

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΧΙΙ

### ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

[Καταχωρισμένη ονομασία] «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI)»

[Επιλέγεται ένα, με «X»:] ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

#### 1. ΑΙΤΟΥΣΑ ΟΜΑΔΑ ΚΑΙ ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ

Όνομα: Σύλλογος Τυροπαραγωγών Νομού Λέσβου.

Διεύθυνση: Παγάνη, Μυτιλήνη, ΤΚ 81100

Αριθμός τηλεφώνου: 2551040713

Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου: thimelis@gmail.com

Ο Σύλλογος Τυροπαραγωγών Λέσβου είναι μια ομάδα παραγωγών του προϊόντος «Κασέρι» ΠΟΠ και έχει το έννομο συμφέρον να υποβάλει αίτηση τροποποίησης προδιαγραφών. Επιπλέον, έχει εξασφαλίσει την σύμφωνη γνώμη επαγγελματιών τυροκόμων που παράγουν το τυρί «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) που εδρεύουν εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής αλλά δεν είναι μέλη του Συλλόγου. Επιπροσθέτως, δεν υφίσταται πλέον η ομάδα παραγωγών που έκανε την αρχική αίτηση περί αναγνώρισης του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) ως τυρί ΠΟΠ.

#### 2. ΚΡΑΤΟΣ ΜΕΛΟΣ Ή ΤΡΙΤΗ ΧΩΡΑ

Ελλάδα.

#### 3. ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΑ/-ΟΥΝ Η/ΟΙ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ/-ΕΙΣ

Περιγραφή του προϊόντος

Απόδειξη της καταγωγής

Μέθοδος παραγωγής

Δεσμός

Επισήμανση

Συντακτικές τροποποιήσεις

Α) Διοικητικές αλλαγές στην γεωγραφική περιοχή

Β) Φορείς Ελέγχου

Γ) Στατιστικά στοιχεία

#### 4. ΤΥΠΟΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΩΝ

Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία μπορεί να θεωρηθεί συνήθης τροποποίηση σύμφωνα με το άρθρο 24 παρ. 2 έως 4 του Κανονισμού (ΕΕ ) 2023/1143, και η οποία δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου.

Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία μπορεί να θεωρηθεί συνήθης τροποποίηση άρθρο 24 παρ. 2 έως 4 του Κανονισμού (ΕΕ ) 2023/1143, και η οποία απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου.

Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία μπορεί να θεωρηθεί συνήθης τροποποίηση σύμφωνα με το άρθρο 24 του Κανονισμού (ΕΕ)2024/1143, για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο).

## 5. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ (-ΕΩΝ)

### Α) Περιγραφή του προϊόντος

Τροποποιείται το κεφάλαιο της «Περιγραφή του προϊόντος» των Προδιαγραφών και συγκεκριμένα στην παράγραφο των βασικών χαρακτηριστικών του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) η φράση: «Σχήμα: α) Κυλινδρικό /Διαστάσεις: διάμετρος 25 έως 30 cm, ύψος 7-10 cm» αντικαθίσταται με τη φράση «**Σχήμα: α) Κυλινδρικό /Διαστάσεις: διάμετρος έως 30 cm, ύψος 7-10 cm**».

Ο λόγος για τον οποίο απαιτείται η εν λόγω τροποποίηση είναι ότι η διαδικασία της τυποποίησης σε κυλινδρικό σχήμα σε διαφορετικά μεγέθη (κεφάλια με διάμετρο μικρότερη από 30 cm) διευκολύνει την διάθεση του προϊόντος καθώς επιτρέπει την πώλησή του σε περισσότερους καταναλωτές οι οποίοι ενδιαφέρονται να προμηθευτούν το τυρί «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI» σε μικρότερες ποσότητες και ως εκ τούτου αυξάνει την εμπορικότητα του προϊόντος.

Το μέγεθος του κεφαλιού του τυριού δεν επηρεάζει τα οργανοληπτικά και λοιπά ποιοτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος, ενώ επιπρόσθετα, όταν το προϊόν διατίθεται σε σχήμα μαστουνιού, δεν υπάρχει περιορισμός στις διαστάσεις του. Η προτεινόμενη τροποποίηση μπορεί να θεωρηθεί συνήθης, σύμφωνα με το άρθρο 24 του Κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 καθώς δεν επηρεάζει τα ουσιώδη χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος, τα οποία παραμένουν ίδια με τα προβλεπόμενα στις αρχικές προδιαγραφές.

### Β) Απόδειξη καταγωγής

Το κεφάλαιο 4 των Προδιαγραφών συμπληρώνεται με τις διαδικασίες που πρέπει να τηρούνται για την απόδειξη της καταγωγής. Με την αιτούμενη τροποποίηση δεν επέρχεται κάποια ουσιώδης αλλαγή στις Προδιαγραφές, αλλά αυτές επικαιροποιούνται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Προστίθεται στις προδιαγραφές ότι για την τήρηση της ιχνηλασιμότητας οι επιχειρήσεις είναι σε θέση να προσδιορίσουν: α) τον προμηθευτή, την ποσότητα και την προέλευση όλων των παρτίδων πρώτης ύλης ή/και των προϊόντων που προμηθεύονται· β) τον αποδέκτη, την ποσότητα και τον προορισμό των προϊόντων που προμηθεύουν· γ) τη σχέση μεταξύ κάθε παρτίδας εισροών που αναφέρεται

στο στοιχείο α) και κάθε παρτίδας εκρών που αναφέρεται στο στοιχείο β) της παρούσας παραγράφου.

### **Γ) ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΕΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:**

#### **Διοικητικές αλλαγές στην γεωγραφική περιοχή**

Σκοπός της επικαιροποίησης αυτής είναι η αποτύπωση στις προδιαγραφές της οριοθετημένης ζώνης με την ισχύουσα διοικητική διαίρεση (Καλλικράτης), καθώς έχουν επέλθει διοικητικές μεταρρυθμίσεις στην Ελλάδα από την περίοδο που έγινε η αρχική καταχώριση της ονομασίας, χωρίς ωστόσο να αλλάζει η οριοθετημένη ζώνη.

#### **Φορείς ελέγχου**

Επικαιροποιείται το συγκεκριμένο σημείο σύμφωνα με το ισχύον θεσμικό πλαίσιο και προστίθεται η αρμόδια αρχή ελέγχου που είναι πλέον ο ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ και οι κατά τόπους αρμόδιες υπηρεσίες.

#### **Στατιστικά στοιχεία**

Στις Προδιαγραφές του προϊόντος, στο κεφάλαιο του Δεσμού, στην ενότητα «Ζωικό κεφάλαιο», παρουσιάζονται επικαιροποιημένα στοιχεία του έτους 2016 για την κατανομή του πληθυσμού των αρμεχθέντων προβάτων και κατσικιών, ανά τύπο εκτροφής, στην οριοθετημένη ζώνη παραγωγής του προϊόντος, αντί των στοιχείων της αρχικής προδιαγραφής που αφορούσαν το έτος 1991. Επίσης, παρουσιάζονται επικαιροποιημένα στατιστικά στοιχεία του έτους 2021 για την κατανομή της παραγωγής πρόβειου και κατσικίσιου γάλακτος στην οριοθετημένη ζώνη παραγωγής του προϊόντος, αντί των στοιχείων της αρχικής προδιαγραφής που αφορούσαν το έτος 1991. Ο λόγος για την υπόψη αιτούμενη τροποποίηση είναι η απόδοση επικαιροποιημένων στατιστικών στοιχείων στην προδιαγραφή.

## **ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

*(σύμφωνα με το άρθρο 49 του Καν. (ΕΕ) 2024/1143)*

### **1. Ονομασία**

«ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI»

### **2. Περιγραφή**

Το Κασέρι είναι ημίσκληρο, επιτραπέζιο τυρί, με ευχάριστη γεύση και άρωμα (φωτογραφίες στο Παράρτημα «B»).

Παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο ή μίγματα αυτού με κατσικίσιο σε αναλογία του τελευταίου όχι μεγαλύτερη του 20% κατά βάρος.

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI» είναι:

#### Χημική σύσταση

- μέγιστη υγρασία: 45%.
- ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%.

#### Πρώτες ύλες

Προαιρετικά:

α ) Χλωριούχο ασβέστιο: μέχρι 20g/100 Kg γάλακτος

β ) Χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση τους

#### Τύπος τυριού:

Συνεκτικότητα: ημίσκληρο έως-σκληρό· με συμπαγή μάζα.

Σχήμα:

α) Κυλινδρικό

Διαστάσεις: διάμετρος έως 30 cm, ύψος 7-10 cm.

