C/2026/192

12.1.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/192)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Κασέρι / Kasseri"

Nr ref. UE: PDO-GR-0440-AM01 – 13.10.2025

1. **Nazwa produktu**

„Κασέρι / Kasseri"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Grecja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rozwoju Obszarów Wiejskich i Żywności, Dyrekcja ds. Systemów Jakości i Rolnictwa Ekologicznego

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wszystkie zmiany w komunikacie stanowią zmianę standardową w specyfikacji produktu „Κασέρι / Kasseri" – nie można ich uznać za zmianę na poziomie Unii, ponieważ nie spełniają żadnego z warunków określonych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143. Oznacza to, że nie obejmują zmiany w nazwie lub stosowaniu nazwy, nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Opis produktu

Opis

Zmieniono pkt 2 „Opis produktu" specyfikacji produktu, w szczególności w podpunkcie dotyczącym podstawowych cech sera „Κασέρι / Kasseri" słowa „Kształt: a) cylindryczny / Wymiary: średnica 25–30 cm; wysokość 7–10 cm" zastąpiono słowami „Kształt: a) cylindryczny / Wymiary: średnica do 30 cm, wysokość 7–10 cm".

Powodem tej zmiany jest fakt, że proces formowania sera „Κασέρι / Kasseri" w kształt cylindryczny o różnych rozmiarach (poszczególne sery o średnicy mniejszej niż 30 cm) ułatwia dostarczanie produktu, a także umożliwia jego sprzedaż większej liczbie konsumentów, którzy są zainteresowani zakupem mniejszych ilości sera „Κασέρι / Kasseri". Zwiększa to zbywalność produktu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dowód pochodzenia

Opis

W pkt 4 specyfikacji produktu określono wymogi, które należy spełnić w odniesieniu do dowodu pochodzenia. Zmiana ta nie powoduje istotnej zmiany w specyfikacji produktu – została ona zaktualizowana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W specyfikacji produktu dodano, że w celu zapewnienia identyfikowalności przedsiębiorstwa muszą określić: a) dostawcę, ilość i pochodzenie wszystkich otrzymanych partii surowca lub produktów; b) odbiorcę, ilość i przeznaczenie dostarczonych produktów; c) związek między każdą partią przychodzącą, o której mowa w lit. a), a każdą partią wychodzącą, o której mowa w lit. b) tego podpunktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

INNE ZMIANY BRZMIENIA

Opis

Zmiany administracyjne w obszarze geograficznym:

Celem tej aktualizacji jest opisanie wyznaczonego obszaru w specyfikacji produktu z wykorzystaniem obecnie obowiązującego podziału administracyjnego (program Kallikratis). Wynika to z faktu, że po pierwotnej rejestracji nazwy produktu w Grecji przeprowadzono reformy administracyjne. Jednakże wyznaczony obszar nie zmienił się.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

INNE ZMIANY BRZMIENIA

Opis

Organy kontrolne

Ten punkt specyfikacji produktu zaktualizowano zgodnie z obecnymi ramami instytucjonalnymi. Dodano również właściwy organ kontrolny, obecnie ELGO-DIMITRA, oraz właściwe oddziały lokalne.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

INNE ZMIANY BRZMIENIA

Opis

Informacje statystyczne

W specyfikacji produktu w punkcie „Związek", w podpunkcie „Zwierzęta gospodarskie" dodano zaktualizowane informacje z 2016 r. dotyczące rozmieszczenia populacji owiec i kóz, od których pozyskuje się mleko, według rodzaju chowu, na wyznaczonym obszarze wytwarzania produktu i zastąpiono dane zawarte w pierwotnej specyfikacji produktu odnoszące się do 1991 r. Ponadto uwzględniono zaktualizowane dane statystyczne z 2021 r. dotyczące rozmieszczenia produkcji mleka owczego i koziego na wyznaczonym obszarze wytwarzania produktu i zastąpiono dane zawarte w pierwotnej specyfikacji z 1991 r. Powodem wnioskowanej zmiany jest przedstawienie aktualnych danych statystycznych w specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Κασέρι / Kasseri"

Nr ref. UE: PDO-GR-0440-AM01 – 13.10.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Κασέρι / Kasseri"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Grecja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

0406 – Ser i twaróg

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Κασέρι / Kasseri" jest półtwardym, głównie stołowym serem o przyjemnym smaku i aromacie. Tradycyjnie jest on produkowany z mleka owczego lub mieszanki mleka owczego i koziego, przy czym udział tego ostatniego nie może przekroczyć 20 %.

