

ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ «ΟΥΖΟ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ»

Το «ούζο Καλαμάτας» ανήκει στην κατηγορία του “αποσταγμένου anís” και αποτελεί γεωγραφική ένδειξη καταχωρισμένη στο Παράρτημα III του καν. (ΕΚ) 110/2008 υπέρ της Ελλάδος.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ-ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τα βασικά χαρακτηριστικά και η μέθοδος παρασκευής του «ούζου Καλαμάτας» παραμένουν αυτά του ούζου, όπως περιγράφονται στον τεχνικό φάκελο για το ούζο που έχει ήδη κατατεθεί από κοινού από την Ελλάδα και την Κύπρο. Η αρωμάτιση με απόσταξη της αιθυλικής αλκοόλης ακολουθεί σε μεγάλο βαθμό τον παραδοσιακό τρόπο απόσταξης στους άμβυκες Γαλλικού τύπου που εγκαταστάθηκαν για πρώτη φορά στην περιοχή το 1864.

Η απόσταξη διενεργείται αργά με ελεγχόμενη μικρή παροχή θερμότητας για ομαλή και σταδιακή παραλαβή των αρωματικών συστατικών. Το εκρέον απόσταγμα διαχωρίζεται σε τρία κλάσματα (κεφαλές, καρδιά, ουρές) με χρησιμοποίησιμο για την παραγωγή ούζου μόνο το κλάσμα της «καρδιάς». Βασικά στοιχεία που προσδίδουν στο προϊόν τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του είναι η σύνθεση του μίγματος των αρωματικών σπόρων και ο τρόπος διαχωρισμού των κλασμάτων της απόσταξης.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΚΑΤΑΓΩΓΗ

Η παραγωγή αλκοολούχων ποτών από απόσταξη στην Μεσσηνία χρονολογείται από την εποχή της Ενετοκρατίας και της Φραγκοκρατίας. Ήδη στο χρονικό του Μορέως (14^{ος} αιώνας) αναφέρεται η πρώτη παραγωγή αλκοολούχων ποτών από απόσταξη. Από τους κατοίκους της Μεσσηνίας παραγόταν «σούμα» από στέμφυλα ζυμούμενα σε λάκκους. Με την επίδραση των Φράγκων άρχισε να προστίθεται στο προς απόσταξη υγρό, μείγμα σπόρων γλυκανίσου και μαράθου. Αργότερα διαχωρίστηκε η παραγωγή της «σούμας» από τα ευγενέστερα αποστάγματα γλυκανίσου και μαράθου.

Η παραγωγή ούζου στην Καλαμάτα αρχίζει περίπου το 1897. Από πολύ νωρίς (1908) εκδίδονται εγχειρίδια παραγωγής και συνταγών, όπου περιγράφεται το «χαρμάνι», δηλαδή το μίγμα των αρωματικών σπόρων και φυτών, η τεχνική της απόσταξης, ο διαχωρισμός των κλασμάτων και η παρασκευή του τελικού προϊόντος.

Η παραγωγή του ούζου συνεχίζεται μέχρι το 1940, οπότε διεκόπη η αγορά του οινοπνεύματος από τους ποτοποιούς, λόγω της δέσμευσής του από το Κράτος για πολεμικούς σκοπούς. Στο διάστημα αυτό, ποτοποιίες της Καλαμάτας αποκτούν διεθνή φήμη, λόγω της ποιότητας των προϊόντων τους και βραβεύονται σε διεθνείς εκθέσεις.

Τη δεκαετία του 1950 ξεκινά και πάλι η δραστηριότητα των ποτοποιιών της περιοχής που συνεχίζεται μέχρι τις μέρες μας αδιαλείπτως. Σήμερα οι πέντε ποτοποιίες που λειτουργούν στην Καλαμάτα έχουν όλες τις ρίζες τους στην μακρόχρονη παράδοση της Καλαμάτας στην ποτοποιία και στο ούζο, καθώς αποτελούν οικογενειακές επιχειρήσεις που κληρονομούνται από γενιά σε γενιά.

ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΟΙΚΕΙΑΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ - ΠΡΟΘΕΤΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

Η γεωγραφική ένδειξη «ούζο Καλαμάτας» έχει αναγνωρισθεί σε εθνικό επίπεδο με την υπ' αριθ. 3001098/129/12-1-2011 απόφαση Υφυπουργού Οικονομικών (ΦΕΚ 76/Β'/28-1-2011) : Όροι χρήσης της γεωγραφικής ένδειξης «ούζο Καλαμάτας». Σύμφωνα με την ως άνω απόφαση, προκειμένου να επιτρέπεται η χρήση της γεωγραφικής ένδειξης «ούζο Καλαμάτας», πρέπει το ποτό να παράγεται εντός των ορίων του Δήμου Καλαμάτας.

Συγκεκριμένα, στην ως άνω γεωγραφική περιοχή, πρέπει να πραγματοποιείται η διαδικασία παραγωγής, από του σταδίου της αρωμάτισης με απόσταξη της αιθυλικής αλκοόλης, έως την τελική παρασκευή του ποτού, καθώς και η εμφιάλωση του ποτού.

Η ένδειξη «Καλαμάτας» αναγράφεται πλησίον της επωνυμίας πώλησης «ούζο» και με χαρακτήρες όχι μεγαλύτερου μεγέθους από τους χαρακτήρες αυτής. Εναλλακτικώς μπορεί να χρησιμοποιείται η ένδειξη «ούζο Καλαματιανό».

Δεν επιτρέπεται η χρήση της λέξης «Καλαμάτα», λέξεων με τη ρίζα αυτή, καθώς και σύνθετων λέξεων που την περιέχουν, για την εμπορική επωνυμία αλκοολούχου ποτού.

Η μη τήρηση των όρων και προϋποθέσεων της εν λόγω υπουργικής απόφασης αποτελεί παράβαση του ν. 2969/2001 (ΦΕΚ 281/Α'/18-12-2001) και τιμωρείται σύμφωνα με το εδάφιο ιβ της παραγράφου 2 του άρθρου 11 και το εδάφιο η του άρθρου 12 του εν λόγω νόμου.

Αρμόδια Αρχή για την έγκριση και τον έλεγχο χρήσης της γεωγραφικής ένδειξης «ούζο Καλαμάτας» ορίζεται η Χημική Υπηρεσία Καλαμάτας.