β) Παραλληλεπίπεδο

Βάρη: διάφορα

#### Επιδερμίδα:

Συνεκτικότητα: ημίσκληρη, συνεκτική, συνήθως καλυμμένη είτε με παραφίνη είτε με άλλες επιτρεπόμενες για τρόφιμα ύλες.

Εμφάνιση: λεπτή.

Χρώμα : λευκοκίτρινο.

#### Μάζα τυριού:

Υφή: ημίσκληρη, συνεκτική.

Χρώμα: λευκοκίτρινο.

Οπές: ελάχιστες έως καθόλου (συνήθως χωρίς οπές)

Κατανομή: σε όλη τη μάζα.

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: Είναι κυρίως επιτραπέζιο τυρί, με ευχάριστη γεύση και άρωμα. Ωριμάζει για τρεις τουλάχιστον μήνες.

#### **Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά προϊόντος:**

Το «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI» είναι ημίσκληρο, επιτραπέζιο τυρί, με ευχάριστη γεύση και άρωμα.

### **3. Οριοθέτηση γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική ζώνη στην οποία παράγεται το τυρί «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) περιλαμβάνει:

- από την Περιφέρεια Θεσσαλίας: τις Περιφερειακές Ενότητες Καρδίτσας, Λάρισας, Τρικάλων και Μαγνησίας,
- το σύνολο της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας που περιλαμβάνει τις ΠΕ Θεσσαλονίκης, Χαλκιδικής, Ημαθίας Κιλκίς, Πέλλας, Πιερίας, Σερρών.
- το σύνολο της Περιφέρειας Δυτικής Μακεδονίας που περιλαμβάνει τις ΠΕ Γρεβενών, Καστοριάς, Κοζάνης και Φλώρινας,
- από την Περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας-Θράκης: τις Περιφερειακές Ενότητες Δράμας, Καβάλας και Ξάνθης και
- από την Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου την Περιφερειακή Ενότητα Λέσβου.

Για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI», δεν επιτρέπεται η χρήση γάλακτος που προέρχεται από περιοχές άλλες, πέραν των προαναφερομένων.

Επισυνάπτεται: Χάρτης γεωγραφικής ζώνης προέλευσης της πρώτης ύλης από την οποία παράγεται το προϊόν στο Παράρτημα «Α».

### **4. Απόδειξη προέλευσης**

Προκειμένου να εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του τελικού προϊόντος, οι επιχειρήσεις είναι σε θέση να προσδιορίσουν :

α) τον προμηθευτή, την ποσότητα και την προέλευση όλων των παρτίδων πρώτης ύλης ή/και των προϊόντων που προμηθεύονται·

β) τον αποδέκτη, την ποσότητα και τον προορισμό των προϊόντων που προμηθεύουν·

γ) την σχέση μεταξύ κάθε παρτίδας εισροών που αναφέρεται στο στοιχείο α) και κάθε παρτίδας εκροών που αναφέρεται στο στοιχείο β) της παρούσας παραγράφου.

Επιπλέον, αναγράφονται στα μέσα συσκευασίας στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

- i. Τα πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΚΑ.
- ii. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου-συσκευασίας.
- iii. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΚΑ-1650-20.12.17).

Παράδειγμα: ΚΑ -1650-20.12.17.

Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή.

## **5. Περιγραφή μεθόδου παρασκευής**

### **Πρώτη ύλη - Μέθοδος επεξεργασίας**

Το «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI» παρασκευάζεται παραδοσιακά από πρόβειο γάλα.

Προέλευση: Το γάλα πρέπει να προέρχεται από την οριοθετημένη ζώνη .

1. Το γάλα που χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI» πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Το «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI» παράγεται κατά κανόνα από πρόβειο γάλα. Σε περίπτωση ανάμιξής του με γίδινο γάλα, το τελευταίο δεν μπορεί να υπερβαίνει το 20% κατά βάρος.

β) Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% κατά βάρος.

γ) Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελη. Το γάλα, μέχρι την πήξη, διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία.

δ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI» και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

ε) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

στ) Το γάλα πρέπει να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI» από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων παραπάνω. Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI» γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI» προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20g / 100kg γάλακτος.

### **Μέθοδος παρασκευής τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI)**

Για την παρασκευή του Κασεριού χρησιμοποιείται συνήθως πρόβειο γάλα και σπανιότερα μίγματα του με μικρή αναλογία κατσικίσου, το οποίο αποκορυφώνεται μερικά πριν από την πήξη του, ιδιαίτερα την εποχή που έχει υψηλή λιποπεριεκτικότητα. Και αυτο γιατί το Κασέρι αποβάλλει εύκολα λίπος από την μάζα του, το οποίο πέραν άλλων είναι υπεύθυνο για την εμφάνιση μειονεκτημάτων στο τυρί. Σε περιπτώσεις που δεν είναι δυνατή

η μερική αποκορύφωση του γάλακτος, τότε κατά την τυροκόμηση διαιρούν το τυρόπηγμα περισσότερο ώστε να εξασφαλιστεί μεγαλύτερη αποβολή λίπους στο τυρόγαλα.

### **Τεχνολογία παρασκευής του προϊόντος**

Η πήξη του γάλακτος γίνεται συνήθως στους 34- 36 °C συνήθως, είτε με παραδοσιακή πυτιά ή με πυτιά εμπορίου. Προστίθεται τόση ποσότητα πυτιάς ώστε να εξασφαλιστεί πήγμα για διαίρεση σε 30-35 min.

Ο βαθμός διαίρεσης του πήγματος καθορίζεται από το αν έχει μερικά αποκορυφωθεί ή όχι το γάλα της τυροκόμησης. Συνήθως διαιρείται κατά τέτοιο τρόπο ώστε οι κόκκοι του πήγματος να έχουν μέγεθος κόκκων αραβοσίτου, περίπου.

Μετά τη διαίρεση το πήγμα αφήνεται σε ακινησία για 5-10 min και στη συνέχεια υπό συνεχή ανάδευση αναθερμένεται στους 38-40 °C. Σε περιπτώσεις που η οξύτητα του τυροκομούμενου γάλακτος είναι υψηλή παραλείπεται η αναθέρμανση.

Μετά την αναθέρμανση το τυρόπηγμα αφήνεται να κατακαθίσει στον πυθμένα του τυρολέβητα για 10 min περίπου και μετά αφαιρείται μέρος του τυρογάλακτος, ώστε αυτό που μένει μόλις που να καλύπτει το πήγμα. Το τελευταίο πιέζεται με τα χέρια ώστε να μετατραπεί σε συμπαγή μάζα. Όταν εξασφαλιστεί αυτό, η τυρομάζα μεταφέρεται σε τυρόπανα απλωμένα πάνω σε τυροτράπεζα, όπου τρίβεται με τα χέρια ώστε να μην υπάρχουν μεγάλοι σβώλοι, δένονται με προσοχή και σφικτά οι απέναντι γωνίες του τυρόπανου και τοποθετείται επ' αυτού μικρό βάρος ώστε με την πίεση το πήγμα να αποτελέσει ενιαία συμπαγή μάζα. Η πιεσμένη και στραγγισμένη αυτή μάζα καλείται κασερόμαζα ή μπασκί.

Για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI», το μπασκί υποβάλλεται σε ωρίμανση για να αποκτήσει τις επιθυμητές για την περίπτωση ιδιότητες κατά τη διάρκεια της οποίας ζυμώνεται η λακτόζη και παράγεται γαλακτικό οξύ, με συνέπεια την πτώση του pH. Όταν το τελευταίο αποκτήσει τιμή 5,2 περίπου, θεωρείται ότι το μπασκί είναι έτοιμο για επεξεργασία. Στο στάδιο αυτό θα πρέπει η τυρομάζα μετά από ζύμωση της σε νερό 70-80 °C να δίδει μάζα ομοιογενή, εύπλαστη, ικανή να σχηματίζει κατά την έκταση της λείο νήμα μήκους τουλάχιστον ενός μέτρου.

Η διάρκεια της ωρίμανσης εξαρτάται από την ποιότητα του γάλακτος της τυροκόμησης αλλά και από τις συνθήκες ωρίμανσης. Όταν το γάλα είναι ξινό και η θερμοκρασία του περιβάλλοντος υψηλή ολοκληρώνεται σε λίγες μόνο ώρες, συνήθως 7-8, ενώ αν ο καιρός είναι ψυχρός είναι δυνατό να διαρκέσει πολλές ώρες.

