

## **ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ «ΚΟΥΜΚΟΥΑΤ ΚΕΡΚΥΡΑΣ»**

Ημερομηνία παραλαβής :

Αριθμός σελίδων (με την παρούσα): 11

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

Αριθμός φακέλου:

**Καθιερωμένη γεωγραφική ένδειξη:** Κουμ Κουάτ Κέρκυρας

**Κατηγορία του αλκοολούχου ποτού:** λικέρ

### **Περιγραφή του αλκοολούχου ποτού**

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

Το λικέρ «Κουμ Κουάτ Κέρκυρας» έχει τα εξής χαρακτηριστικά:

α) τα συστατικά του είναι : νερό, αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης, αιθυλική αλκοόλη αρωματισμένη (με διαβροχή, ενδεχομένως και απόσταξη) με φύλλα/βλαστούς/καρπούς του εσπεριδοειδούς δένδρου Κουμ Κουάτ Κέρκυρας, (ενδεχομένως) άλλες φυσικές αρωματικές ύλες, γλυκαντικές ύλες και χρωστικές.

β) Ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος είναι 20 % vol.

γ) Έχει χρώμα υποκίτρινο έως πορτοκαλόχρουν, αποκλεισμένης οποιασδήποτε άλλης απόχρωσης.

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

Το λικέρ «Κουμ Κουάτ Κέρκυρας» χαρακτηρίζεται από τα αρωματικά συστατικά των καρπών, ανθέων, φύλλων και βλαστών του εσπεριδοειδούς δένδρου Κουμ Κουάτ Κέρκυρας. Σε μεγαλύτερες συγκεντρώσεις απαντώνται οι αλκοόλες, εννεανόλη και δεκανόλη, η εννεανάλη και τα τερπενοειδή: λιμονένιο, γ-τερπινένιο, τερπινολένιο, β-τερπινεόλη, κιτρονελλάλη, λιναλόλη (και παράγωγα), γερανιόλη (και παράγωγα).

Επιτρέπεται η προσθήκη άλλων φυσικών αρωματικών υλών, όπως ορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία και σύμφωνα με το στοιχείο 9 του Παραρτήματος Ι του

καν. (ΕΚ) 110/2008, υπό την προϋπόθεση ότι υπερಿಸχύει το άρωμα του Κουμ Κουάτ Κέρκυρας.

Ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος είναι 20% vol [έναντι του αντίστοιχου κατώτατου ορίου 15 % vol που ισχύει γενικά για τα λικέρ, σύμφωνα με το στοιχείο β της κατηγορίας 32 του Παραρτήματος II του καν. (ΕΕ) 110/2008].

Έχει χρώμα υποκίτρινο έως πορτοκαλόχρουν, αποκλεισμένης οποιασδήποτε άλλης απόχρωσης.

### **Σχετική γεωγραφική περιοχή**

Η γεωγραφική ένδειξη «Κουμ Κουάτ Κέρκυρας» χρησιμοποιείται για το λικέρ που παράγεται αποκλειστικά στη νήσο Κέρκυρα.

Συγκεκριμένα, στην ως άνω γεωγραφική περιοχή, πρέπει να πραγματοποιείται η διαδικασία παραγωγής, από του σταδίου της αρωμάτισης, με εκχύλιση, της αιθυλικής αλκοόλης 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 υποχρέωση αυτή επιβάλλεται για λόγους που σχετίζονται με την προστασία και διασφάλιση της ταυτότητας και ποιότητας των αλκοολούχων ποτών και συνεπώς της φήμης της (οικείας) γεωγραφικής ένδειξης.

Κατ' αρχήν η εμφιάλωση ενός αλκοολούχου ποτού δεν είναι απλώς η τοποθέτησή του σε φιάλες ή γενικότερα περιέκτες, καθόσον προηγούνται διάφορες διεργασίες (π.χ. η αραίωση, ψύξη, διήθηση κ.λ.π.), διεργασίες που προϋποθέτουν ιδιαίτερες προφυλάξεις και τήρηση των σχετικών κανόνων, προκειμένου να διασφαλίζεται η υψηλή ποιότητα και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, στα οποία πρωτίστως οφείλεται η φήμη της γεωγραφικής ένδειξης. Για την τήρηση των προφυλάξεων και των κανόνων αυτών, απαιτείται ειδική και εμπειριστατωμένη γνώση, αλλά και εμπειρία σχετικά με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του αλκοολούχου ποτού, ιδιότητες που κατέχουν στον μεγαλύτερο βαθμό οι ποτοποιοί της οικείας γεωγραφικής περιοχής που παράγουν το συγκεκριμένο προϊόν.

Η χύδην μεταφορά μπορεί να θίξει σε μικρότερο ή μεγαλύτερο βαθμό την ποιότητα εν γένει των αλκοολούχων ποτών, με δεδομένη την ιδιαίτερη φύση τους, δηλαδή την υγρή κατάσταση, την υψηλή περιεκτικότητα σε αιθυλική αλκοόλη σε συνδυασμό με την πτητικότητα αυτής, και την περιεκτικότητά τους σε αρωματικές ουσίες.

Ιδιαίτερως, όσον αφορά τις αρωματικές ουσίες, οι οποίες είναι καθοριστικές για την ταυτότητα του αλκοολούχου ποτού, είναι προφανές ότι κατά τη χύδην μεταφορά, παράγοντες, όπως μεταβολές θερμοκρασίας, επίδραση ατμοσφαιρικού οξυγόνου και άλλοι απρόβλεπτοι παράγοντες, μπορούν να επηρεάσουν δυσμενώς τις περιεχόμενες αρωματικές ουσίες προκαλώντας την ουσιαστική αλλοίωση του αρωματικού προφίλ του αλκοολούχου ποτού και την ποιοτική του υποβάθμιση.

Επιπλέον, επισημαίνεται ότι ο παραδοσιακός χαρακτήρας των αλκοολούχων ποτών και δη 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 εμφανίζουν 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.

### **Μέθοδος παρασκευής του αλκοολούχου ποτού.**

Η μέθοδος παρασκευής του λικέρ «Κουμκουάτ Κέρκυρας» ακολουθεί τους γενικούς όρους που προβλέπονται για την κατηγορία «λικέρ» στο Παράρτημα II του καν. (ΕΚ) 110/2008, σε συνδυασμό με ορισμένες ειδικότερες διαδικασίες που συνδέονται με την ιδιαίτερη ταυτότητα και ποιότητα του προϊόντος.

Όπως προαναφέρθηκε, το ποτό παράγεται με διαβροχή βασικά των καρπών (αλλά και ανθέων, φύλλων και βλαστών), του δένδρου Κουμ κουάτ Κέρκυρας σε μίγμα αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης και ύδατος, αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 40 % vol, και ενδεχομένως απόσταξη του λαμβανομένου εκχυλίσματος, παρουσία ή όχι, καρπών ή τμημάτων του δένδρου Κουμ κουάτ Κέρκυρας.

Οι πιο κατάλληλοι καρποί για την διαβροχή και εκχύλιση είναι οι πλέον ώριμοι, χρώματος σκούρου πορτοκαλί, των οποίων οι ιστοί του πολύ λεπτού φλοιού περιέχουν περίσσεια αρωματικών αιθερίων ελαίων που ευρίσκονται μέσα σε ειδικούς αδένες, τους ελαιοαδένες. Την κατάλληλη εποχή οι ώριμοι καρποί συλλέγονται, τεμαχίζονται και εν συνεχεία εμβαπτίζονται σε υδραλκοολικό μίγμα περίπου 40% vol, σε αναλογία τουλάχιστον 150 γραμμάρια καρπών ανά λίτρο υδραλκοολικού μίγματος. Αφήνονται να διαβραχούν για χρονικό διάστημα 12 έως 36 ώρες, αναλόγως της ωριμότητας των καρπών.

Το λαμβανόμενο με διαβροχή προϊόν εκχύλισης, μπορεί να υφίσταται εν συνεχεία απόσταξη. Η απόσταξη γίνεται είτε μετά την απομάκρυνση των καρπών είτε παρουσία τους, σε χαμηλές θερμοκρασίες, 75-85 °C, ώστε να αποφεύγεται η απώλεια των

αρωματικών ουσιών. Κατά την παραλαβή του αποστάγματος, διαχωρίζονται οι κεφαλοουρές, οι οποίες επαναποστάζονται.

Για την παρασκευή του ποτού, στο κατά τα ανωτέρω λαμβανόμενο προϊόν εκχύλισης προστίθενται :

-αλκοόλη γεωργικής προέλευσης σε τέτοια αναλογία, ώστε η αλκοόλη που έχει αρωματισθεί με διαβροχή και ενδεχομένως απόσταξη να αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 20 % του αλκοολικού τίτλου του ποτού.

-διάλυμα γλυκαντικών υλών εκ των οριζομένων στο στοιχείο 3 του παραρτήματος I του καν. (ΕΚ) 110/2008, ώστε η ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα να είναι 100 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφρασμένη σε ιμπερτοσάκχαρο.

-νερό, για την επίτευξη του επιθυμητού αλκοολικού τίτλου.

Επίσης, επιτρέπεται μόνον:

-η προσθήκη φυσικών αρωματικών υλών, υπό την προϋπόθεση ότι υπερσχύει το άρωμα του Κουμ κουάτ Κέρκυρας

-ο χρωματισμός σύμφωνα με το σημείο 10 του παραρτήματος I του καν. (ΕΚ) 110/2008, ώστε το ποτό να καθίσταται υποκίτρινο έως πορτοκαλόχρουν, αποκλεισμένης οποιασδήποτε άλλης απόχρωσης.

### **Δεσμός με τη γεωγραφικό περιβάλλον ή προέλευση**

Η ονομασία Κουμ κουάτ προέρχεται από την φράση “kam kwat” στην κινεζική γλώσσα και σημαίνει «χρυσό πορτοκάλι». Αποτελεί την κοινή ονομασία για τα είδη του γένους *Fortunella* της οικογενείας *Rutaceae*. Το γένος αυτό ανήκει στην ομάδα των εσπεριδοειδών και περιλαμβάνει 4 έως 5 είδη αειθαλών θαμνωδών ή δενδρωδών φυτών που είναι ιθαγενή της Νοτιανατολικής Ασίας.

Στην Κέρκυρα καλλιεργείται το είδος *Fortunella Margarita*, το οποίο λέγεται ότι έφερε για πρώτη φορά ο Βρετανός γεωπόνος Μέρλιν το 1924 (λίγα χρόνια μετά τα φερώνυμα ομφαλοφόρα πορτοκάλια). Πρόκειται για δένδρο ύψους περίπου 2-2,5 μέτρων με μικρά σκουροπράσινα λογχοειδή και στιλπνά φύλλα, μικρά λευκά άνθη και ωοειδείς καρπούς, με παχύ σαρκώδη αρωματικό κιτρινοπορτοκαλί φλοιό και γλυκόξινη σάρκα.

Έκτοτε, το δένδρο καλλιεργείται συστηματικά στην Κέρκυρα, και κυρίως στο βόρειο μέρος της νήσου, στον κάμπο Νυμφών, στην περιοχή Πλάτωνα, όπου το εύφορο έδαφος, το ήπιο (ιδιαίτερα το χειμώνα) κλίμα, ως και το νερό της περιοχής ευνοούν την ανάπτυξη και την καρποφορία του. Λόγω της μακρόχρονης καλλιέργειας, το δένδρο έχει προσαρμοστεί στις εδαφοκλιματολογικές συνθήκες της Κέρκυρας, με αποτέλεσμα ο καρπός του να έχει αποκτήσει ιδιαίτερες οργανοληπτικές ιδιότητες, οι οποίες

διαφέρουν ουσιαστικά από εκείνες των καρπών των οικείων δένδρων που καλλιεργούνται σε άλλες περιοχές.

Ο καρπός του δένδρου Κουμ κουάτ που καλλιεργείται στην Κέρκυρα αναγνωρίστηκε κατ' αρχάς σε εθνικό επίπεδο, ως Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) με την υπ' αριθ. 317718/14-1-1994 απόφαση Υπουργού Γεωργίας «Αναγνώριση Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) Εσπεριδοειδούς «ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ ΚΕΡΚΥΡΑΣ» και εν συνεχεία καταχωρίστηκε ως Π.Γ.Ε. στην ενότητα Α του παραρτήματος του καν. (ΕΚ) 1107/96.

Οι κλιματολογικές συνθήκες και η ηλιοφάνεια στην Κέρκυρα βοηθούν στην άριστη ωρίμανση των καρπών, των οποίων ο φλοιός περιέχει μεγάλες ποσότητες αιθερίων ελαίων και αρωμάτων. Ένα μεγάλο μέρος αυτών των αρωματικών υλών εκχυλίζεται κατά την διαδικασία παρασκευής, προσδίδοντας στο παραγόμενο λικέρ μοναδικά χαρακτηριστικά αρώματος και γεύσης.

Στο τελικό προϊόν ανευρίσκεται πληθώρα αρωματικών ενώσεων (myrcen, limonene, q-terpinene, terpinolene, octanol, nonalal, linalool, citronellale, nonanol, terpinene-4-ol, octylacetate, geraniol, decaniol, nonylacetate, geranyl acetate), η παρουσία των οποίων οφείλεται στην εκχύλιση των καρπών Κουμ Κουάτ Κέρκυρας (Δήμητρα Δανιήλ «*Ταυτοποίηση και ποσοτικός προσδιορισμός των αρωματικών ενώσεων που περιέχονται στο εκχύλισμα των καρπών του Κουμ-Κουάτ Κέρκυρας και στο απόσταγμα του*», Χημική Υπηρεσία Κορίνθου, Μάρτιος 2005).

Η χρήση των καρπών Κουμκουάτ Κέρκυρας για την παραγωγή λικέρ πήρε κάποιο χρόνο. Οι Έλληνες είχαν παράδοση να παρασκευάζουν γλυκά από εσπεριδοειδή, όπως λεμόνια, πορτοκάλια, νεράτζια, όχι όμως και λικέρ από αυτά τα φρούτα, σε αντίθεση με τους κατοίκους της Νότιας Ιταλίας που είχαν παράδοση στην παραγωγή λικέρ αρωματισμένων με εσπεριδοειδή, όπως το limoncello και το campari.

Δεδομένων των μακροχρόνιων δεσμών με την Ιταλία (τα Ιόνια Νησιά υπήρξαν αποικία της Βενετίας από το 1363 έως το 1697), η πολιτιστική επιρροή της Ιταλίας υπήρξε διαχρονική και έντονη και καταγράφεται μέχρι σήμερα στα έθιμα της κοινωνίας των Ιονίων Νήσων. Συνεπώς, κάθε άλλο παρά υπερβολική είναι η υπόθεση ότι οι Κερκυραίοι ποτοποιοί εμπνεύστηκαν από τις γεύσεις των ιταλικών λικέρ. Το Κουμ Κουάτ επελέγη πιθανότατα για την εξασφάλιση ενός ανταγωνιστικού πλεονεκτήματος έναντι της δημοφιλίας του λιμοντσέλλο στην περιοχή.

Η πρώτη ποτοποιία που παρήγαγε το λικέρ «Κουμκουάτ Κέρκυρας» ήταν η ποτοποιία του Αλέξανδρου Σκιαδόπουλου στο χωριό Συναράδες της Κέρκυρας, το 1936. Ακολούθησαν οι ποτοποιίες :

-Μακρής Γ. & Γ. Καραπιπέρης στην πλατεία Γεωργίου Θεοτόκη, στην πόλη της Κέρκυρας, το 1936

-Τσουκαλάς στην περιοχή Σπηλιά στο παλιό λιμάνι, το 1936  
-Θεοδώρα Σπύρου Αλαμάνου, στη Γερασίμου Μαρκορά, επάνω από την πλατεία Σαρόκο, το 1938

-Βέργης και Μαζαράκης, στην πλατεία Σαρόκο, στην οδό Μαντζάρου στο Δημοτικό Θέατρο, το 1956

Στη συνέχεια ακολούθησαν πολλές ποτοποιίες στην Κέρκυρα που ανέδειξαν το λικέρ Κουμ Κουάτ Κέρκυρας με τη συμμετοχή τους και τη βράβειυσή τους σε εθνικές και διεθνείς εκθέσεις αλκοολούχων ποτών.

Ενδεικτικά, η Κερκυραϊκή Ποτοποιία συμμετέχει με βασικό προϊόν το λικέρ «Κουμ Κουάτ Κέρκυρας» στις διοργανώσεις :

- Διεθνής Έκθεση Θεσσαλονίκης, τα έτη 1965, 1967 και 1974

- Salon International de l' alimentation, Paris, 1968

-Διεθνής Έκθεση Ποιότητας Αλκοολούχων Ποτών, Μαδρίτη, 1983, όπου αποσπά το 2<sup>ο</sup> χρυσό μετάλλιο.

Οι Κερκυραίοι ποτοποιοί αξιοποιώντας την μακροχρόνια εμπειρία τους συνεχίζουν να παράγουν και στις μέρες μας με τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής το λικέρ Κουμ Κουάτ Κέρκυρας, του οποίου η φήμη έχει απλωθεί πέρα από τα σύνορα της χώρας, όπως μαρτυρούν αναφορές σε διεθνή έντυπα και στο Διαδίκτυο (“Corfu, l' ile aux kumquats”, Mon Jardin & Ma Maison, Janvier 2011 - “Sub-saure Zwerg”, Kofferpacken.at, August 2015).

Στην εποχή μας, το λικέρ «Κουμκουάτ Κέρκυρας» αποτελεί ένα τοπικό προϊόν, σήμα κατατεθέν της Κέρκυρας και απαραίτητο ενθύμιο που παίρνουν μαζί τους οι επισκέπτες, όταν αποχαιρετούν το νησί.

### **Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή εθνικές/περιφερειακές διατάξεις:**

#### Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Το Κουμ Κουάτ Κέρκυρας έχει καταχωρισθεί ως γεωγραφική ένδειξη υπέρ της Ελλάδος για την κατηγορία αλκοολούχων ποτών «λικέρ» στο Παράρτημα III του καν. (ΕΚ) 110/2008.

#### Διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας

##### α. Ιστορικό

Κατ' αρχάς, το λικέρ «Κουμ Κουάτ» αναγνωρίστηκε ως ηδύποτο Ελληνικής ονομασίας προελεύσεως, ως «*παρασκευαζόμενο δια της χρησιμοποίησεως της ποικιλίας εσπεριδοειδών Κουμ Κουάτ*», σύμφωνα με το εδάφιο β της παραγράφου 7 του άρθρου 8 της υπ' αριθ. 14500/2856/17-7-1976 απόφασης Υπουργού Οικονομικών

«Περί των όρων παρασκευής και διαθέσεως των οινοπνευματωδών ποτών εν Ελλάδι, ως και της εισαγωγής και διαθέσεως οινοπνευματωδών ποτών αλλοδαπής» (ΦΕΚ 981/Β'/29-7-1976).

Η αναγνώριση αυτή διατηρείται και μετά την κατάργηση της εν λόγω απόφασης και την αντικατάστασή της με την υπ' αριθ. 22801/4512/6-11-1986 απόφαση Υπουργού Οικονομικών «Παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών» (ΦΕΚ 838/Β'/4-12-1986). Έτσι, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις (άρθρο 8 παράγραφος 5 εδάφιο β) της εν λόγω υπ' αριθ. 22801/4512/6-11-1986 απόφασης Υπουργού Οικονομικών, αναγνωρίζεται ως ηδύποτο (λικέρ) Ελληνικής ονομασίας προέλευσης το «Κουμ Κουάτ Κέρκυρας που παρασκευάζεται με την χρησιμοποίηση της ποικιλίας εσπεριδοειδών Κουμ Κουάτ».

Η αναγνώριση αυτή επικαιροποιήθηκε και με την υπ' αριθ. 3010878/1396/2003 απόφαση Υπουργού Οικονομίας & Οικονομικών (ΦΕΚ 832/Β'/25-6-2003), η οποία αντικατέστησε την προαναφερθείσα υπ' αριθ. 22801/4512/6-11-1986 απόφαση Υπουργού Οικονομικών. Σύμφωνα, λοιπόν, με το εδάφιο β της παραγράφου 5 του άρθρου 7 της ίδιας εν λόγω απόφασης «οι επωνυμίες «Κίτρο Νάξου», «Κουμ Κουάτ Κέρκυρας» και «Μαστίχα Χίου» αναγνωρίζονται και συνιστούν γεωγραφικές επωνυμίες, κατά την έννοια των διατάξεων της παραγράφου 2 του άρθρου 5 του καν. (ΕΟΚ) 1576/89, οι οποίες χρησιμοποιούνται για τα αλκοολούχα ποτά «λικέρ» που παρασκευάζονται και εμφιαλώνονται στην περιοχή που περιλαμβάνεται στις εν λόγω επωνυμίες».

#### **β. Ισχύουσα εθνική νομοθεσία**

Σύμφωνα με την ισχύουσα σήμερα ελληνική νομοθεσία, με ιδιαίτερη κατά περίπτωση απόφαση του Υπουργού Οικονομικών καθορίζονται οι όροι και προϋποθέσεις για την παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών προκειμένου, μεταξύ των άλλων, αυτά να δικαιούνται της χρήσης μίας εκ των αναγνωρισμένων υπέρ της Ελλάδας γεωγραφικών ενδείξεων που έχουν καταχωρισθεί στο Παράρτημα ΙΙΙ του καν. (ΕΚ) 110/2008.

Οι όροι, λοιπόν, χρήσης της γεωγραφικής ένδειξης «Κουμ Κουάτ Κέρκυρας», ως συμπληρωματικής της επωνυμίας πώλησης λικέρ (ηδύποτο), καθορίζονται με την υπ' αριθ. 30/003/000/219/18-11-2014 (ΦΕΚ 3192/Β'/27-11-2014) απόφαση του Υφυπουργού Οικονομικών, η οποία περιλαμβάνεται στο συνημμένο Παράρτημα.

**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 : Av. Τσόχα 16  
: Αθήνα 115 21, Ελλάδα  
Τηλέφωνο : 0030-210-6479273  
Φαξ : 0030-210-6468272  
e-mail : [alcohol\\_food@gcsl.gr](mailto:alcohol_food@gcsl.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** : 0030-210-6479273  
**Fax** : 0030-210-6468272  
**e-mail** : [alcohol\\_food@gcsl.gr](mailto:alcohol_food@gcsl.gr)



## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Αριθ. 30/003/000/219

**Όροι χρήσης της γεωγραφικής ένδειξης «Κουμ Κουάτ Κέρκυρας», ως συμπληρωματικής της επωνυμίας πώλησης λικέρ (ηδύποτο).**

### Α Π Ο Φ Α Σ Η

#### Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

**Έχοντας υπ' όψη:**

1. Τις διατάξεις του Κεφαλαίου ΙΙΙ «Γεωγραφικές ενδείξεις» 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. Το σημείο 32 του Παραρτήματος ΙΙΙ του ίδιου ως άνω κανονισμού, στο οποίο καταχωρίζεται υπέρ της Ελλάδος η γεωγραφική ένδειξη «Κουμ Κουάτ Κέρκυρας» για την κατηγορία των αλκοολούχων ποτών «λικέρ (ηδύποτο)».
3. Τις διατάξεις (περίπτωση στ της παραγράφου 4 του άρθρου 5) του ν. 2969/2001.
4. Τις διατάξεις (παράγραφοι 1, 2 και 4 και εδάφιο α της παραγράφου 3 του Μέρους Α του άρθρου 5) περί γεωγραφικών και κατά παράδοση επωνυμιών και ενδείξεων της υπ' αριθ. 30/077/2131/23-6-2011 απόφασης Αναπληρωτή Υπουργού Οικονομικών «Παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών» (ΦΕΚ 1946/Β/31-8-2011).
5. Το παράρτημα του καν. (ΕΚ) 1107/96 (ενότητα Α' – Προϊόντα του Παραρτήματος ΙΙ της Συνθήκης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση-Φρούτα, λαχανικά, σιτηρά), σε συνδυασμό με το άρθρο 19 του καν. (ΕΚ) 510/2006.
6. Την υπ' αριθ. 317718/14-1-1994 απόφαση Υπουργού Γεωργίας «Αναγνώριση Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) Εσπεριδοειδούς «ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ ΚΕΡΚΥΡΑΣ» (ΦΕΚ 17/Β'/14-1-1994).
7. Την υπ' αριθ. ΥΠΟΙΚ 0010555 ΕΞ 2014 κοινή απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Οικονομικών «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Οικονομικών Γεώργιο Μαυραγάνη» (ΦΕΚ 3059/Β'/13-11-2014).
8. Σχετικό αίτημα των ποτοποιιών της περιοχής, ως και τα στοιχεία του κατατεθέντος στην Υπηρεσία φακέλου.
9. Την από 26-9-2014 εισήγηση της Διεύθυνσης Αλκοόλης, Αλκοολούχων Ποτών, Οίνου, Ζύθου του Γενικού Χημείου του Κράτους.
10. 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 παραγωγής, οι ποιοτικές προδιαγραφές και οι διαδικασίες ελέγχου, προκειμένου να συμπληρώνεται η επωνυμία πώλησης «λικέρ(ηδύποτο)» με τη γεωγραφική ένδειξη «Κουμ Κουάτ Κέρκυρας», η οποία έχει ήδη καταχωρισθεί υπέρ της Ελλάδος κατά την έννοια των σχετικών διατάξεων του καν. (ΕΚ) 110/2008.
2. Η γεωγραφική ένδειξη «Κουμ Κουάτ Κέρκυρας» αναγράφεται με ομοιόμορφους χαρακτήρες της ίδιας γραμματοσειράς, διαστάσεων και χρώματος. Δεν δια-

κόπτεται από στοιχείο κειμένου ή εικόνων, το οποίο δεν αποτελεί τμήμα του και δεν εμφανίζεται σε μεγαλύτερο μέγεθος γραμματοσειράς από εκείνο της επωνυμίας πώλησης.

## **Άρθρο 2**

1. Προκειμένου να επιτρέπεται η χρήση της ως άνω γεωγραφικής ένδειξης, η διαδικασία παραγωγής, από το στάδιο της αρωμάτισης της αιθυλικής αλκοόλης με εκχύλιση σύμφωνα με το εδάφιο α της επομένης παραγράφου έως την τελική παρασκευή του ποτού, καθώς και η εμφιάλωση, πρέπει να πραγματοποιούνται εξ ολοκλήρου σε επιχειρήσεις που έχουν τις παραγωγικές εγκαταστάσεις τους στη νήσο Κέρκυρα.
2. Το λικέρ (ηδύποτο) με τη γεωγραφική ένδειξη «Κουμ Κουάτ Κέρκυρας» πρέπει να πληροί τους ακόλουθους ειδικούς όρους:
  - α) Παράγεται με διαβροχή των καρπών, καθώς και ανθέων, φύλλων και βλαστών, του δένδρου Κουμ Κουάτ Κέρκυρας σε μίγμα (ουδέτερης) αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης και ύδατος, αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 40 % vol, και ενδεχομένως απόσταξη του λαμβανομένου εκχυλίσματος παρουσία ή όχι καρπών ή τμημάτων του δένδρου Κουμ Κουάτ Κέρκυρας.
  - β) Για τη διαβροχή χρησιμοποιούνται τουλάχιστον 150 γραμμάρια καρπών ανά λίτρο υδραλκοολικού μίγματος 40% vol.
  - γ) Η αλκοόλη που έχει αρωματισθεί σύμφωνα με το εδάφιο α της παρούσας παραγράφου αντιπροσωπεύει το 20 % τουλάχιστον του αλκοολικού τίτλου του ποτού.
  - δ) Οι καρποί Κουμ Κουάτ Κέρκυρας που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του ποτού πληρούν τους όρους της υπ' αριθ. 317718/14-1-1994 απόφασης Υπουργού Γεωργίας «Αναγνώριση Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) Εσπεριδοειδούς «ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ ΚΕΡΚΥΡΑΣ», καθώς και του τεχνικού φακέλου, βάσει των οποίου η ένδειξη αυτή έχει καταχωρηθεί ως Π.Γ.Ε. στην ενότητα Α του παραρτήματος του καν.(ΕΚ) 1107/96.
  - ε) Ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος είναι 20 % vol.
  - στ) Επιτρέπεται η προσθήκη φυσικών αρωματικών υλών, όπως ορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία και σύμφωνα με το στοιχείο 9 του Παραρτήματος Ι του καν. (ΕΚ) 110/2008, υπό την προϋπόθεση ότι υπερಿಸχύει το άρωμα του κουμ κουάτ Κέρκυρας.
  - ζ) Προστίθενται γλυκαντικές ύλες σύμφωνα με το στοιχείο 3 του Παραρτήματος Ι του καν. (ΕΚ) 110/2008, ώστε η ελάχιστη περιεκτικότητας σε σάκχαρα να είναι 100 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφρασμένη σε ιμβερτοσάκχαρο.
  - η) Επιτρέπεται ο χρωματισμός σύμφωνα με το στοιχείο 10 του Παραρτήματος Ι του καν. (ΕΚ) 110/2008, ώστε το ποτό να καθίσταται υποκίτρινο έως πορτοκαλόχρουν, αποκλεισμένης οποιασδήποτε άλλης απόχρωσης.
  - θ) Δεν επιτρέπεται η προσθήκη άλλου συστατικού πλην των ανωτέρω.
3. Δεν επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση αλκοολούχου ποτού με την γεωγραφική ένδειξη «Κουμ Κουάτ Κέρκυρας», εάν δεν πληρούνται οι όροι της παρούσας.
4. Δεν επιτρέπεται η χρήση της λέξεως «Κέρκυρα», λέξεων με τη ρίζα αυτή, καθώς και σύνθετων λέξεων που την περιέχουν, για την εμπορική επωνυμία αλκοολούχου ποτού.

## **Άρθρο 3**

1. Οι ποτοποιοί που προτίθενται να παράγουν και να διαθέσουν στην κατανάλωση λικέρ(ηδύποτο), με τη γεωγραφική ένδειξη «Κουμ Κουάτ Κέρκυρας», υποβάλλουν στην κατά τόπον αρμόδια Χημική Υπηρεσία, πέραν των δικαιολογητικών που προβλέπονται γενικά για τη χορήγηση βεβαίωσης συμμόρφωσης

- φωσης των αλκοολούχων ποτών προς τη νομοθεσία (σύμφωνα με τις διατάξεις της παραγράφου 5 του άρθρου 3 της υπ' αριθ. 30/077/2131/2011 απόφασης Αναπληρωτή Υπουργού Οικονομικών), και όλα τα απαιτούμενα στοιχεία που αποδεικνύουν την συμμόρφωση του προϊόντος προς τους όρους της παρούσας απόφασης. Η εν λόγω Υπηρεσία μετά από εξέταση των στοιχείων χορηγεί στους ενδιαφερόμενους τη βεβαίωση συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία, η οποία καλύπτει και τη χρήση της γεωγραφικής ένδειξης.
2. Η κατά τόπον αρμόδια Χημική Υπηρεσία διενεργεί τον τακτικό έλεγχο των ποτοποιιών που κάνουν χρήση της ένδειξης και με την επιφύλαξη των διατάξεων της επομένης παραγράφου προβαίνει στην ανάκληση της ως άνω βεβαιώσεως σε περίπτωση καταστρατήγησης εκ μέρους τους των όρων των άρθρων 1 και 2 της παρούσας. Για τον έλεγχο της αρωμάτισης, ως και της χρήσης της αρωματισμένης αιθυλικής αλκοόλης, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του άρθρου 2 της παρούσας, λαμβάνονται υπ' όψη οι σχετικές ιδιαίτερες εγγραφές στο τηρούμενο βιβλίο της ποτοποιίας, σε συνδυασμό και με τα οικεία πρωτόκολλα καθώς και τα σχετικά στοιχεία και παραστατικά για την προμήθεια των χρησιμοποιούμενων καρπών, τμημάτων κ.λ.π. του δένδρου Κουμ Κοουάτ Κέρκυρας
3. Η μη τήρηση των όρων και προϋποθέσεων της παρούσας απόφασης αποτελεί παράβαση του ν. 2969/2001, η οποία τιμωρείται σύμφωνα με το εδάφιο η του άρθρου 12 σε συνδυασμό με το εδάφιο ια της παραγράφου 3 του άρθρου 11, προκειμένου για τις διατάξεις του άρθρου 2 της παρούσας ή σύμφωνα με το εδάφιο ιβ της παραγράφου 2 του άρθρου 11, όταν δεν συντρέχουν οι λόγοι εφαρμογής του εδαφίου η του άρθρου 12 του ως άνω νόμου.

#### **Άρθρο 4**

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

Αθήνα, 18 Νοεμβρίου 2014

**Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ**

**ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΑΥΡΑΓΑΝΗΣ**