

## αποστάγματα

του Πέτρου Αλεξανδρή

# Στα όρια της νομιμότητας η διακίνηση του τσίπουρου

Το καθεστώς των διήμερων αποσταγματοποιών διαιωρίζεται και έχει οδηγήσει στην εδραίωση το χύμα.



**Μ**εταξύ του χύμα τσίπουρου και τσικουδιάς από τους «διήμερους αποσταγματοποιούς» και του τυποποιημένου προϊόντος από τις οργανωμένες ποτοποιίες προσπαθεί να ισορροπήσει η εγχώρια αγορά. Με έναν καταναλωτή που δεν έχει ενημερωθεί ολοκληρωμένα για τους κινδύνους που υπάρχουν από την προτίμηση στο χύμα τσίπουρο, αλλά παρ' όλα αυτά το αγοράζει λόγω της χαμηλής τιμής του, οι ποτοποιοί προσπαθούν να δώσουν προστιθέμενη αξία στο συσκευασμένο προϊόν, ακόμα και με εξαγωγές, έχοντας ως πρότυπο τα ολοέ-

να αυξανόμενα μερίδια που αποσπά στην αγορά των αλκοολούχων ποτών το ούζο, το οποίο με το κατάλληλο μάρκετινγκ έχει καταφέρει να εκμηδενίσει το χύμα.

Μια οργανωμένη χώρα, για να πούμε και τα πράγματα με το όνομά τους, είναι υποχρεωμένη να τηρεί τους κανονισμούς ασφάλειας της διακίνησης και της εμπορίας των αλκοολούχων ποτών.

Αυτό σημαίνει οπωσδήποτε αναγραφή στην ετικέτα της προέλευσης του προϊόντος, είτε είναι σε φιάλη, είτε σε ασκό, είτε σε μεγαλύτερα δοχεία. Και, όταν λέμε προέλευση, εννοούμε τον παραγωγό, όχι απλά τη χώρα ή την περιοχή.

Στην Ελλάδα το καθεστώς των διήμερων απο-

σταγματοποιών διαιωρίζεται και έχει οδηγήσει στην εδραίωση του χύμα τσίπουρου, ενώ αρχικά είχε θεσπιστεί κατ' εξαίρεση και μόνο για τις οικογενειακές ανάγκες των μικρών αμπελουργών. Το καθεστώς αυτό των κατ' εξαίρεση αδειών απόσταξης επέτρεψε το «ξεχειλωμα» της αγοράς και πλέον με νόμο του κράτους από το 2017 επιτρέπεται και η πώληση χύμα τσίπουρου στις υπαίθριες λαϊκές αγορές.

Βέβαια, σε αυτή την περίπτωση δεν μιλάμε για το κλασικό χύμα όπως πωλείται με την καράφα στα εστιατόρια, αλλά σε φιάλες με την ετικέτα του παραγωγού.

Μέχρι την ώρα που γράφονταν αυτές οι γραμ-



μές, η Ανεξάρτητη Αρχή Δημοσίων Εσόδων επεξεργαζόταν σχέδιο εγκυκλίου με βάση το οποίο θα έμπαινε ένα όριο για τους διήμερους παραγωγούς, προκειμένου να μπορεί να τους ελέγξει.

Το θέμα είναι αν θα χρησιμοποιηθεί ως πρότυπο ο φάκελος για την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) «Τσίπουρο/Τσικουδιά», που είναι αρκετά αυστηρός ως προς τις προδιαγραφές ή θα δοθεί ένα πιο χαλαρό όριο για τους διήμερους παραγωγούς.

Από την πλευρά του, το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης εξέδωσε στις 12 Οκτωβρίου διευκρινιστική εγκύκλιο σχετικά με τις δηλώσεις συγκομιδής, που υποχρεούνται να κάνουν όσοι παραγωγοί καλλιεργούν αμπέλια με οινοποιήσιμες ποικιλίες. Στην εγκύκλιο διευκρινίζεται ότι ο αμπελουργός έχει τη δυνατότητα να συμπληρώσει στην ηλεκτρονική δήλωση συγκομιδής την επιλογή «άλλοι προορισμοί» στο ειδικό πεδίο «προορισμός».

Η επιλογή αυτή αφορά τις περιπτώσεις όπου ο κάτοχος οινοποιήσιμου αμπελώνα δεν θα οδηγήσει τη σταφυλική παραγωγή ενός αμπελοτεμαχίου για οινοποίηση, αλλά σε άλλες χρήσεις, όπως για παράδειγμα χυμό, ξύδι ή αποστάγματα σταφυλής (τσίπουρο, τσικουδιά κ.ά.).

Προηγουμένως, είχε αποφασιστεί από το ΥΠΑΑΤ ότι στην ένδειξη «Οινοποίηση από τον Δηλούντα», η ανώτερη συνολική ποσότητα που επιτρέπεται να δηλωθεί είναι 1.700 κιλά και είναι αυτή που αντιστοιχεί σε 1000 λίτρα οίνου για ιδιωτική κατανάλωση.

Στην περίπτωση που η ποσότητα σταφυλιών που συγκομίζεται είναι μεγαλύτερη από 1.700 κιλά, θα πρέπει να προκύπτει από τη Δήλωση Συγκομιδής η πώληση της επιπλέον ποσότητας σε οινοποιείο ή η παράδοσή της σε οινοποιείο προς οινοποίηση και η επιστροφή της με τη μορφή τελικού προϊόντος στους ίδιους, οπότε οι αμπελοκαλλιεργητές είναι υποχρεωμένοι να υποβάλλουν επιπλέον της Δήλωσης Συγκομιδής και Δήλωση Παραγωγής. Αντίστοιχο μέτρο προωθείται και για το τσίπουρο και την τσικουδιά, αλλά σε αυτή την περίπτωση προσκρούει στις αντιδράσεις των παραγωγών.

**Μια οργανωμένη χώρα είναι υποχρεωμένη να τηρεί τους κανονισμούς ασφαλείας της διακίνησης και της εμπορίας των αλκοολούχων ποτών.**

Δηλαδή, η ανώτερη συνολική ποσότητα σταφυλιών για απόσταση που επιτρέπεται να δηλωθεί είναι 1700 κιλά και είναι αυτή που αντιστοιχεί σε 1.000 λίτρα αποστάγματος για ιδιωτική κατανάλωση.

Στην περίπτωση που η ποσότητα σταφυλιών που συγκομίζεται είναι μεγαλύτερη από 1.700 κιλά, θα πρέπει να προκύπτει από τη Δήλωση Συγκομιδής η πώληση της επιπλέον ποσότητας σε ποτοποιία ή η παράδοσή της σε ποτοποιία προς απόσταση.

**Η άποψη των αποσταγματοποιών**

Το «Α» έθεσε τα παρακάτω ερωτήματα στον Σύνδεσμο Ελλήνων Παραγωγών Αποσταγμάτων και Αλκοολούχων Ποτών, λαμβάνοντας τις αντίστοιχες απαντήσεις:

**Agricola: Πόση σημασία έχει η πρώτη ύλη (σταφύλια) για το τελικό προϊόν που είναι το απόσταγμα;**

**ΣΣΑΟΠ:** Τα σταφύλια είναι ο πιο καθοριστικός παράγοντας για την ποιότητα του τελικού αμπελοοινικού αποστάγματος. Η ζύμωση και η απόσταξη των σταφυλιών (η στεμφύλων σταφυλιών) είναι η διαδικασία με την οποία προσπαθούμε να ξεχωρίσουμε τα οργανοληπτικά αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά τα οποία προϋπάρχουν μόνο σε καλής ποιότητας σταφύλια.

Επομένως, για την παραγωγή ποιοτικών αποσταγμάτων σταφυλιού, είναι μονόδρομος η καλλιέργεια των κατάλληλων ποικιλιών αμπέλου στα κατάλληλα terroir (εδάφη, μικροκλίματα, καλλιεργητικές πρακτικές, κ.λπ.).

**Agricola: Ο καταναλωτής έχει ταυτισμένο το αμπέλι με το τσίπουρο. Πιστεύετε ότι αντίστοιχα ως αποσταγματοποιός πρέπει να προσεγγίσετε περισσότερο τους αμπελουργούς;**  
**ΣΣΑΟΠ:** Με βάση την παραπάνω απάντηση, ο αμπελουργός που προμηθεύει ποιοτικά σταφύλια σε μια αποσταγματοποιία αποτελεί την αναγκαία συνθήκη για την παραγωγή αποσταγμάτων ποιότητας.



## 2. ΣΤΑ ΟΡΙΑ ΤΗΣ ΝΟΜΙΜΟΤΗΤΑΣ Η ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΤΟΝ ΤΣΙΠΟΥΡΟΥ

Μέσο: . . . . . ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΚΥΡ\_AGRICOLA

Ημ. Έκδοσης: . . .01/12/2018 Ημ. Αποδελτίωσης: . . .02/12/2018

Σελίδα: . . . . . 56



Επομένως, οι αποσταγματοποιίες θα πρέπει να συνεργάζονται στενά με τους αμπελουργούς και να τους κατευθύνουν και συμβουλεύουν με εξειδικευμένους γεωπόνους στην καλλιέργεια των αμπελιών τους. Στη λογική αυτή κάποιες αποσταγματοποιίες εγκατέστησαν ιδιόκτητους αμπελώνες για καλύτερο έλεγχο της πρώτης ύλης.

**Agricola: Η φετινή χρονιά θα έχει κάποιες ιδιαιτερότητες σε σχέση με τις προηγούμενες σε ποσότητα και ποιότητα; Ποιες είναι οι εκτιμήσεις σας;**

**ΣΕΑΟΠ:** Η φετινή χρονιά χαρακτηρίζεται από τον ζεστό χειμώνα που προηγήθηκε και τις πολλές βροχές κατά την περίοδο ωρίμασης των σταφυλιών. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα μια μέτρια ποσοτικά παραγωγή και αρκετές προσβολές (κυρίως περονόσπορο).

Από την άλλη το φετινό καλοκαίρι ήταν πιο ήπιο και χωρίς τους καύσωνες των προηγούμενων χρόνων, με αποτέλεσμα να κρατήσουν τα σταφύλια τα αρώματά τους. Σε γενικές γραμμές ήταν καλλιεργητικά μια δύσκολη χρονιά, αλλά καλή για τους αμπελουργούς-νοικοκύρηδες.

**Agricola: Τα μονοποικιλιακά αποστάγματα είναι μια τάση που εμφανίστηκε για λόγους μάρκετινγκ ή πράγματι αποτελούν μια premium πρόταση προς τον καταναλωτή;**

**ΣΕΑΟΠ:** Σίγουρα τα μονοποικιλιακά αποστάγματα δεν είναι μια τάση που εμφανίστηκε για λόγους marketing. Η σχετικά μικρή παρουσία τους τα προηγούμενα χρόνια στην αγορά έχει σχέση να κάνει με τις δυσκολίες στην παραγωγή τους, που πηγάζουν από την άμεση σύνδεσή τους με μια συγκεκριμένη ποικιλία, και αφορούν την εξεύρεση της απαραίτητης πρώτης ύλης στη σωστή ποιότητα κάθε χρόνο, τις ιδιαίτερες απαιτήσεις παρακολούθησης και πιστοποίησης του προϊόντος σαν μονοποικιλιακό κ.ά.

Τα μονοποικιλιακά αποστάγματα είναι, αν θέλουμε να μιλήσουμε με αναλογίες, αντίστοιχα με τα single malt στο ουίσκι, ή τις grappa monovitigno (μονοποικιλιακή) κ.λπ., αποτελούν δε υψηλής ποιότητας πρόταση στον καταναλωτή, προσφέροντάς του τη δυνατότητα να απολαύσει καθαρή, ατόφια τη γεύση και τα αρώματα της ποικιλίας σταφυλιού από την οποία προέρχεται το απόσταγμα.

Φυσικά σημαντικός παράγοντας πάντα παραμένει η τέχνη του παραγωγού και η επιλογή της κατάλληλης πρώτης ύλης, στοιχεία που διαμορφώνουν επίσης σημαντικά το αποτέλεσμα, ώστε να διατηρείται σχεδόν ανέπαφη η φρεσκάδα των αρωμάτων και των γευστικών χαρακτηριστικών του σταφυλιού.

**Agricola: Υπάρχει αυξημένο εξαγωγικό ενδιαφέρον είτε για ούζο είτε για τσίπουρο; Και σε ποιες αγορές;**

**ΣΕΑΟΠ:** Γενικά ο κλάδος της ελληνικής ποτοποιίας-αποσταγματοποιίας είναι ένας κλάδος εξωστρεφής με ανοδική εξαγωγική δυναμική.

Ο δείκτης εξωστρέφειας (εξαγωγές προς εγχώρια παραγωγή) το 2017 διαμορφώθηκε στο

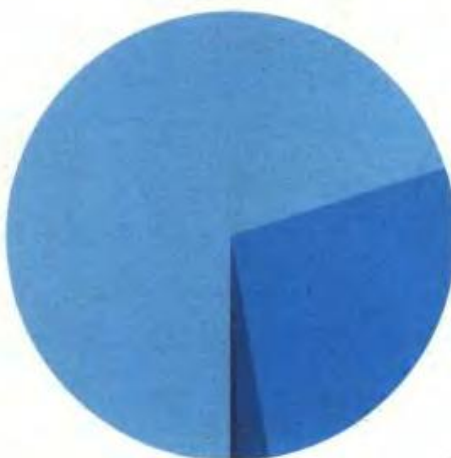
### Για το 2017 η καταγεγραμμένη κατανάλωση των εγχωρίως παραγόμενων ποτών σημείωσε σημαντική αύξηση κατά 9,8% σε σχέση με το 2016.

65% όταν το 2010 ήταν 41%. Ως προς τον όγκο, οι εξαγωγές του κλάδου αυξήθηκαν το διάστημα 2010-2017 κατά 63%. Το ούζο αποτελεί διαχρονικά το κυριότερο εξαγόμενο προϊόν της ελληνικής ποτοποιίας, καταλαμβάνοντας το τελευταίο έτος το 70% του συνόλου των εξαγωγών σε ποσότητα και περίπου το 50% σε αξία.

Το ούζο κατευθύνεται κατά κύριο λόγο σε χώρες που υπάρχει έντονη παρουσία της ελληνικής διασποράς, όπως η Γερμανία (η αγορά ούζου της Γερμανίας είναι μεγαλύτερη από της Ελλάδας), οι ΗΠΑ, η Αγγλία, η Αυστραλία, ο Καναδάς, το Βέλγιο, αλλά και χώρες που έχουν παράδοση στην κατανάλωση στη συγκεκριμένη κατηγορία ποτού, όπως το Ιράκ (λόγω του Κουρδικού πληθυσμού), η Βουλγαρία και ΠΓΔΜ.

Ανοδικά κινείται και το τσίπουρο, ωστόσο το ποσοστό των εξαγωγών του παραμένει μικρό, μόλις 0,5% σε σχέση με την εγχώρια κατανάλωση που αυξάνεται χρόνο με τον χρόνο.

#### ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ



Ούζο 70,04%  
Άλλα αλκοολούχα 27,22%  
Λικέρ 2,21%  
Τσίπουρο 0,53%

Πηγή: ΓΧΚ επεξεργασία ΕΑΟΠ / στοιχεία 2017

**Agricola: Έχετε τα πρώτα στοιχεία για το πώς πήγε η φετινή χρονιά από πλευράς κατανάλωσης, ειδικά τους θερινούς μήνες, που κορυφώνεται η ζήτηση γι' αυτά τα δύο αποστάγματα;**

**ΣΕΑΟΠ:** Αυτή τη στιγμή δεν υπάρχουν διαθέσιμα στοιχεία για τη μέχρι σήμερα πορεία των κατηγοριών για το 2018. Είναι ωρίς για να έχουμε επίσημα στοιχεία.

Από στοιχεία που έχουμε διαθέσιμα (κυρίως λιανικής) φαίνεται πως υπάρχει μια μικρή αύξηση στον όγκο του τσίπουρου (περίπου 3,5% στο 7μηνο Ιαν.-Ιουλ) και σταθερότητα στην αγορά του ούζου σε σχέση με πέρυσι.

Για το 2017, όμως, η καταγεγραμμένη κατανάλωση των εγχωρίως παραγόμενων ποτών σημείωσε σημαντική αύξηση κατά 9,8% σε σχέση με το 2016.

Συγκεκριμένα η κατανάλωση του ούζου αυξήθηκε κατά 5,4%, +1,6% το τσίπουρο και η τσιουκουλιά, +10,25% τα λικέρ και +23,6% τα λοιπά αλκοολούχα ποτά.

**Agricola: Υπάρχουν κίνδυνοι από την κατανάλωση χύμα τσίπουρου;**

**ΣΕΑΟΠ:** Το βασικό πρόβλημα με το χύμα τσίπουρο είναι πως πρακτικά δεν ελέγχεται, είναι αυτό που λέει ο λαός μας «γυροούνι στο σακί».

Στο ισχύον καθεστώς παραγωγής του χύμα τσίπουρου, υπάρχει έλλειψη ελέγχων τόσο στις πρώτες ύλες όσο και σε όλη τη διαδικασία απόσταξης αλλά και στο τελικό προϊόν. Έλεγχοι του προϊόντος γίνονται δειγματοληπτικά στην αγορά, αλλά είναι σταγόνα στον ωκεανό των διακινούμενων ποσοτήτων.

Το παραπάνω σε συνδυασμό με τη σημαντικά μειωμένη φορολογία (ο Ειδικός Φόρος Κατανάλωσης είναι περίπου 0,5 ευρώ στο 1 λίτρο χύμα τσίπουρου έναντι 5 ευρώ στο λίτρο εμφιαλωμένου τσίπουρου) έχει ως αποτέλεσμα να διακινούνται τεράστιες ποσότητες, λαθραία συνήθως, ελληνοποιημένες αποσταγμάτων από γειτονικές χώρες, προσπορίζοντας τεράστια κέρδη σε μεγάλα και οργανωμένα κυκλώματα.

Έτσι, δυστυχώς, κυκλοφορούν στην αγορά προϊόντα διημέρων που αποκαλούνται «τσίπουρο/τσιουκουλιά» χωρίς να πρόκειται τελικά για τέτοιο προϊόν. Και αυτό γιατί, αντί για απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής, οι καταναλωτές πίνουν προϊόντα που παράγονται από φρούτα που «περισεύουν», όπως σύκα (φρέσκα η αποξηραμένα), μούρα, κούμαρα, ζιζιφια, σμέουρα κ.ο.κ.

Ενδεικτικοί κίνδυνοι από την έλλειψη ελέγχου στο χύμα τσίπουρο είναι η πιθανή παρουσία αυξημένης μεθανόλης, που μπορεί να προκαλέσει δηλητηρίαση και μέχρι τύφλωση, η ύπαρξη βαρέων μετάλλων προερχόμενων από κακές συνθήκες αποθήκευσης ή από μη συντηρημένα αποστακτικά μηχανήματα, καρκινογόνοι πλαστικοποιητές από την αποθήκευση σε ακατάλληλα πλαστικά δοχεία.

Το πρόβλημα με τα ανωτέρω είναι πως ο καταναλωτής δεν μπορεί να το καταλάβει άμεσα παρά μόνο με ανάλυση του προϊόντος.