C/2026/192

12.1.2026

# Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/192)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

**«Κασέρι / Kasseri»**

**Rif. n. UE: PDO-GR-0440-AM01 — 13.10.2025**

1. **Nome del prodotto**

«Κασέρι / Kasseri»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Ambito**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Grecia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

*Nome*

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ (MINISTERO DELLO SVILUPPO RURALE E DELL'ALIMENTAZIONE, DIREZIONE DEI SISTEMI DI QUALITÀ E DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Tutte le modifiche introdotte nella notifica costituiscono una modifica ordinaria del disciplinare di produzione del prodotto «Κασέρι / Kasseri», in quanto non possono essere considerate modifiche dell'Unione non rientrando in nessuno dei casi di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143. In altri termini, esse non comportano: una modifica del nome o dell'uso del nome, il rischio di annullare il legame con la zona geografica, né ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

*Titolo*

Descrizione del prodotto

*Descrizione*

È stata modificata la sezione 2 «Descrizione del prodotto» del disciplinare, in particolare per quanto riguarda il paragrafo relativo alle caratteristiche principali del formaggio «Κασέρι / Kasseri». La frase: «Forma: a) cilindrica/ dimensioni: diametro da 25 a 30 cm, altezza da 7 a 10 cm» è sostituita dalla frase «Forma: a) cilindrica/dimensioni: diametro fino a 30 cm, altezza da 7 a 10 cm».

Il motivo per cui tale modifica è necessaria risiede nel fatto che il processo di produzione del formaggio in forme cilindriche di dimensioni diverse (singole forme di diametro inferiore a 30 cm) facilita la commercializzazione del prodotto, in quanto consente di raggiungere un numero maggiore di consumatori interessati ad acquisire il prodotto «Κασέρι / Kasseri» in quantità più piccole e ne aumenta pertanto la commerciabilità.

☑ La modifica interessa il documento unico.

*Titolo*

Prova dell'origine

*Descrizione*

La sezione 4 del disciplinare espone i requisiti da soddisfare relativamente alla prova dell'origine. La modifica richiesta non comporta alcuna modifica sostanziale del disciplinare, ma semplicemente un aggiornamento per renderlo conforme alla normativa vigente.

Al disciplinare è stata aggiunta una disposizione in base alla quale, al fine di rispettare la tracciabilità, le imprese devono essere in grado di individuare: a) il fornitore, la quantità e l'origine di tutte le partite di materie prime e di prodotti ricevuti; b) il destinatario, la quantità e la destinazione dei prodotti forniti; c) la correlazione fra ogni partita in entrata di cui alla lettera a) e ogni partita in uscita di cui alla lettera b) del presente paragrafo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

*Titolo*

ALTRO: MODIFICHE REDAZIONALI

*Descrizione*

Modifiche amministrative relative alla zona geografica

L'aggiornamento ha lo scopo di descrivere nel disciplinare la zona delimitata utilizzando l'attuale suddivisione amministrativa (Kallikratis), per tenere conto delle riforme amministrative intervenute in Grecia successivamente alla registrazione iniziale del nome, senza tuttavia modificare tale zona delimitata.

☑ La modifica interessa il documento unico.

*Titolo*

ALTRO: MODIFICHE REDAZIONALI

*Descrizione*

Organismi di controllo

È stata aggiornata la sezione del disciplinare conformemente al quadro istituzionale vigente, aggiungendo l'attuale organismo di controllo competente (ELGO-DIMITRA) oltre alle autorità competenti a livello locale.

☐ La modifica interessa il documento unico.

*Titolo*

ALTRO: MODIFICHE REDAZIONALI

*Descrizione*

Dati statistici

Nella sezione «Legame» del disciplinare di produzione, al punto «Bestiame» sono presentati dati aggiornati all'anno 2016 relativamente alla distribuzione della popolazione di ovini e caprini da latte, per tipo di allevamento, nella zona di produzione delimitata del prodotto, sostituendo così i dati presenti nel disciplinare originario che risalivano al 1991. Sono inoltre presentate statistiche aggiornate al 2021 relative alla distribuzione della produzione di latte ovino e caprino nella zona di produzione delimitata del prodotto, sostituendo così i dati presenti nel disciplinare originario che risalivano al 1991. La modifica richiesta è motivata dalla necessità di inserire nel disciplinare dati statistici aggiornati.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

**Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli**

**«Κασέρι / Kasseri»**

**Rif. n. UE: PDO-GR-0440-AM01 — 13.10.2025**

1. **Nome**

«Κασέρι / Kasseri»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Grecia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

0406 - Formaggi e latticini

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Il «Κασέρι / Kasseri» è un formaggio, principalmente da tavola, a pasta semidura con un gusto e un aroma gradevoli. È tradizionalmente prodotto a partire da latte di pecora o da miscele dello stesso con latte di capra, quest'ultimo in proporzione non superiore al 20 % del totale in peso.

Di seguito sono riportate le principali caratteristiche del formaggio «Κασέρι / Kasseri»:

Composizione chimica

— Umidità massima: 45 %.

— Tenore minimo di grassi sulla sostanza secca: 40 %.

Non è consentito l'uso di coloranti e antibiotici.

Tipo di formaggio:

Consistenza: semidura e dura; con massa compatta.

Forma:

a) cilindrica
Dimensioni: diametro fino a 30 cm, altezza da 7 a 10 cm.

b) parallelepipedo

Peso: variabile

Crosta:

— Consistenza: semidura, compatta, solitamente ricoperta di paraffina o di altre sostanze di cui è consentito l'uso a contatto con gli alimenti.

— Aspetto: fine.

Colore: bianco tendente al giallo.

Pasta del formaggio:

— Consistenza: semidura, compatta.

— Colore: bianco tendente al giallo.

— Occhiatura: pochissimi fori o assenti (di solito assenti).

Distribuzione: su tutta la forma.

Altre caratteristiche principali: Si tratta principalmente di un formaggio da tavola, con un gusto gradevole e un aroma ricco, che viene stagionato per almeno tre mesi.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

Il latte utilizzato per la produzione del formaggio «Κασέρι / Kasseri» deve provenire esclusivamente dalla zona delimitata.

1. Il latte utilizzato per la produzione del formaggio «Κασέρι / Kasseri» deve soddisfare le seguenti condizioni:

   a) il «Κασέρι / Kasseri» è generalmente prodotto con latte di pecora. In caso di miscelazione con latte di capra, quest'ultimo non può essere superiore al 20 % del totale in peso;

   b) il tenore di grassi del latte deve essere di almeno il 6 % in peso;

   c) la cagliatura del latte deve avvenire entro 48 ore dalla mungitura. Fino alla cagliatura, il latte è conservato in condizioni di temperatura controllata, conformemente alla normativa vigente;

   d) il latte deve provenire da razze caprine e ovine tradizionalmente allevate nella zona di produzione del formaggio «Κασέρι / Kasseri», e adattate alla stessa, e l'alimentazione degli animali deve essere costituita dalla flora di tale zona;

   e) la mungitura degli animali deve avvenire come minimo 10 giorni dopo il parto;

   f) il latte, crudo o pastorizzato, deve essere di buona qualità.

2. È vietata la produzione del formaggio «Κασέρι / Kasseri» a partire da tipi di latte diversi da quelli sopra specificati. Il latte utilizzato per la produzione del formaggio «Κασέρι / Kasseri» non deve essere condensato ed è vietata l'aggiunta di proteine del latte in polvere, caseinati, coloranti, conservanti e antibiotici.

3. Al latte utilizzato per la produzione del formaggio «Κασέρι / Kasseri» sono aggiunti caglio tradizionale o altri enzimi con azione simile. Quando il latte viene pastorizzato, vengono aggiunti colture batteriche non patogene e cloruro di calcio fino a 20 g/100 kg di latte.

L'alimentazione degli animali si basa principalmente su una vegetazione con capacità di pascolo piuttosto limitata ma con una flora particolarmente ricca e unica per il numero di specie di vegetazione endemica. Gli ovini e i caprini sono allevati principalmente in zone montagnose e pedemontane e, generalmente, al pascolo. Durante la stagione calda le mandrie vengono trasferite nei pascoli di montagna.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Il formaggio «Κασέρι / Kasseri» è preparato, stagionato e confezionato in strutture situate all'interno della zona geografica delimitata.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

-

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Al fine di garantire la tracciabilità del prodotto finale, sulle confezioni di «Κασέρι / Kasseri», devono figurare obbligatoriamente i seguenti elementi di controllo:

1. Le prime due lettere della denominazione di origine: KA
2. Il numero progressivo della confezione.
3. La data di produzione. Esempio (KA -1650-20.12.94).

L'eventuale sottoimballaggio del formaggio «Κασέρι / Kasseri» deve recare le informazioni che figurano sull'imballaggio da cui proviene. Il riconfezionatore può sostituire numero progressivo della confezione con il numero progressivo del sottoimballaggio. Inoltre, il sottoimballaggio reca la data in cui è avvenuto e le informazioni dell'impresa che lo ha effettuato.

Le indicazioni che devono obbligatoriamente figurare sull'imballaggio sono soggette al controllo dell'autorità competente.

4.7. *Delimitazione concisa della zona geografica*

La zona geografica di produzione del «Κασέρι / Kasseri» comprende:

— nella regione Tessaglia: le unità regionali di Karditsa, Larisa, Trikala e Magnisia;

— l'intera regione della Macedonia centrale;

— l'intera regione della Macedonia occidentale;

— nelle regioni Macedonia orientale e Tracia: le unità regionali di Drama, Kavala e Xanthi, e

— nella regione dell'Egeo settentrionale l'unità regionale di Lesbo.

5. **Legame con la zona geografica**

*Sintesi del legame*

Il legame tra il prodotto e la zona delimitata si basa principalmente sulla qualità della materia prima utilizzata per la sua produzione, ovvero il latte di pecora o una miscela di latte ovino e caprino e sulla tecnologia di produzione utilizzata.

Circa i 2/3 della superficie del paese sono montuosi (altezza superiore a 200 metri) e solo 1/3 è pianeggiante o pedemontano (colline di altezza fino a 200 metri). I pascoli rappresentano più della metà della superficie del paese. In Grecia prevale generalmente un tipo di clima mediterraneo, che presenta le caratteristiche climatiche delle regioni temperate in inverno e quelle delle zone subtropicali, caratterizzate da alta pressione, in estate. Si hanno quindi inverni piovosi e estati secche, con precipitazioni scarse a livello annuale, inverni miti, estati calde e un elevato soleggiamento durante tutto l'anno e soprattutto nei mesi più caldi. Per quanto riguarda le precipitazioni, la parte del paese in cui viene prodotto il formaggio «Κασέρι / Kasseri» presenta una stagione secca e una umida, la cui durata varia a seconda della latitudine e dell'altezza. La stagione secca, che inizia verso la fine della primavera e dura fino all'autunno, viene talvolta interrotta da piogge temporalesche. La stagione umida inizia in autunno e dura fino alla fine della primavera. In Grecia sono pochissimi i giorni di cielo coperto e ancora meno quelli senza soleggiamento. La nuvolosità media annua varia tra 30 e 90 giorni. La Grecia presenta in generale un soleggiamento elevato, la cui durata media annua oscilla tra 2 300 e 3 100 ore.

La flora naturale della Grecia è costituita da circa 6 000 specie, il 15 % delle quali (e in alcuni casi il 20 %) è endemico. Tenuto conto delle dimensioni del paese, si tratta di cifre estremamente elevate. In Europa il paese si colloca infatti al primo posto tra gli Stati e al secondo posto se si considera l'intera penisola iberica. Il numero di 6 000 specie presenti in Grecia è impressionante se si considera che nella regione mediterranea nel suo complesso (Europa meridionale - Nord Africa e la sezione occidentale dell'Asia) se ne contano 20 000. Il carattere endemico della flora si deve principalmente alla presenza di habitat isolati come il Monte Athos, l'Olimpo e certe zone della regione dell'Egeo.

Le graminacee e le leguminose foraggere costituiscono le specie più adatte per l'alimentazione degli ovini e dei caprini.

Le pecore allevate in Grecia hanno perlopiù un fondo genetico comune, ma le loro caratteristiche variano a seconda delle condizioni specifiche della zona di allevamento. Si tratta di animali di piccole dimensioni, adattatisi alle difficili condizioni geofisiche e climatiche del paese, con scarsa produzione di latte (80-120 kg all'anno), che è tuttavia di elevata qualità, grazie soprattutto al metodo di allevamento e alla varietà della flora presente nella Grecia rurale. La maggior parte degli ovini delle zone di produzione del formaggio «Κασέρι / Kasseri» proviene dalla razza Zackel (*Ovis Aries* L.). Oltre alle razze domestiche di ovini sono allevati anche animali di razze straniere e incroci di quest'ultimi con razze domestiche, il cui latte presenta tuttavia una composizione meno ricca ed è utilizzato principalmente per il consumo interno o per la produzione di yogurt.

Per quanto riguarda i caprini, la stragrande maggioranza della popolazione (circa l'80 %) è costituita da razze locali, circa il 14 % è il risultato di incroci migliorativi con diverse razze straniere, mentre il 6 % circa appartiene alla razza Saanen. Le razze caprine indigene presentano una variabilità cromatica e caratteristiche animali non migliorate, quali piccole dimensioni, scarsa prolificità, ridotta produzione di latte e una costituzione robusta. La produzione annuale di latte varia tra 50 e 100 kg per gli animali delle zone montane e tra 120 e 150 kg per gli animali delle zone di pianura. Nelle zone montane e pedemontane le capre locali sono allevate esclusivamente all'aperto. Nelle zone di pianura, dove sono allevate razze frutto di incroci migliorativi o straniere, prevale l'allevamento domestico o semidomestico. L'alimentazione degli ovini e dei caprini si basa principalmente su una vegetazione con capacità di pascolo piuttosto limitata ma con una flora particolarmente ricca e prevede lo spostamento delle mandrie durante la stagione calda verso i pascoli di montagna.

Le principali caratteristiche dell'allevamento ovino e caprino nella zona sono il gran numero di aziende zootecniche e il numero ridotto di animali per azienda, le razze ovine e caprine che non provengono da incroci migliorativi, ben adattate alle difficili condizioni geofisiche e climatiche prevalenti nella zona, ma con scarse rese lattiere e la grande diffusione del sistema estensivo di allevamento ovino e caprino soprattutto nelle zone montane e pedemontane.

Per quanto riguarda la qualità della materia prima, il latte ovino e caprino differisce notevolmente dal latte vaccino, per quanto riguarda sia la composizione chimica sia le proprietà casearie. Questa differenziazione è ancora più marcata nel caso delle razze autoctone, con scarse rese, prevalenti in Grecia che, a causa del tipo di clima, delle specificità geofisiche e della flora, si caratterizzano per la produzione di latte con un tenore molto elevato di ingredienti solidi e un aroma molto ricco.

In generale, il latte ovino e caprino evidenzia un aumento del tenore di proteine, grassi e sostanza secca rispetto al latte vaccino, fatto che incide sulla resa e sulle proprietà del formaggio. Tuttavia, oltre alle differenze quantitative, esistono anche differenze qualitative tra le tipologie di latte che incidono sulla resa casearia e sulle proprietà meccaniche, fisico-chimiche e organolettiche del formaggio «Κασέρι / Kasseri». Di seguito sono elencate le differenze più significative:

a) il latte ovino e caprino non contiene caroteni e quindi la cagliata prodotta presenta un colore naturalmente bianco rispetto a quella prodotta con latte vaccino, che è di colore giallastro;

b) esistono differenze qualitative e quantitative anche nelle frazioni della caseina, con la conseguenza che sono differenti anche i prodotti della loro idrolisi. Sono questi ultimi, insieme agli acidi grassi liberi, a determinare principalmente le caratteristiche gustative del formaggio;

c) è interessante notare che l'alpha s1-caseina dei tre tipi di latte presenta una diversa mobilità elettroforetica che consente di individuare una sua eventuale adulterazione.

Queste differenze nella composizione chimica del latte incidono sulle caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche del formaggio «Κασέρι / Kasseri».

Oggi, come in passato, per produrre un formaggio «Κασέρι / Kasseri» di buona qualità viene utilizzato latte di pecora, o miscele dello stesso con quantità ridotte di latte di capra, proveniente da animali allevati principalmente nei massicci del Pindo e dell'Olimpo. In queste catene montuose la rete stradale - poco sviluppata se non inesistente - rendeva difficili la raccolta e il trasporto del latte. Per sormontare tale situazione la cagliatura del latte avveniva in loco e veniva poi trasferita periodicamente ai caseifici. Ciò permetteva, di conseguenza, di ridurre il volume del prodotto trasportato e di utilizzare il caglio così prodotto per ottenere un prodotto di buona qualità. In tali circostanze, si è sviluppata una tipologia di formaggio, il Kasseri del tipo «Pasta-filata», la cui tecnologia di produzione si è evoluta lentamente fino a raggiungere la forma attuale, rispettando tuttavia gli elementi della tecnologia tradizionale che garantiscono le gradevoli caratteristiche organolettiche del formaggio.

Il «Κασέρι / Kasseri» è un formaggio da tavola a pasta semidura con un gusto e un aroma gradevoli. Le sue caratteristiche qualitative sono dovute principalmente alla qualità della materia prima impiegata per la sua produzione e alla tecnologia casearia utilizzata. La qualità del latte, unita all'esperienza dei casari, ha permesso di produrre una serie di formaggi di elevata qualità, tra i quali spicca il «Κασέρι / Kasseri».

Gli elementi più significativi della produzione del formaggio tradizionale «Κασέρι / Kasseri» sono l'utilizzo di latte crudo di pecora o di miscele di tale latte con una piccola quantità di latte caprino, quest'ultimo non superiore al 20 % in peso, e l'acidificazione biologica del caglio al livello desiderato.

In Grecia l'allevamento ovino e caprino costituisce, sin dai tempi antichi, la forma predominante, se non esclusiva, di allevamento finalizzato alla produzione di latte. Lo sviluppo dell'allevamento ovino e caprino in Grecia è dovuto, in generale, alle condizioni geofisiche e climatiche che rendono difficile l'allevamento bovino. L'elevata estensione delle zone montane e il clima secco, che favoriscono la vegetazione naturale solo in alcuni periodi relativamente brevi dell'anno, ne sono stati i fattori principali e determinanti. Ciò ha determinato lo sviluppo di razze ovine e caprine di costituzione robusta e grande adattabilità alle difficili condizioni descritte. Queste razze, che ben adattate alle condizioni naturali e che hanno a disposizione pascoli con una straordinaria varietà di flora, con una diversità unica di specie di vegetazione endemica, si caratterizzano per la scarsa produzione di latte, latte che tuttavia presenta una composizione chimica particolarmente ricca e ottime proprietà organolettiche.

Una caratteristica importante della flora dei pascoli montani e pedemontani della Grecia è l'assenza di pesticidi, antiparassitari, erbicidi, insetticidi e altri agrofarmaci, mentre la concentrazione di piombo e di altri inquinanti è particolarmente bassa a causa dell'assenza di significative arterie stradali in tali zone. L'assenza di tali sostanze nell'ambiente montano e pedemontano, e nella relativa flora, di cui è costituita quasi esclusivamente l'alimentazione degli ovini e dei caprini fa sì che il latte e il formaggio che vi si produce presentino una scarsa contaminazione, a differenza del latte proveniente da animali nutriti con mangimi coltivati.

La qualità della materia prima, le condizioni di produzione e di trasformazione in formaggio, la competenza e la lunga esperienza dei casari della regione garantiscono le condizioni essenziali per la produzione di un formaggio unico e di elevata qualità, che è stato ed è tuttora molto apprezzato dai consumatori greci e che comincia ad essere conosciuto anche all'all'estero.

Il «Κασέρι / Kasseri» è uno dei formaggi più popolari della Grecia con una storia e tradizioni che risalgono a parecchi decenni fa. Si tratta di un prodotto popolare con un elevato consumo pro capite che è prodotto in alcune regioni del paese da oltre 100 anni grazie a una tecnologia in costante evoluzione per adattarsi alle condizioni prevalenti ma nel costante rispetto delle caratteristiche principali dei metodi tradizionali.

Molti riferimenti all'importanza dell'allevamento ovino e caprino risalgono ai tempi antichi. Gli antichi greci consideravano il latte un alimento sacro in quanto secondo la mitologia Giove era stato nutrito con il latte della capra Amaltea. Ermes, una delle divinità del Pantheon greco, annoverato tra quelle pastorali, veniva chiamato anche «Crioforo» (colui che sostiene l'ariete), «Milosos» (protettore delle pecore) e «Tireftir» (che porta o produce formaggio). Secondo la mitologia greca, l'arte casearia costituiva un dono prezioso fatto ai mortali dagli dei dell'Olimpo. Nell'Odissea (IX, 218-250) Omero fa riferimento alla produzione di formaggio con latte ovino e caprino da parte del ciclope Polifemo.

**Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare**

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