

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

(σύμφωνα με το άρθρο 7, παρ (1) Καν. (ΕΕ) 1151/2012)

1) Όνομα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Η ονομασία προς κατοχύρωση είναι «**Κρασοτύρι Κω**» /«**Τυρί της Πόσιας**» «**Krasotiri Ko**» / «**Tiri tis Possias**».

Η ονομασία του τυριού στο εμπόριο και στις καθημερινές συναλλαγές είναι «Κρασοτύρι Κω», ενώ οι ντόπιοι κάτοικοι του νησιού της Κω το αποκαλούν «τυρί της πόσιας». Η ονομασία πόσια προέκυψε από το γεγονός ότι μετά την ωρίμανση το τυρί τοποθετείται σε οινολάσπη -πόσια, όπως αποκαλείται στην τοπική διάλεκτο του νησιού. **Μάλιστα το όνομα της πόσιας αποτυπώνει και την ίδια την ονομασία του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας».**

2) Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

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 για τουλάχιστον έναν μήνα. 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. Οι σύγχρονες απαιτήσεις της νομοθεσίας τροφίμων για ασφαλή τυριά έχει οδηγήσει τους τυροκόμους να χρησιμοποιούν 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) 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.

4) Αποδεικτικά στοιχεία ότι το γεωργικό προϊόν ή το τρόφιμο κατάγεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Ένας παραγωγός μπορεί να χρησιμοποιεί την ονομασία «κρασοτύρι Κω»/ «τυρί της πόσιας» εφόσον πληροί τις παρακάτω προϋποθέσεις: αφενός, το πρόβειο ή/καιγίδινο γάλα που χρησιμοποιεί για την παραγωγή να προέρχεται αποκλειστικά από αιγοπρόβατα που εκτρέφονται στο νησί της Κω και αφετέρου, η τυροκόμηση να γίνεται από νόμιμα αδειοδοτημένες επιχειρήσεις/ παραγωγούς που λειτουργούν στο νησί της Κω και σύμφωνα με τις προδιαγραφές του προϊόντος.

Στο πλαίσιο αυτό οι παραγωγοί γάλακτος τηρούν αυστηρώς και τεκμηριώνουν επακριβώς τη διαδικασία παραγωγής του γάλακτος, το οποίο προορίζεται για την παραγωγή του τυριού «κρασοτύρι Κω» ή «τυρί της πόσιας».

Οι παραγωγοί (ντόπια τυροκομεία ή ντόπιοι κτηνοτρόφοι) τηρούν τα ακόλουθα στοιχεία:

- Όνομα προμηθευτή γάλακτος, είδος/ ποσότητα / προέλευση / ποιότητα γάλακτος
- Όνομα προμηθευτή και προέλευση των υπόλοιπων πρώτων υλών (οινολάσπη, πυτιά)
- Μητρώο διάθεσης του τελικού προϊόντος

Οι παραγωγοί προβαίνουν κατά διαστήματα σε μικροβιολογικό έλεγχο του γάλακτος που χρησιμοποιούν και του παραγόμενου τυριού «κρασοτύρι Κω» ή «τυρί της πόσιας» με τρόπο ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα του προϊόντος. Τηρούν αυστηρώς και τεκμηριώνουν επακριβώς τη διαδικασία παραγωγής.

Γενικά, η κάθε επιχείρηση είναι σε θέση να προσδιορίζει:

1. Τον προμηθευτή, την ποσότητα και την προέλευση όλων των παρτίδων της κάθε πρώτης ύλης που προμηθεύεται (εισροές).

2. Τον αποδέκτη, την ποσότητα και τον προορισμό των προϊόντων που προμηθεύει (εκροές).
3. Την σχέση μεταξύ κάθε παρτίδας εισροών και κάθε παρτίδας εκροών.

5) Περιγραφή της μεθόδου παρασκευής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

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 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.

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.

❖ **Διαδικασία παραγωγής του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» από τυροκομεία στην Κω**

Το γάλα όταν παραλαμβάνεται μεταφέρεται με αντλία στο καζάνι όπου παστεριώνεται στους 72°C για 10-15 λεπτά όταν χρησιμοποιείται ανοιχτού τύπου καζάνι ή στους 71,8-72°C για 15 δευτερόλεπτα όταν χρησιμοποιείται κλειστού τύπου καζάνι (παστεριωτής) και από εκεί μεταφέρεται με αντλία σε δεξαμενή (κατά τη μεταφορά η θερμοκρασία του γάλακτος πέφτει στους 37°C – 38°C). Στην συνέχεια προστίθεται καλλιέργεια και πυτιά. Η πήξη γίνεται στους 32-34°C με φυσική πυτιά ή πυτιά του εμπορίου. Μετά από μια ώρα περίπου το γάλα έχει πήξει και στο τυρόπηγμα που προκύπτει ακολουθείται η εξής παραδοσιακή τεχνική: αρχίζει η ανάδευση με ειδικά εργαλεία «κόφτες», σε δεύτερη φάση το τυρόπηγμα τρίβεται αργά με το χέρι σε πολύ μικρά κομματάκια σε μέγεθος κόκκου σταριού (το τυρόπηγμα πιέζεται με τα χέρια μέσα στο τυρόγαλα), ακολούθως στραγγίζεται μερικώς σε σουρωτήρι και αδειάζεται σφιχτά σε στενόμακρα καλούπια (τυροβόλια) ή «καλαθάκια», (στην τοπική διάλεκτο τα «καλαθάκια» καλούνται «βούρλα»). Εκεί τα τυράκια τρυφερά καθώς είναι ακόμα αρχίζουν να αποβάλλουν τα υγρά τους και να στραγγίζουν παίρνοντας σιγά σιγά την τελική συμπαγή μορφή τους. Μετά από μία ώρα περίπου αναποδογυρίζονται τα τυριά μέσα στο καλούπι και μένουν για δύο ώρες τουλάχιστον μέχρι να στραγγίσουν εντελώς. Το τελικό τους σχήμα είναι ένας χτενισμένος, ασύμμετρος κύλινδρος με έντονες εντυπωσιακές αυλακώσεις, οι οποίες οφείλονται στο στενόμακρο τυροβόλι με τις ειδικές αυλακώσεις.

Μετά την στράγγιση τα καλούπια απομακρύνονται, το τυρί βγαίνει από τα τυροβόλια, η επιφάνεια των τυριών αλατίζεται με αλάτι κόκκων μεσαίου μεγέθους ή χονδρό αλάτι και αφήνονται να στραγγίσουν για τουλάχιστον 1 ημέρα και εν συνεχεία ακολουθεί ωρίμανση των τυριών μέσα στην πόσια για τουλάχιστον 1 μήνα.

Σημειωτέον ότι για να παραχθεί ένα κιλό τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» απαιτούνται λίγο παραπάνω από τέσσερα κιλά αιγοπρόβειο γάλα.

❖ **Διαδικασία παραγωγής του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» από τους ντόπιους κτηνοτρόφους:**

Η παραγωγή του τυριού «Κρασοτύρι Κώ» / «τυρί της πόσιας» μπορεί να γίνεται και σε κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις όπου η πήξη του γάλακτος, η επεξεργασία του τυροπήγματος, η στράγγιση και η ωρίμανσή του γίνονται με παραδοσιακές μεθόδους, βάσει της τεχνογνωσίας που έχει αποκτηθεί από τους κτηνοτρόφους με την πάροδο των ετών και έχει μεταδοθεί από γενιά σε γενιά. Η παραγωγική διαδικασία θα πρέπει να συμμορφώνεται με την κείμενη εθνική νομοθεσία περί του καθορισμού των όρων και των απαιτήσεων ιδιοπαραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων στις κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις, προκειμένου να διασφαλίζεται η παραγωγή προϊόντος που να καλύπτει πρωτίστως τις απαιτήσεις της υγιεινής και της ασφάλειας και έτσι να εξασφαλίζεται η παραγωγή ασφαλών γαλακτοκομικών προϊόντων για κατανάλωση.

Για την παραγωγή του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» στις μάντρες χρησιμοποιείται παστεριωμένο ή νωπό ιδιοπαραγόμενο γίδινο ή πρόβειο γάλα ή μίγμα γίδινου με πρόβειο το οποίο, μετά το άρμεγμα και την συλλογή του, μεταφέρεται απευθείας εντός 4 ωρών ή και λιγότερο στις μάντρες, όπου τοποθετείται στο καζάνι για θέρμανση στους 36⁰C ή παστεριώνεται. Ακολουθεί το πήξιμο του γάλακτος με την προσθήκη πυτιάς, το κόψιμο του τυροπήγματος και η τοποθέτησή του σε τυροβόλια για στράγγιση. Εν συνεχεία γίνεται αλάτισμα των τυριών. Στην περίπτωση που χρησιμοποιείται νωπό γάλα τα τυριά τοποθετούνται για 2-3 μήνες σε τενεκέδες με άλμη και στη συνέχεια ακολουθεί εμβάπτιση και ωρίμανση των τυριών για τουλάχιστον έναν μήνα μέσα σε τενεκέδες που περιέχουν πόσια που παράγουν ντόπιοι οινοποιοί με παραδοσιακό τρόπο. Σημειωτέον ότι για να παραχθεί ένα κιλό

τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» απαιτούνται τέσσερα κιλά αιγοπρόβειο γάλα 50%-50% αναλογία ή πέντε - έξι κιλά εάν έχει περισσότερο γίδινο γάλα, ενώ μπορεί το τυρί να παραχθεί και μόνο από γίδινο γάλα και μόνο από πρόβειο.

❖ **Συσκευασία**

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. Ο περιορισμός της συσκευασίας είναι απαραίτητος λόγω του νησιωτικού χαρακτήρα της ζώνης και λόγω του ότι το προϊόν είναι ευαίσθητο και απαιτεί άμεση συσκευασία για να μην αλλοιωθούν τα χαρακτηριστικά που έχει αποκτήσει από την πόσια. 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.

Η συσκευασία του προϊόντος γίνεται σε υλικά κατάλληλα για τρόφιμα και σε διάφορα υλικά συσκευασίας.

6) Στοιχεία που τεκμηριώνουν τον δεσμό μεταξύ της ποιότητας ή της φήμης του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

(α) Λεπτομερής παρουσίαση της γεωγραφικής περιοχής, συμπεριλαμβανομένων των φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων, που είναι συναφείς με το δεσμό

✓ **Φυσικοί παράγοντες:**

Μορφολογία του εδάφους:

Το σύνολο του νησιού από άποψη μορφολογίας παρουσιάζει πολυπλοκότητα, με διακριτές περιοχές που επικρατούν τα βουνά, οι λόφοι και οι πεδιάδες. Το ΒΑ μέρος του νησιού αποτελείται κυρίως από γόνιμα και πεδινά εδάφη, ενώ το ΝΔ μέρος από εδάφη άγονα και ορεινά, με εξαίρεση την εύφορη πεδιάδα της περιοχής της Καρδάμαινας και την πεδιάδα στον όρμο της Κεφάλου. Από μορφολογική άποψη το νησί μπορεί να διακριθεί σε τρία κύρια τμήματα με κέντρο την ευρύτερη λοφώδη περιοχή Βολκανίας-Αντιμάχειας - Πυλίου.

Η Κως θεωρείται νησί με πλούσια βλάστηση, πολλές πηγές και πεδιάδες. Σύμφωνα με το CORINE 2000 υπάρχουν διάσπαρτοι φυσικοί βοσκότοποι κυρίως στις νοτιοανατολικές και κεντρικές περιοχές της Κω 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. Σύμφωνα με το ίδιο σύστημα χαρακτηρισμού χρήσεων γης οι φρυγανώδεις εκτάσεις εντοπίζονται σχεδόν σε όλο το νησί με υψηλότερη πυκνότητα αυτών στα κεντρικά, νότια και νοτιοανατολικά του νησιού.

Κλίμα (βλέπε Παράρτημα III, συνημμένο 1):

Ως προς την θερμοκρασία η μικρότερη μέση ελάχιστη εμφανίζεται το μήνα Φεβρουάριο (8,32°C) ενώ η μεγαλύτερη μέση μέγιστη θερμοκρασία εμφανίζεται το μήνα Ιούλιο (30,67°C).

Ως προς τα κατακρημνίσματα θα πρέπει να σημειωθεί ότι το μέσο ύψος βροχής είναι 559,54 χιλιοστά, με τον μήνα Δεκέμβριο να εμφανίζεται με το μεγαλύτερο μέσο

μηνιαίο ύψος βροχής τα 121,96 χιλιοστά. Ο Ιανουάριος είναι ο μήνας με το υψηλότερο μέγιστο ημερήσιας βροχής (134,90 χ.) ενώ παράλληλα παρουσιάζει τις περισσότερες ημέρες βροχής (11,32) και τις περισσότερες ημέρες με καταιγίδα (3,77).

Ως προς τους ανέμους οι επικρατούντες άνεμοι είναι Βόρειοι με μέσο ετήσιο αριθμό ημερών που εμφανίζουν ένταση άνω των 8 μποφόρ τις 17,96, από αυτές οι περισσότερες εμφανίζονται από το Δεκέμβριο έως το Μάρτιο (11,85 ημέρες).

Όλες οι περιοχές του νησιού έχουν μεγάλη διάρκεια ηλιοφάνειας ετησίως.

Χλωρίδα:

Η χλωρίδα του νησιού είναι πλούσια και περιλαμβάνει σχεδόν 1.000 διαφορετικά είδη φυτών.

Όσον αφορά τις χορτολιβαδικές εκτάσεις εκεί απαντώνται τα εξής φυτικά είδη:

- Τύποι φρυγάνων: Ερείκη(Ericamanipuliflora), θυμάρι(Coridothymuscapitatus), ρίγανη(Origanumsp), θρούμπι(Saturejathymbra), φασκόμηλο (Salviatriloba), αγιολεβάντα(Lavantulasp), ακονιζιά(Imulaviscoza), μυρτιά (Myrtuscomunis), ασφόδελος(Asphodelusaestivus), λυχνάρακι(Ballotaacetabulosa), ασπάλαθος(Calicotomevillosa), αστίβη(Poteriumspinosum), γούδουρας ή βαλσαμόχορτο(Hypericumempetrifolium), λαδανιά(Cistuscreticus), Fumanathymifolia(φουμάνα η θυμαρόφυλλη), αλογοθύμαρο ή συμυρνιά (Asthylishermannae), χινοπόδι (Genistaacanthoclada), Thymelaeargentea.
- Τύποι θάμνων: Γλάστρος, πικροδάφνη, κουμαριά, δενδρολίβανο, δενδρώδης μηδική, σχίνους.
- Εμφάνιση αγριελιάς ανάμεσα στα φρύγανα και στους θάμνους.

Αιγοπροβατοτροφία

Σήμερα 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 εκτροφή είναι κατά βάση εκτατική και ημισταβλισμένη. Η μισή σχεδόν έκταση της καλλιεργούμενης γης στην Κω είναι φυτά μεγάλης καλλιέργειας με βασικό στόχο την παραγωγή ζωοτροφών (βλέπε Παράρτημα III, συνημμένο 1). Μεγάλο ποσοστό εκτάσεων αροτραίων καλλιεργειών καταλαμβάνουν οι σανοδοτικές καλλιέργειες (κριθάρι, βρώμη, βίκος) οι οποίες ξεπερνούν τα 16.000 στρέμματα. Οι παραγωγές σανού ικανοποιούν ένα μέρος των απαιτήσεων της κτηνοτροφίας του νησιού σε ζωοτροφές, χωρίς να τις καλύπτουν πλήρως, ενώ πολλές από αυτές τις εκτάσεις καλλιεργούνται από κτηνοτρόφους στην προσπάθειά τους να μειώσουν το κόστος παραγωγής της κτηνοτροφικής τους εκμετάλλευσης.

Η διατροφή των ζώων στηρίζεται κυρίως στη βόσκηση βοσκοτόπων χαμηλής μάλλον βοσκοικανότητας, αλλά με ιδιαίτερα πλούσια χλωρίδα. Το νησί της Κω λόγω της γεωγραφικής του θέσης και των κλιματολογικών συνθηκών του παρουσιάζει σαφή διαχωρισμό της περιόδου των βροχοπτώσεων (Οκτώβριος έως Απρίλιο) και της περιόδου χωρίς βροχές (Μάιο έως Σεπτέμβριο).

Η χλωρίδα των βοσκοτόπων κατά την περίοδο Μάιο έως Σεπτέμβριο, αποξηραίνεται εντελώς. Έτσι την περίοδο αυτή (μειωμένη γαλακτοπαραγωγή), η διατροφή των ζώων βασίζεται στην αποξηραμένη αυτοφυή τοπική χλωρίδα των βοσκοτόπων και στον σανό δημητριακών ή ψυχανθών (βίκος, κριθάρι, βρώμη) που προέρχεται από χωράφια εντός της οριοθετημένης περιοχής. Όμως, επειδή η υπάρχουσα ζωοτροφή που παράγεται εντός της οριοθετημένης περιοχής δεν επαρκεί, η διατροφή των ζώων από το Μάιο έως τον Σεπτέμβριο συμπληρώνεται με χορήγηση

εξωγενώς παραγομένων ζωοτροφών από άλλες εκτός της οριοθετημένης ζώνης. Πρόκειται στην περίπτωση αυτή για 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 (*Salviatriloba*), ασπάλαθος (*Calicotomevillosa*), *Quercusmarcoleris* (βελανιδιά) κ.α.]. Κατά τη χειμερινή αυτή περίοδο χορηγούνται και αποξηραμένες ζωοτροφές εκτός της οριοθετημένης ζώνης, ώστε να καλυφθούν οι ανάγκες κατά τις ημέρες με ισχυρές βροχοπτώσεις, χιόνι και ψύχος.

✓ **Ανθρώπινοι παράγοντες:**

Η τεχνογνωσία και μακρόχρονη εμπειρία των τοπικών παραγωγών για την παραγωγή του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας», που έχει αποκτηθεί στο πέρασμα των ετών, συμπεριλαμβανομένης της παραδοσιακής παρασκευής της πόσιας (οινολάσπης) και της χρήσης του τυροβολιού κατά την στράγγιση του τυροπήγματος, οδηγώντας στη δημιουργία του μοναδικού αυτού τυριού.

Η τοπική γνώση και εμπειρογνωμοσύνη αναφέρεται σε άρθρο – αφιέρωμα της τοπικής εφημερίδας «*Το Βήμα της Κω*» που δημοσιεύθηκε στις 24-10-2015(βλέπε *Παράρτημα II, συνημμένο 8*): «*Επί Τουρκίας και Ιταλίας, αφού η Κως όπως γράψαμε είχε ανεπτυγμένη βουνίσια κτηνοτροφία, επειδή μετατοπίζοντο τα μαντριά στα βουνά, είχε και μεγάλη παραγωγή τυριών. Το τυροκομείο στις μάντρες το κάμανε οι πιστικούδενες. Τα σύνεργά τους ήτανε το καζάνι και μια ξεπεταριά και τα τυροβόλια.*

Ανέκαθεν, και μέχρι σήμερα, οι βουνίσιοι κτηνοτρόφοι της Κω τυροκομούσανε τριών λογιών τυριά - άσπρο τυρί, μυζήθρες και γαλομυζήθρες. Μαγιά οι κτηνοτρόφοι ποτέ δεν αγοράζανε, την κάνανε οι ίδιοι. Σφάζανε ένα μικρό κατσίκι βυζανιάρικο και ασαράντωτο. Το είχανε περιορισμένο μέχρι που να το σφάξουνε, να μη φάει χόρτα και γλύψει χώμα. Όταν κάποια στιγμή ήταν βυζασμένο και ξαναβυζασμένο, το σφάζανε και βγάζανε την κοιλιά του, όπως ήτανε γεμάτη γαλακτώματα, την αλατίζανε καλά και την εκρεμάζανε μερικές μέρες στο αγιάζι, και μετά τη βάζανε μέσα σε μια γυάλα. Οι πιστικοί αυτή τη μαγιά τη λέγανε πιτιά. Όπως ήταν αλατισμένη ξερνούσε μες στη γυάλα ποσίρι. Από κείνο το ποσίρι παίρνανε οι πιστικούδενες και πήζανε το τυρί. Έτσι γινότανε το τυροκομείο στις μάντρες. Κι ακόμα έχει πολλούς που τυροκομούν μ' αυτόν τον τρόπο. Πολλοί όμως αγοράζουν έτοιμη μαγιά του εμπορίου. Το γάλα οι πιστικούδενες το πήσανε άβραστο όπως ήτανε φρεσκοαρμεγμένο, ζεστό - ζεστό. Τα τυριά τα πήσανε μες στα τυροβόλια, που τα κάνανε οι ίδιοι οι πιστικοί με τα βούρλα. Τα τυροβόλια ήταν ένα ωραίο εργόχειρο που τα κάνανε οι πιστικοί στις ποσπερίδες. Τα τυριά τα βάζανε μες στην πόσσα (που ήτανε λάσπη του κρασιού και ήτανε κόκκινη). Οι μπακάληδες και οι αγάδες όσα τυριά μέναν απούλητα, τα βάζαν μες στα βαρέλια μες στην πόσσα και τα πουλούσαν το χειμώνα ή τα κάναν εξαγωγές».

Από το ανωτέρω δημοσίευμα γίνεται αντιληπτό ότι ο τρόπος παραγωγής του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» (άσπρο τυρί) που ακολουθείται μέχρι σήμερα από τους ντόπιους παραγωγούς στις μάντρες είναι ο παραδοσιακός τρόπος παραγωγής που ακολουθούσαν οι Κώοι βουνίσιοι κτηνοτρόφοι επί Τουρκικής και Ιταλικής κατοχής. Δηλαδή οι τεχνικές παραγωγής που εφαρμόζουν οι παραγωγοί στην Κω σήμερα στηρίζονται στην μακροχρόνια πείρα και παράδοση που μεταφέρθηκαν από γενιά σε γενιά.

(β)Λεπτομέρειες για τα ιδιότυπα χαρακτηριστικά του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου που μπορούν να αποδοθούνστη γεωγραφική καταγωγή

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) Την φήμη του. 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.

(γ) Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος

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.

Ο δεσμός μεταξύ της **ιδιαιτέρας ποιότητας του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας»** και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής τεκμηριώνεται βάσει των παρακάτω φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων που αναλύθηκαν εκτενώς στο κεφάλαιο (6)-(α):

➡ Τα **ιδιαιτέρα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του (κυρίως γεύση και άρωμα)** οφείλονται κυρίως στην ωρίμανση του τυριού σε οινολάσπη-πόσια που παράγεται με παραδοσιακό τρόπο από ντόπιους οινοποιούς με μακρόχρονη εμπειρία, διατηρηθείσα

από οικογένεια σε οικογένεια και από γενεά σε γενεά. Η καλής ποιότητας οινολάσπη 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, καθώς και στην αποκτηθείσα από γενεά σε γενεά εμπειρία των ντόπιων οينوποιών στην παρασκευή της οινολάσπης (πόσιας), η οποία συνέβαλλε στη δημιουργία τοπικής γνώσης και εμπειρογνωμοσύνης των παραγωγών στην Κω.

Επιπρόσθετα, η πλούσια χλωρίδα του νησιού, η οποία περιλαμβάνει σχεδόν 1.000 διαφορετικά είδη φυτών, η μεγάλη διάρκεια ηλιοφάνειας ετησίως, το μεσογειακό κλίμα του νησιού και η μορφολογία του εδάφους του νησιού, που αποτελείται από βουνά, λόφους και πεδιάδες, σε συνδυασμό με το γεγονός ότι η αιγοπροβατοτροφία στο νησί είναι εκτατική και ημισταβλισμένη, δηλαδή τα ζώα βόσκουν καθημερινά σε διάσπαρτους φυσικούς βοσκότοπους με πλούσια χλωρίδα, συμβάλλουν στην ιδιαίτερη ποιότητα του αιγοπρόβειου γάλακτος. Βασιζόμενοι δε σε έρευνες που έχουν γίνει σχετικά με την επίδραση της διατροφής των γαλακτοπαραγωγικών ζώων στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του παραγόμενου γάλακτος κ έχει αποδειχθεί ότι, η διατροφή επηρεάζει τα χαρακτηριστικά αυτά λόγω της μεταφοράς αρωματικών ουσιών που υπάρχουν στα φυτά από την τροφή των ζώων στο γάλα.

➡ Η **ιδιαιτέρη μορφή** του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας», («χτενισμένος», λεπτός κύλινδρος με έντονες εντυπωσιακές αυλακώσεις), οφείλεται αποκλειστικά στο τυροβόλι («καλαθάκι») που χρησιμοποιείται κατά την μερική στράγγιση του τυροπήγματος. Το «καλαθάκι» («βούρλο» όπως αποκαλείται στην τοπική διάλεκτο) παρασκευάζεται με παραδοσιακό τρόπο, που έχει περάσει από γενιά σε γενιά, από τους ντόπιους χρησιμοποιώντας ψιλό καλάμι από την Κω. Οι σύγχρονες απαιτήσεις της νομοθεσίας τροφίμων για ασφαλή τυριά έχει οδηγήσει τους τυροκόμους να χρησιμοποιούν 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». Το κοκκινωπό χρώμα του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» εξωτερικά οφείλεται στην ωρίμανσή του μέσα σε οινολάσπη-πόσια. Αξίζει να αναφερθεί ότι σε τοπικές γιορτές παραδοσιακών προϊόντων που λαμβάνουν χώρα στο νησί της Κω γίνεται επίδειξη από ηλικιωμένους σχετικά με τον τρόπο πλεξίματος του «βούρλου».

Ο δεσμός μεταξύ της **φήμης του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας»** και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής τεκμηριώνεται παρακάτω:

➡ Η μεγάλη φήμη που έχει αποκτήσει το τυρί «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» στην τοπική κοινωνία του νησιού της Κω αλλά και στην υπόλοιπη Ελλάδα λόγω των ιδιότυπων χαρακτηριστικών του 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 (βλέπε σχετικά με αποδεικτικά έγγραφα τεκμηρίωσης της φήμης του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» το Παράρτημα II, συνημμένα 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 & 16).

Ειδικότερα:

- Αναφορά στην εφημερίδα Το Βήμα της Κω «Τότε που η Κως έκανε εξαγωγή τυριών», ημερομηνία δημοσίευσης 27-09-2013 σχετικά με εξαγωγές κρασοτυριού από την Κω επί Τουρκικής και Ιταλικής κατοχής μέχρι το 1960.
- 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 κώτικοκρασοτύρι, σύγχρονη έκδοση του αρχαίου τυριού της πόσιας.
- Αναφορά στην ιστοσελίδα www.olivemagazine.gr σχετικά με την 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.
- Αφιέρωμα στην ιστοσελίδα γνωστής Ελληνίδας γευσισγνώστριας (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 Αθηνόραμα-unami σχετικά με το κρασοτύρι 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 πόσιας.
- Αφιέρωμα εκπομπής του καναλιού ΣΚΑΙ στις 15-10-2015 σχετικά με το κατεξοχήν παραδοσιακό προϊόν της Κω, το κρασοτύρι.
- Στο βιβλίο «Τυροκομία» του καθηγητή Γαλακτοκομίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών Εμμανουήλ Ανυφαντάκη, που δημοσιεύτηκε το 2004, αναφέρεται ότι «το κρασοτύρι γνωστό και ως τυρί της Πόσιας παράγεται στην Κω και εμβαπτίζεται σε οινολάσπη ή σε κρασί» (βλέπε Παράρτημα II, συνημμένο 2).

Επιπρόσθετα, η φήμη του προκύπτει και από ότι 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. Κατά την πρόσφατη δε περίοδο η ονομασία του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» χρησιμοποιείται ανελλιπώς από τις τυροκομικές επιχειρήσεις του νησιού και τους ντόπιους κτηνοτρόφους.

Με βάση ιστορικές αναφορές η παραγωγή του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» ήταν γνωστή τουλάχιστον από τον 18^ο αιώνα στην Κω. Στην περιοδική έκδοση «ΤΑ ΚΩΑΚΑ. Περιοδική έκδοση ιστορικής – αρχαιολογικής – λαογραφικής θεματολογίας της νήσου Κω. Τόμος Η΄», Εκδόσεις Πνευματικός Όμιλος Κώων «Ο ΦΙΛΗΤΑΣ», Κως 2003, (βλέπε Παράρτημα ΙΙ, συνημμένο 19), αναφέρεται σχετικά ότι: «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 ν’ απολαμβάνουν τη μοναδική γεύση ενός καταπληκτικού κρασοτυριού, του λεγόμενου « τυριού της πόσιας». Η Κως φημιζόταν για τις εκλεκτές ποικιλίες των κρασιών εδώ και 2.000 χρόνια, ενώ αναφορές γίνονται και από τον Ιπποκράτη, καθώς και σε έγγραφο του 1449 του Μεγάλου Μαγίστρου, από το οποίο προκύπτει ότι οι Κώοι εξήγαγαν κρασιά στην Αλικαρνασσό κατά την περίοδο των Ιωαννιτών Ιπποτών. Ο «τεθαλαττωμένος οίνος» ή «οίνος επί θαλάσση» που παραγόταν στην Κω, δηλαδή το ανοιχτόχρωμο, ξανθό κρασί, το αναμειγμένο με θαλασσινό νερό φημιζόταν εδώ και πάνω από 600 χρόνια. Αυτό ήταν πολύ γλυκό στη γεύση εξαιτίας της ατελής του ζύμωσης, που καθιστούσε τη διατήρησή του αδύνατη. Για να μην ξινίσει, λοιπόν, το ανακάτευαν με μικρή ποσότητα θαλασσινού νερού, χαρίζοντάς του έτσι τη γεύση του παλιού κρασιού.

Συνεπώς, η φήμη του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» 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 «πόσα» (οινολάσπη) μέσα στην οποία «εμβαπτίζονται» και ωριμάζουν τα παραγόμενα λευκά τυριά από αιγοπρόβειο γάλα. Μάλιστα το όνομα της πόσιας, δηλαδή της οινολάσσης 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 «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας».

Το τυρί αποτέλεσε επί Τουρκικής και Ιταλικής κατοχής, ήδη από τα τέλη του 19ου αιώνα, αλλά και μετέπειτα μέχρι το 1960, την βασική κοινωνική και οικονομική δραστηριότητα των βουνίσσιων κτηνοτρόφων της Κω (βλέπε Παράρτημα II, συνημμένα 1, 6 & 8). Οι βουνίσσιοι κτηνοτρόφοι της Κω συνήθιζαν να το παράγουν στα μαντριά προκειμένου να το πουλήσουν στην τοπική αγορά ή στο εξωτερικό και με τον τρόπο αυτό να μπορέσουν να θρέψουν τις οικογένειές τους. Συνήθιζαν μάλιστα να ανταλλάσσουν τα τυριά τους με σιτάρι που παίρνανε από τους γεωργούς. Μάλιστα επί Τουρκικής κατοχής γινόντουσαν πολλές εξαγωγές τυριών, επί Ιταλικής κατοχής λιγότερες (1912-1948), ενώ επί Ελλάδας γινόντουσαν εξαγωγές μέχρι το 1960 (βλέπε Παράρτημα II, συνημμένο 8). Αναφορές σε εξαγωγές τυριών που γινόντουσαν από την Ρόδο και Κω συναντάμε και στην Ιταλική εγκυκλοπαίδεια του 1932 σχετικά με τα Ιταλικά νησιά του Αιγαίου (βλέπε Παράρτημα II, συνημμένο 5). Το «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» αποτέλεσε βασικό συστατικό της διατροφής των ντόπιων κατοίκων από τον προηγούμενο αιώνα. Οι ντόπιοι σήμερα τρίβουν το τυρί επάνω σε στραπατσάδα με αυγά, ντομάτα και κρεμμύδια ή το τρώνε ως επιτραπέζιο σε συνδυασμό με καρπούζι ή ντομάτα (βλέπε Παράρτημα II, συνημμένο 12).

Η κτηνοτροφία υπήρξε ένας κλάδος με μεγάλη παράδοση και ιδιαίτερη σημασία για την οικονομία του νησιού. Η Κως διέθετε και διαθέτει μεγάλο αριθμό ζωικού κεφαλαίου, ήπιο κλίμα και σημαντικές υποδομές που ευνοούν την ανάπτυξη του κλάδου. Η αιγοπροβατοτροφία αποτελούσε κλάδο με οικονομικό ενδιαφέρον από πολύ παλιά και μάλιστα κατά το έτος 1941 η Κως διέθετε 25.725 αιγοπρόβατα και παρήγαγε 35.800 κιλά τυρί σε σύνολο παραγωγής 126.100 κιλά για όλη την Δωδεκάνησον (βλέπε Παράρτημα II, συνημμένα 3, 4 & 7). Η ιστορία κατέγραψε την Κω σαν ένα εύφορο νησί που οι κάτοικοί του ασχολούνταν κατά βάση με την γεωργία και την κτηνοτροφία και παρήγαγαν πλήθος προϊόντων πολλά από τα οποία εξάγονταν. Η

πραγματικότητα αυτή έχει χαρακτηριστικά αποδοθεί από την αρχαία ρήση: «*Ους η Κως έθρεψε ουδ' Αίγυπτος δύναται θρέψαι*» (Ηρόδοτος, ο Αλικαρναυσεύς) – (βλέπε Παράρτημα III, συνημμένο 1).

Όπως αναφέρει ένας τυροκόμος δεύτερης γενιάς στο νησί της Κω και ιδιοκτήτης του ομώνυμου τυροκομείου, μία από τις πιο αυθεντικές γεύσεις που μέχρι πριν λίγα χρόνια την γνώριζαν μόνο οι κάτοικοι της Κω είναι το τυρί «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» ή αλλιώς το «διαμάντι της Κω». Πρόκειται για ένα σπάνιο ελληνικό τυρί, το οποίο όμως έχει μακρά και ιδιαίτερη ιστορία. Το τυρί διατηρούνταν μέχρι το 500 π.χ. σε λάδι. Την περίοδο εκείνη όμως υπήρξε πρόβλημα με την παραγωγή του λαδιού στο νησί και παράλληλα μεγάλη αύξηση στην παραγωγή του κρασιού. Το αποτέλεσμα ήταν οι κάτοικοι του νησιού να προχωρήσουν στην ωρίμανση του τυριού μέσα σε κρασί. Το πείραμα όχι μόνο πέτυχε αλλά αποτέλεσε και επιτυχία, καθώς βελτιώθηκαν τα χαρακτηριστικά του τυριού σε γεύση και ποιότητα. Έτσι οι κάτοικοι συνέχισαν να παρασκευάζουν το τυρί με την συγκεκριμένη συνταγή, η οποία έχει επικρατήσει ως τις μέρες μας.

Ο ιστορικός δεσμός αποδεικνύεται και από τις αναφορές στο βιβλίο «*History of the island of Kos*», Vasilis Hatzivasileiou, Second Printing, Kos 2015 (βλέπε Παράρτημα II, συνημμένο 17), από τις οποίες προκύπτει ότι η κτηνοτροφία (κυρίως ποιμενική) ήταν αναπτυγμένη στην Κω από το 1922 (και μάλιστα αναφέρεται ότι έχει αρχαία παράδοση με παραπομπές στον Θεόκριτο) και ότι οι κτηνοτρόφοι καλούνταν πιστικοί και ήταν αρχηγοί της μάντρας, ενώ τα μόνα ζώα στο νησί ήταν τα αιγοπρόβατα. Αναφέρεται δε, ότι τα πρώτα 9 χρόνια μετά τον πόλεμο του 1945 η κτηνοτροφία αναπτύχθηκε ραγδαία, το ζωικό κεφάλαιο αριθμούσε 29.000 αιγοπρόβατα και η παραγωγή τυριών έφθανε τους 70 τόνους.

Επίσης, στο βιβλίο «*Η Κως της εργασίας. Επαγγέλματα. Βιομηχανία. Παραγωγή.*», Κωνσταντίνος Κογιόπουλος, Κως 2010 (βλέπε Παράρτημα II, συνημμένο 18) αναφέρονται μεταξύ άλλων, ότι το 1947 δραστηριοποιούνταν στην Κω 316

κτηνοτρόφοι και 1 τυροκόμος, ότι η κύρια απασχόληση των κατοίκων το 1953 ήταν η γεωργία και η κτηνοτροφία, ότι αρκετά από τα προϊόντα του νησιού εξάγονταν, ότι το 1912 που κατέλαβαν οι Ιταλοί το νησί το ζωικό κεφάλαιο ανερχόταν στα 19.500 αιγοπρόβατα, το 1922 στα 23.018 αιγοπρόβατα, και το 1954-1955 στα 32.835 αιγοπρόβατα, ότι είχε το 1962 μαζί με την Ρόδο την μεγαλύτερη γεωργική παραγωγή στα Δωδεκάνησα, ενώ σώζονται φωτογραφίες ενός βοσκού του χωριού Πύλι (Κως) και μίας παραδοσιακής μάντρας. Αναφορές γίνονται και στα τυροκομεία που λειτούργησαν στο νησί. Ειδικότερα, η πρώτη βιοτεχνία λειτούργησε το 1952 με την στήριξη της ΑΤΕ (το τυροκομείο του Τσοπαμπάση στο Κακό Πρινάρι) τότε που η Κως έκανε εξαγωγή τυροκομικών, η οποία απορροφούσε αιγοπρόβειο γάλα μόνο. Τυροκομείο είχε ανοίξει από το 1920 στην Αντιμάχεια ο Σωκράτης Βασιλειάδης, το οποίο μετέφερε το 1953 στην πόλη της Κω και μετονομάστηκε το 1967 σε βιομηχανία γάλακτος ΒΙΟ.ΓΑΛ., η οποία εν συνεχεία με την κατασκευή ενός νέου εργοστασίου το 1985 πήρε την σημερινή της ονομασία ΝΕΟΓΑΛ ιδιοκτησίας της οικογένειας Βασιλειάδη. Εργοστάσιο παστερίωσης γάλακτος λειτούργησε από το 1972 στην Κω με την ονομασία ΕΛ.ΒΙ.ΓΑΛ. Οι ποσότητες παραγωγής γίδινου και πρόβειου γάλακτος το 1972 έφθανε τους 330 τόνους και 500 τόνους αντίστοιχα, γεγονός που καταδεικνύει την ισχυρή κτηνοτροφία που είχε το νησί και την μεγάλη δυναμικότητα παραγωγής τυριών μέρος των οποίων γινόντουσαν εξαγωγές.

7) Όνομα και διεύθυνση των αρχών ή φορέων που ελέγχουν τη συμμόρφωση προς τις διατάξεις των προδιαγραφών, καθώς και τα συγκεκριμένα καθήκοντά τους

Αρμόδιες αρχές για τον έλεγχο της συμμόρφωσης του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» προς τις απαιτήσεις των προδιαγραφών είναι:

(1) Η Γενική Διεύθυνση Διασφάλισης Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων του Ν.Π.Ι.Δ. «ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ» (διεύθυνση: Κουρτίδου 56-58 & Νιρβάνα, 11145 Αθήνα, Τηλ.: 210-8392000).

(2) Η Γενική Διεύθυνση Περιφερειακής Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου (Διεύθυνση: Γ. Μαύρου 2, Περιοχή Ζέφυρος, Ρόδος, Τηλ.:22413-64912 & 22413- 64876).

(3) Το Τμήμα Αγροτικής Οικονομίας ΠΕ Κω – Τμήμα Κτηνιατρικής ΠΕ Κω (Διεύθυνση:, Κως, Τηλ.: 22420-57946&22420-57944).

8) Ειδικοί κανόνες επισήμανσης σχετικά με το συγκεκριμένο γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο

Εφαρμόζεται η ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

9) Απαιτήσεις που προβλέπονται από κοινοτικές ή εθνικές διατάξεις.

Ισχύουν οι προβλεπόμενες από την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία διατάξεις σχετικά με το προϊόν.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Φωτογραφίες

1. Φωτογραφίες χαρτών της περιοχής
2. Φωτογραφίες της παραγωγικής διαδικασίας του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας»
3. Φωτογραφίες του τελικού προϊόντος χύμα και συσκευασμένου

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

Αποδεικτικά έγγραφα τεκμηρίωσης του δεσμού του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας» με την οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη

1. Βιβλίο του καθηγητή γαλακτοκομίας Γ.Π.Α. Εμμανουήλ Ανυφαντάκη
«Ελληνικά Τυριά», 1998
2. Βιβλίο του καθηγητή γαλακτοκομίας Γ.Π.Α. Εμμανουήλ Ανυφαντάκη
«Τυροκομία Β' έκδοση»
3. Αποτελέσματα Γεωργικής Απογραφής της Ελλάδος έτους 1950
4. *«Τετράτομος μελέτη του Υπουργείου Ανοικοδομήσεως και συνεργατών του για την Δωδεκάνησον», Αθήνα 1947*
5. «EGEO, Isoleitaliane dell,EnciclopediaItaliana (1932)»)

6. Γεωργικόν&ΔασικόνΔελτίον του Υπουργείου Εθνικής Οικονομίας
υπό του ειδικού γαλακτοκόμου Νικολάου Ζυγούρη «Οι Ελληνικοί
Τύροι», 1914
7. «Γεωργική Στατιστική της Ελλάδος έτους 1962»
8. Το Βήμα της Κω «Τότε που η Κως έκανε εξαγωγή τυριών», 27-09-
2013
9. 12 νοστιμιές Made in Greece ειδικά για τις γιορτές
- 10.Γαστρονόμος «Κυκλαδίτικα βολάκια, κρασοτύρι από την Κω»
- 11.AegeanNews «*Το καλάθι του Νοτίου Αιγαίου παρουσιάστηκε
σήμερα στο Περιφερειακό στη Ρόδο*»
- 12.Μυρσίνη Cooking «Κρασότυρο ένα μεθυσμένο τυρί»
- 13.Ηλίας Μαμαλάκης «*Η ιστορία του τυριού, Δωδεκάνησα*»
- 14.Umami.gr «Κρασοτύρι από την Κω»
- 15.Παραδοσιακές συνταγές με κρασοτύρι

16.ΣΚΑΙ βίντεο παρασκευής κρασοτύρι Κω

17.*History of the island of Kos, Vasilis Hatzivasileiou, Second Printing, Kos 2015*

18.*Η Κως της εργασίας. Επαγγέλματα. Βιομηχανία. Παραγωγή.*
Κωνσταντίνος Κογιόπουλος, Κως 2010.

19.*ΤΑ ΚΩΑΚΑ. Περιοδική έκδοση ιστορικής – αρχαιολογικής –
λαογραφικής θεματολογίας της νήσου Κω. Τόμος Η΄. Εκδόσεις
Πνευματικός Όμιλος Κώων «Ο ΦΙΛΗΤΑΣ», Κως 2003.*

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

Στατιστικά στοιχεία σχετικά με την αιγοπροβατοτροφία και την τυροκομία στο νησί της Κω- Τιμολόγια Πώλησης του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας»

1. Επιχειρησιακό Σχέδιο Αγροτικής Ανάπτυξης 2014 – 2020 Κως,
Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου, Γενική Διεύθυνση Περιφερειακής
Αγροτικής Οικονομίας Και Κτηνιατρικής
2. Στοιχεία Παραγωγής Αγροτικών Προϊόντων Της Περιφέρειας Νοτίου
Αιγαίου, Δεκέμβριος 2011
3. Στατιστικά στοιχεία παραγωγής του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί
της Πόσιας» από το τυροκομείο Γιάννου στην Κω
4. Τιμολόγια πώλησης του τυριού «Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της
Πόσιας» από το τυροκομείο Γιάννου

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

Χημικές & Μικροβιολογικές Αναλύσεις του τυριού

«Κρασοτύρι Κω» / «Τυρί της Πόσιας»