

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2019/C 283/03)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾ εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

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

EE: PGI-GR-02387 – 10.1.2018

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία(ες)

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

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ελλάδα

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου**3.1. Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.3. Τυριά

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

Το «Κρασοτύρι Κω» (Krasotiri Ko)/«Τυρί της Πόσιας» (Tiri tis Possias) είναι μαλακό τυρί από τυρόπηγμα που παρασκευάζεται από παστεριωμένο ή νωπό γίδινο ή πρόβειο γάλα ή μείγμα γίδινου και πρόβειου γάλακτος μετά την προσθήκη πυτιάς και ωριμάζει για τουλάχιστον μία ημέρα σε άλμη και εν συνεχεία για τουλάχιστον έναν μήνα σε οινολάσπη – πόσια. Η πόσια είναι ένα πηχτό μείγμα από βρασμένα υπολείμματα κόκκινης «λάσπης» κρασιού πλούσιο σε αρώματα.

Φυσικά χαρακτηριστικά

Χρώμα: Εσωτερικά είναι πάλλευκο. 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 τη στράγγιση του τυροπήγματος.

Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί

Χημικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρά επί ξηρού: 43 % κατά βάρος

Μέγιστο ποσοστό υγρασίας: 56 %

⁽¹⁾ EE L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

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 «Κρασotύρι Κω» (Krasotiri Ko)/«Τυρί της Πόσιας» (Tiri tis Possias) είναι παστεριωμένο ή ωπό γίδινο ή πρόβειο ή/και μείγμα 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 «Κρασotύρι Κω» (Krasotiri Ko)/«Τυρί της Πόσιας» (Tiri tis Possias) 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 ιδιαίτρο 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 οينوποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιών στην οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη και να παρασκευάζεται από ντόπιους οينوποιούς 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 ζωικής προέλευσης.

Ζωοτροφές

Η διατροφή των ζώων στηρίζεται κυρίως στην καθημερινή βόσκηση φυσικών βοσκότοπων με ιδιαίτερα πλούσια χλωρίδα. Η χλωρίδα των βοσκότοπων κατά την περίοδο μεταξύ Μαΐου - Σεπτεμβρίου, αποξηραίνεται εντελώς. Έτσι την περίοδο αυτή (μειωμένη γαλακτοπαραγωγή), η διατροφή των ζώων βασίζεται εν μέρει στην αποξηραμένη τοπική χλωρίδα των βοσκότοπων και στον σανό δημητριακών ή ψυχανθών (βίκος, κριθάρι, βρώμη) που προέρχεται από χωράφια εντός της οριοθετημένης περιοχής και συμπληρώνεται με τη χορήγηση εξωγενών 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 (*Ericamanipuliflora*), φασκόμηλο (*Salvitriloba*), ασπάλαθος (*Calicotomevillosa*), *Quercusmarcolepis* (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

Στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή πραγματοποιείται η παραγωγή του πρόβειου και γίδινου γάλακτος καθώς και της οινολάσπης – πόσιας, που χρησιμοποιούνται ως πρώτες ύλες για την παραγωγή του τυριού «Κρασotύρι Κω» (Krasotiri Ko)/«Τυρί της Πόσιας» (Tiri tis Possias) για τους λόγους που αναφέρθηκαν στην ενότητα 3.3. Επιπρόσθετα, στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή γίνεται και η μεταποίηση (τυροκόμηση) του αιγοπρόβειου γάλακτος και η παραγωγή του τυριού «Κρασotύρι Κω» (Krasotiri Ko)/«Τυρί της Πόσιας» (Tiri tis Possias) μέσω της ωρίμανσής του στη ντόπια οινολάσπη-πόσια.

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 «Κρασotύρι Κω» (Krasotiri Ko)/«Τυρί της Πόσιας» (Tiri tis Possias) 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 «Κρασotύρι Κω» (Krasotiri Ko)/«Τυρί της Πόσιας» (Tiri tis Possias) 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. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός του τυριού «Κρασotύρι Κω» (Krasotiri Ko)/«Τυρί της Πόσιας» (Tiri tis Possias) με το γεωγραφικό περιβάλλον του νησιού της Κω βασίζεται στα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του και συμπληρωματικά στη φήμη του.

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 βοσκοϊκανότητας, 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, λυγναράκι, ασπάλαθος, αστίβη, γούδουρας ή βαλσαμόχορτο, λαδανιά, (η θυμαρόφυλλη), αλογοθύμαρο ή συμυρνιά, χινοπόδι, γλάστρος, πικροδάφνη, κουμαριά, δενδρολίβανο, δενδρώδης μηδική, σχίνους, αγριελιά.

Επιπρόσθετα, η τεχνογνωσία και η μακρόχρονη εμπειρία των τοπικών παραγωγών στην παραγωγή του τυριού «Κρασotύρι Κω» (Krasotiri Ko)/«Τυρί της Πόσιας» (Tiri tis Possias), που έχει αποκτηθεί στο πέρασμα των ετών και μεταφέρεται από γενιά σε γενιά, συμπεριλαμβανομένης της παρασκευής της οινολάσπης (πόσιας) καθώς και της χρήσης του τυροβολιού κατά τη στράγγιση του τυροπήγματος, συνέβαλε στη δημιουργία του μοναδικού αυτού τυριού που χαιρεί ευρείας φήμης.

Τα ιδιότυπα χαρακτηριστικά του τυριού «Κρασotύρι Κω» (Krasotiri Ko)/«Τυρί της Πόσιας» (Tiri tis Possias) 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 πάλλευκο και εξωτερικά έχει μία κοκκινωπή απόχρωση).
- γ) Το τυρί «Κρασotύρι Κω» (Krasotiri Ko)/«Τυρί της Πόσιας» (Tiri tis Possias) 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.

Η μοναδική παραγωγική διαδικασία του τυριού «Κρασotύρι 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 «Κρασotύρι Κω» (Krasotiri Ko)/«Τυρί της Πόσιας» (Tiri tis Possias) 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 στη δημιουργία ποιοτικών οίνων, γεγονός που αποδεικνύεται από την αναγνώριση διαφόρων ποικιλιών οίνων της Κω ως οίνων Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης.

Επιπρόσθετα, ο ιδιάζων 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 «Κρασotύρι Κω» (Krasotiri Ko)/«Τυρί της Πόσιας» (Tiri tis Possias), («χτενισμένος», λεπτός κύλινδρος με έντονες εντυπωσιακές αυλακώσεις), οφείλεται αποκλειστικά στο τυροβόλι που χρησιμοποιείται κατά τη μερική στράγγιση του τυροπήγματος. Το τυροβόλι είναι παραδοσιακά πλεγμένο καλάθι από ψιλό καλάμι της Κω. Εναλλακτικά είναι δυνατόν να χρησιμοποιούνται και πλαστικά στενόμακρα καλούπια με τρύπες για τη στράγγιση του τυροπήγματος, κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα, που φέρουν ειδικές αυλακώσεις, οι οποίες προσδίδουν το χαρακτηριστικό σχήμα στο τυρί «Κρασotύρι Κω» (Krasotiri Ko)/«Τυρί της Πόσιας» (Tiri tis Possias).

Το κοκκινωπό χρώμα του τυριού «Κρασοτύρι Κω» (Krasotiri Ko)/«Τυρί της Πόσιας» (Tiri tis Possias) εξωτερικά οφείλεται στην ωρίμανσή του μέσα σε οινολάσπη-πόσια.

Η φήμη και ο παραδοσιακός χαρακτήρας του τυριού «Κρασοτύρι Κω» (Krasotiri Ko)/«Τυρί της Πόσιας» (Tiri tis Possias) 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 εμπειρογνομosύνης από γενιά σε γενιά.

Η φήμη του τυριού «Κρασοτύρι Κω» (Krasotiri Ko)/«Τυρί της Πόσιας» (Tiri tis Possias) της Κω είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τη 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» (Krasotiri Ko)/«Τυρί της Πόσιας» (Tiri tis Possias). Και είναι ακριβώς αυτή η ωρίμανση στην πόσια που βελτιώνει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του τυριού.

Το τυρί «Κρασοτύρι Κω» (Krasotiri Ko)/«Τυρί της Πόσιας» (Tiri tis Possias) 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. Το τυρί «Κρασοτύρι Κω» (Krasotiri Ko)/«Τυρί της Πόσιας» (Tiri tis Possias) πωλείται τα τελευταία χρόνια 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, γεγονός που αποδεικνύει τη φήμη που απολαμβάνει στην Ελληνική αγορά.

