C/2026/192

12.1.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/192)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Κασέρι / Kasseri“

Ref. št. EU: PDO-GR-0440-AM01 – 13. oktober 2025

1. **Ime proizvoda**

„Κασέρι / Kasseri“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Grčija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za razvoj podeželja in prehrano, direktorat za sheme kakovosti in ekološko kmetovanje

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Vse spremembe, vnesene v obvestilo, pomenijo standardno spremembo specifikacije proizvoda „Κασέρι / Kasseri“, saj jih ni mogoče šteti za spremembo na ravni Unije, ker ne ustrezajo nobenemu od pogojev iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143. To pomeni, da ne vključujejo spremembe imena ali uporabe imena ali tveganja za izničenje povezave z geografskim območjem ali dodatnih omejitev pri trženju proizvoda.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Opis proizvoda

Opis

Spremenjen je bil oddelek 2 Opis proizvoda specifikacije proizvoda, in sicer je bil stavek v odstavku o osnovnih značilnostih sira „Κασέρι / Kasseri“ „Oblika: (a) valjasta / Mere: premer: 25 cm do 30 cm, višina: 7 cm do 10 cm“ nadomeščen s stavkom „Oblika: (a) valjasta / Mere: premer do 30 cm, višina 7–10 cm“.

Razlog za to spremembo je, da postopek oblikovanja sira „Κασέρι / Kasseri“ v valjasto obliko različnih velikosti (posamezni siri s premerom manj kot 30 cm) olajša dobavo proizvoda in omogoča njegovo prodajo več potrošnikom, ki jih zanima dobava sira „Κασέρι / Kasseri“ v manjših količinah. To povečuje prodajnost proizvoda.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Dokazilo o poreklu

Opis

V oddelku 4 specifikacije proizvoda so določeni zahtevani postopki v zvezi z dokazilom o poreklu. S to spremembo specifikacija proizvoda ni bila bistveno spremenjena, temveč je bila posodobljena v skladu z veljavno zakonodajo.

V specifikacijo proizvoda je bilo dodano, da lahko podjetja za zagotovitev sledljivosti določijo: (a) dobavitelja, količino in poreklo vseh dobavljenih serij surovin in/ali proizvodov; (b) prejemnika, količino in namembni kraj dobavljenih proizvodov; (c) korelacijo med vsako vhodno serijo iz točke (a) in vsako izhodno serijo iz točke (b) tega odstavka.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

DRUGE REDAKCIJSKE SPREMEMBE

Opis

Upravne spremembe na geografskem območju

Namen te posodobitve je v specifikaciji proizvoda opisati razmejeno območje z uporabo trenutno veljavnih upravnih enot (načrt Kalikratis). V Grčiji so bile namreč po prvotni registraciji imena proizvoda izvedene upravne reforme. Razmejeno območje pa se ni spremenilo.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

DRUGE REDAKCIJSKE SPREMEMBE

Opis

Nadzorni organi

Zadevna točka specifikacije proizvoda je bila posodobljena v skladu s sedanjim institucionalnim okvirom. Dodani so bili tudi pristojni nadzorni organ, ki je zdaj ELGO-DIMITRA, in pristojni lokalni oddelki.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

DRUGE REDAKCIJSKE SPREMEMBE

Opis

Statistični podatki

V specifikaciji proizvoda so bile v oddelku Povezava v delu o živini dodane posodobljene informacije iz leta 2016 o porazdelitvi populacije ovc in koz mlekaric po vrsti reje na razmejenem območju proizvodnje proizvoda, ki nadomeščajo podatke iz prvotne specifikacije proizvoda za leto 1991. Poleg tega so bili vključeni posodobljeni statistični podatki iz leta 2021 o porazdelitvi proizvodnje ovčjega in kozjega mleka na razmejenem območju, kjer se proizvod proizvaja, ki nadomeščajo podatke iz prvotne specifikacije iz leta 1991. Razlog za to zahtevano spremembo je, da se v specifikaciji proizvoda zagotovijo posodobljeni statistični podatki.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Κασέρι / Kasseri“

Ref. št. EU: PDO-GR-0440-AM01 – 13. oktober 2025

1. **Ime**

„Κασέρι / Kasseri“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Grčija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

0406 – Sir in skuta

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Κασέρι / Kasseri“ je poltrdi, predvsem namizni sir s prijetnim okusom in vonjem. Tradicionalno se proizvaja iz ovčjega mleka ali mešanice ovčjega in kozjega mleka v takem razmerju, da kozje mleko ne presega 20 % celotne količine.

Osnovne značilnosti sira „Κασέρι / Kasseri“

Kemična sestava:

— najvišja vlažnost: 45 %;

— najnižja vsebnost maščobe v suhi snovi: 40 %.

Uporaba barvil in antibiotikov ni dovoljena.

Vrsta sira

Konsistenca: poltrda do trda, s kompaktnim testom

Oblika:

(a) valjasta;
mere: premer do 30 cm, višina 7–10 cm;

(b) paralelepipedna.

Teža: različna

Skorja:

— konsistenca: poltrda, enotna, običajno prekrita s parafinskim voskom ali z drugimi snovmi, dovoljenimi za živila

— Videz: vitek

Barva: rumenkasto bela

Sirno testo:

— tekstura: poltrda, enotna,

— barva: rumenkasto bela,

— očesa: malo ali nič (običajno brez očes).

Porazdelitev: po vsem testu

Druge glavne značilnosti: to je predvsem namizni sir s prijetnim okusom in bogatim vonjem. Zori vsaj tre mesece.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira „Κασέρι / Kasseri“, mora izvirati izključno z razmejenega območja.

1. Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira „Κασέρι / Kasseri“, mora izpolnjevati naslednje pogoje:

   (a) sir „Κασέρι / Kasseri“ se praviloma proizvaja iz ovčjega mleka. Če se meša s kozjim mlekom, tega ne sme biti več kot 20 mas. %;

   (b) vsebnost maščobe v mleku mora biti najmanj 6 mas. %;

   (c) mleko mora koagulirati v 48 urah po molži. Do koagulacije se mleko hrani v razmerah z nadzorovano temperaturo v skladu z veljavno zakonodajo;

   (d) mleko mora izvirati iz pasem koz in ovc, ki se tradicionalno vzrejajo in so prilagojene območju proizvodnje sira „Κασέρι / Kasseri“. Poleg tega mora njihova prehrana temeljiti na flori tega območja;

   (e) mleko mora izvirati iz molž, ki se opravijo najmanj deset dni po kotitvi;

   (f) mleko mora biti dobre kakovosti, surovo ali pasterizirano.

2. Proizvodnja sira „Κασέρι / Kasseri“ iz vrste mleka, ki ni določena zgoraj, ni dovoljena. Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira „Κασέρι / Kasseri“, ne sme biti zgoščeno ali vsebovati dodanega mleka v prahu, mlečnih beljakovin, kazeinatov, barvil, konzervansov ali antibiotikov.

3. Mleku, ki se uporablja za proizvodnjo sira „Κασέρι / Kasseri“, se lahko dodajo tradicionalno sirilo ali drugi encimi s podobnim učinkom. Ko je mleko pasterizirano, se dodajo neškodljive kulture kislinskih bakterij in kalcijev klorid, in sicer do 20 g/100 kg mleka.

Krma živali temelji predvsem na pašnikih z na splošno nizko pašno zmogljivostjo, ki pa so izjemno bogati s floro, edinstveno zaradi številnih endemičnih rastlinskih vrst. Ovce in koze se večinoma vzrejajo na goratih in polgoratih območjih. Prehranjujejo se predvsem s pašo. Črede se v toplem obdobju selijo na pašnike na goratih območjih.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvodnja, zorenje in začetno pakiranje sira „Κασέρι / Kasseri“ potekajo v obratih znotraj razmejenega geografskega območja.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

-

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Da bi se zagotovila sledljivost končnega proizvoda, morajo biti na embalaži proizvoda „Κασέρι / Kasseri“ natisnjeni naslednji identifikacijski podatki:

1. začetni črki označbe porekla: KA;
2. serijska številka embalaže in
3. datum izdelave. Primer: (KA -1650-20.12.94).

Če se sir „Κασέρι / Kasseri“ prepakira, so podatki z originalne embalaže navedejo na novi embalaži. Izvajalec prepakiranja lahko serijsko številko nadomesti s serijsko številko nove embalaže. Poleg tega se na novi embalaži navedejo datum prepakiranja in podatki o odgovornem podjetju.

Podatke, ki morajo biti navedeni na embalaži, mora preveriti pristojni nadzorni organ.

4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

Geografsko območje, na katerem se proizvaja sir „Κασέρι / Kasseri“, vključuje:

— v regiji Tesalija: regionalne enote Kardica, Larisa, Trikala in Magnezija,

— celotno regijo Osrednja Makedonija,

— celotno regijo Zahodna Makedonija,

— v regiji Vzhodna Makedonija in Trakija: regionalne enote Drama, Kavala in Ksanti ter

— v regiji Severnoegejski otoki: regionalna enota Lezbos.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povzetek povezave

Povezava proizvoda z razmejenim območjem temelji predvsem na kakovosti surovin, uporabljenih za njegovo proizvodnjo: čisto ovčje mleko ali mešanica ovčjega in kozjega mleka. Obstaja tudi povezava z uporabljeno proizvodno tehnologijo.

Približno dve tretjini površine države je gorate (nadmorska višina nad 200 m), le ena tretjina pa je ravninska ali polgorata (vzpetine, visoke do 200 m). Pašniki predstavljajo več kot polovico površine države. Na splošno ima Grčija sredozemsko podnebje. To pozimi kaže značilnosti zmernega podnebja, poleti pa značilnosti subtropskih območij visokega zračnega pritiska. Z drugimi besedami, Grčija ima deževne zime in suha poletja, nizko letno količino padavin, mile zime, vroča poletja in dolga obdobja sončnega vremena skozi vse leto, zlasti v toplem delu leta. Kar zadeva padavine, ima del države, kjer proizvajajo sir „Κασέρι / Kasseri“, tako suho kot deževno obdobje. Trajanje teh obdobij se razlikuje glede na zemljepisno širino in nadmorsko višino. Suho obdobje se začne konec pomladi in traja do jeseni. Včasih ga prekinejo padavine v obliki neviht. Deževno obdobje traja od jeseni do konca pomladi. V Grčiji je oblačnih dni, zlasti dni brez sonca, malo. Povprečno je na leto 30 do 90 oblačnih dni. Osončenost v Grčiji je na splošno velika. Letno povprečje je od 2 300 do 3 100 ur.

Naravno floro Grčije sestavlja približno 6 000 vrst, od katerih je 15 % ali celo 20 % endemičnih. Glede na velikost države je to izjemno veliko. V Evropi je Grčija na prvem mestu med vsemi državami in na drugem mestu za Iberskim polotokom. Podatek o 6 000 vrstah v Grčiji je izjemen glede na to, da je na celotnem sredozemskem območju od južne Evrope do severne Afrike z delom zahodne Azije 20 000 vrst. Endemizem flore v državi je uspeval predvsem v izoliranih habitatih, kot so polotok Atos, Olimp in območja Egejskega morja.

Za ovce in koze so stročnice in trave idealne vrste za pašo.

Ovce, ki se vzrejajo v Grčiji, imajo večinoma skupno genetsko ozadje. Vendar se njihove značilnosti razlikujejo glede na specifične razmere na območju, na katerem se vzrejajo. To so majhne živali, prilagojene težkim geofizičnim in podnebnim razmeram v državi, ki proizvedejo malo mleka, 80–120 kg letno, vendar je njihove mleko odlične kakovosti. To je predvsem rezultat načina reje živali in raznolikosti flore v regiji. Večina ovc na območjih, kjer se proizvaja sir„Κασέρι / Kasseri“, je pasme zackel (*Ovis Aries* L.). Poleg avtohtonih pasem ovc se vzrejajo tudi tuje pasme in križanci teh pasem z avtohtonimi ovcami. Vendar pa je njihovo mleko manj bogato po sestavi in se uporablja predvsem za domačo porabo ali proizvodnjo jogurta.

Kar zadeva koze, večino populacije (približno 80 %) sestavljajo lokalne pasme. Približno 14 % predstavljajo križanci z različnimi tujimi pasmami, preostalih približno 6 % pa je pasme saanen. Pri avtohtonih kozah obstajajo razlike v obarvanosti in značilnostih avtohtonih pasem, kot so majhna rast, omejena plodnost, nizka mlečnost in močna konstitucija. Letna proizvodnja mleka znaša od 50 kg do 100 kg mleka pri živalih z goratih območij in od 120 kg do 150 kg pri živalih z nižinskih območij. Na goratih in polgoratih območjih se lokalne koze vzrejajo izključno s prosto pašo. Na nižinskih območjih, kjer se vzrejajo križanci ali tuje pasme, prevladuje domača ali poldomača reja. Reja ovc in koz temelji predvsem na vegetaciji pašnikov s precej majhno pašno zmogljivostjo, vendar s posebej bogato floro, ter na selitvi čred na gorske pašnike v toplem obdobju.

Ključne značilnosti reje ovc in koz na tem območju so veliko število živinorejskih gospodarstev in majhno število živali na posamezno gospodarstvo, avtohtone pasme ovc in koz, ki so dobro prilagojene težkim prevladujočim geofizičnim in podnebnim razmeram, vendar imajo nizko mlečnost, ter razširjenost sistema ekstenzivne reje ovc in koz predvsem na goratih in polgoratih območjih.

Kar zadeva kakovost surovin, se ovčje in kozje mleko bistveno razlikujeta od kravjega mleka, tako po kemični sestavi kot po sirarskih lastnostih. Te razlike so še bolj očitne pri lokalnih avtohtonih pasmah z nizko mlečnostjo, ki prevladujejo v Grčiji. Zaradi posebnih podnebnih razmer in geofizične narave flore je za te pasme značilno, da dajejo mleko s posebej visoko vsebnostjo suhe snovi in zelo bogato aromo.

Na splošno sta za ovčje in kozje mleko značilni visoka vsebnost beljakovin, maščob in suhe snovi v primerjavi s kravjim mlekom. To vpliva na donos in lastnosti sira. Vendar poleg kvantitativnih razlik obstajajo tudi kvalitativne razlike med vrstami mleka, ki vplivajo na donos sira ter na mehanske, fizikalne, kemijske in organoleptične lastnosti sira „Κασέρι / Kasseri“. Najopaznejše razlike so naslednje:

(a) v ovčjem in kozjem mleku niso prisotni karoteni. Zato ima sirnina, proizvedena iz tega mleka, naravno belo barvo, v nasprotju s sirnino, proizvedeno iz kravjega mleka, ki je rumenkaste barve;

(b) obstajajo tudi kvantitativne in kvalitativne razlike v kazeinskih frakcijah, zaradi česar se produkti hidrolize razlikujejo. Ti produkti so skupaj s prostimi maščobnimi kislinami v veliki meri odgovorni za značilnosti okusa sira;

(c) elektroforezna mobilnost alfa$_{s1}$-kazeina v teh treh vrstah mleka je še posebej zanimiva. To je lastnost, ki omogoča, da se odkrije morebitno ponarejanje z uporabo drugih vrst mleka.

Te razlike v kemični sestavi mleka vplivajo na fizikalne, kemijske in organoleptične lastnosti sira „Κασέρι / Kasseri“.

Danes se tako kot v preteklosti za proizvodnjo kakovostnega sira „Κασέρι / Kasseri“ uporablja ovčje mleko ali mešanica ovčjega mleka in malo kozjega mleka. To mleko je izviralo od živali, ki so jih večinoma redili v Pindskem gorstvu in na Olimpu. V teh gorskih verigah je bilo cestno omrežje le osnovno ali celo neobstoječe. Zato sta bila zbiranje in prevoz mleka otežena. Položaj sta olajšala koagulacija mleka na kraju samem in redno odvažanje koaguliranega proizvoda v sodih. Tako se je zmanjšala količina proizvoda, ki ga je bilo treba prepeljati, dobljena sirnina pa se je uporabila za proizvodnjo kakovostnega proizvoda. V teh okoliščinah se je razvil sir tipa *pasta filata*. Proizvodna tehnologija za to se je počasi, a zanesljivo razvila v svojo sedanjo obliko. Vendar so se vedno spoštovali vidiki tradicionalne tehnologije, ki zagotavljajo prijetne organoleptične lastnosti sira.

„Κασέρι / Kasseri“ je poltrdi, predvsem namizni sir s prijetnim okusom in vonjem. Kakovostne značilnosti izhajajo predvsem iz kakovosti uporabljene surovine in iz uporabljene tehnologije. Kakovost mleka v kombinaciji z izkušnjami sirarjev omogoča izdelavo vrste vrhunskih sirov, med katerimi ima „Κασέρι / Kasseri“ posebno mesto.

Najpomembnejša dejavnika pri proizvodnji tradicionalnega sira „Κασέρι / Kasseri“ sta uporaba surovega ovčjega mleka ali mešanic ovčjega mleka in majhne količine kozjega mleka, ki ne presega 20 mas. %, in biološko zakisljevanje sirnine do želene stopnje.

Od najzgodnejših časov sta bili ovčjereja in kozjereja v Grčiji glavna, če ne izključna, oblika mlečne živinoreje. Razvoj ovčjereje in kozjereje v Grčiji na splošno pripisujejo geofizičnim in podnebnim razmeram, ki bi bile za govedorejo zahtevne. Veliko območje, ki ga zavzemajo gore, ter tople in suhe podnebne razmere so ugodni za naravno vegetacijo le v določenih, razmeroma kratkih obdobjih leta. To so bili glavni in odločilni dejavniki. Tako so se razvile pasme ovc in koz, ki imajo močno konstitucijo in so se sposobne prilagoditi na te zahtevne razmere. Te pasme so prilagojene naravnim razmeram in izkoriščajo pašnike z izjemno raznoliko floro, ki je edinstvena zaradi številnih endemičnih rastlinskih vrst. Za ovce in koze je značilna nizka mlečnost, vendar tudi mleko s posebej bogato kemično sestavo in odličnimi organoleptičnimi lastnostmi.

Pomembna značilnost gorske in polgorske flore v Grčiji je odsotnost pesticidov, herbicidov, sredstev za zatiranje plevela, insekticidov itd. Hkrati je koncentracija svinca in drugih onesnaževal izjemno nizka, ker na teh območjih ni glavnih cest. Takšne snovi niso prisotne v okolju in flori, s katero se izključno prehranjujejo ovce in koze z goratih in polgoratih območij države. Zato sta tam proizvedeno mleko in sir zelo malo kontaminirana ali sploh nista kontaminirana, kar ne velja za mleko živali, krmljenih z gojeno živalsko krmo.

Kakovost surovin, pogoji proizvodnje za njihovo predelavo v sir ter znanje in dolgoletne izkušnje sirarjev zagotavljajo pogoje za proizvodnjo edinstvenega proizvoda. Ta kakovostni proizvod so potrošniki v Grčiji še posebno cenili in ga cenijo še danes. Proizvod je postal znan tudi v tujini.

Sir „Κασέρι / Kasseri“ je eden najbolj priljubljenih sirov v državi. Njegova zgodovina in tradicija v Grčiji segata več desetletij nazaj. Proizvod se pogosto uživa, poraba na prebivalca pa je visoka. V različnih delih države ga izdelujejo že več kot 100 let, pri čemer se tehnologija nenehno razvija, da se prilagaja prevladujočim razmeram. Vendar pa se vedno spoštujejo osnovni vidiki tradicionalne tehnologije.

Obstaja veliko virov, ki potrjujejo pomen ovčereje in kozjereje že od antičnih časov. Pri starih Grkih je mleko veljalo za sveto hrano, saj so Zevsa hranili z mlekom koze Amaltee. Hermes, eden od dvanajstih bogov grškega panteona, velja za pastirskega boga. Imenovali so ga *Krioforos*, *Milosos* (zaščitnik ovc) in *Tireftir* (darovalec sira, izdelovalec sira). Po grški mitologiji je bila umetnost izdelave sira dragoceno darilo smrtnikom, ki so jim ga podarili bogovi Olimpa. V Odiseji (IX, 218–250) Homer omenja, da je kiklop Polifem izdeloval sir iz ovčjega in kozjega mleka.

Elektronski sklic (url) na objavo specifikacije proizvoda

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