

**ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ  
ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ  
ΟΥΖΟ ΠΛΩΜΑΡΙΟΥ  
(τροποποιημένος)**

**Ημερομηνία παραλαβής :**

**Αριθμός σελίδων (με την παρούσα): 15**

**Γλώσσα που χρησιμοποιήθηκε για την υποβολή του φακέλου:**

**Αριθμός φακέλου: PGI-GR-O1839**

**Καθιερωμένη γεωγραφική ένδειξη: Ούζο Πλωμαρίου**

**Κατηγορία του αλκοολούχου ποτού:**

Αποσταγμένο anis (όπως ορίζεται στην Κατηγορία 29 του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) 110/2008.

## Περιεχόμενα

I. Περιγραφή του Ούζου Πλωμαρίου	3-5
-Φυσικά, Χημικά ή/και Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά	3
-Ειδικά Χαρακτηριστικά (σε σύγκριση με τα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας)	4
II. Σχετική Γεωγραφική Περιοχή	5
III. Μέθοδος Παρασκευής Ούζου Πλωμαρίου	5-7
IV. Δεσμός με το Γεωγραφικό Περιβάλλον ή Προέλευση	11
-Φυσικοί παράγοντες στη Γεωγραφική Περιοχή	8
-Δεσμός της Φήμης με τη Γεωγραφική Περιοχή	8
V. Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή Εθνικές Περιφερειακές Διατάξεις	11
-Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης	11
-Εθνικές Διατάξεις	11
VI. Ο Αιτών	12
VII. Συμπληρωματικά Στοιχεία προς τη Γεωγραφική Ένδειξη	13
-Ειδικοί Κανόνες για την Επισήμανση	13
Παράρτημα I. Υπουργική απόφαση «Όροι χρήσης της γεωγραφικής ένδειξης «Ούζο Πλωμαρίου».	14-15
Παράρτημα II. Φωτογραφία αγρού με γλυκάνισο Λισβορίου	
Παράρτημα III. Φωτογραφία άμβυκα για την παραγωγή Ούζου Πλωμαρίου	

## I. Περιγραφή του Ούζου Πλωμαρίου

Το Ούζο Πλωμαρίου αποτελεί σύνθετη γεωγραφική ένδειξη που εμπεριέχει την γεωγραφική ένδειξη Ούζο. Ανήκει στην κατηγορία «αποσταγμένο anís» και πληροί τις αντίστοιχες προδιαγραφές που ορίζονται στο σημείο 29 του παραρτήματος II του καν. (ΕΚ) 110/2008 σε συνδυασμό με τις εν γένει προδιαγραφές του Ούζου, όπως αυτές ορίζονται στις διατάξεις της εθνικής νομοθεσίας και ειδικότερον στο Μέρος Α του άρθρου 4 της υπ' υπ' αριθ. 30/077/2131/2011 απόφασης Αναπληρωτή Υπουργού Οικονομικών. Επιπλέον, έχει και ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, τα οποία συνδέονται, όπως και η φήμη του, με την γεωγραφική περιοχή που ορίζεται με την ένδειξη «Πλωμαρίου».

### Φυσικά, χημικά ή/και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

- Είναι άχρωμο, διαυγές, λεπτόρρευστο αλκοολούχο υγρό. Έχει αρώματα γλυκανίσου, μαράθου, γλυκύρριζας και ευκαλύπτου με επικρατές το άρωμα του ανίσου. Η γεύση του είναι ημίγλυκη, με έντονο χαρακτήρα γλυκανίσου που ισορροπεί με την αλκοόλη, έχει μακρά διάρκεια και γλυκειά επίγευση.

Όταν αναμιγνύεται με νερό ή/και πάγο, εμφανίζει γαλάκτωμα λευκού χρώματος (κοινώς θόλωμα). Ο σχηματισμός του θολώματος οφείλεται στην περιεκτικότητά του σε αρωματικές ενώσεις, των οποίων η διαλυτότητα μειώνεται με την μείωση της θερμοκρασίας και της συγκέντρωσης της αιθυλικής αλκοόλης.

- Το άρωμα και η γεύση του οφείλονται στην αρωμάτιση της αλκοόλης με διαβροχή και εν συνεχεία απόσταξη με σπόρους γλυκανίσου, μαστίχα από το ιθαγενές μαστιχόδενδρο της Χίου (*Pistacia Lentiscus Chia* ή *Latifolia*), και άλλους αρωματικούς σπόρους, φυτά και καρπούς, όπως μάραθο, γλυκάνισο αστεροειδή, κορίανδρο, κάρδαμο, κανέλα, μοσχοκάρυδο, κριθάρι και κρεμμύδια. Τα χαρακτηριστικά των προϊόντων εξαρτώνται από το είδος, την ποσότητα και την αναλογία των χρησιμοποιούμενων αρωματικών πρώτων υλών (σπόρων, φυτών, καρπών), ως και την παραγωγική διαδικασία. Υπάρχουν τα «ελαφρά» προϊόντα με πιο απαλό άρωμα και γεύση, όπως και τα πιο «βαριά» με εντονότερα αρώματα και πιο δυνατή γεύση.

-Ο ελάχιστος κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος είναι 40 % vol, ένα σημαντικό όμως εύρος προϊόντων έχει υψηλότερο αλκοολικό τίτλο (42 έως 48% vol), προκειμένου να διασφαλισθεί η διαλυτότητα του πλήθους των αρωματικών ενώσεων και ως εκ τούτου η σταθερότητα των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους.

Ειδικά χαρακτηριστικά (σε σύγκριση με τα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας)

1. Το αρωματικό προφίλ ποικίλλει από προϊόν σε προϊόν, αναλόγως του είδους και της αναλογίας των αρωματικών πρώτων υλών (σπόρων, φυτών, καρπών) που χρησιμοποιούνται, σε συνδυασμό και με τις συνθήκες απόσταξης, με το άρωμα του ανίσου να παραμένει πάντοτε επικρατές.

Η κύρια αρωματική πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται για την αρωμάτιση του Ούζου Πλωμαρίου είναι οι αποξηραμένοι ώριμοι καρποί του φυτού γλυκανίσου (*Pimpinella Anisum Rhomboidal*) που καλλιεργείται στην περιοχή Λισβορίου της νήσου Λέσβου.

2. Η αρωμάτιση με απόσταξη της αιθυλικής αλκοόλης λαμβάνει χώρα αποκλειστικά σε παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες, ασυνεχούς λειτουργίας, χωρητικότητας μέχρι και 1.000 λίτρων και το λαμβανόμενο προϊόν απόσταξης έχει αλκοολικό τίτλο, όχι μικρότερο του 55% vol και όχι μεγαλύτερο του 80% vol.

3. Η αρωματισμένη με απόσταξη αιθυλική αλκοόλη αντιπροσωπεύει το σύνολο (100%) του αλκοολικού τίτλου του προϊόντος. Ως εκ τούτου, το Ούζο Πλωμαρίου έχει εν γένει μεγαλύτερο εύρος και συγκέντρωση αρωματικών ουσιών συγκρινόμενο με άλλα προϊόντα Ούζου.

*Σύμφωνα με μελέτη που εκπονήθηκε στο Γενικό Χημείο του Κράτους, σε δείγμα Ούζου Πλωμαρίου ταυτοποιήθηκαν 27 αρωματικές ουσίες, εκ των οποίων οι κυριότερες είναι: α-pinene, limonene, linalool, estragole, fenchone, trans anethol, caryophyllene, γ-himachalene, α-zingiberene, α-bergamotene, β-bisabolene .*

*Η σύγκριση με δύο δείγματα προϊόντων Ούζου, στα οποία η αρωματισμένη με απόσταξη αιθυλική αλκοόλη δεν αντιπροσωπεύει το 100% του αλκοολικού τίτλου, καταδεικνύει σημαντικές διαφορές στο αρωματικό προφίλ των προϊόντων. Συγκεκριμένα:*

*α) στο δείγμα Ούζου Πλωμαρίου απαντάται μια σειρά αρωματικών ενώσεων, οι οποίες δεν απαντώνται στα άλλα προϊόντα σε συγκεντρώσεις άνω του ορίου ανίχνευσης, όπως limonene, linalool, fenchone, γ-himachalene, γ-himachalene, α-zingiberene, β-bisabolene και άλλες που απαντούν σε μικρότερες συγκεντρώσεις.*

*β) μια σειρά αρωματικών ενώσεων, όπως α-pinene, estragole, caryophyllene, α-bergamotene, απαντάται στο Ούζο Πλωμαρίου σε σημαντικά μεγαλύτερες συγκεντρώσεις έναντι των άλλων δύο προϊόντων.*

4. Ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος του είναι 40 % vol.

5. Για την παρασκευή του επιτρέπεται η προσθήκη αρωματικών υλών που λαμβάνονται αποκλειστικά από την εκχύλιση και απόσταξη των αρωματικών σπόρων, φυτών ή/και καρπών που χρησιμοποιούνται για την αρωμάτιση της αιθυλικής αλκοόλης με διαβροχή ή απόσταξη.

6. Στις περιπτώσεις, όπου γίνεται προσθήκη σακχάρων, αυτές προστίθενται σε μικρές ποσότητες, ώστε το διατιθέμενο στην κατανάλωση «Ούζο Πλωμαρίου» να έχει στερεό υπόλειμμα όχι μεγαλύτερο από 25 γραμμάρια ανά λίτρο.

## II. Σχετική Γεωγραφική περιοχή

Το Ούζο Πλωμαρίου παράγεται στην Ελλάδα και ειδικότερον στη νήσο Λέσβο, εντός των ορίων της περιοχής της Δημοτικής Ενότητας Πλωμαρίου.

### Χάρτης

(Η περιοχή του Πλωμαρίου εμφανίζεται με φόντο ερυθρού χρώματος εντός του χάρτη της Λέσβου)



Τα στάδια της παραγωγής που πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της οικείας γεωγραφικής περιοχής περιλαμβάνουν:

- την αρωμάτιση της αιθυλικής αλκοόλης με διαβροχή και εν συνεχεία απόσταξη, παρουσία των αρωματικών πρώτων υλών (σπόρων, φυτών, καρπών)
- την σύμμιξη των αρωματισμένων αλκοολών
- την τυχόν προσθήκη αρωματικών υλών και σακχάρων
- την αραίωση με νερό για την διαμόρφωση του τελικού αλκοολικού τίτλου
- την εμφιάλωση

## III. Μέθοδος παρασκευής του Ούζου Πλωμαρίου

Το Ούζο Πλωμαρίου παράγεται με σύμμιξη αλκοολών που έχουν αρωματισθεί με

διαβροχή και εν συνεχεία απόσταξη με σπόρους ανίσου και ενδεχομένως μαράθου, μαστίχα από το θαγενές μαστιχόδενδρο της Χίου και άλλους αρωματικούς σπόρους, φυτά και καρπούς.

Για την απόσταξη χρησιμοποιούνται οι παραδοσιακοί χάλκινοι άμβυκες, ασυνεχούς λειτουργίας, χωρητικότητας μέχρι 1000 λίτρων (επισυνάπτεται ως Παράρτημα ΙΙΙ, φωτογραφία άμβυκα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή Ούζου Πλωμαρίου).

Οι αρωματικές πρώτες ύλες (σπόροι, φυτά, καρποί) αποθηκεύονται και φυλάσσονται σε χώρους με ελεγχόμενες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας. Για την απόσταξη, ζυγίζονται, τοποθετούνται σε υφασμάτινες σακούλες και εν συνεχεία τοποθετούνται στον άμβυκα. Εν συνεχεία, ο άμβυκας πληρούται με αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης και νερό της περιοχής. Οι αρωματικές πρώτες ύλες παραμένουν σε επαφή με το υδραλκοολικό διάλυμα εντός του άμβυκα για καθορισμένο χρονικό διάστημα που ποικίλλει από παραγωγή σε παραγωγό, ώστε να διαβραχούν (κοινώς να «φουσκώσουν»).

Ακολούθως, ξεκινά η θέρμανση του άμβυκα, κατ' αρχάς με ταχύ ρυθμό, μέχρι να αρχίσει ο βρασμός. Εν συνεχεία, η θέρμανση μειώνεται, ώστε να επιτευχθεί αργός και σταθερός ρυθμός απόσταξης. Η απόσταξη, προκειμένου για άμβυκα 1000 λίτρων, διαρκεί τουλάχιστον 8 ώρες.

Καθώς η απόσταξη προχωρά, εμφανίζονται οι πρώτες σταγόνες αποστάγματος, πλούσιες σε πολύ πτητικές ουσίες, οι οποίες συλλέγονται ξεχωριστά και αποτελούν τις «κεφαλές» της απόσταξης.

Ανάλογα με τον επιθυμητό ανά παραγωγό χαρακτήρα του τελικού προϊόντος, από αυτές τις πρώτες ροές, αφαιρείται μεγαλύτερη ή μικρότερη ποσότητα, πριν η απόσταξη περάσει στο στάδιο εκείνο που αποτελεί την «καρδιά» της απόσταξης. Στο διάστημα αυτό, ο ρυθμός της απόσταξης επιβραδύνεται περαιτέρω προκειμένου να ομογενοποιηθούν μεταξύ τους τα διάφορα κλάσματα της απόσταξης. Η «καρδιά» συλλέγεται χωριστά, έχει τελικό αλκοολικό τίτλο 72-80 % vol, και αποτελεί το προϊόν απόσταξης, από το οποίο θα προκύψει το Ούζο Πλωμαρίου.

Συνεχίζοντας περαιτέρω την απόσταξη, λαμβάνεται το τρίτο και τελευταίο κλάσμα της απόσταξης, οι αποκαλούμενες «ουρές». Το κλάσμα αυτό περιέχει αρκετή αιθυλική αλκοόλη, αλλά και βαρύτερα κλάσματα ελαίων, τα οποία έχουν «βαριά» οσμή και γεύση. Το κλάσμα αυτό συλλέγεται χωριστά, ώστε να μην επηρεάσει την «καρδιά» που έχει τα λεπτά αρώματα.

Εν συνεχεία, η αρωματισμένη με απόσταξη αιθυλική αλκοόλη (κοινώς «μαγιά» ή «αδόλωτο») αναμιγνύεται με αργούς ρυθμούς με νερό της περιοχής και ενδεχομένως υδατικό διάλυμα ζάχαρης, ώστε να προκύψει το τελικό προϊόν. Δεν προστίθεται αιθυλική αλκοόλη, διότι ο αλκοολικός τίτλος του Ούζου Πλωμαρίου προέρχεται καθ' ολοκληρίαν από την αρωματισμένη με απόσταξη αιθυλική αλκοόλη, γι' αυτό άλλωστε και το Ούζο Πλωμαρίου χαρακτηρίζεται ως «100% από απόσταξη».

Το τελικό μίγμα αφήνεται σε δεξαμενές να ηρεμήσει και να ομογενοποιηθεί για ικανό χρονικό διάστημα που ποικίλλει ανάλογα με τον τύπο του προϊόντος.

Ακολουθεί η διήθηση και η εμφιάλωση του προϊόντος. Λόγω της ευπάθειας, ιδίως της ανηθόλης, αλλά εν γένει και των αρωματικών ουσιών στην επαφή με το οξυγόνο και το ηλιακό φώς, η εμφιάλωση προγραμματίζεται κάθε ημέρα, ώστε να παράγεται ο απαιτούμενος αριθμός φιαλών σε χώρους, χωρίς έντονο φως και σε γραμμές κλειστές, ώστε να μην υπάρχει παρατεταμένη επαφή με τον αέρα.

Μετά την ολοκλήρωση της εμφιάλωσης, το Ούζο Πλωμαρίου έχει πάρει την τελική του μορφή και είναι έτοιμο να αποσταλεί προς κατανάλωση.

#### **IV. Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον ή προέλευση**

Η νήσος Λέσβος κατέχει μια ειδική θέση, όσον αφορά την ιστορία και την παραγωγή του Ούζου στην Ελλάδα. Με έκταση 1.636 τ.χλ. (1,2% της συνολικής έκτασης της Ελλάδας) και πληθυσμό 85.330 κατοίκους (0,8% του συνολικού πληθυσμού της χώρας) παράγει σχεδόν το 17 % της συνολικής παραγωγής Ούζου στην Ελλάδα.

Στη Λέσβο παρατηρείται το φαινόμενο να υπάρχουν δύο γεωγραφικές ενδείξεις που αφορούν το Ούζο (Ούζο Μυτιλήνης και Ούζο Πλωμαρίου). Η γεωγραφική περιοχή, από την οποία κατάγεται το Ούζο Πλωμαρίου, αφορά την περιοχή της Δημοτικής Ενότητας Πλωμαρίου (όπως περιγράφεται ανωτέρω στην ενότητα «Σχετική γεωγραφική περιοχή»).

Σ' αυτήν την μικρή περιοχή, με έκταση περίπου 120 τετ.χλμ και πληθυσμό μόλις 6.000 κατοίκους, δραστηριοποιούνται 5 ποτοποιίες με μεγάλο εύρος δυναμικότητας, βασικό προϊόν των οποίων, και για ορισμένες το μοναδικό, αποτελεί το Ούζο Πλωμαρίου. Ενδεικτικά, αναφέρεται ότι το 2016 διατέθηκαν στην κατανάλωση περίπου 3.640.000 λίτρα Ούζου Πλωμαρίου, εκ των οποίων περίπου το 50% διατέθηκε στο εξωτερικό, σε περισσότερες από 15 χώρες.

Οι ακόλουθοι παράγοντες καταδεικνύουν τον δεσμό μεταξύ του Ούζου Πλωμαρίου

και της γεωγραφικής περιοχής:

### Φυσικοί παράγοντες στη γεωγραφική περιοχή

1. **Νερό.** Το νερό κάθε περιοχής έχει ιδιαίτερη γεύση, αφού διαφορές υπάρχουν ακόμη και μεταξύ νερών που λαμβάνονται από γειτονικές περιοχές, φαινόμενο που οφείλεται στην περιεκτικότητα των διαλυμένων αλάτων και αερίων. Οι παραγωγοί του Ούζου Πλωμαρίου υποστηρίζουν ότι το νερό των πηγών του ποταμού Σεδούντα που χρησιμοποιούν για την απόσταξη παίζει μεγάλο ρόλο στη διαμόρφωση του τελικού προϊόντος.

2. **Αλάτι.** Για την απόσταξη που αποτελεί το βασικό στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας χρησιμοποιείται αλάτι που προέρχεται από τις αλυκές στον κόλπο Καλλονής της Λέσβου.

3. **Πρώτες ύλες.** Βασική αρωματική πρώτη ύλη για το Ούζο Πλωμαρίου αποτελεί ο γλυκάνισος που καλλιεργείται στην περιοχή του Λισβορίου, σε κτήματα που συχνά ανήκουν στην ίδια την ποτοποιία. Το Λισβόρι είναι ένα μικρό χωριό που βρίσκεται σε απόσταση 3,5 χιλιομέτρων από τον Κόλπο της Καλλονής. Ο ημίκλειστος κόλπος της Καλλονής με έκταση περίπου 110 τετραγωνικά χιλιόμετρα και μέσο βάθος δέκα μέτρων, φιλοξενεί στις όχθες του αλυκές και υγροβιότοπους. Ο συνδυασμός του κλίματος, που επηρεάζεται από τις ιδιαιτερότητες του κόλπου, με το εύφορο έδαφος έχουν ως αποτέλεσμα την πλούσια παραγωγή γλυκάνισου με έντονα αρωματικά χαρακτηριστικά (επισυνάπτεται, ως Παράρτημα II, φωτογραφία αγρού καλλιέργειας γλυκάνισου στο Λισβόρι).

Στο Λισβόρι καλλιεργείται το είδος *Pimpinella anisum* var. *rhomboidal*. Είναι μονοετές φυτό που φυτεύεται τον Ιανουάριο και συλλέγεται τον Ιούλιο και τον Αύγουστο. Έλκει την καταγωγή του από τις χώρες της Ασίας και της Βόρειας Αφρικής. Έχει βλαστό όρθιο ύψους 50-80 εκ., άνθη λευκά ή υποκίτρινα και καρπούς ωοειδείς ή επιμήκεις, έντονα αρωματικούς. Από τους σπόρους του εξάγεται αιθέριο έλαιο με κυριότερο συστατικό την ανηθόλη.

Από καλλιέργειες της Λέσβου προέρχονται και άλλες πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται κατά την απόσταξη, όπως το κριθάρι και τα κρεμμύδια.



## Δεσμός της φήμης του Ούζου Πλωμαρίου με την γεωγραφική περιοχή

### Ιστορικά στοιχεία

Η παράδοση του ούζου στο Πλωμάρι της Λέσβου αρχίζει από τα μέσα του 19<sup>ου</sup> αιώνα. Με την πάροδο του χρόνου ιδρύονται αρκετές ποτοποιίες που παράγουν εξαιρετικό Ούζο χρησιμοποιώντας, ως κύρια αρωματική ύλη, το γλυκάνισο που καλλιεργείται στην περιοχή του Λισβορίου, διαμορφώνουν τις δικές τους συνταγές και χρησιμοποιούν για την απόσταξη τους μικρούς παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες.

Έτσι, το Ούζο Πλωμαρίου γίνεται ένα πολύ σημαντικό προϊόν της περιοχής, του οποίου η φήμη απλώνεται σε όλη την Ελλάδα, αλλά και πέρα απ' αυτήν. Αναφέρεται ότι στη γειτονική Τουρκία ο Σουλτάνος αγόραζε ούζο που το προόριζε για το χαρέμι του, πιστεύοντας ότι έχει αναζωογονητικές ιδιότητες για τον ανθρώπινο οργανισμό (Μ. Ελευθεριάδη : Λέσβος Ιστορία-Τουρισμός σελ. 110, Μυτιλήνη, 1972). Αλλά και ο *«Μουσταφά Κεμάλ, κοσμικός ερημίτης, δεν το κουνάει ρούπι από την ασφαλή Άγκυρα, μεθάει συχνά με εισαγόμενο πλωμαρίσιο ούζο»...*(Ανθρώπινα: Πέτρου Μανταίου σελ. 2 Εφημ. Ελευθεροτυπία 17-11-1984, Αθήνα).

Οι ποτοποιίες που δραστηριοποιούνται σήμερα στο Πλωμάρι αποτελούν συνέχεια των επιχειρήσεων εκείνων που έβαλαν τα θεμέλια της δημιουργίας του Ούζου Πλωμαρίου και είναι στην πλειονότητά τους οικογενειακές επιχειρήσεις που συνεχίζουν με σεβασμό την πολύχρονη παράδοση των οικογενειών τους.

Δύο ποτοποιίες του Πλωμαρίου έχουν ιδρύσει δίπλα στις εγκαταστάσεις τους Μουσεία Ούζου, όπου εκτίθενται τα μηχανήματα της παραδοσιακής παραγωγής, εμφιάλωσης και επισήμανσης και γενικότερα ιστορικά κειμήλια του Ούζου Πλωμαρίου. Ο επισκέπτης έχει την ευκαιρία να παρακολουθήσει την διαδικασία της απόσταξης και να απολαύσει, μέσα από δοκιμές γευσιγνωσίας, την παραδοσιακή γεύση του Ούζου Πλωμαρίου.

### Σύγχρονη εποχή

Η παραγωγή του ούζου Πλωμαρίου συνεχίζεται αδιαλείπτως μέχρι σήμερα. Στο πέρασμα του χρόνου παραμένει αναλλοίωτη η διαδικασία της παρασκευής του ούζου, με την απόσταξη να γίνεται με τον ίδιο παραδοσιακό και σχολαστικό τρόπο στους παραδοσιακούς χάλκινους χειροποίητους άμβυκες.

Η οικονομία του τόπου, η παράδοση, τα έθιμα και οι τοπικές εορτές είναι στενά

συνυφασμένες με το Ούζο Πλωμαρίου. Στην καθέλκυση των πλοίων, στο τέλος της περιόδου της ελαιοσυγκομιδής, στις κοινωνικές τελετές, όπως βαφτίσια, αρραβώνες, γάμοι, στις θρησκευτικές εορτές κ.λ.π., η ουζοποσία είναι απαραίτητο στοιχείο που καταδεικνύει τον βαθύ δεσμό του Ούζου Πλωμαρίου με την τοπική κοινωνία.

Είναι χαρακτηριστικό το γεγονός ότι η πλειονότητα των κατοίκων του Πλωμαρίου αναγνωρίζει αμέσως με τη γεύση (οργανοληπτικά) εάν ένα προϊόν ούζου είναι πράγματι Ούζο Πλωμαρίου. Αυτοί δε που έχουν την ικανότητα αυτή ονομάζονται στην καθομιλουμένη γλώσσα της περιοχής «ζωντανά γράδα» (γράδο=αλκοολικός βαθμός, γραδόμετρο=αλκοολόμετρο).

Κορύφωση των εκδηλώσεων για το Ούζο Πλωμαρίου, αποτελεί η «Γιορτή Ούζου» που διοργανώνεται από τον 19<sup>ο</sup> αιώνα. Η εκδήλωση αυτή έχει αναβαθμισθεί στην εποχή μας σε Φεστιβάλ Ούζου (“Ouzofest”) και διοργανώνεται κάθε χρόνο, στα τέλη Ιουλίου, υπό την αιγίδα των Δημοτικών Αρχών, στην Μυτιλήνη και στο Πλωμάρι, σε δύο διαφορετικές ημερομηνίες, σηματοδώντας και κατ’ αυτόν τον τρόπο τις ιδιαιτερότητες των δύο γεωγραφικών ενδείξεων της Λέσβου (Ούζο Μυτιλήνης και Ούζο Πλωμαρίου).

Σ’ αυτήν την εκδήλωση, ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα να δοκιμάσει όλη τη γκάμα των προϊόντων του Ούζου Πλωμαρίου, να συνομιλήσει με τους ποτοποιούς, να μυηθεί στα μυστικά του ούζου, να δοκιμάσει τη γαστρονομία της Λέσβου και να απολαύσει το ούζο του στα γραφικά καφεενεδάκια της περιοχής. Μουσικές και γαστρονομικές εκδηλώσεις στα τοπικά μαγαζιά πλαισιώνουν το φεστιβάλ, δίνοντας την ευκαιρία στους επισκέπτες να ζήσουν την αυθεντική κουλτούρα που συνοδεύει παραδοσιακά το ούζο: παρέα, μεξέδες, μουσική και άρωμα Αιγαίου.

Προϊόντα Ούζου Πλωμαρίου συμμετέχουν διαχρονικά σε ελληνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς και έχουν αποσπάσει επανειλημμένως διακρίσεις και βραβεία, όπως:

- Διεθνής Έκθεση Θεσσαλονίκης (1935, 1937)
- Honor Award for Excellence Cambridge, Massachusetts (1999)
- Βραβείο συνεχούς δράσης τριών γενεών, Επιμελητήριο Λέσβου (2001)
- Βραβείο 17ης Διεθνούς Έκθεσης Τροφίμων και Ποτών EXPO ATHENS (2004)
- Αργυρό μετάλλιο στην Internationaler Spirituosen Wettbewerb (2006)
- Gastronomos Quality Award (2012)
- Double-Gold Medal, ανώτατη διάκριση στον διεθνή διαγωνισμό World Spirits Awards (2015)
- Κορυφαία Εταιρική επωνυμία στην Ελλάδα (Corporate Superbrands Greece) στην

κατηγορία «αλκοολούχα ποτά» (2016).

## **V. Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή εθνικές/περιφερειακές διατάξεις**

### **Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης**

Το Ούζο Πλωμαρίου αποτελεί γεωγραφική ένδειξη καταχωρισμένη υπέρ της Ελλάδας για την κατηγορία “αποσταγμένο anis”, της οποίας οι προδιαγραφές ορίζονται στο σημείο 29 του Παραρτήματος (ΕΚ) 110/2008.

Η παραγωγή και παρουσίασή του διέπεται από την ειδική για τα αλκοολούχα ποτά ενωσιακή νομοθεσία, δηλαδή, τον κανονισμό (ΕΚ) 110/2008 και τον εφαρμοστικό αυτού κανονισμό (ΕΕ) 716/2013, καθώς και από τον κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011 «*σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές...*», με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων και των εξαιρέσεων για τα αλκοολούχα ποτά που προβλέπονται στον εν λόγω κανονισμό.

### **Εθνικές Διατάξεις**

Η γεωγραφική ένδειξη «ούζο Πλωμαρίου» αναγνωρίστηκε κατ'αρχήν σε εθνικό επίπεδο με την υπ' αριθ. 3009419/1118/0029/10-8-2004 απόφαση Υφυπουργού Οικονομίας και Οικονομικών (ΦΕΚ 1283/Β'/23-8-2004) «Αναγνώριση της γεωγραφικής ενδείξεως «Πλωμάρι» ως συμπληρωματικής της επωνυμίας πώλησης «ούζο».

Εν συνεχεία, κατόπιν σχετικού αιτήματος των ενδιαφερομένων ποτοποιιών, η απόφαση αυτή αντικαταστάθηκε με την υπ' αριθ. 30/077/2019/10-6-2013 (ΦΕΚ 1535/Β'/21-6-2013) απόφαση Υπουργού Οικονομικών «Όροι χρήσης της γεωγραφικής ένδειξης Ούζο Πλωμαρίου», το πλήρες κείμενο της οποίας επισυνάπτεται ως Παράρτημα Ι.

Σύμφωνα με την παράγραφο 2 του άρθρου 2 της ως άνω υπουργικής απόφασης, προβλέπονται οι ειδικές προδιαγραφές για το Ούζο Πλωμαρίου και συγκεκριμένα:

- α) ελάχιστος αλκοολικός τίτλος 40% vol
- β) η αλκοόλη που έχει αρωματισθεί με απόσταξη (προϊόν απόσταξης) πρέπει να αντιπροσωπεύει το σύνολο (100 %) του αλκοολικού τίτλου.

## **VI. Ο Αιτών**

Κράτος-Μέλος: Ελλάδα

Στοιχεία αρμόδιας Αρχής

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΗ ΑΡΧΗ  
ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΕΣΟΔΩΝ  
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ  
ΓΕΝΙΚΟΥ ΧΗΜΕΙΟΥ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΛΚΟΟΛΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
ΤΜΗΜΑ Α΄**

Ταχ.Διεύθυνση : Av. Τσόχα 16  
: Αθήνα 115 21, Ελλάδα  
Τηλέφωνο : 0030-210-6479273, -221  
Φαξ : 0030-210-6468272  
e-mail : alcohol\_food@gcsf.gr

και στην αγγλική γλώσσα:

**HELLENIC REPUBLIC  
PUBLIC REVENUE INDEPENDENT AUTHORITY  
GENERAL DIRECTORATE OF GENERAL CHEMICAL STATE LABORATORY  
DIRECTORATE OF ALCOHOL & FOODSTUFFS  
SECTION A΄**

**Address** : Anast. Tsocha 16  
Athens 115 21, Greece  
**Tel** : 0030-210-6479273, -221  
**Fax** : 0030-210-6468272  
**e-mail** : alcohol\_food@gcsf.gr

## **VII. Συμπληρωματικά στοιχεία προς τη γεωγραφική ένδειξη**

Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Η εθνική νομοθεσία της Ελλάδος προβλέπει ότι στην περίπτωση, κατά την οποία ο αλκοολικός τίτλος του ούζου οφείλεται καθ' ολοκληρίαν στην αλκοόλη που έχει αρωματισθεί με απόσταξη, επιτρέπεται η αναγραφή της ένδειξης «εξ αποστάξεως 100%» ή «από απόσταξη 100%» στην επισήμανση του προϊόντος, κατά τρόπον, ώστε να διαχωρίζεται από την επωνυμία πώλησης «ούζο», και με γράμματα μικρότερου μεγέθους απ' αυτήν [σύμφωνα με την δεύτερη περίοδο της παραγράφου 7 του άρθρου 4 του μέρους Α΄ «Ούζο» της υπ' αριθ. 30/077/2131/2011 (ΦΕΚ1946/Β΄/31-8-2011) απόφασης Αναπληρωτή Υπουργού Οικονομικών «Παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών].

Δεδομένου ότι ο αλκοολικός τίτλος του Ούζου Πλωμαρίου πληροί την ως άνω προδιαγραφή στην επισήμανση των προϊόντων αναγράφεται η ένδειξη «εξ αποστάξεως 100%» ή «από απόσταξη 100%».

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Αριθ. 30/077/2019/10-6-2013

**Όροι χρήσης της γεωγραφικής ένδειξης «ούζο Πλωμαρίου».**

### Α Π Ο Φ Α Σ Η Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

**Έχοντας υπ' όψη:**

1. Τις διατάξεις ( μέρος 29 του Παραρτήματος ΙΙΙ και παράγραφος 5 του άρθρου 9) του καν. (ΕΚ) 110/2008 σχετικά με τον ορισμό, την παρουσίαση, την επισήμανση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων των αλκοολούχων ποτών και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1576/89 του Συμβουλίου».
2. Τις διατάξεις (περίπτωση στ της παραγράφου 4 του άρθρου 5) του ν. 2969/2001 «Αιθυλική αλκοόλη και αλκοολούχα προϊόντα» (ΦΕΚ 281/Α'/16-12-2001).
3. Τις διατάξεις (παράγραφοι 1, 2 και 4 και εδάφιο α της παραγράφου 3 του Μέρους Α του άρθρου 5) περί γεωγραφικών ενδείξεων και κατά παράδοση επωνυμιών της υπ' αριθ. 30/077/2131/23-6-2011 απόφασης Αναπληρωτή Υπουργού Οικονομικών «Παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών» (ΦΕΚ 1946/Β/31-8-2011).
4. Τις διατάξεις περί ούζου (Κεφάλαιο Α του άρθρου 4) της ίδιας ως άνω απόφασης.
5. Την υπ' αριθ. 3009419/1118/0029/2004 απόφαση Υφυπουργού Οικονομίας και Οικονομικών «Αναγνώριση της γεωγραφικής ένδειξης «Πλωμάρι» ως συμπληρωματικής της επωνυμίας πώλησης «ούζο» (ΦΕΚ1283/Β'/23-8-2004).
6. Την υπ' αριθ. 07927 ΕΞ/19-9-2012 κοινή απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Οικονομικών «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Οικονομικών Γεώργιο Μαυραγάνη» (ΦΕΚ 2574/Β'/24-9-2012).
7. Σχετικό αίτημα ποτοποιών της περιοχής, ως και τα στοιχεία του κατατεθέντος στην Υπηρεσία φακέλου.
8. Την από 29-5-2013 εισήγηση της Διεύθυνσης Αλκοόλης, Αλκοολούχων Ποτών, Οίνου, Ζύθου του Γενικού Χημείου του Κράτους προς τον Υφυπουργό Οικονομικών για την έκδοση της σχετικής απόφασης.
9. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκαλείται δαπάνη εις βάρος του κρατικού προϋπολογισμού.

### Α π ο φ α σ ί ζ ο υ μ ε

#### Άρθρο 1

1. Με τις διατάξεις της παρούσας καθορίζονται οι όροι χρήσης και οι διαδικασίες ελέγχου, προκειμένου το ούζο να διατίθεται στην κατανάλωση με τη γεωγραφική ένδειξη «ούζο Πλωμαρίου», η οποία έχει ήδη καταχωρισθεί υπέρ της Ελλάδος κατά την έννοια των σχετικών διατάξεων του καν. (ΕΚ) 110/2008.
2. Η ένδειξη «Πλωμαρίου» θα αναγράφεται επί της συσκευασίας πλησίον της επωνυμίας πώλησης «ούζο» και με χαρακτήρες όχι μεγαλύτερου μεγέθους από τους χαρακτήρες αυτής.

## **Άρθρο 2**

- 1 Προκειμένου να επιτρέπεται η χρήση της ως άνω γεωγραφικής ένδειξης πρέπει η διαδικασία παραγωγής, από το στάδιο της αρωμάτισης με απόσταξη της αιθυλικής αλκοόλης έως την τελική παρασκευή του ποτού, καθώς και η εμφιάλωση να πραγματοποιούνται εξ ολοκλήρου σε επιχειρήσεις που έχουν τις παραγωγικές εγκαταστάσεις τους εντός των ορίων της Δημοτικής Ενότητας Πλωμαρίου του Δήμου Λέσβου.
2. Το «ούζο Πλωμαρίου» πρέπει να έχει τα εξής χαρακτηριστικά:
  - α) ελάχιστο αλκοολικό τίτλο 40%vol
  - β) η αλκοόλη που έχει αρωματισθεί με απόσταξη (προϊόν απόσταξης) πρέπει να αντιπροσωπεύει το σύνολο (100 %) του αλκοολικού τίτλου.  
Κατά τα λοιπά, ισχύουν οι γενικές προδιαγραφές του ούζου, όπως ορίζονται στις οικείες διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας.
3. Δεν επιτρέπεται η καθ' οιονδήποτε τρόπο χρήση της ως άνω γεωγραφικής ένδειξης στην επισήμανση του ούζου, εφόσον δεν πληρούνται οι όροι της παρούσας.
4. Δεν επιτρέπεται η χρήση της λέξεως «Πλωμάρι», λέξεων με τη ρίζα αυτή, καθώς και σύνθετων λέξεων που την περιέχουν, για την εμπορική επωνυμία αλκοολούχου ποτού.

## **Άρθρο 3**

1. Οι ποτοποιοί που ενδιαφέρονται για την παραγωγή και διάθεση στην κατανάλωση ούζου Πλωμαρίου, υποβάλλουν στην κατά τόπον αρμόδια Χημική Υπηρεσία, όλα τα σχετικά στοιχεία που αποδεικνύουν το δικαίωμα χρήσης εκ μέρους τους της εν λόγω γεωγραφικής ένδειξης. Η ως άνω Χημική Υπηρεσία, μετά από εξέταση των στοιχείων χορηγεί στους ενδιαφερομένους την έγκριση χρήσης της εν λόγω γεωγραφικής ένδειξης.
2. Η κατά τόπον αρμόδια Χημική Υπηρεσία διενεργεί τον τακτικό έλεγχο των ποτοποιών που κάνουν χρήση της εν λόγω γεωγραφικής ένδειξης και προβαίνει στην ανάκληση της ως άνω έγκρισης σε περίπτωση καταστρατήγησης εκ μέρους τους των όρων των άρθρων 1 και 2 της παρούσας.
3. Η μη τήρηση των όρων της παρούσας απόφασης αποτελεί παράβαση του ν. 2969/2001, η οποία επισύρει διοικητικές κυρώσεις σύμφωνα με το εδάφιο ιβ της παραγράφου 2 του άρθρου 11 και ποινικές κυρώσεις σύμφωνα με το εδάφιο η του άρθρου 12 του εν λόγω νόμου.

## **Άρθρο 4**

Από την έναρξη ισχύος της παρούσας καταργείται η 3009419/1118/0029/2004 απόφαση Υφυπουργού Οικονομίας και Οικονομικών «Αναγνώριση της γεωγραφικής ένδειξης «Πλωμάρι» ως συμπληρωματικής της επωνυμίας πώλησης «ούζο».

## **Άρθρο 5**

Η παρούσα απόφασή μας να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως και ισχύει από τη δημοσίευσή της.

**Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ**

**ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΑΥΡΑΓΑΝΗΣ**