C/2026/192

12.1.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2026/192)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Κασέρι / Kasseri”

Nr. de referință UE: PDO-GR-0440-AM01 – 13.10.2025

1. **Denumirea produsului**

„Κασέρι / Kasseri”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Grecia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumire

Ministerul Dezvoltării Rurale și Alimentației, Direcția Sisteme de Calitate și Agricultură Ecologică

6. **Calificarea drept modificare standard**

Toate modificările introduse în comunicare constituie o modificare standard a caietului de sarcini al produsului „Κασέρι / Kasseri”, având în vedere că acestea nu pot fi considerate o modificare la nivelul Uniunii, deoarece nu intră sub incidența niciuneia dintre condițiile prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143. Cu alte cuvinte, acestea nu implică: modificarea denumirii sau a utilizării denumirii sau riscul de a anula legătura cu aria geografică sau restricții suplimentare privind comercializarea produsului.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Descrierea produsului

Descriere

Secțiunea 2, „Descrierea produsului”, din caietul de sarcini a fost modificată, în special paragraful referitor la caracteristicile de bază ale brânzei „Κασέρι / Kasseri”, textul „Formă: a) Cilindrică / Dimensiuni: diametru de 25-30 cm; înălțime de 7-10 cm” se înlocuiește cu textul „Formă: a) Cilindrică / Dimensiuni: diametru de până la 30 cm, înălțime de 7-10 cm”.

Motivul acestei modificări este că procesul de modelare a brânzei „Κασέρι / Kasseri” într-o formă cilindrică de diferite dimensiuni (bucăți individuale de brânză cu un diametru mai mic de 30 cm) facilitează furnizarea produsului și permite vânzarea acestuia către mai mulți consumatori, care sunt interesați să fie aprovizionați cu brânza „Κασέρι / Kasseri” în cantități mai mici. Acest lucru sporește vandabilitatea produsului.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Dovada originii

Descriere

Secțiunea 4 din caietul de sarcini stabilește procedurile necesare privind dovada originii. Prin această modificare nu se aduce nicio schimbare semnificativă caietului de sarcini al produsului, dar acesta din urmă se actualizează în conformitate cu legislația în vigoare.

În caietul de sarcini se adaugă mențiunea că, pentru a se asigura trasabilitatea, întreprinderile sunt în măsură să precizeze: (a) furnizorul, cantitatea și originea tuturor loturilor de materii prime și/sau a produselor furnizate; (b) destinatarul, cantitatea și destinația produselor furnizate; (c) corelația dintre fiecare lot „în intrare” menționat la litera (a) și fiecare lot „în ieșire” menționat la litera (b) de la prezentul alineat.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

ALTE MODIFICĂRI ALE FORMULĂRII

Descriere

Modificări administrative privind aria geografică:

Scopul acestei actualizări este de a descrie aria delimitată în caietul de sarcini al produsului, utilizând diviziunile administrative în vigoare în prezent (Planul Kallikratis). Acest lucru se datorează faptului că, de la înregistrarea inițială a denumirii produsului, în Grecia au avut loc reforme administrative. Cu toate acestea, nu există nicio modificare a ariei delimitate.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

ALTE MODIFICĂRI ALE FORMULĂRII

Descriere

Organisme de inspecție

Se actualizează punctul specific din caietul de sarcini al produsului în conformitate cu cadrul instituțional actual. S-au adăugat, de asemenea, autoritatea de control competentă, în prezent ELGO-DIMITRA, și departamentele locale competente.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

ALTE MODIFICĂRI ALE FORMULĂRII

Descriere

Informații statistice

În caietul de sarcini, în secțiunea „Legătura”, în partea referitoare la „Efective de animale”, au fost adăugate informații actualizate din 2016 cu privire la distribuția populației de ovine și caprine producătoare de lapte, în funcție de tipul de creștere, în aria delimitată de producție a produsului, înlocuind datele din caietul de sarcini inițial referitoare la anul 1991. În plus, au fost incluse statistici actualizate din anul 2021 privind distribuția producției de lapte de oaie și de capră în aria delimitată în care este fabricat produsul, înlocuind datele din caietul de sarcini inițial din 1991. Motivul acestei modificări solicitate este prezentarea unor date statistice actualizate în caietul de sarcini.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Κασέρι / Kasseri”

Nr. de referință UE: PDO-GR-0440-AM01 – 13.10.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Κασέρι / Kasseri”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Grecia

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

0406 – Brânză și caș

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Κασέρι / Kasseri” este o brânză semitare, în principal de masă, cu gust și aromă plăcute. În mod tradițional, este produsă din lapte de oaie sau dintr-un amestec de lapte de oaie și de capră într-o proporție în care cel din urmă nu depășește 20 % din total.

Caracteristicile de bază ale brânzei „Κασέρι / Kasseri” sunt:

Compoziție chimică

— Umiditate maximă: 45 %.

— Conținutul minim de grăsimi în substanța uscată: 40 %.

Nu este permisă utilizarea coloranților și a antibioticelor.

Tip de brânză:

Consistență: semitare până la dură, cu o masă compactă.

Formă:

(a) Cilindrică
Dimensiuni: Diametru de până la 30 cm, înălțime de 7-10 cm.

(b) Paralelipipedică

Greutate: variabilă

Crustă:

— Consistență: semitare, consistentă, de obicei acoperită fie cu ceară de parafină, fie cu alte materiale de uz alimentar autorizate.

— Aspect: delicat.

Culoare: alb-gălbuie.

Masa brânzei:

— Textură: semitare, consistentă.

— Culoare: alb-gălbuie.

— Găuri: puține sau inexistente (de obicei fără găuri)

Distribuire: în toată masa.

Alte caracteristici principale; Este în principal o brânză de masă, cu un gust plăcut și o aromă bogată. Maturarea durează cel puțin trei luni.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Laptele utilizat pentru producerea brânzei „Κασέρι / Kasseri" trebuie să provină exclusiv din aria delimitată.

1. Laptele utilizat pentru producerea brânzei „Κασέρι / Kasseri" trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

   (a) „Κασέρι / Kasseri" este produsă, de regulă, din lapte de oaie. În cazul în care este amestecat cu lapte de capră, acesta din urmă nu poate depăși 20 % din greutate.

   (b) Conținutul de grăsime al laptelui trebuie să fie de cel puțin 6 % din greutate.

   (c) Coagularea laptelui trebuie să aibă loc în termen de 48 de ore de la mulgere. Până la coagulare, laptele este păstrat în condiții de temperatură controlată, în conformitate cu legislația aplicabilă.

   (d) Laptele trebuie să provină de la rase de caprine și ovine crescute în mod tradițional și adaptate la aria de producție a brânzei „Κασέρι / Kasseri". În plus, alimentația acestora trebuie să se bazeze pe flora acestei zone.

   (e) Laptele trebuie să provină din mulgeri efectuate la cel puțin 10 zile după fătare.

   (f) Laptele trebuie să fie de bună calitate, crud sau pasteurizat.

2. Nu este permisă producția de brânză „Κασέρι / Kasseri" cu alt tip de lapte decât cel stabilit mai sus. Laptele utilizat pentru producția de brânză „Κασέρι / Kasseri" nu trebuie să fie concentrat sau să conțină adaos de lapte praf, proteine din lapte, cazeinați, coloranți, conservanți sau antibiotice.

3. La laptele utilizat pentru producția de brânză „Κασέρι / Kasseri" se poate adăuga cheag tradițional sau alte enzime cu efect similar. Când laptele este pasteurizat, se adaugă culturi de bacterii acide inofensive și clorură de calciu, în cantități de până la 20 g/100 kg de lapte.

Hrănirea animalelor se bazează în principal pe pășuni cu o capacitate de pășunat în general scăzută, dar deosebit de bogate în floră, unice datorită numărului de specii de vegetație endemice. Ovinele și caprinele sunt crescute în principal în zone montane și semimontane. Acestea sunt hrănite în principal prin pășunat. În perioada caldă, turmele sunt mutate pe pășunile din zonele montane.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Producția, maturarea și ambalarea inițială a brânzei „Κασέρι / Kasseri" se realizează în unități situate în aria geografică delimitată.

4.5. *Norme specifice privind ambalarea, felierea, răzuirea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

-

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Pentru a se asigura trasabilitatea produsului finit, pe ambalajul produsului „Κασέρι / Kasseri" trebuie să fie imprimate următoarele date de identificare:

1. Primele litere ale denumirii de origine: KA
2. Numărul de ordine al ambalajului;
3. Data producției. Exemplu (KA -1650-20.12.94).

Dacă brânza „Κασέρι / Kasseri" este reambalată, pe noul ambalaj se menționează detalii de pe ambalajul original. Reambalatorul poate înlocui numărul de ordine cu numărul de ordine al noului ambalaj. În plus, pe noul ambalaj figurează data reambalării și datele societății responsabile.

Detaliile care trebuie să figureze pe ambalaj trebuie să fie verificate de autoritatea de control competentă.

4.7. *Delimitarea concisă a ariei geografice*

Aria geografică în care se produce brânza „Κασέρι / Kasseri" cuprinde:

— în regiunea Tesalia: unitățile regionale Karditsa, Larissa, Trikala și Magnesia;

— întreaga regiune a Macedoniei Centrale;

— întreaga regiune a Macedoniei de Vest;

— în regiunea Macedonia de Est, Tracia: unitățile regionale Drama, Kavala și Xanthi; și

— în regiunea Mării Egee de Nord, unitatea regională Lesbos.

5. **Legătura cu aria geografică**

Rezumatul legăturii

Legătura produsului cu aria delimitată se bazează în primul rând pe calitatea materiilor prime utilizate pentru producerea acestuia: lapte de oaie pur sau un amestec de lapte de oaie și de capră. Există, de asemenea, o legătură cu tehnologia de producție aplicată.

Aproximativ două treimi din suprafața țării este muntoasă (altitudine peste 200 m), iar doar o treime este plată sau semimuntoasă (dealuri cu înălțime de până la 200 m). Pășunile reprezintă mai mult de jumătate din suprafața țării. În general, Grecia are o climă de tip mediteraneean. Aceasta prezintă caracteristicile unei clime temperate în timpul iernii și caracteristicile zonelor subtropicale cu presiune ridicată în timpul verii. Cu alte cuvinte, are ierni ploioase și veri secetoase, precipitații anuale scăzute, ierni blânde, veri calde și perioade lungi de însorire pe tot parcursul anului, în special în perioada caldă a anului. În ceea ce privește precipitațiile, partea țării în care se produce „Κασέρι / Kasseri" are atât o perioadă uscată, cât și o perioadă umedă. Durata acestora variază în funcție de latitudine și de altitudine. Perioada uscată începe la sfârșitul primăverii și durează până toamna. Aceasta este uneori perturbată de ploi sub formă de furtuni. Perioada umedă începe toamna și se încheie la sfârșitul primăverii. În Grecia, zilele înnorate și, în special, zilele fără soare sunt puține. Numărul mediu anual de zile înnorate variază între 30 și 90. În Grecia, expunerea la soare este, în general, ridicată. Prin urmare, media anuală variază între 2 300 și 3 100 de ore.

Flora naturală a Greciei este alcătuită din aproximativ 6 000 de specii, dintre care 15 % sau chiar 20 % sunt endemice. Având în vedere dimensiunea țării, acest număr este excepțional de mare. În Europa, Grecia ocupă primul loc între toate statele și al doilea loc după Peninsula Iberică. Cifra de 6 000 de specii din Grecia este remarcabilă în comparație cu cele 20 000 de specii din întreaga zonă mediteraneeană: din sudul Europei până în nordul Africii, cu o parte din Asia de Vest. Caracterul endemic al florei din țară s-a dezvoltat în principal în habitate izolate, cum ar fi peninsula Athos, Olimp și zone din Marea Egee.

În cazul ovinelor și al caprinelor, leguminoasele și gramineele sunt speciile ideale pentru pășunat.

Ovinele crescute în Grecia au, în cea mai mare parte, un fond genetic comun. Cu toate acestea, caracteristicile lor diferă în funcție de condițiile specifice ale zonei în care sunt crescute. Acestea sunt animale de dimensiuni mici, adaptate la condițiile geofizice și climatice dificile ale țării, care produc niveluri scăzute de lapte, respectiv de 80-120 de kilograme anual, dar lapte de calitate bună. Acest lucru se datorează în primul rând modului în care sunt crescute animalele și diversității florei din regiune. Majoritatea ovinelor din zonele în care se produce brânza „Κασέρι / Kasseri" aparțin rasei Zackel (*Ovis Aries* L.). Pe lângă rasele autohtone de ovine, sunt crescute și rase străine, precum și încrucișări ale acestor rase cu ovine autohtone. Cu toate acestea, laptele lor este mai puțin bogat în compoziție și este utilizat în principal pentru consumul intern sau pentru producția de iaurt.

În ceea ce privește caprinele, cea mai mare parte a populației (aproximativ 80 %) este alcătuită din rase locale. Aproximativ 14 % rezultă din încrucișări cu diferite rase străine, în timp ce restul de aproximativ 6 % sunt din rasa Saanen. Caprinele indigene prezintă variații în ceea ce privește culoarea și caracteristicile raselor autohtone, cum ar fi dimensiunea redusă, prolificitatea limitată, producția scăzută de lapte și o constituție robustă. Producția anuală de lapte variază între 50 și 100 kg de lapte pentru animalele din zonele montane și între 120 și 150 kg de lapte pentru animalele din zonele de câmpie. În zonele montane și semimontane, caprinele locale sunt crescute exclusiv în regim de pășunat liber. În zonele de câmpie, unde sunt crescute rasele încrucișate sau străine, predomină creșterea în regim domestic sau semidomestic. Creșterea ovinelor și a caprinelor se bazează în principal pe vegetația pășunilor cu o capacitate de pășunat destul de scăzută, dar cu o floră deosebit de bogată, precum și pe deplasarea turmelor către pășunile alpine în perioada caldă.

Principalele caracteristici ale creșterii ovinelor și caprinelor în această zonă sunt: numărul mare de exploatații de creștere a animalelor și numărul mic de animale per exploatație; rasele autohtone de ovine și caprine, bine adaptate la condițiile geofizice și climatice dificile predominante, dar cu producții reduse de lapte; și prevalența sistemului de creștere extensivă a ovinelor și caprinelor, în special în zonele montane și semimontane.

Referitor la calitatea materiilor prime, laptele de oaie și de capră diferă în mod semnificativ de laptele de vacă, atât în ceea ce privește compoziția chimică, cât și proprietățile de fabricare a brânzei. Această diferențiere este și mai evidentă în cazul raselor locale, autohtone și cu randament scăzut, care predomină în Grecia. Datorită condițiilor climatice speciale și naturii geofizice a florei, aceste rase se caracterizează printr-o producție de lapte cu un conținut ridicat de substanțe solide și o aromă foarte bogată.

În general, laptele de oaie și de capră se caracterizează printr-un conținut ridicat de proteine, grăsimi și substanță uscată în comparație cu laptele de vacă. Acest lucru influențează producția și proprietățile brânzei. Dar, pe lângă diferențele cantitative, există și diferențe calitative între tipurile de lapte care afectează producția de brânză, precum și proprietățile mecanice, fizico-chimice și organoleptice ale brânzei „Κασέρι / Kasseri". Cele mai notabile diferențe sunt următoarele:

(a) Carotenii nu sunt prezenți în laptele de oaie și de capră. Drept urmare, coagulul produs din aceste tipuri de lapte are o culoare albă naturală, spre deosebire de coagulul produs din laptele de vacă, care are o culoare gălbuie.

(b) Există, de asemenea, diferențe cantitative și calitative între fracțiunile de cazeină, astfel încât produșii de hidroliză diferă. Acești produși, împreună cu acizii grași liberi, sunt în mare măsură responsabili pentru caracteristicile gustative ale brânzei.

(c) Mobilitatea electroforetică a cazeinei alfa$_{s1}$ în cele trei tipuri de lapte prezintă un interes deosebit. Este o proprietate care permite detectarea oricărei falsificări cu alte tipuri de lapte.

Aceste diferențe în compoziția chimică a laptelui au un efect asupra caracteristicilor fizico-chimice și organoleptice ale brânzei „Κασέρι / Kasseri".

În prezent, ca și în trecut, laptele de oaie sau un amestec de lapte de oaie cu o cantitate redusă de lapte de capră a fost utilizat pentru producerea brânzei „Κασέρι / Kasseri" de bună calitate. Acest lapte provenea de la animale crescute în general în munții Pindos și Olimp. În zonele acestor lanțuri muntoase, rețeaua rutieră era rudimentară sau chiar inexistentă. În consecință, colectarea și transportul laptelui erau dificile. Situația a fost facilitată de coagularea laptelui la fața locului și de transportul produsului coagulat în butoaie, la intervale regulate. Aceasta a însemnat că volumul de produs transportat era redus, în timp ce coagulul creat era utilizat pentru fabricarea unui produs de bună calitate. În aceste condiții, a fost creată o brânză de tip „pasta filata". Tehnologia de producție pentru aceasta s-a dezvoltat lent, dar sigur, în forma sa actuală. Cu toate acestea, s-a respectat întotdeauna tehnologia tradițională care garantează caracteristicile organoleptice plăcute ale brânzei.

„Κασέρι / Kasseri” este o brânză semitare, în principal de masă, cu gust și aromă plăcute. Caracteristicile calitative se datorează în principal calității materiei prime utilizate pentru producerea acesteia și tehnologiei utilizate. Calitatea laptelui, combinată cu experiența producătorilor de brânzeturi, are ca rezultat o gamă de brânzeturi fine, printre care „Κασέρι / Kasseri” ocupă un loc de cinste.

Cei mai importanți factori în producția de brânză tradițională „Κασέρι / Kasseri” sunt: utilizarea laptelui crud de oaie sau a amestecurilor de lapte de oaie cu o cantitate mică de lapte de capră, care nu depășește 20 % din greutate; și acidifierea biologică a coagulului în măsura dorită.

Încă din cele mai vechi timpuri, creșterea oilor și a caprelor a reprezentat pentru Grecia principala, dacă nu chiar singura, formă de producție de lapte. Dezvoltarea creșterii ovinelor și caprinelor în Grecia, în general, este atribuită condițiilor geofizice și climatice care ar fi dificile pentru creșterea bovinelor. Suprafața mare ocupată de munți și condițiile specifice climei calde și uscate sunt favorabile vegetației naturale numai în anumite perioade ale anului, relativ scurte. Aceștia au fost factorii principali și decisivi. Rezultatul a fost dezvoltarea unor rase de ovine și caprine cu o constituție robustă și adaptabilitate la aceste condiții dificile. Aceste rase sunt adaptate la condițiile naturale, beneficiind de pășuni cu o mare varietate a florei, unică datorită numărului de specii de vegetație endemice. Ovinele și caprinele se caracterizează prin producția redusă de lapte, dar și prin compoziția chimică deosebit de bogată a laptelui și proprietățile organoleptice excelente.

O caracteristică importantă a florei montane și semimontane din Grecia este absența pesticidelor, erbicidelor, insecticidelor etc. În același timp, concentrația de plumb și de alți poluanți este deosebit de scăzută datorită absenței unei rețele majore de drumuri în aceste zone. Astfel de substanțe sunt absente din mediu și din flora cu care oile și caprele din zonele montane și semimontane ale țării se hrănesc exclusiv. În consecință, contaminarea laptelui și a brânzei produse în aceste zone este redusă sau inexistentă, spre deosebire de laptele animalelor hrănite cu furaje cultivate.

Calitatea materiilor prime, condițiile de producție pentru transformarea lor în brânză, precum și priceperea și experiența îndelungată a producătorilor de brânză asigură condițiile pentru producerea unui produs unic. Fiind un produs de înaltă calitate, a fost și este în continuare foarte apreciat de consumatorii din Grecia. Produsul a început să fie cunoscut și în străinătate.

Brânza „Κασέρι / Kasseri” este una dintre cele mai populare brânzeturi ale țării. Istoria și tradițiile asociate acesteia se întind pe mai multe decenii în Grecia. Produsul este consumat pe scară largă, iar consumul pe cap de locuitor este ridicat. Acesta este produs în diferite părți ale țării de peste 100 de ani, cu o tehnologie care evoluează în permanență pentru a se adapta la condițiile predominante. Cu toate acestea, aspectele fundamentale ale tehnologiei tradiționale au fost întotdeauna respectate.

Există numeroase referințe care atestă importanța creșterii ovinelor și caprinelor încă din vremuri străvechi. Pentru grecii antici, laptele era considerat un aliment sacru, deoarece însuși Zeus a fost hrănit cu laptele caprei Amaltheia. Hermes, unul dintre cei doisprezece zei ai panteonului grecesc, este considerat un zeu pastoral. Era numit „Krioforos”, „Milosos” (apărătorul oilor) și „Tyreftir” (cel care oferă de brânză, brânzar). Conform mitologiei grecești, arta fabricării brânzei a fost oferită muritorilor ca un dar prețios de către zeii Olimpului. În Odiseea (IX, 218-250), Homer vorbește despre ciclopul Polifem care făcea brânză din lapte de oaie și de capră.

Trimitere electronică (url) la publicarea caietului de sarcini

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