C/2026/192

2026.1.12.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/192)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Κασέρι / Kasseri”

EU hiv. sz.: PDO-GR-0440-AM01 – 2025.10.13.

1. **A termék elnevezése**

„Κασέρι / Kasseri”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Görögország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Vidékfejlesztési és Élelmiszerügyi Minisztérium, Minőségrendszerek és Ökológiai Gazdálkodás Igazgatósága

6. **Standard módosításként való minősítés**

A közleményben foglalt valamennyi módosítás a „Κασέρι / Kasseri” termékleírása standard módosítását jelenti, hiszen nem tekinthetők uniós módosításnak, mivel nem tartoznak az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében foglalt feltételek egyikének hatálya alá sem. Azaz a módosítások: nem módosítják az elnevezést vagy az elnevezés használatát, nem járnak a kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, illetve nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A termék leírása

Módosítás

Módosították a termékleírás 2. szakaszát („A termék leírása”), különösen a „Κασέρι / Kasseri” sajt alapvető jellemzőiről szóló bekezdést, és ennek megfelelően az „Alak: a) Hengeres / Méretek: átmérője 25–30 cm; magassága 7–10 cm” szövegrész helyébe az „Alak: a) Hengeres / Méretek: átmérője legfeljebb 30 cm, magassága 7–10 cm” szövegrész lépett.

E módosítás oka az, hogy a „Κασέρι / Kasseri” sajt különböző méretű, henger alakú formázása (30 cm alatti átmérőjű egyedi sajtok) elősegíti a termék forgalmazását, és nagyobb számú olyan fogyasztó számára is lehetővé teszi annak értékesítését, akik kisebb mennyiséget kívánnak vásárolni a „Κασέρι / Kasseri” sajtból. Ez növeli a termék piacképességét.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A származás igazolása

Leírás

A termékleírás 4. szakasza határozza meg a származás igazolásához előírt eljárásokat. E módosítás nem idéz elő érdemi változást a termékleírásban, hanem annak a hatályos jogszabályoknak megfelelő aktualizálását szolgálja.

A termékleírás kiegészült azzal, hogy a nyomonkövethetőség biztosítása érdekében a vállalkozásoknak meg kell tudniuk határozni a következőket: a) az összes leszállított nyersanyagtétel és/vagy termék szállítója, mennyisége és származása, b) a leszállított termékek címzettje, mennyisége és rendeltetési helye, c) az a) pontban említett minden egyes bemeneti tétel és a b) pontban említett minden egyes kimeneti tétel közötti megfelelés.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

EGYÉB SZÖVEGEZÉSI MÓDOSÍTÁSOK

Leírás

Közigazgatási változások a földrajzi területen:

Ez a frissítés arra irányul, hogy a körülhatárolt terület leírása a jelenleg érvényben lévő közigazgatási felosztás (Kallikratis program) szerint szerepeljen a termékleírásban. Erre azért van szükség, mert a terméknév eredeti bejegyzése óta Görögországban közigazgatási reformok történtek. A körülhatárolt terület azonban nem változik.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

EGYÉB SZÖVEGEZÉSI MÓDOSÍTÁSOK

Leírás

Ellenőrző szervezetek

A termékleírás szóban forgó pontját a jelenleg érvényes intézményi keretnek megfelelően aktualizálták. A szöveg kiegészült az illetékes ellenőrző hatósággal – amely jelenleg az ELGO-DIMITRA – és az illetékes helyi szervekkel is.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

EGYÉB SZÖVEGEZÉSI MÓDOSÍTÁSOK

Leírás

Statisztikai információ

A termékleírás „Kapcsolat” szakaszának „Állatállomány” című részét kiegészítették a termék körülhatárolt előállítási területén található tejelő juh- és kecskeállomány tartási mód szerinti megoszlására vonatkozó, 2016-ból származó frissített adatokkal, amelyek az eredeti termékleírás 1991-es adatait váltják fel. A szöveg kiegészült továbbá a termék körülhatárolt előállítási területén megtermelt juh- és kecsketej megoszlására vonatkozó, 2021-ből származó frissített statisztikai adatokkal, amelyek az eredeti termékleírás 1991-es adatait váltják fel. A kért módosítás oka, hogy a termékleírás naprakész statisztikai adatokat tartalmazzon.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Κασέρι / Kasseri”

EU hiv. sz.: PDO-GR-0440-AM01 – 2025.10.13.

1. **Elnevezés(ek)**

Κασέρι / Kasseri

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Görögország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0406 – Sajt és túró

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Κασέρι / Kasseri” félkemény, főként asztali sajt, kellemes ízzel és aromával. Hagyományosan juhtejből vagy juh- és kecsketej olyan keverékéből állítják elő, amelyben a kecsketej aránya legfeljebb 20 %.

A „Κασέρι / Kasseri” sajt alapvető jellemzői a következők:

Kémiai összetétel

— Maximális nedvességtartalom: 45 %.

— Minimális zsírtartalom a szárazanyagban: 40 %.

Színezékek és antibiotikumok használata nem megengedett.

Sajttípus:

Állag: félkemény vagy kemény, tömör sajttésztával.

Alak:

a) Hengeres
Méretek: Átmérője legfeljebb 30 cm, magassága 7–10 cm.

b) Paralelepipedon

Tömeg: változó

Kéreg:

— Állag: félkemény, homogén, általában paraffinnal vagy más, élelmiszerrel való érintkezésre engedélyezett anyaggal bevonva.

— Külső jellemzők: vékony.

Szín: sárgásfehér.

Sajttészta:

— Textúra: félkemény, homogén.

— Szín: sárgásfehér.

— Lyukacsosság: nagyon kevés vagy nincs lyuk (általában lyukak nélküli).

Eloszlás: a sajttészta egészében.

Egyéb fő jellemzők; Főként asztali sajt, kellemes ízzel és gazdag aromával. Érlelési ideje legalább három hónap.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A „Κασέρι / Kasseri" sajt előállításához kizárólag a körülhatárolt területről származó tej használható fel.

1. A „Κασέρι / Kasseri" sajt előállításához felhasznált tejnek a következő feltételeknek kell megfelelnie:

   a) A „Κασέρι / Kasseri" általában juhtejből készül. Kecsketejjel történő keverés esetén ez utóbbi aránya nem haladhatja meg a 20 tömegszázalékot.

   b) A tej zsírtartalma nem lehet kevesebb 6 tömegszázaléknál.

   c) A tej alvasztását a fejést követő 48 órán belül el kell végezni. A tejet az alvasztásig a hatályos jogszabályoknak megfelelő, ellenőrzött hőmérsékleti körülmények között kell tartani.

   d) A tejnek hagyományosan tenyésztett és a „Κασέρι / Kasseri" sajt előállítási területéhez alkalmazkodott kecske- és juhfajtákból kell származnia. Emellett az étrendnek az adott terület növényzetén kell alapulnia.

   e) A tejnek legalább 10 nappal az ellés után végzett fejésekből kell származnia.

   f) A nyers vagy pasztőrözött tejnek jó minőségűnek kell lennie.

2. A fentiekben meghatározottól eltérő típusú tejből nem megengedett a „Κασέρι / Kasseri" sajt előállítása. A „Κασέρι / Kasseri" sajt előállításához felhasznált tej nem lehet sűrített, és nem tartalmazhat hozzáadott tejport, tejfehérjét, kazeinátot, színezéket, tartósítószert vagy antibiotikumot.

3. A „Κασέρι / Kasseri" sajt előállításához felhasznált tejhez hagyományos tejoltó vagy hasonló hatású egyéb enzimek adhatók. Pasztőrözött tej esetén 100 kg tejre vetítve legfeljebb 20 g mennyiségben ártalmatlan tejsavkultúrák és kalcium-klorid hozzáadását végzik.

Az állatok takarmányozásának alapját főként az általában kis hozamú, ám az endemikus növényfajok száma folytán egyedülállóan gazdag flórájú legelők képezik. A juhok és kecskék tartása elsősorban hegyvidéki és félhegyvidéki területeken történik. Takarmányozásuk főként legeltetésen alapul. A meleg időszakban hegyvidéki területekre terelik a nyájakat.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Κασέρι / Kasseri” sajt előállítása, érlelése és első csomagolása kizárólag a körülhatárolt földrajzi területen található létesítményekben történik.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő mezőgazdasági termék jelölésére vonatkozó egyedi szabályok*

A végtermék nyomonkövethetőségének biztosítása érdekében a „Κασέρι / Kasseri” csomagolásán a következő azonosító adatok feltüntetése szükséges:

1. az eredetmegjelölés első betűi: KA;
2. a csomagolás sorszáma;
3. az előállítás dátuma. Példa (KA -1650-20.12.94).

Ha a „Κασέρι / Kasseri” sajtot átcsomagolják, az eredeti csomagolás adatait az új csomagoláson is fel kell tüntetni. Az átcsomagoló a sorszámot az új csomagolás sorszámával helyettesítheti. Az új csomagoláson az átcsomagolás időpontját és az azt végző vállalkozás adatait is jelezni kell.

A csomagoláson feltüntetendő adatokat az illetékes ellenőrző hatóságnak kell ellenőriznie.

4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

A „Κασέρι / Kasseri” sajt előállításának földrajzi területe a következőket foglalja magában:

— Thesszália régióban: Kardíca, Lárisza, Tríkala és Magniszía regionális egységek,

— Közép-Makedónia teljes régiója,

— Nyugat-Makedónia teljes régiója,

— Kelet-Makedónia és Thrákia régióban: Dráma, Kavála és Xánthi regionális egységek, és

— az Észak-Égei régióban Leszbosz regionális egység.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat összefoglalása

A termék körülhatárolt területtel való kapcsolata elsősorban az előállításhoz felhasznált nyersanyagok, vagyis a tiszta juhtej, illetve a juh- és kecsketej keverékének minőségén alapul. Kapcsolat mutatkozik továbbá az alkalmazott gyártási technológiával is.

Az ország domborzatának mintegy kétharmada hegyvidéki jellegű (200 m feletti magasságú), és csupán egyharmada sík vagy félhegyvidék jellegű (legfeljebb 200 m magasságú) terület. Az ország területének több mint felét legelők borítják. Görögország éghajlata összességében mediterrán jellegű. Télen a mérsékelt égövi éghajlat, nyáron pedig a magas nyomású szubtrópusi övezetek sajátos jegyeit viseli magán. Más szóval tehát a tél csapadékos, a nyár száraz, az éves csapadékmennyiség alacsony, a telek enyhék, a nyarak forrók, és az év nagy részében – különösen a meleg időszakban – hosszan tartó napsütés jellemző. A csapadékot illetően száraz és nedves időszak egyaránt előfordul az ország azon részén, ahol a „Κασέρι / Kasseri” készül. Ezek hossza a földrajzi szélességtől és a tengerszint feletti magasságtól függően változik. A száraz időszak a tavasz végén kezdődik és ősszel ér véget. Ezt időnként zivatarok formájában jelentkező eső szakíthatja meg. A nedves időszak ősszel indul és a tavasz végéig tart. Görögországban igen alacsony a borult és különösen a napsütés nélküli napok száma. Éves átlagban a borult napok száma 30 és 90 között mozog. Görögországban általában magas a napsütéses órák száma. Ennek megfelelően az éves átlag 2 300 és 3 100 óra között van.

Görögország természetes növényvilága körülbelül 6 000 fajból áll, amelyek 15 %-a – más források szerint akár 20 %-a – endemikus. Az ország méretéhez viszonyítva ez a szám kivételesen nagy. Európában Görögország vezeti az államok rangsorát, és az Ibériai-félsziget után a második helyet foglalja el. A Görögországban élő 6 000 faj különösen akkor figyelemreméltó, ha összevetjük a teljes mediterrán térség — Dél-Európa, Észak-Afrika és Nyugat-Ázsia egy része — összesen 20 000 fajával. A görög flóra endemizmusának főként az olyan elszigetelt élőhelyek kedveztek, mint az Athosz-hegy félszigete, az Olümposz és az Égei-tenger térségének egyes területei.

A juhok és kecskék legeltetéséhez a fűneműek és a pillangósvirágúak az ideális növényfajok.

A Görögországban tartott juhok túlnyomórészt közös genetikai háttérrel rendelkeznek. Mindazonáltal jellemzőik az adott tenyésztési terület sajátos körülményeinek függvényében eltéréseket mutatnak. Olyan kis méretű állatokról van szó, amelyek alkalmazkodtak az ország nehéz geofizikai és éghajlati viszonyaihoz, és kevés (évente 80–120 kg), de kiváló minőségű tejet termelnek. Ez elsősorban az állattartás módjának és a térségi flóra sokféleségének tudható be. A juhok többsége a zackel fajtához (*Ovis Aries* L.) tartozik az ország azon részén, ahol a „Κασέρι / Kasseri" sajt készül. Az őshonos juhfajták mellett külföldi fajták és azoknak az őshonos fajtákkal való keresztezései is előfordulnak. Ezek teje azonban kevésbé gazdag összetételt mutat, és elsősorban saját fogyasztásra vagy joghurt készítésére szolgál.

Ami a kecskéket illeti, az állomány túlnyomó része (mintegy 80 %-a) helyi fajtákból áll. Körülbelül 14 % a különböző idegen fajtákkal való keresztezés eredménye, míg a fennmaradó mintegy 6 % a szánentáli fajtához tartozik. Az őshonos kecskék változatosságot mutatnak a nemesítetlen fajták színe és olyan tulajdonságai tekintetében, mint a kis testméret, az alacsony alomszám, a csekély tejhozam és a szívós alkat. Az éves tejtermelés a hegyvidéki egyedek esetében 50–100 kg, a síksági egyedeknél pedig 120–150 kg között mozog. A hegyvidéki és félhegyvidéki területeken a helyi kecskét kizárólag szabad legeltetéssel tartják. A síksági területeken – ahol keresztezett vagy külföldi fajtákat tartanak – a háztáji vagy félszabad tartás az elterjedt. A juhok és kecskék tartása főként a meglehetősen kis hozamú, ám különösen gazdag flórájú legelők növényzetén, valamint a meleg időszakban a nyájaknak a hegyvidéki legelőkre történő átterelésén alapul.

A térségben a juh- és kecsketartás fő jellemzői a következők: az állattartó telepek nagy száma és az egy telepre jutó kis állatlétszám, a térségben uralkodó nehéz geofizikai és éghajlati viszonyokhoz jól alkalmazkodott, de kis tejhozamú őshonos juh- és kecskefajták, továbbá a juhok és kecskék hegyvidéki és félhegyvidéki területeken folytatott, túlnyomórészt extenzív tartási módjának elterjedtsége.

A nyersanyag minősége szempontjából a juh- és kecsketej mind kémiai összetételét, mind sajtkészítési tulajdonságait tekintve jelentősen különbözik a tehéntejtől. Ez a különbség még nyilvánvalóbb a Görögországban elterjedt helyi, őshonos és alacsony hozamú fajták esetében. A különleges éghajlati viszonyok és a flóra geofizikai adottságai miatt ezekre a fajtákra különösen magas szárazanyagtartalmú és nagyon aromagazdag tej jellemző.

Általánosságban a juhtej és a kecsketej a tehéntejhez viszonyítva magasabb fehérje-, zsír- és szárazanyag-tartalommal jellemezhető. Ez a sajt kihozatalát és tulajdonságait egyaránt érinti. A tejtípusok között azonban a mennyiségi különbségeken túlmenően minőségi eltérések is megfigyelhetők, amelyek a sajt kihozatalán kívül a „Κασέρι / Kasseri" sajt mechanikai, fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságait is befolyásolják. A legjelentősebb különbségek a következők:

a) A juh- és kecsketej nem tartalmaz karotinokat. Ennek eredményeként az e tejekből készült alvadék természetes fehér színű, míg a tehéntejből előállított alvadéknak sárgás színe van.

b) A kazeinfrakciók között szintén vannak mennyiségi és minőségi különbségek, így a hidrolízis során keletkező termékek eltérőek. Ezek a termékek – a szabad zsírsavakkal együtt – nagymértékben felelősek a sajt ízjellemzőinek kialakításáért.

c) Kiemelt jelentőséggel bír az $alfa_{s1}$-kazein elektroforetikus mozgékonysága a három tejtípusban. Ez a tulajdonság lehetővé teszi a más típusú tejekkel történő hamisítás észlelését.

A tej kémiai összetételének ezen különbségei hatással vannak a „Κασέρι / Kasseri" sajt fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőire.

A jó minőségű „Κασέρι / Kasseri" sajt előállítása a régi időkhöz hasonlóan ma is juhtejből, illetve juhtej és annak kevés kecsketejjel való keverékéből történik. Régen ez a tej a rendszerint a Píndosz- és az Olümposz-hegyen tartott állatoktól származott. Akkoriban e hegyvonulatok úthálózata még csak alapszintű volt, vagy nem is létezett. Ennek következtében a tej összegyűjtése és szállítása nehézkes volt. A helyzetet az segítette, hogy a tejet alvasztását a helyszínen végezték, az alvadékot pedig rendszeres időközönként hordókban szállították. Ez azt jelentette, hogy a szállított termék mennyisége csökkent, a keletkezett alvadékot pedig jó minőségű termék előállítására használták fel. Ilyen körülmények között egy „pasta filata" típusú sajt alakult ki. A kapcsolódó gyártási technológia lassú, de biztos fejlődés során nyerte el mai formáját. Ugyanakkor mindig is tiszteletben tartották a hagyományos technológia azon elemeit, amelyek a sajt kedvező érzékszervi jellemzőit garantálják.

