

ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ «ΟΥΖΟ ΠΛΩΜΑΡΙΟΥ»

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

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ-ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τα βασικά χαρακτηριστικά και η μέθοδος παρασκευής του «ούζου Πλωμαρίου» παραμένουν αυτά του ούζου, όπως περιγράφονται στον τεχνικό φάκελο για το ούζο που έχει ήδη κατατεθεί από κοινού από την Ελλάδα και την Κύπρο. Για την αρωμάτιση της αιθυλικής αλκοόλης με απόσταξη χρησιμοποιούνται αρωματικά φυτά που προέρχονται και από την περιοχή του Πλωμαρίου Λέσβου, με βασικό το γλυκάνισο (*Pimpinella Anisum*) από το Λισβόρι της Λέσβου. Το έδαφος του Λισβορίου και οι κλιματολογικές συνθήκες του νησιού δίνουν στο γλυκάνισο του Λισβορίου ιδιαίτερα και μοναδικά χαρακτηριστικά.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΚΑΤΑΓΩΓΗ

Το Πλωμάρι είναι μια από τις πρώτες περιοχές της Ελλάδος, όπου ξεκίνησε η παραγωγή ούζου, ήδη από τα μέσα του 19^{ου} αιώνα. Αρχικά η ονομασία του προϊόντος ήταν «ρακί». Το όνομα αυτό προέρχεται πιθανότατα από την επεξεργασία-απόσταξη των υπολειμμάτων της οινοποίησης (στέμφυλα-τσιπούρα-ράκη) για την παραγωγή του οινοπνεύματος, το οποίο στη συνέχεια με την προσθήκη γλυκάνισου τοπικής παραγωγής (από το Λισβόρι της Λέσβου) και άλλων αρωματικών φυτών αποσταζόταν για να δώσει το τελικό προϊόν (το ρακί), το οποίο αργότερα, στα τέλη του 19^{ου} αιώνα, μετεξελίχθηκε στο ούζο.

Η παραγωγή του ούζου συνεχίζεται αδιάλειπτα μέχρι τις μέρες μας και έχει γίνει αναπόσπαστο τμήμα της ζωής των κατοίκων του Πλωμαρίου. Οι τεχνικές της απόσταξης που εφαρμόζονται είναι παραδοσιακές και μεταδίδονται από γενιά σε γενιά. Οι πρώτες ύλες συνδυάζονται αρμονικά με τις τεχνικές αυτές, ώστε να δώσουν ένα ξεχωριστό προϊόν.

Η οικονομία του τόπου, η παράδοση, τα έθιμα, οι γιορτές είναι συνδεδεμένα στενά με το ούζο. Ενδεικτικά αναφέρονται οι ετήσιες γιορτές ούζου που διοργανώνονται από τις αρχές του 19^{ου} αιώνα μέχρι σήμερα, το «κέρασμα» στην καθέλκυση πλοίων, το κέρασμα ούζου στα «γλυτώματα»-το τέλος της περιόδου του ελαιομαζώματος- την

ουζοποσία σε πλήθος κοινωνικών τελετών, όπως βαφτίσια, αρραβώνες, γάμοι, θρησκευτικές εορτές κ.λ.π.

**ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΟΙΚΕΙΑΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ - ΠΡΟΘΕΤΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ**

Η γεωγραφική ένδειξη «ούζο Πλωμαρίου» έχει αναγνωρισθεί 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».

Σύμφωνα με την ως άνω απόφαση, προκειμένου να επιτρέπεται η χρήση της γεωγραφικής ένδειξης «ούζο Πλωμαρίου», πρέπει το ποτό να παράγεται εντός των ορίων του Δήμου Πλωμαρίου της νήσου Λέσβου.

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 «Πλωμαρίου» αναγράφεται πλησίον της επωνυμίας πώλησης «ούζο» και με χαρακτήρες ισομεγέθεις με τους χαρακτήρες αυτής.

Δεν επιτρέπεται η χρήση της λέξης «Πλωμάρι», 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 Πλωμαρίου» ορίζεται η Χ.Υ. Μυτιλήνης.