Podstawowe cechy sera „Κασέρι / Kasseri" są następujące:

Skład chemiczny

— Maksymalna wilgotność: 45 %.

— Minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie: 40 %.

Stosowanie barwników i antybiotyków nie jest dozwolone

Typ sera:

Konsystencja: od półtwardej do twardej o zwartej masie.

Kształt:

a) cylindryczny
Wymiary: średnica do 30 cm, wysokość 7–10 cm.

b) Równoległościenny

Waga: zmienna

Skórka:

— Konsystencja: półtwarda, spójna, zazwyczaj pokryta albo woskiem parafinowym, albo innymi materiałami dopuszczonymi do stosowania w żywności.

— Wygląd: cienka.

Barwa: żółtawobiała.

Masa serowa:

— Konsystencja: półtwarda, spójna.

— Barwa: żółtawobiała.

— Dziury: nieliczne lub brak (zazwyczaj bez dziur)

Rozkład: w całej masie.

Inne główne cechy; Jest to ser głównie stołowy o przyjemnym smaku i bogatym aromacie. Dojrzewanie trwa co najmniej trzy miesiące.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Mleko wykorzystywane do produkcji sera „Κασέρι / Kasseri" musi pochodzić wyłącznie z wyznaczonego obszaru.

1. Mleko wykorzystywane do produkcji sera „Κασέρι / Kasseri" musi spełniać następujące warunki:

   a) „Κασέρι / Kasseri" produkuje się, co do zasady, z mleka owczego. W przypadku mieszania z mlekiem kozim jego zawartość nie może przekraczać 20 % wag.;

   b) zawartość tłuszczu w mleku powinna wynosić co najmniej 6 % wag.;

   c) koagulacja mleka musi nastąpić w ciągu 48 godzin od udoju. Do momentu koagulacji mleko jest przechowywane w temperaturze kontrolowanej, zgodnie z mającymi zastosowanie przepisami;

   d) mleko musi pochodzić od ras kóz i owiec hodowanych tradycyjnie i przystosowanych do obszaru produkcji sera „Κασέρι / Kasseri". Ponadto ich dieta musi opierać się na roślinności występującej na tym obszarze;

   e) mleko musi pochodzić z udoju, który odbywa się co najmniej 10 dni po porodzie;

   f) mleko musi być dobrej jakości, surowe lub pasteryzowane.

2. Zabrania się produkcji sera „Κασέρι / Kasseri" z mleka innego rodzaju niż określone powyżej. Mleko wykorzystywane do produkcji sera „Κασέρι / Kasseri" nie może być zagęszczane ani zawierać dodatku mleka w proszku, białek mleka, kazeinianów, barwników, konserwantów lub antybiotyków.

3. Do mleka wykorzystywanego do produkcji sera „Κασέρι / Kasseri" można dodawać tradycyjną podpuszczkę lub inne enzymy o podobnym działaniu. W przypadku mleka pasteryzowanego dodaje się nieszkodliwe kultury bakterii kwaśnych i chlorek wapnia, w ilości do 20 g/100 kg mleka.

Żywienie zwierząt odbywa się głównie na pastwiskach o ogólnie niskim potencjale wypasu, ale o szczególnie bogatej roślinności, unikalnej ze względu na liczbę gatunków endemicznych. Hodowla owiec i kóz odbywa się przede wszystkim na obszarach górzystych i pagórkowatych. Zwierzęta są karmione przede wszystkim przez wypas. Stada przemieszcza się w okresie ciepłym na pastwiska na obszarach górskich.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja, dojrzewanie i wstępne pakowanie sera „Κασέρι / Kasseri" odbywają się w zakładach znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Aby zapewnić identyfikowalność produktu końcowego, na opakowaniu sera „Κασέρι / Kasseri" należy wydrukować następujące dane identyfikacyjne:

1. Pierwsze litery nazwy pochodzenia: KA
2. numer porządkowy opakowania;
3. datę produkcji. Przykład (KA-1650-20.12.94).

Jeżeli ser „Κασέρι / Kasseri" jest przepakowywany, szczegółowe informacje z oryginalnego opakowania umieszcza się na nowym opakowaniu. Podmiot przepakowujący może zastąpić numer porządkowy numerem porządkowym nowego opakowania. Ponadto na nowym opakowaniu umieszcza się datę przepakowania oraz dane odpowiedzialnego przedsiębiorstwa.

Szczegółowe informacje, które muszą znajdować się na opakowaniu, muszą zostać sprawdzone przez właściwy organ kontrolny.

4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Obszar geograficzny produkcji sera „Κασέρι / Kasseri" obejmuje:

— w regionie Tesalia: jednostki regionalne Karditsa, Larisa, Trikala i Magnezja;

— cały region Macedonia Środkowa;

— cały region Macedonia Zachodnia;

— w regionie Macedonia Wschodnia i Tracja: jednostki regionalne Drama, Kawala i Ksanti oraz

— w regionie Wyspy Egejskie Północne: jednostka regionalna Lesbos.

5. Związek z obszarem geograficznym

Streszczenie związku

Związek produktu z wyznaczonym obszarem opiera się przede wszystkim na jakości surowców wykorzystywanych do jego produkcji: wyłącznie mleka owczego lub mieszanki mleka owczego i koziego. Istnieje również związek z zastosowaną technologią produkcji.

Około dwie trzecie powierzchni kraju to tereny górzyste (o wysokość powyżej 200 m n.p.m.), a tylko jedna trzecia to tereny płaskie lub pagórkowate (wysokość wzgórz do 200 m n.p.m.). Pastwiska stanowią ponad połowę powierzchni kraju. Ogólnie rzecz biorąc, w Grecji panuje klimat śródziemnomorski. Wykazuje on cechy klimatu umiarkowanego w okresie zimowym oraz cechy obszarów podzwrotnikowych o wysokim ciśnieniu w okresie letnim. Innymi słowy, charakteryzuje się deszczowymi zimami i suchymi latami, niskimi rocznymi opadami, łagodnymi zimami, gorącymi latami i długimi okresami nasłonecznienia przez cały rok, zwłaszcza w ciepłym okresie. Jeżeli chodzi o opady deszczu, część kraju, w której produkuje się ser „Κασέρι / Kasseri" charakteryzuje się zarówno okresem suchym, jak i mokrym. Czas ich trwania różni się w zależności od szerokości geograficznej i wysokości nad poziomem morza. Okres suchy rozpoczyna się pod koniec wiosny i trwa do jesieni. Jest on czasami przerywany przez deszcze w formie burz. Okres mokry trwa od jesieni do końca wiosny. W Grecji dni pochmurne, a zwłaszcza dni pozbawione słońca, zdarzają się rzadko. Średnia roczna liczba dni pochmurnych wynosi od 30 do 90. Nasłonecznienie w Grecji jest ogólnie wysokie. W związku z tym średnia roczna wynosi od 2 300 do 3 100 godzin.

Naturalna flora Grecji składa się z około 6 000 gatunków, z których 15 %, a nawet 20 %, to gatunki endemiczne. Biorąc pod uwagę wielkość kraju, liczba ta jest wyjątkowo duża. W Europie Grecja zajmuje pierwsze miejsce wśród wszystkich państw i drugie miejsce po Półwyspie Iberyjskim. Liczba 6 000 gatunków w Grecji jest niezwykła w porównaniu z 20 000 gatunków na całym obszarze Morza Śródziemnego: od Europy południowej po Afrykę północną, z częścią Azji zachodniej. Endemizm greckiej flory rozwinął się głównie w odizolowanych siedliskach, takich jak półwysep Athos, góry Olimp i obszary Morza Egejskiego.

W przypadku owiec i kóz idealnymi gatunkami do wypasu są rośliny strączkowe i trawy.

Owce hodowane w Grecji mają w większości wspólne podłoże genetyczne. Ich cechy różnią się jednak w zależności od szczególnych warunków panujących na obszarze chowu. Są to małe zwierzęta, przystosowane do trudnych warunków geofizycznych i klimatycznych panujących w kraju, produkujące niewielkie ilości mleka, 80–120 kg rocznie, ale jest to mleko o wysokiej jakości. Wynika to przede wszystkim ze sposobu hodowli zwierząt i różnorodności roślinności w regionie. Większość owiec na obszarach produkcji sera „Κασέρι/Kasseri" należy do rasy Zackel (*Ovis Aries* L.). Oprócz rodzimych ras owiec hodowane są również rasy obce i krzyżówki tych ras z owcami rodzimymi. Skład ich mleka jest jednak mniej bogaty i mleko to wykorzystuje się głównie do spożycia domowego lub produkcji jogurtu.

Jeśli chodzi o kozy, większość populacji (około 80 %) stanowią rasy lokalne. Około 14 % pochodzi z krzyżowania z różnymi rasami obcymi, a pozostałe około 6 % z rasy Saanen. Rodzime kozy mogą wykazywać różnice w umaszczeniu i cechach charakterystycznych dla ras rodzimych, takich jak: niewielki rozmiar, ograniczona plenność, mała produkcja mleka i silna budowa ciała. Roczna produkcja mleka wynosi 50–100 kg mleka w przypadku zwierząt z obszarów górzystych i 120–150 kg w przypadku zwierząt z obszarów nizinnych. Na obszarach górzystych i pagórkowatych lokalne kozy hodowane są wyłącznie w systemie wolnego wypasu. Na obszarach nizinnych, gdzie hodowane są krzyżówki ras lub rasy obce, przeważa chów domowy lub półdomowy. Chów owiec i kóz odbywa się głównie na pastwiskach o ogólnie niskim potencjale wypasu, ale o szczególnie bogatej roślinności, oraz obejmuje przemieszczanie stad na pastwiska górskie w okresie ciepłym.

Kluczowe cechy hodowli owiec i kóz na tym obszarze są następujące: duża liczba gospodarstw hodowlanych i niewielka liczba zwierząt na gospodarstwo; rodzime rasy owiec i kóz, dobrze przystosowane do trudnych warunków geofizycznych i klimatycznych, ale o małej wydajności mlecznej oraz przewaga ekstensywnego chowu owiec i kóz głównie na obszarach górzystych i pagórkowatych.

Pod względem jakości surowców mleko owcze i kozie znacznie różni się od mleka krowiego zarówno pod względem składu chemicznego, jak i właściwości serowarskich. Różnice te są jeszcze bardziej widoczne w przypadku lokalnych, rodzimych ras o małej wydajności, które dominują w Grecji. Ze względu na występujące szczególne warunki klimatyczne i geofizyczny charakter roślinności rasy te charakteryzują się produkcją mleka o szczególnie wysokiej zawartości substancji stałych i bardzo bogatym aromacie.

Ogólnie rzecz biorąc, mleko owcze i kozie charakteryzuje się wysoką zawartością białka, tłuszczu i suchej masy w porównaniu z mlekiem krowim. Wpływa to na wydajność i właściwości sera. Oprócz różnic ilościowych istnieją jednak również różnice jakościowe między rodzajami mleka, które wpływają na wydajność produkcji sera, a także na właściwości mechaniczne, fizyczne, chemiczne i organoleptyczne sera „Κασέρι / Kasseri". Najbardziej znaczące różnice są następujące:

a) w mleku owczym i kozim nie występują karoteny. W rezultacie skrzep wytwarzany z tego mleka ma naturalną białą barwę, w przeciwieństwie do skrzepu wytwarzanego z mleka krowiego o żółtawej barwie;

b) istnieją również ilościowe i jakościowe różnice we frakcjach kazeiny, w związku z czym produkty hydrolizy różnią się. Produkty te, wraz z wolnymi kwasami tłuszczowymi, w dużej mierze odpowiadają za właściwości smakowe sera;

c) szczególne znaczenie ma mobilność elektroforetyczna kazeiny $alfa_{s1}$ w tych trzech rodzajach mleka. Jest to właściwość, która umożliwia wykrycie każdego fałszerstwa z wykorzystaniem rodzajów mleka innych niż przewidziane.

Oczywiście te różnice w składzie chemicznym mleka mają wpływ na właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne sera „Κασέρι / Kasseri".

Obecnie, podobnie jak w przeszłości, do produkcji wysokiej jakości sera „Κασέρι / Kasseri" wykorzystuje się mleko owcze lub mieszankę mleka owczego z niewielką ilością mleka koziego. Mleko to pochodziło od zwierząt hodowanych zazwyczaj w górach Pindos i Olimp. W tych pasmach górskich sieć drogowa była bardzo ograniczona, a w niektórych miejscach nie było jej w ogóle. W związku z tym zbieranie i transport mleka były trudne. Sytuację poprawiła koagulacja mleka na miejscu i transport skoagulowanego produktu w beczkach w regularnych odstępach czasu. Oznaczało to zmniejszenie ilości przewożonego produktu, a powstały skrzep był wykorzystywany do produkcji produktu dobrej jakości. W takich warunkach opracowano ser typu „pasta filata" (ser z masy parzonej). Technologia jego produkcji rozwijała się powoli aż do osiągnięcia obecnego stanu. Zawsze jednak przestrzegano tych aspektów tradycyjnej technologii, które gwarantują akceptowalne właściwości organoleptyczne sera.

„Κασέρι / Kasseri" jest półtwardym, głównie stołowym serem o przyjemnym smaku i aromacie. Jego cechy jakościowe wynikają głównie z jakości surowca wykorzystywanego do produkcji oraz ze stosowanej technologii. Jakość mleka, w połączeniu z doświadczeniem serowarów, prowadzi do powstania serii serów o wysokiej jakości, pośród których „Κασέρι / Kasseri" zajmuje poczesne miejsce.

Do najważniejszych czynników produkcji tradycyjnego sera „Κασέρι / Kasseri" należą: wykorzystanie surowego mleka owczego lub mieszanki mleka owczego z niewielką ilością mleka koziego nieprzekraczającą 20 % wag.; oraz biologiczne zakwaszenie skrzepu w pożądanym stopniu.

Od najwcześniejszych czasów hodowla owiec i kóz była w Grecji główną, jeśli nie wyłączną, formą hodowli zwierząt gospodarskich, od których pozyskuje się mleko. Rozwój hodowli owiec i kóz w Grecji przypisuje się ogólnie warunkom geofizycznym i klimatycznym, które byłyby trudne dla hodowli bydła. Rozległe obszary górskie oraz ciepłe i suche warunki klimatyczne sprzyjają naturalnej wegetacji tylko w niektórych, stosunkowo krótkich okresach roku. Były to główne i decydujące czynniki. Efektem był rozwój ras owiec i kóz o silnej budowie i zdolności dostosowania się do tych trudnych warunków. Te rasy owiec i kóz są przystosowane do warunków naturalnych i korzystają z pastwisk o bardzo różnorodnej roślinności, unikalnej ze względu na liczbę gatunków endemicznych. Owce i kozy charakteryzują się małą produkcją mleka, ale również mlekiem o szczególnie bogatym składzie chemicznym i doskonałych cechach organoleptycznych.

Ważną cechą roślinności obszarów górzystych i pagórkowatych w Grecji jest brak pestycydów, herbicydów, środków chwastobójczych, środków owadobójczych itp. Jednocześnie stężenie ołowiu i innych zanieczyszczeń utrzymuje się na bardzo niskim poziomie ze względu na brak większych dróg na tym obszarze. Substancje te nie występują w środowisku ani w roślinności, która stanowi wyłączne pożywienie owiec i kóz z górzystych i pagórkowatych obszarów kraju. W związku z tym produkowane tam mleko i sery cechują się niewielkim poziomem zanieczyszczeń lub ich brakiem, w przeciwieństwie do mleka od zwierząt karmionych paszą pochodzącą z upraw.

Jakość surowców, warunki produkcji w celu ich przetworzenia na ser oraz umiejętności i wieloletnie doświadczenie producentów sera zapewniają warunki do uzyskania wyjątkowego produktu. Ma on wysoką jakość i był oraz do dziś jest szczególnie ceniony przez konsumentów w Grecji. Produkt zaczął być również znany za granicą.

Ser „Κασέρι / Kasseri" jest jednym z najpopularniejszych serów w kraju. Jego historia i tradycje w Grecji obejmują wiele dziesięcioleci. Produkt jest powszechnie spożywany, a spożycie na mieszkańca jest wysokie. Jest wytwarzany w różnych częściach kraju od ponad 100 lat, a technologia stale ewoluuje, aby dostosować się do panujących warunków. Zawsze jednak zachowywano podstawowe aspekty tradycyjnej technologii.

Istnieje wiele odniesień świadczących o znaczeniu hodowli owiec i kóz od czasów starożytnych. Dla starożytnych Greków mleko było pokarmem o charakterze sakralnym, ponieważ Zeus był karmiony mlekiem pochodzącym od kozy Amaltei. Hermes, jeden z dwunastu bogów greckiego panteonu, to bóg pasterzy. Nazywano go „Krioforos", „Milosos" (strażnik owiec) i „Tyreftir" (serowar). Zgodnie z mitologią grecką sztukę serowarską ofiarowali śmiertelnikom bogowie Olimpu jako cenny dar. W *Odysei* (IX, 218–250) Homer wspomina o wytwarzaniu sera z mleka owczego i koziego przez cyklopa Polifema.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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