Μετά την ωρίμανση της η τυρομάζα κόβεται σε μικρές ομοιόμορφες κατά το δυνατό φέτες, οι οποίες τοποθετούνται σε νερό θερμοκρασίας 70- 80 °C, όπου ζυμώνεται μέχρι να αποκτήσει ομοιογενή πλαστική δομή που της επιτρέπει να εκτείνεται. Στη φάση αυτή κόβεται σε τεμάχια, καθένα από τα οποία προορίζεται να αποτελέσει ένα κεφάλι τυριού, πλάθεται και τοποθετείται σε καλούπια.

Κατά την παραμονή του τυριού στα καλούπια, που διαρκεί συνήθως 2-3 ημέρες και μέχρι αυτά να αποκτήσουν σταθερό σχήμα, γίνονται 5-6 αναστροφές. Την αρχή συχνότερα και αραιότερα όσο ψύχεται η κασερομάζα.

Το αλάτισμα των τυριών αρχίζει την επομένη της παρασκευής τους με ξηρή αλάτιση με αλάτι μετρίου μεγέθους. Στην αρχή αλατίζεται καθημερινά με ταυτόχρονη αναστροφή τους, εργασία που επαναλαμβάνεται κατά ολονένα και μεγαλύτερα χρονικά διαστήματα όσο προχωρεί η ωρίμανση. Συνολικά παρέχονται 12 έως 14 αλατίσματα. Κατά τη διάρκεια του αλατίσματος τα τυριά τοποθετούνται στα ράφια στην αρχή ανά δύο, μετά ανά τρία, μέχρι το πολύ ανά έξι και κάθε φορά αλλάζει η θέση τους στη στήλη.

Όταν ολοκληρωθεί το αλάτισμα, τα τυριά καθαρίζονται προσεκτικά, στεγνώνονται επιφανειακά και ωριμάζουν σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης ζώνης, με θερμοκρασία μικρότερη των 18οC, όπου παραμένουν μέχρι την διάθεσή τους, που γίνεται όταν τα τυριά γίνουν τουλάχιστον τριών μηνών.

Πρέπει να σημειωθεί ότι ο τρόπος που περιγράφεται παραπάνω είναι ο παραδοσιακός. Σήμερα με τον εκσυγχρονισμό των τυροκομείων έχουν γίνει τροποποιήσεις στην τεχνολογία παρασκευής του τυριού που διευκολύνουν τον έλεγχο και μειώνουν το κόστος παραγωγής του. Η ωρίμανση της τυρομάζας ελέγχεται, ενώ το ζύμωμα, το αλάτισμα και το φορμάρισμα της τυρομάζας γίνεται μηχανικά.

Αναλυτικές πληροφορίες για την παρασκευή του Κασεριού δίδει ο Anifantakis (1991).

## **6. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

### **6.1 Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής**

#### **Έδαφος**

Τα 2/3, περίπου, της επιφάνειας της χώρας είναι ορεινές (ύψος μεγαλύτερο των 200 m) και μόνο το 1/3 είναι πεδινές ή ημιορεινές (λόφοι ύψους έως 200 m).

Οι βοσκότοποι συνιστούν περισσότερο από το μισό της έκτασης της χώρας. Η κατανομή σύμφωνα με τη χρήση της γης, σε γεωργική γη, βοσκοτόπους, δάση και λοιπές εκτάσεις είναι:



**ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΧΡΗΣΗΣ ΓΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ**

	Πεδινές περιοχές	Ημιορεινές περιοχές	Ορεινές περιοχές	Σύνολο (x 1000km <sup>2</sup> )
Αροτριάια έκταση	22	10	8	40
Βοσκότοποι	11	15	27	53
Δασικές εκτάσεις	3	8	19	30
Λοιπή χρήση	4	2	3	9
Σύνολο	40	35	57	132

Πηγή: (National Dairy Committee of Greece, 1984)

**Κλίμα**

Η Ελλάδα γενικά ανήκει στο μεσογειακό τύπο κλίματος. Αυτός εμφανίζει τα χαρακτηριστικά του κλίματος των εύκρατων περιοχών κατά το χειμώνα και τα χαρακτηριστικά των υποτροπικών περιοχών των υψηλών πιέσεων κατά το θέρος, δηλαδή βροχερή χειμερινή και ξηρή θερινή περίοδο, μικρό ετήσιο ύψος βροχής, ήπιο χειμώνα θερμό θέρος και μεγάλη διάρκεια ηλιοφάνειας καθ' όλο το έτος και ιδιαίτερα κατά τη θερμή περίοδο του έτους.

Η ποικιλία των διαφοροποιήσεων που εμφανίζει το κλίμα της Ελλάδας από περιοχή σε περιοχή οφείλεται στη συνδυασμένη δράση που εξασκούν στον ελληνικό χώρο οι φυσικογεωγραφικοί και οι δυναμικοί παράγοντες του κλίματος. Το ετήσιο ύψος των ατμοσφαιρικών κατακρημνισμάτων ελαττώνεται κατά κανόνα: από δυσμάς προς ανατολάς και από βορρά προς νότο με αποκλίσεις από τον κανόνα οφειλόμενες σε τοπικά αίτια. Η γεωγραφική θέση της χώρας και οι υψηλές οροσειρές που τη διασχίζουν, αποτελούν τους σημαντικότερους παράγοντες διαφοροποίησης της διανομής της βροχής από περιοχή σε περιοχή.

Από ομβρομετρική άποψη, το τμήμα της χώρας στο οποίο παράγεται το «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI», παρουσιάζει μια ξηρή και μια υγρή περίοδο, η διάρκεια των οποίων ποικίλει ανάλογα με το γεωγραφικό πλάτος και το ύψος. Η ξηρή εποχή, αρχίζει από το τέλος της άνοιξης και φθάνει μέχρι το φθινόπωρο. Αυτή καμιά φορά διακόπτεται από βροχές που έχουν τη μορφή καταιγίδας. Η υγρή εποχή αρχίζει από το φθινόπωρο και φθάνει μέχρι το τέλος της άνοιξης.

Το μέσο ετήσιο ύψος βροχής, οι ημέρες βροχής και η κατανομή τους κατά την υγρή και ξηρή περίοδο του έτους, χαρακτηριστικών περιοχών της χώρας όπου παράγεται το «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI», έχει ως εξής:

**Κυρίως υγρή περίοδος (Νοέμβριος-Φεβρουάριος)**

Βροχομετρικό ύψος (mm ύδατος) 290,2

Ημέρες βροχής 44,1

**Κυρίως ξηρή περίοδος (Αύγουστος-Σεπτέμβριος)**

Βροχομετρικό ύψος (mm ύδατος) 109,7

Ημέρες βροχής 23,1

**Λοιπή περίοδος (Μάρτιος-Οκτώβριος)**

Βροχομετρικό ύψος (mm ύδατος) 226,0

Ημέρες βροχής 41,9

**Σύνολο έτους**

Βροχομετρικό ύψος (mm ύδατος) 625,8

Ημέρες βροχής 109,0

Η μέση ετήσια σχετική υγρασία, στο τμήμα της χώρας που παράγεται το «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI», κυμαίνεται μεταξύ του 64% και 70%; ενώ κατά περιοχές έχει ως εξής:

<b>ΜΕΤΕΩΡΟΛΟΓΙΚΟΣ ΣΤΑΘΜΟΣ</b>	<b>ΣΧΕΤΙΚΗ ΥΓΡΑΣΙΑ (%)</b>
Βόλος	68
Δράμα	69
Θεσσαλονίκη	69
Καβάλα	69
Κοζάνη	65
Λαμία	64
Λάρισα	67
Λέσβος	70
Πολύγυρος	70
Σέρρες	67
Τρίκαλα	65
Φλώρινα	70

Η Ελλάδα περιλαμβάνεται μεταξύ των ετήσιων ισόθερμων 12,5°C και 20,0°C. Οι θερμοκρασίες ελαττώνονται κατά την ψυχρή εποχή με το γεωγραφικό πλάτος, ενώ κατά τη

θερμή εποχή από το εσωτερικό της χώρας προς τα παράλια. Οι ελάχιστες θερμοκρασίες, μερικές φορές, κατέρχονται μέχρι και  $-20^{\circ}\text{C}$  στα βόρεια διαμερίσματα της χώρας, ενώ στα νότια σπάνια κατέρχονται τους  $0^{\circ}\text{C}$ . Οι μεγαλύτερες θερμοκρασίες παρατηρούνται στο εσωτερικό της χώρας και κάποιες φορές υπερβαίνουν τους  $40^{\circ}\text{C}$ . Κατά τα τελευταία χρόνια, η θερμοκρασία του αέρα, ιδιαίτερα στα αστικά κέντρα έχει φτάσει, φτάσει και τους  $45^{\circ}\text{C}$ .

