

admin

20 Μαΐου 2021



Στη λίστα των ελληνικών προϊόντων Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ), συγκαταλέγεται πλέον και το Κρασοτύρι της Κω – τυρί της Πόσιας, μετά και την απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Ευάγγελου Αποστόλου, με την οποία ενέκρινε το αίτημα της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου για την καταχώρησή του κρασοτυριού στο Μητρώο προϊόντων ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΙΠ της Ε. Ένωσης.

Πρόκειται για το δεύτερο από τα πέντε προϊόντα της Δωδεκανήσου, για τα οποία η Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου έχει αναλάβει την πρωτοβουλία ανακήρυξής τους σε προϊόντα Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης, στο πλαίσιο του στρατηγικού στόχου που έχει θέσει, να στηρίξει και να τονώσει την τοπική παραγωγή παραδοσιακών προϊόντων, να ανοίξει αγορές στο εξωτερικό και να διασυνδέσει την παραγωγή με τον τουρισμό και μέσω της γαστρονομίας. Το πρώτο προϊόν, για το οποίο η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί και σε επίπεδο Ευρωπαϊκής Ένωσης, είναι το Μελεκούνι της Ρόδου.

Όσον αφορά το Κρασοτύρι της Κω, επί του παρόντος ανακηρύσσεται ΠΓΕ σε επίπεδο ελληνικής επικράτειας και μετά την παρέλευση τριμήνου, που απαιτείται από την διαδικασία, θα αποτελεί προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης σε ολόκληρη την Ευρωπαϊκή Ένωση.

Θα ακολουθήσουν το λόπι Κατταβιάς, η σιτάκα της Κάσου και το μέλι Καλύμνου, για τα οποία η Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου έχει ήδη ξεκινήσει τις διαδικασίες πιστοποίησης.

Η ανακήρυξη του κρασοτυριού της Κω σε προϊόν ΠΓΕ, αποτελεί μια σημαντική θετική εξέλιξη για τους παραγωγούς της Κω, όπου ο πρωτογενής τομέας είναι ιδιαίτερος ανεπτυγμένος και τώρα αποκτά μεγαλύτερη δυναμική και νέες προοπτικές, τόσο στην

εγχώρια αγορά, όσο και σε αγορές του εξωτερικού.

Ο Αντιπεριφερειάρχης Πρωτογενούς Τομέα & Γαστρονομίας, Φιλήμονας Ζαννετίδης, δήλωσε:

*«Είμαστε πολύ ικανοποιημένοι, διότι η προσπάθεια που ξεκινήσαμε να στηρίξουμε και να αναδείξουμε τα μοναδικής ποιότητας και διατροφικής αξίας προϊόντα των νησιών μας, συνεχίζεται με επιτυχία. Η αξία των προϊόντων του τόπου μας αναγνωρίζεται ως μοναδική και είναι αποτέλεσμα των ιδιαίτερων κλιματολογικών συνθηκών που κάνουν τα νησιά μας μοναδικά.*

*Η διάκριση, που μετά το μελεκούνι, αποκτά και το κρασοτύρι της Κω, χαρίζει προστιθέμενη αξία στο προϊόν, στην ντόπια παραγωγή αλλά και στο νησί γενικότερα. Η καλή συνεργασία με τους παραγωγούς μας, έφερε αυτό το αποτέλεσμα.*

*Συνεχίζουμε εντατικά την προσπάθεια και για άλλα προϊόντα του τόπου μας, για τα οποία έχουμε ήδη ξεκινήσει τις διαδικασίες».*