C/2026/192

12.1.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/192)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Κασέρι/Kasseri"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-GR-0440-AM01 — 13.10.2025

1. **Isem il-prodott**

"Κασέρι/Kasseri"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Settur**

☑ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Il-Greċja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru għall-Iżvilupp Rurali u l-Ikel, id-Direttorat għall-Iskemi ta' Kwalità u l-Biedja Organika

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi kollha introdotti fil-komunikazzjoni jikkostitwixxu emenda standard tal-ispeċifikazzjoni tal-"Κασέρι/Kasseri", peress li ma jistgħux jitqiesu bħala emenda tal-Unjoni, billi ma jaqgħu taħt l-ebda waħda mill-kundizzjonijiet inklużi fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143. Jiġifieri, ma jinvolvux: modifika tal-isem jew tal-użu tal-isem jew ma jirriskjawx li jxejnu r-rabta maż-żona ġeografika jew ma jinvolvux restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

Deskrizzjoni tal-prodott

Deskrizzjoni

It-Taqsima 2, "Deskrizzjoni tal-prodott", tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġiet emendata, speċifikament, fil-paragrafu dwar il-karatteristiċi bażiċi tal-ġobon "Κασέρι/Kasseri", il-fraża "Forma: a) Ċilindrika/Qisien: dijametru ta' 25 sa 30 cm; għoli ta' 7 sa 10 cm" ġiet sostitwita bil-fraża "Forma: a) Ċilindrika/Qisien: dijametru ta' mhux aktar minn 30 cm, għoli ta' 7-10 cm".

Ir-raġuni għal din l-emenda hija li l-proċess tat-tiswir tal-ġobon "Κασέρι/Kasseri" f'forma ċilindrika f'daqsijiet differenti (ġobnijiet individwali b'dijametru ta' inqas minn 30 cm) jiffaċilita l-forniment tal-prodott kif ukoll jippermetti l-bejgħ tiegħu lil aktar konsumaturi, li huma interessati li jiġu fornuti bil-ġobon "Κασέρι/Kasseri" fi kwantitajiet iżgħar. Dan jagħmel il-prodott aktar attraenti għall-bejgħ.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Prova tal-oriġini

Deskrizzjoni

It-taqsima 4 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tistabbilixxi l-proċeduri meħtieġa fir-rigward tal-prova tal-oriġini. B'din l-emenda ma hemm l-ebda bidla materjali fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott, iżda din tal-aħħar ġiet aġġornata f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Żdied fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott li, sabiex tiġi żgurata t-traċċabbiltà, l-intrapriżi jkunu f'pożizzjoni li jistipulaw: a) il-fornitur, il-kwantità u l-oriġini tal-lottijiet kollha ta' materja prima u/jew tal-prodotti rċevuti; b) ir-riċevitur, il-kwantità u d-destinazzjoni tal-prodotti fornuti; c) il-korrelazzjoni bejn kull lott ta' inputs imsemmi fil-punt a) u kull lott ta' outputs imsemmi fil-punt b) ta' dan il-paragrafu.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

EMENDI OĦRAJN GĦALL-FORMULAZZJONI

Deskrizzjoni

Bidliet amministrattivi fiż-żona ġeografika:

L-għan ta' dan l-aġġornament huwa li jiddeskrivi ż-żona definita fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott permezz tad-diviżjonijiet amministrattivi attwalment fis-seħħ (il-Pjan Kallikratis). Dan għaliex saru riformi amministrattivi fil-Greċja minn meta l-isem tal-prodott ġie rreġistrat oriġinarjament. Madankollu, ma hemm l-ebda bidla fiż-żona definita.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

EMENDI OĦRAJN GĦALL-FORMULAZZJONI

Deskrizzjoni

Korpi ta' spezzjoni

Il-punt partikolari tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġie aġġornat, f'konformità mal-qafas istituzzjonali attwali. Żdiedu wkoll l-awtorità ta' spezzjoni kompetenti, li issa hija ELGO-DIMITRA, u d-dipartimenti lokali kompetenti.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

EMENDI OĦRAJN GĦALL-FORMULAZZJONI

Deskrizzjoni

Informazzjoni statistika

Fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott, fit-taqsima "Rabta", fil-parti dwar il-"Bhejjem" żdiedet informazzjoni aġġornata mill-2016 dwar id-distribuzzjoni tal-popolazzjoni ta' nagħaġ u ta' mogħoż li jipproduċu l-ħalib, skont it-tip ta' trobbija, fiż-żona tal-produzzjoni definita tal-prodott, li tissostitwixxi d-data fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott oriġinali relatata mas-sena 1991. Barra minn hekk, ġiet inkluża statistika aġġornata mis-sena 2021 dwar id-distribuzzjoni tal-produzzjoni tal-ħalib tan-nagħaġ u tal-mogħoż fiż-żona definita fejn jiġi prodott il-prodott, li tissostitwixxi d-data tal-ispeċifikazzjoni oriġinali mill-1991. Ir-raġuni għal din l-emenda mitluba hija biex tiġi ppreżentata data statistika aġġornata fl-ispeċifikazzjoni.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Κασέρι/Kasseri"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-GR-0440-AM01 — 13.10.2025

1. **Isem/Ismijiet**

"Κασέρι/Kasseri"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Il-Greċja

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

0406 – Ġobon u baqta

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Il-"Κασέρι/Kasseri" huwa ġobon semiiebes prinċipalment tal-mejda b'togħma u b'aroma pjaċevoli. Tradizzjonalment, jiġi prodott mill-ħalib tan-nagħaġ jew minn taħlita ta' ħalib tan-nagħaġ u tal-mogħoż fi proporzjon fejn dan tal-aħħar ma jkunx aktar minn 20 % b'kollox.

Il-karatteristiċi bażiċi tal-ġobon "Κασέρι/Kasseri" huma:

Kompożizzjoni kimika

— Umdità massima: 45 %.

— Kontenut minimu ta' xaħam fil-materja niexfa: 40 %.

L-użu ta' kuluranti u antibijotiċi ma huwiex permess.

Tip ta' ġobon:

Konsistenza: semiiebsa sa iebsa b'massa kompatta.

Forma:

(a) Ċilindrika
Qisien: Dijametru ta' mhux aktar minn 30 cm, għoli ta' 7-10 cm.

(b) Parallelepipeda

Piż: ivarja

Qoxra:

— Konsistenza: semiiebsa, koeżiva, normalment miksi jew bix-xama' tal-paraffina jew b'materjali oħra permessi għall-ikel.

— Dehra: irqiqa.

Kulur: abjad safrani.

Massa tal-ġobon:

— Sawra: semiiebsa, koeżiva.

— Kulur: abjad safrani.

— Toqob: ftit jew xejn (normalment mingħajr toqob)

Distribuzzjoni: fil-massa kollha.

Karatteristiċi prinċipali oħrajn; Huwa prinċipalment ġobon tal-mejda b'togħma pjaċevoli u aroma rikka. Jieħu mill-inqas 3 xhur biex jimmatura.

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali ddeżinjati b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati ddeżinjati minn Indikazzjoni Ġeografika Protetta biss)*

Il-ħalib li jintuża għall-produzzjoni tal-ġobon "Κασέρι/Kasseri" jrid jiġi esklużivament miż-żona definita.

1. Il-ħalib li jintuża għall-produzzjoni tal-ġobon "Κασέρι/Kasseri" jrid jissodisfa l-kundizzjonijiet li ġejjin

   (a) il-"Κασέρι/Kasseri" jiġi prodott, bħala regola, mill-ħalib tan-nagħaġ. F'każ li jitħallat mal-ħalib tal-mogħoż, dan tal-aħħar ma jistax jaqbeż l-20 % skont il-piż.

   (b) Il-kontenut tax-xaħam tal-ħalib għandu jkun mill-inqas 6 % skont il-piż.

   (c) Il-koagulazzjoni tal-ħalib trid isseħħ fi żmien 48 siegħa mill-proċess tal-ħlib. Sakemm isseħħ il-koagulazzjoni, il-ħalib jinżamm f'kundizzjonijiet bit-temperatura kkontrollata, f'konformità mal-leġiżlazzjoni applikabbli.

   (d) Il-ħalib irid joriġina minn razez tal-mogħoż u tan-nagħaġ li tradizzjonalment jitrabbew u huma adattati għaż-żona tal-produzzjoni tal-ġobon "Κασέρι/Kasseri". Barra minn hekk, id-dieta tagħhom trid tkun ibbażata fuq il-flora ta' din iż-żona.

   (e) Il-ħalib irid joriġina minn ħlib li jsir mill-inqas 10 ijiem wara t-twelid.

   (f) Il-ħalib irid ikun ta' kwalità tajba, ħalib mhux ipproċessat jew ħalib pasturizzat.

2. Il-produzzjoni tal-ġobon "Κασέρι/Kasseri" b'tip ta' ħalib differenti minn dak stabbilit hawn fuq ma hijiex permessa. Il-ħalib użat għall-produzzjoni tal-ġobon "Κασέρι/Kasseri" ma għandux ikun ikkonċentrat jew ikun fih trab tal-ħalib, proteini tal-ħalib, kaseinati, kuluranti, preservattivi jew antibijotiċi miżjuda.

3. Jistgħu jiżdiedu t-tames tradizzjonali jew enzimi oħra b'effett simili mal-ħalib użat għall-produzzjoni tal-ġobon "Κασέρι/Kasseri". Meta l-ħalib jiġi ppasturizzat, jiżdiedu kulturi ta' batterji aċidużi li ma jagħmlux ħsara u l-klorur tal-kalċju, f'ammonti ta' mhux aktar minn 20 g/100 kg ta' ħalib.

It-tagħlif tal-annimali huwa bbażat prinċipalment fuq mergħat b'kapaċità tal-użu għar-ragħha ġeneralment baxxa iżda li huma partikolarment rikki fil-flora, unikament minħabba l-għadd ta' speċijiet ta' veġetazzjoni endemiċi. In-nagħaġ u l-mogħoż jitrabbew primarjament f'żoni muntanjużi u semimuntanjużi. Jingħalfu primarjament bir-ragħa. Il-merħliet jitmexxew matul il-perjodu sħun lejn il-mergħat f'żoni muntanjużi.

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-produzzjoni, il-maturazzjoni u l-imballaġġ inizjali tal-ġobon "Κασέρι/Kasseri" jsiru kollha f'faċilitajiet li jinsabu fiż-żona ġeografika definita.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

-

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Sabiex tiġi żgurata t-traċċabbiltà tal-prodott finali, id-dettalji ta' identifikazzjoni li ġejjin iridu jiġu stampati fuq l-imballaġġ tal-"Κασέρι/ Kasseri":

1. L-ewwel ittri tad-denominazzjoni ta' oriġini: KA
2. In-numru tas-serje tal-imballaġġ;
3. Id-data tal-produzzjoni. Eżempju (KA -1650-20.12.94).

Jekk il-ġobon "Κασέρι/Kasseri" jiġi mballat mill-ġdid, id-dettalji mill-imballaġġ oriġinali jidhru fuq l-imballaġġ il-ġdid. Min jerġa' jimballah jista' jissostitwixxi n-numru tas-serje bin-numru tas-serje tal-imballaġġ il-ġdid. Barra minn hekk, id-data tal-imballaġġ mill-ġdid u d-dettalji tal-kumpanija responsabbli jidhru fuq l-imballaġġ il-ġdid.

Id-dettalji li jridu jidhru fuq l-imballaġġ iridu jiġu vverifikati mill-awtorità ta' spezzjoni kompetenti.

4.7. *Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika*

Iż-żona ġeografika li fiha jiġi prodott il-ġobon "Κασέρι/Kasseri" tinkludi:

— fir-reġjun ta' Thessaly: l-unitajiet reġjonali ta' Karditsa, Larissa, Trikala u Magnesia;

— ir-reġjun kollu tal-Maċedonja Ċentrali;

— ir-reġjun kollu tal-Maċedonja tal-Punent;

— fir-reġjun tal-Maċedonja tal-Lvant, it-Traċja: l-unitajiet reġjonali ta' Drama, Kavala u Xanthi u

— fir-reġjun tal-Eġew tat-Tramuntana, l-unità reġjonali ta' Lesvos.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Sommarju tar-rabta

Ir-rabta tal-prodott maż-żona definita hija bbażata primarjament fuq il-kwalità tal-materja prima użata għall-produzzjoni tiegħu: ħalib tan-nagħaġ pur jew taħlita ta' ħalib tan-nagħaġ u tal-mogħoż. Hemm ukoll rabta mat-teknoloġija tal-manifattura applikata.

Madwar żewġ terzi tal-wiċċ tal-pajjiż huwa muntanjuż (elevazzjoni 'l fuq minn 200 m) u terz biss huwa ċatt jew semimuntanjuż (għoljiet għoljin sa 200 m). Il-mergħat jammontaw għal aktar minn nofs l-erja tas-superfiċje tal-pajjiż. B'mod ġenerali, il-Greċja għandha klima tat-tip Mediterranju. Din turi l-karatteristiċi ta' klima moderata matul ix-xitwa, u l-karatteristiċi taż-żoni subtropikali ta' pressjoni għolja matul is-sajf. Fi kliem ieħor għandha xtiewi bix-xita u sjuf nexfin, ammont annwali baxx ta' xita, xtiewi moderati, sjuf sħan u perjodi twal ta' xemx matul is-sena, speċjalment matul il-perjodu s-sħun tas-sena. F'termini tax-xita, il-parti tal-pajjiż li fiha jiġi prodott il-"Κασέρι/Kasseri" għandha kemm perjodu niexef kif ukoll perjodu mxarrab. It-tul tagħhom ivarja skont il-latitudni u l-elevazzjoni. Il-perjodu niexef jibda fl-aħħar tar-rebbiegħa u jdum sal-ħarifa. Dan kultant jiġi mfixkel mix-xita fil-forma ta' maltempati. Il-perjodu mxarrab jibda mill-ħarifa sal-aħħar tar-rebbiegħa. Fil-Greċja, il-jiem b'temp imsaħħab, u l-jiem mingħajr xemx b'mod partikolari, huma ftit. L-għadd medju annwali ta' jiem b'temp imsaħħab ivarja bejn 30 u 90 jum. L-ammont ta' xemx fil-Greċja ġeneralment huwa għoli. Għalhekk, il-medja annwali tvarja bejn 2 300 u 3 100 siegħa.

Il-flora naturali tal-Greċja hija magħmula minn madwar 6 000 speċi li 15 % minnhom, jew anki 20 %, huma endemiċi. Meta jitqies id-daqs tal-pajjiż, dan in-numru huwa eċċezzjonalment kbir. Fl-Ewropa, il-Greċja tokkupa l-ewwel post fost l-istati kollha, u t-tieni post wara l-peniżola Iberika. Iċ-ċifra ta' 6 000 speċi fil-Greċja hija notevoli meta mqabbla mal-20 000 speċi fiż-żona tal-Mediterran kollha: min-Nofsinhar tal-Ewropa sal-Afrika ta' Fuq b'parti mill-Punent tal-Asja. L-endemiżmu tal-flora fil-pajjiż irnexxa prinċipalment f'habitats iżolati bħall-peniżola ta' Athos, f'Olympos u f'żoni tal-Eġew.

Għan-nagħaġ u għall-mogħoż, il-legumi u l-ħaxix huma l-ispeċijiet ideali biex jirgħu fuqhom.

In-nagħaġ li jitrabbew fil-Greċja fil-biċċa l-kbira għandhom sfond ġenetiku komuni. Madankollu, il-karatteristiċi tagħhom ivarjaw skont il-kundizzjonijiet partikolari taż-żona li jitrabbew fiha. Huma annimali ta' daqs żgħir, adattati għall-kundizzjonijiet ġeofiżiċi u klimatiċi diffiċli tal-pajjiż, li jipproduċu livelli baxxi ta' ħalib, bejn 80 u 120 kilogramma fis-sena, iżda ħalib ta' kwalità fina. Dan primarjament huwa dovut għall-mod kif jitrabbew l-annimali u għad-diversità tal-flora tar-reġjun. Il-maġġoranza tan-nagħaġ fiż-żoni fejn jiġi prodott il-ġobon "Κασέρι/Kasseri" jappartjenu għar-razza (*Ovis Aries* L.). Minbarra r-razez tan-nagħaġ indiġeni, jitkabbru wkoll razez barranin u razez inkroċjati ta' dawn ir-razez man-nagħaġ indiġeni. Madankollu, il-ħalib tagħhom huwa inqas rikk fil-kompożizzjoni u jintuża primarjament għall-konsum domestiku jew għall-produzzjoni tal-jogurt.

Fir-rigward tal-mogħoż, il-biċċa l-kbira tal-popolazzjoni (madwar 80 %) hija magħmula minn razez lokali. Madwar 14 % huma r-riżultat ta' nkroċjar ma' diversi razez barranin, filwaqt li l-madwar 6 % li jifdal huma tar-razza Saanen. Il-mogħoż indiġeni jippreżentaw varjazzjoni fir-rigward tal-kulur u tal-karatteristiċi tagħhom tar-razez indiġeni, bħal daqs żgħir, prolifiċità limitata, produzzjoni baxxa tal-ħalib u kostituzzjoni b'saħħitha. Il-produzzjoni annwali tal-ħalib tvarja bejn 50-100 kg ta' ħalib għall-annimali minn żoni muntanjużi, u 120-150 għall-annimali minn żoni baxxi. Fiż-żoni muntanjużi u semimuntanjużi, il-mogħoż lokali jitrabbew esklużivament bir-ragħa liberu. F'żoni baxxi, fejn jitrabbew razez inkroċjati jew barranin, tipprevali t-trobbija domestika jew semidomestika. It-trobbija tan-nagħaġ u tal-mogħoż hija bbażata prinċipalment fuq il-veġetazzjoni tal-mergħat b'kapaċità pjuttost baxxa ta' ragħa iżda bi flora partikolarment rikka, u fuq il-moviment tal-merħliet lejn il-mergħat muntanjużi matul il-perjodu sħun.

Il-karatteristiċi ewlenin tat-trobbija tan-nagħaġ u l-mogħoż f'din iż-żona huma: l-għadd kbir ta; azjendi tat-trobbija tal-bhejjem u l-għadd żgħir ta' annimali f'kull azjenda; ir-razez indiġeni tan-nagħaġ u l-mogħoż, li huma adattati tajjeb għall-kundizzjonijiet ġeofiżiċi u klimatiċi diffiċli prevalenti, iżda li jagħtu ftit ħalib; u l-prevalenza tas-sistema ta' trobbija estensiva tan-nagħaġ u l-mogħoż prinċipalment f'żoni muntanjużi u semimuntanjużi.

F'termini tal-kwalità tal-materja prima, il-ħalib tan-nagħaġ u l-ħalib tal-mogħoż ivarjaw b'mod sinifikanti mill-ħalib tal-baqra, kemm fil-kompożizzjoni kimika kif ukoll fil-proprjetajiet tal-produzzjoni tal-ġobon. Din id-differenzjazzjoni hija saħansitra aktar evidenti fil-każ tar-razez lokali, indiġeni u li jagħtu ftit ħalib li huma prevalenti fil-Greċja. Minħabba l-kundizzjonijiet klimatiċi speċjali preżenti u n-natura ġeofiżika tal-flora, dawn ir-razez huma kkaratterizzati minn produzzjoni ta' ħalib b'kontenut solidu partikolarment għoli u b'aroma rikka ħafna.

B'mod ġenerali, il-ħalib tan-nagħaġ u l-ħalib tal-mogħoż huma kkaratterizzati minn kontenut għoli ta' proteini, xaħam u materja niexfa meta mqabbel mal-ħalib tal-baqar. Dan jinfluwenza r-rendiment u l-karatteristiċi tal-ġobon. Iżda minbarra d-differenzi kwantitattivi, hemm ukoll differenzi kwalitattivi bejn it-tipi ta' ħalib li jaffettwaw ir-rendiment ta' ġobon, kif ukoll il-proprjetajiet mekkaniċi, u l-proprjetajiet fiżiċi, kimiċi u organolettiċi tal-ġobon "Κασέρι/Kasseri". Id-differenzi l-aktar notevoli huma dawn li ġejjin:

(a) Fil-ħalib tan-nagħaġ u tal-mogħoż ma hemmx karoteni. Minħabba dan, il-baqta prodotta minn dawn il-ħlejjeb għandha kulur abjad naturali, għall-kuntrarju tal-baqra prodotta mill-ħalib tal-baqra li għandha kulur safrani.

(b) Hemm ukoll differenzi kwantitattivi u kwalitattivi fil-frazzjonijiet tal-kaseina, bir-riżultat li l-prodotti tal-idroliżi jvarjaw. Dawn il-prodotti, flimkien mal-aċidi grassi ħielsa, huma fil-biċċa l-kbira responsabbli għall-karatteristiċi tat-togħma tal-ġobon.

(c) Il-mobilità elettroforetika tal-alfa$_{s1}$-kaseina fit-tliet tipi ta' ħalib hija partikolarment ta' interess. Hija proprjetà li tagħmilha possibbli li tiġi identifikata kwalunkwe adulterazzjoni bit-tipi l-oħra ta' ħalib.

Dawn id-differenzi fil-kompożizzjoni kimika tal-ħalib għandhom effett fuq il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi tal-ġobon "Κασέρι/Kasseri".

Illum, bħal fil-passat, jintuża l-ħalib tan-nagħaġ, jew taħlita ta' ħalib tan-nagħaġ ma' ftit ħalib tal-mogħoż, biex jiġi prodott il-ġobon "Κασέρι/Kasseri" ta' kwalità tajba. Dan il-ħalib jiġi minn annimali ġeneralment imrobbija fil-muntanji ta' Pindos u Olympos. F'dawn il-meded tal-muntanji, in-network tat-toroq kien bażiku jew saħansitra ineżistenti. B'konsegwenza ta' dan, il-ġbir u t-trasport tal-ħalib kienu diffiċli. Is-sitwazzjoni ġiet iffaċilitata bil-koagulazzjoni tal-ħalib fuq il-post, u t-trasport tal-prodott koagulat fil-btieti, f'intervalli regolari. Dan kien ifisser li l-volum tal-prodott ittrasportat tnaqqas, filwaqt li l-baqta maħluqa kienet tintuża għall-produzzjoni ta' prodott ta' kwalità tajba. F'dawn il-kundizzjonijiet, ġie żviluppat ġobon tat-tip "pasta filata". It-teknoloġija tal-manifattura tiegħu żviluppat bil-mod iżda b'mod sod fil-forma attwali tagħha. Madankollu, minn dejjem kien hemm rispett għall-aspetti tat-teknoloġija tradizzjonali li jiggarantixxu l-karatteristiċi organolettiċi aċċettabbli tal-ġobon.

Il-“Κασέρι/Kasseri” huwa ġobon semiiebes prinċipalment tal-mejda b’togħma u b’aroma pjaċevoli. Il-karatteristiċi tal-kwalità huma prinċipalment dovuti għall-kwalità tal-materja prima użata biex isir il-prodott, u għat-teknoloġija użata. Il-kwalità tal-ħalib, flimkien mal-esperjenza tal-produtturi tal-ġobon, tirriżulta f’sensiela ta’ ġobnijiet fini, li fiha l-“Κασέρι/Kasseri” jokkupa post distint.

L-aktar fatturi importanti fil-produzzjoni tal-ġobon tradizzjonali “Κασέρι/Kasseri” huma: l-użu tal-ħalib tan-nagħaġ mhux ipproċessat jew ta’ taħlitiet ta’ ħalib tan-nagħaġ ma’ kwantità żgħira ta’ ħalib tal-mogħoż, li ma taqbiżx l-20 % skont il-piż; u l-aċidifikazzjoni bijoloġika tal-baqta sal-grad mixtieq.

Sa mill-eqdem żminijiet, it-trobbija tan-nagħaġ u tal-mogħoż ipprovdiet lill-Greċja bil-forma prinċipali, jekk mhux esklużiva, tal-bhejjem li jipproduċu l-ħalib. L-iżvilupp tat-trobbija tan-nagħaġ u tal-mogħoż fil-Greċja inġenerali huwa attribwit għal kundizzjonijiet ġeofiżiċi u klimatiċi li jagħmluha diffiċli li jitrabbew il-baqar. Iż-żona kbira okkupata mill-muntanji u l-kundizzjonijiet klimatiċi sħan u niexfin huma favorevoli għall-veġetazzjoni naturali biss waqt ċerti perjodi tas-sena li huma relattivament qosra. Dawn kienu l-fatturi prinċipali u deċiżivi. Ir-riżultat kien l-iżvilupp ta’ razez tan-nagħaġ u tal-mogħoż b’kostituzzjoni u adattabbiltà qawwija għal dawn il-kundizzjonijiet diffiċli. Dawn ir-razez huma adattati għall-kundizzjonijiet naturali, u jibbenefikaw minn mergħat b’varjetà kbira ta’ flora unika minħabba l-għadd ta’ speċijiet ta’ veġetazzjoni endemiċi. In-nagħaġ u l-mogħoż huma kkaratterizzati mill-produzzjoni baxxa tagħhom tal-ħalib iżda wkoll mill-ħalib ta’ kompożizzjoni kimika partikolarment rikka u bi proprjetajiet organolettiċi eċċellenti.

Karatteristika importanti tal-flora muntanjuża u semimuntanjuża fil-Greċja hija n-nuqqas ta’ pestiċidi, ta’ erbiċidi, ta’ prodotti li jeqirdu l-ħaxix ħażin, ta’ insettiċidi eċċ. Fl-istess ħin, il-konċentrazzjoni taċ-ċomb u ta’ sustanzi niġġiesa oħra hija partikolarment baxxa minħabba n-nuqqas ta’ toroq ewlenin f’dawn iż-żoni. Sustanzi bħal dawn huma assenti mill-ambjent u l-flora, li fuqhom jagħlfu esklużivament in-nagħaġ u l-mogħoż taż-żoni muntanjużi u semimuntanjużi tal-pajjiż. Konsegwentement il-ħalib u l-ġobon prodotti hemmhekk ftit li xejn għandhom kontaminazzjoni, b’kuntrast ma’ x’jiġri bil-ħalib tal-annimali mitmugħa għalf tal-annimali kkultivat.

Il-kwalità tal-materja prima, il-kundizzjonijiet tal-produzzjoni biex jiġu kkonvertiti f’ġobon, u l-ħila u l-esperjenza twila tal-produtturi tal-ġobon jiżguraw il-kundizzjonijiet għall-produzzjoni ta’ prodott uniku. Bil-kwalità għolja tiegħu, kien u għadu sal-lum apprezzat b’mod partikolari mill-konsumaturi fil-Greċja. Il-prodott beda wkoll jiżviluppa fama barra mill-pajjiż.

Il-ġobon “Κασέρι/Kasseri” huwa wieħed mill-aktar ġobnijiet popolari tal-pajjiż. L-istorja u t-tradizzjonijiet tiegħu jkopru għexieren ta’ snin fil-Greċja. Il-prodott jiġi kkunsmat b’mod mifrux, u l-konsum *per capita* huwa għoli. Ilu jsir f’diversi partijiet tal-pajjiż għal aktar minn 100 sena, b’teknoloġija li tevolvi l-ħin kollu biex tadatta għall-kundizzjonijiet prevalenti. Madankollu, minn dejjem kien hemm rispett għall-aspetti bażiċi tat-teknoloġija tradizzjonali.

Hemm ħafna referenzi li jaffermaw l-importanza tat-trobbija tan-nagħaġ u tal-mogħoż minn żmien il-qedem. Għall-Griegi tal-Qedem, il-ħalib kien meqjus ikel sagru minħabba li Zeus kien jintema’ l-ħalib tal-mogħża ta’ Amaltea. Erme, wieħed mit-12-il alla tal-panteon Grieg, huwa meqjus bħala alla pastorali. Kien jissejjaħ “Krioforos”, “Milosos” (protettur tan-nagħaġ) u “Tyreftir” (dak li jagħti l-ġobon, il-produttur tal-ġobon). Skont il-mitoloġija Griega, l-arti tal-produzzjoni tal-ġobon kienet tingħata bħala rigal prezzjuż lin-nies mortali mill-allat ta’ Olympus. Fl-Odissea (IX, 218–250), Ħomer jirreferi għall-produzzjoni tal-ġobon mill-ħalib tan-nagħaġ u tal-mogħoż miċ-Ċiklopu Polifemu.

Referenza elettronika (url) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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