Στην Ελλάδα, οι νεφοσκεπείς και ιδιαίτερα οι ανήλιες ημέρες είναι ελάχιστες. Ο μέσος ετήσιος αριθμός νεφοσκεπών ημερών κυμαίνεται μεταξύ 30 και 90. Η ηλιοφάνεια στον ελληνικό χώρο είναι γενικά μεγάλη. Έτσι, η μέση ετήσια τιμή της κυμαίνεται μεταξύ 2.300 και 3.100 ωρών (Χρονοπούλου -Σερελή, 1993) .

### Φυσική χλωρίδα

Η βαλκανική χλωρίδα είναι αναμφισβήτητα η πλουσιότερη της Ευρώπης, κατέχοντας όχι μόνο τον μεγαλύτερο αριθμό ειδών, συγκρινόμενη με κάθε άλλη περιοχή της Ευρώπης, αλλά και γιατί έχει τον μεγαλύτερο αριθμό ενδημικών ειδών, που δεν απαντούν πουθενά στον κόσμο (Polulin, 1980).

Η φυσική χλωρίδα της Ελλάδας αποτελείται περίπου από 6.000 είδη εκ των οποίων το 15% - και κατ' άλλους το 20% - είναι ενδημικό. Λαμβάνοντας υπ' όψη την έκταση της χώρας ο αριθμός αυτός είναι εξαιρετικά μεγάλος. Στην Ευρώπη καταλαμβάνει την πρώτη θέση μεταξύ όλων των κρατών και τη δεύτερη θέση μετά την Ισπανική χερσόνησο. Ο αριθμός των 6.000 ειδών της Ελλάδας εντυπωσιάζει αν συγκριθεί με τα 20.000 είδη που υπάρχουν συνολικό στην περιοχή της Μεσογείου (Ν. Ευρώπη - Β. Αφρική και τμήμα της Δ. Ασίας) (Voliotis, 1987).

Ο ενδημισμός της χλωρίδας στη χώρα ευνοήθηκε κυρίως σε απομονωμένους βιότοπους όπως είναι η χερσόνησος του Άθω, ο Όλυμπος και οι περιοχές του Αιγαίου (Polulin, 1980).

Τα ελληνικά είδη είναι κυρίως νεοενδημισμοί, αλλά υπάρχουν και παλαιοενδημισμοί από την Τριτογενή Περίοδο που διατηρήθηκαν κυρίως σε βραχώδη μέρη λόγω περιορισμένου ανταγωνισμού. Χαρακτηριστικό παράδειγμα παλαιοενδημικής χλωρίδας είναι η οικογένεια Gesneriaceae (Voliotis, 1987).

Άλλα παραδείγματα φυτών της ενδημικής χλωρίδας περιλαμβάνουν οι οικογένειες Asteriaceae, Cichoriaceae, Lamiaceae, Caryophyllaceae . καθώς και τα γένη *Centaurea*, *Dianthus*, *Silene*, *Campanula* κα *Verbascum* με περίπου 50 έως 100 είδη το καθένα.

Παρακάτω παρατίθενται ορισμένα ενδημικά είδη και οι περιοχές που φύονται:

*Jankaea heldreichii*, *Paraskevia cesatiana*, *Petromarula pinnata*, *Wagenitzia lancifolia* (Όλυμπος), *Aubrieta erubescens*, *Anthemis sibthorpii*, *Helichrysum sibthorpii*,

*Centaurea peucedanifolia*, *Achillea absinthoides*, *Viola athis* (Άθως), *Asperula muscosa*, *Campanula oreadum*, *Rhynchosinapis nivalis*, *Silene dionysii*, *Viola pseudograeca*, *Viola striis-notata*, *Festuca olympica*, *Pulsatilla montana subsp. Olympica* (Όλυμπος), *Onobrychis aliacmonia* (Αλιάκμονας), *Allium phthioticum* (Οίτη), *Allium macedonicum* (Παγγαίον), *Viola ransii* (Όσσα, Πήλιο), *Verbascum pelium* (Πήλιο).

Εκτός από τα παραπάνω, στην ελληνική χλωρίδα περιλαμβάνονται και βαλκανικοί ενδημίτες, όπως:

*Delphinium balkanicum*, *Centaurea epirota*, *Centaurea grbavacensis*, *Campanula formanekiana*, *Trachelium jacqú.inii*, *Cephalaria ambrosioicfes*;: *Alkanna pindicola*, *Melampyru m heracleoticum*, *Digitalis laevigata*, *Saxifraga strφρηγί*, *Viola aetolica*, *Viola delphinantha*, *Viola dukadjinica*, *Viola orphanidis*, *Viola perinensis*, *Fritillaria gussichiae*, *Lonicera formanekiana* κ.ά.

Εκτός από τα τοπικά ενδημικά είδη, στην ελληνική χλωρίδα περιλαμβάνονται και στοιχεία διάφορης προέλευσης, όπως βορειοευρωπαϊκά, ευρωσιβηρικά, ανατολικοασιατικά, δυτικά, νοτιοαφρικανικά και πολυζωνικά.

Η χλωρίδα των βραχωδών περιοχών είναι ιδιαίτερα πλούσια σε σπάνια είδη. Τα απαντώμενα γένη είναι:

*Cerastium*, *Silene*, *Dianthus*, *Onosma*, *Sempervivum*, *Sedum*, *Saxifraga*, *Potentilla*, *Linum*, *Hypericum*, *Asperula*, *Stachys*, *Verbascum*, *Romonda*, *Campanula*, *Trachelium*, *Stachelina*, καθώς και άλλα είδη των οικογενειών Lamíaceae, Brassicaceae, Asteraceae, Cichoriaceae κ.ά. (Polulin, 1980).

Ιδιαίτερη μνεία γίνεται στη χλωρίδα των ακτών που είναι μάλλον ομοιόμορφη, λόγω της ομοιομορφίας του κλίματος και της ευρείας κατανομής πολλών ειδών. Οι ασθενείς παλίρροιες, η απουσία μεγάλων ποταμών και άλλοι παράγοντες έχουν περιορίσει την τιοικιλτα. Ακολουθεί παράθεση των ειδών:

α) Βραχώδεις παραλίες και αλίπεδα:

*Arthrocnemum fruticosum*, *SalsoJa kaJi*, *Matthiola tricuspidata*, *Cakile maritima*, *Eryngium maritirnum*, *Eryngium creticum*, *Crithmum maritimum*, *Inula crithmoides* κ.ά.

β) Αμμώδεις παραλίες:

*Pinus pinea*, *Polygonum aritiu*, *Glaucium flavum*, *Malcolmia flexuosa*, *Cakile maritima*, *Medicago marina*, *Euphorbia peplis*, *Tamarix spp.*, *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Echinophora spinosa*, *Cionura erecta*, *Calystegia soldanelia*, *Xanthium strumarium*, *Pancratium maritimum* κ.ά. (Polulin, 1980).

Στα αιγοπρόβατα, τα πιο αρεστά νομευτικά είδη ανήκουν στα παρακάτω αυτοφυή αγροστώδη και ψυχανθή:

α) Ψυχανθή: (Fabaceae): *Pisum*, *Vicia*, *Lathyrus*, *Medicago*, *Trifolium*, *Lotus*, *Ornithopus*, *Onobrychis*, *Astragalus*, *Ononis*, *Anthyllis* κ.ά.

β) Αγροστώδη (Poaceae): *Poa*, *Festuca*, *Phleum*, *Dactylis*, *Sorghum*, *Bromus*, *Agrostis*, *Cynodon*, *Hordeum*, *Avena*, *Aegilops*, *Koeleria* κ.ά. (Βολιώτης, 1993)

### Ζωικό κεφάλαιο

Το τυρί «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI» παρασκευάζεται παραδοσιακά από αμιγές πρόβειο γάλα ή από μείγματά του με κατσικίσιο.

Η διατροφή των προβάτων και των αιγών στηρίζεται κυρίως στη βλάστηση βοσκοτόπων χαμηλής μάλλον βοσκοϊκανότητας αλλά με ιδιαίτερα πλούσια χλωρίδα. Σημαντικό χαρακτηριστικό της χλωρίδας των ορεινών και ημιορεινών βοσκοτόπων της Ελλάδας είναι η απουσία από αυτή φυτοφαρμάκων, παρασιτοκτόνων, ζιζανιοκτόνων, εντομοκτόνων κ.α. γεωργικών φαρμάκων ενώ η συγκέντρωση μολύβδου και άλλων ρυπαντών είναι ιδιαίτερα χαμηλή, εξ' αιτίας της έλλειψης μεγάλων οδικών αρτηριών στις περιοχές αυτές. Σαν συνέπεια της μη ύπαρξης τέτοιων ουσιών στο περιβάλλον και στη χλωρίδα, από την οποία διατρέφονται σχεδόν αποκλειστικά στις ορεινές και στις ημιορεινές περιοχές της χώρας τα αιγοπρόβατα, είναι το γάλα και το τυρί που παράγεται από αυτό να έχει μηδαμινή επιμόλυνση σε αντίθεση με ότι συμβαίνει με το γάλα ζώων που διατρέφονται με καλλιεργημένες ζωοτροφές.

Βασικά χαρακτηριστικά της ελληνικής κτηνοτροφίας είναι ο μεγάλος αριθμός κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων και ο μικρός αριθμός ζώων ανά εκμετάλλευση, οι αβελτίωτες φυλές προβάτων και κατσικιών αβελτίωτες με καλή προσαρμογή στις δύσκολες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν, αλλά με μικρές αποδόσεις σε γάλα, εκτροφή των αιγοπροβάτων κατά κύριο λόγο σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές και διατροφή κατά κύριο λόγο με βόσκηση και μετακίνηση των κοπαδιών κατά τη θερμή περίοδο σε βοσκότοπους ορεινών περιοχών (Χατζημηνάογλου & συν., 1985).

Η κατανομή του πληθυσμού των αρμεχθέντων προβάτων και κατσικιών ανά τύπο εκτροφής, στις περιοχές του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI», έχει ως εξής:

### ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΠΛΗΘΥΣΜΟΥ ΠΡΟΒΑΤΩΝ & ΑΙΓΩΝ

---

Περιοχή	Αριθμος εκμεταλλεύσεων	Σύνολο
---------	------------------------	--------

### **A. Πρόβατα**

Μακεδονία	8.732	1.316.309
Θεσσαλία	8.251	1.134.925
Ν. Λέσβου	4.238	438.188
Ν. Ξάνθης	806	99.234

### **B. Αίγες**

Μακεδονία	6.243	738.303
Θεσσαλία	4.201	330.391
Ν. Λέσβου	2.315	57.485
Ν. Ξάνθης	587	59.028

Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ, 2016

Η κατανομή της παραγωγής πρόβειου και κατσικίσιου γάλακτος στις περιοχές παραγωγής του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI» έχει ως εξής:

#### ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΡΟΒΕΙΟΥ & ΑΙΓΕΙΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Περιοχή	Πρόβειο (τόνοι)	Κατσικίσιο (τόνοι)
Μακεδονία	153.104	55.910
Θεσσαλία	158.198	28.051
Ν. Λέσβου	45.056	3.490
Ν. Ξάνθης	8.494	2.801

Πηγή: ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ, 2021

Τα πρόβατα που εκτρέφονται στην Ελλάδα, έχουν στο μεγαλύτερο ποσοστό τους κοινό γενετικό υπόβαθρο, αλλά εμφανίζουν διαφοροποιήσεις στα χαρακτηριστικά τους αναλόγως των. Ιδιαιτέρων συνθηκών της περιοχής εκτροφής τους. Είναι ζώα μικρού μεγέθους, προσαρμοσμένα στις δύσκολες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες της χώρας με μικρή γαλακτοπαραγωγή, 80 - 120 κιλά ετησίως, αλλά με εκλεκτής ποιότητας γάλα. Στο τελευταίο συντελεί ουσιαστικά ο τρόπος εκτροφής και η ποικιλία της χλωρίδας της ελληνικής υπαίθρου. Στην πλειονότητα τους, τα πρόβατα στις περιοχές όπου παράγουν το τυρί «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI» προέρχονται από την φυλή Zackel ( *Ovis aries L.* ).

Πέραν των εγχώριων φυλών προβάτων εκτρέφονται και ζώα ξένων φυλών ή διασταυρώσεις τους με το εγχώριο πρόβατο.

Σε ότι αφορά τις κατσίκες, η μεγάλη πλειονότητα του πληθυσμού τους, περίπου 80%, είναι ντόπιες φυλές, το 14% περίπου αποτελείται από βελτιωμένα ζώα που έχουν διασταυρωθεί με διάφορες ξένες φυλές, ενώ 6% περίπου ανήκει στην φυλή Saanen. Η ντόπια κατσικά παρουσιάζει παραλλακτικότητα ως προς τον χρωματισμό και τα χαρακτηριστικά αβελτίωτου ζώου, όπως μικρό μέγεθος, μικρή πολυδυμία, μικρή γαλακτοπαραγωγή και ισχυρή ιδιοσυστασία. Η ετήσια γαλακτοπαραγωγή κυμαίνεται μεταξύ 50-100 κιλά γάλα για τα ζώα ορεινών περιοχών και 120-150 για τα ζώα πεδινών περιοχών. Στις ορεινές και ημιορεινές περιοχές η εκτροφή της ντόπιας κατσίκας γίνεται αποκλειστικά με ελεύθερη βόσκηση.

Στις πεδινές περιοχές, όπου διατηρούνται οι βελτιωμένες ξενικές φυλές επικρατεί η οικόσιτη ή ημιοικόσιτη εκτροφή.

#### Ποιοτικά χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης

Το πρόβειο και το κατσικίσιο γάλα διαφέρουν σημαντικά από το αγελαδινό, τόσο στη χημική σύσταση όσο και στις τυροκομικές ιδιότητες. Η διαφοροποίηση αυτή γίνεται ακόμα εντονότερη στην περίπτωση εγχώριων, μη βελτιωμένων και με χαμηλές αποδόσεις Φυλών που επικρατούν στην Ελλάδα, οι οποίες λόγω των ιδιότυπων συνθηκών του κλίματος, του γεωφυσικού profile και της χλωρίδας, χαρακτηρίζονται από παραγωγή γάλακτος με ιδιαίτερα αυξημένα στερεά συστατικά και πολύ πλούσιο άρωμα.

Γενικά, το πρόβειο και το κατσικίσιο γάλα χαρακτηρίζονται, σε σχέση με το αγελαδινό, από αυξημένη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, λίπος και ξηρά ουσία, γεγονός που επηρεάζει την απόδοση και τις ιδιότητες του τυριού.

Η μέση χημική σύσταση του γάλακτος των προβάτων και αιγών, που εκτρέφονται στην περιοχή παραγωγής του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI», δίδεται παρακάτω, από την οποία φαίνεται η πλούσια σύσταση του γάλακτος.

**ΜΕΣΗ ΧΗΜΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ ΠΡΟΒΕΙΟΥ ΚΑΙ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ**

Είδος γάλακτος	Λίπος (%)	Ολικές πρωτεΐνες (%)	Καζεΐνη (%)	Λακτόζη (%)	Τέφρα (%)	Ξηρή ουσία (%)
<b>A. Πρόβειο γάλα</b>						
Καραγκούνικο	8,70	6,60	5,02	4,58	0,93	20,31
Βλάχικο	9,05	6,52	4,98	4,69	0,95	20,61
Χίου	7,85	5,47	4,41	4,79	0,92	19,08
<b>B: Κατσικίσιο</b>						
Ντόπια φυλή	5,33	3,74	2,89	4,55	0,83	14,22

Πηγή: Anifantakis et al., 1980, Simos et al., 1991, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Εκτός όμως από τις ποσοτικές διαφορές, υπάρχουν και ποιοτικές, μεταξύ των ειδών γάλακτος που επηρεάζουν την ααπόδοση σε τυρί αλλά και τις μηχανικές ιδιότητες, τις φυσικοχημικές και οργανοληπτικές ιδιότητες :του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI». Οι σημαντικότερες διαφορές είναι οι εξής:

α. Στο πρόβειο και στο κατσικίσιο γάλα δεν υπάρχουν καροτένια, με αποτέλεσμα το πήγμα που παράγεται από αυτά να έχει φυσικό λευκό χρώμα, σε αντίθεση με το πήγμα που παράγεται από αγελαδινό γάλα, το οποίο έχει κιτρινωπό.

β. Και στα κλάσματα των καζεϊνών υπάρχουν διαφορές ποσοτικές και ποιοτικές στα τρία είδη γάλακτος, με συνέπεια και τα προϊόντα υδρόλυσης τους να διαφέρουν. Τα τελευταία, όμως, μαζί με τα ελεύθερα λιπαρά οξέα είναι εκείνα που κατά κύριο λόγο διαμορφώνουν τα γευστικά χαρακτηριστικά του τυριού.

γ. Ενδιαφέρον παρουσιάζει η διαφορετική ηλεκτροφορητική κινητικότητα της αs1-καζεΐνης των τριών ειδών γάλακτος, ιδιότητα που επιτρέπει την ανίχνευση τυχόν νοθείας του ενός με τα άλλα.

