C/2026/192

12.1.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/192)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Κασέρι/Kasseri”

EU broj: PDO-GR-0440-AM01 – 13.10.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Κασέρι/Kasseri”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Grčka

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo ruralnog razvoja i hrane, Uprava za sustave kvalitete i ekološki uzgoj

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Sve izmjene navedene u obavijesti standardne su izmjene specifikacije proizvoda „Κασέρι/Kasseri” s obzirom na to da se ne mogu smatrati izmjenama na razini Unije jer ne ispunjavaju nijedan uvjet iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143. Konkretno, ne podrazumijevaju: promjenu naziva ili upotrebe naziva ili ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem ili ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Opis proizvoda

Opis

Izmijenjen je odjeljak 2. „Opis proizvoda” specifikacije proizvoda, točnije, u odlomku o osnovnim svojstvima sira „Κασέρι/Kasseri” navod „Oblik: a) cilindričan / Dimenzije: promjer od 25 do 30 cm; visina od 7 do 10 cm” zamijenjen je navodom „Oblik: a) cilindričan / Dimenzije: promjer do 30 cm, visina 7 – 10 cm”.

Izmjena je unesena jer oblikovanje sira „Κασέρι/Kasseri” u cilindričan oblik različitih veličina (pojedinačne sireve promjera manjeg od 30 cm) olakšava distribuciju proizvoda i povećava prodaju među potrošačima koji preferiraju nabavljati sir „Κασέρι/Kasseri” u manjim količinama. Na taj način povećava se mogućnost prodaje proizvoda.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Dokaz o podrijetlu

Opis

U odjeljku 4. specifikacije proizvoda navedeni su propisani postupci za dokaz o podrijetlu. Ovom izmjenom specifikacija proizvoda nije bitno izmijenjena, već je ažurirana u skladu sa zakonodavstvom koje je na snazi.

U specifikaciju proizvoda dodano je da poduzeća, kako bi osigurala sljedivost, mogu odrediti: a) dobavljača, količinu i podrijetlo svih isporučenih serija sirovina i/ili proizvoda; b) primatelja, količinu i odredište isporučenih proizvoda; c) korelaciju između svake ulazne serije sirovina i proizvoda iz točke a) i svake izlazne serije proizvoda iz točke b) ovog stavka.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

OSTALE IZMJENE TEKSTA

Opis

Administrativne promjene zemljopisnog područja:

Svrha je ovog ažuriranja opisati razgraničeno područje u specifikaciji proizvoda na temelju trenutačno važećih administrativnih podjela (plan Kallikratis) jer su od prve registracije naziva proizvoda u Grčkoj provedene administrativne reforme. Međutim, razgraničeno područje nije promijenjeno.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

OSTALE IZMJENE TEKSTA

Opis

Inspekcijska tijela

Ažurirana je konkretna točka specifikacije proizvoda u skladu s aktualnim institucionalnim okvirom. Dodani su i nadležno inspekcijsko tijelo, trenutačno ELGO-DIMITRA, i nadležne lokalne službe.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

OSTALE IZMJENE TEKSTA

Opis

Statistički podaci

U odjeljku specifikacije proizvoda „Povezanost”, u dijelu o stoci, dodane su ažurirane informacije iz 2016. o distribuciji populacije ovaca i koza koje proizvode mlijeko prema načinu uzgoja na razgraničenom području proizvodnje proizvoda, koje su zamijenile podatke iz izvorne specifikacije proizvoda za 1991. godinu. Osim toga, uvršteni su ažurirani statistički podaci iz 2021. o distribuciji proizvodnje ovčjeg i kozjeg mlijeka na razgraničenom području na kojem se proizvod proizvodi, koji su zamijenili podatke iz izvorne specifikacije proizvoda iz 1991. Izmjena je zatražena kako bi se u specifikaciju uvrstili ažurirani statistički podaci.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Κασέρι/Kasseri”

EU broj: PDO-GR-0440-AM01 – 13.10.2025.

1. **Naziv(i)**

„Κασέρι/Kasseri”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Grčka

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

0406 – Sir i skuta

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Κασέρι/Kasseri” je polutvrdi, uglavnom stolni sir ugodnog okusa i arome. Tradicionalno se proizvodi od ovčjeg mlijeka ili mješavine ovčjeg i kozjeg mlijeka s najvećim udjelom kozjeg mlijeka od 20 %.

Osnovna su svojstva sira „Κασέρι/Kasseri” sljedeća:

Kemijski sastav

— najveća vlažnost: 45 %,

— najmanji udio masti u suhoj tvari: 40 %.

Nije dopuštena upotreba bojila ni antibiotika.

Vrsta sira:

Konzistencija: polutvrdi do tvrdi kompaktne mase.

Oblik:

(a) cilindričan
Dimenzije: promjer do 30 cm, visina 7 – 10 cm.

(b) paralelopipedan

Masa: varira.

Kora:

— konzistencija: polutvrda, kompaktna, obično prekrivena parafinskim voskom ili drugim materijalima dopuštenima za upotrebu u prehrambene svrhe.

— Izgled: tanka.

Boja: žućkastobijela.

Sirna masa:

— tekstura: polutvrda, kompaktna,

— boja: žućkastobijela,

— rupice: malobrojne ili ih nema (obično bez rupica).

Distribucija: u cijeloj masi.

Druge glavne značajke: riječ je o uglavnom stolnom siru ugodnog okusa i bogate arome. Dozrijeva najmanje tri mjeseca.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Κασέρι/Kasseri” mora potjecati isključivo s razgraničenog područja.

1. Mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Κασέρι/Kasseri” mora zadovoljiti sljedeće uvjete:

   (a) Sir „Κασέρι/Kasseri” u pravilu se proizvodi od ovčjeg mlijeka. Ako se ovčje mlijeko miješa s kozjim, maseni udio kozjeg mlijeka ne smije biti veći od 20 %.

   (b) Maseni udio masti u mlijeku treba biti najmanje 6 %.

   (c) Koagulacija mlijeka mora se odviti u roku od 48 sati od mužnje. Do koagulacije mlijeko se čuva u uvjetima regulirane temperature u skladu s primjenjivim zakonodavstvom.

   (d) Mlijeko mora potjecati od pasmina koza i ovaca koje se tradicionalno uzgajaju i koje su prilagođene području proizvodnje sira „Κασέρι/Kasseri”. Osim toga, njihova se prehrana mora temeljiti na bilju s tog područja.

   (e) Mužnja mlijeka za proizvodnju smije se obaviti najranije 10 dana od janjenja ili jarenja.

   (f) Mlijeko mora biti kvalitetno, sirovo ili pasterizirano.

2. Nije dopuštena proizvodnja sira „Κασέρι/Kasseri” s nekom drugom vrstom mlijeka koja nije navedena. Mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Κασέρι/Kasseri” ne smije biti koncentrirano niti mu se smiju dodati mlijeko u prahu, mliječne bjelančevine, kazeinati, bojila, konzervansi ili antibiotici.

3. Mlijeku koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Κασέρι/Kasseri” smiju se dodati tradicionalno sirilo ili drugi enzimi sa sličnim učinkom. Kad se mlijeko pasterizira, dodaju se kulture neškodljivih bakterija mliječne kiseline i kalcijev klorid, u količinama od najviše 20 g / 100 kg mlijeka.

Životinje se uglavnom hrane na pašnjacima skromne ispašne vrijednosti, ali posebno bogatima raznolikim biljem jedinstvenim zahvaljujući broju endemskih biljnih vrsta. Ovce i koze prvenstveno se uzgajaju na planinskim i poluplaninskim područjima. Prvenstveno se hrane ispašom. U toplim razdobljima stada se premještaju na pašnjake na planinskim područjima.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Proizvodnja, dozrijevanje i prvo pakiranje sira „Κασέρι/Kasseri” odvijaju se u objektima koji se nalaze unutar razgraničenog zemljopisnog područja.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Kako bi se osigurala sljedivost konačnog proizvoda, na ambalaži sira „Κασέρι/Kasseri” moraju biti otisnuti sljedeći identifikacijski podaci:

1. prva slova oznake izvornosti: KA;
2. serijski broj pakiranja;
3. datum proizvodnje. Primjer (KA-1650-20.12.94).

