

**ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ  
ΓΙΑ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ  
«ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ»  
(τροποποιημένος)**

**Ημερομηνία παραλαβής :**

**Αριθμός σελίδων (με την παρούσα): 13**

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

**Αριθμός φακέλου: PGI-GR - 02038**

**Καθιερωμένη γεωγραφική ένδειξη: ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ**

**Κατηγορία του αλκοολούχου ποτού:**

Απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής [όπως ορίζεται στην Κατηγορία 6 του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) 110/2008].

## Περιεχόμενα

I. Περιγραφή του Τσίπουρου Μακεδονίας	3-4
-Φυσικά, Χημικά ή/και Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά	3
-Ειδικά Χαρακτηριστικά (σε σύγκριση με τα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας)	3
II. Σχετική Γεωγραφική Περιοχή	4-6
III. Μέθοδος Παρασκευής Τσίπουρου Μακεδονίας	6-8
IV. Δεσμός με το Γεωγραφικό Περιβάλλον ή Προέλευση	8-11
-Φυσικοί παράγοντες στη Γεωγραφική Περιοχή	8
-Δεσμός της Φήμης με τη Γεωγραφική Περιοχή	9
V. Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή Εθνικές Περιφερειακές Διατάξεις	11
-Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης	11
-Εθνικές Διατάξεις	12
VI. Ο Αιτών	12-13
VII. Συμπληρωματικά Στοιχεία προς τη Γεωγραφική Ένδειξη	13-14
-Ειδικοί Κανόνες για την Επισήμανση	13
Παράρτημα. Φωτογραφία	

## **I. Περιγραφή του «Τσίπουρου Μακεδονίας»**

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 II του καν. (ΕΚ) 110/2008 σε συνδυασμό με τις εν γένει προδιαγραφές του Τσίπουρου/Τσικουδιάς, 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.

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

-Είναι υγρό διαφανές και άχρωμο, με έντονα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που οφείλονται στις πρώτες ύλες (στέμφυλα, ενδεχομένως και οινολάσπες) που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του, ως και στον τρόπο της παραγωγής του (χρησιμοποιούμενα αποστακτικά μηχανήματα, ακολουθούμενη πρακτική κατά την απόσταξη). Όταν αρωματίζεται σύμφωνα με τις παραδοσιακές μεθόδους, παρουσία σπόρων μαράθου, το άρωμα και η γεύση του διαμορφώνονται από τον συνδυασμό των αρωματικών υλών που προέρχονται από τον μάραθο με τα αρώματα των στεμφύλων.

-Έχει περιεκτικότητα σε πτητικές ουσίες μεγαλύτερη ή ίση με 300 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol, και μέγιστη περιεκτικότητα σε μεθανόλη 700 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.

-Ο ελάχιστος κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος του είναι 38,0 % για το τσίπουρο χωρίς γλυκάνισο και 42% για το τσίπουρο με γλυκάνισο.

-Δεν μπορεί να προστίθεται αλκοόλη, όπως ορίζεται στο παράρτημα I σημείο 5, αραιωμένη ή μη.

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

Πέραν των γενικών προδιαγραφών του αποστάγματος στεμφύλων σταφυλής, το Τσίπουρο Μακεδονίας έχει και μια σειρά από ειδικά χαρακτηριστικά, τα οποία διαμορφώνουν την ιδιαίτερη ταυτότητά του. Συγκεκριμένα:

-Ο ελάχιστος κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος του είναι 38,0 % για το τσίπουρο χωρίς γλυκάνισο και 42% για το τσίπουρο με γλυκάνισο (έναντι 37,5% για το απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής)

-Έχει περιεκτικότητα σε πτητικές ουσίες μεγαλύτερη ή ίση με 300 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol, και μέγιστη περιεκτικότητα σε μεθανόλη 700 γραμμάρια

μάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol (έναντι των αντιστοίχων ορίων 140 και 1000 γραμμαρίων ανά εκατόλιτρο άνυδρης αλκοόλης, που ισχύουν για το απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής).

-Δεν επιτρέπεται η προσθήκη καραμελοχρώματος, παρά μόνον στην περίπτωση της παλαιώσης.

-Επιτρέπεται η προσθήκη γλυκαντικών υλών εκ των οριζομένων 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 ιμβερτοσάκχαρο

-Το Τσίπουρο Μακεδονίας παράγεται σε δύο τύπους:

α) Τσίπουρο Μακεδονίας με γλυκάνισο, το οποίο αρωματίζεται σύμφωνα με την ισχύουσα παραδοσιακή πρακτική κατά την απόσταξη των στεμφύλων παρουσία σπόρων της ποικιλίας Μαράθου που καλλιεργείται στην περιοχή της Μακεδονίας και εμφανίζει ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Το Τσίπουρο Μακεδονίας με γλυκάνισο παράγεται στην ευρύτερη περιοχή της Μακεδονίας και αποτελεί τον επικρατέστερο τύπο.

Ο μάραθος (*Foeniculum vulgare*) και ο γλυκάνισος (*Pimpinella anisum*) αποτελούν συγγενή φυτά, καθώς ανήκουν στην οικογένεια των Σκιαδανθών (Ariaceae), και τα αρώματά τους μοιάζουν πολύ. Παραδοσιακά στην Μακεδονία ο μάραθος ονομάζεται γλυκάνισος και συχνά συνοδεύεται από το επίθετο «μακεδονικός», όταν χρειάζεται να διαφοροποιηθεί από τον γλυκάνισο. Γι' αυτό και έχει επικρατήσει η ονομασία «με γλυκάνισο», όταν το τσίπουρο Μακεδονίας αρωματίζεται παρουσία των σπόρων μαράθου.

β) Τσίπουρο Μακεδονίας χωρίς γλυκάνισο, το οποίο παράγεται κυρίως στην περιοχή του Αγίου Όρους, μια από τις σημαντικότερες περιοχές παραγωγής αποστάγματος στεμφύλων για την οποία υπάρχουν αναφορές από την εποχή του Βυζαντίου.

## II. Σχετική Γεωγραφική περιοχή

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 Κεντρι-

κής Μακεδονίας και τις περιφερειακές ενότητες Δράμας και Καβάλας της περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας-Θράκης.

### Χάρτης της Μακεδονίας

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



Τα στάδια της παραγωγής που πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της Μακεδονίας περιλαμβάνουν:

- την καλλιέργεια των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου
- την οινοποίηση και την παραλαβή των στεμφύλων και των οινολασπών
- τη ζύμωση των στεμφύλων
- την απόσταξη των ζυμοθέντων στεμφύλων, ενδεχομένως και οινολασπών, με την παρουσία ή όχι αρωματικών υλών
- την παλαίωση
- την προσθήκη γλυκαντικών υλών

- την αραίωση με νερό για την απόκτηση του τελικού αλκοολικού τίτλου
- την εμφιάλωση

Σημειώνεται ότι η υποχρέωση της εμφιάλωσης γενικά των αλκοολούχων ποτών με Γ.Ε. στην οικεία γεωγραφική περιοχή αποτελεί πάγια αντιμετώπιση του θέματος από την Ελλάδα και καταγράφεται διαχρονικά σε όλες τις σχετικές εθνικές νομοθετικές ρυθμίσεις.

Η 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.

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. Στην περιοχή της Μακεδονίας δραστηριοποιούνται μικρομεσαίες οικογενειακές μονάδες παραγωγής αποσταγμάτων που 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.

### **III. Μέθοδος παρασκευής του Τσίπουρου Μακεδονίας.**

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.

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.

Τα χρησιμοποιούμενα στέμφυλα και οι οινολάσπες προέρχονται από την οινοποίηση σταφυλιών από αμπελώνες που καλλιεργούνται στην περιοχή της Μακεδονίας, μία από τις σημαντικότερες περιοχές οίνων ΠΟΠ κα ΠΓΕ στην Ελλάδα.

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 ξυλώδη μέρη του φυτού,

όπως κοτσάνια, μίσχοι κ.λ.π.) για να ακολουθήσει η διαδικασία της γλυκοποίησης και οινοποίησης.

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 ανοξειδωτές δεξαμενές, όπου ζυμώνεται με προσθήκη επιλεγμένων ζυμομυκήτων κάτω από τις βέλτιστες συνθήκες υγιεινής, θερμοκρασίας και λοιπών κρίσιμων παραμέτρων.

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.

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.

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 βάσιν, άμβυκες ασυνεχούς λειτουργίας, από χαλκό, σε πολλές περιπτώσεις χωρητικότητας μέχρι 1000 λίτρων. Σε ορισμένες περιπτώσεις, την απόσταξη ακολουθεί επαναπόσταξη στον ίδιο βαθμό, στους άμβυκες.

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.

Η απόσταξη των στεμφύλων ή η επαναπόσταξη μπορεί να γίνεται παρουσία σπόρων μαράθου. Οι χρησιμοποιούμενοι σπόροι μαράθου προέρχονται από την Μακεδονική ποικιλία μαράθου που καλλιεργείται σε διάφορες περιοχές της Μακεδονίας.

Το κατά τα ανωτέρω ληφθέν απόσταγμα αραιώνεται εν συνεχεία με νερό, ώστε να σχηματισθεί το τελικό προϊόν.

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.

#### **IV. Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον ή προέλευση**

Η γεωγραφική περιοχή, από την οποία κατάγεται το Τσίπουρο Μακεδονίας, περιγράφεται ανωτέρω στην ενότητα «Σχετική γεωγραφική περιοχή». Όπως απαιτείται από την παράγραφο 1 του άρθρου 15 του κανονισμού (ΕΚ) 110/2008, η γεωγραφική ένδειξη «Τσίπουρο Μακεδονίας» δηλώνει ότι το ποτό κατάγεται από την περιοχή της Μακεδονίας, εφόσον μια δεδομένη ποιότητα, φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό του μπορεί να αποδοθεί κατά κύριο λόγο στη γεωγραφική του καταγωγή.

Ο δεσμός της γεωγραφικής ένδειξης «Τσίπουρο Μακεδονίας» με την Μακεδονία βασίζεται τόσο σε φυσικούς παράγοντες, όπως οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του, όσο σε και ανθρώπινους παράγοντες, όπως τα χρησιμοποιούμενα αποστακτικά μηχανήματα, η ακολουθούμενη πρακτική κατά την απόσταξη, ως και οι δεξιότητες των παραγωγών, όπως έχουν διαμορφωθεί στην μακράιωνη ιστορία του ποτού, με αποτέλεσμα στην εποχή μας η φήμη του «Τσίπουρου Μακεδονίας» να είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την Μακεδονία.

#### **Φυσικοί παράγοντες στη γεωγραφική περιοχή**

##### **Προέλευση των στεμφύλων**

Η προέλευση των στεμφύλων από σταφύλια που καλλιεργούνται σε αμπελώνες της Μακεδονίας εδραιώνει το δεσμό του Τσίπουρου Μακεδονίας με τον περιβάλλοντα χώρο. Στην περιοχή της Μακεδονίας παράγονται σταφύλια υψηλής ποιότητας και στην ζώνη αυτή έχουν καταχωριστεί 5 περιοχές οίνων ΠΟΠ, ενώ παράγονται και 74 οίνοι ΠΓΕ.

##### **Αρωματικές ύλες**

Ο δεσμός αυτός ενισχύεται περαιτέρω με την χρησιμοποίηση, για την παραγωγή του Τσίπουρου Μακεδονίας με γλυκάνισο, της Μακεδονικής ποικιλίας μαράθου (*Foeniculum vulgare*) που παρέχει υψηλή ποιότητα αρωματικών ενώσεων, για την καλλιέργεια της οποίας στην περιοχή υπάρχουν αναφορές από τους Αρχαίους χρόνους.



Τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας μαράθου που καλλιεργείται στην Μακεδονία εξετάζονται λεπτομερώς σε σύγκριση με τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας που καλλιεργείται στις γειτονικές χώρες, Τουρκία και Βουλγαρία, στην μελέτη με θέμα : «*Διερεύνηση των παραμέτρων που καθορίζουν την ποιότητα του μαράθου (Foeniculum Vulgarae Mill.) που καλλιεργείται στο βορειοελλαδικό χώρο*», η οποία εκπονήθηκε στα πλαίσια του Επιχειρηματικού Προγράμματος Έρευνας και Τεχνολογίας ΕΠΕΤ II.

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της μελέτης αυτής, όπως καταγράφονται στην Τελική Έκθεση (με αριθ. ΠΑΒΕ 97ΒΕ304, Οκτώβριος 2001), η μακεδονική ποικιλία έχει μεγαλύτερη απόδοση αιθερίου ελαίου από την τουρκική, ενώ η περιεκτικότητα των αρωματικών ενώσεων είναι παραπλήσια στις δύο ποικιλίες. Η βουλγαρική ποικιλία έχει μεγαλύτερη απόδοση σε αιθέριο έλαιο, το οποίο όμως έχει πολύ μικρότερη περιεκτικότητα σε ανηθόλη, έναντι των άλλων δύο ποικιλιών. Συγκεκριμένα, η περιεκτικότητα της ανηθόλης στην μακεδονική και τουρκική ποικιλία κυμαίνεται μεταξύ 82-89 %, ενώ στη βουλγαρική μεταξύ 59-68%.

Τα κύρια συστατικά, πέραν της ανηθόλης, των αιθερίων ελαίων των τριών ποικιλιών είναι η εστραγκόλη, η φεγχόνη και το β-λιμονένιο. Και σ' αυτά τα συστατικά παρατηρούνται διαφορές, όσον αφορά την περιεκτικότητά τους. Συγκεκριμένα, η περιεκτικότητα της φεγχόνης είναι ιδιαίτερος υψηλή στη βουλγαρική ποικιλία (20-25 %), εν αντιθέσει με την μακεδονική και τουρκική (0,5-2%). Διαφορές παρατηρούνται και στην περιεκτικότητα του β-λιμονενίου και της εστραγκόλης (2,5% στην βουλγαρική και 3,5-4.5% στην μακεδονική και στην τουρκική).

### Δεσμός της φήμης του Τσίπουρου Μακεδονίας με την γεωγραφική περιοχή

#### Ιστορικά στοιχεία

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 14<sup>ο</sup> αιώνα. Σύμφωνα με την [περιλαμβανόμενη στο βιβλίο «Ιστορία του Ελληνικού Κρασιού» (έκδοση του Πολιτιστικού-Τεχνολογικού Ιδρύματος της ΕΤΒΑ, 1990)] αναφορά του μοναχού Αλέξανδρου Λαυριώτη: "*Μεγάλως απησχόλησε τον Τόπον - δηλαδή*

τη Διοίκηση του Αγίου Όρους - την Τουρκική Κυβέρνηση και αυτό το Οικουμενικόν Πατριαρχείον η ελευθέρα λειτουργία των αμβύκων εν Αγίω Όρει και η ατέλεια των οινοπνευμάτων. Άνω των είκοσι φερμανίων επί του ζητήματος απόκειται εις το εν τω πύργω αρχείον της Ιεράς Κοινότητος, από του 1590 και εξής".

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.).

Με την εισαχθείσα το 1917 φορολογική μεταρρύθμιση στον τομέα της αιθυλικής αλκοόλης 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. (Επισυνάπτεται ως Παράρτημα, φωτογραφία που αποτυπώνει την παραδοσιακή παραγωγή του Τσίπουρου Μακεδονίας).

### Σύγχρονη εποχή

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.

Το τσίπουρο είναι συνυφασμένο με την κοινωνική ζωή της Μακεδονίας. Το πλούσιο λεξιλόγιο: τσίπουρο, τσιπουράκι, τσιπουράδικο, τσιπουρομεζές, τσιπουροκατάνυξη 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 παραδοσιακή μουσική (με ζουρνάδες και νταούλια) και χορούς, με επίκεντρο το τσίπουρο (γιορτή Τσίπουρου), όπου προσφέρονται τοπικά εδέσματα (Θεσσαλονίκη, Χαλκιδική, Πέλλα, Ημαθία κ.λ.π.)

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.

## **V. Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή εθνικές/περιφερειακές διατάξεις**

### **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.

### **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’)

## **VI. Ο Αιτών**

Κράτος-Μέλος: Ελλάδα

Στοιχεία αρμόδιας Αρχής

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ  
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ  
ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΕΣΟΔΩΝ  
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ  
ΓΕΝΙΚΟΥ ΧΗΜΕΙΟΥ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΛΚΟΟΛΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Ταχ.Διεύθυνση : Av. Τσόχα 16  
: Αθήνα 115 21, Ελλάδα  
Τηλέφωνο : ++302106479273  
Φαξ : ++30-210-6468272  
e-mail : [alcohol\\_food@gcsl.gr](mailto:alcohol_food@gcsl.gr)

και στην αγγλική γλώσσα:

**HELLENIC REPUBLIC  
MINISTRY OF FINANCE  
GENERAL SECRETARIAT  
FOR PUBLIC REVENUE  
GENERAL DIRECTORATE OF GENERAL CHEMICAL STATE LABORATORY  
DIRECTORATE OF ALCOHOL & FOODSTUFFS**

Address : Anast. Tsocha 16  
Athens 115 21, Greece  
Tel : ++302106479273  
Fax : ++30-210-6468272  
e-mail : [alcohol\\_food@gcsl.gr](mailto:alcohol_food@gcsl.gr)

## **VII. Συμπληρωματικά στοιχεία προς τη γεωγραφική ένδειξη**

Το Τσίπουρο Μακεδονίας, εφόσον παλαιωθεί επί εξάμηνο τουλάχιστον, σε δρύινα βαρέλια χωρητικότητας μέχρι 1000 λίτρων, μπορεί να διατίθεται στην κατανάλωση με τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «παλαιό» ή «παλαιωθέν» ή «παλαιωμένο». Η ένδειξη αυτή μπορεί να συμπληρώνεται με την ακριβή διάρκεια της παλαίωσης εκφρασμένης σε έτη, εφόσον αυτή υπερβαίνει το εξάμηνο.

## **Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση**

Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία:

Η γεωγραφική ένδειξη «Τσίπουρο Μακεδονίας», η οποία χρησιμοποιείται κατά παράδοση, αντικαθιστά την επωνυμία πώλησης «απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής».

Κατ' εξαίρεσιν 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.

-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, σύμφωνα με τις διατάξεις της σχετικής εθνικής νομοθεσίας. Σ' αυτές τις περιπτώσεις, επιτρέπεται η υποδήλωση των στοιχείων του ποτοποιού που παρασκευάζει και εμφιαλώνει αυτά με ειδικό κωδικό αριθμό, που παρέχεται από τη Διεύθυνση Αλκοόλης & Τροφίμων, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. 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.