C/2026/192

12.1.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/192)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Κασέρι/Kasseri”

ES Nr.: PDO-GR-0440-AM01 – 13.10.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Κασέρι/Kasseri”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Grieķija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauku attīstības un pārtikas ministrija, Kvalitātes shēmu un bioloģiskās lauksaimniecības direktorāts.

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Visi paziņojumā ieviestie grozījumi ir “Κασέρι/Kasseri” specifikācijas standarta grozījums, jo tos nevar uzskatīt par Savienības grozījumu, tā kā uz tiem neattiecas neviens no Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 3. punktā iekļautajiem nosacījumiem. Tas nozīmē, ka tie: neparedz izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā, vai nerada risku, ka saikne ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā, vai neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Sadaļa

Produkta apraksts

Apraksts

Ir grozīta produkta specifikācijas 2. iedaļa "Produkta apraksts", konkrēti, punktā par siera "Κασέρι/Kasseri" pamatīpašībām frāze "Forma: a) cilindriska. Izmēri: diametrs no 25 līdz 30 cm, augstums no 7 līdz 10 cm" ir aizstāta ar frāzi "Forma: a) cilindriska. Izmēri: diametrs līdz 30 cm, augstums 7–10 cm".

Šā grozījuma iemesls ir tas, ka siera "Κασέρι/Kasseri" veidošana cilindriskā formā dažādos izmēros (atsevišķi sieri, kuru diametrs ir mazāks par 30 cm) atvieglo produkta piegādi un nodrošina iespēju to pārdot lielākam skaitam patērētāju, kuri vēlas iegādāties sieru "Κασέρι/Kasseri" mazākos daudzumos. Tas palielina produkta pārdošanas iespējas.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Sadaļa

Izcelsmes apliecinājums

Apraksts

Produkta specifikācijas 4. iedaļā ir izklāstītas vajadzīgās procedūras attiecībā uz izcelsmes apliecinājumu. Ar šo grozījumu produkta specifikācija netiek būtiski mainīta, taču tā ir atjaunināta saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Produkta specifikācija ir papildināta ar noteikumu, ka izsekojamības nodrošināšanas nolūkā uzņēmumi var noteikt: a) visu saņemto izejvielu un/vai produktu partiju piegādātāju, daudzumu un izcelsmi, b) piegādāto produktu saņēmēju, daudzumu un galamērķi, c) saistību starp katru šā punkta a) apakšpunktā minēto ielaides partiju un katru b) apakšpunktā minēto izlaides partiju.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Sadaļa

CITI REDAKCIONĀLI GROZĪJUMI

Apraksts

Administratīvās izmaiņas ģeogrāfiskajā apgabalā.

Šā atjauninājuma mērķis ir produkta specifikācijā aprakstīt noteikto apgabalu atbilstoši pašlaik spēkā esošajam administratīvajam iedalījumam (*Kallikratis* plāns). Tas ir tāpēc, ka kopš produkta nosaukuma sākotnējās reģistrācijas Grieķijā ir notikušas administratīvas reformas. Tomēr noteiktais apgabals nav mainīts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Sadaļa

CITI REDAKCIONĀLI GROZĪJUMI

Apraksts

Inspekcijas iestādes.

Konkrētais punkts produkta specifikācijā ir atjaunināts atbilstoši pašreizējai iestāžu sistēmai. Pievienota arī kompetentā inspekcijas iestāde, kas tagad ir *ELGO-DIMITRA*, un kompetentie vietējie departamenti.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Sadaļa

CITI REDAKCIONĀLI GROZĪJUMI

Apraksts

Statistikas informācija.

Produkta specifikācijas iedaļas "Saikne" daļā "Lopkopība" ir pievienota atjaunināta 2016. gada informācija par piena aitu un kazu populācijas sadalījumu pa audzēšanas veidiem noteiktajā produkta ražošanas apgabalā, un tā aizstāj sākotnējā produkta specifikācijā iekļautos datus par 1991. gadu. Turklāt ir iekļauti atjaunināti 2021. gada statistikas dati par aitas un kazas piena ražošanas sadalījumu noteiktajā produkta ražošanas apgabalā, un tie aizstāj sākotnējā produkta specifikācijā iekļautos datus par 1991. gadu. Šā pieprasītā grozījuma mērķis ir sniegt produkta specifikācijā jaunākos statistikas datus.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Κασέρι/Kasseri"

ES Nr.: PDO-GR-0440-AM01 – 13.10.2025.

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

"Κασέρι/Kasseri"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Grieķija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu atbilstoši Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktam*

0406 – Siers un biezpiens

4.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

"Κασέρι/Kasseri" ir pusciets, galvenokārt galda siers ar patīkamu garšu un aromātu. Tradicionāli to ražo no aitas piena vai aitas un kazas piena maisījuma, kurā kazas piena īpatsvars nepārsniedz 20 % no kopējā daudzuma.

Siera "Κασέρι/Kasseri" pamatīpašības:

Ķīmiskais sastāvs

— Maksimālais mitrums – 45 %

— Tauku saturs sausnā – vismaz 40 %

Nedrīkst izmantot nekādas krāsvielas un antibiotikas.

Siera veids

Konsistence: pusciets līdz ciets ar kompaktu masu.

Forma:

a) cilindriska.
Izmēri: diametrs līdz 30 cm, augstums 7–10 cm

b) paralēlskaldņa.

Svars: dažāds.

Miza:

— konsistence: puscieta, viendabīga, parasti pārklāta vai nu ar parafīna vasku, vai ar citiem materiāliem, kurus atļauts izmantot pārtikā;

— izskats: plāna.

Krāsa: dzeltenīgi balta.

Siera masa:

— konsistence: puscieta, viendabīga;

— krāsa: dzeltenīgi balta;

— acojums: maz acu vai nav acu (parasti bez acīm).

Izkārtojums: visā masā.

Citas pamatīpašības. Galvenokārt galda siers ar patīkamu garšu un bagātīgu aromātu. Nogatavināšana ilgst vismaz trīs mēnešus.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Siera "Κασέρι/Kasseri" ražošanā izmantotajam pienam jābūt iegūtam tikai noteiktajā apgabalā.

1. Siera "Κασέρι/Kasseri" ražošanā izmantotajam pienam jāatbilst turpmāk uzskaitītajiem nosacījumiem.

   a) "Κασέρι/Kasseri" parasti ražo no aitas piena. Ja to maisa ar kazas pienu, kazas piena saturs nedrīkst pārsniegt 20 % no masas.

   b) Piena tauku saturam jābūt vismaz 6 % no masas.

   c) Piena raudzēšana jāveic 48 stundu laikā pēc slaukšanas procesa. Līdz piena raudzēšanai tas jāglabā kontrolētā temperatūrā atbilstoši spēkā esošo tiesību aktu prasībām.

   d) Pienam jābūt iegūtam no tradicionāli audzētām kazu un aitu šķirnēm, kas pielāgotas siera "Κασέρι/Kasseri" ražošanas apgabalam. Turklāt to uztura pamatā jābūt šā apgabala florai.

   e) Pienam jābūt iegūtam slaukšanas procesā, kas notiek ne ātrāk kā 10 dienas pēc atnešanās.

   f) Pienam jābūt labas kvalitātes, tam ir jābūt svaigpienam vai pasterizētam pienam.

2. Nav atļauta siera "Κασέρι/Kasseri" ražošana no cita veida piena, kas atšķiras no iepriekš noteiktā. Siera "Κασέρι/Kasseri" ražošanā izmantotais piens nedrīkst būt kondensēts, tam nedrīkst būt pievienots piena pulveris, piena olbaltumvielas, kazeināti, krāsvielas, konservanti un antibiotikas.

3. Siera "Κασέρι/Kasseri" ražošanā izmantotajam pienam var pievienot tradicionālo himozīnu vai citus fermentus ar līdzīgu iedarbību. Pasterizēšanas laikā pienam pievieno nekaitīgas skābu baktēriju kultūras un kalcija hlorīdu daudzumā līdz 20 g/100 kg piena.

Dzīvnieku barošana galvenokārt notiek ganībās ar kopumā zemu ganīšanas kapacitāti, bet ar īpaši bagātu floru, kas ir unikāla endēmisko veģetācijas sugu skaita dēļ. Aitas un kazas galvenokārt audzē kalnainos un daļēji kalnainos apgabalos. Tās baro galvenokārt ganībās. Siltā perioda laikā ganāmpulki tiek pārvietoti uz ganībām kalnainos apvidos.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Siera "Κασέρι/Kasseri" ražošanu, nogatavināšanu un sākotnējo iepakošanu veic ražotnēs, kas atrodas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Lai nodrošinātu galaprodukta izsekojamību, uz "Κασέρι / Kasseri" iepakojuma jābūt uzdrukātai turpmāk norādītajai identifikācijas informācijai.

1. Cilmes vietas nosaukuma pirmie burti: KA
2. Iepakojuma kārtas numurs
3. Izgatavošanas datums. Piemērs: KA-1650-20.12.94

Ja sieru "Κασέρι / Kasseri" pārpako, uz jaunā iepakojuma norāda informāciju no oriģinālā iepakojuma. Pārpakotājs var aizstāt kārtas numuru ar jaunā iepakojuma kārtas numuru. Papildus tam uz jaunā iepakojuma norāda pārpakošanas datumu un informāciju par atbildīgo uzņēmumu.

Uz iepakojuma izvietojamā informācija ir jāpārbauda kompetentajai inspekcijas iestādei.

4.7. *Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija*

Siera "Κασέρι/Kasseri" ražošanas ģeogrāfiskais apgabals aptver šādu teritoriju:

— Tesālijas reģionā: *Karditsa*, *Larissa*, *Trikala* un *Magnesia* reģionālās vienības,

— visu Vidusmaķedonijas reģionu,

— visu Rietummaķedonijas reģionu,

— Austrummaķedonijas reģionā un Trāķijā: *Drama*, *Kavala* un *Xanthi* reģionālās vienības,

— Ziemeļegejas reģionā – Lesbas reģionālo vienību.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Kopsavilkums par saikni

Produkta saikne ar noteikto apgabalu galvenokārt balstās uz tā ražošanā izmantoto izejvielu kvalitāti: tīrs aitas piens vai aitas un kazas piena maisījums. Pastāv arī saikne ar izmantoto ražošanas tehnoloģiju.

Aptuveni divas trešdaļas valsts teritorijas ir kalnaina (augstums virs 200 m virs jūras līmeņa), un tikai viena trešdaļa ir līdzena vai daļēji kalnaina (kalni līdz 200 m augstumā virs jūras līmeņa). Ganības aizņem vairāk nekā pusi valsts teritorijas. Kopumā Grieķijā valda Vidusjūras klimats. Tam raksturīgas mērena klimata īpašības ziemā un augsta spiediena subtropu apgabalu īpašības vasarā. Citiem vārdiem sakot, ziemas ir lietainas un vasaras sausas, gada nokrišņu daudzums ir mazs, ziemas ir maigas un vasaras karstas, ilgi saulaini periodi visa gada garumā, it īpaši gada siltajā laikā. Nokrišņu daudzuma ziņā tajā valsts daļā, kur tiek ražots siers "Κασέρι/Kasseri", mēdz būt gan sauss, gan mitrs periods. To ilgums ir atkarīgs no ģeogrāfiskā platuma un augstuma virs jūras līmeņa. Sausais periods sākas pavasara beigās un ilgst līdz rudenim. Dažkārt tā laikā mēdz būt lietus vētras. Mitrais periods ilgst no rudens līdz pavasara beigām. Grieķijā ir maz apmākušos dienu un jo īpaši dienu bez saules. Vidējais apmākušos dienu skaits gadā svārstās no 30 līdz 90. Kopumā saules gaismas daudzums Grieķijā ir liels. Tāpēc gada vidējais saulaino stundu skaits svārstās no 2 300 līdz 3 100.

Grieķijas dabisko floru veido aptuveni 6 000 sugu, no kurām 15 % vai pat 20 % ir endēmiskas. Ņemot vērā valsts lielumu, šis skaits ir ārkārtīgi liels. Šajā ziņā Grieķija ieņem pirmo vietu Eiropā starp visām valstīm un otro vietu aiz Ibērijas pussalas. 6 000 sugas Grieķijā ir ievērojams skaits salīdzinājumā ar 20 000 sugām visā Vidusjūras reģionā: no Dienvideiropas līdz Ziemeļāfrikai kopā ar daļu no Rietumāzijas. Grieķijas floras endēmisms ir sekmīgi attīstījies galvenokārt izolētās dzīvotnēs, piemēram, *Athos* pussalā, *Olympos* un Egejas jūras reģionā.

Aitām un kazām ganībām ideāli piemēroti ir pākšaugi un stiebrzāles.

Lesbā un visā Grieķijā audzētajām aitām ir lielākoties kopīgs genofonds. Tomēr to īpašības atšķiras atkarībā no īpašajiem apstākļiem audzēšanas apgabalā. Tie ir mazi dzīvnieki, kas pielāgojušies valsts sarežģītajiem ģeofiziskajiem un klimatiskajiem apstākļiem un dod nelielu daudzumu (80–120 kg gadā), bet izsmalcinātas kvalitātes pienu. Tas galvenokārt ir saistīts ar dzīvnieku audzēšanas veidu un reģiona floras daudzveidību. Lielākā daļa aitu siera "Κασέρι/Kasseri" ražošanas apgabalos ir *Zackel* šķirnes aitas (*Ovis aries* L.). Papildus vietējām aitu šķirnēm tiek audzētas arī ārzemju šķirnes un šo šķirņu krustojumi ar vietējām aitām. Tomēr to piena sastāvs nav tik bagātīgs, un to galvenokārt izmanto vietējam patēriņam vai jogurta ražošanai.

Lielāko daļu kazu populācijas (aptuveni 80 %) veido vietējās šķirnes. Aptuveni 14 % šo šķirņu ir izveidojušās pēc krustošanas ar dažādām ārzemju šķirnēm, bet atlikušie aptuveni 6 % ir *Saanen* šķirnes kazas. Vietējās kazas atšķiras ar krāsu un vietējām šķirnēm raksturīgajām īpašībām, piemēram, mazu izmēru, ierobežotu potenciālo auglību, zemu izslaukumu un spēcīgu ķermeņa uzbūvi. Piena izslaukums gadā svārstās no 50–100 kg piena dzīvniekiem no kalnu apgabaliem līdz 120–150 kg dzīvniekiem no zemienēm. Kalnainos un daļēji kalnainos apgabalos vietējās kazas audzē tikai brīvās ganībās. Zemienēs, kur tiek audzēti krustojumi vai ārzemju šķirnes, dzīvniekus audzē mājas vai daļējos mājas apstākļos. Aitu un kazu audzēšanas pamatā galvenokārt ir ganības ar diezgan zemu ganīšanas kapacitāti, bet īpaši bagātīgu floru, kā arī ganāmpulku pārvietošana uz kalnu ganībām siltā perioda laikā.

Aitkopībai un kazkopībai šajā apgabalā ir šādas galvenās iezīmes: liels lopkopības saimniecību skaits un neliels dzīvnieku skaits katrā saimniecībā, vietējās aitu un kazu šķirnes, kas ir labi pielāgojušās valdošajiem sarežģītajiem ģeofiziskajiem un klimatiskajiem apstākļiem, bet ar zemu piena izslaukumu, un pārsvarā ekstensīva aitu un kazu audzēšana galvenokārt kalnainos un daļēji kalnainos apgabalos.

Izejvielu kvalitātes ziņā aitas piens un kazas piens ievērojami atšķiras no govs piena gan ķīmiskā sastāva, gan siera gatavošanas īpašību ziņā. Šī atšķirība ir vēl acīmredzamāka Grieķijā pārsvarā izplatīto vietējo, autohtono un zemas ražības šķirņu gadījumā. Īpašo klimatisko apstākļu un floras ģeofiziskā rakstura dēļ no šīm šķirnēm tiek iegūts piens ar īpaši augstu sausnas saturu un ļoti bagātīgu aromātu.

Kopumā aitas pienam un kazas pienam salīdzinājumā ar govs pienu ir raksturīgs augsts olbaltumvielu, tauku un sausnas saturs. Tas ietekmē siera ieguvi un īpašības. Tomēr papildus kvantitatīvajām atšķirībām starp piena veidiem pastāv arī kvalitatīvas atšķirības, kas ietekmē siera ieguvi un siera "Κασέρι/Kasseri" mehāniskās, fiziskās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības. Būtiskākās atšķirības ir šādas:

a) aitas un kazas pienā nav karotīnu. Tā rezultātā no šā piena iegūtais rūgušpiens ir dabiski baltā krāsā atšķirībā no rūgušpiena, kas iegūts no govs piena un ir dzeltenīgā krāsā,

b) pastāv arī kvantitatīvas un kvalitatīvas atšķirības kazeīna frakcijās, kā rezultātā atšķiras hidrolīzes produkti. Šie produkti kopā ar brīvajām taukskābēm lielā mērā nosaka siera garšas īpašības,

c) īpaša uzmanība jāpievērš $alfa_{s1}$-kazeīna elektroforētiskajai mobilitātei trīs piena veidos. Tā ir īpašība, kas ļauj atklāt jebkādus citu piena veidu piemaisījumus.

Šīs piena ķīmiskā sastāva atšķirības ietekmē siera "Κασέρι/Kasseri" fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības.

Mūsdienās gluži tāpat kā agrāk labas kvalitātes siera "Κασέρι/Kasseri" ražošanā tiek izmantots aitas piens vai aitas piena maisījums ar nelielu kazas piena daudzumu. Šo pienu ieguva no dzīvniekiem, kurus parasti audzē *Pindos* un *Olympos* kalnos. Šajās kalnu grēdās bija tikai pamata autoceļu tīkls vai pat tā nebija vispār. Tādēļ piena savākšana un transportēšana bija sarežģīta. Situāciju atviegloja piena raudzēšana uz vietas un raudzētā produkta regulāra pārvadāšana mucās. Tādējādi tika samazināts pārvadātā produkta apjoms, savukārt iegūto rūgušpiena masu izmantoja labas kvalitātes produkta ražošanai. Šādos apstākļos tika izstrādāts *pasta filata* tipa siers. Attiecīgā ražošanas tehnoloģija līdz pašreizējai formai attīstījās lēni, bet noteikti. Tomēr vienmēr ir ievēroti tradicionālās tehnoloģijas aspekti, kas garantē siera patīkamās organoleptiskās īpašības.

"Κασέρι/Kasseri" ir pusciets, galvenokārt galda siers ar patīkamu garšu un aromātu. Kvalitātes īpašības galvenokārt ir saistītas ar ražošanā izmantoto izejvielu kvalitāti un izmantoto tehnoloģiju. Aitas un kazas piena kvalitāte apvienojumā ar siera meistaru pieredzi ļauj pagatavot virkni izsmalcināta siera veidu, kuru vidū īpašu vietu ieņem "Κασέρι/Kasseri".

Svarīgākie faktori tradicionālā siera "Κασέρι/Kasseri" ražošanā ir šādi: aitas svaigpiena vai aitas svaigpiena un neliela kazas svaigpiena daudzuma maisījuma, kurā kazas piena īpatsvars nepārsniedz 20 % no masas, izmantošana, un rūgušpiena bioloģiskā paskābināšanās līdz vēlamajai pakāpei.

Jau no seniem laikiem aitkopība un kazkopība nodrošināja Grieķijai galveno, ja ne vienīgo, piena mājlopu veidu. Aitu un kazu audzēšanas attīstība Grieķijā kopumā ir saistīta ar ģeofiziskajiem un klimatiskajiem apstākļiem, kas būtu sarežģīti liellopu audzēšanai. Galvenie un noteicošie faktori bija lielais kalnu apgabalu īpatsvars un sausais un karstais klimats, kas veicina dabisko veģetāciju tikai dažos salīdzinoši īsos gada periodos. Tie bija galvenie un izšķirošie faktori. Rezultātā attīstījās aitu un kazu šķirnes ar spēcīgu ķermeņa uzbūvi un spēju pielāgoties šiem sarežģītajiem apstākļiem. Šīs aitu un kazu šķirnes ir pielāgojušās dabas apstākļiem, izmanto ganības ar ļoti daudzveidīgu floru, kas ir unikāla, ņemot vērā endēmisko veģetācijas sugu skaitu. Šīm aitām un kazām ir raksturīgs zems izslaukums, taču vienlaicīgi piens ar bagātīgu ķīmisko sastāvu un izcilām organoleptiskajām īpašībām.

Grieķijas kalnaino un daļēji kalnaino apgabalu floras svarīga iezīme ir tā, ka tur nav pesticīdu, herbicīdu, nezāļu iznīcinātāju, insekticīdu u. c. Savukārt svina un citu piesārņotāju koncentrācija ir īpaši zema, pateicoties tam, ka šajos apgabalos nav lielo ceļu. Šādas vielas nav sastopamas vidē, kur valsts kalnainajos un daļēji kalnainajos apgabalos barojas aitas un kazas, un tās florā. Tādēļ atšķirībā no tādu dzīvnieku piena, kuri baroti ar kultivētu dzīvnieku barību, šajos apgabalos ražotajā pienā un sierā kontaminācija ir maza vai tās nav vispār.

Izejvielu kvalitāte, ražošanas apstākļi to pārvēršanai sierā un siera meistaru prasme un ilgstošā pieredze nodrošina apstākļus unikāla produkta ražošanai. Grieķijas patērētāji ir īpaši augstu novērtējuši šo augstas kvalitātes produktu, kāds tas bija un ir līdz pat mūsdienām. Produkts ir kļuvis pazīstams arī ārvalstīs.

Siers "Κασέρι/Kasseri" ir viens no populārākajiem sieriem valstī. Tā vēsture un tradīcijas Grieķijā mērāmas vairākās desmitgadēs. Produkts tiek plaši patērēts, un patēriņš uz vienu iedzīvotāju ir augsts. To jau vairāk nekā 100 gadus ražo dažādās valsts daļās, izmantojot tehnoloģiju, kas ir pastāvīgi attīstījusies nolūkā pielāgoties valdošajiem apstākļiem. Tomēr vienmēr ir ievēroti tradicionālās tehnoloģijas pamataspekti.

Ir daudz atsauču, kas apliecina aitkopības un kazkopības nozīmi kopš seniem laikiem. Senie grieķi pienu uzskatīja par svētu pārtikas produktu, jo Zevs tika barots ar *Amalthea* kazas pienu. Vienu no divpadsmit grieķu panteona dieviem Hermeju uzskata par ganību dievu. Viņu dēvēja par *Krioforos*, *Milosos* (aitu aizbildni) un *Tyreftir* (siera devēju, siera meistaru). Saskaņā ar grieķu mitoloģiju siera gatavošanas māksla tika pasniegta kā vērtīga dāvana mirstīgajiem no Olimpa dieviem. Savā darbā "Odiseja" (IX, 218–250) Homērs atsaucas uz siera gatavošanu no aitas un kazas piena – to dara ciklops Polifēms.

Elektroniska atsauce (*URL*) uz produkta specifikācijas publikāciju

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