

# Transmission of an established geographical indication of spirit drinks

Σχέδιο - Τελευταία αποθήκευση στις 18/02/2015 15:40 από null

## I. ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ

### 1. Ονομασία και τύπος

a. Ονομασία(-ες) προς καταχώριση

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ (el)

b. Κατηγορία

6. Grape marc spirit or grape marc

c. Αιτούσα(-ες) χώρα(-ες)

Ελλάδα

d. Γλώσσα αίτησης:

ελληνικά

e. Γεωγραφική ένδειξη τύπου:

ΠΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

### 2. Στοιχεία επικοινωνίας

a. Όνομα και τίτλος αιτούντος

Όνομα και τίτλος αιτούντος	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΕΣΟΔΩΝ ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΓΕΝΙΚΟΥ ΧΗΜΕΙΟΥ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΛΚΟΟΛΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών)	

προσώπων)	
Ιθαγένεια	Ελλάδα
Διεύθυνση	Αν. Τσόχα 16 Αθήνα 115 21
Χώρα	Ελλάδα
Τηλέφωνο	++302106479273
Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου	alcohol_food@gcs1.gr

**b.Στοιχεία ενδιάμεσου φορέα**

Όνομα ενδιάμεσου φορέα	ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ
Διεύθυνση	ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ
Χώρα	Ελλάδα
Τηλέφωνο	++302106479273
Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου	alcohol_food@gcs1.gr

**c.Στοιχεία ενδιαφερόμενου μέρους**

Όνομα και τίτλος ενδιαφερόμενου μέρους	ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων)	
Ιθαγένεια	Ελλάδα
Αιτιολόγηση του έννομου συμφέροντος	
Διεύθυνση	Αν. Τσόχα 16 Αθήνα 115 21
Χώρα	Ελλάδα
Τηλέφωνο	++302106479273
Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου	alcohol_food@gcs1.gr

**d.Στοιχεία αρμόδιων αρχών ελέγχου**

Όνομασία αρμόδιας αρχής ελέγχου	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΕΣΟΔΩΝ ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΓΕΝΙΚΟΥ ΧΗΜΕΙΟΥ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΛΚΟΟΛΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ
Διεύθυνση	Αν. Τσόχα 16 Αθήνα 115 21
Χώρα	Ελλάδα

Τηλέφωνο	++302106479273
Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου	alcohol_food@gcsf.gr

#### ε.Στοιχεία φορέων ελέγχου

Όνομασία φορέα ελέγχου	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΕΣΟΔΩΝ ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΓΕΝΙΚΟΥ ΧΗΜΕΙΟΥ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΛΚΟΟΛΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ
Διεύθυνση	Αν. Τσόχα 16 Αθήνα 115 21
Χώρα	Ελλάδα
Τηλέφωνο	++302106479273
Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου	alcohol_food@gcsf.gr

### 3.Περιγραφή του αλκοολούχου ποτού

Τίτλος - Ονομασία προϊόντος	ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
Φυσικά, χημικά ή/και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά	<p>Το ποτό που φέρει τη γεωγραφική ένδειξη «Τσίπουρο Μακεδονίας» ανήκει στην κατηγορία «απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής» και πληροί τις αντίστοιχες προδιαγραφές που ορίζονται στο στοιχείο 6 του παραρτήματος ΙΙ του καν. (ΕΚ) 110/2008 σε συνδυασμό με τις εν γένει προδιαγραφές του τσίπουρου, όπως αυτές ορίζονται στις διατάξεις της εθνικής νομοθεσίας και ειδικότερον στο Μέρος Β του άρθρου 4 της υπ' αριθ. 30/077/2131/2011 απόφασης Αναπληρωτή Υπουργού Οικονομικών. Ειδικότερα:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Έχει περιεκτικότητα σε πτητικές ουσίες μεγαλύτερη ή ίση με 140 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100% vol, και μέγιστη περιεκτικότητα σε μεθανόλη 1.000 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100% vol.</li> <li>-Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι 37,5 %.</li> <li>-Δεν μπορεί να προστίθεται αλκοόλη, όπως ορίζεται στο Παράρτημα Ι σημείο 5, αραιωμένη ή μη.</li> <li>-Δεν επιτρέπεται η προσθήκη καραμελοχρώματος, παρά μόνον στην περίπτωση της παλαίωσης.</li> <li>-Επιτρέπεται η προσθήκη γλυκαντικών υλών εκ των οριζόμενων στο σημείο 3 του Παραρτήματος Ι του καν. (ΕΚ) 110/2008 στο έτοιμο προς εμφιάλωση απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής σε ποσότητα, ώστε η περιεκτικότητα του διατιθέμενου στην κατανάλωση ποτού να μην υπερβαίνει τα είκοσι (20) γραμμάρια ανά λίτρο, εκφρασμένη σε ιμπερτοσάκχαρο</li> <li>-Επιτρέπεται η προσθήκη αρωματικών φυτών ή/και</li> </ul>

	σπόρων, σύμφωνα με την ισχύουσα παραδοσιακή πρακτική, κατά την απόσταξη των στεμφύλων ή/και την επαναπόσταξη του προϊόντος. Η συνηθέστερη πρακτική συνίσταται στον αρωματισμό με μάραθο μαζί με άλλους σπόρους (όπως π.χ. γλυκανίσου), με την προϋπόθεση ότι υπερισχύει το άρωμα του μάραθου.
<b>Ειδικά χαρακτηριστικά (σε σύγκριση με τα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας)</b>	Επιτρέπεται η προσθήκη αρωματικών φυτών ή/και σπόρων, σύμφωνα με την ισχύουσα παραδοσιακή πρακτική, κατά την απόσταξη των στεμφύλων ή/και την επαναπόσταξη του προϊόντος. Η συνηθέστερη πρακτική συνίσταται στον αρωματισμό με μάραθο μαζί με άλλους σπόρους (όπως π.χ. γλυκανίσου), με την προϋπόθεση ότι υπερισχύει το άρωμα του μάραθου.

#### 4.Ορίστε τη γεωγραφική περιοχή

##### a.Περιγραφή της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

<p>Η γεωγραφική ένδειξη «Τσίπουρο Μακεδονίας» χρησιμοποιείται για το τσίπουρο που παράγεται εντός των ορίων της Μακεδονίας, η οποία, σύμφωνα με την ισχύουσα διοικητική διαίρεση της Ελλάδας, περιλαμβάνει τις περιφέρειες Δυτικής και Κεντρικής Μακεδονίας και τις περιφερειακές ενότητες Δράμας και Καβάλας της περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας-Θράκης.</p> <p>Συγκεκριμένα, στην ως άνω γεωγραφική περιοχή, πρέπει να πραγματοποιείται η διαδικασία παραγωγής, από του σταδίου της απόσταξης των στεμφύλων έως την τελική παρασκευή του ποτού, καθώς και η εμφιάλωση του ποτού.</p> <p>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.</p> <p>Η αντιμετώπιση αυτή επιβάλλεται αποκλειστικά και μόνο από ουσιαστικούς αντικειμενικούς λόγους (αναγομένους εν τέλει στη φύση των αλκοολούχων ποτών) προστασίας και διασφάλισης της ταυτότητας και ποιότητας των προϊόντων και συνεπώς της φήμης της (οικείας) γεωγραφικής ένδειξης.</p> <p>Επιπλέον, επισημαίνεται ότι ο παραδοσιακός χαρακτήρας των αλκοολούχων ποτών και μάλιστα 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 εμφιαλώνουν 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.</p>
--

##### b.Περιοχή NUTS

--

## 5. Μέθοδος παρασκευής του αλκοολούχου ποτού

Τίτλος – Τύπος μεθόδου	ΑΠΟΣΤΑΞΗ ΣΤΕΜΦΥΛΩΝ ΣΤΑΦΥΛΗΣ
Μέθοδος	<p>Η μέθοδος παρασκευής του Τσίπουρου Μακεδονίας ακολουθεί τους γενικούς όρους που προβλέπονται για το απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής στο Παράρτημα II του καν. (ΕΚ) 110/2008, σε συνδυασμό με ορισμένες ειδικότερες διαδικασίες που αποσκοπούν στη διασφάλιση της ταυτότητας και ποιότητας του προϊόντος.</p> <p>Τα χρησιμοποιούμενα στέμφυλα για την παραγωγή του προϊόντος είναι υγιή και προέρχονται από την οινοποίηση σταφυλιών, η δε απόδοσή τους σε άνυδρη αιθυλική αλκοόλη δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 7,5 λίτρα ανά 100 χιλιόγραμμα καθαρών στεμφύλων.</p> <p>Τα χρησιμοποιούμενα στέμφυλα και οι οινολάσπες προέρχονται από την οινοποίηση σταφυλιών από αμπελώνες που καλλιεργούνται κατά βάση στην περιοχή της Μακεδονίας.</p> <p>Τα σταφύλια, τα οποία έχουν συλλεγεί τον κατάλληλο χρόνο, όσον αφορά την ωρίμανσή τους, μεταφέρονται με ιδιαίτερη προσοχή στο οινοποιείο και υποβάλλονται σε απορραγισμό (δηλαδή, αποχωρισμό της ράγας από τα πράσινα μέρη του φυτού, όπως κοτσάνια, φύλλα κ.λ.π.) για να ακολουθήσει η διαδικασία της γλευκοποίησης και οινοποίησης.</p> <p>Στην περίπτωση της παραγωγής λευκών και ερυθρωπών οίνων, το υπόλειμμα (στέμφυλα) που αποτελείται από τα γίγαρτα και τους φλοιούς του σταφυλιού μαζί με ένα ποσοστό (αζύμωτου) γλεύκους, σύμφωνα με το προβλεπόμενο από την εθνική νομοθεσία όριο, οδηγείται σε ειδικές ανοξείδωτες δεξαμενές, όπου ζυμώνεται με προσθήκη επιλεγμένων ζυμομυκήτων κάτω από τις βέλτιστες συνθήκες υγιεινής, θερμοκρασίας και λοιπών κρίσιμων παραμέτρων.</p> <p>Προκειμένου για ερυθρά οινοποίηση, ο διαχωρισμός και η παραλαβή των στεμφύλων γίνεται μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης, οπότε αυτά περιέχουν ποσότητα οίνου (αναλόγως του βαθμού πίεσης), σύμφωνα με το προαναφερθέν προβλεπόμενο από την εθνική νομοθεσία όριο.</p> <p>Στα στέμφυλα μπορεί να προστίθενται οινολάσπες, φρέσκες και υγιείς, σε αναλογία που δεν υπερβαίνει τα 25 kg οινολάσπης ανά 100 kg χρησιμοποιηθέντων στεμφύλων σταφυλής. Ακόμη, η ποσότητα της προερχομένης από τις οινολάσπες αλκοόλης δεν υπερβαίνει το 35% της συνολικής ποσότητας αλκοόλης που περιέχει το τελικό προϊόν.</p> <p>Η απόσταξη συντελείται παρουσία των στεμφύλων, σε λιγότερο από 86% vol. Οι εργασίες της απόσταξης διενεργούνται κατά το δυνατόν συντομότερα μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης. Για την απόσταξη χρησιμοποιούνται, κατά βάση, άμβυκες ασυνεχούς λειτουργίας, από χαλκό, σε πολλές περιπτώσεις χωρητικότητας μέχρι 1000</p>

	<p>λίτρων. Σε ορισμένες περιπτώσεις, την απόσταξη ακολουθεί επαναπόσταξη στον ίδιο βαθμό, στους άμβυκες.</p> <p>Κατά την απόσταξη των στεμφύλων ή την επαναπόσταξη του αρχικώς λαμβανομένου αποστάγματος διαχωρίζονται: η κεφαλή (πρώτο απόσταγμα), η καρδιά (κυρίως απόσταγμα) και οι ουρές (τελευταίο απόσταγμα), κατά τρόπον, ώστε τελικά να λαμβάνεται υψηλής ποιότητας απόσταγμα.</p> <p>Η απόσταξη των στεμφύλων ή η επαναπόσταξη μπορεί να γίνεται παρουσία σπόρων μαράθου και άλλων αρωματικών σπόρων (όπως ανίσου κ.λ.π.). Οι χρησιμοποιούμενοι σπόροι μαράθου προέρχονται από την Μακεδονική ποικιλία μαράθου που καλλιεργείται σε διάφορες περιοχές της Μακεδονίας.</p> <p>Το κατά τα ανωτέρω ληφθέν απόσταγμα αραιώνεται εν συνεχεία με νερό, ώστε να σχηματισθεί το τελικό προϊόν.</p> <p>Οι ιδιαίτερες εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες της Μακεδονίας σε συνδυασμό με τις ποικιλίες σταφυλών που ευδοκιμούν στην περιοχή, χαρίζουν ιδιαίτερη ως προς τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της πρώτη ύλη, στην οποία, σε συνδυασμό και με τον ιδιαίτερο τρόπο διεξαγωγής της απόσταξης (χρησιμοποιούμενα αποστακτικά μηχανήματα, εφαρμοζόμενη πρακτική) οφείλεται η ιδιαίτερη ποιότητα του προϊόντος και ο δεσμός του με τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή.</p>
--	--

#### 6. Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον προέλευσης

<b>Τίτλος - Ονομασία προϊόντος</b>	<b>ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ</b>
<b>Λεπτομέρειες για τη γεωγραφική περιοχή ή την προέλευση που έχουν σημασία ως προς τον δεσμό</b>	<p>Από ιστορικά στοιχεία προκύπτει ότι η παραγωγή αποστάγματος με πρώτη ύλη στέμφυλα σταφυλιών, που χρησίμευε ως φάρμακο (οξυπόριον) κατά την περίοδο του Βυζαντίου, αναπτύσσεται σε περιοχές, όπου καλλιεργούνται αμπέλια στην ευρύτερη περιοχή της Μακεδονίας, αλλά κυρίως στο Άγιον Όρος από Αγιορείτες μοναχούς, απ' όπου φαίνεται να ξεκίνησε η απόσταξη των στεμφύλων στον ελλαδικό χώρο ήδη από τον 14ο αιώνα.</p> <p>Κατά την περίοδο της Τουρκοκρατίας, η αμπελοκαλλιέργεια αρχικά ατονεί, με τον χρόνο, όμως, ανακάμπτει και μαζί με αυτήν και η απόσταξη των στεμφύλων, η οποία κατά τις παραμονές της Επανάστασης του 1821 εμφανίζεται διαδεδομένη και στο χώρο της Μακεδονίας, ως οικοτεχνία των αμπελουργών. Έτσι, περιοχές της Μακεδονίας με παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια αποκτούν φήμη και για την παραγωγή αποσταγμάτων στεμφύλων (Νάουσα, Γουμένισσα, Καβάλα, Δράμα, Πέλλα, Χαλκιδική κ.α.).</p> <p>Με την εισαχθείσα το 1917 φορολογική μεταρρύθμιση στον τομέα της αιθυλικής αλκοόλης</p>

	<p>διατηρείται η δυνατότητα για τους αμπελοκαλλιεργητές – και μάλιστα ως αποκλειστικό προνόμιο – της απόσταξης, ατελώς, από αυτούς για περιορισμένο χρονικό διάστημα (δύο διήμερα μέσα στο έτος) στους παραδοσιακούς τους χάλκινους άμβυκες των στεμφύλων που προέκυπταν από την οινοποίηση της δικής τους παραγωγής σταφυλιών.</p> <p>Μετά την θεσμοθέτηση της παραγωγής και εμφιάλωσης του τσίπουρου από συστηματικές μονάδες αποσταγματοποιίας/ποτοποιίας (με το ν. 1802/1988 και την υπ' αριθ. 18795/4931/24-10-1988 απόφαση Υπουργού Οικονομικών), εν όψει και των συζητήσεων σε κοινοτικό επίπεδο που οδήγησαν στη θέσπιση του κανονισμού 1576/89 για τα αλκοολούχα ποτά, στην Μακεδονία ιδρύονται ευάριθμες επιχειρήσεις με αντικείμενο την παραγωγή και εμφιάλωση τσίπουρου. Μέχρι σήμερα, οι περισσότερες απ' αυτές τις μονάδες είναι συνέχεια μιας οικογενειακής επιχείρησης και η τέχνη της παραγωγής του τσίπουρου αποτελεί θέμα οικογενειακής παράδοσης. Οι περισσότερες από τις μονάδες παραγωγής τσίπουρου είναι εγκατεστημένες σε περιοχές παραγωγής οίνων με «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης» ή «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη» έχοντας έτσι τη δυνατότητα χρησιμοποίησης στεμφύλων από την οινοποίηση εκλεκτών ποικιλιών αμπέλου.</p> <p>Το τσίπουρο είναι συνυφασμένο με την κοινωνική ζωή της Μακεδονίας. Το πλούσιο λεξιλόγιο: τσίπουρο, τσιπουράκι, τσιπουράδικο, τσιπουρομεζές, τσιπουροκατάλυξη κ.λ.π. συναντάται σε όλες τις περιοχές της Μακεδονίας σε διάφορες εκδηλώσεις της καθημερινής ζωής. Σε πολλές περιοχές της αποτελεί θεσμό η διοργάνωση εορταστικών εκδηλώσεων με επίκεντρο το τσίπουρο (γιορτή Τσίπουρου), όπου προσφέρονται τοπικά εδέσματα (Θεσσαλονίκη, Χαλκιδική, Πέλλα, Ημαθία κ.λ.π.).</p> <p>Σπανίζουν στην Μακεδονία οι χώροι εστίασης, ανεξαρτήτως της μορφής τους, που δεν περιλαμβάνουν στους καταλόγους τους το τσίπουρο με τους ανάλογους μεζέδες που το συνοδεύουν. Το τσίπουρο, ωστόσο, καταναλώνεται κυρίως σε ειδικά καταστήματα, τα τσιπουράδικα, καταστήματα που προσφέρουν τσίπουρο με συνοδεία μεζέδων, κυρίως θαλασσινών. (Συχνά τα τσιπουράδικα συνυπάρχουν με τα ουζάδικα ή ουζερί). Οι απέραντες ακτές της Μακεδονίας, από την Κεραμωτή Καβάλας μέχρι τις παραλίες του Πλαταμώνα Πιερίας, προσφέρονται ιδιαίτερος για επιχειρήσεις αυτής της μορφής, χωρίς να υστερεί και η ενδοχώρα.</p>
<p><b>Ειδικά χαρακτηριστικά του αλκοολούχου ποτού που μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική περιοχή</b></p>	<p>Η προέλευση των στεμφύλων κατά κανόνα από σταφύλια που καλλιεργούνται σε αμπελώνες της Μακεδονίας εδραιώνει το δεσμό του Τσίπουρου Μακεδονίας και με τον περιβάλλοντα χώρο. Ο δεσμός αυτός ενισχύεται περαιτέρω με την χρησιμοποίηση, για την παραγωγή του Τσίπουρου Μακεδονίας με γλυκάνισο, της Μακεδονικής ποικιλίας μαράθου, μιας ποικιλίας που παρέχει υψηλή</p>

	ποικιλίας μαράθου, μιας ποικιλίας που παρέχει υψηλή ποιότητα αρωματικών ενώσεων.
Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και του προϊόντος	

### 7. Απαιτήσεις σε επίπεδο ΕΕ, εθνικό ή περιφερειακό επίπεδο

Τίτλος	Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή εθνικές/περιφερειακές διατάξεις:
Νομικές παραπομπές	<p>Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης Το Τσίπουρο Μακεδονίας καταχωρίστηκε κατ' αρχάς ως γεωγραφική επωνυμία υπέρ της Ελλάδος για την κατηγορία «απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής» στο Παράρτημα II του καν. (ΕΟΚ) 1576/89 και εν συνεχεία ως γεωγραφική ένδειξη υπέρ της Ελλάδος για την αυτή κατηγορία αλκοολούχων ποτών στο Παράρτημα III του καν. (ΕΚ) 110/2008, ο οποίος αντικατέστησε τον καν. (ΕΟΚ) 1576/89.</p> <p>Διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας Η παραγωγή και επισήμανση του Τσίπουρου Μακεδονίας πέραν των ενωσιακών διατάξεων διέπονται και από τις διατάξεις της εθνικής νομοθεσίας της Ελλάδος για το τσίπουρο/τσικουδιά, όπως αυτές καταγράφονται στις κατωτέρω νομοθετικές ρυθμίσεις: -Νόμος 2969/2001 «Αιθυλική αλκοόλη και αλκοολούχα προϊόντα (ΦΕΚ 281/Α'/18-12-2001). -Απόφαση Υπουργού Οικονομικών 3002475/383/0029/02-02-2010 «Λειτουργία αποσταγματοποιείων» (ΦΕΚ 162/Β'/19-02-2010), όπου κατά βάση περιλαμβάνονται οι σχετικές με τον έλεγχο διαδικασίες και διατυπώσεις -Απόφαση Υπουργού Οικονομικών 30/077/2131/2011 «Παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών» (ΦΕΚ1946/Β'/31-8-2011), όπου καταγράφονται τα ειδικά εθνικά μέτρα για τις γεωγραφικές ενδείξεις εν γένει (άρθρο 5, Μέρος Α), καθώς και οι ιδιαίτερες προδιαγραφές του τσίπουρου/τσικουδιάς (άρθρο 4, Μέρος Β')</p>
Περιγραφή της απαίτησης (των απαιτήσεων)	Νομοθετικές ρυθμίσεις

### 8. Συμπληρωματικό στοιχείο προς τη γεωγραφική ένδειξη

Συμπληρωματικό στοιχείο προς τη γεωγραφική ένδειξη	ΠΑΛΑΙΩΣΗ
Ορισμός, περιγραφή και πεδίο εφαρμογής του συμπληρωματικού	Το Τσίπουρο Μακεδονίας, εφόσον παλαιωθεί επί εξαμήνο τουλάχιστον, σε δρύινα βαρέλια χωρητικότητας μέχρι 1000 λίτρων, μπορεί να



<b>στοιχείου</b>	διατίθεται στην κατανάλωση με τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «παλαιό» ή «παλαιωθέν» ή «παλαιωμένο». Η ένδειξη αυτή μπορεί να συμπληρώνεται με την ακριβή διάρκεια της παλαιώσης εκφρασμένης σε έτη, εφόσον αυτή υπερβαίνει το εξάμηνο.
------------------	---

### 9.Ειδικό κανόνες για την επισήμανση

<b>Τίτλος</b>	
<b>Περιγραφή του κανόνα</b>	Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία η γεωγραφική ένδειξη «τσίπουρο» και κατ' επέκταση και η γεωγραφική ένδειξη «Τσίπουρο Μακεδονίας» αποτελούν επωνυμίες πώλησης, οι οποίες χρησιμοποιούνται κατά παράδοση, και αντικαθιστούν την επωνυμία πώλησης «απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής». Κατ' εξαίρεση επιτρέπεται η χρήση της επωνυμίας πώλησης «απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής» 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.

## II.Άλλες πληροφορίες

### 1.Δικαιολογητικά

Όνομα αρχείου:	ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ-18-2-15.doc
Περιγραφή:	
Τύπος εγγράφου	

### 2. Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

Σύνδεσμος:	
------------	--