C/2026/192

12.1.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/192)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Κασέρι / Kasseri“

Ref. č. EÚ: PDO-GR-0440-AM01 – 13.10.2025

1. **Názov výrobku**

„Κασέρι / Kasseri“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Grécko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo rozvoja vidieka a potravinárstva, Riaditeľstvo pre programy kvality a ekologické poľnohospodárstvo

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Všetky zmeny uvedené v oznámení predstavujú štandardnú zmenu špecifikácie výrobku „Κασέρι / Kasseri“, keďže ich nemožno považovať za zmenu na úrovni Únie, pretože sa na ne nevzťahuje žiadna z podmienok uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143. To znamená, že nepredstavujú: úpravu názvu alebo používania názvu ani riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou, ani ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Opis výrobku

Opis

Zmenil sa oddiel 2 „Opis výrobku“ špecifikácie výrobku, konkrétne v odseku o základných vlastnostiach syra „Κασέρι / Kasseri“ sa znenie „Tvar: a) valcovitý/rozmery: priemer 25 až 30 cm; výška 7 až 10 cm“ nahradilo znením „Tvar: a) valcovitý/rozmery: priemer najviac 30 cm, výška 7 – 10 cm“.

Dôvodom tejto zmeny je skutočnosť, že tvarovanie syra „Κασέρι / Kasseri“ do valcovitého tvaru rôznych veľkostí (jednotlivé syry s priemerom menším ako 30 cm) uľahčuje zásobovanie výrobkom a umožňuje jeho predaj väčšiemu počtu spotrebiteľov, ktorí majú záujem o dodávky syra „Κασέρι/Kasseri“ v menších množstvách. Zvyšuje sa tak predajnosť výrobku.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Dôkaz o pôvode

Opis

V oddiele 4 špecifikácie výrobku sa stanovujú požadované postupy týkajúce sa dôkazu o pôvode. Táto zmena nepredstavuje podstatnú zmenu špecifikácie výrobku, ale ide len o aktualizovanie špecifikácie výrobku v súlade s platnými právnymi predpismi.

Do špecifikácie výrobku sa doplnilo, že podniky môžu na zabezpečenie vysledovateľnosti určiť: a) dodávateľa, množstvo a pôvod všetkých dodaných šarží surovín a/alebo výrobkov; b) príjemcu, množstvo a miesto určenia dodaných výrobkov; c) vzájomný vzťah medzi každou šaržou vstupov podľa písmena a) a každou šaržou výstupov podľa písmena b) tohto odseku.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

OSTATNÉ ZMENY ZNENIA

Opis

Administratívne zmeny zemepisnej oblasti:

Účelom tejto aktualizácie je opísať vymedzenú oblasť v špecifikácii výrobku na základe platného administratívneho členenia (plán Kallikratis). Dôvodom je, že od pôvodného zápisu názvu výrobku do registra sa v Grécku vykonali administratívne reformy. Vymedzená oblasť sa však nemení.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

OSTATNÉ ZMENY ZNENIA

Opis

Kontrolné orgány

Príslušný bod špecifikácie výrobku sa aktualizoval v súlade so súčasným inštitucionálnym rámcom. Zároveň sa doplnil príslušný kontrolný orgán, ktorým je teraz ELGO-DIMITRA, a príslušné miestne oddelenia.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

OSTATNÉ ZMENY ZNENIA

Opis

Štatistické informácie

V oddiele „Súvislosť“ časti „Hospodárske zvieratá“ špecifikácie výrobku sa doplnili aktualizované informácie z roku 2016 o rozložení populácie oviec a kôz na produkciu mlieka podľa druhu chovu vo vymedzenej výrobnej oblasti výrobku, ktorými sa nahradili údaje v pôvodnej špecifikácii výrobku týkajúce sa roku 1991. Ďalej sa začlenili aktualizované štatistické údaje z roku 2021 o rozmiestnení produkcie ovčieho a kozieho mlieka vo vymedzenej oblasti, v ktorej sa výrobok vyrába, ktorými sa nahradili údaje pôvodnej špecifikácie z roku 1991. Dôvodom tejto požadovanej zmeny je uvádzať v špecifikácii aktuálne štatistické údaje.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Κασέρι / Kasseri“

Ref. č. EÚ: PDO-GR-0440-AM01 – 13.10.2025

1. **Názov (názvy)**

„Κασέρι / Kasseri“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Grécko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

0406 – Syry a tvaroh

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Κασέρι / Kasseri“ je polotvrdý, prevažne stolový syr príjemnej chuti a arómy. Tradične sa vyrába z ovčieho mlieka alebo zo zmesi ovčieho a kozieho mlieka v pomere, v ktorom kozie mlieko tvorí najviac 20 %.

Syr „Κασέρι / Kasseri“ má tieto základné vlastnosti:

Chemické zloženie

— maximálny objem vlhkosti: 45 %,

— minimálny obsah tuku v sušine: 40 %.

Používanie farbív a antibiotík nie je povolené.

Druh syra:

Konzistencia: polotvrdá až tvrdá s kompaktnou hmotou.

Tvar:

a) Valcovitý
Rozmery: Priemer najviac 30 cm, výška 7 – 10 cm.

b) Rovnobežnosten

Hmotnosť: rozličná

Kôrka:

— Konzistencia: polotvrdá, súdržná, zvyčajne pokrytá parafínovým voskom alebo inými materiálmi povolenými v prípade potravín.

— Vzhľad: tenký.

Farba: žltkastobiela.

Syrová hmota:

— Textúra: polotvrdá, súdržná.

— Farba: žltkastobiela.

— Očká: v malom počte alebo žiadne (zvyčajne bez očiek).

Rozloženie: v celej hmote.

Ďalšie hlavné charakteristiky: Je to predovšetkým stolový syr s príjemnou chuťou a bohatou arómou. Zrenie trvá najmenej tri mesiace.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Mlieko používané na výrobu syra „Κασέρι / Kasseri“ musí pochádzať výlučne z vymedzenej oblasti.

1. Mlieko používané na výrobu syra „Κασέρι / Kasseri“ musí spĺňať tieto podmienky.

   a) „Κασέρι / Kasseri“ sa spravidla vyrába z ovčieho mlieka. V prípade zmiešania s kozím mliekom podiel kozieho mlieka nesmie presiahnuť 20 hm. %.

   b) Obsah tuku v mlieku má byť najmenej 6 hm. %.

   c) Koagulácia mlieka sa musí uskutočniť do 48 hodín od nadojenia. Až do koagulácie sa mlieko uchováva v kontrolovaných teplotných podmienkach v súlade s platnými právnymi predpismi.

   d) Mlieko musí pochádzať z plemien kôz a oviec, ktoré sa tradične chovajú v oblasti výroby syra „Κασέρι / Kasseri“ a sú tejto oblasti prispôsobené. Okrem toho musí byť ich strava založená na flóre tejto oblasti.

   e) Mlieko musí pochádzať z dojenia vykonaného najmenej 10 dní po narodení.

   f) Mlieko musí byť kvalitné, surové alebo pasterizované.

2. Nie je povolené vyrábať syr „Κασέρι / Kasseri“ z iného druhu mlieka, než sa stanovuje v predchádzajúcom texte. Mlieko použité na výrobu syra „Κασέρι / Kasseri“ sa nesmie zahusťovať ani nesmie obsahovať pridané sušené mlieko, mliečne bielkoviny, kazeináty, farbivá, konzervačné látky alebo antibiotiká.

3. Do mlieka použitého na výrobu syra „Κασέρι / Kasseri“ možno pridať tradičné syridlo alebo iné enzýmy s podobným účinkom. Pri pasterizácii mlieka sa pridávajú neškodné kultúry baktérií mliečneho kvasenia a chlorid vápenatý v množstve najviac 20 g/100 kg mlieka.

Kŕmenie zvierat je založené hlavne na pasienkoch, ktoré majú vo všeobecnosti nízku pastvovú kapacitu, ale sú mimoriadne bohaté z hľadiska flóry, ktorá je vďaka množstvu endemických rastlinných druhov jedinečná. Ovce a kozy sa chovajú najmä v horských a polohorských oblastiach. Kŕmia sa predovšetkým pasením. Stáda sa počas teplého obdobia presúvajú na pasienky v horských oblastiach.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Výroba, zrenie a prvotné balenie syra „Κασέρι / Kasseri“ sa vykonávajú v zariadeniach, ktoré sa nachádzajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

S cieľom zabezpečiť vysledovateľnosť konečného výrobku musia byť na obale syra „Κασέρι / Kasseri“ vytlačené tieto identifikačné údaje:

1. iniciály označenia pôvodu: KA;
2. sériové číslo obalu;
3. dátum výroby. Príklad: (KA -1650-20.12.94).

Ak sa syr „Κασέρι / Kasseri“ prebaľuje, na novom obale sa uvedú údaje z pôvodného obalu. Subjekt vykonávajúci prebaľovanie môže nahradiť sériové číslo sériovým číslom nového obalu. Okrem toho sa na novom obale uvádza dátum prebalenia a údaje o zodpovednej spoločnosti.

Údaje, ktoré musia byť uvedené na obale, musí skontrolovať príslušný kontrolný orgán.

4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Zemepisná oblasť, v ktorej sa vyrába syr „Κασέρι / Kasseri“, zahŕňa:

— v regióne Tesália: regionálne jednotky Karditsa, Larissa, Trikala a Magnesia,

— celý región Stredná Makedónia,

— celý región Západná Makedónia,

— v regióne Východná Makedónia a Trácia: regionálne jednotky Drama, Kavala a Xanthi a

— v regióne sever Egejského mora: regionálnu jednotku Lesbos.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

Súvislosť výrobku s vymedzenou oblasťou je založená predovšetkým na kvalite surovín používaných na jeho výrobu: čistého ovčieho mlieka alebo zmesi ovčieho a kozieho mlieka. Súvislosť vyplýva aj z používanej technológie výroby.

Približne dve tretiny povrchu krajiny sú hornaté (nadmorská výška nad 200 m) a len jedna tretina je rovinatá alebo polohorského charakteru (kopce do nadmorskej výšky 200 m). Pasienky tvoria viac než polovicu rozlohy krajiny. Grécko má vo všeobecnosti stredomorský typ podnebia. V zime sa tu prejavujú charakteristické znaky mierneho podnebia a v lete znaky subtropických oblastí vysokého tlaku. Inými slovami, zimy bývajú daždivé a letá suché, vyskytuje sa tu nízky ročný úhrn zrážok, mierne zimy, horúce letá a dlhé obdobia slnečného svitu počas celého roka, najmä v teplom období roka. Pokiaľ ide o zrážky, v časti krajiny, v ktorej sa vyrába syr „Κασέρι / Kasseri“, sa striedajú suché a vlhké obdobia. Ich trvanie sa líši v závislosti od zemepisnej šírky a nadmorskej výšky. Obdobie sucha sa začína koncom jari a trvá do jesene. Niekedy ho naruší dážď v podobe búrok. Vlhké obdobie trvá od jesene do konca jari. V Grécku býva málo zamračených dní, a najmä dní bez slnečného svitu. Priemerný ročný počet zamračených dní sa pohybuje od 30 do 90. Množstvo slnečného svitu je v Grécku vo všeobecnosti vysoké. Ročný priemer sa preto pohybuje rozsahu od 2 300 do 3 100 hodín.

Prírodnú flóru Grécka tvorí približne 6 000 druhov, z ktorých je 15 % alebo dokonca 20 % endemických. Vzhľadom na veľkosť krajiny je to mimoriadne vysoké číslo. V Európe je Grécko na prvom mieste medzi všetkými štátmi a na druhom mieste po Pyrenejskom polostrove. Počet 6 000 druhov v Grécku je pozoruhodný v porovnaní s počtom 20 000 druhov v celom Stredomorí: od južnej Európy po severnú Afriku a časť západnej Ázie. Endemizmus flóry v krajine prekvital najmä v izolovaných habitátoch, ako je polostrov Athos, horský masív Olymp a oblasti Egejského mora.

Pre ovce a kozy sú ideálnymi druhmi na pasenie strukoviny a trávy.

Ovce, ktoré sa chovajú v Grécku, majú z veľkej časti spoločný genetický pôvod. Ich vlastnosti sa však líšia v závislosti od konkrétnych podmienok oblasti, v ktorej sa chovajú. Sú to malé zvieratá prispôsobené náročným geofyzikálnym a klimatickým podmienkam krajiny, ktoré produkujú málo mlieka, 80 – 120 kg ročne, ale ich mlieko je kvalitné. Je to spôsobené predovšetkým spôsobom chovu týchto zvierat a rozmanitosťou flóry v regióne. Väčšina oviec v oblastiach, v ktorých sa vyrába syr „Κασέρι / Kasseri“, patrí k plemenu Zackel (*Ovis Aries* L.). Okrem domácich plemien oviec sa chovajú aj cudzie plemená a kríženec týchto plemien s domácimi ovcami. Ich mlieko má však menej bohaté zloženie a používa sa predovšetkým na domácu spotrebu alebo výrobu jogurtov.

