

**ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ
ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ
«ΟΥΖΟ»
(τροποποιημένος)**

Ημερομηνία παραλαβής :

Αριθμός σελίδων (με την παρούσα): 25

Γλώσσα που χρησιμοποιήθηκε για την υποβολή του φακέλου: Ελληνική

Αριθμός φακέλου: PGI-CY + GR - 01828

Καθιερωμένη γεωγραφική ένδειξη: ΟΥΖΟ

Κατηγορία του αλκοολούχου ποτού:

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

Περιεχόμενα

I. Περιγραφή του Ούζου	3
-Φυσικά, Χημικά ή/και Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά	3
-Ειδικά Χαρακτηριστικά (σε σύγκριση με τα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας)	3
II. Σχετική Γεωγραφική Περιοχή	4
III. Μέθοδος Παρασκευής Ούζου	5-9
-Ορισμός του Ούζου	5
-Πρώτες Ύλες	5
-Αρωμάτιση της Αιθυλικής Αλκοόλης με Απόσταξη	7
-Άμβυκες Απόσταξης	8
-Ανάμιξη	8
-Εμφιάλωση-Επισήμανση-Συσκευασία	9
IV. Δεσμός με το Γεωγραφικό Περιβάλλον ή Προέλευση	11-17
-Δεσμός της Φήμης με τη Γεωγραφική Περιοχή	12
-Φυσικοί Παράγοντες	15
-Ανθρώπινοι Παράγοντες	15
V. Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή Εθνικές Περιφερειακές Διατάξεις	17-18
-Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης	17
-Εθνικές Διατάξεις	18
VI. Ο Αιτών	21
VII. Συμπληρωματικά Στοιχεία προς τη Γεωγραφική Ένδειξη	22
-Ειδικοί Κανόνες για την Επισήμανση	24
Παράρτημα I. Διάγραμμα παραγωγής Ούζου	
Παράρτημα II. Άμβυκας απόσταξης	

I. Περιγραφή του Ούζου

Φυσικά, χημικά ή/και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Εμφάνιση

Το Ούζο είναι άχρωμο και διαφανές υδραλκοολικό υγρό. Το προϊόν κατά κανόνα εμφανίζει γαλάκτωμα λευκού χρώματος (κοινώς θόλωμα), όταν αναμιγνύεται με νερό ή/και πάγο. Επίσης, μπορεί να εμφανίζει το ίδιο θόλωμα, όταν αποθηκεύεται σε χαμηλές θερμοκρασίες, ή/και κρυστάλλους, όταν η θερμοκρασία είναι κατώτερη των 0° C. Ο σχηματισμός του θολώματος οφείλεται στην περιεκτικότητα του Ούζου σε αρωματικές ενώσεις, κυρίως της ανηθόλης, των οποίων η διαλυτότητα μειώνεται με τη μείωση της θερμοκρασίας και της συγκέντρωσης της αιθυλικής αλκοόλης.

Άρωμα και γεύση

Το άρωμα και η γεύση του Ούζου οφείλονται στην αρωμάτιση της αλκοόλης με απόσταξη ή/και διαβροχή με σπόρους γλυκανίσου, μαράθου, μαστίχα από το ιθαγενές μαστιχόδενδρο της Χίου (Pistacia Lentiscus Chia ή Latifolia) και άλλους αρωματικούς σπόρους, φυτά και καρπούς. Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος εξαρτώνται από το είδος, την ποσότητα και την αναλογία των χρησιμοποιούμενων αρωματικών υλών και την παραγωγική διαδικασία, βάσει της τεχνογνωσίας και της παράδοσης κάθε ποτοποιού.

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

Το Ούζο αποτελεί το βασικό και πλέον αντιπροσωπευτικό αλκοολούχο ποτό για την κατηγορία “αποσταγμένο anis”, ωστόσο, δεν παύει να έχει ιδιαίτερα οργανοληπτικά και αναλυτικά χαρακτηριστικά σε σύγκριση με τα ποτά που εν γένει μπορούν να υπαχθούν σ’ αυτήν την κατηγορία. Οι παράγοντες που διαφοροποιούν το Ούζο από τα άλλα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας είναι:

- α) οι διαφορές στη μέθοδο παραγωγής και στα φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, οι κυριότερες των οποίων καταγράφονται στις προβλέψεις της νομοθεσίας.
- β) η τεχνογνωσία και οι δεξιότητες των παραγωγών ποτοποιών ως εκ της μακράς παραδόσεως, μεταδιδόμενης από γενιά σε γενιά.

α) Διαφορές στη μέθοδο παραγωγής και στα φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, οι κυριότερες των οποίων καταγράφονται στις προβλέψεις της νομοθεσίας.

1. Οι αρωματικές πρώτες ύλες (σπόροι, φυτά, καρποί) που χρησιμοποιούνται για την αρωμάτιση του Ούζου περιλαμβάνουν, πέραν αυτών που προβλέπονται εν γένει για το αποσταγμένο anis - δηλαδή, ανίσου (κοινώς γλυκανίσου) ή/και αστεροειδούς ανίσου ή/και μαράθου - και άλλα είδη. Μεταξύ αυτών οι κυριότερες είναι: η Μαστίχα Χίου (της οποίας η χρήση προβλέπεται και στη σχετική νομοθεσία), ο κορίανδρος και ο κακουλές ή καρδάμωμο. Επίσης, χρησιμοποιείται ένα μεγάλο εύρος άλλων αρωματικών πρώτων υλών, όπως : μοσχοκάρυδο, ρίζα αγγελικής, ρίζα καλάμου, φλούδες εσπεριδοειδών, κρεμμύδι, κριθάρι κ.λ.π.

Οι ποικίλες αρωματικές ύλες, συνεισφέρουν στο ιδιαίτερο αρωματικό προφίλ του

Ούζου, το οποίο ποικίλλει από προϊόν σε προϊόν, αναλόγως του είδους και της αναλογίας που χρησιμοποιεί κάθε ποτοποιός (σε συνδυασμό και με τις τεχνικές και τις συνθήκες απόσταξης), με το άρωμα του ανίσου να παραμένει πάντοτε επικρατές.

Πέραν της ανηθόλης, που αποτελεί την κυρίαρχη ποσοτικά αρωματική ένωση, ενυπάρχουν πλήθος άλλων αρωματικών ενώσεων που σύμφωνα με την βιβλιογραφία ξεπερνούν τις 90, εκ των οποίων κυρίως έχουν προσδιορισθεί αναλυτικά οι : π-ανισαλδεΐδη (p-anisaldehyde), εστραγκόλη (estragol), ευγενόλη (eugenole), ευκαλυπτόλη (eucalyptole), α-πινένιο (a-pinene), καρυοφυλένιο (caryophyllene), καμφορά (camphor), λιμονένιο (limonene), λιναλόλη (linalool ή coriandrol), νερόλη (nerol) και σαφρόλη (safrole).

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 διατιθέμενου στην κατανάλωση Ούζου είναι 37,5 % vol.

4. Για την παρασκευή του Ούζου 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/και απόσταξη.

5. Στις περιπτώσεις, όπου γίνεται προσθήκη γλυκαντικών υλών, αυτές προστίθενται σε μικρές ποσότητες, ώστε το διατιθέμενο στην κατανάλωση Ούζο να έχει στερεό υπόλειμμα όχι μεγαλύτερο από 50 γραμμάρια ανά λίτρο.

β) Τεχνογνωσία και δεξιότητες των παραγωγών ποτοποιών.

(βλ. στην ενότητα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή»).

II. Σχετική Γεωγραφική περιοχή

Το Ούζο παράγεται αποκλειστικά στην Ελλάδα και στην Κύπρο. 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 (σπόρων, φυτών, καρπών)
- τη σύμμιξη των αρωματισμένων αλκοολών
- την προσθήκη αρωματικών και γλυκαντικών υλών
- την αραίωση με νερό για την απόκτηση του τελικού αλκοολικού τίτλου
- την εμφιάλωση

Απαντα τα ως άνω στάδια λαμβάνουν χώρα αποκλειστικά εντός της γεωγραφικής επικράτειας της Ελλάδος και της Κύπρου.

Δεν επιτρέπεται η πραγματοποίηση μέρους εκ των ως άνω αναφερομένων παραγωγικών

διαδικασιών στην μια χώρα και η πραγματοποίηση των λοιπών διαδικασιών στην άλλη χώρα.

III. Μέθοδος παρασκευής του Ούζου

Η βασική μέθοδος παρασκευής καταγράφεται στην εθνική νομοθεσία της Ελλάδος και συγκεκριμένα στον ορισμό του Ούζου στο Μέρος Α «Ούζο» του άρθρου 4 της υπ' αριθ. 30/077/2131/23-8-2011 απόφασης Αναπληρωτή Υπουργού Οικονομικών (ΦΕΚ 1946/Β'/31-8-2011).

Όσον αφορά την Κύπρο, η βασική μέθοδος παρασκευής καταγράφεται στην εθνική νομοθεσία και συγκεκριμένα στην Κανονιστική Διοικητική Πράξη 283 του 2001 (Κ.Δ.Π. 283/2001, Επίσημη Εφημερίδα της Κυπριακής Δημοκρατίας αρ. 3515, 20/7/2001).

Ορισμός του Ούζου

Ούζο ονομάζεται το αποσταγμένο anis, το οποίο παράγεται παραδοσιακά με σύμμιξη αλκοολών που έχουν αρωματισθεί με απόσταξη ή διαβροχή με σπόρους ανίσου και ενδεχόμενα μαράθου, μαστίχα από το ιθαγενές μαστιχόδενδρο της Χίου (*Pistacia Lentiscus Chia* ή *Latifolia*) και άλλους αρωματικούς σπόρους, φυτά και καρπούς.

Η αλκοόλη που έχει αρωματισθεί με απόσταξη (προϊόν απόσταξης) :

α) λαμβάνεται με απόσταξη σε παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες ασυνεχούς λειτουργίας χωρητικότητας μέχρι και 1.000 λίτρων και

β) έχει αλκοολικό τίτλο όχι μικρότερο του 55% vol και όχι μεγαλύτερο του 80% vol.

Στο εκ της σύμμιξως των αρωματισμένων αλκοολών (εκχυλισμάτων) λαμβανόμενο μίγμα, επιτρέπεται η προσθήκη μόνον:

α) αρωματικών ουσιών που λαμβάνονται από την εκχύλιση και απόσταξη των ως άνω αναφερομένων σπόρων, φυτών και καρπών.

β) γλυκαντικών υλών, σε ποσότητα τέτοια, ώστε το διατιθέμενο στην κατανάλωση «Ούζο» να έχει στερεό υπόλειμμα, όχι μεγαλύτερο από 50 γραμμάρια ανά λίτρο.

γ) νερού μέχρι της διαμόρφωσης του αλκοολικού τίτλου κατανάλωσης, ο οποίος δεν επιτρέπεται να είναι κατώτερος του 37,5 % vol.

Ειδική κατηγορία Ούζου αποτελεί το Ούζο «από απόσταξη/εξ αποστάξεως 100%», του οποίου ο αλκοολικός τίτλος οφείλεται καθ' ολοκληρία στην αρωματισμένη με απόσταξη αιθυλική αλκοόλη.