Ako se „Κασέρι/Kasseri” prepakirava, podaci s originalne ambalaže moraju biti navedeni na novoj ambalaži. Subjekt koji prepakirava proizvod može serijski broj zamijeniti serijskim brojem nove ambalaže. Osim toga, na novoj ambalaži moraju se navesti datum prepakiravanja i podaci odgovornog poduzeća.

Nadležno inspekcijsko tijelo mora provjeriti podatke koji se moraju navesti na ambalaži.

4.7. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

Zemljopisno područje na kojem se proizvodi „Κασέρι/Kasseri” obuhvaća:

— u regiji Tesaliji: regionalne jedinice Karditsa, Larissa, Trikala i Magnesia,

— regiju Središnju Makedoniju u cijelosti,

— regiju Zapadnu Makedoniju u cijelosti,

— u regiji Istočne Makedonije i Trakije: regionalne jedinice Drama, Kavala i Xanthi, te

— u regiji Sjevernog Egeja regionalnu jedinicu Lezbos.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Sažetak povezanosti

Povezanost proizvoda s razgraničenim područjem prije svega se temelji na kvaliteti sirovina koje se upotrebljavaju za njegovu proizvodnju: čistog ovčjeg mlijeka ili mješavine ovčjeg i kozjeg mlijeka. Postoji povezanost i s tehnologijom proizvodnje koja se koristi.

Približno dvije trećine površine Grčke ima planinski reljef (visine veće od 200 m), a samo trećina ravničarski ili poluplaninski (brda visine do 200 m). Pašnjaci zauzimaju više od polovine površine zemlje. U Grčkoj općenito prevladava sredozemna klima. Za nju je tipična umjerena klima zimi i suptropska područja visokog tlaka ljeti. Drugim riječima, ima kišovite zime i suha ljeta, malu godišnju količinu padalina, blage zime, vruća ljeta i duga sunčana razdoblja cijele godine, osobito u toplom dijelu godine. Kad je riječ o padalinama, dio zemlje u kojem se proizvodi sir „Κασέρι/Kasseri” ima suho i kišno razdoblje. Njihovo trajanje ovisi o geografskoj širini i nadmorskoj visini. Suho razdoblje počinje krajem proljeća i traje do jeseni. Ponekad ga prekidaju olujne kiše. Kišno razdoblje traje od jeseni do kraja proljeća. U Grčkoj je malo oblačnih dana, a još manje dana bez sunca. Godišnje se u prosjeku zabilježi od 30 do 90 oblačnih dana. Broj sunčanih sati u Grčkoj općenito je visok i prosječno iznosi od 2 300 do 3 100 sati.

Prirodna flora Grčke obuhvaća oko 6 000 biljnih vrsta, od čega ih je 15 % ili čak 20 % endemskih. Riječ je o iznimno velikom broju vrsta s obzirom na veličinu zemlje. Grčka u tom pogledu zauzima prvo mjesto među državama u Europi, a druga je iza Pirenejskog poluotoka. Brojka od 6 000 vrsta u Grčkoj nevjerojatna je u usporedbi s 20 000 vrsta na cijelom području Sredozemlja: od južne Europe do sjeverne Afrike i dijela zapadne Azije. Endemske biljne vrste u zemlji uglavnom su uspijevale na izoliranim staništima, kao što su poluotok Atos, Olimp i područja egejskih otoka.

Mahunarke i trave idealne su vrste za ispašu ovaca i koza.

Ovce uzgajane u Grčkoj uglavnom imaju zajedničku genetsku pozadinu. Međutim, njihove osobine razlikuju se ovisno o konkretnim uvjetima područja na kojem se uzgajaju. Riječ je o malim životinjama prilagođenima teškim geofizičkim i klimatskim uvjetima zemlje, koje daju male količine mlijeka, 80 – 120 kilograma godišnje, ali dobre kvalitete. Glavni je razlog za to način uzgoja i raznolikost biljnih vrsta u regiji. Na područjima na kojima se proizvodi sir „Κασέρι/Kasseri" ovce većinom pripadaju pasmini Zackel (*Ovis Aries* L., pramenka). Uz izvorne pasmine ovaca uzgajaju se i strane pasmine te križanci tih pasmina s izvornim pasminama. Međutim, njihovo mlijeko nema toliko bogat sastav i uglavnom se upotrebljava za domaću potrošnju ili proizvodnju jogurta.

Kad je riječ o kozama, većinu populacije (približno 80 %) čine lokalne pasmine. Približno 14 % su križanci s raznim stranim pasminama, a preostalih 6 % su koze pasmine saanen. Autohtone pasmine koza razlikuju se po boji i imaju osobine tipične za izvorne pasmine – veličinom su male, slabe plodnosti, proizvode malo mlijeka i snažne su konstitucije. Životinje iz planinskih područja godišnje daju od 50 do 100 kg mlijeka, a one iz nizinskih od 120 do 150 kg. Na planinskim i poluplaninskim područjima lokalne koze uzgajaju se isključivo na slobodnoj ispaši. Na nizinskim područjima, na kojima se uzgajaju križanci ili strane pasmine, prevladava intenzivni ili poluintenzivni uzgoj. Ovce i koze uglavnom se uzgajaju na pašnjacima prilično slabog kapaciteta, ali osobito bogatima biljnim vrstama, a stada se premještaju na planinske pašnjake u toplom razdoblju.

Glavna su obilježja uzgoja ovaca i koza na tom području: velik broj stočarskih gospodarstava i mali broj životinja po gospodarstvu; izvorne pasmine ovaca i koza, dobro prilagođene teškim prevladavajućim geofizičkim i klimatskim uvjetima, koje daju male količine mlijeka; i rasprostranjenost ekstenzivnog uzgoja ovaca i koza pretežno u planinskim i poluplaninskim područjima.

Kad je riječ o kvaliteti sirovina, ovčje i kozje mlijeko znatno se razlikuju od kravljeg mlijeka, i po kemijskom sastavu i po značajkama relevantnima za proizvodnju sira. Ta razlika još više dolazi do izražaja kod lokalnih izvornih pasmina niskog prinosa koje prevladavaju u Grčkoj. Zahvaljujući posebnim klimatskim uvjetima i geofizičkim uvjetima koji određuju biljne vrste, te pasmine proizvode mlijeko s osobito visokim udjelom suhe tvari i vrlo bogate arome.

Ovčje i kozje mlijeko općenito odlikuje visok udio bjelančevina, masti i suhe tvari u odnosu na kravlje mlijeko, što utječe na randman i svojstva sira. No osim kvantitativnih razlika, postoje i kvalitativne razlike tih vrsta mlijeka koje utječu na randman, kao i na mehanička, fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva sira „Κασέρι/Kasseri". Slijede najznačajnije razlike:

(a) Ovčje i kozje mlijeko ne sadrži karotene. Stoga je skuta dobivena od tih vrsta mlijeka prirodne bijele boje, za razliku od skute dobivene od kravljeg mlijeka, koja je žućkaste boje.

(b) Postoje i kvantitativne i kvalitativne razlike frakcija kazeina, zbog kojih se razlikuju produkti hidrolize. Ti produkti, u kombinaciji sa slobodnim masnim kiselinama, uvelike utječu na svojstva okusa sira.

(c) Posebno je značajna elektroforetska pokretljivost $alfa_{s1}$-kazeina u sve tri vrste mlijeka. Na temelju tog svojstva moguće je otkriti patvorenje dodavanjem drugih vrsta mlijeka.

Te razlike u kemijskom sastavu mlijeka utječu na fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva sira „Κασέρι/Kasseri".

Danas se, kao i u prošlosti, za proizvodnju kvalitetnog sira „Κασέρι/Kasseri" upotrebljava ovčje mlijeko ili mješavina ovčjeg i malo kozjeg mlijeka. Mlijeko je potjecalo od životinja koje su se uglavnom uzgajale na Pindu i Olimpu. Na tim planinskim lancima postojala je samo osnovna cestovna mreža ili je uopće nije ni bilo, što je otežavalo prikupljanje i prijevoz mlijeka. Tome se doskočilo koaguliranjem mlijeka na licu mjesta i redovitim prijevozom koaguliranog proizvoda u bačvama. Na taj se način smanjio volumen proizvoda koji se prevozio, a od dobivene skute izrađivao se kvalitetan proizvod. U tim uvjetima nastala je nova vrsta sira „pasta filata". Tehnologija proizvodnje s vremenom se polako mijenjala sve do današnjeg oblika. Ipak, uvijek se vodilo računa o očuvanju elemenata tradicionalne tehnologije koji jamče ugodna organoleptička svojstva sira.

„Κασέρι/Kasseri” je polutvrdi, uglavnom stolni sir ugodnog okusa i arome. Svojstva kvalitete većinom se temelje na kvaliteti sirovine za proizvodnju i korištenoj tehnologiji proizvodnje. Zahvaljujući kvaliteti mlijeka i iskustvu proizvođača sira, nastao je cijeli niz profinjenih sireva, među kojima se sir „Κασέρι/Kasseri” posebno ističe.

Najvažniji su čimbenici proizvodnje tradicionalnog sira „Κασέρι/Kasseri”: upotreba sirovog ovčjeg mlijeka ili mješavine ovčjeg i male količine kozjeg mlijeka čiji maseni udio nije veći od 20 %; te biološko zakiseljavanje skute do željenog stupnja.

Od davnih vremena ovce i koze glavna su, ako ne i jedina, vrsta stoke koja se uzgaja za proizvodnju mlijeka u Grčkoj. Razvoj uzgoja ovaca i koza u Grčkoj općenito posljedica je geofizičkih i klimatskih uvjeta, koji nisu pogodni za uzgoj goveda. Zbog velikog udjela planinskog područja te toplih i suhih klimatskih uvjeta prirodna vegetacija raste samo u određenim, relativno kratkim razdobljima u godini. To su bili glavni i odlučujući faktori. Stoga su se razvile pasmine ovaca i koza snažne konstitucije koje se mogu prilagoditi tim teškim uvjetima. Te pasmine prilagođene su prirodnim uvjetima i hrane se na pašnjacima bogatima raznolikim biljem jedinstvenim zahvaljujući broju endemskih biljnih vrsta. Ovce i koze karakterizira mala proizvodnja mlijeka, ali i mlijeko posebno bogatog kemijskog sastava i izvrsnih organoleptičkih svojstava.

Važna je značajka planinske i poluplaninske flore u Grčkoj odsutnost pesticida, herbicida, sredstava protiv korova, insekticida itd. Ujedno je zbog nepostojanja velikih prometnica na tim područjima koncentracija olova i drugih onečišćujućih tvari osobito niska. Tih tvari nema u okolišu ni u bilju kojim se hrane ovce i koze s planinskih i poluplaninskih područja zemlje. Stoga mlijeko i sir proizvedeni na tim područjima gotovo uopće nisu kontaminirani, za razliku od mlijeka životinja koje se hrane uzgojenom hranom za životinje.

Kvaliteta sirovina, uvjeti proizvodnje za preradu u sir te vještine i dugogodišnje iskustvo proizvođača sira stvaraju preduvjete za izradu jedinstvenog proizvoda visoke kvalitete koji i danas potrošači u Grčkoj osobito cijene i koji sve veći ugled stječe i u inozemstvu.

Sir „Κασέρι/Kasseri” jedan je od najpopularnijih sireva u zemlji. Njegova povijest i tradicija u Grčkoj sežu unatrag više desetljeća. Proizvod se konzumira u cijeloj zemlji, uz visoku potrošnju po stanovniku. Proizvodi se u raznim dijelovima zemlje više od 100 godina, a tehnologija proizvodnje stalno se razvija kako bi se prilagodila prevladavajućim uvjetima. Ipak, uvijek se vodilo računa o očuvanju osnovnih elemenata tradicionalne tehnologije.

Postoje brojni izvori koji potvrđuju važnost uzgoja ovaca i koza još od antičkih vremena. Drevni Grci mlijeko su smatrali svetom hranom jer se Zeus hranio mlijekom koze Amalteje. Hermes, jedno od dvanaest božanstava grčkog panteona, smatra se pastoralnim božanstvom. Nazivao se Kriofor, Milosos (zaštitnik ovaca) i Tyreftir (davatelj sira, proizvođač sira). U grčkoj mitologiji umijeće izrade sira bilo je dragocjen dar olimpskih bogova smrtnicima. Homer u Odiseji (IX. pjevanje, 218 – 250) spominje kako kiklop Polifem proizvodi sir od ovčjeg i kozjeg mlijeka.

Upućivanje na elektroničku adresu (URL) objave specifikacije proizvoda

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