A „Κασέρι / Kasseri” félkemény, főként asztali sajt, kellemes ízzel és aromával. A minőségi jellemzőket főként az előállításhoz felhasznált nyersanyag minősége és az alkalmazott technológia határozza meg. A tej minősége – a sajtkészítők tapasztalatával párosulva – egy sor finom sajt, köztük a különleges helyet elfoglaló „Κασέρι / Kasseri” előállítását teszi lehetővé.

A hagyományos „Κασέρι / Kasseri” sajt előállításának legfontosabb tényezői a következők: nyers juhtej vagy juhtej és legfeljebb 20 tömegszázaléknyi kecsketej keverékének alkalmazása, valamint az alvadék biológiai úton történő savanyítása a kívánt szintig.

Görögországban ősidőktől kezdve a juh- és kecsketenyésztés jelentette a tejtermelés legfőbb – vagy akár kizárólagos – formáját. Az országos juh- és kecsketartás fejlődése általában véve a szarvasmarhatartásnak nem kedvező geofizikai és éghajlati viszonyoknak tudható be. A hegyek nagy területet foglalnak el, a meleg és száraz éghajlati viszonyok pedig csak az év viszonylag rövid időszakaiban kedvezők a természetes növényzet számára. Ezek voltak a fő és meghatározó tényezők. Mindez a nehéz körülményekhez alkalmazkodni képes, szívós alkatú juh- és kecskefajták kifejlődéséhez vezetett. Ezek a fajták alkalmazkodtak a természetes adottságokhoz, és az endemikus növényfajok száma folytán egyedülállóan változatos flórájú legelők előnyeit élvezik. A juhokat és kecskéket az alacsony tejhozam, valamint a különösen gazdag kémiai összetételű és kiváló érzékszervi tulajdonságokat mutató tej jellemzi.

A görögországi hegyvidéki és félhegyvidéki flóra egyik fontos jellemzője a herbicidek, peszticidek, gyomirtó szerek, rovarölő szerek stb. hiánya. Ugyanakkor az ólom és más szennyező anyagok koncentrációja különösen alacsony, mivel ezeken a területeken nincsenek jelentősebb közutak. Ezek az anyagok nem fordulnak elő abban a környezetben és flórában, amely az ország hegyvidéki és félhegyvidéki területein tartott juhok és kecskék kizárólagos táplálékát jelenti. Így az ott előállított tej és sajt esetében alig vagy egyáltalán nem jellemző a szennyezettség előfordulása, ellentétben a termesztett takarmánnyal etetett állatok tejével.

A nyersanyagok minősége, az előállítás körülményei, valamint a sajtkészítők szakértelme és hosszú évek alatt szerzett tapasztalata biztosítja az egyedi termék előállításának feltételeit. A fogyasztók régen is nagyra tartották és ma is értékelik az ebből adódó kiváló minőséget. A termék már külföldön is kezd ismertté válni.

A „Κασέρι / Kasseri” az ország egyik legnépszerűbb sajtja. Görögországi története és hagyományai sok évtizedre nyúlnak vissza. A terméket széles körben fogyasztják, és jelentős az egy főre jutó fogyasztás. Az ország különböző részein már több mint 100 éve készítik, a technológia pedig folyamatosan fejlődik, hogy alkalmazkodjon a mindenkori viszonyokhoz. Ugyanakkor mindig is tiszteletben tartották a hagyományos technológia alapvető elemeit.

A juh- és kecsketartás fontosságát számos, egészen a legrégibb időkig visszanyúló forrás igazolja. Az ókori görögök szent eledelnek tartották a tejet, mivel Zeuszt az Amalthea nevű kecske táplálta tejével. Hermész, a görög panteon tizenkét istenének egyike a pásztoristenek közé tartozott, és „Krióforosz”, „Mélloszosz” (a juhok oltalmazója), illetve „Türevtér” (a sajt adója, készítője) néven is ismert volt. A görög mitológia szerint a sajtkészítés művészetét az Olümposz istenei értékes ajándékként adták a halandóknak. Homérosz az Odüsszeiában (IX, 218–250) említi, hogy Polüphémosz küklopsz kecske- és juhtejből készített sajtot.

Elektronikus (URL) hivatkozás a termékleírás közzétételére

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