C/2026/192

12.1.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/192)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Κασέρι / Kasseri”

EU ref. nr: PDO-GR-0440-AM01 – 13 oktober 2025

1. **Produktens namn**

”Κασέρι / Kasseri”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Grekland

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för landsbygdsutveckling och livsmedel, direktoratet för kvalitetsordningar och ekologiskt jordbruk

6. **Klassificering som standardändring**

Alla ändringar som införs i meddelandet utgör en standardändring av specifikationen av ”Κασέρι / Kasseri”, med tanke på att de inte kan betraktas som en unionsändring, eftersom de inte omfattas av något av villkoren i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143. Detta innebär att de inte medför någon ändring av namnet eller användningen av namnet eller riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området eller någon ökad begränsning av handeln med produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Produktbeskrivning

Beskrivning

Avsnitt 2 ”Beskrivning av produkten” i produktspecifikationen har ändrats, särskilt i stycket om de grundläggande egenskaperna hos osten ”Κασέρι / Kasseri”, har frasen ”Form: a) Cylindrisk/Mått: diameter 25–30 cm, höjd 7–10 cm” ersatts med frasen ”Form: a) Cylindrisk/Mått: diameter upp till 30 cm, höjd 7–10 cm”.

Skälet till denna ändring är att förfarandet för att forma osten ”Κασέρι / Kasseri” till en cylindrisk form i olika storlekar (enskilda ostar med en diameter på mindre än 30 cm) underlättar tillhandahållandet av produkten och möjliggör att den kan säljas till fler konsumenter, som är intresserade av att erhålla osten i mindre mängder. Detta ökar produktens säljbarhet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Bevis på ursprung

Beskrivning

I avsnitt 4 i produktspecifikationen anges de förfaranden som krävs vad gäller bevis på ursprung. Denna ändring medför inte någon väsentlig ändring av produktspecifikationen, utan att den har uppdaterats i enlighet med gällande lagstiftning.

I produktspecifikationen har lagts till att företagen, för att säkerställa spårbarhet, kan fastställa följande: a) Leverantören, mängden och ursprunget för alla partier råvaror och/eller produkter som tillhandahållits. b) Mottagaren, mängden och destinationen för levererade produkter. c) Sambandet mellan varje parti som mottas enligt led a och varje parti som levereras enligt led b i denna punkt.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ANDRA ÄNDRINGAR AV ORDALYDELSEN

Beskrivning

Administrativa ändringar av det geografiska området:

Syftet med denna uppdatering är att det avgränsade området ska beskrivas med hjälp av den administrativa indelning som för närvarande är tillämplig (Kallikratis-planen) i produktspecifikationen. Detta eftersom administrativa reformer har genomförts i Grekland sedan produktnamnet ursprungligen registrerades. Det avgränsade området har emellertid inte ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ANDRA ÄNDRINGAR AV ORDALYDELSEN

Beskrivning

Inspektionsorgan

Den särskilda punkten i produktspecifikationen har uppdaterats i överensstämmelse med den nuvarande institutionella ramen. Den behöriga inspektionsmyndigheten, numera ELGO-DIMITRA, och de behöriga lokala myndigheterna har även lagts till.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ANDRA ÄNDRINGAR AV ORDALYDELSEN

Beskrivning

Statistisk information

I avsnittet ”Samband” i produktspecifikationen, i delen om ”Boskap”, har uppdaterad information från 2016 lagts till om fördelningen av populationen av mjölkproducerande får och getter, efter typ av uppfödning, i produktens avgränsade produktionsområde, vilka ersätter uppgifterna i den ursprungliga produktspecifikationen som hänför sig till år 1991. Vidare har uppdaterad statistik från 2021 inkluderats avseende fördelningen av får- och getmjölksproduktionen i det avgränsade område där produkten framställs, vilken ersätter uppgifterna i den ursprungliga specifikationen från 1991. Skälet till den begärda ändringen är att aktuell statistik ska tillhandahållas i specifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Κασέρι / Kasseri”

EU ref. nr: PDO-GR-0440-AM01 – 13 oktober 2025

1. **Namn**

Κασέρι / Kasseri

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Grekland

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

0406 – Ost och ostmassa

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Κασέρι / Kasseri” är en halvhård ost, vilken främst utgör en bordsost med en angenäm smak och arom. Traditionellt sett framställs den av fårmjölk eller en blandning av får- och getmjölk i ett förhållande där getmjölken sammantaget inte överstiger 20 %.

Osten ”Κασέρι / Kasseri” har följande grundläggande egenskaper:

Kemisk sammansättning

— Vattenhalt, högst: 45 %.

— Lägsta fetthalt i torrsubstans: 40 %.

Användning av färgämnen och antibiotika är förbjuden.

Ostsort

Konsistens: halvhård till hård med kompakt massa.

Form:

a) cylindrisk.
Mått: diameter upp till 30 cm, höjd 7–10 cm.

b) rätblock

Vikt: varierande.

Skorpa

— Konsistens: halvhård, sammanhängande, vanligtvis överdragen antingen med paraffinvax eller med andra material som är tillåtna för livsmedel.

— Utseende: smal.

Färg: gulvit.

Ostmassa

— Textur: halvhård, sammanhängande.

— Färg: gulvit.

— Hål: få eller inga (vanligen utan hål).

Fördelning: över hela massan.

Andra huvudsakliga egenskaper: Det är huvudsakligen en bordsost med angenäm smak och rik arom. Osten behöver minst tre månader för att mogna.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Den mjölk som används för att framställa osten måste uteslutande härstamma från det avgränsade området.

1. Den mjölk som används för att producera osten ”Κασέρι / Kasseri” måste uppfylla följande villkor:

   a) ”Κασέρι / Kasseri” framställs i regel av fårmjölk. Om den blandas med getmjölk får getmjölken inte överstiga 20 viktprocent.

   b) Mjölken ska ha en fetthalt på minst 6 viktprocent.

   c) Koaguleringen av mjölken måste ske inom 48 timmar efter mjölkningen. Fram till koaguleringen ska mjölken förvaras under kontrollerade temperaturförhållanden i enlighet med tillämplig lagstiftning.

   d) Mjölken måste härstamma från get- och fårraser som är traditionellt uppfödda och anpassade till produktionsområdet för osten ”Κασέρι / Kasseri”. Deras föda måste dessutom baseras på floran i detta område.

   e) Mjölken måste härstamma från mjölkningar som äger rum minst tio dagar efter födseln.

   f) Mjölken måste ha god kvalitet och vara obehandlad eller pastöriserad.

2. Det är inte tillåtet att producera osten ”Κασέρι / Kasseri” av en annan typ av mjölk än den ovan föreskrivna. Den mjölk som används för framställning av osten ”Κασέρι / Kasseri” får inte vara koncentrerad eller innehålla tillsatser av mjölkpulver, mjölkproteiner, kaseinater, färgämnen, konserveringsmedel eller antibiotika.

3. Traditionell löpe eller andra enzymer med liknande effekt får tillsättas i den mjölk som används vid framställning av osten ”Κασέρι / Kasseri”. När mjölken pastöriseras tillsätts ofarliga sura bakteriekulturer och kalciumklorid, i mängder upp till 20 g/100 kg mjölk.

Utfodringen av djuren sker nästan uteslutande på betesmarker där beteskapaciteten i allmänhet är låg, men med särskilt rik flora som är unik på grund av antalet inhemska växtarter. Får och getter föds i första hand upp i bergsområden och områden med kuperad terräng. De utfodras främst genom bete. Under den varma perioden flyttas hjordarna till betesmarker i bergsområden.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

All produktion, mognadslagring och den första förpackning av osten ”Κασέρι / Kasseri” genomförs i anläggningar som är belägna inom det avgränsade geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

-

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

För att säkerställa att slutprodukten är spårbar ska följande identifieringsuppgifter tryckas på förpackningen till ”Κασέρι / Kasseri”:

1. De första bokstäverna i ursprungsbeteckningen: KA.
2. Förpackningens serienummer.
3. Tillverkningsdatum. Exempel (KA-1650–20.12.94).

Om osten ”Κασέρι / Kasseri” ompaketeras anges uppgifter från originalförpackningen på den nya förpackningen. Den som ompaketerar osten får ersätta löpnumret med den nya förpackningens serienummer. Dessutom ska datumet för ompaketeringen och uppgifter om det ansvariga företaget anges på den nya förpackningen.

De uppgifter som måste anges på förpackningen ska kontrolleras av den behöriga inspektionsmyndigheten.

4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Det geografiska område där osten ”Κασέρι / Kasseri” framställs omfattar

— i regionen Thessalien: de regionala enheterna Karditsa, Larissa, Trikala och Magnesia,

— hela regionen Mellersta Makedonien,

— hela regionen Västra Makedonien,

— i regionen Östra Makedonien, Thrakien: de regionala enheterna Drama, Kavala och Xanthi och

— i Nordegeiska regionen, den regionala enheten Lesbos.

5. **Samband med det geografiska området**

Sammanfattning av sambandet

Produktens samband med det avgränsade området baseras främst på kvaliteten på de råvaror som används för att framställa den, nämligen ren fårmjölk eller en blandning av får- och getmjölk. Det föreligger även ett samband med den tillverkningsteknik som används.

Ungefär två tredjedelar av landets yta består av bergsområden (höjd över 200 m) och endast en tredjedel är plan eller med kuperad terräng (kullar på upp till 200 m höjd). Mer än hälften av landets yta utgörs av betesmark. Grekland har generellt ett medelhavsklimat. Landet har ett tempererat klimat under vintern och uppvisar under sommaren samma karaktär som subtropiska områden med högtryck. Med andra ord har landet regniga vintrar och torra somrar, låg årlig nederbörd, milda vintrar, varma somrar och långa perioder med solsken under hela året, särskilt under årets varma period. När det gäller nederbörd har den del av landet där ”Κασέρι / Kasseri” produceras både en torrperiod och en våt period. Längden på dessa varierar beroende på latitud och höjd. Torrperioden börjar i slutet av våren och varar till hösten. Denna avbryts ibland av regn i form av oväder. Den våta perioden löper från hösten och fram till slutet av våren. I Grekland är det ovanligt med mulet väder och särskilt är dagarna utan solsken få. Det genomsnittliga antalet dagar med mulet väder per år varierar mellan 30 och 90. Mängden solsken i Grekland är generellt hög. Det årliga genomsnittet varierar därför mellan 2 300 och 3 100 soltimmar.

Greklands naturliga flora består av cirka 6 000 arter, varav 15 %, eller till och med 20 %, är inhemska. Med hänsyn till landets storlek är denna siffra exceptionellt hög. Detta placerar Grekland på första plats bland alla stater i Europa och på andra plats efter iberiska halvön. Siffran på 6 000 arter i Grekland är anmärkningsvärd vid en jämförelse med de 20 000 arter som förekommer i hela Medelhavsområdet, från södra Europa till norra Afrika samt en del av västra Asien. Landets inhemska flora blomstrade huvudsakligen i isolerade livsmiljöer som halvön Athos, Olympos och delar av Egeiska havet.

För får och getter är baljväxter och gräs idealiska arter för bete.

De får som föds upp i Grekland har till stor del en gemensam genetisk bakgrund. Deras egenskaper varierar emellertid beroende på de särskilda förhållandena i det område där de föds upp. Djuren är små och anpassade till de svåra geofysiska förhållandena och klimatförhållandena i landet och de producerar små mängder mjölk, 80–120 kg per år, men den är av god kvalitet. Detta beror främst på det sätt på vilket djuren föds upp och på regionens rika flora. De flesta får i de områden där osten ”Κασέρι / Kasseri” framställs tillhör rasen Zackel (*Ovis Aries* L.). Förutom inhemska fårraser föder man även upp utländska raser och korsningar av dessa raser med inhemska får. Deras mjölk har emellertid en mindre rik sammansättning och används främst för inhemsk konsumtion eller framställning av yoghurt.

När det gäller getter består merparten av besättningen (omkring 80 %) av lokala raser. Omkring 14 % är resultatet av korsningar med olika utländska raser, medan de omkring 6 % som återstår är av rasen Saanen. De inhemska getterna har varierande färg och de egenskaper som kännetecknar inhemska raser, t.ex. liten storlek, begränsad fruktsamhet, liten mjölkproduktion och stark fysik. Den årliga mjölkproduktionen varierar mellan 50–100 kg mjölk för djur från bergsområden och 120–150 kg för djur från låglänta områden. I bergsområden och i områden med kuperad terräng föds de lokala getterna uteslutande upp genom fritt bete. I låglänta områden, där korsningar eller främmande raser föds upp, är det vanligast att getterna hålls i hägn eller stall, ibland i kombination med fritt bete. Får- och getuppfödningen bygger huvudsakligen på vegetationen hos betesmarker med relativt låg beteskapacitet, men med särskilt rik flora, och på att hjordarna flyttas till betesmarker i bergen under den varma perioden.

De centrala inslagen i får- och getuppfödningen i detta område är följande: Det stora antalet uppfödare och det låga antalet djur per uppfödare, de inhemska får- och getraserna, vilka är väl anpassade till de rådande svåra geofysiska förhållandena och klimatförhållandena, men producerar små mängder mjölk och att systemet med extensiv uppfödning av får och getter huvudsakligen förekommer i bergsområden och områden med kuperad terräng.

När det gäller råvarornas kvalitet skiljer sig fårmjölk och getmjölk avsevärt från komjölk, både i fråga om kemisk sammansättning och egenskaperna för ostframställning. Denna skillnad är ännu tydligare när det gäller de lokala, inhemska raser som ger låg avkastning, vilka är vanliga i Grekland. På grund av de särskilda klimatförhållandena och florans geofysiska karaktär är en mjölkproduktion med särskilt hög andel fast innehåll och mycket rik arom kännetecknande för dessa raser.

En hög protein-, fett- och torrsubstanshalt är generellt kännetecknande för fårmjölk och getmjölk jämfört med komjölk. Detta påverkar avkastningen och ostens egenskaper. Utöver de kvantitativa skillnaderna föreligger det även kvalitativa skillnader mellan typerna av mjölk som påverkar ostproduktionen, och även de mekaniska egenskaperna, samt ”Κασέρι / Kasseri” ostens fysiska och kemiska samt organoleptiska egenskaper. Följande skillnader är mest anmärkningsvärda:

a) Karoten förekommer inte i får- och getmjölk. Den ostmassa som framställs av denna mjölk har därför en naturlig vit färg, till skillnad från ostmassa som framställs av komjölk, vilken har en gulaktig färg.

b) Det föreligger även kvantitativa och kvalitativa skillnader med avseende på kaseininnehållet, vilket medför att produkterna skiljer sig åt vid hydrolys. Dessa produkter är tillsammans med de fria fettsyrorna i hög grad ansvariga för ostens smakegenskaper.

c) Särskilt intressant är $alfa_{s1}$-kaseinets elektroforetiska rörlighet i de tre mjölktyperna. Detta utgör en egenskap som gör det möjligt att upptäcka eventuell utspädning med andra typer av mjölk.

Dessa skillnader i mjölkens kemiska sammansättning påverkar ostens fysiska och kemiska samt organoleptiska egenskaper.

I dag, liksom tidigare, används fårmjölk, eller en blandning av fårmjölk och lite getmjölk, för att framställa osten ”Κασέρι / Kasseri” av god kvalitet. Denna mjölk kom från djur som vanligen föddes upp i Pindos- och Olymposbergen. I dessa bergsområden var vägnätet rudimentärt eller till och med obefintligt. Det var därför svårt att samla in och transportera mjölken. Situationen underlättades genom att mjölken koagulerades på plats och den koagulerade produkten transporterades med jämna mellanrum i fat. Detta innebar att den transporterade produktens volym minskade, medan den ostmassa som uppkom användes för att framställa en produkt av god kvalitet. Under dessa förhållanden utvecklades en ost som bestod av en slags trådig massa. Tillverkningstekniken utvecklades sakta men säkert till sin nuvarande form. Den traditionella tekniken som garanterar ostens angenäma organoleptiska egenskaper har emellertid alltid respekterats.

”Κασέρι / Kasseri” är en halvhård ost, vilken främst utgör en bordsost med en angenäm smak och arom. Kvalitetsegenskaperna beror främst på kvaliteten hos de råvaror och den teknik som används vid framställningen. Mjölkens kvalitet i kombination med osttillverkarnas erfarenhet utmynnar i en rad fina ostar, där ”Κασέρι / Kasseri” har en framträdande plats.

De viktigaste faktorerna vid framställningen av traditionell ”Κασέρι/Kasseri”-ost är följande: Användning av obehandlad fårmjölk eller blandningar av fårmjölk med en liten mängd getmjölk som inte överstiger 20 viktprocent och den biologiska syrningen av ostmassan till önskad grad.

Sedan urminnes tider har får- och getuppfödningen tillhandahållit Grekland den främsta, om inte enda, formen av mjölkproducerande boskap. Utvecklingen av får- och getuppfödningen i Grekland beror generellt på att de geofysiska förhållandena och klimatförhållandena inte är gynnsamma för nötkreatursuppfödningen. De stora bergsområdena och de varma och torra klimatförhållandena är endast gynnsamma för naturlig vegetation under vissa relativt korta perioder på året. Detta utgjorde de viktigaste och avgörande faktorerna. Resultatet har blivit att får- och getraser med en stark fysik och anpassningsförmåga till dessa svåra förhållanden har utvecklats. Dessa raser är anpassade till de naturliga förhållandena och gynnas av betesmarker med mycket varierad flora som är unik på grund av antalet inhemska växtarter. Kännetecknande för fåren och getterna är deras låga mjölkproduktion, men även att deras mjölk har en särskilt rik kemisk sammansättning och utmärkta organoleptiska egenskaper.

En viktig egenskap hos floran i bergsområden och i områden med kuperad terräng i Grekland är frånvaron av bekämpningsmedel, växtbekämpningsmedel, ogräsbekämpningsmedel, insektsmedel osv. Samtidigt är koncentrationen av bly och andra föroreningar särskilt låg på grund av avsaknaden stora vägar i dessa områden. Sådana ämnen saknas i miljön och den flora som uteslutande tjänar som foder åt får och getter i bergsområden och områden med kuperad terräng. Därför innehåller den mjölk och ost som produceras där mycket lite till inga föroreningar, till skillnad från mjölk från djur som utfodras med odlat djurfoder

Råvarornas kvalitet, produktionsförhållandena för att omvandla dem till ost samt osttillverkarnas skicklighet och långvariga erfarenhet säkerställer villkoren för att framställa en unik produkt. Osten håller hög kvalitet och den har varit, och är fortfarande än i dag, särskilt uppskattad av konsumenterna i Grekland. Produkten har även börjat bli känd utomlands.

Osten ”Κασέρι / Kasseri” är en av landets mest populära ostar. Dess historia och traditioner sträcker sig många årtionden tillbaka i Grekland. Produkten konsumeras i stor utsträckning och förbrukningen per capita är hög. Den har framställts i olika delar av landet i över 100 år, med en teknik som ständigt har utvecklas för att anpassa sig till de rådande förhållandena. De grundläggande aspekterna av den traditionella tekniken har emellertid alltid respekterats.

Det finns många hänvisningar som bekräftar den betydelse som får- och getuppfödningen har haft sedan urminnes tider. De antika grekerna såg mjölk som ett heligt livsmedel eftersom Zeus föddes upp på mjölk från geten Amalthea. Hermes, en av de tolv gudarna i det grekiska pantheon, ansågs vara gud för alla herdar. Han kallades ”Krioforos”, ”Milosos” (fårens beskyddare) och ”Tyreftir” (givare av ost, osttillverkare). Enligt grekisk mytologi erhöll de dödliga ostframställningskonsten som en värdefull gåva från Olympens gudar. I Odyssén (IX, 218–250) hänvisar Homeros till att cyklopen Polyfemus framställer ost av får- och getmjölk.

Elektronisk (url) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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