Η παραγωγική διαδικασία του Ούζου αποτυπώνεται στο διάγραμμα του Παραρτήματος Ι, όπου καταγράφονται όλα τα στάδια, από την επιλογή των αρωματικών πρώτων υλών μέχρι την συσκευασία του τελικού προϊόντος.

Πρώτες ύλες

Αρωματικές ύλες (σπόροι, φυτά, καρποί)

Για την παρασκευή του Ούζου χρησιμοποιείται μια μεγάλη ποικιλία αρωματικών σπόρων, φυτών και καρπών, οι κυριότεροι των οποίων καταγράφονται κατωτέρω (καταγράφεται το φυτό και το μέρος αυτού που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του ποτού):

- Άνισος, κοινός Γλυκάνισος (Pimpinella anisum).

Οι σπόροι του φυτού είναι ωοειδείς, σκληροί, δίσπερμοι, έντονα αρωματικοί και με γλυκιά γεύση.

- Αστεροειδής άνισος (Illicium verum).

Οι σπόροι του φυτού έχουν άρωμα, το οποίο μοιάζει με το άρωμα της γλυκύριζας και είναι πιο πικάντικο και έντονο από αυτό του κοινού γλυκανίσου.

- Μάραθος (Foeniculum vulgare).

Οι σπόροι του φυτού έχουν άρωμα και γεύση που προσομοιάζουν με του γλυκανίσου.

- Μαστίχα Χίου (Pistacia lentiscus chia).

Χρησιμοποιούνται, η ρητίνη (Μαστίχα Χίου) που λαμβάνεται από τον φλοιό του μαστιχόδενδρου, ή/και το μαστιχέλαιο (Μαστιχέλαιο Χίου), το οποίο λαμβάνεται με απόσταξη της ρητίνης.

Η Μαστίχα Χίου και το Μαστιχέλαιο Χίου έχουν καταχωρηθεί ως προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης (Π.Ο.Π.) στις ενότητες Β και Γ του Παραρτήματος του καν. (ΕΚ) 123/97.

Συνήθως η Μαστίχα Χίου χρησιμοποιείται σε μικρές ποσότητες, ώστε να προσδίδει την επιθυμητή επίγευση στο προϊόν, χωρίς να γίνεται αντιληπτή αυτόνομα η δική της γεύση. Σε ορισμένες περιπτώσεις, προστίθεται σε μεγαλύτερες ποσότητες, ώστε η γεύση της διακρίνεται σαφώς και το προϊόν χαρακτηρίζεται ως «μαστιχάτο».

Πέραν των ως άνω βασικών αρωματικών πρώτων υλών, υπάρχει μια πλειάδα ακόμη αρωματικών σπόρων, φυτών και καρπών, των οποίων η χρήση (σε μικρό ή μεγαλύτερο βαθμό) καθορίζει και την αρωματική και γευστική «πολυπλοκότητα» εκάστου συγκεκριμένου προϊόντος. Εξ αυτών οι κυριότερες αναφέρονται κατωτέρω :

- Άνηθος (Anethum graveolens).

Ο άνηθος ήταν γνωστός στην Αρχαία Ελλάδα με τις ονομασίες *άνηθον* και *άνησον*. Από τα άνθη του παρασκευάζαν άρωμα, ενώ το πρόσθεταν σε διάφορα κρασιά που είχαν την ονομασία *ανηθίτης οίνος*.

Ακόμα, στεφάνωναν τους νικητές με ανθισμένα κλαδιά άνηθου, και με το αιθέριο έλαιο των καρπών του άλειφαν το σώμα τους οι αθλητές γιατί το θεωρούσαν χαλαρωτικό και τονωτικό των μυών.

- Κορίανδρος ή κόλιανδρο/κούλιαντρο (Coriandrum sativum).

Οι σπόροι του έχουν θερμό, πικάντικο άρωμα και γεύση που μοιάζει με συνδυασμό λεμονιού και φασκομηλιάς.

- Κακουλές ή καρδάμωμο (Elletaria cardamomum).

Οι καρποί του έχουν άρωμα γλυκό, φρουτώδες και διαπεραστικό. Η γεύση του είναι λεμονάτη και φρουτώδης, με νότες που παραπέμπουν στον ευκάλυπτο και την καμφορά, ενώ η επίγευσή του είναι πικάντικη, καπνιστή και ελαφρά γλυκόπικρη.

- Φλούδες εσπεριδοειδών (πορτοκαλιού, νερατζιού, μανταρινιού), άνθη λεμονιού. Εμπλουτίζουν τη γεύση του Ούζου με τα χαρακτηριστικά εξαιρετικά τους αρώματα.

- Μοσχοκάρυδο (Myristica fragans) Οι σπόροι του φυτού έχουν άρωμα εξωτικό, ζεστό, ευχάριστο και διαπεραστικό, και γεύση γλυκιά και ραφινάτη με μια ανεπαίσθητη

πικάντικη νότα.

-Αγγελική (Angelica archangelica). Η ρίζα Αγγελικής έχει έντονο και επίμονο άρωμα.

-Αρωματικός Κάλαμος (Acorus calamus). Χρησιμοποιείται η ρίζα του φυτού.

Η επιλογή των αρωματικών πρώτων υλών είναι καθοριστικής σημασίας για την ταυτότητα του Ούζου, γιατί αποτελούν την πηγή των αρωματικών ενώσεων που διαμορφώνουν το άρωμα και τη γεύση του.

Κάθε ποτοποιία χρησιμοποιεί εκ παραδόσεως ένα μίγμα αρωματικών σπόρων, φυτών ή καρπών, του οποίου η ακριβής ποιοτική και ποσοτική σύσταση αποτελεί μοναδικό χαρακτηριστικό για κάθε συγκεκριμένο προϊόν, ως εκ τούτου λαμβάνεται ιδιαίτερη μέριμνα για τη διατήρηση μέσα στο χρόνο της σταθερότητας της οργανοληπτικής ταυτότητας του προϊόντος.

Επιπλέον, δίνεται μεγάλη προσοχή στην καλή ποιότητα των σπόρων, φυτών, καρπών κλπ καθώς και στη διατήρησή τους κατά την αποθήκευση. Κατά κανόνα για την αποθήκευση λαμβάνονται όλα τα μέτρα για την προφύλαξη από τους περιβαλλοντικούς παράγοντες που μπορεί να έχουν δυσμενείς επιπτώσεις (υγρασία, θερμοκρασία κλπ). Πριν τη χρήση τους ελέγχονται εξονυχιστικά για την καλή κατάστασή τους, συχνά και με εργαστηριακούς ελέγχους.

Αιθυλική αλκοόλη

Η αιθυλική αλκοόλη που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του Ούζου πληροί τις προδιαγραφές του σημείου 1 του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) 110/2008. Η χρήση της αιθυλικής αλκοόλης που προορίζεται για την παρασκευή του Ούζου υπόκειται σε αυστηρούς ελέγχους από την πλευρά των επιχειρήσεων και των αρμοδίων Υπηρεσιών για λόγους διασφάλισης της ποιότητας του προϊόντος.

Νερό

Το νερό που χρησιμοποιείται είναι σύμφωνο με τα οριζόμενα στο σημείο 6 του Παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) 110/2008. Το πόσιμο νερό που χρησιμοποιείται κατά κανόνα υφίσταται αποσκλήρυνση, κατά την οποία απομακρύνεται το 60-70% των αλάτων και επιτυγχάνεται η ιδανική για την απόσταξη σκληρότητα του νερού.

Η πλέον σύγχρονη και συνήθης μέθοδος αποσκλήρυνσης είναι ο απιονισμός του νερού με ιονανταλλαγή, οπότε το νερό που λαμβάνεται είναι απιονισμένο.

Αρωμάτιση της αιθυλικής αλκοόλης με απόσταξη

Το μίγμα των αρωματικών σπόρων, φυτών και καρπών τοποθετείται, είτε απ' ευθείας είτε αφού διαβραχεί με νερό για ένα χρονικό διάστημα που ποικίλλει ανά προϊόν – συνήθως 12 έως 24 ώρες - , στον άμβυκα της απόσταξης, όπου προστίθεται αιθυλική αλκοόλη και νερό.

Η απόσταξη διενεργείται αργά (συνήθως 8 με 24 ώρες) με ελεγχόμενη παροχή θερμότητας για ομαλή και σταδιακή παραλαβή των αρωματικών συστατικών. Το εκρέον απόσταγμα διαχωρίζεται σε τρία κλάσματα (κεφαλές, καρδιά, ουρές).

Τα πρώτα, 15 περίπου, λίτρα του προϊόντος απόσταξης («οι κεφαλές») απορρίπτονται, ενώ τα τελευταία, 40 περίπου, λίτρα («οι ουρές») μπορεί είτε να

απορριφθούν είτε να χρησιμοποιηθούν σε επόμενη διαδικασία απόσταξης.

Για την παρασκευή του Ούζου χρησιμοποιείται μόνο το κλάσμα της «καρδιάς», αλκοολικού τίτλου 55% vol έως 80% vol.

Σε πολλές περιπτώσεις, το κλάσμα της «καρδιάς» οδηγείται και πάλι σε απόσταξη (επαναπόσταξη), με την παρουσία η μή αρωματικών σπόρων, φυτών και καρπών.

Άμβυκες απόσταξης

Η απόσταξη γίνεται μέσα σε χάλκινους παραδοσιακούς άμβυκες ασυνεχούς λειτουργίας, χωρητικότητας μέχρι 1000 λίτρων. Ο χαλκός αποτελεί παραδοσιακά το πλέον κατάλληλο υλικό για την κατασκευή των αμβύκων απόσταξης, διότι έχει μεγάλη αντοχή στο βρασμό, είναι εύκολος στην κατεργασία του, έχει πολύ καλή θερμική συμπεριφορά, ώστε να διευκολύνεται η ομοιόμορφη θέρμανση, ενώ δεσμεύει και τυχόν (ανεπιθύμητες) ουσίες που υποβαθμίζουν την ποιότητα του λαμβανομένου προϊόντος απόσταξης.

Στο Παράρτημα II απεικονίζεται ένας τυπικός άμβυκας που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του Ούζου.

Τα μέρη, από τα οποία αποτελείται ο άμβυκας είναι:

- 1) **ο λέβητας** (ή το «καζάνι»), όπου τοποθετούνται οι αρωματικές ύλες, η αιθυλική αλκοόλη και το νερό.
- 2) **το καπάκι** (ή το «στούπωμα» για την Κύπρο), το οποίο λειτουργεί ως αεροψυκτήρας, όπου συμπυκνώνονται και επαναρρέουν στο μίγμα της απόσταξης τα λιγότερο πτητικά συστατικά
- 3) **το τόξο** (ή ο «λουλάς» για την Κύπρο), από το οποίο περνούν οι ατμοί από τον λέβητα για να καταλήξουν στον ψυκτήρα.
- 4) **ο ψυκτήρας (ψυγείο)**, όπου οι ατμοί συμπυκνώνονται με υγροποίηση καταλήγουν στην έξοδο, απ' όπου παραλαμβάνεται το προϊόν απόσταξης. Υπάρχουν οι εξής τύποι ψυκτήρα:
 - α) με κάθετους σωλήνες. Οι ατμοί υγροποιούνται μέσα σε κάθετες στήλες, γύρω από τις οποίες κυκλοφορεί το νερό.
 - β) με σερπαντίνα. Οι ατμοί υγροποιούνται διερχόμενοι μέσα από σωλήνα με σπειροειδές σχήμα, ο οποίος περιβάλλεται από νερό.
 - γ) με πιάτα ή δίσκους. Μια σειρά διάτρητων παράλληλων δίσκων στερεώνονται σε έναν κάθετο άξονα. Οι επιφάνειες των δίσκων είναι διαδοχικά κυρτές και κοίλες. Όλο το σύστημα περιβάλλεται από νερό.

Για τη θέρμανση, χρησιμοποιούνται ατμός, πετρέλαιο, φυσικό αέριο ή ξύλα.

Ανάμιξη

Το κατά τα ανωτέρω λαμβανόμενο προϊόν απόσταξης (κοινώς «μαγιά Ούζου») αποτελεί τη βάση για την παρασκευή του Ούζου. Για την παρασκευή του αλκοολούχου ποτού «Ούζο» χρησιμοποιούνται ένα ή περισσότερα προϊόντα απόσταξης.

Στη δεύτερη περίπτωση πρόκειται για προϊόντα απόσταξης με διαφοροποιημένη σύσταση, τα οποία αναμιγνύονται σε συγκεκριμένη αναλογία, προκειμένου να σχηματισθεί το τελικό προϊόν.

Μετά την ολοκλήρωση της απόσταξης το προϊόν απόσταξης («μαγιά Ούζου») παραλαμβάνεται και αραιώνεται με νερό. Εν συνεχεία, αναμιγνύεται με την αιθυλική αλκοόλη (που έχει αρωματισθεί χωρίς απόσταξη), προστίθενται ενδεχομένως

αρωματικές ύλες και διάλυμα γλυκαντικών ουσιών, καθώς και νερό μέχρι τη διαμόρφωση του τελικού αλκοολικού τίτλου.

Το προϊόν αποθηκεύεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές, όπου παραμένει για ικανό χρονικό διάστημα (περίπου 30 ημέρες) για ομογενοποίηση, σταθεροποίηση και ωρίμανση των συστατικών του. Εν συνεχεία διηθείται και μεταγγίζεται σε άλλη ανοξειδωτη δεξαμενή.

Εμφιάλωση-Επισήμανση-Συσκευασία

Το τελικό στάδιο της παραγωγής του Ούζου περιλαμβάνει την εμφιάλωση, την επισήμανση και τη συσκευασία.

Εμφιάλωση

[*(Δεδομένου ότι δεν παρέχεται ορισμός της εμφιάλωσης στη νομοθεσία της Ένωσης, ακολουθείται ο ορισμός της εμφιάλωσης που προβλέπεται στην εθνική νομοθεσία της Ελλάδος ως «η τοποθέτηση των αλκοολούχων ποτών σε φιάλες, ασκούς ή δοχεία εν γένει με σκοπό την παραγωγή προσυσκευασμένων προϊόντων», όπου ως προσυσκευασμένο αλκοολούχο ποτό ορίζεται «η μονάδα πώλησης που προορίζεται ως έχει για τον τελικό καταναλωτή και τις επιχειρήσεις ομαδικής εστίασης και αποτελείται από το αλκοολούχο ποτό και την φιάλη, τον ασκό ή το δοχείο εν γένει, στο οποίο αυτό έχει τοποθετηθεί πριν από την προσφορά του για πώληση, ώστε το περιεχόμενο να μην μπορεί να τροποποιηθεί, παρά μόνον εάν ανοιχθεί η φιάλη, ο ασκός ή το δοχείο, κατά τρόπον, ώστε να αφήνει εμφανή ίχνη» (σχετ. περιπτώσεις β και γ του άρθρου 2 της υπ' αριθ. 30/077/2131/2011 απόφασης Αναπληρωτή Υπουργού Οικονομικών)] .*

Η εμφιάλωση των αλκοολούχων ποτών αποτελεί ένα ουσιαστικό μέρος – το τελευταίο στάδιο – της όλης διαδικασίας της παραγωγής, καθώς πρέπει να τηρηθούν πιστά οι κανόνες που διασφαλίζουν την ποιότητα, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και την τυπικότητα του προϊόντος, ως προϊόντος Γεωγραφικής Ένδειξης.

Δεδομένης της φύσης τους (υγρή κατάσταση, υψηλή περιεκτικότητα σε αιθανόλη, μεγάλη πτητικότητα της αιθανόλης, αστάθεια της ανηθόλης σε συγκεκριμένους παράγοντες, ύπαρξη ποικίλων αρωματικών ουσιών μεγάλης πτητικότητας), τα αλκοολούχα ποτά είναι ιδιαίτερα ευαίσθητα σε επίδραση εξωτερικών παραγόντων, όπως φώς, θερμοκρασία κ.α.

Στην περίπτωση, μάλιστα των αλκοολούχων ποτών με γεωγραφική ένδειξη, απαιτείται επιπλέον ειδική και εμπειριστατωμένη γνώση και εμπειρία σχετικά με τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά και αναλυτικά χαρακτηριστικά του ποτού, στα οποία κυρίως οφείλεται η φήμη και παράδοση της εκάστοτε γεωγραφικής ένδειξης.

Προκειμένου να διασφαλίζεται η διατήρηση της ποιότητας των αλκοολούχων ποτών, η αποφυγή της αλλοίωσης των οργανοληπτικών και αναλυτικών χαρακτηριστικών, καθώς και της τυπικότητας τους, αποτελεί παγκόσμια πρακτική, τα αλκοολούχα ποτά να διακινούνται στα στάδια της χονδρικής και λιανικής κατανάλωσης, εμφιαλωμένα και με επισήμανση, και να διατίθενται χύμα στον καταναλωτή μόνο εντός των μονάδων ομαδικής εστίασης (μπαρ, εστιατόρια κ.λ.π.), όπου είναι αυτονόητο ότι το περιεχόμενο της φιάλης καταναλώνεται σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα.

Η πρακτική αυτή τηρείται, ως απαρέγκλιτος κανόνας, για τα αλκοολούχα ποτά υψηλής ποιότητας, κυρίαρχη θέση μεταξύ των οποίων καταλαμβάνουν τα αλκοολούχα ποτά με γεωγραφική ένδειξη, τα οποία χαίρουν υψηλής εκτίμησης στην αγορά, ακριβώς λόγω της ποιότητας, της τυπικότητας και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών τους, των

οποίων η διατήρηση συναρτάται καθοριστικά με την διάθεσή τους ως εμφιαλωμένων.

Ακόμη, όμως, και η μεταφορά χύμα των αλκοολούχων ποτών προκειμένου να εμφιαλωθούν σε εγκαταστάσεις εκτός της μονάδος παραγωγής, εκθέτει τα ποτά σε επίδραση αστάθμητων εξωτερικών παραγόντων (μεταβολές θερμοκρασίας, υγρασίας, επίδραση του ατμοσφαιρικού οξυγόνου κ.λ.π.), η οποία μπορεί να θίξει σε μικρότερο ή μεγαλύτερο βαθμό τις οργανοληπτικές τους ιδιότητες.

Όταν μάλιστα, πρόκειται για αλκοολούχα ποτά με γεωγραφική ένδειξη, όπου οι κλιματολογικές συνθήκες της οικείας γεωγραφικής περιοχής έχουν παίξει διαχρονικά ρόλο στην διαμόρφωση της ταυτότητάς τους, η μεταφορά χύμα των ποτών αυτών, προκειμένου να εμφιαλωθούν σε περιοχές εκτός της οικείας γεωγραφικής περιοχής και δη απομακρυσμένες, ώστε να αλλάζουν δραστικά οι κλιματολογικές συνθήκες, μπορεί να οδηγήσει στην εμφιάλωση ενός προϊόντος με σημαντικές οργανοληπτικές διαφορές από το παρασκευασθέν.

Ακόμη, η μεταφορά των αλκοολούχων ποτών με γεωγραφική ένδειξη σε κατάσταση χύμα, μπορεί να αποτελέσει πεδίο οποιασδήποτε νοθείας, η οποία αφενός θέτει σε κίνδυνο την υγεία του καταναλωτή και αφετέρου διακυβεύει την τυπικότητα, τα οργανοληπτικά και αναλυτικά χαρακτηριστικά και επομένως την ποιότητα του προϊόντος.

Είναι, λοιπόν, απαραίτητος όρος για τη προστασία της ποιότητας του αλκοολούχου ποτού με γεωγραφική ένδειξη, η εμφιάλωσή του, σε χρόνο και τόπο, όσον το δυνατόν πλησιέστερους προς την παρασκευή του. Ο όρος αυτός ισχύει, ιδιαίτερα, για το Ούζο, το οποίο οφείλει την ποιότητά του στο ιδιαίτερο αρωματικό του προφίλ, το οποίο διαμορφώνεται από το πλήθος και την αναλογία των αρωματικών ενώσεων που περιέχει.

Η έκθεση του Ούζου στην επίδραση του φωτός, της θερμοκρασίας, των εξωγενών οσμών και γενικά αστάθμητων εξωτερικών παραγόντων, μπορεί να προκαλέσει σοβαρές αστάθειες, αλλοίωση της εμφάνισης και του αρωματικού προφίλ με δυσμενείς συνέπειες στα μακροσκοπικά και κυρίως στα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά και κατά συνέπεια στην φήμη του

Με βάση τα ανωτέρω, το Ούζο εμφιαλώνεται, στο σύνολο σχεδόν της παραγωγής του, εντός των παραγωγικών μονάδων που παρασκευάζεται και πάντως εντός της οικείας γεωγραφικής περιοχής, δηλαδή, το Ούζο που παρασκευάζεται στην Ελλάδα εμφιαλώνεται μόνο εντός της ίδιας χώρας (από τους ίδιους τους παραγωγούς του) και το ίδιο ασφαλώς ισχύει και για το Ούζο που παρασκευάζεται στην Κύπρο.

Επισήμανση

(Ως επισήμανση νοούνται σύμφωνα με το σημείο 16 του Παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) 110/2008 *«όλες οι περιγραφές, και άλλες αναφορές, σημεία, σχέδια ή εμπορικά σήματα, τα οποία χαρακτηρίζουν ένα ποτό και εμφανίζονται στο ίδιο δοχείο, συμπεριλαμβανομένου του συστήματος πωματισμού του ή στην ετικέτα που έχει προσδεθεί στο δοχείο και στο περίβλημα του λαιμού της φιάλης»*).

Αμέσως μετά την εμφιάλωση, ακολουθεί η διαδικασία τοποθέτησης επί των φιαλών των ετικετών που φέρουν αφ' ενός τις προβλεπόμενες από τη νομοθεσία υποχρεωτικές ενδείξεις, μεταξύ των οποίων κυρίαρχη θέση κατέχει η γεωγραφική ένδειξη «Ούζο», η οποία συνιστά και την επωνυμία πώλησης, και αφ' ετέρου άλλες προαιρετικές ενδείξεις, όπως εμπορική ονομασία, εμπορικό σήμα, απεικονίσεις, φωτογραφίες κ.λ.π.

Έτσι, το προϊόν αποκτά την επισήμανσή του (κατά τον ως άνω ορισμό), η οποία παίζει σημαντικότατο ρόλο στην αναγνωρισιμότητα του οικείου προϊόντος, διότι κυρίως μέσω αυτής η γεωγραφική ένδειξη εξατομικεύεται, όσον αφορά τον παραγωγό, και ταυτοχρόνως αποκτά ουσιαστική υπόσταση, όσον αφορά τον καταναλωτή.

Συσκευασία

(Ως συσκευασία νοούνται σύμφωνα με το σημείο 17 του Παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) 110/2008 «τα προστατευτικά περιβλήματα, όπως χαρτιά, κάθε είδους περιτυλίγματα, χαρτόκουτα και χαρτοκιβώτια, που χρησιμοποιούνται κατά τη μεταφορά ή/και την πώληση ενός ή περισσότερων δοχείων»).

Τα ως άνω εμφιαλωμένα και επισημασμένα προϊόντα συσκευάζονται κανόνα σε χαρτοκιβώτια, τα οποία εν συνεχεία τοποθετούνται σε παλέτες, προκειμένου να μεταφερθούν στους αποθηκευτικούς χώρους μέχρι την πώλησή τους.

IV. Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον ή προέλευση

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

Στην εποχή μας, αποτελεί αδιαμφισβήτητο γεγονός ότι το Ούζο είναι ένα αλκοολούχο ποτό που παράγεται αποκλειστικά στην Ελλάδα και στην Κύπρο και σε κανένα άλλο μέρος του κόσμου. Είναι το αλκοολούχο ποτό που παράγεται από όλους ουσιαστικά τους ποτοποιούς και κατέχει το μεγαλύτερο μερίδιο της συνολικής παραγωγής και διάθεσης των εγχωρίων αλκοολούχων ποτών. Καταναλώνεται στις χώρες παραγωγής τόσο από τους ντόπιους, για τους οποίους η «ουζοποσία» αποτελεί αναπόσπαστο στοιχείο της παραδοσιακής συνεστίασης, αλλά και από τους τουρίστες, για τους οποίους αποτελεί σήμα κατατεθέν των χωρών αυτών. Καταναλώνεται, όμως, και σε πολλά άλλα μέρη του κόσμου, πάντοτε ως ένα ελληνικό/κυπριακό αλκοολούχο ποτό.

Ποσοτικά στοιχεία

Στον ακόλουθο πίνακα καταγράφονται τα στοιχεία της διάθεσης του Ούζου που παράγεται στην Ελλάδα και τη Κύπρο και το ποσοστό που κατέχει το Ούζο επί του συνόλου των πωλήσεων των αλκοολούχων ποτών που παράγονται στην Ελλάδα, για την πενταετία 2010-2014:

ΕΤΟΣ	ΕΛΛΑΣ		ΚΥΠΡΟΣ
	ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΟΥΖΟΥ (ΛΙΤΡΑ ΑΝΥΔΡΗΣ ΑΛΚΟΟΛΗΣ)	% ΠΟΣΟΣΤΟ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΟΥΖΟΥ ΕΠΙ ΤΩΝ ΣΥΝΟΛΙΚΩΝ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ	ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΟΥΖΟΥ (ΛΙΤΡΑ ΑΝΥΔΡΗΣ ΑΛΚΟΟΛΗΣ)
2010	11.197.838	64,8	22.648
2011	11.271.543	64,2	23.087
2012	10.629.867	64,0	20.604
2013	10.922.493	65,6	18.346
2014	11.219.189	64,0	19.510

Οι αριθμοί αποτυπώνουν με τον πλέον εναργή τρόπο την άρρηκτη σχέση του Ούζου με τον ελληνικό (hellenic) χώρο, μια σχέση που έχει βαθιές ρίζες στην ιστορία του ποτού και του τόπου.

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

Δεσμός της φήμης του Ούζου με την γεωγραφική περιοχή

Πρόδρομος του Ούζου

Οι ρίζες του Ούζου στον ευρύτερο ελληνικό (hellenic) χώρο ανατρέχουν στον 16^ο αιώνα στα αποστάγματα που έχουν σχέση με τον οίνο, τα οποία παράγονταν από τα στέμφυλα που προέκυπταν κατά τη διάρκεια της οινοποίησης. Η παραγωγή αυτού του τύπου αποστάγματος αναπτύχθηκε ιδιαίτερα στο Άγιον Όρος που μετά την Άλωση της Κωνσταντινούπολης, το 1453, αποτέλεσε τον θεματοφύλακα των γνώσεων και των παραδόσεων του Βυζαντίου.

Η απόσταξη στεμφύλων στο Άγιον Όρος ήταν γνωστή τουλάχιστον από το 1590. Με την πάροδο του χρόνου, η τεχνολογία της απόσταξης διαδόθηκε από το Άγιον Όρος στον ευρύτερο ελληνικό (hellenic) χώρο και κυρίως στις περιοχές που διέθεταν πολλούς αμπελώνες.

Αποστάγματα αρωματισμένα με γλυκάνισο αρχίζουν να προσφέρονται, ως απεριτίφ, σε ολόκληρη τη Μεσόγειο. Στο Μεσαιωνικό Κάστρο της Καλαμάτας, οι «αλαμπίκες» (δηλαδή οι άμβυκες) αποστάζουν κάθε μέρα σκορπίζοντας στην πόλη αρώματα γλυκάνισου, γλυκύριζας και δενδρολίβανου που ισορροπούν αρμονικά μεταξύ τους.

Πρώτη ύλη για τα αποστάγματα αυτά ήταν τα υπολείμματα από την οινοποίηση των σταφυλών δηλαδή τα ζυμωθέντα στέμφυλα, (κυρίως), στα οποία ενίοτε προσετίθεντο και μικρές ποσότητες οινολασπών.

Στην Κύπρο, πρόδρομο του Ούζου αποτελεί η παραδοσιακή «Ζιβανία», η οποία αποτελεί αλκοολούχο προϊόν γεωγραφικής ένδειξης της Κύπρου. Παραδοσιακά, οι διάφοροι αρωματικοί σπόροι είτε συνυπήρχαν με τα στέμφυλα σταφυλιού μέσα στον άμβυκα απόσταξης για αρωματισμό της Ζιβανίας, είτε συμμετείχαν στην επαναπόσταξη της Ζιβανίας. Το παραδοσιακό αυτό αρωματικό απόσταγμα, το οποίο βάσει αναφορών έχει τις ρίζες του στα τέλη του 19^{ου} αιώνα ονομαζόταν «Μαστιχάτο Μπράντι» (Αγγελίδης, 1996; Ohnefalsch-Richter, 1913; Κυριαζής, 1931; Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου, 1998; 1999) ή πιο εκλαϊκευμένα «Ζούκκι».

Οι γάλκινοι άμβυκες

Η απόσταξη γινόταν μέσα σε χάλκινους άμβυκες, των οποίων η σπουδαιότητα για την παραγωγή των αποσταγμάτων είναι προφανής. Οι τεχνίτες που κατασκεύαζαν τους άμβυκες αυτούς ονομάζονταν χαλκουργοί και συνιστούσαν κλειστή συντεχνία, η οποία έπαιξε καθοριστικό ρόλο στην ευρύτερη διάδοση της απόσταξης. Στα τελευταία χρόνια της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας, στην ηπειρωτική Ελλάδα η τέχνη αναπτύσσεται στα Άγραφα.

Η εξάπλωση της παραγωγής του αποστάγματος σχετίζεται με τις μετακινήσεις των χαλκουργών προς τις αμπελουργικές περιοχές. Οι Άγραφιώτες, μαζί με τους Ελληνοαρμένιους, κατασκεύαζαν περίτεχνους άμβυκες, συμβάλλοντας έτσι στη διάδοση της παραγωγής αποσταγμάτων.

Μετά την Άλωση, καθώς οι συνθήκες έγιναν ιδιαίτερα δύσκολες, πολλοί τεχνίτες μετανάστευσαν αρχικά σε κοντινές περιοχές (Λάρισα, Τύρναβος) και αργότερα στις παραδουνάβιες περιοχές, στην Κωνσταντινούπολη, στην Θράκη, στη Μικρά Ασία και την Κύπρο.

Οι χαλκουργοί επέλεξαν περιοχές με αστικό πληθυσμό, αλλά και μέρη, όπου η αμπελοκαλλιέργεια κατείχε σημαντικό μέρος της γεωργικής παραγωγής. Εκεί συναντήθηκαν με ντόπιους τεχνίτες και βελτίωσαν τις κατασκευαστικές μεθόδους τους, με αποτέλεσμα να δημιουργούνται αριστουργήματα τεχνικής και αισθητικής.

Στην Κύπρο, το πρώτο διυλιστήριο για απόσταξη «διορθωμένης» αλκοόλης καταγράφηκε στα τέλη του 19^{ου} αιώνα (Κυριαζής, 1931). Εισηγήθηκε από τη Γαλλία και άνηκε στον Οίκο Χατζηπαύλου. Κατά τον Κόμπο (2015), ο οίκος οίνου και ποτοποιίας Χατζηπαύλου ιδρύθηκε το 1844 και αποτέλεσε την απαρχή της σύγχρονης βιομηχανίας αποσταγμάτων της Κύπρου όπως η Ζιβανία ή Ζιβάνα, το Ούζο ή Ζούκκι και το κυπριακό Μπράντι.

Ακολούθως, η ποτοποιία Τάλιας & Θουκής με έτος ίδρυσης το 1929, επικεντρώθηκε στην παραγωγή Ζιβανίας, Ούζου, Eau-de-Vie και Μπράντυ με παραδοσιακό χάλκινο άμβυκα και κολόνα διόρθωσης (Κόμπος, 2015). Η εξάπλωση της φήμης αυτών των αποσταγμάτων ώθησε κατασκευαστές χάλκινων αμβύκων να συγκεντρωθούν γύρω από τις περιοχές του Μεσαιωνικού Κάστρου της Λεμεσού, σε μικρή απόσταση από το τότε εμπορικό λιμάνι της πόλης.

Ακολούθησαν άλλοι νέοι οργανωμένοι οινοποιοί-αποσταγματοποιοί, όπως η ΚΕΟ, η ΛΟΕΛ και ο ΣΟΔΑΠ, όπως και άλλοι εκατοντάδες κάτοικοι αγροτικών περιοχών με φήμη στην παραδοσιακή-χωρική απόσταξη για σκοπούς οικογενειακής κατανάλωσης σε παραδοσιακές αμπελουργικές περιοχές όπως η Πιτσιλιά, τα Κρασοχώρια Λεμεσού, η ορεινή Πάφος και η Μαραθάσα.

Γέννηση του Ούζου

Σε ορισμένες περιπτώσεις, το απόσταγμα των στεμφύλων (Τσίπουρο, Ζιβανία), αρωματισμένο με γλυκάνισο υφίστατο δεύτερη απόσταξη («μετάβραση») παρουσία λίγης μαστίχας, μετά από την οποία το λαμβανόμενο απόσταγμα γλυκαινόταν με την προσθήκη μικρής ποσότητας (κυρίως) ζάχαρης.

Αυτό το προϊόν («μεταβρασμένο ρακί» ή «μεταβρασμένη Ζιβανία») που χαρακτηρίζεται για την υψηλή ποιότητά του και τα ιδιαίτερα αρωματικά χαρακτηριστικά του μετονομάστηκε σε Ούζο, αρχικά κυρίως στις περιοχές της Θεσσαλίας (ή «Ζούκκι» στην Κύπρο).

Η ονομασία αυτή εξαπλώνεται σταδιακά και στις υπόλοιπες περιοχές, για να φθάσει να γίνει από ένα σημείο και μετά «εθνικό προϊόν» του ελληνικού (hellenic) χώρου. Για την προέλευση της ονομασίας «Ούζο» έχουν προταθεί διάφορες υποθέσεις, η επικρατέστερη των οποίων διατυπώνεται από τον Αχιλλέα Τζάρτζανο (1873-1946), έναν από τους πλέον διακεκριμένους φιλόλογους της ελληνικής γλώσσας: «*Το μεταβρασμένο ρακί αυτό ονομάστηκε Ούζο, μόλις κατά τα τελευταία χρόνια της Τουρκοκρατίας στον Τύρναβο και στη Θεσσαλία (1878-1881) από την εξής αφορμή. Βρισκόταν τότε στον Τύρναβο ένας στρατιωτικός γιατρός του Τουρκικού στρατού, Αρμένιος, ονομαζόμενος Σταυράκ-μπέης, ο οποίος είχε μεγάλη φιλία με δύο προκρίτους Τυρναβίτες, τον Αντώνιον Μακρήν, υφασματέμπορον, και τον Δημήτριον Δουμενιώτην, παντοπώλην και ποτοποιόν, και η παρέα αυτή των τριών φίλων τακτικά μεσημέρι και βράδυ έπαιρνε το ορεκτικό της, το «μεταβρασμένο ρακί», το σημερινό Ούζο σαν να λέμε. Ο Σταυράκ-μπέης, επειδή, φαίνεται είχε ιδιαίτερη αγάπη στο ποτό αυτό, επήγε κάποτε εις το εργοστάσιο του Δ. Δουμενιώτη και εκεί επί τόπου, όπως λέμε, του συνέστησε να*

προσθήκη και κάποια ουσία, για να βγεί ρακί σε καλύτερη ποιότητα. Και πράγματι, όταν έγινε η απόσταξις σύμφωνα με τη συμβουλή του γιατρού και πήγαν οι τρεις φίλοι να δοκιμάσουν το απόσταγμα της ημέρας εκείνης, ο Αντώνιος Μακρής πρώτος, μόλις το εδοκίμασε, υπερευχαριστήθηκε και ανεφώνησε : «Μωρέ, τί είναι αυτό; Αυτό είναι **Ούζο Μασσαλίας**». Και έτσι από τότε βγήκε το όνομα του Ούζου. Αλλά τώρα θα ρωτήσει κανείς, τί ήθελε να πει ο μακαρίτης Αντ. Μακρής, ο νοννός του Ούζου, με τις λέξεις «Ούζο Μασσαλίας», από τις οποίες έμεινε κατόπιν η λέξις **Ούζο** ως ονομασία του «ματαβρασμένου ρακιού» καλής ποιότητας; Στον Τύρναβο γίνεται ανέκαθεν και καλλιέργεια μεταξοσκωλήκων και παράγονται κάθε χρόνο κουκούλια σε μεγάλη ποσότητα. Από τα κουκούλια λοιπόν αυτά, τα εκλεκτότερα μπαλαρίζονταν τα χρόνια εκείνα σε ιδιαίτερες μπάλες και στέλνονταν στο Βόλο για την Ευρώπη με την επιγραφή *uso Massalia*, ήτοι «προς χρήσιν της Μασσαλίας».

Εσήμαινε δηλαδή η φράσις αυτή (*uso Massalia*) στο εμπόριο των κουκουλιών την **εκλεκτή ποιότητα** και αυτό ήθελε να πη ο μακαρίτης Μακρής με την αναφώνησή του, χωρίς να το φαντάζεται βέβαια τότε, ότι γίνονταν δημιουργός μιας λέξεως, που χαρακτηρίζει τώρα μια ιδιαίτερη βιομηχανία οινοπνεύματος και που είναι σήμερα σε κάθε μικρή και μεγάλη πόλι της Ελλάδος στα στόματα όλων»

(**Άρθρα και Μελετήματα, επιμέλεια Ν.Α. Τζάρτζανος, Εκδόσεις Κ. Κακούλιδη**).

Η παραπάνω ετυμολογική προσέγγιση γίνεται ευρέως αποδεκτή, ως η πιθανότερη εκδοχή και αναφέρεται στην έγκυρη Μεγάλη Ελληνική Εγκυκλοπαίδεια (Εκδοσις Δευτέρα, ενημερωμένη δια συμπληρωμάτων, 1926) στο σχετικό λήμμα για το Ούζο, που φέρει την υπογραφή του Σπυρίδωνος Γαλανού (1896-1960), ο οποίος ανέλαβε το 1926, την έδρα της Χημείας Τροφίμων του Εθνικού Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Έκτοτε, όπως το Ούζο ριζώνει στη καθημερινή ζωή των Ελλήνων, ως το αγαπημένο τους ποτό, έτσι και η λέξη καθιερώνεται στο λεξιλόγιό τους εκτοπίζοντας τις προηγούμενες ονομασίες και κατακτώντας περίοπτη θέση στα λαϊκά άσματα, εκ των οποίων παρατίθεται οι στίχοι ενός, ως πλέον εκφραστικού της αποθέωσης κατανάλωσης Ούζου:

"Ούζο όταν πεις / γίνεσαι ευθύς
βασιλιάς δικτάτορας, / Θεός και κοσμοκράτορας.
Σαν το καλοπιείς / βρε θα ευφρανθείς
κι όλα πια στο κόσμο / ρόδινα θε να τα δεις".

(διασκευασμένο λαϊκό τραγούδι του 1977, μουσική Σώσος Ιωαννίδης, στίχοι Αιμίλιος Σαββίδης)

Διαμόρφωση του σύγχρονου Ούζου

Η συνεχώς μεγαλύτερη ζήτηση του προϊόντος απαιτούσε παράλληλα την αύξηση της παραγωγής. Οι διαθέσιμες όμως ποσότητες στεμφύλων που χρησίμευαν ως πρώτη ύλη ήταν, από ένα σημείο και μετά, ανεπαρκείς για να καλύψουν αυτή τη ζήτηση.

Έτσι, ξεκίνησε η παραγωγή του Ούζου με τη χρήση της «καθαρής» αιθυλικής αλκοόλης, του βιομηχανοποιημένου δηλαδή καθαρού οινοπνεύματος που άρχισε εν τω μεταξύ να παράγεται στη χώρα και το οποίο έτσι έγινε η βασική πρώτη ύλη, η οποία εξασφάλιζε αφ' ενός την απρόσκοπτη παραγωγή και αφ' ετέρου την σταθερή ποιότητα.

Η θέσπιση του νόμου 971 του 1917, με την οποία έμπαιναν αυστηροί κανόνες στην παραγωγή των αλκοολούχων ποτών, συνέβαλε καθοριστικά στον διαχωρισμό των δύο κατηγοριών προϊόντων, από την μια πλευρά, του Ούζου που παραγόταν πλέον μόνο από εγκεκριμένους κατά νόμο ποτοποιούς με τη χρήση αιθυλικής αλκοόλης, και του

τσίπουρου από την άλλη, το οποίο παραγόταν με την απόσταξη των ζυμωθέντων στεμφύλων σε οικιακή κλίμακα από τους αμπελουργούς για τη δική τους χρήση.

Έκτοτε, η ονομασία Ούζο συνδέθηκε αποκλειστικά με το προϊόν που παρασκευάζεται με την χρήση αιθυλικής αλκοόλης, η οποία αρωματίζεται με τις διάφορες αρωματικές ύλες, με επικρατές πάντοτε το άρωμα του ανίσου.

Φυσικοί παράγοντες στη γεωγραφική περιοχή

1. **Νερό.** Το νερό κάθε περιοχής έχει κάποια ιδιαίτερη γεύση, αφού διαφορές υπάρχουν ακόμη και μεταξύ νερών που λαμβάνονται από γειτονικές περιοχές. Το φαινόμενο αυτό οφείλεται στην περιεκτικότητα των διαλυμένων αλάτων και αερίων, αλλά και στην αντίδρασή του με διάφορα στοιχεία κατά την επεξεργασία και τη μεταφορά του. Πολλοί παραγωγοί υποστηρίζουν ότι το νερό που χρησιμοποιούν για την απόσταξη παίζει μεγάλο ρόλο στη διαμόρφωση του τελικού προϊόντος.

2. **Πρώτες ύλες.** Για την παρασκευή του Ούζου χρησιμοποιείται η ρητίνη «Μαστίχα Χίου», η οποία αποτελεί προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) στον καν. (ΕΚ) 123/97. Η ρητίνη αυτή λαμβάνεται από το δένδρο Μαστιχοφόρος Σχίνος, *Pistacia Lentiscus* var. *Chia*, το οποίο ευδοκίμει και καλλιεργείται στο νότιο τμήμα της νήσου Χίου.

Εκτός όμως από την Μαστίχα Χίου, από περιοχές του ελληνικού χώρου προέρχεται ένα μεγάλο μέρος των άλλων αρωματικών φυτών, μεταξύ των οποίων κυριαρχεί ο μάραθος. Ο μάραθος (ή μάραθο) είναι φυτό ιθαγενές των παραμεσόγειων περιοχών, όπου ήταν γνωστός από την αρχαιότητα. Αναφέρεται ότι από την εποχή του Ιπποκράτη, οι καρποί του μάραθου χρησιμοποιούνταν σαν ορεκτικοί, διουρητικοί, αντιπυρετικοί κ.λπ.

Ο μάραθος είναι ευρέως διαδεδομένος στην Ελλάδα και στην Κύπρο, όπως καταδεικνύεται από την πληθώρα τοπωνυμίων που φέρουν το όνομά του, όπως Μάραθος, Μαράθα, Μαραθόπολις, Μαραθοχώρια, Μαραθόκαμπος, Μαραθάσα κ.λ.π. Κατά μια εκδοχή και ο Μαραθώνας πήρε το όνομά του από το μάραθο που υπήρχε σε αφθονία στην περιοχή αυτή κατά την αρχαία εποχή.

Ευδοκίμει ως αυτοφυές φυτό σε όλες σχεδόν τις περιοχές της Ελλάδας και της Κύπρου. Στην Ελλάδα, καλλιεργείται κυρίως στην Μακεδονία και Εύβοια, στη δε Κύπρο στην περιοχή της Μαραθάσας. Οι πλέον κατάλληλες περιοχές είναι αυτές που έχουν κλίμα ήπιο – μεσογειακό και μεσημβρινό προσανατολισμό, ενώ αντιθέτως πρέπει να αποφεύγονται οι ορεινές περιοχές, καθώς και εκείνες όπου η άνοιξη είναι ιδιαίτερα ψυχρή. Ως προς τα εδάφη τα καταλληλότερα είναι τα ασβεστώδη, πλούσια, γόνιμα, πηλώδη ή αμμοαργιλώδη που αποστραγγίζονται καλά. Δεν ενδείκνυνται τα όξινα ή πολύ υγρά εδάφη, γιατί τα φυτά αναπτύσσουν περισσότερο φύλλωμα παρά καρπούς. Η καλλιέργεια γίνεται συνήθως σε ξηρικά χωράφια, αλλά υπάρχουν και ποτιστικές καλλιέργειες.

Ανθρώπινοι παράγοντες στη γεωγραφική περιοχή

Τεχνογνωσία και δεξιότητες των παραγωγών ποτοποιιών.

Η παραγωγή των αλκοολούχων ποτών στον ελληνικό χώρο αποτελεί έναν κλάδο με έντονα τα παραδοσιακά χαρακτηριστικά σε όλες τις πτυχές της παραγωγής. Οι ποτοποιίες στην μεγάλη τους πλειοψηφία ενσαρκώνουν και οι ίδιες την παράδοση, δεδομένου ότι πρόκειται για επιχειρήσεις που κληρονομούνται ή μεταβιβάζονται επί σειρά γενεών. Οι ποτοποιίες αυτές, (σήμερα, περίπου 250 στην Ελλάδα και 10 στην

Κύπρο), καλύπτουν ένα μεγάλο φάσμα δυναμικότητας, είναι καταναλωμένες σε όλη την επικράτεια και έχουν αναπτύξει ισχυρούς δεσμούς με τις τοπικές κοινωνίες, όπου συχνά το όνομα των οικογενειών των ποτοποιών ταυτίζεται με τα αλκοολούχα ποτά που παράγουν.

Μεταξύ αυτών το Ούζο κατέχει την ηγεμονική θέση από κάθε πλευρά (φήμης, ποιότητας, ποσότητας). Αξιοποιώντας την μακρόχρονη παράδοση, κάθε ποτοποιία έχει διαμορφώσει μια μέθοδο παραγωγής με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που αποσκοπεί στην παραγωγή ενός προϊόντος που διατηρεί την υψηλή του ποιότητα και παρέχει μοναδικά αρώματα και γεύση στον καταναλωτή.

Η επιλογή των αρωματικών πρώτων υλών. Πέραν των βασικών αρωματικών σπόρων, οι ποτοποιίες χρησιμοποιούν και άλλες αρωματικές ύλες που ποικίλλουν από περιοχή σε περιοχή, ώστε να επιτυγχάνονται τα επιθυμητά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Το είδος, η ποσότητα και η αναλογία των αρωματικών πρώτων υλών αποτελεί την «συνταγή» εκάστης ποτοποιίας, η οποία διατηρείται στις λεπτομέρειές της ως «μυστικό» που φυλάσσεται με ευλάβεια (και δίνεται μόνο στις αρμόδιες Αρχές, όσον αφορά την ποιοτική της σύσταση για λόγους ελέγχου τήρησης της νομοθεσίας, όσον αφορά την ασφάλεια του ποτού και την τήρηση των προδιαγραφών).

Η απόσταξη της αιθυλικής αλκοόλης παρουσία των αρωματικών πρώτων υλών για την παρασκευή του προϊόντος απόσταξης (κοινώς «μαγιά Ούζου») αποτελεί επίσης καθοριστικό στάδιο για την ποιότητα του προϊόντος. Κάθε ποτοποιία έχει διαμορφώσει μέσα στο πέρασμα του χρόνου τις ιδιαίτερες συνθήκες και πρακτικές απόσταξης, τις συνθήκες της εκχύλισης πριν την απόσταξη, την ταχύτητα απόσταξης, τα κλάσματα της απόσταξης που θα χρησιμοποιήσει, ενδεχομένως την χρήση δεύτερης και τρίτης απόσταξης μέχρι την διαμόρφωση του τελικού προϊόντος απόσταξης, το οποίο θα χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή του Ούζου.

Κατανάλωση του Ούζου

Οι συνθήκες κατανάλωσης του Ούζου στην Ελλάδα και στην Κύπρο, με την πάροδο του χρόνου έχουν βεβαίως υποστεί αλλαγές ακολουθώντας την εξέλιξη των κοινωνικών συνηθειών, ηθών και εθίμων, διατηρούν όμως και βασικά στοιχεία αναλλοίωτα, ώστε η «ουζοποσία» να δικαιολογεί τον χαρακτηρισμό της, ως τελετουργίας.

Το Ούζο καταναλώνεται σε συνθήκες κοινωνικής συναναστροφής, κυρίως σε ειδικά καταστήματα, τα μεζεδοπωλεία (παλιότερα ονομάζονταν «ουζερί»), ονομασία που ατόνησε μετά τη δεκαετία του 1980, αλλά σήμερα επανέρχεται).

Συνοδεύεται πάντοτε με μεζέδες, κυρίως θαλασσινά και τηγανητά με έντονη γεύση. Καταναλώνεται αργά σε μικρές δόσεις, μέσα στο πλαίσιο της συζήτησης της παρέας. Σπανίως πίνεται σκέτο, τις παλιότερες εποχές προστίθετο νερό, ενώ τα τελευταία χρόνια έχει επικρατήσει η προσθήκη πάγου. Η προσθήκη του νερού/πάγου γίνεται στο τραπέζι από τον καταναλωτή κατά τη βούλησή του και προκαλεί τον σχηματισμό του λευκού θολώματος, το οποίο αποτελεί αναπόσπαστο χαρακτηριστικό του Ούζου.

Η γεύση και η απόλαυση του Ούζου είναι άρρηκτα δεμένες, με την ιστορία και τις αναμνήσεις του ελληνικού και κυπριακού λαού, αλλά και με τον τόπο και το κλίμα της Ελλάδος και της Κύπρου. Ο ήλιος και η θάλασσα είναι τα τοπία που λειτουργούν ως το καταλληλότερο φόντο για την κατανάλωση του Ούζου, δεν νοείται άλλωστε, διαμονή στην Ελλάδα και Κύπρο την καλοκαιρινή περίοδο, χωρίς κατανάλωση Ούζου.

Ακόμη και όταν οι ξένοι επισκέπτες επιστρέφουν στον τόπο τους, το Ούζο λειτουργεί σαν φυλαχτό που κρύβει μέσα του την εικόνα της ηλιόλουστης παραλίας και

την ελευθερώνει, ως ευχάριστη ανάμνηση, με τις πρώτες γουλιές.

V. Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή εθνικές/περιφερειακές διατάξεις

Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Ιστορικό

Με την έκδοση της ειδικής νομοθεσίας της Ένωσης για τα αλκοολούχα ποτά [κανονισμός (ΕΟΚ) 1576/89], το Ούζο καταγράφεται, ως επωνυμία, υπαγόμενο στην κατηγορία «αλκοολούχο ποτό με άνισο», το οποίο παρασκευάζεται υπό ιδιαίτερους όρους αποκλειστικά στην Ελλάδα (και μετά την προσχώρηση της Κύπρου στην Ευρωπαϊκή Ένωση το 2004, και στην Κύπρο) και έχει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, τα οποία περιγράφονται αναλυτικά.

Η επωνυμία «Ούζο» αναγνωρίστηκε, όχι βεβαίως σαν γεωγραφική επωνυμία, αλλά σαν ειδική παραδοσιακή επωνυμία (έμμεσα δηλωτική της ελληνικής/κυπριακής καταγωγής του προϊόντος), όπως άλλωστε και οι επωνυμίες “Grappa” για την Ιταλία, Korn/Kornbrand για την Γερμανία, Pacharan για την Ισπανία και “Jagertee” για την Αυστρία και τη Γερμανία.

Σημειώνεται ότι οι εν λόγω επωνυμίες απολάμβαναν της ίδιας προστασίας με τις γεωγραφικές επωνυμίες του παραρτήματος II του κανονισμού 1576/1989. Σαν συνέπεια της εν τω μεταξύ συναφθείσας διεθνούς συμφωνίας TRIPS, της οποίας ο ευρύτερος (σε σχέση με το ισχύον τότε κοινοτικό δίκαιο) ορισμός για τις γεωγραφικές ενδείξεις υιοθετήθηκε και στις σχετικές διατάξεις (άρθρο 15) του ισχύοντος σήμερα κανονισμού (ΕΚ) 110/2008 - ο οποίος ως γνωστόν αντικατέστησε τον κανονισμό (ΕΟΚ) 1576/1989 - οι εν λόγω παραδοσιακές επωνυμίες [στα πλαίσια του κανονισμού (ΕΟΚ) 1576/1989], αναγνωρίστηκαν ως (κανονικές) γεωγραφικές επωνυμίες/ενδείξεις και καταχωρίστηκαν, ήδη από την έναρξη των συζητήσεων που οδήγησαν στην θέσπιση του εν λόγω κανονισμού (ΕΚ) 110/2008, στο οικείο Παράρτημα III αυτού, ως «καθιερωμένες γεωγραφικές ενδείξεις»

Ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία

Με την έκδοση του κανονισμού (ΕΚ) 110/2008, η ονομασία “αποσταγμένο anis” συνιστά ξεχωριστή κατηγορία και καθορίζονται οι προδιαγραφές της στο σημείο 29 του Παραρτήματος II

Το Ούζο αποτελεί γεωγραφική ένδειξη καταχωρισμένη υπέρ της Ελλάδας και της Κύπρου 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

Πέραν των ως άνω ενωσιακών διατάξεων, η εθνική νομοθεσία της Ελλάδας και της Κύπρου προβλέπει για το Ούζο ειδικούς όρους παραγωγής, προδιαγραφές και κανόνες επισήμανσης, οι οποίοι αποτυπώνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του Ούζου έναντι των άλλων ποτών της ίδιας κατηγορίας και διασφαλίζουν την προστασία της γεωγραφικής ένδειξης.

Οι κανόνες αυτοί είναι αυστηρότεροι των προβλεπομένων στο παράρτημα II για την κατηγορία «αποσταγμένο anis», αλλά συνεπείς προς την παράγραφο 1 του άρθρου 6 του κανονισμού (ΕΚ) 110/2008, σύμφωνα με την οποία «*Τα κράτη-μέλη, στα πλαίσια της εφαρμογής πολιτικής ποιότητας για τα αλκοολούχα ποτά, τα οποία παράγονται στην επικράτεια τους και ιδίως για τις γεωγραφικές ενδείξεις που είναι καταχωρισμένες στο παράρτημα III ή για την καθιέρωση νέων γεωγραφικών ενδείξεων, δύνανται να θεσπίζουν κανόνες αυστηρότερους εκείνων που καθορίζονται στο παράρτημα II για την παραγωγή, την περιγραφή, την παρουσίαση και την επισήμανση, εφόσον οι κανόνες αυτοί είναι συμβατοί με το κοινοτικό δίκαιο*».

Οι σχετικές διατάξεις ανά χώρα - Ελλάδα και Κύπρο - έχουν ως ακολούθως:

Διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας

Ιστορικό

Ήδη από το 1976, το Ούζο καταγράφεται στην εθνική νομοθεσία της Ελλάδας, ως ένα ποτό αποκλειστικώς παραγόμενο στην Ελλάδα και καθορίζονται οι προδιαγραφές του, σύμφωνα με το άρθρο 5 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).

Στο άρθρο 5 της υπ' αριθ. 22801/4512/6-11-1986 απόφασης Υπουργού Οικονομικών «*Παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών*» (ΦΕΚ 838/Β'/4-12-1986), η οποία αντικατέστησε την προαναφερθείσα, ο ορισμός του ούζου παίρνει την πάγια μορφή του, την οποία ουσιαστικά διατηρεί στις μεταγενέστερες νομοθετικές διατάξεις, αρχικά στο Μέρος Α «*Ούζο*» του άρθρου 6 της υπ' αριθ. 3010878/1396/0029/11-6-2003 απόφασης Υπουργού Οικονομίας & Οικονομικών «*Παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών*» (ΦΕΚ 832/Β'/25-6-2003), και εν συνεχεία στο Μέρος Α «*Ούζο*» του άρθρου 4 της υπ' αριθ. 30/077/2131/23-8-2011 (ΦΕΚ 1946/Β'/31-8-2011) απόφασης Αναπληρωτή Υπουργού Οικονομικών «*Παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών*», η οποία ισχύει σήμερα.

Ισχύουσα εθνική νομοθεσία

Η ειδική νομοθεσία της Ελλάδας για τα αλκοολούχα ποτά εν γένει, διατάξεις της οποίας αφορούν και το Ούζο, περιλαμβάνει τις κατωτέρω νομοθετικές ρυθμίσεις:

1) **Νόμος 2969/2001 «Αιθυλική αλκοόλη και αλκοολούχα προϊόντα»** (ΦΕΚ 281/Α'/18-12-2001), όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει, του οποίου τα αντικείμενα ρυθμίσεων είναι, σύμφωνα με το άρθρο 1 αυτού :

α) η παραγωγή, μεταποίηση, αποθήκευση και διακίνηση της αιθυλικής αλκοόλης, των αποσταγμάτων και των προϊόντων απόσταξης, των αλκοολούχων ποτών και των αλκοολούχων προϊόντων πάσης φύσεως,

β) το είδος των μηχανημάτων παραγωγής αιθυλικής αλκοόλης και αποσταγμάτων, οι όροι και ο τρόπος λειτουργίας τους, καθώς και οι διαδικασίες ελέγχου και εποπτείας,

γ) η διάκριση των επιτηδευματιών, τα δικαιώματα και οι υποχρεώσεις αυτών, η διαδικασία και οι προϋποθέσεις εκδόσεως άδειας ασκήσεως επαγγέλματος, και

δ) οι παραβάσεις και η διαδικασία βεβαίωσής τους, ως και οι διοικητικές και ποινικές κυρώσεις σε βάρος των παραβατών.

Ιδιαίτερη εφαρμογή για τον έλεγχο της παραγωγής του Ούζου έχουν οι διατάξεις του ης παραγράφου 1 του Μέρους Δ «Ποτοποιοί» του άρθρου 7 του ως άνω νόμου, σύμφωνα με την οποία :

«Οι ποτοποιοί μπορούν να έχουν εγκατεστημένο στο ποτοποιείο τους απλό χάλκινο άμβικα ποτοποιίας, χωρητικότητας τουλάχιστον 150 λίτρων, τον οποίο θα χρησιμοποιούν αποκλειστικά για την παρασκευή αλκοολούχων ποτών, απαγορευομένης της απόσταξης οίνων και υποπροϊόντων οινοποίησης, καθώς και αλκοολούχων υγρών που προέρχονται από αλκοολική ζύμωση σακχαρούχων ή αμυλούχων πρώτων υλών. Ειδικότερα, οι χάλκινοι άμβικες απόσταξης για παραγωγή αρωματισμένης αιθυλικής αλκοόλης με σπόρους ανίσου ή και άλλων φυτών, όπως αυτά προβλέπονται στις σχετικές διατάξεις περί ούζου, πρέπει να έχουν χωρητικότητα από 150 έως 1.000 λίτρα. Ο άμβικας της ποτοποιίας διατηρείται πάντοτε σφραγισμένος από την αρμόδια Χημική Υπηρεσία του Γενικού Χημείου του Κράτους. Σε περίπτωση αδυναμίας της Χημικής Υπηρεσίας, η σφράγιση διενεργείται από το αρμόδιο Τελωνείο. Ο άμβικας αποσφραγίζεται μετά από αίτηση του ποτοποιού, κάθε φορά που πρόκειται να καθαριστεί από τα υπολείμματα της απόσταξης ή να γεμίσει με τις πρώτες ύλες για την παραγωγή των ποτών, οπότε και επανασφραγίζεται».

2) Απόφαση Αναπληρωτή Υπουργού Οικονομικών 30/077/2131/2011 «Παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών» (ΦΕΚ 1946/Β'31-8-2011), όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει, με την οποία, σύμφωνα με το άρθρο 1 αυτής :

-λαμβάνονται τα αναγκαία μέτρα, ώστε να διασφαλίζεται η τήρηση των διατάξεων του καν. (ΕΚ) 110/2008 «σχετικά με τον ορισμό, την περιγραφή, την παρουσίαση, την επισήμανση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων των αλκοολούχων ποτών και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1576/89 του Συμβουλίου»

-εξειδικεύονται οι όροι παραγωγής και διάθεσης των αλκοολούχων ποτών που καθορίζονται με τις διατάξεις του ως άνω κανονισμού.

-θεσπίζονται διατάξεις προς εφαρμογήν της ειδικής νομοθεσίας στον τομέα των αλκοολούχων ποτών

-καθορίζονται οι όροι που πρέπει να πληρούν τα εργοστάσια ποτοποιίας.

Όσον αφορά εν γένει τα αλκοολούχα ποτά με γεωγραφική ένδειξη, υπάρχουν ειδικές διατάξεις στην ως άνω απόφαση σχετικά με τους όρους παραγωγής τους. Ειδικότερον:

-Η χρήση των γεωγραφικών ενδείξεων της προηγούμενης παραγράφου που αφορούν την Ελλάδα είτε συνολικά είτε κατά περιοχές, επιφυλάσσεται αποκλειστικά στα αλκοολούχα ποτά, των οποίων:

α) ο τόπος παρασκευής είναι ο συγκεκριμένος τόπος που υποδηλώνει η χρησιμοποιούμενη γεωγραφική ένδειξη, και

β) η εμφιάλωση πραγματοποιείται στον εν λόγω τόπο.

(σύμφωνα με την παράγραφο 2 του άρθρου 5 της ως άνω υπουργικής απόφασης).

Οι ειδικές διατάξεις για το Ούζο προβλέπονται στο Μέρος Α του άρθρου 3 της ως άνω υπουργικής απόφασης. (Οι διατάξεις αυτές, όσον αφορά τους όρους παραγωγής και τις προδιαγραφές καταγράφονται στην Ενότητα «Ορισμός του Ούζου» στο πεδίο

«Μέθοδος παρασκευής» του παρόντος τεχνικού φακέλου).

Σύνθετες γεωγραφικές ενδείξεις

Η γεωγραφική ένδειξη «Ούζο» μπορεί να συμπληρώνεται με ονομασίες γεωγραφικών περιοχών της Ελλάδας, σύμφωνα με τους όρους που προβλέπονται στις αντίστοιχες υπουργικές αποφάσεις. Οι μέχρι σήμερα αναγνωρισμένες σύνθετες γεωγραφικές ενδείξεις που περιέχουν την γεωγραφική ένδειξη «Ούζο» είναι οι κατωτέρω :

- Ούζο Μυτιλήνης, Ούζο Πλωμαρίου, Ούζο Καλαμάτας, Ούζο Θράκης, Ούζο Μακεδονίας [οι οποίες είναι καταχωρισμένες στο Παράρτημα ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) 110/2008]
- Ούζο Καβάλας, Ούζο Βόλου, Ούζο Νάουσας, Ούζο Τυρνάβου, Ούζο Λήμνου, Ούζο Σάμου, Ούζο Χίου (οι οποίες προστατεύονται σε εθνικό επίπεδο)

Διατάξεις της Κυπριακής Νομοθεσίας

Οι πρόνοιες που αφορούν το Ούζο, περιλαμβάνονται στην Κανονιστική Διοικητική Πράξη 283 (Κ.Δ.Π. 283/2001, Επίσημη Εφημερίδα της Κυπριακής Δημοκρατίας αρ. 3515, 20/7/2001).

Επί των μέσων προσυσκευασίας και συσκευασίας του αλκοολούχου ποτού «ούζο», πέραν των προνοιών που έχουν ήδη αναφερθεί και ισχύουν στην ελληνική νομοθεσία είναι υποχρεωτικό:

1. Να αναγράφεται η επωνυμία του αλκοολούχου ποτού με γράμματα ύψους τουλάχιστον 7 χιλιοστών του μέτρου (7mm).
2. Τα στοιχεία του παραγωγού και εμφιαλωτή όπως όνομα, διεύθυνση έδρας και οποιοδήποτε άλλο στοιχείο απαιτείται για προσδιορισμό τους, θα αναγράφονται με κεφαλαία γράμματα ύψους που να μην υπερβαίνει το ύψος των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την ονομασία του ποτού με ελάχιστο ύψος τα 3 χιλιοστά του μέτρου (3 mm).
3. Σε περίπτωση που ο εμφιαλωτής δεν είναι και ο παραγωγός θα αναφέρονται μόνο τα στοιχεία του εμφιαλωτή.
4. Ο κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος, ο οποίος θα αναγράφεται κατά μονάδα ή μισή μονάδα και δε θα είναι μικρότερος ή μεγαλύτερος κατά 0,2 % vol του τίτλου που προσδιορίστηκε από την ανάλυση.
5. Ο αριθμός που αντιστοιχεί με τον κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο θα ακολουθείται από το σύμβολο % vol και θα αναγράφεται με χαρακτήρες ελάχιστου ύψους πέντε χιλιοστών του μέτρου (5 mm), αν ο ονομαστικός όγκος είναι μεγαλύτερος από 100 cl, τριών χιλιοστών του μέτρου (3 mm), αν ο ονομαστικός όγκος είναι ίσος ή μικρότερος από 100 cl και μεγαλύτερος από 20 cl και δύο χιλιοστά του μέτρου (2 mm), αν είναι ίσος ή μικρότερος από 20 cl.
6. Ο ονομαστικός όγκος, ο οποίος θα αναγράφεται σε λίτρα, εκατοστόλιτρα ή χιλιοστόλιτρα και θα εκφράζεται με αριθμούς, οι οποίοι θα συνοδεύονται από τη χρησιμοποιούμενη μονάδα μέτρησης ή από το σύμβολο της μονάδας αυτής, με ελάχιστο ύψος 5 χιλιοστά του μέτρου (5 mm) αν ο ονομαστικός όγκος είναι μεγαλύτερος από 100 cl, τριών χιλιοστών του μέτρου (3 mm), αν ο ονομαστικός όγκος είναι ίσος ή μικρότερος από 100 cl και μεγαλύτερος από 20 cl και δύο χιλιοστά του μέτρου (2 mm), αν είναι ίσος ή μικρότερος από 20 cl.

7. Να αναγράφεται η ένδειξη «Κυπριακό Προϊόν» για ούζο που παράγεται στην Κύπρο.

VI. Αιτών

(1)

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, -251, -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, -251, -221
Fax : 0030-210-6468272
e-mail : alcohol_food@gcsl.gr

(2)

Κράτος-Μέλος: Κύπρος

Στοιχεία αρμόδιας Αρχής

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΚΛΑΔΟΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ**

**TAX. ΚΙΒΩΤΙΟ 55692
ΚΥΠΡΟΣ 3781 ΛΕΜΕΣΟΣ**

ΤΗΛΕΦΩΝΟ: 00357 25877010/ 00357 25877148
ΤΗΛΕΟΜΟΙΟΤΥΠΟ: 00357 25 306532
ΗΛΕΚΤΡ. ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: mshiakalli@da.moa.gov.cy / vitioeno@da.moa.gov.cy

και στην αγγλική γλώσσα:

**MINISTRY OF AGRICULTURE
RURAL DEVELOPMENT AND ENVIRONMENT**
Department of Agriculture, Section of Viticulture and Oenology,
P.O.Box 55692
CY 3781 Limassol

1. Telephone number: 00357 25877010/ 00357 25877148
2. Fax: 00357 25 306532
Email: mshiakalli@da.moa.gov.cy / vitioeno@da.moa.gov.cy

VII. Συμπληρωματικά στοιχεία προς τη γεωγραφική ένδειξη

Όροι συμφωνηθέντες μεταξύ των δύο χωρών

Σύμφωνα με τις διατάξεις της ελληνικής νομοθεσίας, για τα ποτά με γεωγραφική ένδειξη ισχύει ότι η παρασκευή και η εμφιάλωση γίνονται στον τόπο που υποδηλώνει η γεωγραφική ένδειξη.

Στον κανονισμό (ΕΟΚ) 1576/89 όπως τροποποιήθηκε με την πράξη προσχώρησης της Κυπριακής Δημοκρατίας, αναφερόταν ότι το Ούζο παράγεται αποκλειστικά στην Κύπρο ή αποκλειστικά στην Ελλάδα.

Το Ούζο που παράγεται στην Ελλάδα θα εμφιαλώνεται στην Ελλάδα και αντιστοίχως, το Ούζο που παρασκευάζεται στην Κύπρο θα εμφιαλώνεται στην Κύπρο.

Συνεπώς, δεν επιτρέπεται η αποστολή προϊόντος αρωμάτισης αιθυλικής αλκοόλης που προορίζεται για παρασκευή ούζου ή ούζου χύμα που προορίζεται για εμφιάλωση από την μια χώρα στην άλλη.

Δεν επιτρέπεται η συμπλήρωση της επισήμανσης του Ούζου με τις γεωγραφικές ενδείξεις «Ελλάδας» ή «Κύπρου» ή συναφείς, όπως π.χ. «ελληνικό ούζο» ή «κυπριακό ούζο».

Αρμόδιες Εθνικές Αρχές

Αρμόδιες εθνικές αρχές, όσον αφορά τα αλκοολούχα ποτά με γεωγραφική ένδειξη, είναι οι ακόλουθες:

α) Για την Ελλάδα:

Το Γενικό Χημείο του Κράτους, όπως ορίζεται στο άρθρο 14 της υπ' αριθ. 30/077/2131/2011 απόφασης Αναπληρωτή Υπουργού Οικονομικών, όπου, μεταξύ άλλων, προβλέπεται ότι:

«1α. Το Γενικό Χημείο του Κράτους ορίζεται ως η αρμόδια Αρχή για την εφαρμογή του καν. (ΕΚ) 110/2008 και λαμβάνει τα αναγκαία μέτρα, ώστε να διασφαλίζεται η τήρηση των διατάξεών του.

β. Το Γενικό Χημείο του Κράτους ορίζεται ως η αρμόδια αρχή που έχει την ευθύνη των

ελέγχων σύμφωνα με τον καν. (ΕΚ) 882/2004, για ό,τι αφορά τις υποχρεώσεις που θεσπίζει ο καν. (ΕΚ) 110/2008.

» 3. Οι κατά τόπον αρμόδιες Χημικές Υπηρεσίες ασκούν διαρκή και συστηματικό έλεγχο των ποτοποιείων, στο πλαίσιο του οποίου προβαίνουν σε τακτική επιθεώρηση τουλάχιστον άπαξ του έτους, ως και σε έκτακτους ελέγχους και επιθεωρήσεις κατά την κρίση τους ή όταν συντρέχουν ειδικοί λόγοι.

Ασκούν επίσης έλεγχο σε δειγματοληπτική βάση στις επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν από τα λοιπά Κράτη-Μέλη ή εισάγουν αλκοολούχα ποτά προσυσκευασμένα έτοιμα για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση, στο πλαίσιο του οποίου προβαίνουν σε επιθεωρήσεις κατά την κρίση τους ή όταν συντρέχουν ειδικοί λόγοι.

» 4.β. Η Διεύθυνση Αλκοόλης, Αλκοολούχων Ποτών, Οίνου, Ζύθου του Γ.Χ.Κ., ενημερώνει (νυν **Διεύθυνση Αλκοόλης και Τροφίμων**), καθοδηγεί και συντονίζει τις ενέργειες των Χημικών Υπηρεσιών. Αλληλογραφεί, επίσης, με την αρμόδια Υπηρεσία της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την αμοιβαία κοινοποίηση όλων των απαραίτητων στοιχείων για την εφαρμογή της νομοθεσίας της Ένωσης στον τομέα των αλκοολούχων ποτών, καθώς και με τις αρμόδιες αρχές ελέγχου των άλλων Κρατών-Μελών, με τις οποίες συνεργάζεται για την αμοιβαία πληροφόρηση στα θέματα του τομέα αυτού».

Επίσης, το Γενικό Χημείο του Κράτους ορίζει αρμόδια Αρχή για την εν γένει αναγνώριση των γεωγραφικών ενδείξεων των αλκοολούχων ποτών, σύμφωνα με τις διατάξεις του εδαφίου γ της παραγράφου 3 και στ της παραγράφου 4 του άρθρου 5 του ν. 2969/2001, όπου προβλέπεται «ότι οι όροι και η διαδικασία αναγνώρισης παραδοσιακών ονομασιών και γεωγραφικών επωνυμιών των αποσταγμάτων και των αλκοολούχων ποτών καθορίζονται με απόφαση του Υπουργού Οικονομικών ύστερα από εισήγηση της αρμόδιας Διεύθυνσης (υπό τις παρούσες συνθήκες, της Διεύθυνσης Αλκοόλης & Τροφίμων) του Γενικού Χημείου του Κράτους».

Για την Κύπρο

Σύμφωνα με τον Περί της Μεταβίβασης των Αρμοδιοτήτων και των Λειτουργιών του Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων στο Τμήμα Γεωργίας Νόμο του 2014 (Ν.25(Ι)/2014) και συγκεκριμένα το άρθρο 3 αυτού, οι αρμοδιότητες και οι λειτουργίες οι οποίες ασκούνταν από το Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων δυνάμει του περί Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων Νόμου (Ν. 61(Ι)/2004) μεταβιβάζονται στο Τμήμα Γεωργίας.

Το Τμήμα Γεωργίας όπως ορίζεται συγκεκριμένα:

Ι. Στην παράγραφο 12 (ιβ) του Περί Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων Νόμου του 2004 έως 2014 (Ν.61(Ι)/2004): «12(ιβ) Το Τμήμα Γεωργίας έχει τις ακόλουθες αρμοδιότητες και καθήκοντα: τον έλεγχο της εφαρμογής των Κανονισμών της Ευρωπαϊκής Κοινότητας που αφορούν την ονομασία, τη σήμανση, περιγραφή, παρουσίαση, συσκευασία, διαφήμιση, παρασκευή και προέλευση των αμπελοοινικών προϊόντων, αλκοολούχων ποτών, αρωματισμένων ποτών με βάση τον οίνο και αρωματισμένων κοκτέιλ αμπελοοινικών προϊόντων και τη λήψη των απαραίτητων μέτρων για την προστασία των νόμιμων συμφερόντων των καταναλωτών και παραγωγών για την ομαλή λειτουργία της αγοράς» καθώς και,

ΙΙ. Στην παράγραφο 31(1) της Κανονιστικής Διοικητικής Πράξης Κ.Δ.Π. 283/2001

(Αλκοολούχα ποτά) που εκδόθηκε από το Υπουργικό Συμβούλιο της Κυπριακής Δημοκρατίας, όπου ανατίθεται η τήρηση των εν λόγω Κανονισμών (ΚΔΠ283/2001), στο Τμήμα Γεωργίας.

Το Τμήμα Γεωργίας, σύμφωνα με τις εξουσίες που του παρέχονται από τους προαναφερθέντες νόμους:

I. Ασκεί τακτικούς ελέγχους σε οινοπνευματοποιεία, ποτοποιεία, εισαγωγείς και μεταπωλητές αλκοολούχων ποτών. Οι έλεγχοι αφορούν στη δειγματοληψία προϊόντων για χημική ανάλυση καθώς και έλεγχο στη σήμανση.

II. Πραγματοποιεί έλεγχο των βιβλίων των επαγγελματιών του τομέα.

III. Τηρεί μητρώο επαγγελματιών του τομέα.

IV. Εξασφαλίζει τον έλεγχο και την προστασία των αλκοολούχων ποτών κατά την κυκλοφορία τους με επίσημα εμπορικά έγγραφα.

V. Αλληλογραφεί με την αρμόδια υπηρεσία της Επιτροπής της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την κοινοποίηση όλων των απαραίτητων για την εφαρμογή της κοινοτικής νομοθεσίας στον τομέα των αλκοολούχων ποτών στοιχείων ως και με τις αρμόδιες αρχές ελέγχου των άλλων Κρατών-Μελών με τις οποίες συνεργάζεται για την αρμόδια πληροφόρηση στα θέματα του εν λόγω τομέα.

Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Η εθνική νομοθεσία της Ελλάδος προβλέπει ειδικούς κανόνες για τα αλκοολούχα ποτά με γεωγραφική ένδειξη και ειδικότερα για το Ούζο. Συγκεκριμένα, σύμφωνα με τις παραγράφους 5 έως 7 του Μέρους Α του άρθρου 4 της ίδιας ως άνω υπουργικής απόφασης:

5. *Η γεωγραφική ένδειξη «ούζο» αποτελεί επωνυμία πώλησης, η οποία χρησιμοποιείται κατά παράδοση, και αντικαθιστά την επωνυμία «αποσταγμένο ανίς».*

Κατ' εξαίρεσιν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται συμπληρωματικώς η επωνυμία πώλησης «αποσταγμένο ανίς» 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.

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

7. *Δεν επιτρέπεται η αναγραφή των ενδείξεων: «από απόσταξη», «διπλή απόσταξη», «αποσταγμένο», «επαναπόσταξη» και άλλων συναφών.*

Των διατάξεων αυτών εξαιρείται η περίπτωση, κατά την οποίαν ο αλκοολικός τίτλος του ούζου οφείλεται καθ' ολοκληρίαν στο κατά την παράγραφο 2 της παρούσας προϊόν απόσταξης, οπότε επιτρέπεται να αναγράφεται η ένδειξη «εξ αποστάξεως 100%» ή «από απόσταξη 100%», κατά τρόπον ώστε να διαχωρίζεται από την επωνυμία πώλησης «ούζο», και με γράμματα μικρότερου μεγέθους από αυτήν».

Επίσης, όταν το Ούζο παράγεται για λογαριασμό επιχείρησης που εδρεύει εκτός Ελλάδος, εφαρμόζονται οι διατάξεις της παραγράφου 5 του άρθρου 5 της ίδιας 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.