Οι διαφορές αυτές στη χημική σύσταση του γάλακτος, όπως είναι φυσικό έχουν επίδραση στα φυσικοχημικά και στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI».

#### Ανθρώπινος παράγοντας

Το τυρί «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI» παρασκευάζεται σε περιοχές της χώρας μας τουλάχιστον επί 100 χρόνια, με τεχνολογία που εξελίσσεται συνεχώς ώστε να προσαρμόζεται στις επικρατούσες κάθε φορά συνθήκες, με σεβασμό όμως πάντοτε στα βασικά σημεία της παραδοσιακής τεχνολογίας. Τα υπάρχοντα βιβλιογραφικά δεδομένα δείχνουν ότι το τυρί



αυτό αρχικά παρασκευαζόταν σε τυροκομεία γνωστά ως κασερίες, όπου οι κτηνοτρόφοι προσκόμιζαν συνήθως αντί γάλακτος στραγγισμένο πήγμα που ονόμαζαν μπασκί. Το μπασκί από τους διάφορους κτηνοτρόφους αναμειγνυόταν και ωρίμαζε συνέχεια κάτω από ορισμένες συνθήκες προκειμένου να αποκτήσει τις απαραίτητες ιδιότητες για να χρησιμοποιηθεί ως πρώτη ύλη για παρασκευή Κασεριού. Είναι προφανές ότι τον τρόπο αυτόν της λειτουργίας των τότε τυροκομείων επέβαλαν οι επικρατούσες στην περιοχή συνθήκες.

Για την παρασκευή καλής ποιότητας τυριού «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI» χρησιμοποιούνταν, όπως και σήμερα, πρόβειο γάλα ή μίγματα του με λίγο κατσικίσιο που έδιδαν ζώα τα οποία διατηρούνταν κατά κύριο λόγο στον ορεινό όγκο της Πίνδου και του Ολύμπου. Στις οροσειρές αυτές το οδικό δίκτυο ήταν υποτυπώδες ή και ανύπαρκτο και κατά συνέπεια η συγκέντρωση και μεταφορά του γάλακτος δύσκολη. Την κατάσταση διευκόλυνε η πήξη του γάλακτος επίτοπου και η μεταφορά του πήγματος στις κασερίες, κατά διαστήματα. Έτσι και ο όγκος του μεταφερόμενου προϊόντος μειωνόταν αλλά και το πήγμα που δημιουργούνταν αξιοποιούνταν για την Παρασκευή ενός προϊόντος καλής ποιότητας. Στις συνθήκες αυτές διαμορφώθηκε ένας τύπος τυριού, το κασέρι τύπου Pasta-filata, η τεχνολογία παρασκευής του οποίου εξελίχθηκε σιγά-σιγά στη σημερινή της μορφή με σεβασμό όμως πάντοτε στα στοιχεία εκείνα της παραδοσιακής τεχνολογίας που εξασφαλίζουν τα ευχάριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τυριού.

## **6.2 Ιδιοτυπία του προϊόντος**

Το «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI» είναι ημίκληρο, επιτραπέζιο τυρί, με ευχάριστη γεύση και άρωμα. Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του οφείλονται κατά κύριο λόγο στην ποιότητα της πρώτης ύλης που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του και στην εφαρμοζόμενη τεχνολογία.

## **6.3 Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ιδιοτυπία του προϊόντος**

Ο δεσμός του προϊόντος με την οριοθετημένη ζώνη βασίζεται στα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης και στην εφαρμοζόμενη τεχνολογία.

Το πρόβειο και το κατσικίσιο γάλα διαφέρουν σημαντικά από το αγελαδινό, τόσο στη χημική σύσταση όσο και στις τυροκομικές ιδιότητες. Η διαφοροποίηση αυτή γίνεται ακόμα εντονότερη στην περίπτωση εγχώριων, μη βελτιωμένων και με χαμηλές αποδόσεις Φυλών που επικρατούν στην Ελλάδα, οι οποίες λόγω των ιδιότυπων συνθηκών του κλίματος, του γεωφυσικού profile και της χλωρίδας, χαρακτηρίζονται από παραγωγή γάλακτος με ιδιαίτερα αυξημένα στερεά συστατικά και πολύ πλούσιο άρωμα.

Τα πιο σημαντικά στοιχεία της παραγωγής του παραδοσιακού Κασεριού είναι η τυροκόμηση νωπού, πρόβειου γάλακτος ή μιγμάτων του με μικρή ποσότητα κατσικίσιου και

η βιολογική οξίνιση του πήγματος του μέχρι τον επιθυμητό κάθε φορά βαθμό. Η ποιότητα της πρώτης ύλης, οι συνθήκες παραγωγής και μετατροπής της σε τυρί και η δεξιοτεχνία και μακρόχρονη εμπειρία των τυροκόμων της περιοχής εξασφαλίζουν τις προϋπόθεσεις για την παραγωγή ενός μοναδικού προϊόντος με υψηλή ποιότητα που εκτιμήθηκε ιδιαίτερα και εκτιμάται και σήμερα από το καταναλωτικό κοινό της χώρας, το οποίο ήδη άρχισε να γίνεται γνωστό και στο εξωτερικό. Προσπάθεια απομίμησης του παραδοσιακού αυτού προϊόντος με χρησιμοποίηση εισαγόμενου από το εξωτερικό πήγματος αγελαδινού γάλακτος δεν απέδωσε διότι δεν αποκτούσε ποτέ τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του παραδοσιακού προϊόντος.

Η ανάπτυξη της αιγοπροβατοτροφίας στην περιοχή όπου παράγεται το «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI», αλλά και στην υπόλοιπη Ελλάδα, καθώς και η από αρχαιοτάτων χρόνων μέχρι σήμερα ανάδειξή της σε κυρίαρχη, αν όχι αποκλειστική για μερικές περιοχές, μορφή γαλακτοπαραγωγού κτηνοτροφίας, ήταν αποτέλεσμα των ιδιαίτερων γεωφυσικών και κλιματολογικών συνθηκών της χώρας. Το μεγάλο ποσοστό των ορεινών εκτάσεων και οι ξηροθερμικές συνθήκες του κλίματος, που ευνοούν τη φυσική βλάστηση κατά ορισμένες μόνο περιόδους του έτους, μικρής σχετικά διάρκειας, απετέλεσαν τους κύριους και καθοριστικούς παράγοντες. Σαν αποτέλεσμα ήταν η ανάπτυξη φυλών αιγοπροβάτων με ισχυρή ιδιοσυστασία και προσαρμοστικότητα στις δύσκολες αυτές συνθήκες. Οι φυλές αυτές, προσαρμοσμένες στις φυσικές συνθήκες και αξιοποιώντας βοσκότοπους με εκπληκτική ποικιλία χλωρίδας, μοναδική για τον αριθμό των ειδών ενδημικής βλάστησης, χαρακτηρίζονται για τη χαμηλή γαλακτοπαραγωγή τους αλλά και για το γάλα ιδιαίτερα πλούσιας χημικής σύστασης και εξαιρετικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων.

Σημαντικό χαρακτηριστικό της χλωρίδας των ορεινών και ημιορεινών βοσκοτόπων της Ελλάδας είναι η απουσία από αυτή φυτοφαρμάκων, παρασιτοκτόνων, ζιζανιοκτόνων, εντομοκτόνων κ.α. γεωργικών φαρμάκων ενώ η συγκέντρωση μολύβδου και άλλων ρυπαντών είναι ιδιαίτερα χαμηλή, εξ' αιτίας της έλλειψης μεγάλων οδικών αρτηριών στις περιοχές αυτές. Σαν συνέπεια της μη ύπαρξης τέτοιων ουσιών στο περιβάλλον και στη χλωρίδα, από την οποία διατρέφονται σχεδόν αποκλειστικά στις ορεινές και στις ημιορεινές περιοχές της χώρας τα αιγοπρόβατα, είναι το γάλα και το τυρί που παράγεται από αυτό να έχει μηδαμινή επιμόλυνση σε αντίθεση με ότι συμβαίνει με το γάλα ζώων που διατρέφονται με καλλιεργημένες ζωοτροφές.

Η ποιότητα της πρώτης ύλης, οι συνθήκες παραγωγής και μετατροπής της σε τυρί και η δεξιοτεχνία και μακρόχρονη εμπειρία των τυροκόμων της περιοχής, εξασφαλίζουν τις προϋποθέσεις για την παραγωγή ενός μοναδικού προϊόντος, με υψηλή ποιότητα, που εκτιμήθηκε ιδιαίτερα και εκτιμάται και σήμερα από το καταναλωτικό κοινό της χώρας, το οποίο ήδη άρχισε να γίνεται γνωστό και στο εξωτερικό.

Το «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI» είναι ένα από τα πιο δημοφιλή τυριά της χώρας και έχει ιστορία πολλών δεκαετιών στη χώρα και τις παραδόσεις της. Είναι προϊόν ευρείας λαϊκής κατανάλωσης και εμφανίζει μεγάλη κατά κεφαλή κατανάλωση και παρασκευάζεται σε

περιοχές της χώρας για περισσότερο από 100 χρόνια, με τεχνολογία που εξελίσσεται συνεχώς ώστε να προσαρμόζεται στις επικρατούσες κάθε φορά συνθήκες, με σεβασμό όμως πάντοτε στα βασικά σημεία της παραδοσιακής τεχνολογίας.

### Ιστορικά στοιχεία

Η ανάπτυξη της αιγοπροβατοτροφίας στην Ελλάδα γενικότερα, αποδίδεται στις δύσκολες συνθήκες για την ανάπτυξη της αγελαδοτροφίας. Αναφορές που πιστοποιούν τη σημασία της εκτροφής αιγοπροβάτων υπάρχουν πάμπολλες από παλαιότατων χρόνων.

Οι αρχαίοι Έλληνες θεωρούσαν το γάλα ιερή τροφή, γιατί ο Δίας τράφηκε με το γάλα της κατσίκας Αμάλθειας. Ο Ερμής, Θεός του αρχαίου ελληνικού δωδεκάθεου, κατατάσσεται μεταξύ των ποιμενικών θεοτήτων, και αποκαλείτο "Κριοφόρος", "Μηλλοσός" (προστάτης των προβάτων) και "Τυρευτήρ" (=δοτήρ του τυρού, ο κατασκευάζων τυρί) (Λέτσας, 1949).

Κατά τη Βυζαντινή περίοδο, επίσης, αναφέρεται από τον Φ. Κουκουλέ (1952), η εκτροφή αιγοπροβάτων, καλούμενα και ως "πράγματα" ή και "κτήματα".

Σε νεώτερους χρόνους, και όπως αναφέρεται στην έκθεση των Ολυμπίων 1875, υπήρχαν στην Ελλάδα 4.231.139 αιγοπρόβατα έναντι μόνο 51.259 αγελάδων και βοδιών. Κατά παράδοση η αιγοπροβατοτροφία ήταν υπαίθρια: ". ..τα πρόβατα δαιτώνται νυχθημερόν και καθ'όλον το χρονικόν διάστημα εν υπαίθρω...".(Ολύμπια, 1875).

Σύμφωνα με την ελληνική μυθολογία, η τέχνη της τυροκομίας δόθηκε σαν πολύτιμο δώρο στους θνητούς από τους Θεούς του Ολύμπου. Ο Όμηρος αναφέρει στην Οδύσσεια (I, 218-250 ) την παρασκευή από τον Κύκλωπα Πολύφημο, τυριού από αιγοπρόβειο γάλα (Σιδεράς, 1982).

Σαν πρόδρομος του Κασεριού θεωρείται το τυρί Ιταλικής προέλευσης Casio Cavallo, που σημαίνει "τυρός έφιππος". Κατά τη διάρκεια του 19ου αιώνα, το τυρί αυτό διεδόθη σε διάφορες χώρες, όπου έγινε γνωστό με διάφορα ονόματα.

Ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη γλώσσα, έχουν εντοπισθεί 14 περίπου παραλλαγές στην προφορά του ονόματος (Scott, 1981) . Θεωρείται ότι στην Ελλάδα διεδόθη μέσω Βουλγαρίας, Ρουμανίας και Ανατολικής Ρωμυλίας (Λιάμπης, 1999, Δημητριάδης, 1990, Πολυχρονίδης, 1912), μεταξύ των ετών 1885 και 1890, κατ' αρχάς στη Θεσσαλία και κατόπιν διαδόθηκε γρήγορα σε άλλες περιοχές της χώρας, "...λόγω των πολλών καλών ιδιοτήτων του, αίτινες συνδυάζονται θαυμασίως προς το κλίμα μας και τας συνθήκας εν γένει της κτηνοτροφίας μας" (Ζυγούρης, 1952).

Στην ελληνική αγορά διαδόθηκε αρχικά με την ονομασί Κασκαβάλι η οποία στη συνέχεια αντικατεστάθη σταδιακά από την ονομασία Κασέρι.

Ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι παρακάτω αναφορές από την ελληνική και ξένη βιβλιογραφία:

\*Λιάμπης (1899) "*...Παρ' ημίν...κατασκευάζεται εκ πρόβειου γάλακτος, εις το οποίον κατ' ανάγκην ενίοτε προστίθεται και ολίγον αίγειον. Το εκ πρόβειου γάλακτος*

κατασκευαζόμενον κασκαβάλι και ιδίως το προερχόμενον εκ γάλακτος ορεινών βοσκών είναι πολύ καλής ποιότητας..."

\* Δημητριάδης (1900)" Το θερινόν κασκαβάλι είναι τυρός συνήθως αρίστης ποιότητας όταν γίνεται εις τα όρη, τα οποία διατηροῦσιν εις εκείνην την εποχήν χλωρόν χόρτον" .

\* Πολυχρονίδης (1912) "Κασκαβάλι (Κασσέρι): Ο τυρός ούτος λίαν διαδεδομένος παρ' ημίν έχει αρκετά μεγάλην κατανάλωσιν... Παρ' ημίν ούτος κατασκευάζεται κατά πολύ διάφορον τρόπον, από εκείνον, τον οποίον μεταχειρίζονται εν Βουλγαρία και Ρουμανία

\* Τζουλιιάδης (1936)"...(Το κασέρι) στον τόπο μας γίνεται προπάντων από πρόβειο γάλα, σκέτο ή και ανακατωμένο με γιδίσιο".

\* Ζυγούρης (1952) "Η μεγάλη πολλακίς απόστασις των ποιμνίων από του τυροκομείου, η έλλειψις συγκοινωνίας δια την μεταφοράν του γάλακτος και η ένεκα του θερμού κλίματος...επερχόμενη ταχεία οξίνισις του γάλακτος, καθιστώσι τον τυρόν τούτον πολύτιμον δια την χώραν μας ένθα η επιτυχία των άλλων σκληρών τυρών υπό τας συνθήκας ταύτας είναι πολλακίς προβληματική"

\* U.S. Department of Agriculture (1953) "*Kaseri is a hard cheese made in Greece, usually from ewe's milk*"

Με διατάξεις που θεσπίσθηκαν σε εθνικό επίπεδο, για την κατοχύρωση και προστασία των παραδοσιακών τυριών της Ελλάδας, έχουν δημοσιευτεί λεπτομερείς προδιαγραφές για το Κασέρι, που διασφαλίζουν την ποιότητα του και προστατεύουν τους καταναλωτές από κακή πληροφόρηση (Γενικό Χημείο του Κράτους, 1988, 1989).

## **7. Φορείς ελέγχου**

### **1. Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός (ΕΛΓΟ)-ΔΗΜΗΤΡΑ**

Διεύθυνση: Κουρτίδου 56-58 & Νιρβάνα, ΤΚ 11145, Αθήνα

Τηλέφωνο: 210 8392000

Fax: 210 8231438

e-mail: info@elgo.gr

web: <https://www.elgo.gr>

### **2. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Λέσβου**

Διεύθυνση: Καραντώνη 2. Μυτιλήνη, :ΤΚ 81100

Τηλ.:22510-46660

Fax: 22510-48104

Email: [agro@pvaigaiou.gov.gr](mailto:agro@pvaigaiou.gov.gr)

Web: [www.pvaigaiou.gov.gr](http://www.pvaigaiou.gov.gr)

**3. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας**

Διεύθυνση: 26ης Οκτωβρίου 64, Θεσσαλονίκη, ΤΚ 54627

Τηλ: 2313-330367

Fax: 2313-330071

Email: [daok@pkm.gov.gr](mailto:daok@pkm.gov.gr)

Web: [www.pkm.gov.gr](http://www.pkm.gov.gr)

**4. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Αλιείας Μ.Ε. Θεσσαλονίκης**

Διεύθυνση: 26ης Οκτωβρίου 64, Θεσσαλονίκη 546 27

Τηλ.: 231 333 0301

Web: <https://www.pkm.gov.gr/dieythynsi-agrotikis-oikonomias-kai-a/>

**5. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Ημαθίας**

Διεύθυνση: Μητροπόλεως 44, Βέροια, 59132

Τηλ.: 23313 50145

Fax: 23313 50228

Email: [daokima@imathis.pkm.gov.gr](mailto:daokima@imathis.pkm.gov.gr)

