib lisada traditsioonilist laapi või muid samalaadse toimega ensüüme. Piima pastöriseerimisel lisatakse kahjutuid happelisi bakterikultuure ja kaltsiumkloriidi kuni 20 g 100 kg piima kohta.

Loomade söötmine toimub peamiselt karjamaadel, mille karjatamisvõime on üldiselt väike, kuid mille taimestik on eriti liigirikas ja endeemsete taimeliikide arvu tõttu ainulaadne. Lambaid ja kitsi kasvatatakse peamiselt mägistel ja poolmägistel aladel. Neid söödetakse peamiselt karjatamise teel. Soojal perioodil viiakse karjad mägikarjamaadele.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Juustu „Κασέρι / Kasseri“ tootmine, laagerdamine ja esmane pakendamine toimub määratletud geograafilises piirkonnas asuvates rajatistes.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

–

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Lõpptoote jälgitavuse tagamiseks tuleb toote „Κασέρι / Kasseri“ pakendile trükkida järgmised identifitseerimisandmed.

1. Päritolunimetuse esimesed tähed: KA
2. Pakendi seerianumber
3. Tootmise kuupäev Näide: (KA –1650 – 20.12.94).

Kui juust „Κασέρι / Kasseri“ ümber pakendatakse, märgitakse uuele pakendile originaalpakendi andmed. Ümberpakendaja võib asendada seerianumbri uue pakendi seerianumbriga. Lisaks märgitakse uuele pakendile ümberpakendamise kuupäev ja vastutava ettevõtja andmed.

Andmeid, mis peavad pakendil olema, peab kontrollima pädev kontrolliasutus.

4.7. *Geograafilise piirkonna täpne määratlus*

Juustu „Κασέρι / Kasseri“ geograafiline tootmispiirkond hõlmab järgmist:

— Tessaalia piirkonnas: Kardítsa, Lárisa, Tríkala ja Magneesia piirkonnaüksused;

— kogu Kesk-Makedoonia piirkond;

— kogu Lääne-Makedoonia piirkond;

— Ida-Makedoonia ja Traakia piirkonnas: Dráma, Kavála ja Xánthi piirkonnaüksused ning

— Põhja-Egeuse piirkonnas Lesbose piirkonnaüksus.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seose kokkuvõte

Toote seos määratletud piirkonnaga põhineb peamiselt selle tootmiseks kasutatava tooraine kvaliteedil: puhas lambapiim või lamba- ja kitsepiima segu. Samuti on olemas seos kasutatava tootmistehnoloogiaga.

Ligikaudu kaks kolmandikku riigi pindalast on mägine (kõrgus üle 200 m) ja ainult üks kolmandik tasane või poolmägine (kuni 200 m kõrgused künkad). Karjamaad moodustavad üle poole riigi pindalast. Kreeka kliima on üldiselt vahemereline. See tähendab mõõdukaid kliimatingimusi talvel ja kõrge õhurõhuga subtroopilise vööndi tingimusi suvel. Teisisõnu on piirkonnas vihmased ja pehmed talved ning kuivad ja kuumad suved, väike aastane sademete hulk ning pikad päikesepaistelised perioodid kogu aasta jooksul, eriti soojal aastaajal. Sademete poolest esineb riigi selles osas, kus toodetakse juustu „Κασέρι / Kasseri“, nii kuiv kui ka niiske periood. Nende kestus sõltub laiuskraadist ja kõrgusest. Kuivaperiood algab kevade lõpus ja kestab sügiseni. Mõnikord katkestab seda vihm tormide näol. Niiske periood kestab sügisest kevadeni. Kreekas on pilvkattega päevi ja eelkõige päikesepaisteta päevi vähe. Pilvkattega päevade keskmine arv aastas on 30–90. Päikesepaiste hulk on Kreekas üldiselt suur. Seega jääb aasta keskmine päikesepaiste kestus 2 300 ja 3 100 tunni vahemikku.

Kreeka looduslik taimestik koosneb ligikaudu 6 000 liigist, millest 15 % või isegi 20 % on endeemsed. Võttes arvesse riigi suurust, on see erakordselt suur arv. Euroopas on Kreeka kõigi riikide seas esimesel kohal ja piirkondadest Pürenee poolsaare järel teisel kohal. Kreeka 6 000 liiki on märkimisväärselt palju võrreldes 20 000 liigiga kogu Vahemere piirkonnas: Lõuna-Euroopa ja Põhja-Aafrika koos osaga Lääne-Aasiast. Riigi taimestiku endemism õilmitses peamiselt isoleeritud elupaikades, nagu Athose poolsaar, Olümpos ja Egeuse mere äärsed piirkonnad.

Lammaste ja kitsede karjatamiseks on liblikõielised ja kõrrelised ideaalsed söödataimed.

Kreekas kasvatatavad lambad on enamasti ühise geneetilise taustaga. Nende omadused erinevad siiski sõltuvalt selle piirkonna konkreetsetest tingimustest, kus neid kasvatatakse. Tegemist on väikeste loomadega, kes on kohanenud riigi raskete geofüüsikaliste ja kliimatingimustega ning annavad vähe, kuid kvaliteetset piima (80–120 kg aastas). See tuleneb peamiselt loomade kasvatamise viisist ja piirkonna taimestiku mitmekesisusest. Enamik juustu „Κασέρι / Kasseri“ tootmispiirkonna lambaid on Zackeli tõugu (*Ovis aries* L.). Lisaks kohalikele lambatõugudele kasvatatakse ka võõrtõuge ja nende ristandeid kohalike lammastega. Nende piim on siiski toitainevaesem ja seda kasutatakse peamiselt koduseks tarbimiseks või jogurti tootmiseks.

Enamik kitsepopulatsioonist (ligikaudu 80 %) koosneb kohalikest tõugudest. Ligikaudu 14 % on eri võõrtõugudega ristamise tulemus, ülejäänud umbes 6 % on aga Saaneni tõugu. Pärismaiste kitsede varieeruvus on seotud nende värvuse ja kohalike tõugude omadustega, nagu väike kasv, vähene viljakus, väike piimaand ja tugev kehaehitus. Aastane piimatoodang jääb mägipiirkondade loomadel vahemikku 50–100 kg ja tasandikupiirkondade loomadel vahemikku 120–150 kg. Mägistes ja poolmägistes piirkondades kasvatatakse kohalikke kitsi üksnes vabapidamisel. Tasandikupiirkondades, kus kasvatatakse ristandeid või võõrtõuge, on ülekaalus kasvatamine kodumajapidamis- või poolkodumajapidamistingimustes. Lamba- ja kitsekasvatus põhineb peamiselt suhteliselt väikese karjatamisvõimega, kuid eriti liigirikka taimestikuga karjamaadel ning soojal ajal karjade ajamisel mägikarjamaadele.

Lamba- ja kitsekasvatuse põhijooned selles piirkonnas on järgmised: loomakasvatusega tegelevate põllumajandusettevõtete suur arv ja loomade väike arv põllumajandusettevõtte kohta; kohalikud lamba- ja kitsetõud, kes on hästi kohanenud valitsevate raskete geofüüsikaliste ja kliimatingimustega, kuid kelle piimaand on väike; lammaste ja kitsede ekstensiivse kasvatamise süsteemi levik peamiselt mägistes ja poolmägistes piirkondades.

Lamba- ja kitsepiima kui tooraine kvaliteet erineb oluliselt lehmapiimast nii keemilise koostise kui ka juustuvalmistamisomaduste poolest. Selline erinevus on veelgi ilmsem Kreekas levinud kohalike, pärismaiste ja väikese piimaanniga tõugude puhul. Tänu erilistele kliimatingimustele ja taimestiku geofüüsikalistele mõjuritele on neile tõugudele omane eriti suure kuivainesisaldusega ja väga rikkaliku aroomiga piim.

Üldiselt iseloomustab lamba- ja kitsepiima suur valgu-, rasva- ja kuivainesisaldus võrreldes lehmapiimaga. See mõjutab juustu saagist ja omadusi. Lisaks kvantitatiivsetele erinevustele on piimaliikide vahel ka kvalitatiivsed erinevused, mis mõjutavad juustu „Κασέρι / Kasseri“ saagist ning selle mehaanilisi, füüsikalisi, keemilisi ja organoleptilisi omadusi. Kõige olulisemad erinevused on järgmised:

a) lamba- ja kitsepiimas ei esine karoteene. Selle tulemusena on nendest piimadest toodetud kalgend naturaalse valge värvusega, erinevalt lehmapiimast toodetud kalgendist, mille värvus on kollakas;

b) kvantitatiivseid ja kvalitatiivseid erinevusi on ka kaseiinifraktsioonides, mistõttu hüdrolüüsisaadused on erinevad. Need saadused koos vabade rasvhapetega mõjutavad suuresti juustu maitseomadusi;

c) eriti huvipakkuv on kolme piimaliigi $alfa_{s1}$-kaseiini elektroforeetiline liikuvus. See on omadus, mis võimaldab tuvastada mis tahes võltsinguid muud liiki piimaga.

Need piima keemilise koostise erinevused mõjutavad juustu „Κασέρι / Kasseri“ füüsikalisi ja keemilisi ning organoleptilisi omadusi.

Tänapäeval kasutatakse kvaliteetse juustu „Κασέρι / Kasseri“ valmistamiseks lambapiima või lambapiima ja vähese kitsepiima segu, nagu seda tehti minevikus. Piima saadi peamiselt Pindose ja Olümpose mägedes kasvatatud loomadelt. Nendes mäeahelikes oli teedevõrk algeline või lausa olematu. Seetõttu oli piima kogumine ja transportimine keeruline. Olukorda lihtsustas piima kohapeal kalgendamine ja kalgendunud toote korrapäraste ajavahemike järel vaatides transportimine. See tähendas, et transporditava toote maht vähenes, saadud kalgendit aga kasutati kvaliteetse toote valmistamiseks. Neis tingimustes töötati välja *pasta filata* tüüpi juust. Selle tootmise tehnoloogia arenes aeglaselt, kuid kindlalt oma praegusele kujule. Siiski on alati järgitud traditsioonilise tehnoloogia nüansse, mis tagavad juustu meeldivad organoleptilised omadused.

„Κασέρι / Kasseri“ on meeldiva maitse ja lõhnaga poolkõva juust, peamiselt lauajuust. Kvaliteediomadused tulenevad peamiselt selle valmistamiseks kasutatava tooraine kvaliteedist ja kasutatavast tehnoloogiast. Piima kvaliteet koos juustumeistrite kogemustega annab tulemuseks terve rea maitsvaid juuste, milles juustul „Κασέρι / Kasseri“ on eriline koht.

Traditsioonilise juustu „Κασέρι / Kasseri“ tootmise kõige olulisemad tegurid on järgmised: lamba toorpiima või lambapiima ja vähese koguse kitsepiima segu kasutamine (kitsepiima mitte üle 20 % massist) ja kalgendi bioloogiline hapendamine soovitud määrani.

Lamba- ja kitsekasvatus on ammustest aegadest alates olnud Kreeka peamine, kui mitte ainus piimatootmise viis. Lamba- ja kitsekasvatuse areng Kreekas on üldiselt tingitud geofüüsikalistest ja klimaatilistest tingimustest, milles veisekasvatus oleks keeruline. Suur mägine ala ning soojad ja kuivad kliimatingimused soodustavad looduslikku taimekasvu ainult teataval suhteliselt lühikesel osal aastast. Need olid peamised ja otsustavad tegurid. Selle tulemusena kujunesid lamba- ja kitsetõud, mis on tugeva kehaehitusega ja nendes rasketes tingimustes kohanemisvõimelised. Need tõud on kohanenud looduslike tingimustega, toitudes karjamaadel, kus on rohkete endeemsete taimeliikide tõttu väga ainulaadne ja mitmekesine taimestik. Lammastele ja kitsedele on omane väike piimaand, aga ka piima eriti rikkalik keemiline koostis ja suurepärased organoleptilised omadused.

Kreeka mägistel ja poolmägistel aladel kasvavate taimede oluline omadus on pestitsiidide, herbitsiidide, umbrohutõrjevahendite, insektitsiidide jne puudumine. Samal ajal on plii ja muude saasteainete kontsentratsioon eriti väike, kuna nendes piirkondades puuduvad suuremad teed. Sellised ained puuduvad keskkonnast ja taimedest, mis on riigi mägi- ja poolmägipiirkondade lammaste ja kitsede ainus toit. Sellest tulenevalt on seal toodetud piima ja juustu saasteainesisaldus väike või olematu, erinevalt kultiveeritud loomasöödaga söödetud loomade piimast.

Tooraine kvaliteet, tootmistingimused selle juustuks muutmiseks ning juustuvalmistajate oskused ja pikaajalised kogemused tagavad tingimused ainulaadse toote tootmiseks. Juust oli ja on tänapäevani väga kvaliteetne ning just seda hindavad Kreeka tarbijad eriti kõrgelt. Toode on hakanud tuntust koguma ka välismaal.

Juust „Κασέρι / Kasseri“ on riigi üks populaarsemaid. Selle ajalugu ja traditsioonid ulatuvad Kreekas aastakümnete taha. Toodet tarbitakse laialdaselt ja tarbimine elaniku kohta on suur. Seda on riigi eri osades valmistatud üle 100 aasta ning tehnoloogia on pidevalt arenenud, et kohaneda valitsevate tingimustega. Siiski on alati järgitud traditsioonilise tehnoloogia põhiaspekte.

On palju allikaid, mis kinnitavad lamba- ja kitsekasvatuse tähtsust juba ammustest aegadest peale. Vanad kreeklased pidasid piima pühaks toiduks, sest Zeusi toideti Amaltheia kitse piimaga. Hermest, üht Kreeka panteoni kaheteistkümnest jumalast, peetakse karjajumalaks. Tema lisanimed olid Kriophoros, Mellosos (lammaste kaitsja) ja Tyreuter (juustu andja, juustuvalmistaja). Kreeka mütoloogias oli juustuvalmistamise kunst Olümpose jumalate hinnaline kingitus surelikele. Homeros mainib „Odüsseias“ (IX, 218–250), et kükloop Polyphemos valmistas lamba- ja kitsepiimast juustu.

Elektrooniline viide (url) tootespetsifikaadi avaldamisele

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