Pokiaľ ide o kozy, väčšinu populácie (približne 80 %) tvoria miestne plemená. Približne 14 % pochádza z kríženia s rôznymi cudzími plemenami a zvyšných zhruba 6 % patrí k plemenu Saanen. Pôvodné kozy sa odlišujú sfarbením a vlastnosťami pôvodných plemien, ako je nízky vzrast, obmedzená plodnosť, nízka produkcia mlieka a silná telesná konštitúcia. Ročná produkcia mlieka sa pohybuje v rozmedzí 50 – 100 kg mlieka v prípade zvierat z horských oblastí a 120 – 150 kg v prípade zvierat z nížinných oblastí. V horských a polohorských oblastiach sa miestne kozy chovajú výlučne voľným pasením. V nížinných oblastiach, kde sa chovajú kríženec alebo cudzie plemená, prevláda domáci alebo polodomáci chov. Chov oviec a kôz je založený najmä na rastlinstve pasienkov s pomerne nízkou pastvovou kapacitou, ale s mimoriadne bohatou flórou a na presúvaní stád na horské pasienky počas teplého obdobia.

Chov oviec a kôz má v tejto oblasti tieto hlavné znaky: veľký počet chovov hospodárskych zvierat a malý počet zvierat na jeden chov, pôvodné plemená oviec a kôz, ktoré sú dobre prispôsobené náročným geofyzikálnym a klimatickým podmienkam, ale majú malú dojivosť, a rozšírenosť systému extenzívneho chovu oviec a kôz najmä v horských a polohorských oblastiach.

Z hľadiska kvality surovín sa ovčie a kozie mlieko výrazne líši od kravského mlieka, a to tak chemickým zložením, ako aj vlastnosťami spojenými s výrobou syra. Táto odlišnosť je ešte zreteľnejšia v prípade miestnych, pôvodných plemien s nízkou dojivosťou, ktoré v Grécku prevažujú. Vzhľadom na osobitné klimatické podmienky a geofyzikálny charakter flóry sa tieto plemená vyznačujú produkciou mlieka s mimoriadne vysokým obsahom tuhých látok a veľmi bohatou arómou.

Ovčie a kozie mlieko sa v porovnaní s kravským mliekom vo všeobecnosti vyznačuje vysokým obsahom bielkovín, tuku a sušiny. Prejavuje sa to na dojivosti a na vlastnostiach syra. Medzi týmito druhmi mlieka však okrem kvantitatívnych rozdielov existujú aj kvalitatívne rozdiely, ktoré ovplyvňujú výnos syra, ako aj mechanické, fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti syra „Κασέρι / Kasseri“. Najvýraznejšie sú tieto rozdiely:

a) Ovčie a kozie mlieko neobsahuje karotén. Vďaka tomu má syrenina z týchto druhov mlieka prirodzenú bielu farbu, zatiaľ čo syrenina vyrobená z kravského mlieka má žltkastú farbu.

b) Existujú aj kvantitatívne a kvalitatívne odlišnosti vo frakciách kazeínu, v dôsledku čoho vznikajú odlišné produkty hydrolýzy. Tieto produkty spolu s voľnými mastnými kyselinami sú vo veľkej miere zodpovedné za chuťové vlastnosti syra.

c) Mimoriadne zaujímavá je elektroforetická pohyblivosť α_{s1}-kazeínu v týchto troch druhoch mlieka. Je to vlastnosť, ktorá umožňuje odhaliť akékoľvek falšovanie pridávaním iných druhov mlieka.

Tieto rozdiely v chemickom zložení mlieka majú vplyv na fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti syra „Κασέρι / Kasseri“.

Dnes rovnako ako v minulosti sa na výrobu kvalitného syra „Κασέρι / Kasseri“ používa ovčie mlieko alebo zmes ovčieho mlieka s trochou kozieho mlieka. Toto mlieko pochádzalo zo zvierat, ktoré sa zvyčajne chovali v pohoriach Pindos a Olymp. V týchto pohoriach bola cestná sieť len na základnej úrovni alebo dokonca vôbec neexistovala. Zber a preprava mlieka boli preto náročné. Riešením tejto situácie bola koagulácia mlieka na mieste a preprava koagulovaného výrobku v sudoch v pravidelných intervaloch. Výhodou bolo, že sa prepravoval menší objem, zatiaľ čo vytvorená syrenina sa používala na výrobu kvalitného výrobku. V týchto podmienkach vznikol syr typu „pasta filata“. Technológia jeho výroby sa vyvíjala pomaly, ale isto až do súčasnej podoby. Vždy sa však dbalo na aspekty tradičnej technológie, ktoré zaručujú príjemné organoleptické vlastnosti syra.