Web: <https://www.pkm.gov.gr>

**6. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Κιλκίς**

Διεύθυνση: Ανδρέα Παπανδρέου 3, Κιλκίς, 61100

Τηλ.: 2341350122

Email: [daok@kilkis.pkm.gov.gr](mailto:daok@kilkis.pkm.gov.gr)

Web: <https://www.pkm.gov.gr/>

**7. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Πέλλας**

Διεύθυνση: Διοικητήριο, 582 00 Έδεσσα

Τηλ.: 23813 51381

Fax: 23813 51298

Email: [g.gaitanis@pella.gr](mailto:g.gaitanis@pella.gr)

**8. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Πιερίας**

Διεύθυνση: 28ης Οκτωβρίου 40, Κατερίνη, 60132

Τηλ.: 2351 351140

Email: [georgias@pieria.pkm.gov.gr](mailto:georgias@pieria.pkm.gov.gr)

Web: <https://www.pkm.gov.gr/>

**9. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Σερρών**

Διεύθυνση: Τέρμα Ομόνοιας, Σέρρες, 62125

Τηλ.: 2321356450

Email: [daokserres@serres.pkm.gov.gr](mailto:daokserres@serres.pkm.gov.gr)

**10. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Χαλκιδικής**

Διεύθυνση: Διοικητήριο, Πολύγυρος, ΤΚ 63100

Τηλ.: 23713 51274

Email: [agro21@halkidiki.gov.gr](mailto:agro21@halkidiki.gov.gr)

**11. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφέρειας Δυτικής Μακεδονίας**

Διεύθυνση: Ανδρέα Παπανδρέου 26, Κοζάνη, ΤΚ 50132

Τηλ: 2461023782

Fax: 246102597

Web: [www.pdm.gov.gr](http://www.pdm.gov.gr)

**12. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Κοζάνης**

Διεύθυνση: Δημοκρατίας 27, Κοζάνη 501 00

Τηλ.: 2461 351151

Email: [ktiniatriki.kozani@pdm.gov.gr](mailto:ktiniatriki.kozani@pdm.gov.gr)

Web: <https://kozani.pdm.gov.gr/>

**13. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Γρεβενών**

Διεύθυνση: Διοικητήριο “Κώστας Ταλιαδούρης”, Γρεβενά, :ΤΚ 51100

Τηλ.: 2462 353333

Email: [info.grevena@pdm.gov.gr](mailto:info.grevena@pdm.gov.gr)

Web: <https://grevena.pdm.gov.gr/contact/>

**14. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Καστοριάς**

Διεύθυνση: Μεγάλου Αλεξάνδρου και Διοικητηρίου, Καστοριά, :TK 52100

Τηλ.: 2467350296-310

Email: [d.ao.kastorias@pdm.gov.gr](mailto:d.ao.kastorias@pdm.gov.gr)

Web: <https://kastoria.pdm.gov.gr/agrotikis-oikonomias/>

**15. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Φλώρινας**

Διεύθυνση: Δημάρχου Παπαθανασίου Παντελή 25, Φλώρινα, 53100,

Τηλ.: 2385044428

Email: [d.ao.florina@pdm.gov.gr](mailto:d.ao.florina@pdm.gov.gr)

Web: <https://florina.pdm.gov.gr/>

**16. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας & Θράκης**

Διεύθυνση: Δημοκρατίας 1, Κομοτηνή, TK 69100

Τηλ: 25313 50439

Fax: 25313 50419

email: [dao@pamth.gov.gr](mailto:dao@pamth.gov.gr)

**17. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Δράμας**

Διεύθυνση: Διοικητήριο, Δράμα, 66100

Τηλ.:22510-46660

Fax: 22510-48104

Email: [daokdr@pmth.gov.gr](mailto:daokdr@pmth.gov.gr)

Web: [www.pedramas.eu](http://www.pedramas.eu)

**18. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Καβάλας**

Διεύθυνση: Εθνικής Αντίστασης 20, Καβάλα, 65100

Τηλ.: 2513503465

Email: [daok@pmth.gov.gr](mailto:daok@pmth.gov.gr)

Web: [www. www. pekavalas.eu](http://www.pekavalas.eu)

**19. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφέρειας Περιφερειακής Ενοτητας Ξάνθης**

Διεύθυνση: Πλατεία Διοικητηρίου 1, Διοικητήριο, Ξάνθη, 67133

Τηλ: 2541350201

Email: [agrot.oikon.xanthi@pmth.gov.gr](mailto:agrot.oikon.xanthi@pmth.gov.gr)

Web: [www. www. pexanthis.eu](http://www.pexanthis.eu)

**20. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφέρειας Θεσσαλίας**

Διεύθυνση: Παπαναστασίου & Κουμουνδούρου, Διοικητήριο, Λάρισα - Πλατεία Ρήγα Φεραίου, Λάρισα, ΤΚ 41222

Τηλ: 2413506329

email: [gd.agroikon.ktin@thessaly.gov.gr](mailto:gd.agroikon.ktin@thessaly.gov.gr)

**21. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Λάρισας**

Διεύθυνση: Ηρ. Πολυτεχνείου 169 & Κουτσούμπα, Λάρισα, 412 23

Τηλ.: 2413 511109

Email [agroikon@thessaly.gov.gr](mailto:agroikon@thessaly.gov.gr)

Web: [www.pthes.gov.gr](http://www.pthes.gov.gr)

**22. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Καρδίτσας**

Διεύθυνση: Λ. Δημοκρατίας 46, Καρδίτσα, 431 00

Τηλ.: 2441355243

Web: [www.pthes.gov.gr](http://www.pthes.gov.gr)

**23. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Μαγνησίας**

Διεύθυνση: Διοικητήριο, Βόλος, 38001

Τηλ.: 2421352444

Email: [agroicon.ktin.magn@thessaly.gov.gr](mailto:agroicon.ktin.magn@thessaly.gov.gr)

Web: [www.pthes.gov.gr](http://www.pthes.gov.gr)



## **24. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Τρικάλων**

Διεύθυνση: Βασιλείου Τσιτσάνη 31, Τρίκαλα, 421 00

Τηλ.: 2431351603

Web: [www.pthes.gov.gr](http://www.pthes.gov.gr)

### **8. Ειδικοί κανόνες επισήμανσης**

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI» αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI»
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)
- γ) Τυρί
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή
- ε) Το βάρος του περιεχομένου
- στ) Η ημερομηνία παραγωγής
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΚΑ

2. Ο αύξων αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής

Παράδειγμα (ΚΑ -1650-20.12.94).

Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή.

Σε περίπτωση υποσυσκευασίας του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ/KASSERI», αναγράφονται σε αυτήν τα στοιχεία που αναφέρονται στην συσκευασία από την οποία αυτή προέρχεται. Ο υποσυσκευαστής δύναται να αντικαθιστά τον αύξοντα αριθμό συσκευασίας με τον αύξοντα αριθμό υποσυσκευασίας. Επιπλέον, στην υποσυσκευασία αναγράφονται η ημερομηνία υποσυσκευασίας καθώς και τα στοιχεία της επιχείρησης που την πραγματοποιεί.

Οι ενδείξεις που αναγράφονται υποχρεωτικά στα μέσα συσκευασίας θα πρέπει να ελέγχονται από την αρμόδια αρχή ελέγχου.

Οι ενδείξεις α,β,γ,δ,ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού Κασέρι.

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην κείμενη νομοθεσία.

#### **9. Απαιτήσεις που προβλέπονται από κοινοτικές ή εθνικές διατάξεις.**

Ισχύουν οι απαιτήσεις της Εθνικής και Ενωσιακής νομοθεσίας .

# Παραρτήματα Προδιαγραφής

<b>Παράρτημα Α</b>	«ΧΑΡΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΥΡΙΟΥ ΚΑΣΕΡΙ»
<b>Παράρτημα Β</b>	«ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΙΚΟΝΕΣ ΤΥΡΙΟΥ ΚΑΣΕΡΙ»
<b>Παράρτημα Γ</b>	«ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΩΝ ΔΟΚΙΜΩΝ»
<b>Παράρτημα Δ</b>	ΚΑΤΑΣΤΑΤΙΚΟ «ΣΥΛΛΟΓΟΥ ΤΥΡΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΝΟΜΟΥ ΛΕΣΒΟΥ»
<b>Παράρτημα Ε</b>	«ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΥΝΑΙΝΕΣΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΖΩΝΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ »