

Amtsblatt der Europäischen Union

C 283



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

62. Jahrgang

21. August 2019

Inhalt

I *Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen*

EMPFEHLUNGEN

Europäische Zentralbank

2019/C 283/01	Empfehlung der Europäischen Zentralbank vom 25. Juli 2019 an den Rat der Europäischen Union zu den externen Rechnungsprüfern der Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta (EZB/2019/24)	1
---------------	--	---

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2019/C 283/02	Euro-Wechselkurs	2
---------------	------------------------	---

V *Bekanntmachungen*

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2019/C 283/03	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	3
---------------	--	---

DE

I

(Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen)

EMPFEHLUNGEN

EUROPÄISCHE ZENTRALBANK

EMPFEHLUNG DER EUROPÄISCHEN ZENTRALBANK

vom 25. Juli 2019

an den Rat der Europäischen Union zu den externen Rechnungsprüfern der Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta

(EZB/2019/24)

(2019/C 283/01)

Der EZB-RAT —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Satzung des Europäischen Systems der Zentralbanken und der Europäischen Zentralbank, insbesondere auf Artikel 27.1,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Jahresabschlüsse der Europäischen Zentralbank (EZB) und der nationalen Zentralbanken der Mitgliedstaaten, deren Währung der Euro ist, werden von unabhängigen externen Rechnungsprüfern geprüft, die vom EZB-Rat empfohlen und vom Rat der Europäischen Union genehmigt werden.
- (2) Das Mandat der gegenwärtigen externen Rechnungsprüfer, PricewaterhouseCoopers, der Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta endete nach der Rechnungsprüfung für das Geschäftsjahr 2018. Es ist deshalb erforderlich, externe Rechnungsprüfer ab dem Geschäftsjahr 2019 zu bestellen.
- (3) Die Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta hat KPMG als externe Rechnungsprüfer für die Geschäftsjahre 2019 bis 2025 ausgewählt —

HAT FOLGENDE EMPFEHLUNG ERLASSEN:

Es wird empfohlen, KPMG als externe Rechnungsprüfer der Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta für die Geschäftsjahre 2019 bis 2025 zu bestellen.

Geschehen zu Frankfurt am Main am 25. Juli 2019.

Der Präsident der EZB

Mario DRAGHI

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

20. August 2019

(2019/C 283/02)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1076	CAD	Kanadischer Dollar	1,4762
JPY	Japanischer Yen	117,79	HKD	Hongkong-Dollar	8,6868
DKK	Dänische Krone	7,4560	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7286
GBP	Pfund Sterling	0,91623	SGD	Singapur-Dollar	1,5351
SEK	Schwedische Krone	10,7653	KRW	Südkoreanischer Won	1 337,78
CHF	Schweizer Franken	1,0860	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,0117
ISK	Isländische Krone	138,10	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8180
NOK	Norwegische Krone	9,9638	HRK	Kroatische Kuna	7,3838
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 794,38
CZK	Tschechische Krone	25,796	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6263
HUF	Ungarischer Forint	327,23	PHP	Philippinischer Peso	57,964
PLN	Polnischer Zloty	4,3552	RUB	Russischer Rubel	73,8360
RON	Rumänischer Leu	4,7305	THB	Thailändischer Baht	34,086
TRY	Türkische Lira	6,3328	BRL	Brasilianischer Real	4,4959
AUD	Australischer Dollar	1,6347	MXN	Mexikanischer Peso	21,9445
			INR	Indische Rupie	79,4410

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2019/C 283/03)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, innerhalb von drei Monaten nach der Veröffentlichung gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„ΚΡΑΣΟΤΥΡΙ ΚΩ“ (KRASOTIRI KO)/„ΤΥΡΙ ΤΗΣ ΠΟΪΣΙΑΣ“ (TIRI TIS POSSIAS)**EU-Nr.: PGI-GR-02387 — 10.1.2018****g. U. () g. g. A. (X)****1. Name(n)**

„Κρασοτύρι Κω“ (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Ποΐσιας“ (Tiri tis Possias)

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Griechenland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.3. Käse

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Das Erzeugnis mit dem Namen „Κρασοτύρι Κω“ (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Ποΐσιας“ (Tiri tis Possias) ist ein Weichkäse. Der Käsebruch wird gewonnen, indem pasteurisierte oder rohe Ziegen- oder Schafsmilch bzw. ein Gemisch aus Ziegen- und Schafsmilch mit Lab versetzt wird. Nach der Zubereitung reift der Käse mindestens einen Tag in Salzlake und anschließend mindestens einen Monat in Weintrub, dem sogenannten „Possia“. „Possia“ ist eine dickflüssige Masse aus eingekochten Trubstoffen (Bodensatz) von Rotwein mit reichhaltigem Aroma.

Physikalische Eigenschaften

Farbe: innen durchgehend weiß. Äußerlich nimmt der Käse aufgrund des Weintrubs eine rötliche Färbung an. Die Farbintensität richtet sich nach der Farbe des Weintrubs und der Verweildauer in diesem während der Reifung.

Form: zylinderförmig, länglich und asymmetrisch mit Riefen und ausgeprägten Kerbungen, die von dem Körbchen („Tyrovoli“) stammen, das zur Entwässerung des Käsebruchs verwendet wird.

Konsistenz: Weichkäse

Chemische Eigenschaften

Mindestgehalt an Fett in der Trockenmasse: 43 % (Massenanteil)

Höchstgehalt an Wasser: 56 %

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Organoleptische Eigenschaften

Ausgeprägtes Weinaroma und leicht säuerlicher Geschmack

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Rohstoffe

„Κρασοτύρι Κω“ (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας“ (Tiri tis Possias) wird aus pasteurisierter oder roher Ziegen- oder Schafsmilch oder einem Gemisch aus Ziegen- und Schafsmilch hergestellt, die in dem abgegrenzten Gebiet gewonnen wird. Die Milch darf weder Kondensmilch sein noch Milchpulver, Kondensmilch, Kaseinate, Farbstoffe, Konservierungsmittel oder sonstige Zusatzstoffe enthalten. Ebenso wenig darf sie Spuren von Antibiotika, Pflanzenschutzmitteln oder sonstigen gefährlichen Substanzen enthalten.

Die für die Herstellung von „Κρασοτύρι Κω“ (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας“ (Tiri tis Possias) verwendete Schafs- und/oder Ziegenmilch muss von Schaf- und Ziegenrassen stammen, die traditionsgemäß auf der Insel Kos gehalten werden und an die dortige Umgebung angepasst sind. Die Qualitätsmerkmale der gewonnenen Milch gehen nämlich auf das besondere Mikroklima der Insel und den Pflanzenreichtum der natürlichen Weiden zurück, die einen Teil der täglichen Kost der Tiere liefern.

Der für die Reifung verwendete Weintrub („Possia“) darf nur von zugelassenen Keltertraubensorten aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen. Er muss von den einheimischen Winzern nach den traditionellen Verfahren hergestellt werden, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Der verwendete Weintrub muss von guter Qualität und reich an Aromastoffen sein. Er kann im Naturzustand oder mit Wein verdünnt verwendet werden.

Bei dem im Herstellungsprozess eingesetzten Lab handelt es sich entweder um traditionell oder um kommerziell gewonnenes Lab tierischen Ursprungs.

Futter

Die Ernährung der Tiere beruht weitgehend darauf, dass sie auf naturbelassenen Weiden mit einer besonders vielfältigen Flora grasen. Von Mai bis September trocknen die Weiden vollständig aus. In dieser Zeit, in der auch weniger Milch erzeugt wird, besteht das Futter der Tiere zum Teil aus trockenen Wildpflanzen der örtlichen Weiden sowie aus Heu von Getreide oder Leguminosen (Wicken, Gerste, Hafer), das von Feldern in dem abgegrenzten Gebiet stammt. Zusätzlich erhalten die Tiere Futtermittel aus externer Herstellung, etwa Maiskorn und Raufutter. In den Monaten Oktober und November, der Säugeperiode für Neugeborene, werden — da kaum natürliche Vegetation vorhanden ist, die Tiere aber einer besonders gehaltvollen Ernährung bedürfen — Olivenblätter zusammen mit Trockenfutter, zum Beispiel Heu und Mais, verwendet. In der Zeit von Dezember bis etwa April steigt nach der Entwöhnung der Neugeborenen die Milcherzeugung wieder an. Die Tiere weiden dann auf Flächen mit naturbelassener einheimischer Flora, von der es aufgrund der Niederschläge im Winter und Frühling nun ein reichhaltigeres Angebot gibt. Diese Flora umfasst u. a. Heide (*Erica manipuliflora*), Salbei (*Salvia triloba*), stacheligen Dornginster (*Calicotome villosa*) sowie die Eicheln der Valonea-Eiche (*Quercus macrolepis*). In der Winterzeit wird auch Trockenfutter verwendet, das außerhalb des abgegrenzten Gebiets erzeugt wird.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die für die Herstellung von „Κρασοτύρι Κω“ (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας“ (Tiri tis Possias) eingesetzten Rohstoffe, d. h. die Schafs- und Ziegenmilch und der Weintrub („Possia“), werden in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugt. Die Gründe hierfür werden in Abschnitt 3.3 ausgeführt. Auch die Verarbeitung und Herstellung erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet: Aus der Schafs- und Ziegenmilch wird Käse gewonnen, der dann in Weintrub („Possia“) aus lokaler Erzeugung zu „Κρασοτύρι Κω“ (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας“ (Tiri tis Possias) reift.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Die Verpackung des Käses „Κρασοτύρι Κω“ (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας“ (Tiri tis Possias) muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen. Dadurch soll verhindert werden, dass es zu Qualitätseinbußen kommt. Die Verpackung an Ort und Stelle ist deswegen unabdinglich, weil Kos eine Insel ist und der Käse empfindlich ist. Damit die Eigenschaften, die ihm der Weintrub verleiht, vollständig erhalten bleiben, muss er sofort verpackt werden. Würde das Erzeugnis unverpackt transportiert, würde dies seine Qualität gefährden.

Käufer können den Käse „Κρασοτύρι Κω“ (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας“ (Tiri tis Possias) mit dem persönlichen Etikett des Erzeugers in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erwerben und ihn anschließend schneiden und neu abpacken, sofern die Rückverfolgbarkeit sichergestellt ist.

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst die gesamte Insel Kos. In administrativer Hinsicht ist die Insel Kos Teil des Bezirks Kos in der Region Südliche Ägäis.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet (Insel Kos) liegt in den besonderen Qualitätsmerkmalen des Käses „Κρασοτύρι Κω“ (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσσιας“ (Tiri tis Possias) sowie in seinem Ansehen begründet.

Kos hat ein mediterranes Klima mit heißen, trockenen Sommern und milden, feuchten Wintern. Die Insel bildet ein Mosaik von Landschaften aus Bergen, Hügeln und Ebenen. Das Relief spielt insofern eine wesentliche Rolle, als die Niederschlagsmengen in den Berggebieten der Insel relativ hoch sind. Dies wirkt sich auf die Hydrologie und Umwelt der flacheren Gebiete der Insel mit ihren zahlreichen Quellen und Ebenen aus.

Auf der Insel Kos wird noch immer eine nicht ortsfeste Schaf- und Ziegenhaltung betrieben, d. h., die Tiere weiden tagsüber auf Flächen mit naturbelassener Vegetation und werden nur nachts in behelfsmäßigen Ställen untergebracht. Die Ernährung der Tiere beruht weitgehend darauf, dass sie auf Weiden mit geringer Ertragsfähigkeit, aber einer besonders vielfältigen Flora grasen.

Zur Insellflora gehören rund 1 000 verschiedene Pflanzenarten. Corine 2000 zufolge sind die natürlichen Weiden über die Insel verstreut. Zwei davon sind besonders hervorzuheben: Eine im Osten der Insel erstreckt sich über eine Fläche von 1 119 ha, die andere zwischen Pylion, Antimacheia und Kardamaina misst etwa 400 ha.

Zu den Pflanzenarten, die auf den Weiden vorkommen, zählen insbesondere: Heide, Thymian, Oregano, Bohnenkraut, Salbei, wilder Schopf-Lavendel, breitblättriger Klebalant, Myrte, Asphodelus, Napf-Schwarznessel, stacheliger Dornginster (*Calicotome villosa*), dornige Bibernelle, echtes Johanniskraut, Zistrose, thymianblättriges Nadelröschen, dorniger Wundklee (*Anthyllis hermanniae*), dorniger Ginster (*Genista acanthoclada*), Waid, Oleander, Erdbeerbaum, Rosmarin, Strauch-Schneckenklee, Pistazien (*Pistacia*) und wilder Olivenbaum.

Auch das über Jahre aufgebaute und von Generation zu Generation weitergegebene Fachwissen der einheimischen Erzeuger und ihre langjährige Erfahrung in der Herstellung von „Κρασοτύρι Κω“ (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσσιας“ (Tiri tis Possias) — etwa in Bezug auf die Zubereitung des Weintrubs („Possia“) und die Verwendung einer besonderen Käseform („Tyrovoli“) zur Entwässerung des Käsebruchs — haben zur Entstehung dieses einzigartigen Käses beigetragen, der weithin Ansehen genießt.

Zu den besonderen Eigenschaften von „Κρασοτύρι Κω“ (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσσιας“ (Tiri tis Possias) zählen:

- a) seine organoleptischen Eigenschaften (ausgeprägtes Weinaroma und leicht säuerlicher Geschmack).
- b) seine charakteristische Form und Farbe (zylinderförmig, länglich und asymmetrisch mit Riefen und ausgeprägten Kerbungen, innen durchgehend weiß und außen mit rötlicher Färbung).
- c) Aufgrund seiner besonderen Eigenschaften genießt der Käse „Κρασοτύρι Κω“ (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσσιας“ (Tiri tis Possias) sowohl unter den Einheimischen auf der Insel Kos als auch im restlichen Griechenland einen ausgezeichneten Ruf. Dies belegen die zahlreichen Erwähnungen auf Websites mit traditionellen Rezepten, die Tatsache, dass sich namhafte Köche eigens mit dem Käse befassen haben, sowie Artikel in Lokalzeitungen.

Die Einzigartigkeit der Herstellung liegt vor allem darin, dass der Käse in lokal erzeugtem Weintrub („Possia“) reift, der von den einheimischen Winzern nach jahrhundertealten traditionellen Verfahren hergestellt wird.

Durch dieses Reifen in Weintrub erhält der Käse „Κρασοτύρι Κω“ (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσσιας“ (Tiri tis Possias) den Großteil seiner besonderen organoleptischen Eigenschaften und insbesondere seinen leicht säuerlichen Geschmack sowie sein ausgeprägtes Weinaroma. Die hohe Qualität des Trubs ist der Tatsache zu verdanken, dass traditionell Qualitätswein auf der Insel hergestellt wird. Dies ist daraus ersichtlich, dass verschiedene Weinsorten aus Kos als Erzeugnisse mit geschützter geografischer Angabe anerkannt sind.

Die bei der Käseherstellung verwendete Milch verdankt ihre Qualität dem besonderen Mittelmeerklima der Insel sowie der reichen Vegetation der verstreuten naturbelassenen Weiden, auf denen die traditionsgemäß gehaltenen Schafe und Ziegen der seit über einem Jahrhundert an die Insel angepassten Rassen ihr Futter finden. Es ist erwiesen, dass die von Milchtieren aufgenommene Nahrung Einfluss auf die organoleptischen Eigenschaften der von ihnen produzierten Milch hat: Die aromatischen Stoffe in den verzehrten Pflanzen gehen in die Milch über.

Die besondere Form (zylinderförmig mit Riefen und ausgeprägten Kerbungen) des Käses „Κρασοτύρι Κω“ (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσσιας“ (Tiri tis Possias) ist darauf zurückzuführen, dass zur Entwässerung des Käsebruchs ein Körbchen („Tyrovoli“) verwendet wird. Dieses traditionelle Arbeitsgerät wird aus dem langen Schilf geflochten, das auf Kos vorkommt. Alternativ können für Lebensmittel geeignete zylinderförmige Kunststoffformen verwendet werden, sofern sie mit Löchern zur Entwässerung des Käsebruchs versehen sind und eine inwendige Oberflächenstruktur aufweisen, die dem Käse „Κρασοτύρι Κω“ (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσσιας“ (Tiri tis Possias) seine typische Form verleiht.

Die rötliche äußere Färbung von „Κρασοτύρι Κω“ (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας“ (Tiri tis Possias) ist dem Reifen im Weintrub („Possia“) zu verdanken.

Das Ansehen und der traditionelle Charakter des Käses „Κρασοτύρι Κω“ (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας“ (Tiri tis Possias) zeigen sich nicht zuletzt darin, dass er schon seit alters her im Leben und in der Ernährung der Bewohner von Kos eine wichtige Rolle spielt und im Rahmen des besonderen Herstellungsverfahrens ortsspezifische Kenntnisse und Fachwissen von einer Generation an die nächste weitergegeben werden.

Das Ansehen des Käses „Κρασοτύρι Κω“ (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας“ (Tiri tis Possias) ist untrennbar mit jenem der auf Kos erzeugten Weine verbunden, deren Trub bis heute zur Herstellung des berühmten „Possia“ verwendet wird, in den der weiße Käse aus Ziegen- und/oder Schafsmilch zum Reifen eingelegt wird. Tatsächlich bildet der Ausdruck „Possia“ als Bezeichnung für den Weintrub, in dem der Käse reift, einen Teil des Namens von „Κρασοτύρι Κω“ (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας“ (Tiri tis Possias) [Weinkäse aus Kos/in Weintrub eingelegter Käse]. Gerade das Reifen im Trub sorgt dafür, dass sich die Qualitätsmerkmale des Käses noch stärker ausprägen.

Aufgrund seiner besonderen Eigenschaften genießt der Käse „Κρασοτύρι Κω“ (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας“ (Tiri tis Possias) sowohl unter den Einheimischen auf der Insel Kos als auch im restlichen Griechenland einen ausgezeichneten Ruf. Dies belegen zahlreiche Erwähnungen auf Websites mit griechischer Küche und traditionellen Rezepten, die Würdigung durch namhafte Köche sowie Artikel in Lokalzeitungen. „Κρασοτύρι Κω“ (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας“ (Tiri tis Possias) wird in den letzten Jahren in den großen Supermarktketten Griechenlands abgepackt verkauft, und die Umsätze sind rasch angestiegen. Der Käse ist Bestandteil des in den Hotels auf Kos angebotenen „griechischen Frühstücks“ und ist auch im Produktkorb der Region Südliche Ägäis vertreten, der hauptsächlich Erzeugnisse mit geschützter Ursprungsbezeichnung enthält. Dies bestätigt das Ansehen, das der Käse auf dem griechischen Markt genießt.

Darüber hinaus werden das Ansehen des Erzeugnisses und seine enge Verbindung mit der Insel Kos durch folgende Zeugnisse belegt:

In „Als Kos Käse exportierte“, einem am 27. September 2013 in der Zeitung *To Vima tis Ko* veröffentlichten Artikel über die Ausfuhren von Krasotiri aus Kos unter türkischer und italienischer Herrschaft und bis 1960, heißt es:

„Als sich unter den Türken und den Italienern die Viehzucht in Bergen entwickelt hatte, da die Haltungen dorthin verlegt worden waren, wurden auch große Mengen an Käse hergestellt. Dieser Käse wurde teilweise ausgeführt. Kos hat nie selbst Käse eingeführt. ... Der Käse wurde in ‚Possa‘ (roten Weintrub) eingelegt. ... ‚Possa‘ tat seine Arbeit, und wir hatten roten Käse. ... Unverkaufter Käse wurde von den Kaufleuten und osmanischen Beamten in ‚Possafässern‘ gelagert und im Winter verkauft bzw. ausgeführt. Unter der Türkenherrschaft wurden große Mengen an Käse ausgeführt.“

Aus diesem Auszug wird ersichtlich, dass das Ansehen, das der Käse genoss, auf dem besonderen Herstellungsverfahren der Reifung im Weintrub beruhte. Dieses jahrhundertealte traditionelle Verfahren wird nach wie vor angewendet.

In der Zeitschrift *Ta Koaka* (Zeitschrift für Geschichte, Archäologie und Volkskunde der Insel Kos), Band 7, veröffentlicht von der Filitas-Gesellschaft auf Kos, Kos 2003, heißt es:

„Viele ausländische Reisende, die Kos im 18. und 19. Jahrhundert besuchten, erwähnen die üppigen Weinberge der Insel und ihren ausgezeichneten Wein, dessen Trub zur Herstellung des berühmten ‚Possa‘ verwendet wurde. Der Begriff ‚Possa‘ lässt sich möglicherweise aus dem lateinischen Wort ‚possum‘ ableiten, was so viel bedeutet wie ‚ich kann‘ oder ‚es ist möglich‘. Die Tierhalter auf Kos legten ihre verschiedenen Käseerzeugnisse in Weintrub ein. Dadurch sollten diese nicht nur länger haltbar gemacht werden, sondern auch den einzigartigen Geschmack des ausgezeichneten ‚Tiri tis Possas‘ annehmen.“

Der Dozent für Milchwirtschaft G.P.A. Anifadaki erwähnt in seinem Buch „Käseherstellung“ (2004), dass der auf Kos hergestellte Krasotiri (der auch als Tiri tis Possias bekannt ist) in Weintrub eingelegt wird.

Erwähnung unter www.gastronomos.gr, wonach Krasotiri aus Kos eine moderne Art eines in Weintrub eingelegten Käses aus dem Altertum ist.

Verweis auf den einzigartigen Geschmack von Krasotiri aus Kos unter www.olivemagazine.gr.

Verweis auf den Produktkorb der Region Südliche Ägäis 2014-2020, in dem „Κρασοτύρι Κω“ (Krasotiri Ko)/„Τυρί της Πόσιας“ (Tiri tis Possias) enthalten ist, unter www.aegeanews.gr.

Artikel auf der Website einer bekannten griechischen Lebensmittelkennerin (mirsinicooking) über die besonderen organoleptischen Eigenschaften von Krasotiri.

Artikel über Krasotiri auf der Website des berühmten griechischen Kochs Ilias Mamalakis (besonderer Geschmack, Farbe, Herstellungsprozess).

Artikel auf der Website *Athinorama-unami*, in dem erwähnt wird, dass Krasotiri eine jahrhundertealte Tradition der Insel Kos darstellt.

Erwähnung im Kochbuch „Traditionelle und moderne Rezepte aus Kos“ von Argiro Hartofili, in dem ein traditionelles Rezept für „Tiropita“ (Käsepastete) mit in Weintrub gereiftem Käse vorgestellt wird.

Beitrag im Fernsehsender SKAI am 15. Oktober 2015, wonach Krasotiri das traditionelle Erzeugnis der Insel schlechthin ist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

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

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

DE