Η φήμη του προϊόντος και ο στενός δεσμός του με το νησί της Κω τεκμηριώνεται συμπληρωματικά και από τις παρακάτω αναφορές-αφιερώματα:

Αναφορά στην εφημερίδα Το Βήμα της Κω «Τότε που η Κως έκανε εξαγωγή τυριών», ημερομηνία δημοσίευσης 27-9-2013 σχετικά με εξαγωγές κρασοτυριού από την Κω επί Τουρκικής και Ιταλικής κατοχής μέχρι το 1960:

«Επί Τουρκίας και Ιταλίας, αφού η Κως είχε ανεπτυγμένη βουνοσκηνή κτηνοτροφία, επειδή μετατοπιζόντο τα μαντριά στα βουνά, είχε και μεγάλη παραγωγή τυριών. Ένα μέρος από τα τυριά της Κω γινότανε κι εξαγωγή. Ξένο τυρί δεν ερχότανε ποτέ στην Κω... Τα τυριά τα βάζανε μές στην πόσσα (που ήτανε λάσπη του κρασιού και ήταν κόκκινη)... τα τυριά τα βάζαμε στην πόσσα και είχαμε κόκκινο τυρί... Οι μπακάληδες και οι αγάδες όσα τυριά μέναν απούλητα, τα βάζαν μες στα βαρέλια μες στην πόσσα και τα πουλούσαν τον χειμώνα ή τα κάναν εξαγωγές. Επί Τουρκίας γινότανε πολλές εξαγωγές τυριών...».

Από την παραπομπή αυτή διαφαίνεται ότι η φήμη που είχε αποκτήσει το τυρί βασιζόταν στην ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής του – ωρίμανσης στην πόσια, παραγωγική πρακτική η οποία ακολουθείται μέχρι σήμερα και μετρά αιώνες παράδοση.

Αναφορά στην Περιοδική έκδοση «ΤΑ ΚΩΑΚΑ, (Περιοδική έκδοση ιστορικής – αρχαιολογικής – λαογραφικής θεματολογίας της νήσου Κω), τόμος Η'», Εκδόσεις Πνευματικός Όμιλος Κών «Ο ΦΙΛΗΤΑΣ», Κως 2003:

«Πλείστοι ξένοι ταξιδιώτες, που πέρασαν απ' την Κω τον 18^ο και 19^ο αιώνα, αναφέρονται στους πλουσίους αμπελώνες και στο υπέροχο κρασί της, από τα πηχτά κατακάθια (λάσπη) του οποίου παραγόταν η περίφημη «πόσα» (ίσως από το λατινικό ρήμα *rossum* = μπορώ, επιτρέπεται), μέσα στην οποία οι κτηνοτρόφοι του νησιού βύθιζαν τα τυριά και τις μυζήθρες τους, όχι μόνο για να διατηρούνται για μεγάλο χρονικό διάστημα, αλλά και να απολαμβάνουν τη μοναδική γεύση ενός καταπληκτικού κρασοτυριού, του λεγόμενου «τυριού της πόσας».

Αναφορά στο βιβλίο του καθηγητή γαλακτοκομίας Γ.Π.Α. Ανυφαντάκη «Τυροκομία», 2004 ότι το κρασοτύρι, γνωστό και ως τυρί της πόσιας που παράγεται στην Κω, εμβαπτίζεται σε οινολάσπη.

Αναφορά στην ιστοσελίδα Γαστρονόμος (www.gastronomos.gr) σχετικά με το κώτικο κρασοτύρι, σύγχρονη έκδοση του αρχαίου τυριού της πόσας.

Αναφορά στην ιστοσελίδα www.olivemagazine.gr σχετικά με τη σπάνια νοστιμιά του κρασοτυριού που κατάγεται από την Κω.

Αναφορά στην ιστοσελίδα www.aegeanews.gr σχετικά με το καλάθι προϊόντων του Νοτίου Αιγαίου 2014-2020 στο οποίο συμπεριλαμβάνεται και το κρασοτύρι Κω.

Αφιέρωμα στην ιστοσελίδα γνωστής Ελληνίδας γευσινώστριας (mirsinicooking) σχετικά με τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρασοτυριού.

Αφιέρωμα στην ιστοσελίδα διάσημου Έλληνα σεφ (Ηλία Μαμαλάκη) σχετικά με το κρασοτύρι (ιδιαίτερη γεύση, χρώμα, παραγωγική διαδικασία).

Αφιέρωμα στην ιστοσελίδα Αθηνόγραμμα-upamí σχετικά με το κρασοτύρι Κω όπου αναφέρεται χαρακτηριστικά ότι το κρασοτύρι μετράει αιώνες παράδοσης στην Κω.

Αναφορά στο βιβλίο «Παραδοσιακές και σύγχρονες συνταγές της Κω», Αργυρώ Χαρτοφίλη, όπου περιγράφεται παραδοσιακή συνταγή τυρόπιτας με τυρί της πόσσας.

Αφιέρωμα εκπομπής του καναλιού ΣΚΑΙ στις 15 Οκτωβρίου 2015 σχετικά με το κατεξοχήν παραδοσιακό προϊόν της Κω, το κρασοτύρι.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_krasotiri_ko210119.pdf
