Ref. Ares(2018)217447 - 12/01/2018

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Κρασοτύρι Κω» (Krasotiri Ko) / «Τυρί της Πόσιας» (Tiri tis Possias)

ΕΕ αριθ.: [μόνο για χρήση ΕΕ]

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ(ΕΣ)

«Κρασοτύρι Κω» (Krasotiri Ko)» / «Τυρί της Πόσιας» (Tiri tis Possias)

2. ΚΡΑΤΟΣ ΜΕΛΟΣ Η ΤΡΙΤΗ ΧΩΡΑ

Ελλάδα

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Η ΤΡΟΦΙΜΟΥ

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» είναι μαλακό τυρί από τυρόπηγμα που παρασκευάζεται από παστεριωμένο ή νωπό γίδινο ή πρόβειο γάλα ή μίγμα γίδινου και πρόβειου γάλακτος μετά την προσθήκη πυτιάς και η τελική του ωρίμανση γίνεται σε οινολάσπη – πόσια. Η πόσια είναι ένα πηχτό μίγμα από βρασμένα υπολείμματα κόκκινης «λάσπης» κρασιού πλούσιο σε αρώματα.

- *Φυσικά χαρακτηριστικά*

Χρώμα: Εσωτερικά είναι πάνλευκο. Εξωτερικά αποκτά μία κοκκινωπή απόχρωση εξαιτίας του χρώματος της οινολάσπης. Η ένταση του χρώματος εξαρτάται από το χρώμα της οινολάσπης και το χρονικό διάστημα που παραμένει σ' αυτή.

Σχήμα: «Χτενισμένος», λεπτός, ασύμμετρος κύλινδρος με έντονες εντυπωσιακές αυλακώσεις, οι οποίες οφείλονται στο τυροβόλι που χρησιμοποιείται για την στράγγιση του τυροπήγματος. Το τυροβόλι είναι παραδοσιακά πλεγμένο καλαθάκι από ψιλό καλάμι της Κω. Εναλλακτικά είναι δυνατόν να χρησιμοποιούνται και πλαστικά στενόμακρα καλούπια με τρύπες για την στράγγιση του τυροπήγματος, κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα, που φέρουν ειδικές αυλακώσεις, οι οποίες προσδίδουν το χαρακτηριστικό σχήμα στο τυρί «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας».

Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί

- *Χημικά χαρακτηριστικά*

Ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρά επί ξηρού: 43% κατά βάρος

Μέγιστο ποσοστό υγρασίας: 56%

- *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

Έντονο οινικό άρωμα και ελαφρά όξινη γεύση.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Πρώτες ύλες

Το γάλα που προορίζεται για την παρασκευή του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» είναι παστεριωμένο ή νωπό γίδινο ή πρόβειο ή/ και μίγμα γίδινου και πρόβειου που παράγεται εντός της οριοθετημένης ζώνης. Το προς τυροκόμηση γάλα δεν επιτρέπεται να υπόκειται σε συμπύκνωση ή να προστίθεται σε αυτό σκόνη γάλακτος ή συμπύκνωμα γάλακτος, καζεϊνικά άλατα, χρωστικές, συντηρητικά ή άλλα πρόσθετα. Απαγορεύεται επίσης η παρουσία σε αυτό αντιβιοτικών, φυτοφαρμάκων και άλλων επικίνδυνων ουσιών.

Το πρόβειο ή/και γίδινο γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στο νησί της Κω, λόγω των ιδιαίτερων ποιοτικών χαρακτηριστικών του παραγόμενου γάλακτος, που οφείλονται στο ιδιάζον μικροκλίμα του νησιού και στην πλούσια χλωρίδα των φυσικών βοσκότοπων που αποτελούν μέρος της καθημερινής διατροφής των αιγοπροβάτων.

Η οινολάσπη – πόσια που χρησιμοποιείται για την ωρίμανση του τυριού πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιών στην οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη και να παρασκευάζεται από ντόπιους οινοποιούς με τον παραδοσιακό τρόπο που διατηρήθηκε από γενεά σε γενεά. Η πόσια που χρησιμοποιείται πρέπει να είναι καλής ποιότητας και πλούσια σε αρώματα. Μπορεί να χρησιμοποιείται αυτούσια ή μετά από αραίωση με κρασί.

Η πυτιά που προστίθεται κατά την παραγωγική διαδικασία είναι είτε παραδοσιακή είτε του εμπορίου.

Ζωοτροφές

Η διατροφή των ζώων στηρίζεται κυρίως στη καθημερινή βόσκηση φυσικών βοσκοτόπων με ιδιαίτερα πλούσια χλωρίδα. Η χλωρίδα των βοσκοτόπων κατά την περίοδο Μάιο έως Σεπτέμβριο, αποξηραίνεται εντελώς. Έτσι την περίοδο αυτή (μειωμένη γαλακτοπαραγωγή), η διατροφή των ζώων βασίζεται εν μέρει στην αποξηραμένη τοπική χλωρίδα των βοσκοτόπων και στον σανό δημητριακών ή ψυχανθών (βίκος, κριθάρι, βρώμη) που προέρχεται από χωράφια εντός της οριοθετημένης περιοχής και συμπληρώνεται με την χορήγηση εξωγενώς παραγομένων ζωοτροφών από άλλες περιοχές εκτός της οριοθετημένης ζώνης (καρπούς καλαμποκιού και χονδροειδείς τροφές). Κατά τους μήνες Οκτώβριο-Νοέμβριο (μήνες θηλασμού των νεογέννητων), λόγω χαμηλής φυσικής βλάστησης και αυξημένων διατροφικών αναγκών των ζώων, γίνεται χρήση φύλλων ελιάς αλλά και αποξηραμένων ζωοτροφών (π.χ. σανού, καλαμποκιού). Από τον Δεκέμβριο και ως τον Απρίλιο περίπου (μεγαλύτερη γαλακτοπαραγωγή, μετά τον απογαλακτισμό των νεογέννητων) τρέφονται με την άγρια τοπική χλωρίδα που πλέον

αναπτύσσεται με τις βροχοπτώσεις του χειμώνα και της άνοιξης, [Ερείκη (Erica manipuliflora), φασκόμηλο (Salvia triloba), ασπάλαθος (Calicotome villosa), Quercus marcolepis (βελανιδιά) κ.α.]. Κατά τη χειμερινή αυτή περίοδο χορηγούνται και αποξηραμένες ζωοτροφές που παράγονται εκτός της οριοθετημένης ζώνης.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια της παραγωγής του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» εκτελούνται εντός της οριοθετημένης ζώνης καθώς και η συσκευασία του.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία, κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Η συσκευασία του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» είναι αναγκαίο να γίνεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής για λόγους αποφυγής υποβάθμισης της ποιότητας του προϊόντος. Η απαίτηση για συσκευασία εντός της ζώνης αιτιολογείται από τον νησιωτικό χαρακτήρα της ζώνης και την ευαισθησία του προϊόντος που απαιτεί άμεση συσκευασία για να μην αλλοιωθούν τα χαρακτηριστικά που έχει αποκτήσει από την οινολάσπη. Τυχόν δε μεταφορά του προϊόντος μη συσκευασμένου ενέχει τον κίνδυνο ποιοτικής υποβάθμισής του.

Επισημαίνεται ότι, δύναται ένας αγοραστής να προμηθεύεται το τυρί «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» με ιδιωτική ετικέτα από παραγωγούς της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης και να το επανασυσκευάζει ή να το τεμαχίζει σε φέτες και εκτός της οριοθετημένης ζώνης, εφόσον διασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

4. ΣΥΝΟΠΤΙΚΉ ΟΡΙΟΘΈΤΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΉΣ ΠΕΡΙΟΧΉΣ

Η οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη καταλαμβάνει όλο το νησί της Κω. Το νησί της Κω ανήκει διοικητικά στην Περιφερειακή Ενότητα Κω της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου.

5. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Το κλίμα της Κω είναι μεσογειακό με κύρια χαρακτηριστικά το θερμό/ξηρό καλοκαίρι και τον ήπιο/βροχερό χειμώνα. Το σύνολο του νησιού από άποψη μορφολογίας παρουσιάζει πολυπλοκότητα, με διακριτές περιοχές που επικρατούν τα βουνά, οι λόφοι και οι πεδιάδες. Η μορφολογία του εδάφους έχει σημαντικό ρόλο, αφού οι ορεινοί όγκοι του νησιού δέχονται υψηλή σχετικά βροχόπτωση και επηρεάζουν υδρολογικά και περιβαλλοντικά και τις χαμηλότερες περιοχές του νησιού με τις πολυάριθμες πηγές και πεδιάδες.

Η αιγοπροβατοτροφία στο νησί της Κω ασκείται ως μη μονίμως σταβλισμένη, δηλαδή καθημερινά τα ζώα βόσκουν σε φυσικά βοσκοτόπια και μόνο κατά τις νυχτερινές ώρες σταβλίζονται σε κατασκευές από πρόχειρα καταλύματα. Η διατροφή των ζώων στηρίζεται κυρίως στη βόσκηση βοσκοτόπων χαμηλής μάλλον βοσκοικανότητας, αλλά με ιδιαίτερα πλούσια χλωρίδα.

Η χλωρίδα του νησιού περιλαμβάνει σχεδόν 1.000 διαφορετικά είδη φυτών και σύμφωνα με το CORINE 2000 υπάρχουν διάσπαρτοι φυσικοί βοσκότοποι εκ των οποίων διακρίνονται κυρίως ένας στα ανατολικά του νησιού εκτάσεως 11.190 στρεμμάτων και ένας μεταξύ Πυλίου και Αντιμάχειας και Καρδάμαινας με έκταση περίπου 4.000 στρέμματα.

Όσον αφορά τις χορτολιβαδικές εκτάσεις εκεί απαντώνται κυρίως τα εξής φυτικά είδη: Ερείκη, θυμάρι, ρίγανη, θρούμπι, φασκόμηλο, αγιολεβάντα, ακονιζιά, μυρτιά, ασφόδελος, λυχναράκι, ασπάλαθος, αστίβη, γούδουρας ή βαλσαμόχορτο, λαδανιά, (η θυμαρόφυλλη), αλογοθύμαρο ή σμυρνιά, χινοπόδι, Γλάστρος, πικροδάφνη, κουμαριά, δενδρολίβανο, δενδρώδης μηδική, σχίνους, αγριελιά.

Επιπρόσθετα, η τεχνογνωσία και μακρόχρονη εμπειρία των τοπικών παραγωγών στην παραγωγή του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας», που έχει αποκτηθεί στο πέρασμα των ετών και μεταφέρεται από γενιά σε γενιά, συμπεριλαμβανομένης της παρασκευής της οινολάσπης (πόσιας) καθώς και τη χρήση του τυροβολιού κατά την στράγγιση του τυροπήγματος, συνέβαλλε στη δημιουργία του μοναδικού αυτού τυριού που χαίρει ευρείας φήμης.

Τα *ιδιότυπα χαρακτηριστικά* του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» περιλαμβάνουν τα παρακάτω:

(α) Τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά (έντονο οινικό άρωμα και ελαφρά όξινη γεύση).

(β) Το ιδιαίτερο σχήμα και χρώμα του («χτενισμένος», λεπτός, ασύμμετρος κύλινδρος με έντονες εντυπωσιακές αυλακώσεις, εσωτερικά είναι πάνλευκο και εξωτερικά έχει μία κοκκινωπή απόχρωση).

(γ) Το τυρί «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» έχει αποκτήσει μεγάλη φήμη στην τοπική κοινωνία του νησιού της Κω αλλά και στην υπόλοιπη Ελλάδα λόγω των ιδιότυπων χαρακτηριστικών του, γεγονός που αποδεικνύεται από πλήθος αναφορών σε ιστοσελίδες με παραδοσιακές συνταγές, από αφιερώματα διάσημων σεφ, καθώς και από αναφορές σε άρθρα τοπικών εφημερίδων.

Ο δεσμός του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» με το γεωγραφικό περιβάλλον του νησιού της Κω βασίζεται στα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του και στην φήμη του.

Η μοναδική παραγωγική διαδικασία του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» οφείλεται κυρίως στην ωρίμανση του τυριού σε ντόπια οινολάσπη-πόσια, που παράγεται από ντόπιους οινοποιούς με τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής που μετρά αιώνες παράδοσης.

Ακριβώς στην ωρίμανση του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» στην πόσια αποδίδονται κυρίως τα *ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του*, κυρίως η γεύση και το άρωμά του (έντονο οινικό άρωμα και ελαφρά όξινη γεύση). Η καλής ποιότητας πόσια που χρησιμοποιείται οφείλεται στην παράδοση του

νησιού στην δημιουργία ποιοτικών οίνων, γεγονός που αποδεικνύεται από την αναγνώριση διαφόρων ποικιλιών οίνων της Κω ως οίνων Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης.

Επιπρόσθετα, ο ιδιάζοντας χαρακτήρας του μεσογειακού κλίματος του νησιού και η πλούσια βλάστηση των διάσπαρτων φυσικών βοσκότοπων που καταναλώνουν οι παραδοσιακά εκτρεφόμενες φυλές προβάτων και αιγών, οι οποίες έχουν προσαρμοστεί στο νησί της Κω εδώ και πάνω από έναν αιώνα, συμβάλλουν στην ποιότητα του γάλακτος που χρησιμοποιείται στην παραγωγική διαδικασία. Έχει αποδειχθεί δε ότι η διατροφή των γαλακτοπαραγωγικών ζώων επιδρά στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του παραγόμενου γάλακτος, λόγω της μεταφοράς αρωματικών ουσιών που υπάρχουν στα φυτά από την τροφή στο γάλα.

Η *ιδιαίτερη μορφή* του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας», («χτενισμένος», λεπτός κύλινδρος με έντονες εντυπωσιακές αυλακώσεις), οφείλεται αποκλειστικά στο τυροβόλι που χρησιμοποιείται κατά την μερική στράγγιση του τυροπήγματος.

Το κοκκινωπό χρώμα του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» εξωτερικά οφείλεται στην ωρίμανσή του μέσα σε οινολάσπη-πόσια.

Η *φήμη* και ο παραδοσιακός χαρακτήρας του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» διαφαίνεται μέσα από τη σημαντική θέση που κατείχε στη ζωή των κατοίκων της Κω και στη διατροφή τους από παλιά και από την ιδιαίτερη παραγωγική του διαδικασία που αποτελεί μεταφορά της τοπικής γνώσης και εμπειρογνωμοσύνης από γενιά σε γενιά.

Η *φήμη* του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» της Κω είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την φήμη των κρασιών του νησιού από τα πηχτά κατακάθια (λάσπη) των οποίων παραγόταν και παράγεται μέχρι και σήμερα η περίφημη «πόσια» (οινολάσπη) μέσα στην οποία «εμβαπτίζονται» και ωριμάζουν τα παραγόμενα λευκά τυριά από γίδινο ή/και πρόβειο γάλα. ***Μάλιστα το όνομα της πόσιας, δηλαδή της οινολάσπης εντός της οποίας ωριμάζει το τυρί, αποτυπώνει και την ίδια την ονομασία του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας».*** Και είναι ακριβώς αυτή η ωρίμανση στην πόσια που βελτιώνει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του τυριού.

Το τυρί «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» έχει αποκτήσει μεγάλη φήμη στην τοπική κοινωνία του νησιού της Κω αλλά και στην υπόλοιπη Ελλάδα λόγω των ιδιότυπων χαρακτηριστικών του, γεγονός που αποδεικνύεται από πλήθος αναφορών σε ιστοσελίδες σχετικές με κουζίνες της Ελλάδας και παραδοσιακές συνταγές, από αφιερώματα διάσημων σεφ, καθώς και από αναφορές σε άρθρα τοπικών εφημερίδων. Η ονομασία του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» χρησιμοποιείται ανελλιπώς από τις τυροκομικές επιχειρήσεις του νησιού και τους ντόπιους κτηνοτρόφους. Τα τελευταία χρόνια πωλείται συσκευασμένο σε μεγάλες αλυσίδες super-market στην Ελλάδα με ταχείς ρυθμούς αύξησης του σχετικού τζίρου των πωλήσεων και συμπεριλαμβάνεται στον κατάλογο τροφίμων που περιέχονται στο «*Ελληνικό Πρωινό*» των ξενοδοχείων της Κω και στο καλάθι προϊόντων της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου, στο οποίο εντάσσονται κυρίως προϊόντα ΠΟΠ.

Το τυρί «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» είναι ένα σπάνιο ελληνικό τυρί, το οποίο όμως έχει μακρά και ιδιαίτερη ιστορία. Με βάση ιστορικές αναφορές «*ΤΑ*

ΚΩΑΚΑ. Περιοδική έκδοση ιστορικής – αρχαιολογικής – λαογραφικής θεματολογίας της νήσου Κω. Τόμος Η΄, 2003» η παραγωγή του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» ήταν γνωστή τουλάχιστον από τον 18ο αιώνα στην Κω. Μάλιστα πολλοί ξένοι ταξιδιώτες, που πέρασαν απ' την Κω τον 18° και 19° αιώνα, αναφέρθηκαν στους πλούσιους αμπελώνες και στο υπέροχο κρασί του νησιού, από τα πηχτά κατακάθια του οποίου παραγόταν η περίφημη «πόσα» (οινολάσπη), μέσα στην οποία οι κτηνοτρόφοι του νησιού βύθιζαν τα τυριά τους, όχι μόνο για να διατηρούνται για μεγάλο χρονικό διάστημα, αλλά και να απολαμβάνουν τη μοναδική γεύση ενός καταπληκτικού τυριού, του λεγόμενου « τυριού της πόσας». Πληθώρα ιστορικών αναφορών για το κρασοτύρι στην Κω συναντάμε από τον προηγούμενο αιώνα όπως για παράδειγμα σε έγγραφο της Ιταλικής Διοίκησης του 1932 τότε που η Κως τελούσε υπό Ιταλική κατοχή.

Επιπρόσθετα, κατείχε σημαντικό ρόλο στη διατροφή των Κώων κατοίκων από τον προηγούμενο αιώνα, οι οποίοι συνήθιζαν να το συνοδεύουν με ντομάτα ή καρπούζι ή ούζο ή τσίπουρο. Μάλιστα οι βουνίσιοι κτηνοτρόφοι της Κω συνήθιζαν να το παράγουν στα μαντριά επί Τουρκικής και Ιταλικής κατοχής ήδη από τα τέλη του 19ου αιώνα, αλλά και μετέπειτα μέχρι το 1960, προκειμένου να το πουλήσουν στην τοπική αγορά ή στο εξωτερικό και με τον τρόπο αυτό να μπορέσουν να θρέψουν τις οικογένειές τους.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_krasotiri_ko.pdf