C/2026/192

12.1.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/192)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Κασέρι / Kasseri»

N° UE: PDO-GR-0440-AM01 — 13.10.2025

1. **Dénomination du produit**

«Κασέρι / Kasseri»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Grèce

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ (MINISTÈRE DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DE L'ALIMENTATION, DIRECTION DES SYSTÈMES DE QUALITÉ ET DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Toutes les modifications notifiées constituent une modification standard du cahier des charges du produit «Κασέρι / Kasseri», étant donné qu'elles ne peuvent être considérées comme une modification à l'échelle de l'Union puisqu'elles ne relèvent d'aucune des situations visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143. En d'autres termes, elles n'impliquent pas de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, elles n'entraînent pas de risque d'annihiler le lien avec l'aire géographique et elles n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Description du produit

Description

Le chapitre 2, «Description du produit», du cahier des charges est modifié, et plus particulièrement, dans le paragraphe relatif aux caractéristiques principales du fromage «Κασέρι / Kasseri», la mention: «Forme: a) cylindrique / Dimensions: diamètre 25 à 30 cm, hauteur 7-10 cm» est remplacée par la mention «Forme: a) cylindrique / Dimensions: diamètre jusqu'à 30 cm, hauteur 7-10 cm».

La raison pour laquelle cette modification est nécessaire est que le processus de standardisation en forme cylindrique de différentes tailles (petites meules d'un diamètre inférieur à 30 cm) facilite la commercialisation du produit, car elle permet de le vendre à un plus grand nombre de consommateurs intéressés par l'achat de fromage «Κασέρι / Kasseri» en plus petites quantités et augmente ainsi le potentiel commercial du produit.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Preuve de l'origine

Description

La rubrique 4 du cahier des charges a été complétée pour inclure les procédures à respecter en ce qui concerne la preuve de l'origine. La modification demandée n'apporte pas un changement substantiel au cahier des charges, toutefois celui-ci est mis à jour conformément à la législation en vigueur.

Il est ajouté au cahier des charges que, pour garantir la traçabilité, les entreprises sont en mesure de déterminer: a) le fournisseur, la quantité et l'origine de tous les lots de matières premières et/ou de produits fournis; b) le destinataire, la quantité et la destination des produits fournis; c) le lien entre chaque lot d'intrants visé au point a) et chaque lot d'extrants visé au point b) du présent paragraphe.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

AUTRE: MODIFICATIONS RÉDACTIONNELLES

Description

Modifications administratives dans l'aire géographique

L'objectif de cette modification est de tenir compte, en ce qui concerne les spécifications de l'aire délimitée, de la division administrative actuellement en vigueur (Kallikratis), étant donné que des réformes administratives sont intervenues en Grèce depuis l'enregistrement initial de la dénomination, sans toutefois modifier la zone délimitée.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

AUTRE: MODIFICATIONS RÉDACTIONNELLES

Description

Organismes de contrôle

Ce point du cahier des charges a été mis à jour conformément au cadre institutionnel actuel, et l'autorité de contrôle compétente, désormais ELGO-DIMITRA, ainsi que les services locaux compétents ont été ajoutés.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

AUTRE: MODIFICATIONS RÉDACTIONNELLES

Description

Données statistiques

Dans le cahier des charges du produit, au chapitre du Lien, dans la section «Cheptel», sont présentées des données actualisées de l'année 2016, concernant la répartition de la population de brebis et de chèvres traites, par type d'élevage, dans la zone de production délimitée du produit, au lieu des données figurant dans le cahier des charges initial qui concernaient l'année 1991. Des statistiques actualisées pour l'année 2021, concernant la répartition de la production de lait de brebis et de chèvre, dans la zone de production délimitée du produit, sont également présentées au lieu des données figurant dans le cahier des charges initial qui concernaient l'année 1991. La raison de la modification demandée est la mise à jour des données statistiques dans le cahier des charges.

☐ Cette modification concerne le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Κασέρι / Kasseri»

N° UE: PDO-GR-0440-AM01 — 13.10.2025

1. **Dénomination(s)**

«Κασέρι / Kasseri»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Grèce

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0406 - Fromages et caillebotte

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Κασέρι / Kasseri» est un fromage à pâte semi-dure, essentiellement un fromage de table, avec un goût et un arôme agréables. Il est traditionnellement produit à partir de lait de brebis ou de mélanges de lait de brebis avec du lait de chèvre, ce dernier dans une proportion ne dépassant pas 20 % en poids.

Les principales caractéristiques du «Κασέρι / Kasseri» sont décrites ci-dessous.

Composition chimique:

— humidité maximale: 45 %

— teneur minimale en matières grasses sur extrait sec: 40 %

L'utilisation de colorants et d'antibiotiques n'est pas autorisée.

Type de fromage:

Consistance: semi-dure à dure, avec une pâte compacte.

Forme:

a) cylindrique
Dimensions: diamètre jusqu'à 30 cm, hauteur 7-10 cm.

b) rectangulaire

Poids: divers.

Croûte:

— Consistance: semi-ferme, compacte, généralement recouvert de paraffine ou d'autres matériaux de qualité alimentaire.

— Aspect: fin.

Couleur: blanche tendant vers le jaune.

Masse du fromage:

— Texture: semi-ferme, compacte.

— Couleur: blanche tendant vers le jaune.

— Trous: très peu nombreux à inexistants (généralement sans trous).

Répartition: dans toute la masse.

Autres caractéristiques principales: il s'agit essentiellement d'un fromage de table, avec un goût agréable et un arôme riche. La maturation dure au moins trois mois.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Le lait destiné à la fabrication du fromage «Κασέρι / Kasseri» doit provenir exclusivement de la zone délimitée.

1. Le lait destiné à la fabrication du fromage «Κασέρι / Kasseri» doit répondre aux conditions suivantes:

   a) le «Κασέρι / Kasseri» est généralement produit à partir de lait de brebis. En cas de mélange avec du lait de chèvre, celui-ci ne peut dépasser 20 % en poids,

   b) la teneur en matières grasses du lait doit être d'au moins 6 % en poids,

   c) le lait doit être coagulé dans les 48 heures après la traite. Jusqu'à la coagulation, le lait est conservé à température contrôlée, conformément à la législation en vigueur,

   d) le lait doit provenir de races caprines et ovines élevées de manière traditionnelle et adaptées à la zone de production du «Κασέρι / Kasseri», et dont l'alimentation doit être basée sur la végétation de cette zone,

   e) le lait doit provenir de traites effectuées au moins dix jours après la mise bas,

   f) le lait doit être de bonne qualité, cru ou pasteurisé.

2. Il est interdit de fabriquer du «Κασέρι / Kasseri» à partir d'un autre type de lait que ceux spécifiés ci-dessus. Il est interdit de soumettre le lait destiné à la fabrication du fromage «Κασέρι / Kasseri» aux opérations suivantes: concentration, rajout de poudre, rajout de protéines du lait, rajout de sels caséiques ou d'agents colorants, conservateurs ou antibiotiques.

3. Dans le lait destiné à la fabrication du fromage «Κασέρι / Kasseri», il est permis d'ajouter de la présure traditionnelle ou d'autres enzymes ayant une action similaire. Lorsque le lait est pasteurisé, on ajoute des cultures inoffensives de bactéries lactiques et du chlorure de calcium jusqu'à 20 g/100 kg de lait.

L'alimentation des animaux repose principalement sur la végétation de pâturages d'une capacité fourragère plutôt faible, mais avec une flore particulièrement riche, dont la diversité des espèces végétales endémiques est unique. Les ovins et caprins sont élevés principalement dans des zones montagneuses et semi-montagneuses et se nourrissent essentiellement de pâturages. Au cours de la période chaude, les troupeaux se déplacent vers les pâturages de montagne.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La fabrication, l'affinage et le conditionnement initial du fromage «Κασέρι / Kasseri» ont lieu dans des installations situées dans l'aire géographique délimitée.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

-

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Afin de garantir la traçabilité du produit final, les emballages contenant du «Κασέρι / Kasseri» doivent obligatoirement porter les mentions de contrôle suivantes:

1. les deux premières lettres de l'appellation d'origine: KA
2. le numéro de série de l'emballage
3. la date de production. Exemple (KA -1650-20.12.94).

S'il existe un sous-emballage du fromage «Κασέρι / Kasseri», il portera les mentions figurant sur l'emballage dont il provient. Le sous-emballeur peut remplacer le numéro de série de l'emballage par le numéro de série du sous-emballage. En outre, la date de sous-emballage ainsi que les coordonnées de l'entreprise qui le réalise sont indiquées sur le sous-emballage.

Les indications qui doivent obligatoirement figurer sur les emballages doivent être vérifiées par l'autorité de contrôle compétente.

4.7. *Description succincte de l'aire géographique*

L'aire géographique de production du «Κασέρι / Kasseri» comprend:

— dans la région de Thessalie: - les districts régionaux de Karditsa, Larissa, Trikala et Magnésie,

— l'ensemble de la région de Macédoine centrale,

— l'ensemble de la région de Macédoine occidentale;

— dans la région de Macédoine orientale et de Thrace: les districts régionaux de Drama, Kavala et Xanthi, et

— dans la région de l'Égée du Nord, le district régional de Lesbos.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

Le lien entre le produit et l'aire géographique délimitée repose principalement sur la qualité de la matière première utilisée pour l'élaboration du produit, le lait de brebis pur ou un mélange de lait de brebis et de chèvre, et sur la technologie de fabrication appliquée.

Environ deux tiers de la superficie du pays sont montagneux (altitude supérieure à 200 m) et seulement un tiers est plat ou semi-montagneux (collines d'une altitude maximale de 200 m). Les pâturages représentent plus de la moitié de la superficie du pays. De manière générale, la Grèce appartient au climat méditerranéen. Celui-ci présente les caractéristiques du climat des régions tempérées en hiver et les caractéristiques des régions subtropicales de hautes pressions en été, c'est-à-dire une période hivernale pluvieuse et une période estivale sèche, une faible hauteur annuelle de précipitations, un hiver doux, un été chaud et une longue durée d'ensoleillement tout au long de l'année et particulièrement pendant la période chaude de l'année. En ce qui concerne les précipitations, la partie du pays où est produit le «Κασέρι / Kasseri» présente une période sèche et une période humide, leur durée varie en fonction de la latitude et de l'altitude. La saison sèche commence à la fin du printemps et va jusqu'en automne. Elle est parfois interrompue par des précipitations sous forme d'averses. La saison humide commence à l'automne et va jusqu'à la fin du printemps. En Grèce, les jours nuageux et en particulier les jours sans soleil sont très peu nombreux. Le nombre annuel moyen de jours nuageux est compris entre 30 et 90. De manière générale, l'ensoleillement est important sur le territoire grec. Ainsi, sa valeur moyenne annuelle est comprise entre 2 300 et 3 100 heures.

La flore naturelle de la Grèce compte environ 6 000 espèces, dont 15 % - voire 20 % - sont endémiques. Compte tenu de la taille du pays, ce chiffre est extrêmement élevé. En Europe, la Grèce occupe la première place parmi tous les États et la deuxième après la péninsule ibérique. Le nombre de 6 000 espèces en Grèce est impressionnant si on le compare aux 20 000 espèces que compte au total la région méditerranéenne (Europe du Sud - Afrique du Nord et partie de l'Asie de l'Ouest). L'endémisme de la flore dans le pays a été favorisé principalement dans des biotopes isolés, comme la péninsule d'Athos, le mont Olympe et les régions de la mer Égée.

Chez les ovins et les caprins, les espèces fourragères les plus appréciées sont les graminées et les légumineuses spontanées.

Les moutons qui sont élevés en Grèce ont, dans une large mesure, une base génétique commune, mais présentent des caractéristiques différentes, selon les conditions particulières de la région où ils sont élevés. Il s'agit d'animaux de petite taille, adaptés aux rudes conditions géophysiques et climatiques du pays et dont la production laitière est faible: 80 à 120 kg par an, mais dont le lait est de qualité exceptionnelle. Cette dernière caractéristique est en grande partie due au mode d'élevage et à la diversité de la végétation de la campagne grecque. La majorité des ovins des régions productrices de «Κασέρι / Kasseri» proviennent de la race Zackel (*Ovis Aries L.*). Outre les races ovines indigènes, des animaux de races étrangères sont également élevés, ainsi que des croisements de ceux-ci avec les moutons indigènes, dont le lait a toutefois une composition plus faible et est principalement utilisé pour la consommation personnelle ou la fabrication du yaourt.

En ce qui concerne les chèvres, la grande majorité de leur population, environ 80 %, sont des races locales, environ 14 % sont des animaux améliorés qui ont été croisés avec diverses races étrangères, tandis qu'environ 6 % appartiennent à la race Saanen. La chèvre locale peut présenter des différences en ce qui concerne la couleur du pelage et les caractéristiques des races non améliorées, telles que: petite taille, nombre limité de petits par portée, faible production de lait et constitution robuste. La production annuelle de lait se situe entre 50 et 100 kg de lait pour les animaux dans les zones de montagne et entre 120 et 150 kg pour les animaux dans les zones de plaine. Dans les régions montagneuses et semi-montagneuses, la chèvre est presque toujours élevée en liberté. Dans les régions de plaine, où vivent les races améliorées ou étrangères, les chèvres sont élevées soit sur l'exploitation, soit à moitié sur l'exploitation et à moitié en liberté. L'alimentation des moutons et des chèvres repose principalement sur la végétation de pâturages d'une capacité fourragère plutôt faible, mais avec une flore particulièrement riche, et sur le déplacement des troupeaux pendant la période chaude vers les pâturages des zones montagneuses.

Les caractéristiques principales de l'élevage ovin et caprin dans la région sont le grand nombre d'exploitations et le petit nombre d'animaux par exploitation, les races ovines et caprines peu améliorées, bien adaptées aux conditions géophysiques et climatiques difficiles qui prévalent, mais de production laitière faible, et la prédominance du système extensif d'élevage ovin et caprin, principalement dans les zones montagneuses et semi-montagneuses.

En ce qui concerne la qualité de la matière première, les laits de brebis et de chèvre diffèrent sensiblement du lait de vache, tant par leur composition chimique que par leurs propriétés fromagères. Cette différenciation est encore plus prononcée dans le cas des races indigènes, non améliorées et caractérisées par de faibles rendements qui prédominent en Grèce et qui, en raison du climat spécifique, de la nature géophysique et de la végétation, se caractérisent par une production de lait avec une teneur particulièrement élevée en composants solides et un arôme très riche.

En général, les laits de brebis et de chèvre se caractérisent, par rapport au lait de vache, par une teneur accrue en protéines, en matières grasses et en matière sèche, ce qui affecte le rendement et les propriétés du fromage. Cependant, outre les différences quantitatives, il existe également des différences qualitatives entre les types de lait, qui influent sur le rendement en fromage, mais aussi sur les propriétés mécaniques, physico-chimiques et organoleptiques du «Κασέρι / Kasseri». Les différences les plus importantes sont les suivantes:

a) il n'y a pas de caroténoïdes dans le lait de brebis et de chèvre, de sorte que le caillé produit est de couleur naturellement blanche, par opposition à celui produit à partir de lait de vache, de couleur jaunâtre,

b) les fractions de caséines présentent également des différences quantitatives et qualitatives, ce qui entraîne des différences entre les produits de leur hydrolyse. Ce sont ces derniers, avec les acides gras libres, qui façonnent principalement les caractéristiques gustatives du fromage,

c) il est intéressant de noter la mobilité électrophorétique différente de la caséine αs1 des trois types de lait, une propriété qui permet de détecter tout frelatage avec les autres.

Ces différences dans la composition chimique du lait influencent les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques du fromage «Κασέρι / Kasseri».

Pour la fabrication de «Κασέρι / Kasseri» de bonne qualité on utilisait, comme à l'heure actuelle, du lait de brebis, ou des mélanges de lait de brebis avec un peu de lait de chèvre, provenant d'animaux principalement élevés dans les massifs du Pinde et de l'Olympe. Dans ces chaînes montagneuses, le réseau routier était rudimentaire, voire inexistant, de sorte que la concentration et le transport du lait étaient difficiles. La situation a été facilitée par la coagulation du lait sur place et le transport ponctuel du caillé vers les installations de production. Cela a permis de réduire le volume de produit transporté mais aussi d'utiliser le caillé produit pour fabriquer un produit de bonne qualité. C'est dans ces conditions que s'est développé un type de fromage, le Kasseri «Pasta-filata» dont la technologie de fabrication a évolué progressivement pour atteindre sa forme actuelle, tout en respectant les éléments de la technologie traditionnelle qui garantissent les caractéristiques organoleptiques agréables du fromage.

Le «Κασέρι / Kasseri» est un fromage de table, à pâte semi-dure, et au goût et à l'arôme agréables. Ses caractéristiques qualitatives sont principalement dues à la qualité de la matière première utilisée dans sa fabrication et à la technologie appliquée. La qualité du lait, mais aussi l'expérience des producteurs ont permis de fabriquer toute une série de fromages exceptionnels, parmi lesquels le «Κασέρι / Kasseri» occupe une place particulière.

Les éléments les plus importants dans la fabrication du fromage traditionnel «Κασέρι / Kasseri» sont la fabrication à partir de lait cru de brebis ou de mélanges de ce lait avec une faible quantité de lait de chèvre, ce dernier n'excédant pas 20 % en poids, et l'acidification biologique de son caillé jusqu'au degré souhaité à chaque fois.

Très tôt, l'élevage ovin et caprin est devenu pour la Grèce la forme dominante, voire exclusive, d'élevage laitier. De manière générale, le développement de l'élevage ovin et caprin en Grèce est dû aux conditions géophysiques et climatiques difficiles pour le développement de l'élevage bovin. La forte proportion de zones montagneuses et les conditions chaudes et sèches du climat, qui ne favorisent la végétation naturelle que pendant certaines périodes relativement courtes de l'année, ont été les principaux facteurs déterminants. Il en a résulté le développement de races ovines et caprines caractérisées par leur constitution robuste et leur capacité d'adaptation à ces conditions difficiles. Ces races, adaptées aux conditions naturelles et valorisant des pâturages à la végétation extrêmement variée, dont la diversité des espèces végétales endémiques est unique, se caractérisent par leur faible production laitière, mais aussi par un lait particulièrement riche en composition chimique et aux propriétés organoleptiques exceptionnelles.

Une caractéristique importante de la végétation des pâturages montagneux et semi-montagneux de Grèce est l'absence de pesticides, parasiticides, herbicides, insecticides, et autres produits phytopharmaceutiques, tandis que la concentration de plomb et d'autres polluants est particulièrement faible en raison de l'absence de grands axes routiers dans ces zones. Du fait de l'absence de telles substances dans l'environnement et la végétation, dont les ovins et les caprins sont presque exclusivement nourris dans les zones montagneuses et semi-montagneuses du pays, le lait et le fromage qui en est issu sont très faiblement contaminés, contrairement à ce qui se produit pour le lait provenant d'animaux nourris d'aliments cultivés.

La qualité de la matière première, les conditions dans lesquelles elle est produite et transformée en fromage, ainsi que le savoir-faire et la longue expérience des fromagers de la région, garantissent les conditions de production d'un produit unique de haute qualité, qui a été particulièrement apprécié, et qui l'est encore aujourd'hui, par les consommateurs du pays, et qui commence déjà à se faire connaître à l'étranger.

Le «Κασέρι / Kasseri» est l'un des fromages les plus populaires du pays et a une histoire de plusieurs décennies dans le pays et ses traditions. C'est un produit très populaire, avec une forte consommation par habitant, fabriqué dans certaines régions du pays depuis plus de 100 ans, avec une technologie qui évolue constamment afin de s'adapter aux conditions du moment, tout en respectant toujours les principes fondamentaux de la technologie traditionnelle.

Il existe de nombreuses références attestant de l'importance de l'élevage des moutons et des chèvres depuis les temps les plus anciens. Les Grecs anciens considéraient le lait comme un aliment sacré car Zeus avait été nourri du lait de la chèvre Amalthée. Hermès, dieu de l'Olympe, fait partie des divinités pastorales et était appelé «Criophore» (porteur de bélier), «Milosos» (protecteur des moutons) et «TyreftirQ» (porteur ou faiseur de fromage). Selon la mythologie grecque, l'art de la fabrication du fromage avait été offert en précieux présent aux mortels par les dieux de l'Olympe. Dans l'Odyssée (IX, 218-250), Homère rapporte que le Cyclope Polyphème fabriquait du fromage à partir de lait de brebis et de chèvre.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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