C/2026/192

2026 1 12

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/192)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Κασέρι / Kasseri“

Nuorodos Nr. ES: PDO-GR-0440-AM01 – 2025 10 13

1. **Produkto pavadinimas**

„Κασέρι / Kasseri“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Graikija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Kaimo plėtros ir maisto ministerijos Kokybės sistemų ir ekologinio ūkininkavimo direktoratas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Visi pranešime pateikti pakeitimai yra standartinis produkto „Κασέρι / Kasseri“ specifikacijos pakeitimas, atsižvelgiant į tai, kad jie negali būti laikomi Sąjungos lygmens pakeitimu, nes neatitinka nė vienos iš Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalyje nustatytų sąlygų. Tai reiškia, kad jie nesusiję su: pavadinimo ar pavadinimo naudojimo pakeitimu arba rizika panaikinti ryšį su geografine vietove, arba papildomais prekybos produktu apribojimais.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

Produkto aprašymas

Aprašymas

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 2 skirsnis „Produkto aprašymas“, konkrečiai pastraipos, kurioje aprašomos pagrindinės sūrio „Κασέρι / Kasseri“ savybės, formuluotė „forma: a) cilindro / matmenys: skersmuo: 25–30 cm; aukštis: 7–10 cm“ pakeičiama formuluote „forma: a) cilindro / matmenys: skersmuo: iki 30 cm, aukštis: 7–10 cm“.

Šis pakeitimas grindžiamas tuo, kad sūrio „Κασέρι / Kasseri“ formavimo į įvairaus dydžio cilindro formos gabalus (atskirus mažesnio nei 30 cm skersmens sūrius) palengvina produkto tiekimą ir sudaro sąlygas jį parduoti didesniam skaičiui vartotojų, kurie nori įsigyti sūrio „Κασέρι / Kasseri“ mažesniais kiekiais. Tai padidina produkto pardavimo galimybes.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Kilmės įrodymas

Aprašymas

Produkto specifikacijos 4 skirsnyje nustatytos būtinos kilmės įrodymo procedūros. Šiuo pakeitimu produkto specifikacija iš esmės nekeičiama, tačiau ji atnaujinama pagal galiojančius teisės aktus.

Į produkto specifikaciją įtraukta nuostata, kad, siekiant užtikrinti atsekamumą, įmonės gali nurodyti: a) visų žaliavų partijų ir (arba) tiekiamų produktų tiekėją, kiekį ir kilmę; b) tiekiamų produktų gavėją, kiekį ir paskirties vietą; c) kiekvienos šios pastraipos a punkte minimos žaliavų partijos ir kiekvienos šios pastraipos b punkte minimos produkcijos partijos sąsają.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

KITI FORMULUOTĖS PAKEITIMAI

Aprašymas

Administraciniai geografinės vietovės pokyčiai.

Šiuo atnaujinimu siekiama produkto specifikacijoje apibūdinti nustatytą vietovę pagal šiuo metu galiojantį administracinį suskirstymą (Kaliktrato planą). Taip yra todėl, kad nuo tada, kai pirmą kartą buvo įregistruotas produkto pavadinimas, Graikijoje buvo atliktos administracinės reformos. Tačiau nustatyta vietovė nekeičiama.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

KITI FORMULUOTĖS PAKEITIMAI

Aprašymas

Kontrolės įstaigos

Konkretus produkto specifikacijos punktas buvo atnaujintas atsižvelgiant į dabartinę institucinę struktūrą. Taip pat įtraukta kompetentinga kontrolės institucija (dabar – ELGO-DIMITRA) ir kompetentingi vietos departamentai.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

KITI FORMULUOTĖS PAKEITIMAI

Aprašymas

Statistinė informacija

Produkto specifikacijos skirsnio „Ryšys su geografine vietove“ dalyje, kurioje aprašomi gyvuliai, įtraukta atnaujinta 2016 m. informacija apie pieninių avių ir ožkų populiacijos pasiskirstymą nustatytoje produkto gamybos vietovėje pagal auginimo tipą, pakeičiant pirminės produkto specifikacijos duomenis, susijusius su 1991 m. Be to, buvo įtraukti atnaujinti 2021 m. statistiniai duomenys apie avių ir ožkų primilžio pasiskirstymą nustatytoje zonoje, kurioje gaminamas produktas, pakeičiant pirminės specifikacijos 1991 m. duomenis. Prašomu pakeitimu siekiama specifikacijoje pateikti naujausius statistinius duomenis.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Κασέρι / Kasseri“

Nuorodos Nr. ES: PDO-GR-0440-AM01 – 2025 10 13

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Κασέρι / Kasseri“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Graikija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

0406 – Sūriai ir varškė

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Κασέρι / Kasseri“ yra puskietis, daugiausia stalo sūris, pasižymintis maloniu skoniu ir aromatu. Tradiciškai jis gaminamas iš avių pieno arba avių ir ožkų pieno mišinio, kurio sudėtyje ožkų pieno dalis neviršija 20 % viso mišinio.

Toliau pateikiamos pagrindinės sūrio „Κασέρι / Kasseri“ savybės.

Cheminė sudėtis

— Didžiausias drėgnis: 45 %.

— Mažiausias sausosios medžiagos riebalų kiekis: 40 %.

Dažiklių ir antibiotikų naudoti neleidžiama.

Sūrio rūšis:

konsistencija: nuo pusiau kietos iki kietos, tanki struktūra.

Forma:

a) cilindro
matmenys: skersmuo: iki 30 cm, aukštis: 7–10 cm;

b) gretasienio.

Svoris: įvairus.

Pluta:

— konsistencija: pusiau kieta, vientisa, paprastai padengta parafinu arba kitomis maisto produktams leidžiamomis naudoti medžiagomis.

— Išvaizda: plonas.

Spalva: gelsvai balta.

Sūrio masė:

— tekstūra: puskietis, vientisas;

— spalva: gelsvai balta.

— akytumas: mažai skylučių arba jų visai nėra (paprastai be skylučių).

Pasiskirstymas: visoje masėje.

Kitos pagrindinės charakteristikos: tai daugiausia stalo sūris, pasižymintis maloniu skoniu ir sodriu aromatu. Brandinimas trunka mažiausiai tris mėnesius.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Sūriui „Κασέρι / Kasseri“ gaminti naudojamas pienas turi būti gaunamas tik iš nustatytos vietovės.

1. Sūriui „Κασέρι / Kasseri“ gaminti naudojamas pienas turi atitikti toliau nurodytas sąlygas.

   a) Produktas „Κασέρι / Kasseri“ paprastai gaminamas iš avių pieno. Jei avių pienas maišomas su ožkos pienu, pastarasis negali viršyti 20 % masės.

   b) Pieno riebumas turėtų būti ne mažesnis kaip 6 % masės.

   c) Pienas traukinamas per 48 valandas nuo melžimo. Iki traukinimo pienas laikomas kontroliuojamos temperatūros sąlygomis pagal taikomus teisės aktus.

   d) Pienas turi būti tradiciniais būdais sūrio „Κασέρι / Kasseri“ gamybos vietovėje auginamų ir prie jos prisitaikiusių ožkų ir avių veislių pienas. Be to, jų raciono pagrindą turi sudaryti šio regiono augmenija.

   e) Pienas turi būti gautas melžiant ne anksčiau kaip praėjus 10 dienų po gimimo.

   f) Pienas turi būti geros kokybės, žalias arba pasterizuotas.

2. Sūrio „Κασέρι / Kasseri“ neleidžiama gaminti naudojant kitokios rūšies pieną, nei nustatyta pirmiau. Sūriui „Κασέρι / Kasseri“ gaminti naudojamas pienas negali būti koncentruotas arba į jį neturi būti pridėta pieno miltelių, pieno baltymų, kazeinatų, dažiklių, konservantų ar antibiotikų.

3. Į sūriui „Κασέρι / Kasseri“ gaminti naudojamą pieną gali būti dedama tradicinio šliužo fermento ar kitų panašaus poveikio fermentų. Pasterizuojant pieną į jį pridedama nekenksmingų rūgštinių bakterijų kultūrų ir kalcio chlorido, kurių kiekiai siekia iki 20 g/100 kg pieno.

Gyvuliai daugiausia maitinasi ganyklose, kuriose paprastai gali ganytis nedaug gyvulių, tačiau šios ganyklos pasižymi didele augalijos įvairove, kuri yra unikali dėl endeminių augalų rūšių gausos. Avys ir ožkos daugiausia auginamos kalnuotose ir pusiau kalnuotose vietovėse. Jos daugiausia maitinasi ganydamosi. Šiltuoju laikotarpiu bandos perkeliamos į kalnuotų vietovių ganyklas.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Sūrio „Κασέρι / Kasseri“ gamyba, brandinimas ir pirminis įpakavimas atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje esančiuose objektuose.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

–

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Siekiant užtikrinti galutinio produkto atsekamumą, ant produkto „Κασέρι / Kasseri“ pakuotės turi būti išspausdinti šie identifikavimo duomenys:

1. pirmosios kilmės vietos nuorodos raidės: KA;
2. pakuotės serijos numeris;
3. pagaminimo data. Pavyzdys: KA-1650-20.12.94.

Jei sūris „Κασέρι / Kasseri“ perpakuojamas, ant naujos pakuotės pateikiama informacija, kuri buvo pateikta ant pirminės pakuotės. Perpakuotojas gali pakeisti serijos numerį naujos pakuotės serijos numeriu. Be to, ant naujos pakuotės nurodoma perpakavimo data ir atsakingos įmonės duomenys.

Informaciją, kuri turi būti pateikta ant pakuotės, turi patikrinti kompetentinga kontrolės institucija.

4.7. *Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas*

Geografinė vietovė, kurioje gaminamas sūris „Κασέρι / Kasseri“, apima:

— Tesalijos regione: Kardicos, Larisos, Trikalos ir Magnezijos apskritis;

— visą Centrinės Makedonijos regioną;

— visą Vakarų Makedonijos regioną;

— Rytų Makedonijos regione, Trakijoje: Dramos, Kavalos ir Ksantės apskritis ir

— Šiaurės Egėjo jūros regione – Lesbo apskritį.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Ryšio santrauka

Produkto ryšys su nustatyta vietove visų pirma grindžiamas jo gamybai naudojamų žaliavų – gryno avių pieno arba avių ir ožkų pieno mišinio – kokybe. Taip pat esama ryšio su taikoma gamybos technologija.

Maždaug du trečdaliai šalies teritorijos yra kalnuota (aukštis virš 200 m) ir tik trečdalis teritorijos yra lygi arba pusiau kalnuota (kalvos iki 200 m aukščio). Ganyklos sudaro daugiau kaip pusę šalies ploto. Apskritai Graikijoje vyrauja Vidužemio jūros tipo klimatas. Žiemą jai būdingos vidutinio klimato savybės, o vasarą subtropinių aukšto slėgio zonų savybės. Kitaip tariant, Graikijoje vyrauja lietingos žiemos ir sausos vasaros, per metus iškrenta nedaug kritulių, žiemos būna švelnios, vasaros būna karštos, o saulėtų dienų laikotarpiai – ilgi ištisus metus, ypač šiltuoju metų laiku. Kalbant apie kritulių kiekį, šalies dalyje, kurioje gaminamas sūris „Κασέρι / Kasseri“, būna tiek sausas, tiek drėgnas laikotarpiai. Jų trukmė priklauso nuo platumos ir aukščio. Sausasis laikotarpis prasideda pavasario pabaigoje ir tęsiasi iki rudens. Kartais jį pertraukia lietaus audros. Drėgnasis laikotarpis trunka nuo rudens iki pavasario pabaigos. Graikijoje debesuotų dienų, ypač dienų be saulės, yra nedaug. Vidutinis debesuotų dienų skaičius per metus siekia nuo 30 iki 90. Saulėtumas Graikijoje paprastai yra didelis. Todėl metinis vidurkis siekia nuo 2 300 iki 3 100 valandų.

Graikijos natūralią augmeniją sudaro apie 6 000 rūšių, iš kurių 15 % ar net 20 % yra endeminės. Atsižvelgiant į šalies dydį, šis skaičius yra išskirtinai didelis. Europoje Graikija pagal šį rodiklį užima pirmąją vietą tarp visų valstybių ir antrąją vietą po Pirėnų pusiasalio. Graikijos 6 000 augalų rūšių – įspūdingas skaičius, jei palyginsime, kad 20 000 rūšių yra visame Vidužemio jūros regione: nuo Pietų Europos iki Šiaurės Afrikos, įskaitant dalį Vakarų Azijos. Augalijos endemizmas šalyje daugiausia klestėjo izoliuotose buveinėse, tokiose kaip Atono pusiasalis, Olimpas ir Egėjo regiono vietovės.

Avims ir ožkoms ganyti geriausios augalų rūšys yra ankštiniai ir žoliniai augalai.

Graikijoje auginamos avys daugiausia pasižymi bendra genetine kilme. Tačiau jų savybės skiriasi priklausomai nuo konkrečių auginimo vietovės sąlygų. Tai maži gyvūnai, prisitaikę prie sudėtingų šalies geofizinių ir klimato sąlygų bei duodantys nedaug pieno – 80–120 kg per metus, tačiau tai itin geros kokybės pienas. Taip yra visų pirma dėl gyvūnų auginimo būdo ir regiono augmenijos įvairovės. Didžioji dalis vietovėse, kuriose gaminamas sūris „Κασέρι / Kasseri“, auginamų avių priklauso veislei „Zackel“ (*Ovis Aries* L.). Be vietinių avių veislių, esama ir nevietinių veislių bei sukryžmintų vietinių ir nevietinių avių veislių. Tačiau jų pieno sudėtis yra ne tokia įvairi ir jis daugiausia naudojamas namų ūkių reikmėms arba jogurto gamybai.

Kalbant apie ožkas, didžiąją dalį populiacijos (apie 80 %) sudaro vietinės veislės. Maždaug 14 % ožkų populiacijos sudaro su įvairiomis nevietinėmis veislėmis sukryžmintų veislių ožkos, o likusius maždaug 6 % sudaro veislės „Saanen“ ožkos. Vietinės ožkos skiriasi savo spalva ir vietinių veislių savybėmis, pavyzdžiui, mažu dydžiu, ribotu vislumu, mažu pieno primilžiu ir tvirtu sudėjimu. Metinis kalnuotų vietovių gyvulių pieno kiekis yra 50–100 kg, o žemumų gyvulių – 120–150 kg. Kalnuotose ir pusiau kalnuotose vietovėse vietinės ožkos auginamos tik laisvai ganant. Žemumų vietovėse, kuriose auginami kryžminių veislių ar nevietinių veislių gyvuliai, vyrauja vietinis arba pusiau vietinis auginimo būdas. Auginamos avys ir ožkos daugiausia minta augalija, esančia ganyklose, kuriose paprastai gali ganytis nedaug gyvūnų, tačiau šiose ganyklose augmenija yra itin įvairi, o bandos šiltuoju laikotarpiu perkeliamos į kalnų ganyklas.

Pagrindiniai avininkystės ir ožkininkystės ypatumai šioje vietovėje yra: didelis gyvulininkystės ūkių skaičius ir mažas gyvulių skaičius viename ūkyje; vietinės avių ir ožkų veislės, gerai prisitaikiusios prie vyraujančių sudėtingų geofizinių ir klimato sąlygų, tačiau duodančios nedaug pieno, ir plačiai taikoma ekstensyvi avių ir ožkų auginimo sistema, daugiausia kalnuotose ir pusiau kalnuotose vietovėse.

Kalbant apie žaliavų kokybę, avių ir ožkų pienas labai skiriasi nuo karvių pieno tiek pagal cheminę sudėtį, tiek pagal sūrio gamybos savybes. Šis skirtumas dar labiau pastebimas kalbant apie vietines, mažai pieno duodančias veisles, kurios yra paplitusios Graikijoje. Dėl ypatingų klimato sąlygų ir geofizinio augmenijos pobūdžio šios veislės gyvulių piene yra ypač daug kietųjų medžiagų ir jis yra labai aromatingas.

Apskritai, palyginti su karvių pienu, avių ir ožkų pienui būdingas didelis baltymų, riebalų ir sausosios medžiagos kiekis. Tai turi įtakos sūrio išeigai ir savybėms. Tačiau, be kiekybinių skirtumų, tarp pieno rūšių taip pat esama ir kokybinių skirtumų, kurie daro įtaką sūrio išeigai, taip pat sūrio „Κασέρι / Kasseri“ mechaninėms, fizinėms, cheminėms ir juslinėms savybėms. Labiausiai pastebimi skirtumai yra šie:

a) avių ir ožkų piene nėra karotenų. Todėl iš šio pieno pagaminta varškė yra natūralios baltos spalvos, kitaip nei iš karvės pieno pagaminta gelsvos spalvos varškė;

b) taip pat yra kazeino frakcijų kiekybinių ir kokybinių skirtumų, dėl kurių skiriasi hidrolizės produktai. Šie produktai kartu su laisvosiomis riebalų rūgštimis didžiąja dalimi lemia sūrio skonio savybes;

c) šių trijų rūšių piene ypač svarbus yra alfa$_{s1}$-kazeino elektroforezinis judris. Tai savybė, leidžianti nustatyti bet kokį falsifikavimą įmaišant kitų rūšių pieno.

Šie pieno cheminės sudėties skirtumai turi įtakos fizinėms, cheminėms ir juslinėms sūrio „Κασέρι / Kasseri“ savybėms.

Praeityje geros kokybės sūriui „Κασέρι / Kasseri“ gaminti buvo naudojamas avių pienas arba avių pieno ir nedidelio kiekio ožkų pieno mišinys, ir taip yra iki šiol. Šis pienas buvo gaunamas iš gyvulių, paprastai auginamų Pindo ir Olimpo kalnuose. Šiuose kalnynuose kelių tinklas buvo labai menkas arba jo visai nebuvo. Todėl pieną surinkti ir transportuoti buvo sudėtinga. Padėtį palengvino pieno traukinimas vietoje ir reguliarus sutraukinto produkto transportavimas statinėse. Tai reiškė, kad transportuojamo produkto kiekis sumažėjo, o pagaminta varškė buvo naudojama geros kokybės produktui gaminti. Tokiomis sąlygomis buvo sukurtas pluoštinis sūris. Tam skirta gamybos technologija vystėsi lėtai, kol galiausiai įgavo dabartinę formą. Tačiau visada buvo atsižvelgiama į tradicinės technologijos aspektus, kuriais užtikrinamos priimtinos sūrio juslinės savybės.

„Κασέρι / Kasseri“ yra puskietis, daugiausia stalo sūris, pasižymintis maloniu skoniu ir aromatu. Kokybės savybes daugiausia lemia žaliavos, iš kurios jis gaminamas, kokybė ir naudojama technologija. Pieno kokybė kartu su sūrio gamintojų patirtimi suteikia galimybę gaminti aukštos kokybės sūrius, tarp kurių „Κασέρι / Kasseri“ užima ypatingą vietą.

Svarbiausi tradicinio sūrio „Κασέρι / Kasseri“ gamybos veiksniai yra šie: naudojamas žalias avių pienas arba avių pieno ir nedidelio kiekio – ne daugiau kaip 20 % masės – ožkų pieno mišiniai ir varškė biologiniu būdu parūgštinama iki pageidaujamo lygio.

Nuo seniausių laikų avininkystė ir ožkininkystė buvo pagrindinės, jei ne vienintelės, pieninių gyvulių auginimo formos Graikijoje. Avių ir ožkų auginimo raida Graikijoje apskritai siejama su geofizinėmis ir klimato sąlygomis, kuriomis auginti galvijus būtų sudėtinga. Didelis kalnų užimamas plotas ir šiltas bei sausas klimatas natūraliai augmenijai yra palankūs tik tam tikrais, palyginti trumpais metų laikotarpiais. Tai buvo pagrindiniai ir lemiami veiksniai. Dėl to buvo išvestos avių ir ožkų veislės, pasižyminčios tvirtu sudėjimu ir gebėjimu prisitaikyti prie šių sudėtingų sąlygų. Šių veislių avys ir ožkos yra prisitaikiusios prie gamtinių sąlygų ir gali ganytis ganyklose, pasižyminčiose didele augalijos įvairove, kuri yra unikali dėl endeminių augalų rūšių gausos. Avims ir ožkoms būdingas nedidelis primilžis, tačiau jų pienas pasižymi ypač gausia cheminė sudėtimi ir puikiomis juslinėmis savybėmis.

Svarbi Graikijos kalnuotų ir pusiau kalnuotų vietovių augmenijos ypatybė yra tai, kad joje nenaudojami pesticidai, herbicidai, piktžolių naikinimo preparatai, insekticidai ir kt. Be to, švino ir kitų teršalų koncentracija yra ypač maža, nes šiose vietovėse nėra pagrindinių kelių. Aplinkoje ir augmenijoje, kuri yra vienintelis kalnuotų ir pusiau kalnuotų šalies vietovių avių ir ožkų pašaras, tokių medžiagų nėra. Todėl tose vietovėse gaminamas pienas ir sūris yra mažai užteršti arba visai neužteršti, priešingai nei gyvulių, šeriamų kultūriniais pašarais, pienas.

Žaliavų kokybė, gamybos sąlygos, kuriomis jos perdirbamos į sūrį, ir sūrių gamintojų įgūdžiai bei ilgametė patirtis užtikrina sąlygas gaminti unikalų produktą. Dėl savo aukštos kokybės jis buvo ir iki šiol yra itin vertinamas Graikijos vartotojų. Produktas taip pat tapo žinomas užsienyje.

Sūris „Κασέρι / Kasseri“ yra vienas populiariausių sūrių šalyje. Jo istorija ir tradicijos Graikijoje gyvuoja jau daugelį dešimtmečių. Produktas plačiai vartojamas, o vartojimas vienam gyventojui yra didelis. Įvairiose šalies dalyse jis gaminamas jau daugiau kaip 100 metų, o jo gamybos technologija nuolat tobulinama, kad būtų pritaikyta prie vyraujančių sąlygų. Tačiau visada buvo atsižvelgiama į pagrindinius tradicinės technologijos aspektus.

Yra daug šaltinių, liudijančių apie avininkystės ir ožkininkystės svarbą nuo seniausių laikų. Senovės graikai pieną laikė šventu maistu, nes Dzeusas buvo žindytas ožkos Amaltėjos pienu. Hermis, vienas iš dvylikos graikų panteono dievų, laikomas ganytojų dievu. Jo vardai *Krioforos, Milosos* (avių globėjas) ir *Tyreftir* (sūrio davėjas, sūrio gamintojas). Graikų mitologijoje sūrio gamybos menas – mirtingiesiems Olimpo dievų suteikta vertinga dovana. „Odisėjoje“ (IX, 218–250) Homeras mini kiklopo Polifemo ruošiamą sūrį iš avių ir ožkų pieno.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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