C/2026/192

12.1.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/192)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Κασέρι / Kasseri»

N.º UE: PDO-GR-0440-AM01 — 13.10.2025

1. **Nome do produto**

«Κασέρι / Kasseri»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Grécia

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério do Desenvolvimento Rural e da Alimentação, Direção-Geral dos Regimes de Qualidade e da Agricultura Biológica.

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Todas as alterações constantes da comunicação constituem uma alteração normalizada do caderno de especificações do «Κασέρι / Kasseri», uma vez que não podem ser consideradas uma alteração da União por não serem abrangidas por nenhuma das condições previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143; ou seja, não implicam: uma alteração da denominação ou da utilização da denominação ou um risco de anulação da relação com a área geográfica ou novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Descrição do produto

Descrição

Altera-se a secção 2, «Descrição do produto», do caderno de especificações, especificamente o parágrafo sobre as características básicas do queijo «Κασέρι / Kasseri», em que a frase «Forma: a) Cilíndrica/Dimensões: diâmetro de 25 cm a 30 cm; altura de 7 cm a 10 cm» é substituída pela frase «Forma: a) Cilíndrica/Dimensões: diâmetro até 30 cm, altura de 7 cm a 10 cm».

Esta alteração deve-se ao facto de o processo de moldar o queijo «Κασέρι / Kasseri» numa forma cilíndrica de diferentes tamanhos (queijos individuais com um diâmetro inferior a 30 cm) facilitar a disponibilização do produto, bem como permitir a sua venda a mais consumidores, que estão interessados em obter o queijo «Κασέρι / Kasseri» em menores quantidades. Deste modo, é aumentada a viabilidade comercial do produto.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Prova de origem

Descrição

A secção 4 do caderno de especificações estabelece os procedimentos a cumprir no que diz respeito à prova de origem. Esta alteração não altera substancialmente o caderno de especificações, embora este tenha sido atualizado em conformidade com a legislação em vigor.

Adita-se ao caderno de especificações que, a fim de assegurar a rastreabilidade, as empresas estão em condições de estipular: a) o fornecedor, a quantidade e a origem de todos os lotes de matérias-primas e/ou de produtos recebidos; b) o recetor, a quantidade e o destino dos produtos fornecidos; c) a correlação entre cada lote de produtos recebidos a que se refere a alínea a) e cada lote de produtos fornecidos a que se refere a alínea b) do presente parágrafo.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

OUTRAS ALTERAÇÕES DA REDAÇÃO

Descrição

Alterações administrativas na área geográfica:

O objetivo desta atualização é descrever a área delimitada no caderno de especificações utilizando as divisões administrativas atualmente em vigor (Plano Kallikratis). Tal deve-se ao facto de terem sido realizadas reformas administrativas na Grécia desde o registo inicial do nome do produto. No entanto, não há qualquer alteração da área delimitada.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

OUTRAS ALTERAÇÕES DA REDAÇÃO

Descrição

Organismos de controlo

O ponto específico do caderno de especificações é atualizado em conformidade com o atual quadro institucional. São igualmente aditados a autoridade de controlo competente, agora a ELGO-DIMITRA, e os departamentos locais competentes.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

OUTRAS ALTERAÇÕES DA REDAÇÃO

Descrição

Informação estatística

No caderno de especificações, na secção «Relação», na parte respeitante a «Animais», são aditadas informações atualizadas de 2016 sobre a distribuição da população de ovinos e caprinos produtores de leite, por tipo de criação, na área de produção delimitada do produto, substituindo os dados constantes do caderno de especificações original relativos a 1991. Além disso, são incluídas estatísticas atualizadas de 2021 sobre a distribuição da produção de leite de ovelha e cabra na área delimitada onde o produto é produzido, substituindo os dados do caderno de especificações original de 1991. O motivo desta alteração solicitada é a apresentação de dados estatísticos atualizados no caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Κασέρι / Kasseri»

N.º UE: PDO-GR-0440-AM01 — 13.10.2025

1. **Nome(s)**

«Κασέρι / Kasseri»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Grécia

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

0406 — Queijos e requeijão

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

O «Κασέρι / Kasseri» é um queijo de pasta semidura, principalmente de mesa, com sabor e aroma agradáveis. É tradicionalmente produzido a partir de leite de ovelha ou de uma mistura de leite de ovelha e de leite de cabra, este último numa proporção não superior a 20 % do total.

As características básicas do queijo «Κασέρι / Kasseri» são as seguintes:

Composição química

— humidade máxima: 45 %,

— teor mínimo de matéria gorda no extrato seco: 40 %.

É proibido o recurso a corantes e antibióticos.

Tipo de queijo:

Consistência: semidura a dura com uma massa compacta.

Forma:

a) Cilíndrica
Dimensões: diâmetro até 30 cm, altura de 7 cm a 10 cm.

b) Paralelepipédica

Peso: variável

Crosta:

— Consistência: semidura, coesa, geralmente coberta com cera de parafina ou com outros materiais autorizados para os alimentos.

— Aspeto: fino.

Cor: branco-amarelado.

Massa do queijo:

— Textura: semidura, coesa.

— Cor: branco-amarelado.

— Olhos: poucos ou nenhuns (normalmente sem olhos)

Distribuição: por toda a massa.

Outras características principais: trata-se essencialmente de um queijo de mesa, de sabor agradável e aroma intenso. A maturação demora, pelo menos, três meses.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

O leite utilizado na produção do queijo «Κασέρι / Kasseri» deve ter exclusivamente origem na área delimitada.

1. O leite utilizado na produção do queijo «Κασέρι / Kasseri» deve cumprir as seguintes condições:

   a) O «Κασέρι / Kasseri» é produzido, regra geral, a partir de leite de ovelha. Em caso de mistura com leite de cabra, este não pode exceder 20 % em peso;

   b) O teor ponderal de matéria gorda do leite deve ser, no mínimo, de 6 %;

   c) A coagulação do leite deve ocorrer no prazo de 48 horas após o processo de ordenha. Até à coagulação, é mantido em condições de temperatura controlada, em conformidade com a legislação aplicável;

   d) O leite deve ser originário de raças de ovinos e caprinos tradicionalmente criadas e adaptadas à área de produção do queijo «Κασέρι / Kasseri». Além disso, a sua alimentação deve basear-se na flora desta zona;

   e) O leite deve provir de ordenhas que tenham lugar pelo menos 10 dias após o nascimento;

   f) O leite deve ser de boa qualidade, cru ou pasteurizado.

2. Não é permitida a produção do queijo «Κασέρι / Kasseri» com um tipo de leite diferente do leite acima indicado. O leite utilizado na produção do queijo «Κασέρι / Kasseri» não pode ser concentrado nem conter leite em pó, proteínas do leite, caseinatos, corantes, conservantes ou antibióticos adicionados.

3. Pode adicionar-se coalho tradicional ou outras enzimas de efeito semelhante ao leite utilizado na produção do queijo «Κασέρι / Kasseri». Quando o leite é pasteurizado, adicionam-se culturas de bactérias ácidas inofensivas e cloreto de cálcio, em quantidades de até 20 g/100 kg de leite.

A alimentação dos animais baseia-se principalmente em pastagens com uma capacidade de pastoreio de modo geral baixa, mas com uma grande variedade de flora única devido ao número de espécies vegetais endémicas. Os ovinos e caprinos são criados principalmente em zonas montanhosas e semimontanhosas. São essencialmente alimentados em regime de pastagem. Durante o período quente, os efetivos são deslocados para pastagens em zonas montanhosas.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A produção, a cura e o acondicionamento inicial do queijo «Κασέρι / Kasseri» ocorrem em instalações situadas na área geográfica delimitada.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

A fim de assegurar a rastreabilidade do produto final, devem ser impressos na embalagem do «Κασέρι / Kasseri» os seguintes elementos de identificação:

1. As primeiras letras da denominação de origem: KA;
2. O número de série da embalagem;
3. A data de produção. Exemplo (KA-1650-20.12.94).

Se o queijo «Κασέρι / Kasseri» for reacondicionado, as informações da embalagem original figuram na nova embalagem. O responsável pelo reacondicionamento pode substituir o número de série pelo número de série da nova embalagem. Além disso, a data de reacondicionamento e os dados da empresa responsável figuram na nova embalagem.

As informações que devem figurar na embalagem têm de ser verificadas pela autoridade de controlo competente.

4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

A área geográfica de produção do queijo «Κασέρι / Kasseri» inclui:

— na região da Tessália: as unidades regionais de Karditsa, Larissa, Trikala e Magnesia,

— toda a região da Macedónia Central,

— toda a região da Macedónia Ocidental,

— na região da Macedónia Oriental, Trácia: as unidades regionais de Drama, Kavala e Xanthi, e

— na região do Egeu do Norte, a unidade regional de Lesbos.

5. **Relação com a área geográfica**

Resumo da relação

A relação do produto com a área delimitada baseia-se principalmente na qualidade das matérias-primas utilizadas na sua produção: leite de ovelha puro ou uma mistura de leite de ovelha e de cabra. Existe também uma relação com a tecnologia de fabrico aplicada.

Aproximadamente dois terços da superfície do país são montanhosos (altitude superior a 200 m) e apenas um terço é plano ou semimontanhoso (colinas até 200 m de altura). As pastagens ocupam mais de metade da superfície do país. Em geral, a Grécia tem um clima de tipo mediterrânico, que apresenta as características de um clima temperado durante o inverno e as características das zonas subtropicais de alta pressão durante o verão. Por outras palavras, tem invernos chuvosos e verões secos, baixa precipitação anual, invernos amenos, verões quentes e longos períodos de insolação ao longo do ano, especialmente durante o período quente do ano. Em termos de precipitação, a parte do país em que o «Κασέρι / Kasseri» é produzido tem um período seco e um período húmido. A sua duração varia em função da latitude e da elevação. O período seco começa no final da primavera e dura até ao outono. Este período é, por vezes, perturbado por chuva sob a forma de tempestades. O período húmido decorre entre o outono e o final da primavera. Na Grécia, são raros os dias nublados e, em especial, os dias sem sol. O número médio anual de dias nublados varia entre 30 e 90. A quantidade de insolação na Grécia é geralmente elevada. Por conseguinte, a média anual varia entre 2 300 e 3 100 horas.

A flora natural da Grécia é constituída por cerca de 6 000 espécies, das quais 15 %, ou mesmo 20 %, são endémicas. Tendo em conta a dimensão do país, este número é excecionalmente elevado. Na Europa, a Grécia ocupa o primeiro lugar entre todos os Estados e o segundo lugar após a Península Ibérica. O número de 6 000 espécies na Grécia é notável em comparação com as 20 000 espécies em toda a região mediterrânica: do sul da Europa ao norte de África, incluindo parte da Ásia Ocidental. O endemismo da flora na Grécia desenvolveu-se principalmente em *habitats* isolados, como a península de Atos, o Olimpo e áreas do mar Egeu.

No caso dos ovinos e caprinos, as leguminosas e as gramíneas são as espécies ideais para pastoreio.

Os ovinos criados na Grécia partilham, na sua maioria, um historial genético comum. No entanto, as suas características diferem em função das condições específicas da zona em que são criados. Trata-se de animais de pequena dimensão, adaptados às difíceis condições geofísicas e climáticas do país, que produzem baixos níveis de leite, entre 80 kg e 120 kg por ano, mas leite de qualidade excecional. Tal deve-se principalmente à forma como os animais são criados e à diversidade da flora da região. A maior parte das ovelhas nas zonas de produção do queijo «Κασέρι / Kasseri» pertence à raça Zackel (*Ovis aries* L.). Para além das raças autóctones de ovinos, são também criadas raças estrangeiras e cruzamentos destas raças com os ovinos autóctones. No entanto, o seu leite é menos rico em composição e é utilizado principalmente para consumo doméstico ou na produção de iogurte.

No que diz respeito aos caprinos, a maior parte da população (cerca de 80 %) é constituída por raças locais. Cerca de 14 % resultam de cruzamentos com várias raças estrangeiras, enquanto os cerca de 6 % restantes provêm da raça Saanen. Os caprinos autóctones apresentam uma variação no que diz respeito à coloração e às características das raças não melhoradas, nomeadamente o seu pequeno tamanho, uma prolificidade limitada, uma baixa produção de leite e uma constituição robusta. A produção anual de leite varia entre 50 kg e 100 kg de leite para os animais das zonas montanhosas e entre 120 kg e 150 kg para os animais das zonas de planície. Nas zonas montanhosas e semimontanhosas, os caprinos locais são criados exclusivamente em regime de pastoreio livre. Nas zonas de planície, onde são criadas as raças cruzadas ou estrangeiras, prevalece a criação doméstica ou semidoméstica. A criação de ovinos e caprinos baseia-se principalmente na vegetação de pastagens com uma capacidade de pastoreio bastante baixa, mas com uma flora particularmente rica, e na deslocação dos efetivos para pastagens de montanha durante o período quente.

As principais características da criação de ovinos e caprinos nesta zona são as seguintes: o elevado número de explorações pecuárias e o número reduzido de animais por exploração, raças autóctones de ovinos e caprinos, bem adaptadas às difíceis condições geofísicas e climáticas prevalecentes, mas com baixos rendimentos lácteos, e a prevalência do sistema de criação extensiva de ovinos e caprinos, principalmente em zonas montanhosas e semimontanhosas.

Em termos de qualidade das matérias-primas, o leite de ovelha e o leite de cabra diferem significativamente do leite de vaca, tanto em termos de composição química como de propriedades queijeiras. Esta diferenciação é ainda mais evidente no caso das raças autóctones, não melhoradas e de baixo rendimento que prevalecem na Grécia. Devido às condições climáticas especiais existentes e à natureza geofísica da flora, estas raças caracterizam-se por uma produção de leite com teores de sólidos particularmente elevados e um aroma muito rico.

Em geral, os leites de ovelha e de cabra caracterizam-se por um elevado teor de proteínas, matérias gordas e matéria seca em comparação com o leite de vaca, o que influencia o rendimento e as propriedades do queijo. Todavia, para além das diferenças quantitativas, existem também diferenças qualitativas entre os tipos de leite que afetam o rendimento do queijo, bem como as propriedades mecânicas, físico-químicas e organoléticas do queijo «Κασέρι / Kasseri». As diferenças mais notáveis são as seguintes:

a) Os carotenos não estão presentes nos leites de ovelha e de cabra. Consequentemente, a coalhada produzida a partir destes leites tem uma cor branca natural, ao contrário da coalhada produzida a partir de leite de vaca, que tem uma cor amarelada;

b) Existem também diferenças quantitativas e qualitativas nas frações de caseína, pelo que os produtos de hidrólise diferem. Estes produtos, juntamente com os ácidos gordos livres, são, em grande medida, responsáveis pelas características gustativas do queijo;

c) A mobilidade eletroforética da caseína alfa$_{s1}$ nos três tipos de leite reveste-se de especial interesse. Trata-se de uma propriedade que permite detetar qualquer adulteração com os outros tipos de leite.

Estas diferenças na composição química do leite influenciam as características físico-químicas e organoléticas do queijo «Κασέρι / Kasseri».

Para produzir queijo «Κασέρι / Kasseri» de boa qualidade, utilizava-se, tal como atualmente, leite de ovelha ou uma mistura de leite de ovelha com um pouco de leite de cabra. Este leite provinha de animais geralmente criados nos montes Pindo e Olimpo. Nestas cadeias montanhosas, a rede rodoviária era básica ou mesmo inexistente. Consequentemente, a recolha e o transporte do leite eram difíceis. A situação foi facilitada pela coagulação do leite no local e pelo transporte do produto coagulado em barris, a intervalos regulares, resultando na redução do volume do produto transportado, ao passo que a coalhada criada era utilizada para produzir um produto de boa qualidade. Nestas condições, desenvolveu-se um queijo do tipo «pasta filata». A tecnologia de fabrico evoluiu de forma lenta, mas segura, para a sua forma atual. No entanto, sempre foram respeitados os aspetos da tecnologia tradicional que garantem as características organoléticas agradáveis do queijo.

O «Κασέρι / Kasseri» é um queijo de pasta semidura, principalmente de mesa, com sabor e aroma agradáveis. As suas características qualitativas devem-se principalmente à qualidade da matéria-prima utilizada no seu fabrico e à tecnologia aplicada. A qualidade do leite, aliada à experiência dos queijeiros, resulta numa série de queijos excecionais, entre os quais o «Κασέρι / Kasseri» ocupa uma posição de destaque.

Os fatores mais importantes na produção do queijo tradicional «Κασέρι / Kasseri» são: a utilização de leite de ovelha cru ou de misturas de leite de ovelha com uma pequena quantidade de leite de cabra numa proporção não superior a 20 %, bem como a acidificação biológica da coalhada na medida pretendida.

Desde tempos imemoriais, a criação de ovinos e caprinos proporcionou à Grécia a principal, se não exclusiva, forma de criação de gado produtor de leite. O desenvolvimento da criação de ovinos e caprinos na Grécia, em geral, deve-se às condições geofísicas e climáticas difíceis para a criação de bovinos. A extensa área ocupada por montanhas e as condições climáticas secas e quentes favorecem a vegetação natural apenas durante determinados períodos relativamente curtos do ano. Estes foram os fatores principais e decisivos. O resultado foi o desenvolvimento de raças de ovinos e caprinos com uma constituição robusta e adaptabilidade a estas condições difíceis. Estas raças estão adaptadas às condições naturais, beneficiando de pastagens com uma grande variedade de flora única devido ao número de espécies vegetais endémicas. As ovelhas e cabras caracterizam-se pela sua baixa produção de leite, mas também por leite de composição química particularmente rica e excelentes propriedades organoléticas.

Uma característica importante da flora de montanha e semimontanha na Grécia é a ausência de pesticidas, herbicidas, inseticidas, etc. Por outro lado, a concentração de chumbo e de outros poluentes é particularmente baixa devido à ausência de grandes eixos rodoviários nestas zonas. Estas substâncias estão ausentes do ambiente e da flora de que se alimentam exclusivamente os ovinos e caprinos das zonas montanhosas e semimontanhosas do país. Consequentemente, o leite e o queijo aí produzidos têm pouca ou nenhuma contaminação, ao contrário do que acontece com o leite de animais alimentados com alimentos cultivados para animais.

A qualidade das matérias-primas, as condições de produção para a sua transformação em queijo e o saber e longa experiência dos queijeiros garantem as condições para a produção de um produto único, de elevada qualidade, que sempre foi e continua a ser especialmente apreciado pelos consumidores na Grécia. O produto também começou a ser conhecido no estrangeiro.

O queijo «Κασέρι / Kasseri» é um dos queijos mais populares do país. A sua história e tradições estendem-se por muitas décadas na Grécia. Trata-se de um produto muito consumido na Grécia, com um elevado consumo *per capita*. É fabricado em várias partes do país há mais de 100 anos, com tecnologia em constante evolução para se adaptar às condições prevalecentes. No entanto, sempre se respeitaram os aspetos básicos da tecnologia tradicional.

Existem inúmeras referências que atestam a importância da criação de ovinos e caprinos desde tempos idos. Os gregos antigos consideravam o leite um alimento sagrado, porque Zeus fora alimentado com o leite da cabra Amalteia. Hermes, um dos doze deuses do panteão grego, é considerado o patrono dos pastores e era chamado de «Krioforos», «Milosos» (protetor das ovelhas) e «Tyreftir» (criador de queijo, queijeiro). Segundo a mitologia grega, a arte da queijaria foi um presente precioso oferecido aos mortais pelos deuses do Olimpo. Na Odisseia (IX, 218-250), Homero refere-se à produção de queijo de leite de ovelha e cabra pelo ciclope Polifemo.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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