



ΚΑΣΕΡΙ προϊόν ΠΟΠ

Το «Κασέρι» είναι από τα πιο δημοφιλή τυριά της χώρας, με μεγάλη κατά κεφαλήν κατανάλωση και ιστορία πολλών δεκαετιών.

Πρόδρομος του κασεριού θεωρείται το Ιταλικής προέλευσης Casio Cavallo, που σημαίνει «τυρός έφιππος». Κατά

τη διάρκεια του 19^{ου} αιώνα, το τυρί αυτό διαδόθηκε σε διάφορες χώρες, όπου έγινε γνωστό με διάφορα ονόματα. Ανάλογα με τη χώρα, έχουν εντοπιστεί δεκάτεσσερις περίπου παραλλαγές στην προφορά του ονόματος.

Στην Ελλάδα θεωρείται ότι διαδόθηκε μεταξύ των ετών 1885 και 1890 αρχικά στη Θεσσαλία, μέσω Ρουμανίας, Βουλγαρίας και Ανατολικής Ρωμυλίας, με την ονομασία «κασκαβάλι», η οποία σταδιακά αντικαταστάθηκε από την ονομασία «Κασέρι».

Η ονομασία «Κασέρι» (Kasseri) έχει αναγνωρισθεί ως Προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) από το 1994, για το ημίκληρο τυρί που παράγεται παραδοσιακά στις περιοχές της Μακεδονίας και Θεσσαλίας και τους Νομούς Λέσβου και Ξάνθης, από γάλα πρόβειο ή μίγμα με γίδινο (σε αναλογία όχι μεγαλύτερη από 20%), το οποίο προέρχεται αποκλειστικά από τις ίδιες περιοχές. Η παρασκευή και η ωρίμαση του τυριού γίνονται αποκλειστικά σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στις οριζόμενες περιοχές.

Προδιαγραφές γάλακτος για την παρασκευή του τυριού

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού, πρέπει να πληροί τις εξής προδιαγραφές:

- να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών που εκτρέφονται παραδοσιακά, προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής
- η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμεση και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας

- να είναι νωπό ή παστεριωμένο
 - να έχει λιποπεριεκτικότητα τουλάχιστον 6% κατά βάρος και να προέρχεται από αμέλξεις που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό
- Στο γάλα που προορίζεται για την παρασκευή του τυριού Κασέρι προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το προς τυροκόμηση γάλα παστεριώνεται, είναι δυνατή η προσθήκη οξυγαλακτικής καλλιέργειας βακτηρίων, καθώς και κλωριούχου ασβεστίου έως 20 γραμμάρια ανά 100 κιλά γάλακτος. Απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Έλεγχοι από τον ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ

Οι επιχειρήσεις που παράγουν, συσκευάζουν, υποσυσκευάζουν ή εμπορεύονται τυροκομικά προϊόντα ΠΟΠ υπόκεινται σε επίσημο σύστημα ελέγχου και πιστοποίησης, από τον ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ. Κλιμάκια ελεγκτών του Οργανισμού, πραγματοποιούν εντατικούς ελέγχους σε όλη τη χώρα, τόσο στις ενταγμένες στο σύστημα επιχειρήσεις, όσο και στα σημεία χονδρικής και λιανικής πώλησης, ώστε αφενός μεν οι παραγωγοί να προστατεύουν τα προϊόντα τους από απομιμήσεις και αθέμιτο ανταγωνισμό και αφετέρου οι καταναλωτές να είναι σίγουροι ότι παράγονται, βάσει των απαιτήσεων της κοινοτικής και εθνικής νομοθεσίας. ◀

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί Κασέρι πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

1. ΚΑΣΕΡΙ
 2. Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)
 3. Τυρί
 4. Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή
 5. Το βάρος του περιεχομένου
 6. Η ημερομηνία παραγωγής
 7. Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
 - Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΚΑ
 - Ο αύξων αριθμός του μέσου συσκευασίας
 - Η ημερομηνία παραγωγής
- Παράδειγμα ΚΑ-1113/20.2.10

Στην επισήμανση είναι επίσης υποχρεωτική

- η χρήση του ελληνικού σήματος AGROCERT του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ



- το ευρωπαϊκό σήμα από 4/1/2016.

