

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2019/C 283/03)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio<sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Κρασοτύρι Κο» (Krasotiri Ko)/«Τυρί της Πόσσιας» (Tiri tis Possias)

N. UE: PGI-GR-02387 — 10.1.2018

DOP (X) IGP ( )

**1. Denominazione**

«Κρασοτύρι Κο» (Krasotiri Ko)/«Τυρί της Πόσσιας» (Tiri tis Possias)

**2. Stato membro o paese terzo**

Grecia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.3. Formaggi

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

Il «Krasotiri Ko»/«Tiri tis Possias» è un formaggio a pasta molle a base di cagliata ottenuta dal latte di pecora o di capra, pastorizzato o crudo, oppure da una miscela di latte ovino e caprino con l'aggiunta di caglio. È lasciato maturare in salamoia per almeno un giorno e successivamente in fecce di vino, denominate «possia», per almeno un mese. La «possia» è un composto denso di sedimenti di vino rosso bolliti, o fecce, ricco di aromi.

**Caratteristiche fisiche**

Colore: completamente bianco all'interno. All'esterno, il formaggio assume una tinta rossastra dovuta al colore delle fecce. L'intensità del colore dipende dal colore delle fecce di vino e dalla durata della relativa esposizione a esse durante la stagionatura del formaggio.

Forma: ha una forma «dentellata», cilindrica, allungata e asimmetrica, con rigature pronunciate dovute al «tyrovoli», la fascera utilizzata per lo spurgo della cagliata.

Consistenza: formaggio a pasta molle.

**Caratteristiche chimiche**

Tenore minimo di grassi sulla sostanza secca: 43 % del peso

Tenore massimo di acqua: 56 %

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

### Proprietà organolettiche

Aroma pronunciato di vino e sapore leggermente acidulo.

### 3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

#### Materie prime

Il latte utilizzato per la produzione del «Krasotiri Ko»/«Tiri tis Possias» è latte pastorizzato o crudo di capra o di pecora oppure una miscela di latte caprino e ovino, prodotti nella zona geografica delimitata. Il latte non deve essere condensato né essere addizionato con latte in polvere o latte condensato, caseinati, coloranti, conservanti o altri additivi. Non deve inoltre contenere antibiotici, pesticidi o altre sostanze nocive.

Il latte di pecora e/o capra utilizzato per la produzione del «Krasotiri Ko»/«Tiri tis Possias» proviene esclusivamente da razze ovine e caprine allevate tradizionalmente sull'isola di Kos e acclimatate a quell'ambiente. La provenienza esclusiva garantisce al latte le sue caratteristiche qualitative specifiche, grazie al microclima caratteristico dell'isola e alla ricca flora dei pascoli naturali che sono parte dell'alimentazione quotidiana degli animali.

Le fecce di vino («possia») utilizzate per la maturazione del formaggio provengono esclusivamente da varietà di uve da vino autorizzate nella zona geografica delimitata e devono essere prodotte da viticoltori locali secondo i metodi tradizionali tramandati di generazione in generazione. La «possia» utilizzata deve essere di buona qualità e ricca di aromi. Può essere usata così com'è oppure diluita con vino.

Il caglio utilizzato nel processo di produzione è caglio animale di produzione tradizionale o commerciale.

#### Mangimi

L'alimentazione degli animali è basata principalmente sul pascolo quotidiano in pascoli selvatici, che presentano una flora particolarmente ricca. Da maggio a settembre la flora dei pascoli si secca completamente. Pertanto, in questo periodo di produzione di latte limitata, l'alimentazione degli animali si basa su poa e piante secche dei pascoli locali, nonché foraggi di cereali o legumi (veccia, orzo, avena), coltivati in campi situati nella zona delimitata. La dieta è integrata inoltre da foraggi prodotti esternamente, ad esempio chicchi di granturco e foraggi grossolani. Nei mesi di ottobre e novembre, che coincidono con il periodo di allattamento di capretti e agnelli, vengono utilizzate foglie di olivo assieme a foraggi essiccati, quali il fieno e il granturco, considerata la scarsità di vegetazione naturale da un lato e il maggiore fabbisogno alimentare degli animali dall'altro. Nel periodo che va da dicembre ad aprile all'incirca la produzione di latte è maggiore, in seguito allo svezzamento degli animali. Questi si nutrono poi della flora selvatica locale, più abbondante per le precipitazioni invernali e primaverili. La flora locale è costituita, tra l'altro, da piante di erica (*Erica manipuliflora*), salvia (*Salvia triloba*), ginestra spinosa (*Calicotome villosa*) e ghiande di quercia vallonea (*Quercus macrolepis*). Durante il periodo invernale gli animali sono alimentati anche con foraggio essiccato, prodotto al di fuori della zona delimitata.

### 3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Le materie prime utilizzate per la produzione del «Krasotiri Ko»/«Tiri tis Possias», ossia latte di pecora e di capra e fecce di vino, la cosiddetta «possia», sono prodotte nella zona geografica delimitata per le ragioni indicate al punto 3.3. Anche la trasformazione e la produzione avvengono nella zona geografica delimitata: il latte ovino e caprino viene trasformato in formaggio e, successivamente, in «Krasotiri Ko»/«Tiri tis Possias» attraverso la maturazione in fecce di vino prodotte a livello locale («possia»).

### 3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il confezionamento del «Krasotiri Ko»/«Tiri tis Possias» deve essere effettuato all'interno della zona geografica delimitata, per evitare eventuali alterazioni della qualità del prodotto. L'esigenza di limitare il confezionamento all'interno della zona delimitata dipende dal carattere insulare di Kos e dalla delicatezza del prodotto. Il formaggio deve essere confezionato immediatamente per preservarne tutte le caratteristiche conferitegli dalle fecce di vino. L'eventuale trasporto del prodotto non confezionato ne comprometterebbe la qualità.

È opportuno precisare che un acquirente può acquistare il «Krasotiri Ko»/«Tiri tis Possias» recante il marchio privato del produttore della zona geografica delimitata e in seguito riconfezionare o affettare il prodotto al di fuori della zona delimitata, purché ne venga assicurata la tracciabilità.

### 3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica delimitata include l'intera isola di Kos, che a livello amministrativo dipende dal distretto regionale di Kos, parte della regione dell'Egeo meridionale.

#### 5. Legame con la zona geografica

Il legame del formaggio «Krasotiri Ko»/«Tiri tis Possias» con l'ambiente circostante dell'isola di Kos è rappresentato dalle caratteristiche qualitative specifiche, nonché dalla sua reputazione.

Kos ha un clima mediterraneo, caratterizzato principalmente da estati calde e secche e inverni miti e umidi. L'isola è nel suo insieme complessa a livello paesaggistico, con diverse regioni montane, collinari e pianeggianti. La configurazione del terreno svolge un ruolo importante, in quanto i massicci montuosi dell'isola ricevono piogge relativamente abbondanti. Le piogge incidono dal punto di vista idrologico e ambientale sulle zone più basse dell'isola, con numerose sorgenti e pianure.

L'allevamento ovino e caprino sull'isola di Kos è ancora di tipo nomade. Gli animali pascolano in pascoli selvaggi durante il giorno e trascorrono soltanto la notte in recinti provvisori. L'alimentazione degli animali si basa in gran parte su pascoli a bassa capacità, ma particolarmente ricchi in termini di flora.

La flora dell'isola comprende circa 1 000 specie vegetali differenti. In base a Corine 2000, a Kos esistono pascoli naturali sparsi, di cui due di particolare rilievo, uno nella parte orientale dell'isola, di una superficie di 1 119 ettari e l'altro situato tra Pyli, Antimachia e Cardamena, con una superficie di circa 400 ettari.

Nelle superfici prative si trovano, in particolare, le seguenti specie vegetali: erica, timo, origano, santoreggia, salvia, lavanda selvatica, inula vischiosa, mirto, asfodelo, marrubio greco, ginestra spinosa (*Calicotome villosa*), spinaporcì (*Sarcopoterium spinosum*), iperico, cisto di Creta, fumana con foglie di timo, vulneraria spinosa (*Anthyllis hermanniae*), *Genista acanthoclada*, guado, oleandro, corbezzolo, rosmarino, erba medica arborea, *Pistacia* e olivo selvatico.

La competenza dei produttori locali e la lunga esperienza nella produzione del «Krasotiri Ko»/«Tiri tis Possias», acquisita nel corso degli anni e tramandata di generazione in generazione, che riguarda altresì i metodi di preparazione delle fecce di vino («possia») e l'utilizzo delle fascere («tyrovoli») per la cagliata, hanno anch'esse contribuito a creare questo formaggio unico, che gode di una reputazione ampiamente diffusa.

Le *caratteristiche specifiche* del «Krasotiri Ko»/«Tiri tis Possias» sono:

- a) le caratteristiche organolettiche (un aroma di vino pronunciato e un sapore leggermente acidulo);
- b) la forma e il colore caratteristici (forma «dentellata» cilindrica, asimmetrica e allungata, con rigature pronunciate, all'interno completamente bianco e all'esterno rossastro);
- c) l'eccellente reputazione del «Krasotiri Ko»/«Tiri tis Possias» presso la comunità locale dell'isola di Kos e nel resto della Grecia, dovuta alle sue caratteristiche specifiche, come dimostrano le numerose citazioni sui siti web di ricette tradizionali e nelle presentazioni di chef celebri, nonché negli articoli pubblicati sui giornali locali.

L'unicità del processo di produzione del «Krasotiri Ko»/«Tiri tis Possias» è dovuta principalmente alla maturazione del formaggio in fecce di vino di produzione locale («possia»), prodotte da vinificatori locali con metodi tradizionali impiegati da secoli.

È proprio il fatto di lasciare maturare il «Krasotiri Ko»/«Tiri tis Possias» in fecce di vino che gli conferisce la maggior parte delle sue *caratteristiche organolettiche specifiche*, in particolare il sapore leggermente acidulo e l'aroma di vino pronunciato. La buona qualità delle fecce utilizzate è frutto della tradizione dell'isola di produrre vini di qualità, come dimostrano le molteplici tipologie di vino di Kos cui è stato riconosciuto il marchio IGP.

Il latte impiegato nel processo di produzione deve la sua qualità al carattere distintivo del clima mediterraneo dell'isola, nonché alla ricca vegetazione dei pascoli selvatici sparsi in cui si alimentano le razze ovine e caprine tradizionalmente allevate a Kos, adattatesi all'isola da oltre un secolo. È dimostrato che il cibo consumato dagli animali da latte influisce sulle caratteristiche organolettiche del latte che producono, poiché le sostanze aromatiche che si trovano nelle piante ingerite dagli animali vengono trasferite al latte.

Il «Krasotiri Ko»/«Tiri tis Possias» deve la sua forma particolare (un cilindro allungato dalla superficie «dentellata», con rigature pronunciate) interamente alla fascera utilizzata per lo spurgo parziale della cagliata, il «tyrovoli». Il «tyrovoli» è una fuscilla tradizionale fatta di canne alte di Kos intrecciate. In alternativa, possono essere utilizzate fascere di plastica alimentare a forma di tubo, con fori per lo spurgo della cagliata. Sono questi stampi a dare le rigature speciali che conferiscono al «Krasotiri Ko»/«Tiri tis Possias» la sua forma caratteristica.

Il colore rossastro dell'esterno del «Krasotiri Ko»/«Tiri tis Possias» deriva dalle fecce di vino («possia») in cui è fatto maturare.

La reputazione e il carattere tradizionale del «Krasotiri Ko»/«Tiri tis Possias» sono messi in rilievo dall'importante posizione che occupa da molto tempo nella vita e nell'alimentazione degli abitanti dell'isola di Kos, nonché dallo specifico processo produttivo, in cui le conoscenze e le competenze locali vengono tramandate da una generazione all'altra.

La reputazione del «Krasotiri Ko»/«Tiri tis Possias» di Kos è intrinsecamente legata a quella dei vini dell'isola, le cui fecce erano e sono ancora oggi utilizzate per produrre la famosa «possia» in cui vengono immersi e fatti stagionare i formaggi bianchi prodotti a partire da latte ovino e/o caprino. La stessa «possia», che denota le fecce di vino in cui il formaggio è portato a maturazione, dà il nome al «Krasotiri Ko»/«Tiri tis Possias» [formaggio al vino di Kos/formaggio alle fecce di vino]. È proprio la maturazione nelle fecce a esaltare le caratteristiche qualitative del formaggio.

Il «Krasotiri Ko»/«Tiri tis Possias» ha acquisito un'eccellente reputazione nella comunità locale dell'isola di Kos e nel resto della Grecia grazie alle sue caratteristiche distintive, come dimostrano i numerosi riferimenti sui siti web sulla cucina greca e le relative ricette tradizionali, gli omaggi resi da noti chef e gli articoli pubblicati sui giornali locali. Negli ultimi anni il «Krasotiri Ko»/«Tiri tis Possias» è in vendita confezionato nelle grandi catene di supermercati in Grecia e il fatturato registra una rapida crescita. È incluso nel menù della «colazione greca» degli hotel dell'isola di Kos e nelle selezioni di prodotti della regione dell'Egeo meridionale, che include principalmente prodotti DOP. Tutto ciò conferma la reputazione di cui gode sul mercato greco.

La reputazione del prodotto e il suo stretto legame con l'isola di Kos sono documentati altresì nei riferimenti riportati di seguito.

L'articolo «Quando Kos esportava formaggio», pubblicato sul quotidiano *To Vima tis Ko* il 27 settembre 2013, racconta delle esportazioni del Krasotiri da Kos durante l'occupazione turca e italiana sino al 1960.

«Sotto l'occupazione turca e italiana, l'allevamento del bestiame era un'attività diffusa nelle zone montane, dove erano state spostate le stalle degli animali, e anche la produzione casearia era notevole. Una parte dei formaggi prodotti veniva esportata. A Kos non era importato nessun formaggio straniero... I formaggi erano depositati nella "possa" (feccia di vino dal colore rosso)... Immergendoli nella "possa", i formaggi assumevano un colore rosso... I droghieri e i funzionari ottomani mettevano i formaggi invenduti in barili di "possa" per poi venderli durante l'inverno o esportarli. Sotto l'occupazione turca venivano esportate ingenti quantità di formaggio».

L'estratto mostra come la reputazione acquisita dal formaggio si basasse sul metodo di produzione particolare, ossia la maturazione in fecce di vino. Questa pratica tradizionale è impiegata ancora oggi e rispecchia secoli di tradizione.

Nella rivista *Ta Koaka*, (rivista di storia, archeologia e folklore dell'isola di Kos), volume 7, pubblicata dalla Kos Filitas Society, Kos 2003, è riportato quanto segue:

Numerosi viaggiatori stranieri di passaggio a Kos nel XVIII e XIX secolo citano l'abbondanza di vigneti e il vino delizioso, le cui fecce erano utilizzate per produrre la famosa «possa». La parola «possa» potrebbe derivare dal latino «possum», che significa «posso» o «è possibile». I pastori dell'isola mettevano i formaggi nelle fecce di vino, non solo per conservarli più a lungo, ma anche perché acquisissero il sapore unico dell'eccellente «tiri tis possas».

Nel libro «Tirokomia» (produzione casearia), pubblicato nel 2004, il docente G.P.A di tecniche di produzione lattiero-casearia Anifadaki afferma che il Krasotiri, conosciuto anche come formaggio delle fecce di vino, prodotto a Kos, è immerso nelle fecce di vino.

Sul sito [www.gastronomos.gr](http://www.gastronomos.gr) si legge che il Krasotiri di Kos è una versione moderna di un antico formaggio a base di fecce di vino.

Il [www.olivemagazine.gr](http://www.olivemagazine.gr) menziona il gusto raro del Krasotiri prodotto a Kos.

Il sito [www.aegeanews.gr](http://www.aegeanews.gr) include il Krasotiri Ko nel paniere di prodotti della Regione dell'Egeo meridionale del 2014-2020.

Un articolo su un sito Internet di un noto esperto culinario greco (mirsinicooking) presenta le caratteristiche organolettiche specifiche del Krasotiri.

Un articolo sul sito del celebre chef greco Ilias Mamalakis è dedicato al Krasotiri (al gusto speciale, al colore e ai processi di produzione).

Sul sito *Athinorama-unami* è pubblicato un articolo sul Krasotiri Ko che ricorda, ad esempio, il fatto che il Krasotiri rappresenta una tradizione secolare.

Il libro di Angelo Hartofili «Ricette tradizionali e moderne di Kos» presenta una ricetta tradizionale di «tiropita» (involtini di sfoglia al formaggio) a base di formaggio prodotto con fecce di vino.

Un programma trasmesso il 15 ottobre 2015 sul canale televisivo SKAI ha presentato il prodotto tradizionale per eccellenza dell'isola di Kos: il Krasotiri.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes\\_krasotiri\\_ko210119.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_krasotiri_ko210119.pdf)

---