C/2026/192

12.1.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/192)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Κασέρι / Kasseri”

EU-nr.: PDO-GR-0440-AM01 — 13.10.2025

1. **Naam van het product**

“Κασέρι / Kasseri”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Griekenland

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ (MINISTERIE VAN PLATTELANDSONTWIKKELING EN VOEDSELVOORZIENING, DIRECTORAAT KWALITEITSSYSTEMEN EN BIOLOGISCHE LANDBOUW)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Alle genoemde wijzigingen vormen een standaardwijziging van het productdossier van “Κασέρι / Kasseri”, omdat ze niet kunnen worden beschouwd als een wijziging op Unieniveau. Ze vallen namelijk niet onder een van de in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 bedoelde voorwaarden. Dat wil zeggen dat ze geen wijziging van de benaming of het gebruik van de benaming inhouden, het verband met het geografische gebied niet dreigen te verbreken en geen verdere beperkingen voor de afzet van het product meebrengen.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Beschrijving van het product

Beschrijving

Hoofdstuk 2 ("Beschrijving van het product"), van het productdossier is gewijzigd, en meer in het bijzonder is in de alinea over de belangrijkste kenmerken van de kaas "Κασέρι / Kasseri" de tekst: "Vorm: a) cilindrisch/afmetingen: diameter 25-30 cm, hoogte 7-10 cm" vervangen door de tekst "Vorm: a) cilindrisch/afmetingen: diameter tot 30 cm, hoogte 7-10 cm".

De reden voor deze wijziging is dat de standaardisering van kazen in cilindrische vorm van verschillende afmetingen (kleine kazen met een diameter van minder dan 30 cm) de afzet van het product vergemakkelijkt. Op deze manier kan het product namelijk worden verkocht aan een groter aantal consumenten die geïnteresseerd zijn in de aankoop van "Κασέρι / Kasseri"-kaas in kleinere hoeveelheden, wat het marktpotentieel van het product ten goede komt.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Bewijs van oorsprong

Beschrijving

In punt 4 van het productdossier zijn de eisen met betrekking tot het bewijs van oorsprong toegevoegd. Deze wijziging houdt geen substantiële wijziging van het productdossier in, maar is bedoeld om het productdossier in overeenstemming te brengen met de geldende wetgeving.

Aan het productdossier is toegevoegd dat bedrijven met het oog op de traceerbaarheid het volgende mogen vermelden: a) de leverancier, de hoeveelheid en de oorsprong van alle ontvangen partijen grondstof en/of producten; b) de ontvanger, de hoeveelheid en de bestemming van de geleverde producten; c) het verband tussen elke partij grondstoffen als bedoeld onder a) en elke partij producten als bedoeld onder b) van dit lid.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

OVERIGE: REDACTIONELE WIJZIGINGEN

Beschrijving

Bestuurlijke wijzigingen in het geografische gebied

Deze wijziging is bedoeld om het afgebakende gebied in het productdossier te beschrijven aan de hand van de huidige bestuurlijke indeling (Kallikratis). Sinds de oorspronkelijke registratie van de benaming zijn er namelijk bestuurlijke hervormingen doorgevoerd in Griekenland. Het afgebakende gebied wordt echter niet gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

OVERIGE: REDACTIONELE WIJZIGINGEN

Beschrijving

Controleorganen

Dit punt van het productdossier is geactualiseerd in overeenstemming met het huidige institutionele kader. Ook zijn de bevoegde controle-instantie, nu ELGO-DIMITRA, en de bevoegde lokale diensten toegevoegd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

OVERIGE: REDACTIONELE WIJZIGINGEN

Beschrijving

Statistische gegevens

In het productdossier zijn in het hoofdstuk over het verband bij het punt "Veebestand" de gegevens over het jaar 1991 uit het oorspronkelijke productdossier vervangen door geactualiseerde gegevens over de verdeling van de populatie melkproducerende schapen en geiten naar type veeteelt in het afgebakende productiegebied voor 2016. Daarnaast worden nu geactualiseerde statistische gegevens voor 2021 vermeld over de verdeling van de productie van schapen- en geitenmelk in het afgebakende productiegebied van het product, in plaats van de gegevens voor 1991 uit het oorspronkelijke productdossier. Deze wijziging is bedoeld om de statistische gegevens in het productdossier te actualiseren.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Κασέρι / Kasseri"

EU-nr.: PDO-GR-0440-AM01 — 13.10.2025

1. **Naam van het product**

"Κασέρι / Kasseri"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Griekenland

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

0406 - Kaas en wrongel

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

"Κασέρι / Kasseri" is een halfharde kaas, die hoofdzakelijk als tafelkaas wordt gebruikt, met een aangename smaak en aroma. Traditioneel wordt deze kaas gemaakt van schapenmelk of een mengsel van schapen- en geitenmelk, waarbij het aandeel geitenmelk niet meer dan 20 % van het gewicht mag bedragen.

De belangrijkste kenmerken van "Κασέρι / Kasseri" worden hieronder beschreven.

Chemische samenstelling:

— maximaal vochtgehalte: 45 %

— minimaal vetgehalte (droge stof): 40 %

Het gebruik van kleurstoffen en antibiotische stoffen is niet toegestaan.

Type kaas:

Consistentie: halfhard tot hard, met een compacte kaasmassa.

Vorm:

a) cilindrisch
Afmetingen: diameter tot 30 cm, hoogte 7-10 cm.

b) rechthoekig

Gewicht: divers.

Korst:

— Consistentie: halfhard, compact, meestal bedekt met paraffine of andere voor levensmiddelen geschikte materialen.

— Uiterlijk: dun.

Kleur: geelachtig wit.

Kaasmassa:

— Textuur: halfhard, compact.

— Kleur: geelachtig wit.

— Gaten: zeer weinig tot geen (meestal zonder gaten).

Verdeling: door de hele kaasmassa.

Overige belangrijke kenmerken: voornamelijk een tafelkaas met een aangename smaak en een rijk aroma. De rijping duurt ten minste drie maanden.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

Melk die bestemd is voor de bereiding van "Κασέρι / Kasseri", mag uitsluitend afkomstig zijn uit het afgebakende gebied.

1. Melk die bestemd is voor de bereiding van "Κασέρι / Kasseri" moet aan de volgende voorwaarden voldoen:

   a) "Κασέρι / Kasseri" wordt gewoonlijk bereid uit schapenmelk. Wanneer een mengsel met geitenmelk wordt gebruikt, mag het aandeel geitenmelk niet meer bedragen dan 20 % van het gewicht.

   b) Het melkvetgehalte moet ten minste 6 % van het gewicht bedragen.

   c) De melk moet binnen 48 uur na het melken worden gestremd. Tot de stremming moet de melk onder gecontroleerde temperatuuromstandigheden worden bewaard, overeenkomstig de wettelijke bepalingen.

   d) De melk moet afkomstig zijn van geiten- en schapenrassen die op traditionele wijze worden gehouden en aangepast zijn aan het productiegebied van "Κασέρι / Kasseri". De voeding van de dieren moet zijn gebaseerd op de flora van het gebied.

   e) De melk moet afkomstig zijn van melkbeurten die niet eerder hebben plaatsgevonden dan tien dagen nadat de dieren hebben geworpen.

   f) De melk moet van goede kwaliteit zijn, en rauw of gepasteuriseerd zijn.

2. "Κασέρι / Kasseri" mag niet worden bereid uit een ander type melk dan hierboven vermeld. Melk die is bestemd voor de bereiding van "Κασέρι / Kasseri" mag niet geconcentreerd zijn en mag geen toegevoegde melkpoeder, melkeiwitten, caseïnaten, kleurstoffen, conserveermiddelen of antibiotische stoffen bevatten.

3. Aan de melk die voor de bereiding van "Κασέρι / Kasseri" wordt gebruikt, mogen traditionele stremsels of andere enzymen met een soortgelijk effect worden toegevoegd. Wanneer de melk wordt gepasteuriseerd, worden onschadelijke melkzuurbacteriën en calciumchloride toegevoegd in hoeveelheden tot 20 g/100 kg melk.

Het dieet van de dieren bestaat hoofdzakelijk uit het grazen op weiden met een lage graascapaciteit, maar met een bijzonder rijke flora, die uniek is door het aantal inheemse plantensoorten. De schapen en geiten worden voornamelijk gehouden in berg- en heuvelachtige gebieden, en voeden zich met name door begrazing. Tijdens de warme periode worden de kudden naar de bergweiden overgebracht.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productie, rijping en eerste verpakking van de kaas "Κασέρι / Kasseri" vinden plaats in faciliteiten in het afgebakende geografische gebied.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

-

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Om de traceerbaarheid van het eindproduct te waarborgen moeten de volgende identificatiegegevens op de verpakking van "Κασέρι / Kasseri" worden vermeld:

1. de eerste twee letters van de oorsprongsbenaming: KA;
2. het serienummer van de verpakking;
3. de productiedatum. Voorbeeld: (KA -1650-20.12.94).

Als "Κασέρι / Kasseri" wordt omverpakt, worden de gegevens van de oorspronkelijke verpakking op de nieuwe verpakking vermeld. De omverpakker mag het serienummer vervangen door het serienummer van de nieuwe verpakking. Ook worden de datum van omverpakking en de gegevens van het uitvoerende bedrijf op de nieuwe verpakking vermeld.

De gegevens die op de verpakking moeten worden vermeld, moeten door de bevoegde controle-instantie worden gecontroleerd.

4.7. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Het geografische gebied waar "Κασέρι / Kasseri" wordt geproduceerd, omvat:

— in de regio Thessalië: de regionale districten Karditsa, Larissa, Trikala en Magnesië;

— de volledige regio Centraal-Macedonië;

— de volledige regio West-Macedonië;

— in de regio Oost-Macedonië en Thracië: de regionale districten Drama, Kavala en Xanthi, en

— in de regio Noord-Egeïsche Eilanden, het regionale district Lesbos.

5. **Verband met het geografische gebied**

Samenvatting van het verband

Het verband tussen het product en het afgebakende gebied is voornamelijk gebaseerd op de kwaliteit van de grondstoffen die voor de productie ervan worden gebruikt: pure schapenmelk of een mengsel van schapen- en geitenmelk. Daarnaast berust het verband op de toegepaste productietechnologie.

Ongeveer twee derde van de oppervlakte van het land is bergachtig (hoger dan 200 meter) en slechts een derde is plat of heuvelachtig (heuvels tot 200 meter). Meer dan de helft van het land bestaat uit weiden. Over het algemeen heeft Griekenland een mediterraan klimaat, met de kenmerken van een gematigd klimaat in de winter en van subtropische hogedrukgebieden in de zomer. Het land kent dus regenachtige winters en droge zomers, een kleine hoeveelheid jaarlijkse neerslag, zachte winters, hete zomers en een groot aantal zonne-uren gedurende het hele jaar, vooral tijdens de warme periode. Wat de neerslag betreft, kent het deel van het land waar "Κασέρι / Kasseri" wordt geproduceerd, een droge en een natte periode, waarvan de duur varieert afhankelijk van de breedtegraad en de hoogte. Het droge seizoen begint aan het einde van het voorjaar en duurt tot het najaar. Wel doen zich in deze periode soms zware regenbuien voor. Het natte seizoen begint in het najaar en duurt tot het einde van het voorjaar. Griekenland kent weinig bewolkte dagen, en vooral weinig dagen zonder zon. Het aantal bewolkte dagen is gemiddeld dertig tot negentig per jaar. De hoeveelheid zonneschijn in Griekenland is over het algemeen hoog. Gemiddeld schijnt de zon jaarlijks 2 300 tot 3 100 uur.

De natuurlijke flora van Griekenland telt ongeveer zesduizend soorten. 15 % of zelfs 20 % daarvan is endemisch. Gezien de omvang van het land is dit een bijzonder groot aantal. In Europa staat Griekenland hiermee op de eerste plaats van alle landen, en op de tweede plaats na het Iberisch schiereiland. Het aantal van zesduizend soorten in Griekenland is indrukwekkend in verhouding tot het totale aantal van twintigduizend soorten in het Middellandse Zeegebied (van Zuid-Europa tot Noord-Afrika en een deel van West-Azië). De endemie van de flora in Griekenland werd met name bevorderd in geïsoleerde biotopen, zoals het schiereiland Athos, de berg Olympus en het gebied van de Egeïsche Zee.

Grazende schapen en geiten voeden zich het liefst met grassen en peulvruchten.

De meeste schapen die worden gefokt in Griekenland, hebben een gemeenschappelijke genetische achtergrond. Hun kenmerken verschillen echter van elkaar naargelang van de specifieke omstandigheden van het gebied waarin zij worden gehouden. De dieren zijn van kleine omvang en zeer geschikt voor de moeilijke geofysische en klimatologische omstandigheden van het land. Zij produceren kleine hoeveelheden melk (80-120 kg per jaar), maar hun melk is van uitstekende kwaliteit. Dit is met name te danken aan de manier waarop de dieren worden gefokt en aan de diversiteit van de flora op het Griekse platteland. De meeste schapen in de gebieden waar "Κασέρι / Kasseri" wordt geproduceerd, behoren tot het ras Zackel (*Ovis aries L.*). Naast inheemse schapenrassen zijn er ook buitenlandse rassen en kruisingen van deze rassen met het inheemse schaap. De melk van deze dieren heeft echter een minder rijke samenstelling en wordt voornamelijk gebruikt voor persoonlijke consumptie of voor de productie van yoghurt.

Wat geiten betreft, bestaat het grootste deel van de populatie (ongeveer 80 %) uit lokale rassen. Ongeveer 14 % bestaat uit verbeterde dieren die zijn gekruist met diverse buitenlandse rassen en de rest, ongeveer 6 %, bestaat uit het ras Saanen. Inheemse geiten hebben een afwijkende kleur en de kenmerken van landrassen, zoals een kleine gestalte, een laag aantal meerlingen, een geringe melkproductie en een sterke gezondheid. De jaarlijkse melkproductie varieert van 50 tot 100 kg melk voor dieren in berggebieden en van 120 tot 150 kg voor dieren in lager gelegen gebieden. In bergachtige of heuvelachtige gebieden is de geitenhouderij bijna uitsluitend gebaseerd op vrij grazen. In de laaglanden, waar de verbeterde of buitenlandse rassen worden gehouden, worden de geiten hetzij op bedrijven, hetzij deels op bedrijven en deels in de vrije natuur gehouden. Het dieet van de schapen en geiten bestaat voornamelijk uit het grazen op weiden met een lage graascapaciteit, maar met een bijzonder rijke flora. Tijdens de warme periode worden de kudden naar de bergweiden overgebracht.

De belangrijkste kenmerken van de schapen- en geitenhouderij in het gebied zijn het grote aantal bedrijven en het kleine aantal dieren per bedrijf, de weinig verbeterde schapen- en geitenrassen die goed zijn aangepast aan de moeilijke geofysische en klimatologische omstandigheden, maar een geringe melkproductie hebben, en het veelvoorkomende systeem van extensieve veehouderij, vooral in berg- en heuvelachtige gebieden.

Wat de kwaliteit van de grondstof betreft, verschillen schapenmelk en geitenmelk aanzienlijk van koemelk, zowel wat betreft de chemische samenstelling als wat betreft de eigenschappen voor de kaasbereiding. Dit verschil is nog groter in het geval van de inheemse landrassen met een lage melkopbrengst die in Griekenland veel voorkomen. Door de bijzondere klimatologische omstandigheden, de geofysische kenmerken en de flora hebben deze rassen een melkproductie met een bijzonder hoog gehalte aan vaste bestanddelen en een zeer rijk aroma.

Schapenmelk en geitenmelk bevatten over het algemeen meer eiwitten, vetten en droge stof dan koemelk. Dit heeft invloed op de opbrengst en de eigenschappen van de kaas. Naast kwantitatieve verschillen zijn er echter ook kwalitatieve verschillen tussen de melksoorten die van invloed zijn op de kaasopbrengst, maar ook op de mechanische, fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen van "Κασέρι / Kasseri". De belangrijkste verschillende zijn de volgende:

a) Schapenmelk en geitenmelk bevatten geen carotenoïden. Daardoor heeft de wrongel die uit deze melksoorten wordt geproduceerd een natuurlijke witte kleur, in tegenstelling tot de geelachtige wrongel die uit koemelk wordt geproduceerd.

b) Er zijn ook kwantitatieve en kwalitatieve verschillen in de caseïnefracties, waardoor de hydrolyseproducten verschillen. Deze producten zijn, samen met vrije vetzuren, grotendeels verantwoordelijk voor de smaakeigenschappen van de kaas.

c) De elektroforetische mobiliteit van de alfa-S1-caseïne in de drie soorten melk is van bijzonder belang. Dankzij deze eigenschap kan eventuele vermenging met andere soorten melk worden opgespoord.

Deze verschillen in de chemische samenstelling van de melk hebben een invloed op de fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen van de kaas "Κασέρι / Kasseri".

Om "Κασέρι / Kasseri"-kaas van goede kwaliteit te produceren werd, en wordt nog steeds, schapenmelk gebruikt of een mengsel van schapenmelk en een kleine hoeveelheid geitenmelk. Deze melk is afkomstig van dieren die hoofdzakelijk worden gehouden in het Pindos- en Olympusgebergte. In deze bergketens was het wegennetwerk gebrekkig of waren er überhaupt geen wegen. Daardoor was het moeilijk om de melk te verzamelen en vervoeren. Deze situatie werd opgelost door de melk ter plaatse te laten stremmen en de wrongel met regelmatige tussenpozen naar de productiefaciliteiten te vervoeren. Zo hoefde er niet alleen een kleinere hoeveelheid product te worden vervoerd, maar kon de geproduceerde wrongel ook worden gebruikt voor de bereiding van een product van goede kwaliteit. Onder deze omstandigheden ontstond een kaas van het type "Pasta-filata". De productietechnologie hiervoor ontwikkelde zich langzaam maar zeker tot de huidige vorm, waarbij altijd de aspecten van de traditionele technologie in stand zijn gehouden die de kaas zijn aangename organoleptische eigenschappen geven.

"Κασέρι / Kasseri" is een halfharde tafelkaas met een aangename smaak en aroma. De kwaliteitskenmerken van de kaas zijn voornamelijk te danken aan de kwaliteit van de gebruikte grondstoffen en de toegepaste bereidingstechnologie. Dankzij de kwaliteit van de melk in combinatie met de ervaring van de kaasmakers wordt een reeks voortreffelijke kazen geproduceerd, waarbinnen "Κασέρι / Kasseri" een bijzondere plaats inneemt.

De belangrijkste elementen van de bereiding van de traditionele "Κασέρι / Kasseri"-kaas zijn het gebruik van rauwe schapenmelk of mengsels van schapenmelk met een kleine hoeveelheid geitenmelk, die niet meer dan 20 % van het gewicht mag uitmaken, en de biologische verzuring van de wrongel tot het gewenste niveau.

Van oudsher vormen de schapen- en geitenhouderij de belangrijkste, of zelfs de enige vorm van melkveehouderij in Griekenland. De ontwikkeling van de schapen- en geitenhouderij in Griekenland is in het algemeen een gevolg van de geofysische en klimatologische omstandigheden, die de rundveehouderij bemoeilijken. Het grote aandeel bergachtige gebieden en het droge en warme klimaat, dat alleen tijdens bepaalde, relatief korte perioden van het jaar gunstig is voor natuurlijke vegetatie, waren hiervoor de belangrijkste en bepalende factoren. Dit heeft geleid tot de ontwikkeling van schapen- en geitenrassen met een sterke gezondheid en een goed vermogen om zich aan deze moeilijke omstandigheden aan te passen. Deze rassen zijn aangepast aan de natuurlijke omstandigheden en grazen in weiden met een grote variëteit aan vegetatie, waarvan het aantal inheemse plantensoorten uniek is. Ze hebben een lage melkproductie, maar hun melk heeft een bijzonder rijke chemische samenstelling en uitstekende organoleptische eigenschappen.

Een belangrijk kenmerk van de berg- en heuvelachtige weiden in Griekenland is de afwezigheid van pesticiden, paraciticiden, herbiciden, insecticiden enz. Tegelijkertijd is de concentratie van lood en andere verontreinigende stoffen bijzonder laag omdat er geen grote wegen zijn in deze gebieden. Dankzij de afwezigheid van dergelijke stoffen in het milieu en de flora waarmee de schapen en geiten in de berg- en heuvelachtige gebieden van het land zich uitsluitend voeden, zijn de melk en de kaas die daar worden geproduceerd weinig tot niet verontreinigd, in tegenstelling tot de melk van dieren die worden gevoederd met kweekvoer.

De kwaliteit van de grondstof, de omstandigheden waarin deze wordt geproduceerd en tot kaas wordt verwerkt, alsook de knowhow en de lange ervaring van de kaasmakers in het gebied, zorgen voor de juiste omstandigheden om een uniek product te maken. Deze kaas van hoge kwaliteit was en is tot op de dag van vandaag bijzonder in trek bij de Griekse consument en begint nu ook in het buitenland bekend te worden.

"Κασέρι / Kasseri" is een van de populairste kazen in Griekenland. De geschiedenis ervan is decennialang verweven met het land en zijn tradities. Het is een zeer populair product met een hoge consumptie per hoofd van de bevolking. In sommige delen van het land wordt het al meer dan honderd jaar gemaakt, met technologie die voortdurend mee ontwikkelt met de heersende omstandigheden. Daarbij worden de basisaspecten van de traditionele technologie echter altijd gerespecteerd.

Er zijn veel verwijzingen die het belang van de schapen- en geitenhouderij sinds de oudheid aantonen. De oude Grieken beschouwden melk als heilig voedsel, omdat Zeus was gevoed met de melk van de geit Amalthea. De Olympische god Hermes behoort tot de herdersgoden en werd "Krioforos", "Milosos" (beschermer van de schapen) en "Tyreftir" (schenker van kaas, kaasmaker) genoemd. Volgens de Griekse mythologie was de kunst van het kaasmaken een waardevol geschenk van de Olympische goden aan de stervelingen. In de Odyssee (IX, 218-250) beschrijft Homerus de bereiding van kaas uit schapen- en geitenmelk door de cycloop Polyfemos.

Elektronische (url-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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