„Κασέρι / Kasseri“ je polotvrdý, prevažne stolový syr príjemnej chuti a arómy. Kvalitatívne vlastnosti syra „Κασέρι / Kasseri“ vyplývajú hlavne z kvality surovín používaných na jeho výrobu a z používanej technológie. Výsledkom kvality mlieka v kombinácii so skúsenosťami výrobcov syra je rad vynikajúcich syrov, medzi ktorými má „Κασέρι / Kasseri“ významné miesto.

Pri výrobe tradičného syra „Κασέρι / Kasseri“ sú najdôležitejšie tieto faktory: používanie surového ovčieho mlieka alebo zmesí ovčieho mlieka s malým množstvom kozieho mlieka, ktorého podiel nepresahuje 20 hm. %, a biologické okyslenie syreniny na požadovaný stupeň.

Chov oviec a kôz bol v Grécku od najstarších čias hlavnou, ak nie výlučnou formou chovu hospodárskych zvierat na produkciu mlieka. Rozvoj chovu oviec a kôz v Grécku sa vo všeobecnosti pripisuje geofyzikálnym a klimatickým podmienkam, v ktorých by bolo náročné chovať hovädzí dobytok. Rozsiahla plocha, ktorú zaberajú hory, a teplé a suché klimatické podmienky sú priaznivé pre prirodzenú vegetáciu len počas určitých relatívne krátkych období roka. To boli hlavné a rozhodujúce faktory. Preto sa tu vyvinuli plemená oviec a kôz so silnou telesnou konštitúciou a schopnosťou prispôsobiť sa týmto náročným podmienkam. Tieto plemená sú prispôsobené prírodným podmienkam a využívajú pasienky s veľmi rozmanitou flórou, ktorá je vzhľadom na množstvo endemických rastlinných druhov jedinečná. Ovce a kozy sa vyznačujú nízkou produkciou mlieka, ale ich mlieko má mimoriadne bohaté chemické zloženie a vynikajúce organoleptické vlastnosti.

Dôležitou črtou horskej a polohorskej flóry v Grécku je skutočnosť, že sa tu nepoužívajú pesticídy, herbicídy, prípravky na ničenie buriny, insekticídy atď. Zároveň je v týchto oblastiach mimoriadne nízka koncentrácia olova a iných znečisťujúcich látok, pretože tu nie sú veľké cesty. Takéto látky sa v tunajšom prostredí a vo flóre, ktorou sa ovce a kozy v horských a polohorských oblastiach krajiny výlučne živia, nenachádzajú. Mlieko a syr, ktoré sa tu produkujú, sú preto málo kontaminované alebo nie sú vôbec kontaminované, čo nemožno povedať o mlieku zvierat kŕmených pestovanými krmivami.

Kvalita surovín, výrobné podmienky na ich spracovanie na syr, zručnosť a dlhoročné skúsenosti výrobcov syra zaisťujú podmienky na výrobu jedinečného výrobku. Tento vysokokvalitný výrobok sa u spotrebiteľov v Grécku tešil a dodnes sa teší veľkej obľube. Výrobok začal byť známy aj v zahraničí.

Syr „Κασέρι / Kasseri“ je jedným z najobľúbenejších syrov v krajine. Jeho história a tradície v Grécku trvajú už mnoho desaťročí. Tento výrobok je veľmi rozšírený a má vysokú spotrebu na obyvateľa. Vyrába sa v rôznych častiach krajiny už vyše 100 rokov a technológia jeho výroby sa neustále vyvíja, aby sa prispôsobila aktuálnym podmienkam. Vždy sa však dbalo na základné aspekty tradičnej technológie.

O význame chovu oviec a kôz svedčí mnoho zmienok už z čias staroveku. Mlieko bolo pre starovekých Grékov posvätným pokrmom, pretože Zeus pil mlieko kozy Amaltheie. Hermes, jeden z dvanástich bohov gréckeho panteónu, je považovaný za pastierskeho boha. Nazývali ho „Krioforos“, „Milosos“ (ochranca oviec) a „Tyreftir“ (darca syra, výrobca syra). Podľa gréckej mytológie umenie výroby syra poskytli smrteľníkom olympskí bohovia ako vzácny dar. V Odysei (IX, 218 – 250) Homér uvádza, že kyklop Polifémos vyrábal syr z ovčieho a kozieho mlieka.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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