

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2019/C 283/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ΚΡΑΣΟΤΥΡΙ ΚΩ” (KRASOTIRI KO)/„ΤΥΡΙ ΤΗΣ ΠΟΪΣΙΑΣ” (TIRI TIS POSSIAS)

Nr UE: PGI-GR-02387 – 10.1.2018

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Κρασοτύρι Κω” (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόισιας” (Tiri tis Possias)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Grecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Κρασοτύρι Κω” (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόισιας” (Tiri tis Possias) to ser miękki wytwarzany ze skrzepu wyprodukowanego z pasteryzowanego lub surowego mleka koziego lub owczego bądź z mieszanki mleka koziego i owczego po dodaniu podpuszczki. Przez co najmniej jeden dzień dojrzewa w solance, a następnie przez co najmniej jeden miesiąc w drożdżowym osadzie winiarskim znanym jako „possia”. „Possia” to gęsta, aromatyczna mieszanka osadu z gotowanego wina czerwonego.

Właściwości fizyczne

Barwa: wewnątrz sera całkowicie białe. Z zewnątrz ser nabiera czerwonego odcienia od koloru drożdżowego osadu winiarskiego. Intensywność barwy zależy od koloru drożdżowego osadu winiarskiego oraz od czasu zanurzenia sera w tym osadzie podczas dojrzewania.

Kształt: „prążkowany”, długi, asymetryczny cylinder z wyraźnymi wgłębieniami pochodzącymi od „tyrovoli”, czyli formy do sera, wykorzystywanej do odsączania skrzepu.

Konsystencja: ser miękki

Właściwości chemiczne

Minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie: 43 % (m/m)

Maksymalna zawartość wody: 56 %

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Właściwości organoleptyczne

Wyraźny aromat wina i delikatnie kwaskowaty smak

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowce

Mleko przeznaczone do wyrobu „Κραστόρι Κω” (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας” (Tiri tis Possias) to pasteryzowane lub surowe mleko kozie lub owcze bądź mieszanka mleka koziego i owczego wyprodukowanego na wyznaczonym obszarze. Mleko nie może być zagęszczone ani nie może zawierać któregośkolwiek z następujących składników: mleko w proszku, mleko zagęszczone, sole kazeinowe, barwniki, konserwanty lub inne dodatki. Nie może też zawierać antybiotyków, pestycydów ani innych szkodliwych substancji.

Mleko owcze lub kozie stosowane do wyrobu „Κραστόρι Κω” (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας” (Tiri tis Possias) musi pochodzić wyłącznie od ras owiec i kóz, których chów prowadzony jest tradycyjnie na wyspie Kos i które są przystosowane do warunków panujących na tej wyspie. Wynika to z faktu, że produkowane na wyspie mleko ma szczególnie cechy dzięki charakterystycznemu mikroklimatowi wyspy oraz występującej na naturalnych pastwiskach bogatej roślinności, która stanowi część codziennej diety zwierząt.

Drożdżowy osad winiarski („possia”) wykorzystywany w procesie dojrzewania sera musi pochodzić wyłącznie z dopuszczonych odmian winorośli uprawianych na wyznaczonym obszarze geograficznym. Winorośle te muszą być hodowane przez lokalnych producentów winogron stosujących tradycyjne metody przekazywane z pokolenia na pokolenie. Osad „possia” stosowany do produkcji powinien charakteryzować się dobrą jakością i bogactwem aromatów. Można stosować go w postaci podstawowej lub po rozcieńczeniu winem.

Podpuszczka stosowana w procesie produkcji to podpuszczka zwierzęca wytwarzana tradycyjnie albo komercyjnie.

Pasza

Dieta zwierząt opiera się głównie na codziennym wypasie na dzikich pastwiskach, na których występuje szczególnie bogata roślinność. W okresie od maja do września roślinność na pastwiskach całkowicie usycha. Dlatego też w tym okresie ograniczonej produkcji mleka dieta zwierząt opiera się częściowo na suszonych trawach łąkowych i roślinach z lokalnych pastwisk oraz na zielonce ze zbóż lub roślin strączkowych (wyka, jęczmień, owies). Rośliny te rosną na polach w obrębie wyznaczonego obszaru. Uzupełnia je pasza produkowana zewnątrz, taka jak ziarna kukurydzy oraz pasza objętościowa. W październiku i listopadzie, okresie karmienia nowo narodzonych zwierząt, używa się liści oliwek wraz z suszem paszowym, na przykład sianem lub kukurydzą, ponieważ naturalna roślinność nie jest zbyt bujna, a zwierzęta mają zwiększone potrzeby żywieniowe. W okresie w przybliżeniu od grudnia do kwietnia obserwuje się zwiększenie produkcji mleka – po odsadzeniu nowo narodzonych zwierząt. Następnie zwierzęta pasą się dzikimi lokalnymi roślinami, które są bujniejsze ze względu na zimowe i wiosenne deszcze. Roślinność ta obejmuje między innymi: wrzos (*Erica manipuliflora*), szałwię (*Salvia triloba*), *Calicotome villosa* oraz żołądzie z dębów tabor (*Quercus macrolepis*). W okresie zimowym zwierzętom zadaje się również susz paszowy. Produkuje się go poza wyznaczonym obszarem.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Surowce wykorzystywane do wyrobu „Κραστόρι Κω” (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας” (Tiri tis Possias), tj. mleko owcze i kozie oraz drożdżowy osad winiarski, inaczej „possia”, produkuje się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Wynika to z powodów wyjaśnionych w pkt 3.3. Przetwarzanie i produkcja również muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym: z mleka owczego i koziego wytwarza się ser, który następnie – poprzez poddanie dojrzewaniu w wyprodukowanym lokalnie drożdżowym osadzie winiarskim („possia”) – przetwarza się na „Κραστόρι Κω” (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας” (Tiri tis Possias).

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Pakowanie „Κραστόρι Κω” (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας” (Tiri tis Possias) musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Ma to na celu zapobieżenie pogorszeniu się jakości produktu. Pakowanie musi odbywać się na tym obszarze, ponieważ Kos jest wyspą, a produkt jest delikatny. Ser musi zostać zapakowany natychmiast, aby w pełni zachował właściwości uzyskane dzięki drożdżowemu osadowi winiarskiemu. Transport niezapakowanego produktu zagraża jego jakości.

Należy zauważyć, że kupujący mogą nabyć ser „Κραστόρι Κω” (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας” (Tiri tis Possias) oznaczony indywidualną etykietą producenta na wyznaczonym obszarze geograficznym, a następnie przepakować go lub pokroić poza tym obszarem, o ile zapewniona jest jego identyfikowalność.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

4. Związek określenie obszaru geograficznego

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje całą wyspę Kos. Pod względem administracyjnym wyspa Kos należy do jednostki regionalnej Kos w regionie Wyspy Egejskie Południowe.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między „Κρασοτύρι Κο” (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας” (Tiri tis Possias) a środowiskiem geograficznym wyspy Kos znajduje odzwierciedlenie w szczególnych cechach tego sera, a także w jego renomie.

Na Kos panuje klimat śródziemnomorski, charakteryzujący się głównie ciepłymi, suchymi latami oraz łagodnymi, mokrymi zimami. Cała wyspa charakteryzuje się złożonym krajobrazem z wyodrębnionymi obszarami gór, wzgórz i równin. Istotną rolę odgrywa topografia, ponieważ w górach występują stosunkowo wysokie opady deszczu. Mają one wpływ na hydrologię oraz środowisko położonych niżej obszarów wyspy charakteryzujących się występowaniem licznych źródeł i równin.

Chów owiec i kóz na wyspie Kos ma w dalszym ciągu charakter wędrowny, co oznacza, że w ciągu dnia zwierzęta pasą się na dzikich pastwiskach i jedynie na noc zamyka się je w prowizorycznych zagrodach. Dieta zwierząt opiera się głównie na wypasie na pastwiskach o niskiej wydajności, lecz szczególnie bogatej roślinności.

Flora wyspy obejmuje około 1 000 różnych gatunków roślin. Według bazy danych CORINE 2000 na obszarze tym występują rozproszone naturalne pastwiska, w tym dwa zasługujące na szczególną uwagę. Jedno z nich – położone na wschodzie wyspy – obejmuje powierzchnię 1 119 ha. Drugie leży między miejscowościami Pyli, Andimachia oraz Kardamena i ma powierzchnię około 400 ha.

Gatunki roślin występujących na obszarach trawiastych obejmują w szczególności: wrzos, tymian, oregano, cząber, szaflwię, dziką lawendę francuską, oman lepki, mirt, złotogłów, *Ballota acetabulosa*, *Calicotome villosa*, krwiściąg ciernisty, dziurawiec zwyczajny, posłonek rozesłany, *Fumana thymifolia*, *Anthyllis hermanniae*, *Genista acanthoclada*, urzet barwierski, oleander, chruścinę jagodną, rozmaryn, *Medicago arborea*, pistację i dziką oliwkę.

Umiejętności oraz wieloletnie doświadczenie lokalnych producentów w zakresie wyrobu „Κρασοτύρι Κο” (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας” (Tiri tis Possias), które zdobywano latami i które przekazywane jest z pokolenia na pokolenie, obejmujące przygotowywanie drożdżowego osadu winiarskiego („possia”) oraz wykorzystywanie form do sera („tyrovoli”) w celu odsączania skrzepu, również przyczyniły się do powstania tego wyjątkowego, cieszącego się powszechną renomą sera.

Szczególne właściwości „Κρασοτύρι Κο” (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας” (Tiri tis Possias) obejmują:

- jego organoleptyczne cechy charakterystyczne (wyróżniony aromat wina i delikatnie kwaskowaty smak);
- jego charakterystyczny kształt i charakterystyczną barwę („prążkowany”, długi, asymetryczny cylinder z wyraźnymi wgnieceniami, całkowicie biały w środku i o czerwonawym odcieniu z zewnątrz);
- „Κρασοτύρι Κο” (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας” (Tiri tis Possias) cieszy się ugruntowaną renomą wśród społeczności lokalnej na wyspie Kos oraz w pozostałej części Grecji z uwagi na swoje szczególne właściwości. Dowodzą tego liczne wzmianki na stronach internetowych zawierających tradycyjne przepisy i prezentacje znanych szefów kuchni, jak również w artykułach w lokalnych gazetach.

Proces produkcji jest wyjątkowy głównie dlatego, że ser dojrzewa w produkowanym lokalnie drożdżowym osadzie winiarskim („possia”), który produkują lokalni producenci winogron wykorzystujący tradycyjne, stosowane od wieków metody.

To właśnie dojrzewanie sera „Κρασοτύρι Κο” (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας” (Tiri tis Possias) w drożdżowym osadzie winiarskim nadaje mu większość szczególnych organoleptycznych cech charakterystycznych, a zwłaszcza jego delikatnie kwaskowaty smak oraz wyraźny aromat wina. Dobra jakość wykorzystywanego osadu wynika z tradycji produkcji win gatunkowych na wyspie. O wysokiej jakości różnych rodzajów win z Kos świadczy fakt ich objęcia chronionymi oznaczeniami geograficznymi.

Mleko stosowane w procesie produkcji zawdzięcza swoją jakość szczególnemu charakterowi klimatu śródziemnomorskiego wyspy, jak również bogatej roślinności występującej na rozproszonych dzikich pastwiskach, na których pasą się rasy owiec i kóz, których chów prowadzony jest tradycyjnie na Kos i które od ponad wieku przystosowane są do warunków panujących na wyspie. Wykazano, że sposób żywienia zwierząt mlecznych ma wpływ na organoleptyczne cechy charakterystyczne produkowanego przez nie mleka. Wiąże się to z faktem, że substancje aromatyczne zawarte w spożywanych przez nie roślinach przenikają do mleka.

Ser „Κρασοτύρι Κο” (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας” (Tiri tis Possias) zawdzięcza w pełni swój charakterystyczny kształt (długi, asymetryczny cylinder z „prążkowaną” powierzchnią i wyraźnymi wgnieceniami) formie „tyrovoli” wykorzystywanej do częściowego odsączania skrzepu. „Tyrovoli” to tradycyjny kosz wyplatany z wysokich trzciny występujących na Kos. Istnieje też możliwość wykorzystywania form z tworzywa sztucznego przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w kształcie rury, z dziurami do odsączania skrzepu. Dzięki nim powstają specjalne wgniecenia, które nadają „Κρασοτύρι Κο” (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας” (Tiri tis Possias) jego charakterystyczną formę.

Czerwonawy kolor, jaki posiada zewnętrzna strona sera „Κρασοτύρι Κω” (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας” (Tiri tis Possias), pochodzi od drożdżowego osadu winiarskiego („possia”), w którym ser ten dojrzewa.

O renomie oraz tradycyjnym charakterze „Κρασοτύρι Κω” (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας” (Tiri tis Possias) świadczy istotna rola, jaką ser ten odgrywa od dawna w życiu mieszkańców wyspy Kos oraz ich dzieci, jak również szczególnie proces produkcji, w ramach którego lokalną wiedzę i lokalne umiejętności przekazuje się z pokolenia na pokolenie.

Renoma sera „Κρασοτύρι Κω” (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας” (Tiri tis Possias) jest nieodłącznie związana z renomą win produkowanych na wyspie Kos, których osad wykorzystywano – i wykorzystuje się po dziś dzień – do produkcji słynnego osadu „possia”, w którym zanurza się i poddaje dojrzewaniu biały ser z mleka kóz lub owiec. Co więcej, słowo „possia” oznaczające drożdżowy osad winiarski, w którym dojrzewa ser, stanowi część nazwy „Κρασοτύρι Κω” (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας” (Tiri tis Possias) [ser dojrzewający w winie z Kos/ser dojrzewający w drożdżowym osadzie winiarskim]. To właśnie dojrzewanie w osadzie wzmacnia cechy jakości sera.

„Κρασοτύρι Κω” (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας” (Tiri tis Possias) cieszy się ugruntowaną renomą wśród społeczności lokalnej na wyspie Kos oraz w pozostałej części Grecji z uwagi na swoje szczególne właściwości. Dowodzą tego liczne wzmianki na stronach internetowych poświęconych greckiej kuchni i tradycyjnym przepisom, uznanie, jakim ser ten cieszy się wśród znanych szefów kuchni, jak również poświęcone mu artykuły w lokalnych gazetach. W ostatnich latach pakowany ser „Κρασοτύρι Κω” (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας” (Tiri tis Possias) sprzedaje się w dużych sieciach supermarketów w Grecji, a jego sprzedaż szybko rośnie. Hotele na wyspie umieszczają go w menu „greckiego śniadania” oraz w koszach produktów z regionu Wyspy Egejskie Południowe, zawierających głównie produkty objęte ChNP. Świadczy to o renomie, jaką ser ten cieszy się na greckim rynku.

Renomę produktu oraz jego bliskie powiązanie z wyspą Kos potwierdzają również następujące źródła:

„Gdy wyspa Kos eksportowała ser”, artykuł opublikowany w gazecie *To Vima tis Ko* w dniu 27 września 2013 r. dotyczący wywozu sera Krasotiri z Kos podczas tureckiej i włoskiej okupacji oraz do 1960 r.

„Pod okupacją turecką i włoską – ze względu na to, że chów zwierząt prowadzono głównie w górach, ponieważ przeniesiono tam zagrody dla zwierząt – produkowano również znaczne ilości sera. Część tego sera eksportowano. Wyspa Kos nigdy nie importowała zagranicznego sera... Sery zanurzano w »possa« (drożdżowy osad winiarski o czerwonym kolorze)... moczyliśmy sery w »possa«, dzięki czemu ser uzyskiwał czerwoną barwę... Sprzedawcy i osmańscy urzędnicy wkładali niesprzedany ser do beczek z »possa« i sprzedawali go zimą lub eksportowali. Pod okupacją turecką eksportowano znaczne ilości sera”.

Fragment ten pokazuje, że renoma, jaką zdobył ser, wynikała ze szczególnej metody produkcji polegającej na dojrzewaniu w drożdżowym osadzie winiarskim. Tę tradycyjną praktykę stosuje się do dzisiaj i jest ona wyrazem wielowiekowej tradycji.

Wzmianka w czasopiśmie *Ta Koaka* (czasopismo o historii, archeologii i folklorze wyspy Kos), tom 7, wydawanym przez Stowarzyszenie imienia Filetas z Kos, 2003 r.:

„Wielu zagranicznych podróżnych, którzy podróżowali po Kos w wiekach XVIII i XIX, wspominało o licznych winnicach na wyspie oraz o znakomitym winie, z którego pochodził osad wykorzystywany do produkcji słynnego osadu »possa«. Być może słowo »possa« pochodzi od łacińskiego »possum« oznaczającego »mogę« lub »jest możliwe«. Pasterze z wyspy moczyli różne sery w drożdżowym osadzie winiarskim. Służyło to nie tylko ich zakonserwowaniu, ale również nadaniu im wyjątkowego smaku znakomitego »tiri tis possas“.

W książce zatytułowanej „Serowarstwo” (2004 r.) wykładowca specjalizujący się w dziedzinie chowu bydła mlecznego, G.P.A. Anifadaki, wspomina, że Krasotiri, znany również jako ser dojrzewający w drożdżowym osadzie winiarskim, produkowany na wyspie Kos, zanurza się w drożdżowym osadzie winiarskim.

Wzmianka na stronie internetowej www.gastronomos.gr dotycząca Krasotiri z Kos, współczesnej wersji dawnego sera dojrzewającego w drożdżowym osadzie winiarskim.

Wzmianka na stronie internetowej www.olivemagazine.gr dotycząca rzadkiego smaku sera Krasotiri pochodzącego z Kos.

Wzmianka na stronie internetowej www.aegeanews.gr dotycząca kosza produktów z regionu Wyspy Egejskie Południowe na lata 2014–2020, który zawiera Krasotiri Ko.

Artykuł zamieszczony na stronie internetowej znanego konesera greckiej kuchni (mirsinicooking) na temat szczególnych organoleptycznych cech charakterystycznych Krasotiri.

Artykuł zamieszczony na stronie internetowej znanego greckiego szefa kuchni Iliasa Mamalakisa na temat Krasotiri (szczególny smak, barwa, proces produkcji).

Artykuł zamieszczony na stronie internetowej *Athinorama-unami* na temat Krasotiri Ko, w którym wspomniano przykładowo, że Krasotiri jest wyrazem wielowiekowej tradycji praktykowanej na wyspie Kos.

Tradycyjny przepis na „tiropitę” (serowy wyrób piekarniczy) z serem dojrzewającym w drożdżowym osadzie winiarskim, zamieszczony w książce Argiro Hartofili pt. „Przepisy z Kos, tradycyjne i współczesne”.

Reportaż w programie wyemitowanym w sieci telewizyjnej SKAI TV w dniu 15 października 2015 r., poświęcony tradycyjnemu *par excellence* produktowi z wyspy, jakim jest Krasotiri.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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