

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

Ημερομηνία παραλαβής :

Αριθμός σελίδων (με την παρούσα): 11

Γλώσσα που χρησιμοποιήθηκε για την υποβολή του φακέλου: Ελληνική

Αριθμός φακέλου: PGI-GR-O1841

Καθιερωμένη γεωγραφική ένδειξη: Ούζο Θράκης

Κατηγορία του αλκοολούχου ποτού:

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

Περιεχόμενα

Περιγραφή του Ούζου Θράκης	3
Φυσικά, χημικά και/ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά	3
Ειδικά χαρακτηριστικά (σε σύγκριση με τα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας)	4
Σχετική γεωγραφική περιοχή	3-4
Μέθοδος παρασκευής του Ούζου Θράκης	4-6
Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον ή προέλευση	6 -8
Δεσμός της φήμης με τη γεωγραφική περιοχή	6
Φυσικοί παράγοντες	7
Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή εθνικές/περιφερειακές διατάξεις	8-9
Ενωσιακές Διατάξεις	8
Εθνικές Διατάξεις	9
Ο Αιτών	9
Παράρτημα I	10-11
Παράρτημα II	(φωτογραφία)

Περιγραφή του Ούζου Θράκης

Το Ούζο Θράκης αποτελεί σύνθετη γεωγραφική ένδειξη που εμπεριέχει την γεωγραφική ένδειξη Ούζο. Ως εκ τούτου, πληροί κατά βάσιν τις προδιαγραφές του Ούζου, όσον αφορά την μέθοδο παραγωγής και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του, η δε φήμη του συνδέεται με την γεωγραφική περιοχή που ορίζεται με την ένδειξη «Θράκης».

Φυσικά, χημικά ή/και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Το Ούζο Θράκης είναι άχρωμο διαφανές υγρό. Το προϊόν κατά κανόνα εμφανίζει γαλάκτωμα λευκού χρώματος (κοινώς θόλωμα), όταν αναμιγνύεται με νερό ή/και πάγο. 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 απόσταξη ή/και διαβροχή με σπόρους μαράθου, ανίσου, μαστίχα από το ιθαγενές μαστιχόδενδρο της Χίου και άλλους αρωματικούς σπόρους.

Τα χαρακτηριστικά του καθορίζονται από το είδος, την ποσότητα και την αναλογία των χρησιμοποιούμενων αρωματικών υλών και την παραγωγική διαδικασία.

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

1. Εκτός από τους σπόρους ανίσου, κοινώς γλυκανίσου, (*Pimpinella anisum*), βασική αρωματική πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται για την αρωμάτιση του Ούζου Θράκης είναι οι σπόροι μαράθου (*Foeniculum vulgare*). Επιπλέον, χρησιμοποιούνται και άλλες αρωματικές ύλες, όπως ο γλυκάνισος ο αστεροειδής (*Illicium verum*), ο κορίανδρος (*Coriandrum sativum*), η άρκευθος (*Juniperus*) και η Μαστίχα Χίου (*Pistacia lentiscus chia*).
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. Ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος του είναι 37,5 % vol.
4. 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.
5. Στις περιπτώσεις, όπου γίνεται προσθήκη σακχάρων, η προσθήκη αυτή γίνεται σε μικρές ποσότητες, ώστε το διατιθέμενο στην κατανάλωση «Ούζο Θράκης» να έχει στερεό υπόλειμμα όχι μεγαλύτερο από 50 γραμμάρια ανά λίτρο.

Σχετική Γεωγραφική περιοχή

Το Ούζο Θράκης παράγεται στην Ελλάδα και ειδικότερον εντός των ορίων της Θράκης, η οποία περιλαμβάνει τις περιφερειακές ενότητες Ξάνθης, Ροδόπης και Έβρου της περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας- Θράκης.

Χάρτης της Θράκης

(Η περιοχή της Θράκης εμφανίζεται με φόντο κυανού χρώματος εντός του χάρτη της Ελλάδας)



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

- την αρωμάτιση της αιθυλικής αλκοόλης με διαβροχή ή/και απόσταξη, παρουσία των αρωματικών πρώτων υλών
- την σύμμιξη των αρωματισμένων αλκοολών
- την προσθήκη αρωματικών και γλυκαντικών υλών
- την αραίωση με νερό για την διαμόρφωση του τελικού αλκοολικού τίτλου
- την εμφιάλωση

Μέθοδος παρασκευής του Ούζου Θράκης

Το Ούζο Θράκης παράγεται με σύμμιξη αλκοολών που έχουν αρωματισθεί με απόσταξη ή διαβροχή με σπόρους μαράθου, ανίσου, μαστίχα από το ιθαγενές μαστιχόδενδρο της Χίου και άλλους αρωματικούς σπόρους.

Όλοι οι σπόροι αποθηκεύονται και φυλάσσονται σε χώρους με ελεγχόμενες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας. Πριν τη χρήση του, περίπου 18 ώρες πριν την απόσταξη, οι σπόροι του μαράθου κοσκινίζονται και λαμβάνεται δείγμα, στο οποίο προσδιορίζεται η περιεκτικότητα της trans ανηθόλης. Με βάση την προσδιορισθείσα συγκέντρωση της trans ανηθόλης, ζυγίζεται η ανάλογη ποσότητα μαραθόσπορου και τοποθετείται σε κατάλληλες υφασμάτινες σακούλες, οι οποίες παραμένουν μέσα στο νερό για τουλάχιστον 16 ώρες. Με αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνεται, κατά τη διάρκεια της απόσταξης που θα ακολουθήσει, η απελευθέρωση από τον μάραθο μεγαλύτερης ποσότητας αιθερίου ελαίου και πλουσιότερου αρώματος.

Για την απόσταξη τοποθετούνται στον άμβυκα οι υφασμάτινες σακούλες του μαράθου και οι υπόλοιπες αρωματικές πρώτες ύλες. Εν συνεχεία, ο άμβυκας πληρούται με αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης (96% vol) και νερό, και σφραγίζεται, ώστε να ξεκινήσει η διαδικασία της απόσταξης.

Αρχικά, θερμαίνεται ο άμβυκας, μέχρις ότου το μίγμα αιθυλικής αλκοόλης και νερού φθάσει στους 80° C. Σ' αυτήν τη θερμοκρασία, χαμηλώνει η παροχή του ατμού και λαμβάνεται το πρώτο κλάσμα (κοινώς «κεφαλές») της απόσταξης, το οποίο συλλέγεται σε ξεχωριστό δοχείο συλλογής.

Στη συνέχεια, χαμηλώνει περαιτέρω η παροχή του ατμού και λαμβάνεται το δεύτερο και κύριο κλάσμα της απόσταξης (κοινώς «καρδιά»), το οποίο χρησιμοποιείται για την παραγωγή του ούζου και συλλέγεται σε ξεχωριστό δοχείο συλλογής. Κατά την απόσταξη της «καρδιάς» παρακολουθούνται διαρκώς η θερμοκρασία και ο αλκοολικός τίτλος του προϊόντος απόσταξης με θερμομότρο και αλκοολόμετρο αντιστοίχως. Όταν ο αλκοολικός τίτλος φθάσει στο 72% vol, διακόπτεται η συλλογή του δεύτερου κλάσματος της απόσταξης.

Συνεχίζοντας περαιτέρω την απόσταξη, λαμβάνεται το τρίτο και τελευταίο κλάσμα της απόσταξης (κοινώς «ουρές»), το οποίο επίσης συλλέγεται σε ξεχωριστό δοχείο. Η απόσταξη διακόπτεται, όταν, σύμφωνα με την ένδειξη του αλκοολομέτρου, έχει παραληφθεί όλη η ποσότητα της αιθυλικής αλκοόλης.

Το ως άνω λαμβανόμενο προϊόν απόσταξης, κύριο κλάσμα (κοινώς «καρδιά») αραιώνεται στους 72 % vol και μεταφέρεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές για αποθήκευση, στις οποίες αφήνεται για 2-3 ημέρες. Κατά κανόνα λαμβάνονται ξεχωριστά διάφοροι τύποι προϊόντων απόσταξης (αναλόγως της αναλογίας των χρησιμοποιούμενων αρωματικών φυτών), οι οποίοι αναμιγνύονται για την παρασκευή του Ούζου Θράκης.

Σε δεξαμενή με αναδευτήρα, τοποθετείται αρχικώς η αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης, αρωματισμένη με αιθέρια έλαια που προέρχονται αποκλειστικά από αρωματικές ύλες του ίδιου είδους, με αυτές που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των προϊόντων απόσταξης. Εν συνεχεία προστίθενται οι διαφορετικοί τύποι προϊόντων απόσταξης. Για την παραγωγή των τελικών προϊόντων του Ούζου Θράκης χρησιμοποιούνται δύο με πέντε τύποι προϊόντων απόσταξης. Η αιθυλική αλκοόλη που έχει αρωματισθεί με απόσταξη αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 20% του αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος.

Στο μίγμα των αλκοολών προστίθεται νερό που λαμβάνεται από το σύστημα της αντίστροφης όσμωσης, του οποίου παρακολουθείται και καταγράφεται καθημερινά η τιμή της ηλεκτρικής αγωγιμότητας, και λιωμένη ζάχαρη.

Το μίγμα αναδεύεται, ομογενοποιείται και μεταφέρεται με σύστημα ανοξείδωτων σωληνώσεων σε ανοξείδωτες δεξαμενές, όπου παραμένει τουλάχιστον δύο εβδομάδες, προτού εμφιαλωθεί, ώστε να επιτευχθεί η πλήρης ομογενοποίηση και ωρίμανση των

συστατικών του. Μόλις γίνει η πλήρωση της δεξαμενής λαμβάνεται δείγμα, το οποίο εξετάζεται ως προς τις απαιτούμενες παραμέτρους (αλκοολικός τίτλος, συγκέντρωση trans-ανηθόλης, πτητικά συστατικά με αέρια και υγρή χρωματογραφία υψηλής πίεσης, οργανοληπτικοί και μακροσκοπικοί χαρακτήρες).

Το τελικό προϊόν αποστέλλεται από τη δεξαμενή μέσω ανοξειδωτων σωλήνων σε φίλτρο που ευρίσκεται πριν την γραμμή εμφιάλωσης, όπου και διηθείται υπό συνθήκες ελεγχόμενης πίεσης, οδηγείται εν συνεχεία στο γεμιστικό μηχάνημα και καταλήγει στο εσωτερικό των φιαλών. Στη συνέχεια της γραμμής παραγωγής, στις φιάλες επικολλώνται οι ετικέτες, ώστε το προϊόν να αποκτήσει την επισήμανση ως Ούζο Θράκης (και όλες τις προβλεπόμενες από τη νομοθεσία ενδείξεις), και τέλος αναγράφεται επί της φιάλης η ένδειξη παρτίδας. Από την γραμμή εμφιάλωσης λαμβάνεται δείγμα τελικού προϊόντος, στο οποίο πραγματοποιούνται όλες οι προαναφερθείσες αναλύσεις που εκτελούνται και για το αποθηκευμένο τελικό προϊόν της δεξαμενής.

Τα ως άνω προσυσκευασμένα προϊόντα τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια (συσκευασίες), στα οποία επίσης αναγράφεται η ένδειξη παρτίδας. Η ανάγκη καταγραφής της ένδειξης παρτίδας και στα χαρτοκιβώτια (συσκευασίες), προκύπτει από τις απαιτήσεις των συστημάτων ποιότητας & ασφάλειας όσον αφορά το σύστημα ιχνηλασιμότητας. Εξαιτίας του γεγονότος ότι πραγματοποιούνται διάφοροι έλεγχοι κατά την διάρκεια της εμφιάλωσης, με αυτόν τον τρόπο είναι εφικτό να αποσυρθούν τυχόν ελαττωματικές προσυσκευασίες (φιάλες με ελαττωματικό κλείσιμο/σφράγισμα, μη σωστό κόλλημα ετικετών κλπ) που επληρώθησαν σε ένα ορισμένο χρονικό διάστημα, μιας και αναγράφεται στα χαρτοκιβώτια εκτός από την ένδειξη παρτίδας και η ώρα εμφιάλωσης. Ακολουθεί η παλετοποίηση των χαρτοκιβωτίων και οι παλέτες οδηγούνται στην αποθήκη των έτοιμων προϊόντων, όπου φυλάσσονται μέχρι την διάθεσή τους σε ελεγχόμενες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας, κατάλληλες για τη συντήρηση των προϊόντων του Ούζου Θράκης.

Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον ή προέλευση

Η παραγωγή του Ούζου Θράκης στην εποχή μας αντιστοιχεί σε ποσοστό περίπου 9% της συνολικής παραγωγής Ούζου στην Ελλάδα. Το προϊόν χαρακτηρίζεται από ισχυρό εξαγωγικό προσανατολισμό, δεδομένου ότι περίπου 95 % της παραγομένης ποσότητας εξάγεται από τη χώρα.

Οι ακόλουθοι παράγοντες καταδεικνύουν τον δεσμό μεταξύ του Ούζου Θράκης και της γεωγραφικής περιοχής:

Δεσμός της φήμης του Ούζου Θράκης με την γεωγραφική περιοχή

Από την εποχή του Βυζαντίου, αποστάγματα αρωματισμένα με γλυκάνισο προσφέρονταν ως απεριτίφ σε όλες σχεδόν τις περιοχές της Μεσογείου. Το ελληνικό στοιχείο της Κωνσταντινούπολης, της Αλεξάνδρειας και της Σμύρνης αποτέλεσε το κέντρο της τεχνικής των αποσταγμάτων. Η εύφορη γη της Μικράς Ασίας και της Θράκης παρείχε άριστη πρώτη ύλη (σταφύλια και σύκα), και η καλλιέργεια του γλυκάνισου αποτέλεσε απαραίτητο στοιχείο για την παρασκευή της «ρακής».

Στα χρόνια της Τουρκοκρατίας, το ποτό που παρασκεύαζαν οι «ρακιτζήδες» κατόρθωσε να κατακτήσει την εύπορη τάξη παρέχοντας σ' αυτούς ειδικά προνόμια.

Έτσι, στη μακρά πορεία του χρόνου, γεννήθηκε το «ούζο» που κυκλοφόρησε για πολλά χρόνια σε αρκετές περιοχές της Ελλάδας, όπως και στη Θράκη με την παλιά ονομασία «ρακί/ρακή».

Με την ανταλλαγή των πληθυσμών μεταξύ Ελλάδας και Τουρκίας, το 1922-1924, πρόσφυγες, κυρίως από την Ανατολική Θράκη, εγκαθίστανται στην περιοχή της Θράκης. Μαζί τους φέρνουν όλες τις τέχνες που γνωρίζουν, μια από τις οποίες είναι και η τέχνη της παρασκευής ούζου. Το «καζανισμένο ούζο», όπως το αποκαλούν, έχει ως ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, τα ελαφρά αρώματα και είναι γλυκόπιτο. Ως πρώτη ύλη χρησιμοποιούνται αρωματικά φυτά που καλλιεργούνται ή είναι αυτοφυή στην περιοχή, όπως ο γλυκάνισος και ο μάραθος.

Η παραγωγή του ούζου στη Θράκη εδραιώνεται. Οι επιχειρήσεις παραγωγής ούζου (αλλά και άλλων αλκοολούχων ποτών, όπως λικέρ, “κονιάκ”), συνδυάζονται κατά κανόνα με καταστήματα πώλησης, τα οποία καλούνται «ουζοπωλεία».

Οι επιχειρηματίες αποκαλούνται «ουζοποτοπώλαι» ή «ουζοπώλαι» και συνασπίζονται για την προώθηση των επαγγελματικών τους συμφερόντων. Ο «ουζοπώλης» αποτελεί επάγγελμα αναγνωρισμένο και από το Κράτος, όπως προκύπτει από τους εκλογικούς καταλόγους του 1948-1949, όπου μάλιστα καταγράφεται, με αυτό το επάγγελμα, πρόσωπο που φέρει το ίδιο επώνυμο με σύγχρονο ποτοποιό στη Θράκη (προφανώς απόγονό του). Με την πάροδο του χρόνου, αρχίζει η διάκριση μεταξύ των παραγωγών ούζου, των ποτοποιών, και των επιχειρήσεων πώλησης, των ποτοπωλών. Οι νεότερες γενιές των ποτοποιών αξιοποιούν την τέχνη και την εμπειρία των πρώτων παραγωγών ούζου, εμπλουτίζοντάς τις με τις σπουδές και τη συστηματική γνώση, πάνω στη διαδικασία της παραγωγής και τη διαχείριση της ποιότητας.

Από την άλλη πλευρά, η κατανάλωση ούζου ανθίζει και το ούζο αποτελεί απαραίτητο στοιχείο στα διάφορα κοινωνικά έθιμα.

Έτσι, πριν τον αρραβώνα, ο πατέρας της νύφης καλούσε το γαμπρό στο σπίτι του με ένα μπουκάλι ούζο για να γνωριστούν. Το κάλεσμα για το γάμο το έκανε ο παράγαμπρος. Πήγαινε από σπίτι σε σπίτι με ένα μπουκάλι ούζο, ένα ποτήρι βασιλικό, και κερνούσε του σπιτικούς λέγοντας το κάλεσμα. Ούζο έπιναν και την ημέρα του γάμου στην τελετή ξυρίσματος του γαμπρού.

Έθιμο Θρακιώτικο είναι και η «Γυναικοκρατία» ή «μέρα της Μπάμπως». Είναι η μέρα της γιαγιάς, της μαμής, όπως την έλεγαν οι παλιοί, η οποία με την πείρα και τη σοφία της βοηθούσε τις γυναίκες στη γέννα. Την ημέρα αυτή στο τραπέζι που καλούσαν οι γυναίκες τη μαμή, κυριαρχούσαν οι μεζέδες και το ούζο. Το γλέντι συνοδευόταν από τους ήχους του παραδοσιακού Θρακιώτικου οργάνου, της «γκάιντας».

Ίσως, το ρόλο του ούζου στην κοινωνική ζωή της Θράκης, αποτυπώνει με τον πλέον εύγλωττο τρόπο μια φωτογραφία από την προσάρτηση της Θράκης στην Ελλάδα, στις 14 Μαΐου 1920, όπου στρατιωτικοί και πολίτες γιορτάζουν το εθνικό αυτό γεγονός πίνοντας ούζο συγκεντρωμένοι γύρω από ένα τραπέζι έξω από την επιχείρηση «ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΝ & ΟΥΖΟΠΩΛΕΙΟΝ ΔΗΜ. ΓΕΜΕΝΙΤΖΗ» (στοιχείο από τα Γενικά Αρχεία του Κράτους της Κομοτηνής, επισυνάπτεται ως Παράρτημα II).

Το 1977, 14 μικροί ποτοποιοί του νομού Ροδόπης συγχωνεύονται και ιδρύουν την Ποτοποιία Οινοποιία Θράκης. Έκτοτε, η ποτοποιία αυτή αποτελεί τον βασικό φορέα παραγωγής του Ούζου Θράκης, κρατώντας ζωντανή την μακρόχρονη παράδοση και μέσα στην ίδια τη Θράκη, αλλά και πέρα από τα σύνορα της Ελλάδος.

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. Πολλοί παραγωγοί υποστηρίζουν ότι το νερό που χρησιμοποιούν για την απόσταξη, αλλά και την αραίωση για τη διαμόρφωση του αλκοολικού τίτλου, παίζει μεγάλο ρόλο στην ταυτότητα του τελικού προϊόντος. Το νερό που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του Ούζου Θράκης θεωρείται ιδιαίτερα πλούσιο σε μεταλλικά στοιχεία, τα οποία αποκτά κατά την διέλευσή του από την οροσειρά της Ροδόπης.

2. **Αρωματικές πρώτες ύλες.** Βασική αρωματική πρώτη ύλη για το Ούζο Θράκης αποτελεί ο μάραθος που καλλιεργείται στην ευρύτερη περιοχή της Θράκης. Ο μάραθος (*Foeniculum vulgare*) είναι ποώδες, αρωματικό φυτό, του οποίου οι σπόροι είναι πλούσιοι σε αιθέρια έλαια και το άρωμά του μοιάζει πολύ με του γλυκανίσου. Πέραν της ανηθόλης, που αποτελεί την κυρίαρχη ποσοτικά αρωματική ένωση, περιέχει πλήθος αρωματικών ενώσεων, μεταξύ των οποίων απαντούν σε μεγαλύτερες συγκεντρώσεις, οι ενώσεις : p-anisaldehyde, fenchone, linalool, chavicol methyl ether. Στη Θράκη, ο μάραθος ήταν γνωστός από την αρχαιότητα, αναφέρεται μάλιστα και αρχαία πόλη Μαραθωνία, ως «πόλις Θράκης, οκ άποθεν Αβδήρων, το εθνικόν Μαραθωνιάτης» (Στεφάνου του Βυζαντίου, «Εθνικά», 5^{ος} αιώνας μ.Χ., όπως καταγράφεται στην έκδοση Stephani : Byzantii, Εθνικών, Antonius Westermann, sumptibus e tipis B.G. Teubneri, Λειψία, 1839, ψηφιοποιημένη έκδοση από το πρωτότυπο, το οποίο ευρίσκεται στην Εθνική Κεντρική Βιβλιοθήκη της Ρώμης, σελ. 191).

Στο αρωματικό αποτύπωμα του Ούζου Θράκης ιδιαίτερη είναι η συμβολή των σπόρων αρκεύθου, οι οποίοι συλλέγονται από τα δένδρα της αρκεύθου που φύονται στην οροσειρά της Ροδόπης. Στην περιοχή αυτή απαντώνται κυρίως δύο είδη αρκεύθου: -Άρκευθος η κοινή (*Juniperus communis*), της οποίας απαντώνται δύο υποείδη, *hemispherica* και *Alpine*.

-Άρκευθος η οξύκεδρος (*Juniperus oxycedrus*), της οποίας απαντάται το υποείδος *oxycedrus*, το οποίο πολύ πιθανόν είναι η άρκευθος η οξύκεδρος που αναφέρεται από τον Θεόφραστο και η άρκευθος η μικρά που αναφέρεται από τον Διοσκουρίδη.

Κύρια συστατικά του αιθερίου ελαίου των σπόρων της αρκεύθου, στο οποίο έχουν προσδιοριστεί πάνω από 250 ενώσεις, είναι τα : μυρκένιο, α-πινένιο, γερμακρένιο-Δ και λεμονένιο.

Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης και εθνικές/περιφερειακές διατάξεις

Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Το Ούζο Θράκης 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 παραγωγή και παρουσίαση του Ούζου Θράκης διέπεται από την ισχύουσα εθνική νομοθεσία, όσον αφορά την παραγωγή και διάθεση των αλκοολούχων ποτών, καθώς και του Ούζου εν γένει.

Επιπλέον, οι ειδικοί όροι χρήσης της γεωγραφικής ένδειξης Ούζο Θράκης καθορίζονται σύμφωνα με την υπ' αριθ. 3025368/3991/0029/14-12-2010 απόφαση Υφυπουργού Οικονομικών «Όροι χρήσης της γεωγραφικής ένδειξης Ούζο Θράκης» (ΦΕΚ 2024/Β'/27-12-2010).

(Το κείμενο της απόφασης αυτής επισυνάπτεται ως Παράρτημα Ι).

Αιτών

Κράτος-Μέλος: Ελλάδα

Στοιχεία αρμόδιας Αρχής

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ
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@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
SECTION A'**

Address : Anast. Tsocha 16
Athens 115 21, Greece
Tel : 0030-210-6479273, -221
Fax : 0030-210-6468272
e-mail : alcohol_food@gcsl.gr

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Αριθ. 3025368/3991/0029

Όροι χρήσης της γεωγραφικής ένδειξης «Ούζο Θράκης»

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 29 του Παραρτήματος ΙΙΙ του ιδίου ως άνω κανονισμού, στο οποίο καταχωρίζεται υπέρ της Ελλάδος η γεωγραφική ένδειξη «ούζο Θράκης» για την κατηγορία των αλκοολούχων ποτών «αποσταγμένο anis».
3. Τις διατάξεις (περίπτωση στ της παραγράφου 4 του άρθρου 5) του ν. 2969/2001.
4. Τις διατάξεις (παράγραφοι 1 και 2 και εδάφιο α της παραγράφου 5 του άρθρου 7) περί γεωγραφικών και κατά παράδοση επωνυμιών και ενδείξεων της υπ' αριθ. 3010878/1396/2003 απόφασης Υπουργού Οικονομίας και Οικονομικών «Παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών» (ΦΕΚ 832/Β/25-6-2003), όπως αυτή τροποποιήθηκε με την υπ' αριθ. 3018093/2377/0029/9-8-2007 απόφαση Υπουργού Οικονομίας και Οικονομικών (ΦΕΚ 1634/Β'/17-8-2007).
5. Τις διατάξεις περί ούζου (Κεφάλαιο Α του άρθρου 6) της ίδιας ως άνω απόφασης.
6. Την υπ' αριθ. Δ6Α1142500 ΕΞ 2010/26-10-2010 κοινή απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Οικονομικών «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Οικονομικών Δημήτριο Κουσελά» (Φ.Ε.Κ. 1725/Β'/3-11-2010).
7. Σχετικό αίτημα ποτοποιιών, ως και τα στοιχεία του κατατεθέντος στην Υπηρεσία φακέλου.
8. Την από 24-11-2010 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 παραγωγής και οι διαδικασίες ελέγχου, προκειμένου το ούζο να διατίθεται στην κατανάλωση με τη γεωγραφική ένδειξη «ούζο Θράκης», η οποία έχει ήδη καταχωρισθεί υπέρ της Ελλάδος κατά την έννοια των σχετικών διατάξεων του καν. (ΕΚ) 110/2008. Εναλλακτικώς, μπορεί να χρησιμοποιείται η ένδειξη «ούζο Θρακιώτικο».
2. Η ένδειξη «Θράκης» ή «Θρακιώτικο» 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, και η εμφιάλωση να πραγματοποιούνται εξ ολοκλήρου σε επιχειρήσεις που έχουν τις παραγωγικές εγκαταστάσεις τους εντός των ορίων της Θράκης, η οποία περιλαμβάνει τις περιφερειακές ενότητες Ξάνθης, Ροδόπης και Έβρου της περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας- Θράκης.
2. Δεν επιτρέπεται η καθ' οιονδήποτε τρόπο χρήση της ως άνω γεωγραφικής ένδειξης στην επισήμανση του ούζου, εφόσον δεν πληρούνται οι όροι της παρούσας.
3. Δεν επιτρέπεται η χρήση της λέξεως «Θράκη», 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 με τη γεωγραφική ένδειξη «Θράκης» ή «Θρακιώτικο» υποβάλλουν στην κατά τόπον αρμόδια Χημική Υπηρεσία (Αλεξανδρούπολης ή Ξάνθης), όλα τα σχετικά στοιχεία που αποδεικνύουν το δικαίωμα χρήσης εκ μέρους τους της εν λόγω γεωγραφικής ένδειξης. Η κατά τόπον αρμόδια Χημική Υπηρεσία, μετά από εξέταση των στοιχείων χορηγεί στους ενδιαφερομένους την έγκριση χρήσης της εν λόγω γεωγραφικής ένδειξης.
2. Οι Χημικές Υπηρεσίες Αλεξανδρούπολης και Ξάνθης είναι κατά περίπτωση αρμόδιες για τον τακτικό έλεγχο των ποτοποιιών που κάνουν χρήση της εν λόγω γεωγραφικής ένδειξης και για την ανάκληση της ως άνω εγκρίσεως 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 τιμωρείται σύμφωνα με το εδάφιο ιβ της παραγράφου 2 του άρθρου 11 και το εδάφιο η του άρθρου 12 του εν λόγω νόμου.

Άρθρο 4

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

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΚΟΥΣΣΕΛΑΣ