

**ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ  
ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ  
«ΤΣΙΠΟΥΡΟ/ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ»  
(τροποποιημένος)**

**Ημερομηνία παραλαβής :**

**Αριθμός σελίδων (με την παρούσα): 17**

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

**Αριθμός φακέλου: PGI-GR - 02079**

**Καθιερωμένη γεωγραφική ένδειξη: ΤΣΙΠΟΥΡΟ/ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ**

**Κατηγορία του αλκοολούχου ποτού:**

Απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής [όπως ορίζεται στην Κατηγορία 6 του παραρτήματος ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) 110/2008].

## Περιεχόμενα

I. Περιγραφή του Τσίπουρου/Τσικουδιάς	3-4
-Φυσικά, Χημικά ή/και Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά	3
-Ειδικά Χαρακτηριστικά (σε σύγκριση με τα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας)	3
II. Σχετική Γεωγραφική Περιοχή	4-5
III. Μέθοδος Παρασκευής Τσίπουρου/Τσικουδιάς	5-7
IV. Δεσμός με το Γεωγραφικό Περιβάλλον ή Προέλευση	7-15
-Πρώτες ύλες	7
-Δεσμός της Φήμης με τη Γεωγραφική Περιοχή	9
V. Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή Εθνικές Περιφερειακές Διατάξεις	15-16
-Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης	15
-Εθνικές Διατάξεις	15
VI. Ο Αιτών	15-16
VII. Συμπληρωματικά Στοιχεία προς τη Γεωγραφική Ένδειξη	16-17
-Ειδικοί Κανόνες για την Επισήμανση	16
Παράρτημα I (Φωτογραφία παραδοσιακού άμβυκα απόσταξης στεμφύλων στο Άγιον Όρος)	
Παράρτημα II(Φωτογραφία για την παραδοσιακή παραγωγή τσίπουρου/τσικουδιάς)	

## **I. Περιγραφή του Τσίπουρου/Τσικουδιάς**

Το ποτό που φέρει τη γεωγραφική ένδειξη «Τσίπουρο/Τσικουδιά» ανήκει στην κατηγορία «απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής», η οποία ορίζεται στο στοιχείο 6 του παραρτήματος II του καν. (ΕΚ) 110/2008. Έτσι, το Τσίπουρο/Τσικουδιά πληροί τις γενικές προδιαγραφές της εν λόγω κατηγορίας, όπως ορίζονται στις ως άνω διατάξεις.

### **Φυσικά, χημικά ή/και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά**

-Είναι υγρό διαφανές και άχρωμο, με έντονα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που οφείλονται στις πρώτες ύλες (στέμφυλα, ενδεχομένως και οινολάσπες) που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του, καθώς και στον ιδιαίτερο τρόπο της παραγωγής του (χρησιμοποιούμενα αποστακτικά μηχανήματα, ακολουθούμενη πρακτική κατά την απόσταξη). Όταν αρωματίζεται σύμφωνα με τις παραδοσιακές μεθόδους, κυρίως με γλυκάνισο, το άρωμα και η γεύση του διαμορφώνονται από τον συνδυασμό αυτών των αρωματικών υλών με τα αρώματα των στεμφύλων.

-Έχει περιεκτικότητα σε πτητικές ουσίες μεγαλύτερη ή ίση με 140 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol, και μέγιστη περιεκτικότητα σε μεθανόλη 1000 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.

-Ο ελάχιστος κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος του είναι 37, 5% vol.

-Δεν μπορεί να προστίθεται αλκοόλη, όπως ορίζεται στο παράρτημα I σημείο 5, αραιωμένη ή μη.

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

Πέραν των γενικών προδιαγραφών του αποστάγματος στεμφύλων σταφυλής, το Τσίπουρο/Τσικουδιά έχει και μια σειρά από ειδικά χαρακτηριστικά, τα οποία διαμορφώνουν την ιδιαίτερη ταυτότητά του. Συγκεκριμένα:

-Δεν επιτρέπεται η προσθήκη καραμελοχρώματος, παρά μόνον στην περίπτωση της παλαίωσης.

-Επιτρέπεται η προσθήκη γλυκαντικών υλών εκ των οριζομένων στο σημείο 3 του Παραρτήματος I του καν. (ΕΚ) 110/2008 στο έτοιμο προς εμφιάλωση απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής σε ποσότητα, ώστε η περιεκτικότητα του διατιθέμενου στην κατανάλωση ποτού να μην υπερβαίνει τα είκοσι (20) γραμμάρια ανά λίτρο, εκφρασμένη σε ιμπερτοσάκχαρο

-Επιτρέπεται η προσθήκη αρωματικών φυτών ή/και σπόρων, σύμφωνα με την ισχύουσα

παραδοσιακή πρακτική, κατά την απόσταξη των στεμφύλων ή/και την επαναπόσταξη του προϊόντος. Η συνηθέστερη πρακτική συνίσταται στον αρωματισμό με σπόρους γλυκάνισου.

-Η περιεκτικότητα του Τσίπουρου/Τσικουδιάς σε μεθανόλη κυμαίνεται διαχρονικά σε χαμηλά επίπεδα, ως αποτέλεσμα της ιδιαίτερης μέριμνας κατά την παραγωγική διαδικασία.

Ενδεικτικά αναφέρεται ότι, σύμφωνα με τα στοιχεία του Γενικού Χημείου του Κράτους, επί 1068 δειγμάτων που εξετάσθηκαν κατά την περίοδο 2011 μέχρι τον Μάρτιο του 2014 και αντιπροσωπεύουν προϊόντα από διάφορες περιοχές και αποσταγματοποιίες, προκύπτει ότι σε κανένα δείγμα δεν διαπιστώθηκε υπέρβαση του ανωτάτου ορίου των 1000 gr/hl απόλυτης αλκοόλης, μάλιστα δε στο 96,7% των δειγμάτων η μεθανόλη ευρέθη να είναι μικρότερη των 400 gr/hl απόλυτης αιθυλικής αλκοόλης.

## **II. Σχετική Γεωγραφική περιοχή**

Το Τσίπουρο/Τσικουδιά παράγεται αποκλειστικά στην Ελλάδα. Τα στάδια της παραγωγής που πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της Ελλάδας περιλαμβάνουν:

- την καλλιέργεια των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου
- την οινοποίηση και την παραλαβή των στεμφύλων και των οινολασπών
- τη ζύμωση των στεμφύλων
- την απόσταξη των ζυμωθέντων στεμφύλων, ενδεχομένως και οινολασπών, με την παρουσία ή όχι αρωματικών υλών
- την παλαίωση
- την προσθήκη γλυκαντικών υλών
- την αραίωση με νερό για την απόκτηση του τελικού αλκοολικού τίτλου
- την εμφιάλωση

Εντός της Ελλάδας, υφίσταται διακριτική χρήση των δύο εκδοχών («Τσίπουρο» και «Τσικουδιά») της γεωγραφικής ένδειξης σε επιμέρους περιοχές, ως ακολούθως:

- «τσίπουρο», προκειμένου για το ποτό που παράγεται οπουδήποτε στην Ελλάδα, εκτός της Κρήτης
- «τσικουδιά», προκειμένου για το ποτό που παράγεται στην Κρήτη
- «τσίπουρο» ή «τσικουδιά», προκειμένου για το ποτό που παράγεται στα νησιά των Κυκλάδων, αποκλεισμένης της παράλληλης χρήσης των δύο γεωγραφικών ενδείξεων από την ίδια ποτοποιία.

Συγκεκριμένα, στις αντίστοιχες ως άνω επιμέρους γεωγραφικές περιοχές, πρέπει να πραγματοποιείται η διαδικασία παραγωγής, από του σταδίου της απόσταξης των στεμφύλων και των οινολασπών έως την τελική παρασκευή του ποτού, καθώς και η εμφιάλωση του ποτού.

Σημειώνεται ότι η υποχρέωση της εμφιάλωσης γενικά των αλκοολούχων ποτών με Γ.Ε. στην οικεία γεωγραφική περιοχή αποτελεί πάγια αντιμετώπιση του θέματος από την Ελλάδα και καταγράφεται διαχρονικά σε όλες τις σχετικές εθνικές νομοθετικές ρυθμίσεις.

Η αντιμετώπιση αυτή επιβάλλεται αποκλειστικά και μόνο από ουσιαστικούς αντικειμενικούς λόγους (αναγομένους εν τέλει στη φύση των αλκοολούχων ποτών) προστασίας και διασφάλισης της ταυτότητας και ποιότητας των προϊόντων και συνεπώς της φήμης της (οικείας) γεωγραφικής ένδειξης.

Επιπλέον, επισημαίνεται ότι ο παραδοσιακός χαρακτήρας των αλκοολούχων ποτών και μάλιστα αυτών με γεωγραφική ένδειξη αποτελεί καθοριστικό στοιχείο της ταυτότητάς τους, το οποίο έχει αποτυπωθεί παγίως και στην σχετική νομοθεσία της Ένωσης. Ακριβώς δε, στα πλαίσια της παράδοσης, η εμφιάλωση των ποτών αυτών μέσα στην οικεία γεωγραφική περιοχή αντιμετωπίζεται ως αυτονόητο στοιχείο από τους καταναλωτές, αλλά και από τις ποτοποιίες, οι οποίες λειτουργώντας ως πιστοί φορείς της παράδοσης εμφιαλώνουν οι ίδιες τα αλκοολούχα ποτά που παράγουν, έχοντας πλήρη επίγνωση ότι μόνο κατ' αυτόν τον τρόπο μπορούν να διασφαλίσουν την τελική ταυτότητα του προϊόντος τους.

### **III. Μέθοδος παρασκευής του Τσίπουρου/Τσικουδιάς**

Η μέθοδος παρασκευής του τσίπουρου/τσικουδιάς ακολουθεί τους γενικούς όρους που προβλέπονται για το απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής στο Παράρτημα II του καν. (ΕΚ) 110/2008, σε συνδυασμό με ορισμένες ειδικότερες διαδικασίες που αποσκοπούν στη διασφάλιση της ταυτότητας και ποιότητας του προϊόντος.

Παράγεται αποκλειστικά με ζύμωση στεμφύλων σταφυλής, ακολουθούμενη από απόσταξη είτε κατευθείαν με υδρατμούς είτε μετά από προσθήκη νερού. Τα στέμφυλα, υποπροϊόν της οينوποίησης, προέρχονται από την κανονική και επιμελημένη έκθλιψη των σταφυλιών και, σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία, η απόδοσή τους σε άνυδρη αιθυλική αλκοόλη δεν υπερβαίνει τα 7,5 λίτρα ανά 100 χιλιόγραμμα καθαρών στεμφύλων. Η απαίτηση αυτή αποτελεί χαρακτηριστικό ποιότητας, το οποίο – μαζί με τον ιδιαίτερο τρόπο απόσταξης (χρησιμοποιούμενα αποστακτικά μηχανήματα,

ακολουθούμενη πρακτική) – συμβάλλει καθοριστικά στα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος και συνακόλουθα και στον τρόπο της κατανάλωσής του (κυρίως σαν συνοδευτικού μεζέδων με έντονη/πικάντικη γεύση).

Τα σταφύλια συλλέγονται τον κατάλληλο χρόνο, όσον αφορά την ωρίμανσή τους και μεταφέρονται με προσοχή στο οινοποιείο, όπου υποβάλλονται σε απορραγισμό (δηλαδή, αποχωρισμό της ράγας από τα ξυλώδη μέρη του φυτού, όπως κοτσάνια, μίσχοι κ.λ.π.) για να ακολουθήσει η γλυκοποίηση και η οινοποίησή τους. Στην περίπτωση της παραγωγής λευκών και ερυθρωπών οίνων, το υπόλειμμα (στέμφυλα) που αποτελείται από τα γίγαρτα και τους φλοιούς του σταφυλιού μαζί με ένα ποσοστό (αζύμωτου) γλεύκους, σύμφωνα με το προβλεπόμενο από την εθνική νομοθεσία όριο, οδηγείται σε ειδικές ανοξειδωτές δεξαμενές, όπου ζυμώνεται με προσθήκη επιλεγμένων ζυμομυκήτων κάτω από τις βέλτιστες συνθήκες υγιεινής, θερμοκρασίας και λοιπών κρίσιμων παραμέτρων.

Προκειμένου για ερυθρά οινοποίηση, ο διαχωρισμός και η παραλαβή των στεμφύλων γίνεται μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης, οπότε αυτά περιέχουν ποσότητα οίνου (αναλόγως του βαθμού πίεσης), σύμφωνα με το προαναφερθέν προβλεπόμενο από την εθνική νομοθεσία όριο.

Τα στέμφυλα πρέπει να είναι καθαρά και υγιή, ενώ έχει προηγηθεί η απομάκρυνση των βοστρύχων (κοτσανιών) από τα σταφύλια κατά την παραλαβή και κατεργασία τους στο οινοποιείο απομακρύνονται, ώστε να μειώνεται το ποσοστό της μεθανόλης στο απόσταγμα.

Στα στέμφυλα συνήθως προστίθεται οινολάσπη σε αναλογία που δεν υπερβαίνει τα 25 kg οινολάσπης ανά 100 kg χρησιμοποιηθέντων στεμφύλων σταφυλής, ενώ η ποσότητα της προερχομένης από την οινολάσπη αλκοόλης δεν υπερβαίνει το 35% της συνολικής ποσότητας αλκοόλης που περιέχει το τελικό προϊόν.

Τα χρησιμοποιούμενα στέμφυλα και οι οινολάσπες προέρχονται αποκλειστικά από την οινοποίηση σταφυλιών οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου που καλλιεργούνται εντός της Ελλάδας.

Η απόσταξη συντελείται παρουσία των στεμφύλων, μετά την πλήρη ζύμωσή τους, σε λιγότερο από 86% vol., κατά βάση σε άμβυκες ασυνεχούς λειτουργίας από χαλκό, ενώ σε ορισμένες περιπτώσεις εφαρμόζεται και η επαναπόσταξη [στον ίδιο βεβαίως αλκοολικό τίτλο (86% vol.)].

Οι εργασίες της απόσταξης διενεργούνται όσον το δυνατό συντομότερα μετά την

ολοκλήρωση της ζύμωσης των στεμφύλων, ώστε να αποφεύγεται η παραμονή τους που οδηγεί τελικά αφ' ενός σε υψηλότερα ποσοστά μεθανόλης (λόγω υδρόλυσης των πηκτινών) και αφ' ετέρου στη δημιουργία ουσιών, από τη μετατροπή της αλκοόλης (οξικό οξύ και οξικό αιθυλεστέρας), που μεταφέρονται στο απόσταγμα και αλλοιώνουν τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά.

Συνήθη παραδοσιακή πρακτική, εφαρμοζόμενη από μακρού χρόνου αποτελεί η αρωμάτιση του τσίπουρου/τσικουδιάς με την προσθήκη αρωματικών φυτών και σπόρων (κυρίως γλυκανίσου ή/και μαράθου) που προστίθενται κατά την απόσταξη των στεμφύλων ή/και την επαναπόσταξη του αρχικά λαμβανομένου αποστάγματος.

Κατά την απόσταξη, απορρίπτονται το πρώτο και το τελευταίο κλάσμα (οι κεφαλοουρές) και συλλέγεται το μεσαίο κλάσμα (η καρδιά). Η πρακτική αυτή έχει ως αποτέλεσμα την ποιοτική αναβάθμιση του αποστάγματος με την ελαχιστοποίηση της συγκέντρωσης της μεθανόλης καθώς και ουσιών που προσδίδουν κακούς οργανοληπτικούς χαρακτήρες στο απόσταγμα (αλδεύδες, ισοαμυλικές αλκοόλες κλπ).

Το κατά τα ανωτέρω λαμβανόμενο απόσταγμα εν συνεχεία αραιώνεται με νερό, ενδεχομένως δε, γλυκαίνεται (εντός των προβλεπομένων ορίων) ώστε να σχηματισθεί το τελικό προϊόν.

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

Η γεωγραφική περιοχή, από την οποία κατάγεται το Τσίπουρο/Τσικουδιά, περιγράφεται ανωτέρω στην ενότητα «Σχετική γεωγραφική περιοχή». Όπως απαιτείται από την παράγραφο 1 του άρθρου 15 του κανονισμού (ΕΚ) 110/2008, η γεωγραφική ένδειξη «Τσίπουρο/Τσικουδιά» δηλώνει ότι το ποτό κατάγεται από την επικράτεια χώρας, (εν προκειμένω της Ελλάδας), εφόσον μια δεδομένη ποιότητα, φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό του μπορεί να αποδοθεί κατά κύριο λόγο στη γεωγραφική του καταγωγή.

Ο δεσμός της γεωγραφικής ένδειξης «Τσίπουρο/Τσικουδιά» με την Ελλάδα βασίζεται τόσο σε φυσικούς παράγοντες, όπως η πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του, όσο σε και ανθρώπινους παράγοντες, όπως τα χρησιμοποιούμενα αποστακτικά μηχανήματα, η ακολουθούμενη πρακτική κατά την απόσταξη, ως και οι δεξιότητες των παραγωγών, όπως έχουν διαμορφωθεί στην μακράιωνη ιστορία του ποτού, με αποτέλεσμα στην εποχή μας να έχει εδραιωθεί η φήμη του «Τσίπουρου/Τσικουδιάς», ως αδιαμφισβήτητα ελληνικού αλκοολούχου ποτού.

## Πρώτες ύλες

### Προέλευση

Τα στέμφυλα και οι οινολάσπες που χρησιμοποιούνται ως πρώτη ύλη για την παραγωγή του Τσίπουρου/Τσικουδιάς προέρχονται αποκλειστικά από οινοποίηση οινοποιησίμων ποικιλιών αμπέλου που καλλιεργούνται εντός της Ελλάδας.

### Ιστορία της αμπέλου και του οίνου στην Ελλάδα

Η άμπελος είναι από τα αρχαιότερα φυτά στη γη, η δε παρασκευή του οίνου από τον άνθρωπο χρονολογείται από το 6.000 π.χ., όταν κατά την άποψη πολλών αρχαιολόγων παρασκευάστηκε ο πρώτος οίνος στην περιοχή της Μικράς Ασίας.

Η οινοφόρος άμπελος ήταν μάλλον αυτοφυής στην περιοχή του Καυκάσου και ιδιαίτερος στην Αρμενία, απ' όπου μεταφέρθηκε σε άλλες περιοχές, μεταξύ των οποίων και στην Ελλάδα.

Τα παλαιότερα ευρήματα καλλιέργειας της αμπέλου στην Ελλάδα είναι σπέρματα (κουκούτσια) σταφυλιού που ανακαλύφθηκαν:

- στην Τούμπα Φωτολείβους Δράμας, τα οποία χρονολογήθηκαν (με την μέθοδο του C<sub>14</sub>) στη Νεολιθική Εποχή, 3500-3000 π. Χ.

- κοντά στους Φιλίππους Καβάλας, τα οποία χρονολογήθηκαν στην Πρώιμη εποχή του Χαλκού, 2800-2200 π.Χ.

-στο προϊστορικό σπήλαιο της Θεόπετρας στην Καλαμπάκα.

Η καλλιέργεια της αμπέλου αποτέλεσε από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα μια από τις βασικές καλλιέργειες στην Ελλάδα με κυριότερο στόχο την παραγωγή οίνου.

Η χρήση του οίνου στην αρχαία Ελλάδα ήταν γενική. Οίνο έπιναν όχι μόνο οι άνδρες και οι γυναίκες, αλλά και τα παιδιά, μόνο που τον έπιναν "κεκραμένο με ύδωρ" δηλαδή αναμεμιγμένο με νερό και απ' αυτό το γεγονός προήλθε η νεώτερη λέξη «κρασί». Το νερό μάλιστα ήταν πολύ περισσότερο από τον οίνο και όπως εξηγεί ο Πλούταρχος (46 - 127μ.Χ.) στα ΗΘΙΚΑ "*αφαιρεί η κράσις του οίνου το βλάπτον, ου συναιρούσα το χρήσιμον*" δηλαδή " η ανάμιξη του οίνου με νερό αφαιρεί τα βλαβερά συστατικά, αλλά δεν αφαιρεί τα χρήσιμα".



## Δεσμός της φήμης του Τσίπουρου/Τσικουδιάς με την γεωγραφική περιοχή

### Αρχαία ελληνική περίοδος

Το Τσίπουρο/Τσικουδιά έχει ιστορία συνυφασμένη με την Ελλάδα και τους κατοίκους της, που η αρχή της χάνεται στο βάθος του χρόνου της ελληνικής ιστορίας και των παραδόσεων, συνδέεται δε άμεσα τόσο με την πρώτη ύλη (στέμφυλα σταφυλιών), όσο και με την τεχνολογία της απόσταξης.

Η απόσταξη ήταν γνωστή στους αρχαίους Έλληνες. Ο Αριστοτέλης (4<sup>ος</sup> αιώνας π.Χ.) αναφέρει τη δυνατότητα να εξατμίσουμε θαλασσίνο νερό, ώστε να απαλλαγεί από το αλάτι και να καταστεί πόσιμο (*Μετεωρολογικά Β'*). Οι Έλληνες σοφοί της σχολής της Αλεξάνδρειας μελέτησαν την απόσταξη, η οποία είχε χρησιμοποιηθεί από τους Αιγυπτίους κυρίως για την παρασκευή καλλυντικών. Περιγραφές των αποστακτικών μηχανημάτων αναφέρονται από τον Διοσκουρίδη (1<sup>ος</sup> αιώνας μ. Χ.) και τον Ζώσιμο (5<sup>ος</sup> αιώνας μ.Χ.).

Ωστόσο, οι αρχαίοι Έλληνες την εποχή εκείνη (5<sup>ος</sup> -4<sup>ος</sup> αιώνας π.Χ.) δεν γνώριζαν ην αλκοόλη. Έτσι, ενώ υπάρχουν πολλές περιγραφές οινοποσίας, δεν υπάρχουν αντίθετα αναφορές σχετικά με την πόση αποσταγμάτων.

Οι Έλληνες, λαός απλός και λιτοδίαιτος, δεν έλκονταν από τα δυνατά ποτά και έτσι δεν τους δημιουργήθηκε η ανάγκη της ενίσχυσης των αλκοολούχων ποτών με την τεχνική της απόσταξης. Ωστόσο, πρέπει να σημειώσουμε ότι ο Αθήναιος αναφέρεται, στους Δειπνοσοφιστές (1<sup>ος</sup> αιώνας μ.Χ.) σε ένα ποτό ονομαζόμενο «τρίμμα» το οποίο εικάζεται ότι ήταν αντίστοιχο του σημερινού τσίπουρου και στο οποίο τοποθετούσαν πέταλα ευωδών ανθέων.

### Η τέχνη της απόσταξης

Η ακριβής εποχή που ξεκίνησε η απόσταξη του οίνου είναι άγνωστη. Ήδη, όμως, στην Αίγυπτο, κατά τον 5<sup>ο</sup> μ.Χ. αιώνα, ζούσαν χιλιάδες μοναχοί με κυριώτερο παραγόμενο προϊόν τον οίνο. Η μεγάλη θερμοκρασία και η έλλειψη δοχείων και χώρων οδήγησε στην ανάπτυξη τεχνικών για την συντήρησή του. Αν ληφθεί υπ' όψη ότι τα περισσότερα ποτά ήταν ανακαλύψεις μοναχών (whisky, brandy, σαμπάνια, βενεδικτίνη κ.λ.π.), είναι πολύ πιθανόν το «οινόπνευμα» - το πνεύμα του οίνου – ως προϊόν απόσταξης του οίνου να ανακαλύφθηκε από αυτούς τους μοναχούς, οι οποίοι ίσως μετέδωσαν τις γνώσεις τους στους Άραβες αλχημιστές, οι οποίοι ανέπτυξαν σε μεγάλο βαθμό τις τεχνικές απόσταξης (κρατώντας και τα μυστικά της) και έδωσαν το όνομα «αλκοόλ» στο παραγόμενο προϊόν.

Θεωρούνται, μάλιστα, ότι είναι αυτοί που μετέδωσαν την τέχνη της απόσταξης στην Ευρώπη.

Η απόσταξη του οίνου εμφανίζεται στον Ευρωπαϊκό χώρο, στην Ιταλία (Ιατροφαρμακευτική σχολή Σαλέρνο) περί το 1150 μ.Χ. και στη Γαλλία (Πανεπιστήμιο Μονπελιέ) περί το 1250 μ.Χ., ενώ η παραγωγή των διαφόρων αποσταγμάτων [τζιν (Ολλανδία), ουίσκι (Σκωτία, Ιρλανδία), αρμανιάκ και κονιάκ (Γαλλία)] άρχισε τον 15<sup>ο</sup> και 16<sup>ο</sup> μ.Χ. αιώνα.

Η παλαιότερη γραπτή αναφορά για απόσταξη οίνου βρέθηκε σε ένα λατινικό αλχημικό χειρόγραφο του 12<sup>ου</sup> αιώνα, γνωστό με το όνομα “Mappa clavicula”, κρυπτογραφημένο (με τη μέθοδο Temura), προφανώς λόγω των διώξεων της Παπικής Εκκλησίας. Σ’ αυτό αναφέρεται ότι «ανακατεύοντας αγνό και πολύ δυνατό οίνο με τρία μέρη αλατιού και ζεσταίνοντας τα μέσα σε ειδικά γι’ αυτή τη χρήση δοχεία, φτιάχνουμε ένα εύφλεκτο υγρό, που καίγεται χωρίς όμως να καίει και την ύλη που βρίσκεται τοποθετημένο». Είναι προφανές ότι περιγράφει την παραγωγή οινοπνεύματος.

Το 1163, ο Πάπας Αλέξανδρος Γ’ στη Σύνοδο του Τριδέντου απαγόρευσε στους μοναχούς να ασχολούνται με τις φυσικές επιστήμες. Μερικά χρόνια αργότερα ο Ονώριος Γ’ επέκτεινε την απαγόρευση σε όλους τους κληρικούς.

Η μετάδοση των γνώσεων των αλχημιστών γίνεται σε όλη την Ευρώπη κρυπτογραφικά, κυρίως με τη μουσική και τα τραγούδια των τροβαδούρων. Έτσι φτάνουν μέχρι το Βυζάντιο, όπου οι επιστήμες δεν γνώρισαν τους περιορισμούς της Παπικής Εκκλησίας.

#### Η γέννηση του Τσίπουρου/Τσικουδιάς

Η απόσταξη στον Ελλαδικό χώρο και μάλιστα των στεμφύλων φαίνεται να αρχίζει στο Άγιον Όρος, όπου στέμφυλα που προέκυπταν κατά την παραγωγή του οίνου - μετά τη ζύμωσή τους - αποστάζονταν αρκετά πριν από τον 15<sup>ο</sup> αιώνα μ.Χ. δηλ. ήδη από την εποχή της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας χωρίς να είναι γνωστή η ακριβής χρονολογία (η ίδρυση της μοναστικής κοινότητας του Αγίου Όρους ανάγεται στον 10<sup>ο</sup> μ.Χ. αιώνα).

Σύμφωνα με την [περιλαμβανόμενη στο βιβλίο «Ιστορία του Ελληνικού Κρασιού» (έκδοση του Πολιτιστικού-Τεχνολογικού Ιδρύματος της ΕΤΒΑ, 1990)] αναφορά του μοναχού Αλέξανδρου Λαυριώτη: *"Μεγάλως απησχόλησε τον Τόπον - δηλαδή τη Διοίκηση του Αγίου Όρους - την Τουρκική Κυβέρνησιν και αυτό το Οικουμενικόν Πατριαρχείον η ελευθέρα λειτουργία των αμβύκων εν Αγίω Όρει και η ατέλεια των οινοπνευμάτων. Άνω των είκοσι φερμανίων επί του ζητήματος απόκεινται εις το εν τω πύργω αρχείον της Ιεράς*

*Κοινότητα, από του 1590 και εξής".*

Όπως προκύπτει από την παραπάνω αναφορά, η δραστηριότητα αυτή της απόσταξης των στεμφύλων είχε λάβει μεγάλη έκταση ώστε να απασχολεί τους υπεύθυνους για τη χάραξη φορολογικής πολιτικής αξιωματούχους.

(Επισυνάπτεται, ως Παράρτημα I, φωτογραφία παραδοσιακού άμβυκα απόσταξης στεμφύλων στο Άγιον Όρος).

### Χαλκουργία

Ο χαλκός σαν υλικό κατασκευής της αποστακτικής συσκευής (άμβυκα) και η γνώση της κατεργασίας του αποτελεί έναν άλλο σημαντικό παράγοντα στην παραγωγή των αποσταγμάτων.

Κατά τους βυζαντινούς χρόνους, η χαλκουργία ανθεί σε διάφορες περιοχές ιδιαίτερα δε στην Αρμενία, τον Πόντο, ως και στην Ήπειρο (περιοχή των Αγράφων). Όπως χαρακτηριστικά αναφέρεται στην "Ιστορία του ελληνικού έθνους" της Εκδοτικής Αθηνών, *"Την εποχή πριν την άλωση της Κωνσταντινούπολης και τα πρώτα χρόνια μετά απ'αυτήν από τα Άγραφα, που πήραν το όνομα τους επειδή δεν ήταν γραμμένα για να πληρώνουν φόρους στους Τούρκους, μεταναστεύουν Αγραφιώτες προς τον Θεσσαλικό κάμπο, στον Τύρναβο και την Λάρισα στην αρχή, στην Κοζάνη, στη Βέροια, στην Έδεσσα, στη Θεσσαλονίκη στη συνέχεια και από εκεί στη Θράκη, στην Κωνσταντινούπολη, στην Προποντίδα, στις Μικρασιατικές ακτές και στη Φιλιππούπολη."*

Όπου και να εγκατασταθούν, οι Αγραφιώτες το κυριώτερο επάγγελμα που εξασκούν είναι του χαλκουργού δημιουργώντας έτσι, μαζί με τους επίσης μεταναστεύοντες ομοτέχνους τους από τις διάφορες άλλες περιοχές της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας (κυρίως Αρμένιους από την Αλβανία και τη Βουλγαρία που ονομάζονται Ελληνοαρμένιοι) , την παράδοση του χαλκουργού η οποία – τουλάχιστον στον Ελλαδικό χώρο – διατηρείται μέχρι τις μέρες μας.

Οι χαλκουργοί αυτοί εκτός από τα παραδοσιακά χάλκινα οικιακά σκεύη, κατασκευάζουν και άμβυκες, όλο και πιο περίτεχνους – βοηθά σ' αυτό ιδιαίτερα και η φύση της συγκεκριμένης πρώτης ύλης (χαλκού) – βελτιώνοντας ταυτόχρονα και τα τεχνικά χαρακτηριστικά τους, πράγμα που συντελεί στη βελτίωση της ποιότητας των παραγομένων αποσταγμάτων, αλλά ταυτόχρονα και στη διάδοση της απόσταξης.

Έτσι δημιουργείται στο χώρο της Μικράς Ασίας και στις αμπελουργικές περιοχές της Ελλάδας μια σπουδαία παράδοση στην απόσταξη με την Κωνσταντινούπολη, τη Σμύρνη,

τη Θεσσαλονίκη, την Αλεξάνδρεια κ.ά. να αποτελούν κέντρα τεχνογνωσίας των αποσταγμάτων ήδη από τα μέσα του 15<sup>ου</sup> αιώνα.

Στη διάρκεια της Τουρκοκρατίας, η αμπελουργική δραστηριότητα ατονεί, ανακάμπτει όμως με το χρόνο και μαζί με αυτή και η απόσταξη των στεμφύλων. Παρά το γεγονός ότι η μουσουλμανική θρησκεία απαγορεύει την κατανάλωση αλκοολούχων, εμφανίζονται οι λεγόμενοι «ρακιτζήδες» δηλ. οι παραγωγοί Τσίπουρου/Τσικουδιάς (ρακιού) – οι καλύτεροι μάλιστα από τους οποίους εξασφαλίζουν ειδικά προνόμια.

#### Νεώτερη περίοδος

Έτσι, στις παραμονές της Ελληνικής Επανάστασης του 1821 η απόσταξη εμφανίζεται πια διαδεδομένη ως οικοτεχνία των αμπελουργών, οι οποίοι απέσταζαν κυρίως τα στέμφυλα, αλλά βεβαίως και οίνους και σταφύλια, χρησιμοποιώντας μικρούς άμβυκες.

Εν τω μεταξύ, η ανάγκη της βελτίωσης των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του λαμβανόμενου αποστάγματος – που λόγω του γεγονότος ότι με τα χρησιμοποιούμενα ατελή τεχνολογικά αποστακτικά σκεύη δεν επιτυγχανόταν ικανοποιητικός διαχωρισμός των πτητικών συστατικών αλλά και της φύσεως της πρώτης ύλης είχαν πολλές φορές κακούς οργανοληπτικούς χαρακτήρες - δημιούργησε την παράδοση της αρωμάτισης με τη χρήση διαφόρων αρωματικών φυτών, σπόρων, καρπών (όπως γλυκάνισου, μάραθου κ.λ.π.), τα οποία τοποθετούνταν μαζί με την πρώτη ύλη (στέμφυλα) στον άμβυκα ή και κατά την επαναπόσταξη, μια παράδοση που επίσης κρατεί μέχρι τις μέρες μας.

Η δημιουργία βιομηχανίας αιθυλικής αλκοόλης στη χώρα μας με την εγκατάσταση (περί το 1870) αποστακτικών στηλών, η επιβολή φορολογίας στην αιθυλική αλκοόλη και η δημιουργία σχετικού νομοθετικού πλαισίου, οδήγησαν τελικά στον περιορισμό της απόσταξης, ως οικοτεχνίας των αμπελουργών, αλλ' όχι στην κατάργηση της παράδοσης της απόσταξης των στεμφύλων και της παραγωγής του οικείου αποστάγματος στεμφύλων. Έτσι, η απόσταξη των στεμφύλων, ενώ απαγορεύθηκε για τις αποσταγματοποιίες, απέμεινε, μέχρι της θεσπίσεως του κανονισμού 1576/89, ως αποκλειστικό προνόμιο των αμπελουργών οι οποίοι και μόνο μπορούσαν να αποστάζουν, για πολύ μικρό χρονικό διάστημα μέσα στο έτος, τα στέμφυλα από την οινοποίηση της δικής τους παραγωγής σταφυλιών σε απλούς άμβυκες, χωρητικότητας μέχρι το πολύ 130 λίτρων, προς παραγωγή, πάντοτε, του οικείου αποστάγματος στεμφύλων, το οποίο καταναλωνόταν σε καθαρά τοπικό επίπεδο. (Επισυνάπτεται, ως Παράρτημα II, φωτογραφία που αποτυπώνει την παραδοσιακή παραγωγή του

Τσίπουρου/Τσικουδιάς).

Το γεγονός αυτό δεν απέτρεψε το νομοθέτη από τη θέσπιση ποιοτικών προδιαγραφών, σε σχέση τόσο με τις χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες (στέμφυλα), όσο και με το παραγόμενο προϊόν, κατά αντικειμενικό και ποσοτικό τρόπο.

#### Σύγχρονη εποχή

Με τη θέσπιση του κανονισμού 1576/89 για τα αλκοολούχα ποτά, στον οποίο το «απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής» περιλαμβάνεται ως μια εκ των κατηγοριών των αλκοολούχων ποτών, επετράπη πλέον (ν. 1802/1988, Απόφαση Υπουργού Οικονομικών με αριθ. 18795/4931/24-10-1988) και στους επιτηδευματίες αποσταγματοποιούς η κατεργασία των στεμφύλων, υπό τους όρους και προϋποθέσεις της νομοθεσίας (εθνικής, Καν. 1576/89), προς παραγωγή του αποστάγματος στεμφύλων σταφυλής, όπως είναι η γενική επωνυμία του προϊόντος σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του κανονισμού 1576/89 (όπως άλλωστε και του κανονισμού 110/2008) ή «Τσίπουρου/Τσικουδιάς», όπως είναι η παραδοσιακή επωνυμία.

Το γεγονός αυτό οδήγησε έκτοτε στη δημιουργία νέων μονάδων αποσταγματοποιίας, καθώς βεβαίως και στην επέκταση της δραστηριότητας των ήδη τότε (1988) υφισταμένων - οι οποίες περιέλαβαν μεταξύ των κατεργαζομένων υλών και τα στέμφυλα. Σήμερα δραστηριοποιούνται στη χώρα μας συνολικά ογδονταέξι (86) μονάδες αποσταγματοποιίας, οι οποίες κυρίως παράγουν απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής (Τσίπουρο/Τσικουδιά) - όπως και απόσταγμα οίνου /Brandy (προοριζόμενο κυρίως για εξαγωγή).

Η παραγωγή του εν λόγω προϊόντος, και από τους επιτηδευματίες αποσταγματοποιούς, διενεργείται με τη χρησιμοποίηση, κατά κανόνα, αμβύκων ασυνεχούς λειτουργίας (ασυνεχής απόσταξη), χωρίς χρήση στηλών κ.λ.π., κατά βάση από χαλκό, χωρητικότητας βεβαίως μεγαλύτερης των 130 λίτρων.

Το Τσίπουρο/Τσικουδιά σχετίζεται άμεσα με τα ήθη και τα έθιμα του ελληνικού λαού, εφ' όσον για αιώνες ήταν το αλκοολούχο ποτό των ανθρώπων της υπαίθρου που συνόδευε την καθημερινή τους συναναστροφή, απολύτως ταιριαστό με την παραδοσιακή ελληνική κουζίνα, λόγω των ιδιαίτερων έντονων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του.

Σε όλη σχεδόν την Ελλάδα, υπάρχει ολοζώντανο το έθιμο της «γιορτής του τσίπουρου/τσικουδιάς». Στις αγροτικές περιοχές, όπου ευδοκimei η αμπελοκαλλιέργεια, κάθε χρόνο, από τον Οκτώβρη έως τον Δεκέμβριο (ανάλογα με τις ιδιαίτερες

κλιματολογικές συνθήκες) γίνονται εκδηλώσεις, όπου το Τσίπουρο/Τσικουδιά αποτελεί το βασικό προϊόν που καταναλώνεται σε εορταστική ατμόσφαιρα.

Με την επέκταση (από το 1988) της παραγωγής του και από τις βιομηχανικές μονάδες της αποσταγματοποιίας καταναλώνεται ευρύτατα - εκτός από την ύπαιθρο- και στα αστικά κέντρα συνοδεύοντας κυρίως πιάτα με έντονες γεύσεις, τόσο στις καθημερινές, όσο και στις επίσημες κοινωνικές συναθροίσεις των Ελλήνων.

Η παραγωγή του Τσίπουρου/Τσικουδιάς από τις εγκεκριμένες επιχειρήσεις έδωσε την δυνατότητα στο προϊόν να ξεπεράσει τα στενά σύνορα της τοπικής «οικιακής» οικονομίας και να αναδειχθεί σε ένα εκλεκτής ποιότητας προϊόν που κερδίζει βαθμιαία την διεθνή αναγνώριση. Οι εξαγωγές του Τσίπουρου/Τσικουδιάς καταλαμβάνουν ακόμη ένα μικρό ποσοστό της συνολικής παραγωγής του Τσίπουρου/Τσικουδιάς, με σαφείς, όμως, ανοδικές τάσεις.

Οι εκδηλώσεις γευσιγνωσίας με αποκλειστικό αντικείμενο τα αποστάγματα έχουν πλέον καθιερωθεί στην Ελλάδα, με το Τσίπουρο/Τσικουδιά να κατέχει περίοπτη θέση. Προϊόντα Τσίπουρου/Τσικουδιάς συμμετέχουν σε διαγωνισμούς και αποσπών διακρίσεις και βραβεία, όπως π.χ. στον διεθνή διαγωνισμό “Concours Mondial de Bruxelles”, όπου, το 2012, προϊόν Τσίπουρου απέσπασε το αργυρό βραβείο. Παράλληλα, διοργανώνονται στη χώρα διεθνείς διαγωνισμοί, όπου το Τσίπουρο/Τσικουδιά αναδεικνύεται σε βασικό προϊόν της χώρας, όπως ο Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου & Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης.

### Ιστορία της Ονομασίας

Όσον αφορά την ονομασία, για το (παραγόμενο στον Ελλαδικό χώρο) απόσταγμα στέμφυλων σταφυλής χρησιμοποιήθηκαν διάφορες κατά περιοχές επωνυμίες, από τις οποίες από πολύ μακρού - και πάντως μη δυναμένου να προσδιορισθεί - χρόνου έχουν επικρατήσει οι επωνυμίες «Τσικουδιά» (στην Κρήτη) και «Τσίπουρο» (στην υπόλοιπη, πλην Κρήτης, Ελλάδα) με τις Κυκλάδες σε μια ενδιάμεση, λόγω της γεωγραφικής τους θέσης, κατάσταση, όπου απαντώνται και οι δύο ονομασίες, η μεν «Τσικουδιά» κυρίως στις νοτιότερες νήσους, το δε «Τσίπουρο» στις βορειότερες.

Οι επωνυμίες αυτές είναι επωνυμίες παραδοσιακές, ως τιαυτές δε έχουν καταγραφεί και στην κατά καιρούς εθνική νομοθεσία [Απόφαση Υπουργού Οικονομικών με αριθ. 18795/4931/24-10-1988 («Καθορισμός όρων και διατυπώσεων παραγωγής αποστάγματος από στέμφυλα σταφυλιών και των ποτών που παράγονται από αυτό, τσίπουρο ή τσικουδιά»), Απόφαση Υπουργού Οικονομίας και Οικονομικών με αριθ.

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

### **Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης**

Το Τσίπουρο και η Τσικουδιά είναι καταχωρημένες στο Παράρτημα ΙΙΙ του καν. (ΕΚ) 110/2008 ως γεωγραφικές ενδείξεις υπέρ της Ελλάδος για την κατηγορία «απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής».

### **Διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας**

Η παραγωγή και επισήμανση του Τσίπουρου/Τσικουδιάς πέραν των ενωσιακών διατάξεων διέπονται και από τις διατάξεις της εθνικής νομοθεσίας της Ελλάδος, όπως αυτές καταγράφονται στις κατωτέρω νομοθετικές ρυθμίσεις:

-Νόμος 2969/2001 «Αιθυλική αλκοόλη και αλκοολούχα προϊόντα (ΦΕΚ 281/Α'/18-12-2001).

-Απόφαση Υπουργού Οικονομικών 3002475/383/0029/02-02-2010 «Λειτουργία αποσταγματοποιείων» (ΦΕΚ 162/Β'/19-02-2010), όπου κατά βάσιν περιλαμβάνονται οι σχετικές με τον έλεγχο διαδικασίες και διατυπώσεις.

-Απόφαση Υπουργού Οικονομικών 30/077/2131/2011 «Παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών» (ΦΕΚ1946/Β'/31-8-2011), όπου καταγράφονται τα ειδικά εθνικά μέτρα για τις γεωγραφικές ενδείξεις εν γένει (άρθρο 5, Μέρος Α), καθώς και οι ιδιαίτερες προδιαγραφές του Τσίπουρου/Τσικουδιάς (άρθρο 4, Μέρος Β')

## **VI. Ο Αιτών**

Κράτος-Μέλος: Ελλάδα

Στοιχεία αρμόδιας Αρχής  
**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ**  
**ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ**  
**ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΕΣΟΔΩΝ**  
**ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ**  
**ΓΕΝΙΚΟΥ ΧΗΜΕΙΟΥ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ**  
**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΛΚΟΟΛΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Ταχ. Διεύθυνση : Αν. Τσόχα 16, Αθήνα 115 21, Ελλάδα

Τηλέφωνο : ++302106479273

Φαξ : ++30-210-6468272

e-mail : [alcohol\\_food@gcsf.gr](mailto:alcohol_food@gcsf.gr)

και στην αγγλική γλώσσα:

**HELLENIC REPUBLIC**

**MINISTRY OF FINANCE**

**GENERAL SECRETARIAT**

**FOR PUBLIC REVENUE**

**GENERAL DIRECTORATE OF GENERAL CHEMICAL STATE LABORATORY**

**DIRECTORATE OF ALCOHOL & FOODSTUFFS**

**Address** : Anast. Tsocha 16, Athens 115 21, Greece

**Tel** : ++302106479273

**Fax** : ++30-210-6468272

**e-mail** : [alcohol\\_food@gcsl.gr](mailto:alcohol_food@gcsl.gr)

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

Το Τσίπουρο/Τσικουδιά, εφόσον παλαιωθεί επί εξάμηνο τουλάχιστον, σε δρύινα βαρέλια χωρητικότητας μέχρι 1000 λίτρων, μπορεί να διατίθεται στην κατανάλωση με τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «παλαιό» ή «παλαιωθέν» ή «παλαιωμένο». Η ένδειξη αυτή μπορεί να συμπληρώνεται με την ακριβή διάρκεια της παλαίωσης εκφρασμένης σε έτη, εφόσον αυτή υπερβαίνει το εξάμηνο (παράγραφος 6 του Μέρους Β του άρθρου 4 της υπ' αριθ. 30/077/2131/2011 απόφασης Υπουργού Οικονομικών).

### **Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση**

Η εθνική νομοθεσία της Ελλάδος προβλέπει ειδικούς κανόνες για τα αλκοολούχα ποτά με γεωγραφική ένδειξη εν γένει και ειδικότερα για το Τσίπουρο/Τσικουδιά. Συγκεκριμένα, σύμφωνα με τις παραγράφους 4 και 6 του Μέρους Β' του άρθρου 4 της ίδιας ως άνω υπουργικής απόφασης:

*4. Οι γεωγραφικές ενδείξεις «Τσίπουρο/Τσικουδιά» αποτελούν επωνυμίες πώλησης, οι οποίες χρησιμοποιούνται κατά παράδοση, και αντικαθιστούν την επωνυμία «απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής».*

*Κατ' εξαίρεσιν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται συμπληρωματικώς η επωνυμία πώλησης «απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής» στην εκάστοτε χρησιμοποιούμενη ξένη γλώσσα, για προϊόντα που προορίζονται είτε για αποστολή στα λοιπά Κράτη- Μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης είτε για εξαγωγή σε τρίτες χώρες, στις οποίες η αναγραφή αυτή βοηθά την ενημέρωση του καταναλωτή για την φύση του προϊόντος.*

*5. Η επωνυμία «Τσίπουρο/Τσικουδιά» μπορεί να συμπληρώνεται από μία γεωγραφική ένδειξη σύμφωνα με το άρθρο 5 της παρούσας.*

Επίσης, όταν το «Τσίπουρο/Τσικουδιά» παράγεται για λογαριασμό επιχείρησης που



εδρεύει εκτός Ελλάδος, εφαρμόζονται οι διατάξεις της παραγράφου 5 του άρθρου 5 της ιδίας ως άνω υπουργικής απόφασης, σύμφωνα με τις οποίες:

5. α. *Τα αλκοολούχα ποτά, τα οποία φέρουν γεωγραφική ένδειξη που αφορά την Ελλάδα ως σύνολον ή επί μέρους περιοχές της, επιτρέπεται να παράγονται για λογαριασμό τρίτου, υπό την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι διατάξεις του παρόντος άρθρου.*
- β. *Στην επισήμανση των κατά την προηγούμενη παράγραφο αλκοολούχων ποτών επιτρέπεται η υποδήλωση των στοιχείων του ποτοποιού που παρασκευάζει και εμφιαλώνει αυτά με τον ειδικό κωδικό που προβλέπεται στο άρθρο 10 της παρούσας. Όταν τα ποτά παρασκευάζονται για λογαριασμό τρίτου, ο οποίος εδρεύει εκτός Ελλάδος, η χρήση του ως άνω κωδικού επιτρέπεται υπό τον όρο της αναγραφής της φράσης «παρασκευάζεται και εμφιαλώνεται στην Ελλάδα» σε όλες τις γλώσσες που χρησιμοποιούνται στην επισήμανση του ποτού.*