C/2026/192

12.1.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/192)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Κασέρι / Kasseri”

EU-viitenumero: PDO-GR-0440-AM01 – 13.10.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Κασέρι / Kasseri”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Kreikka

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Maaseudun kehittämis- ja elintarvikeministeriö, laatuasioista ja luonnonmukaisesta viljelystä vastaava osasto

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Tiedonannossa kuvatut muutokset ovat vakiomuutoksia tuotteen ”Κασέρι / Kasseri” tuote-eritelmään. Muutoksia ei voida pitää unionin muutoksena, sillä ne eivät kuulu minkään asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohtaan sisältyvän edellytyksen piiriin. Ne eivät näin ollen sisällä muutosta tuotteen nimessä tai nimen käytössä tai uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen, eivätkä ne aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Tuotteen kuvaus

Kuvaus

Tuote-eritelmän kohtaa 2 ”Tuotteen kuvaus” on muutettu. Muutos koskee kohtaa, jossa kuvataan Κασέρι / Kasseri -juuston perusominaisuudet. Lause ”Muoto: a) Lieriömäinen / mitat: halkaisija 25–30 cm, korkeus 7–10 cm” on korvattu lauseella ”Muoto: a) Lieriömäinen / mitat: halkaisija enintään 30 cm, korkeus 7–10 cm”.

Tämä muutos on tehty siksi, että prosessi, jossa Κασέρι / Kasseri -juusto muotoillaan erikokoisiksi lieriöiksi (yksittäiset juustot, joiden halkaisija on alle 30 cm), helpottaa tuotteen toimittamista ja mahdollistaa sen myynnin sellaisille kuluttajille, jotka haluavat ostaa Κασέρι / Kasseri -juustoa pienempinä määrinä. Tämä lisää tuotteen myyntikelpoisuutta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Alkuperän todistaminen

Kuvaus

Tuote-eritelmän 4 kohdassa vahvistetaan vaaditut alkuperän todistamista koskevat menettelyt. Muutoksella ei ole olennaista vaikutusta tuote-eritelmään, mutta tuote-eritelmää on päivitetty voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti.

Tuote-eritelmään on lisätty huomio, että jäljitettävyyden varmistamiseksi yritykset voivat vaikuttaa seuraaviin: a) kaikkien toimitettujen raaka-aine- ja/tai tuote-erien toimittaja, määrä ja alkuperä, b) toimitettujen tuotteiden vastaanottaja, määrä ja käyttötarkoitus, ja c) edellä tämän kohdan a alakohdassa tarkoitettujen tuotantopanoserien ja b alakohdassa tarkoitettujen tuotoserien vastaavuus.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

MUUT SANAMUOTOON TEHDYT MUUTOKSET

Kuvaus

Maantieteellisen alueen hallinnolliset muutokset:

Tämän muutoksen tarkoituksena on päivittää Kreikan nykyiset hallinnolliset alueet (Kallikratis-suunnitelma) tuote-eritelmässä kuvattuun rajattuun alueeseen. Päivitys on tarpeen, koska Kreikassa on tapahtunut hallinnollisia uudistuksia tuotenimen ensimmäisen rekisteröinnin jälkeen. Rajattu alue ei ole kuitenkaan muuttunut.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

MUUT SANAMUOTOON TEHDYT MUUTOKSET

Kuvaus

Tarkastuselimet:

Tiettyä tuote-eritelmän kohtaa on päivitetty nykyisen institutionaalisen kehyksen mukaisesti. Tuote-eritelmässä on myös yksilöity toimivaltainen tarkastusviranomainen ELGO-DIMITRA sekä toimivaltaiset paikallisviranomaiset.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

MUUT SANAMUOTOON TEHDYT MUUTOKSET

Kuvaus

Tilastotiedot

Tuote-eritelmän osan ”Karja” osioon ”Yhteys” on lisätty päivitetyt tiedot maidontuotantoon käytettävien lampaiden ja vuohien populaation jakautumisesta kasvatustyypeittäin tuotteen rajatulla tuotantoalueella. Alkuperäisen tuote-eritelmän tiedot vuodelta 1991 on korvattu vuoden 2016 päivitetyillä tiedoilla. Lisäksi tuote-eritelmään on sisällytetty vuoden 2021 päivitetyt tilastotiedot lampaan- ja vuohenmaidon tuotannon jakautumisesta tuotteen rajatulla alueella. Niillä korvataan alkuperäisen eritelmän tiedot vuodelta 1991. Pyydetyllä muutoksella pyritään varmistamaan eritelmässä esitettyjen tilastotietojen ajantasaisuus.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Κασέρι / Kasseri”

EU-viitenumero: PDO-GR-0440-AM01 – 13.10.2025

1. **Nimi/nimet**

”Κασέρι / Kasseri”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Kreikka

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

0406 – Juusto ja juustoaine

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Κασέρι / Kasseri” on puolikova juusto, joka on tarkoitettu pöytäjuustoksi. Sillä on miellyttävä maku ja aromi. Sitä valmistetaan perinteisesti lampaanmaidosta tai lampaan- ja vuohenmaidon sekoituksesta suhteessa, jossa vuohenmaidon osuus on enintään 20 prosenttia.

Κασέρι / Kasseri -juuston perusominaisuudet ovat:

Kemiallinen koostumus

— Enimmäiskosteus: 45 %

— Rasvapitoisuus kuiva-aineesta vähintään: 40 %

Väriaineiden ja antibioottien käyttö on kielletty.

Juuston tyyppi:

Koostumus: puolikova tai kova, tiivis massa.

Muoto:

a) Lieriömäinen
Mitat: halkaisija enintään 30 cm, korkeus 7–10 cm.

b) Suuntaissärmiö

Paino: vaihtelee

Kuori:

— Rakenne: puolikova, yhtenäinen, kuori yleensä joko parafiinivahaa tai muuta elintarvikekäyttöön sallittua materiaalia.

— Ulkonäkö: ohut.

Väri: kellanvalkoinen.

Juustomassa:

— Rakenne: puolikova, yhtenäinen.

— Väri: kellanvalkoinen.

— Kolot: vain vähän tai ei ollenkaan (yleensä ilman koloja).

Jakauma: koko massa.

Muut pääominaisuudet: Pääasiassa pöytäjuustoksi tarkoitettu juusto, jossa on miellyttävä maku ja runsas aromi. Kypsyminen kestää vähintään kolme kuukautta.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Κασέρι / Kasseri -juuston valmistukseen käytettävän maidon on oltava peräisin yksinomaan rajatulta alueelta.

1. Κασέρι / Kasseri -juuston valmistukseen käytettävän maidon on täytettävä seuraavat edellytykset:

   a) ”Κασέρι / Kasseri” valmistetaan pääsääntöisesti lampaanmaidosta. Jos lampaanmaitoon sekoitetaan vuohenmaitoa, viimeksi mainitun osuus saa olla enintään 20 painoprosenttia.

   b) Maidon rasvapitoisuuden on oltava vähintään 6 painoprosenttia.

   c) Maidon juoksettamisen on tapahduttava 48 tunnin kuluessa lypsystä. Maitoa on säilytettävä juoksettamiseen asti valvotuissa lämpötilaolosuhteissa ja sovellettavan lainsäädännön mukaisesti.

   d) Maidon on oltava peräisin vuohi- ja lammasroduista, joita on perinteisesti kasvatettu Κασέρι / Kasseri -juuston tuotantoalueella tai jotka ovat sopeutuneet tällaiselle alueelle. Lisäksi eläinten ruokavalion on perustuttava alueen kasvistoon.

   e) Maidon on oltava peräisin lypsyistä, jotka tehdään vähintään 10 päivää poikimisen jälkeen.

   f) Maidon on oltava laadukasta, raakaa tai pastöroitua.

2. Κασέρι / Kasseri -juuston valmistus maidosta, joka ei vastaa yllä esitettyjä kriteerejä, on kielletty. Κασέρι / Kasseri -juuston valmistukseen käytettävä maito ei saa olla tiivistettyä, eikä siihen saa lisätä maitojauhetta, maitoproteiineja, kaseinaatteja, väriaineita, säilöntäaineita tai antibiootteja.

3. Κασέρι / Kasseri -juuston valmistukseen käytettävään maitoon voidaan lisätä perinteistä juoksetetta tai muita vaikutukseltaan vastaavanlaisia entsyymejä. Kun maito pastöroidaan, siihen lisätään harmittomia happobakteeriviljelmiä ja kalsiumkloridia. Niiden määrä 100 kilogrammassa maitoa saa olla enintään 20 grammaa.

Eläinten ruokinta perustuu pääasiassa laiduntamiseen. Laidunkapasiteetti on yleensä alhainen, mutta laidunten kasvisto on erittäin monipuolista, sillä alueella on runsaasti kotoperäisiä lajeja. Lampaita ja vuohia kasvatetaan pääasiassa vuoristoisilla ja osittain vuoristoisilla seuduilla. Niiden ruokinta tapahtuu pääasiassa laitumella. Karja siirretään lämpimänä aikana vuoristoisille laitumille.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Κασέρι / Kasseri -juusto valmistetaan, kypsytetään ja pakataan ensimmäisen kerran tiloissa, jotka sijaitsevat rajatulla maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityiset säännöt*

–

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Jotta lopputuotteen jäljitettävyys voidaan varmistaa, Κασέρι / Kasseri -pakkaukseen on painettava seuraavat tunnistetiedot:

1. Alkuperänimityksen ensimmäiset kirjaimet: KA
2. Pakkauksen sarjanumero
3. Valmistuspäivämäärä. Esimerkki: (KA-1650-20.12.94).

Jos Κασέρι / Kasseri -juusto pakataan uudelleen, alkuperäispakkauksen tietojen on näyttävä uudessa pakkauksessa. Uudelleenpakkaaja voi korvata alkuperäisen pakkauksen sarjanumeron uuden pakkauksen sarjanumerolla. Lisäksi uuteen pakkaukseen on merkittävä uudelleenpakkauksen päivämäärä ja tiedot vastuuyrityksestä.

Toimivaltaisen tarkastusviranomaisen on tarkastettava pakkauksen tiedot.

4.7 *Maantieteellisen alueen tarkka rajaus*

Κασέρι / Kasseri -juustoa valmistetaan maantieteellisellä alueella, joka muodostuu seuraavista alueista:

— Thessalia: Kardítsan, Lárisan, Tríkalan ja Magnesian alueyksiköt

— koko Keski-Makedonia

— koko Länsi-Makedonia

— Itä-Makedonia, Traakia: Dráman, Kaválan ja Xánthin alueyksiköt

— Pohjois-Egeanmeren alue: Lesboksen alueyksikkö.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tiivistelmä yhteydestä

Tuotteen yhteys rajattuun alueeseen perustuu ensisijaisesti sen valmistuksessa käytettyjen raaka-aineiden, eli puhtaan lampaanmaidon tai lampaan- ja vuohenmaidon sekoituksen, laatuun. Käytettyyn valmistusmenetelmään liittyy myös yhteys.

Noin kaksi kolmasosaa maan pinta-alasta on vuoristoista seutua (korkeus yli 200 metriä) ja vain yksi kolmasosa tasaista tai osittain vuoristoista (korkeus enintään 200 metriä). Yli puolet maan pinta-alasta on laidunmaata. Kreikassa vallitsee välimerellinen ilmasto. Tämä tarkoittaa, että siellä on talvisin lauhkean ilmaston ominaispiirteitä ja kesäisin subtrooppisille alueille ominaista korkeapainetta. Toisin sanoen talvet ovat sateisia ja leutoja ja kesät kuumia ja kuivia. Vuotuinen sademäärä on pieni, ja pitkiä auringonpaistejaksoja esiintyy ympäri vuoden, erityisesti vuoden lämpimimpänä aikana. Siinä osassa maata, jossa Κασέρι / Kasseri -juustoa valmistetaan, on sekä kuiva että sateinen kausi. Kausien kesto vaihtelee leveysasteen ja korkeuden mukaan. Kuiva kausi alkaa loppukeväällä ja jatkuu syksyyn asti. Joskus alueelle osuu sateisia myrskyjä. Sateinen kausi kestää syksystä kevään loppuun. Kreikassa on harvoin pilvisiä tai niukka-aurinkoisia päiviä. Pilvisiä päiviä on vuodessa keskimäärin 30–90. Aurinko paistaa Kreikassa usein: auringonpaistetta on keskimäärin 2 300–3 100 tuntia vuodessa.

Kreikan luonnonvarainen kasvillisuus koostuu noin 6 000 lajista, joista 15 tai jopa 20 prosenttia on kotoperäisiä. Maan koon huomioon ottaen määrä on poikkeuksellisen suuri. Euroopan maista Kreikassa on kaikista eniten eri kasvilajeja kansallisella tasolla ja toiseksi eniten alueellisella tasolla Iberian niemimaan jälkeen. Kreikassa esiintyvien 6 000 lajin kirjo on huomattava, sillä koko Välimeren alueella Etelä-Euroopasta Pohjois-Afrikkaan ja osaan Länsi-Aasiaa elää yhteensä 20 000 lajia. Maan kotoperäiset lajit kukoistavat pääasiassa eristyneissä elinympäristöissä, kuten Athoksen niemimaalla, Ólympoksella ja Egeanmeren alueilla.

Palko- ja heinäkasvit ovat ihanteellisia lajeja lampaiden ja vuohien laiduntamiseen.

Kreikassa kasvatetuilla lampailla on enimmäkseen sama perimä. Niillä on kuitenkin erilaisia ominaisuuksia kasvatusalueen ominaispiirteistä riippuen. Kreikassa kasvatetut lampaat ovat pienikokoisia ja hyvin sopeutuneita maan vaikeisiin luonnon- ja ilmasto-oloihin. Niiden maidontuotanto on vähäistä (80–120 kiloa vuodessa), mutta niiden maito on hyvälaatuista. Tähän vaikuttavat erityisesti kasvatustapa ja alueen kasvillisuuden moninaisuus. Suurin osa lampaista alueilla, joilla Κασέρι / Kasseri -juustoa valmistetaan, periytyy Zackel-rodusta (*Ovis Aries* L.). Kotimaisten lammasrotujen lisäksi alueella kasvatetaan myös ulkomaisia rotuja ja niiden ristisiitoksia kotimaisten kanssa. Niiden maito ei kuitenkaan ole yhtä täyteläistä, ja sitä käytetään pääasiassa kotimaiseen kulutukseen tai jogurtin raaka-aineena.

Suurin osa vuohista, noin 80 prosenttia, kuuluu kotimaisiin rotuihin. Noin 14 prosenttia on kotimaisten ja ulkomaisten rotujen risteytyksiä, ja noin kuusi prosenttia on Saanen-rotua. Kotimaiset vuohet ovat vaihtelevan värisiä ja muistuttavat ominaisuuksiltaan alkuperäisrotuja. Ne ovat kooltaan pieniä, niillä on pienet poikueet, ne tuottavat vähän maitoa ja ovat voimakkaita. Maidon määrä vuosittain vaihtelee vuoristoalueilla kasvatetuilla eläimillä 50 ja 100 maitokilon välillä ja tasangoilla kasvatetuilla 120 ja 150 kilon välillä. Vuoristoisilla ja osittain vuoristoisilla seuduilla vuohet laiduntavat aina vapaasti. Tasankoseuduilla, joissa kasvatetaan risteytettyjä tai ulkomaisia rotuja, vuohet kasvatetaan kokonaan tai lähes kokonaan maatiloilla. Lampaiden ja vuohien kasvatus perustuu pääasiassa laiduntamiseen alueilla, joiden laidunkapasiteetti on suhteellisen alhainen mutta joilla esiintyy runsaasti eri kasvilajeja. Karja siirretään vuoristolaitumille vuoden lämpimänä aikana.

Tällä alueella lampaiden ja vuohien kasvatuksen ominaispiirteitä ovat karjatilojen suuri määrä ja eläinten vähäinen määrä tilaa kohti, sellaisten kotoperäisten lammas- ja vuohirotujen kasvattaminen, jotka ovat hyvin sopeutuneet vaikeisiin luonnon- ja ilmasto-oloihin mutta joiden maitotuotos on pieni, sekä lampaiden ja vuohien kasvatus pääasiassa vuoristoisilla ja osittain vuoristoisilla alueilla.

Lampaan- ja vuohenmaito eroavat merkittävästi lehmänmaidosta sekä kemialliselta koostumukseltaan että juustonvalmistusominaisuuksiltaan. Tämä ero on erityisen selkeä, kun kyseessä ovat Kreikassa kasvatettavat kotoperäiset ja vain vähän maitoa tuottavat lammas- ja vuohirodut. Alueella vallitsevien erityisten ilmasto-olojen ja kasviston geofysikaalisten ominaisuuksien vuoksi näille roduille on ominaista maito, jonka kiinteiden aineiden pitoisuudet ovat erityisen korkeat ja tuoksu erittäin runsas.

Lampaan- ja vuohenmaidon proteiini-, rasva- ja kuiva-ainepitoisuus on yleensä korkea verrattuna lehmänmaitoon. Tämä vaikuttaa juuston saantoon ja ominaisuuksiin. Määrällisten erojen lisäksi juuston saantoon vaikuttavien maitotyyppien sekä Κασέρι / Kasseri -juuston mekaanisten, fysikaalisten, kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien välillä on myös laadullisia eroja. Tärkeimmät erot ovat seuraavat:

a) Lampaan- ja vuohenmaidossa ei esiinny karoteeneja. Näin ollen lampaan- ja vuohenmaidosta valmistettu juustomassa on luonnonvalkoista, toisin kuin lehmänmaidosta valmistettu juustomassa, joka on kellertävää.

b) Määrällisiä ja laadullisia eroja esiintyy myös kaseiinin fraktioissa, minkä seurauksena hydrolyysituotteet eroavat toisistaan. Nämä tuotteet yhdessä vapaiden rasvahappojen kanssa saavat aikaan suurimman osan juuston makuominaisuuksista.

c) Erityisen huomionarvoista on $alfa_{s1}$-kaseiinin elektroforeettinen liikkuvuus näissä kolmessa maitotyypissä. Tämän ominaisuuden ansiosta on mahdollista havaita muun tyyppisen maidon väärentäminen.

Nämä erot maidon kemiallisessa koostumuksessa vaikuttavat Κασέρι / Kasseri -juuston fysikaalisiin ja kemiallisiin sekä aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

Lampaanmaitoa tai maitosekoitusta, joka koostuu lampaanmaidosta ja pienestä määrästä vuohenmaitoa, käytetään laadukkaan Κασέρι / Kasseri -juuston valmistamiseen yhä tänäkin päivänä. Juuston valmistuksessa käytettävä maito saatiin aiemmin lähinnä Píndos- ja Ólymposvuorilla kasvatetuista eläimistä. Näillä vuoristoalueilla tieverkko oli yksinkertainen tai sellaista ei ollut ollenkaan. Maidon kerääminen ja kuljettaminen oli näin ollen vaikeaa. Työtä helpotettiin juoksettamalla maito paikan päällä ja kuljettamalla juoksetettu tuote tynnyreissä säännöllisin väliajoin. Tämä tarkoitti, että kuljetetun tuotteen määrä pieneni ja juoksetuksessa syntynyttä juustoainetta käytettiin laadukkaan juuston valmistamiseen. Näissä olosuhteissa kehitettiin pasta filata -tyyppinen juusto. Sen valmistusmenetelmä kehittyi hitaasti mutta varmasti nykymuotoonsa. Juuston valmistuksessa kunnioitetaan edelleen niitä perinteisen menetelmän piirteitä, jotka antavat juustolle sen miellyttävät aistinvaraiset ominaisuudet.

”Κασέρι / Kasseri” on puolikova juusto, joka on tarkoitettu pöytäjuustoksi. Sillä on miellyttävä maku ja aromi. Juuston laatuominaisuudet johtuvat pääasiassa sen laadukkaasta raaka-aineesta ja käytetystä menetelmästä. Taitavat juustonvalmistajat valmistavat korkealaatuisesta maidosta erilaisia laadukkaita juustoja, joista ”Κασέρι / Kasseri” on erityisen arvostettu.

Perinteisen Κασέρι / Kasseri -juuston valmistuksessa tärkeintä on raa'an lampaanmaidon tai lampaan- ja vuohenmaidon sekoituksen (vuohenmaitoa enintään 20 painoprosenttia) käyttö sekä juustomassan hallittu biologinen happamoituminen.

Kreikassa lampaat ja vuohet ovat aina olleet ensisijaisia, ja aikoinaan jopa ainoita, maitoa tuottava karjaeläimiä. Lampaiden ja vuohien kasvatuksen suosion Kreikassa katsotaan johtuvan alueen luonnon- ja ilmasto-oloista, jotka eivät sovellu hyvin nautakarjan kasvatukseen. Vuorten suuri pinta-ala sekä lämmin ja kuiva ilmasto ovat suotuisia luonnonvaraiselle kasvillisuudelle vain tiettyinä, suhteellisen lyhyinä jaksoina. Nämä ovat pääasiallisia ja ratkaisevia tekijöitä lampaiden ja vuohien kasvatuksen taustalla. Näiden olosuhteiden ansiosta Kreikassa on kehittynyt sellaisia lammas- ja vuohirotuja, jotka ovat voimakkaita ja sopeutuvat hyvin vaikeisiin oloihin. Nämä rodut ovat sopeutuneet luonnonolosuhteisiinsa, ja ne laiduntavat alueilla, joissa kasvaa monipuolisesti erilaisia kasveja – Kreikassa on suuri määrä kotoperäisiä kasvilajeja. Alueella kasvatettaville lampaille ja vuohille on ominaista vähäinen maidontuotanto. Maidon kemiallinen koostumus on monipuolinen, ja siinä on erinomaiset aistinvaraiset ominaisuudet.

Kreikan vuoristoisen ja osittain vuoristoisen seudun kasviston olennainen piirre on se, että seudulla ei käytetä tuholaismyrkkyjä, rikkakasvien torjunta-aineita, rikkaruohomyrkkyjä tai hyönteismyrkkyjä. Lyijyn ja muiden saasteiden pitoisuudet ovat erityisen pieniä, koska seudulla ei ole suuria teitä. Tällaisia aineita ei esiinny ympäristössä, jossa maan vuoristoisella ja osittain vuoristoisella alueella kasvatettavat lampaat ja vuohet yksinomaan laiduntavat, tai sen kasvistossa. Näin ollen alueella tuotettu maito ja juusto eivät juurikaan saastu, toisin kuin viljellyllä rehulla ruokittujen eläinten maito.

Käytettyjen raaka-aineiden laatu, juustonvalmistuksen tuotanto-olosuhteet sekä juustonvalmistajien osaaminen ja pitkä kokemus mahdollistavat ainutlaatuisen tuotteen valmistamisen. Kreikkalaiset kuluttajat ovat aina arvostaneet tätä laadukasta juustoa. Tuotteen tunnettuus on lisääntynyt myös ulkomailla.

”Κασέρι / Kasseri” on yksi suosituimmista kreikkalaisista juustoista. Juuston valmistuksen historia ja perinteet ulottuvat useiden vuosikymmenten taakse. Tuote on suosittu laajalla alueella, ja sen kulutus henkeä kohti on suurta. Κασέρι/Kasseri -juustoa on valmistettu ympäri Kreikkaa yli sadan vuoden ajan, ja sen valmistusmenetelmää kehitetään ja mukautetaan jatkuvasti vallitseviin olosuhteisiin. Perinteisen valmistusmenetelmän peruspiirteitä on kuitenkin aina kunnioitettu.

Lampaiden ja vuohien kasvatuksen tärkeydestä kreikkalaisille on monia viitteitä muinaisista ajoista lähtien. Antiikin kreikkalaiset pitivät maitoa pyhänä ravintoaineena, koska Zeus nautti Amaltheia-vuohen maitoa. Hermes, yksi kreikkalaisen mytologian kahdestatoista jumalasta, on luonnon ja paimenten jumala, jota kutsuttiin nimityksillä ”Krioforos”, ”Milosos” (lampaiden suojelija) ja ”Tyreftir” (juustonantaja, juustonvalmistaja). Kreikkalaisessa mytologiassa Ólymposvuoren jumalat antoivat juustonvalmistustaidon kuolevaisille arvokkaana lahjana. Odysseiassa (IX, 218–250) Homeros mainitsee, että kyklooppi Polyfemos valmistaa juustoa lampaan- ja vuohenmaidosta.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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