

Transmission of an established geographical indication of spirit drinks

Σχέδιο - Τελευταία αποθήκευση στις 19/02/2015 16:10 από null

I. ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ

1. Ονομασία και τύπος

a. Ονομασία(-ες) προς καταχώριση

ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ ΚΡΗΤΗΣ (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	++30-210-6479273
Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου	alcohol_food@gcs1.gr

b.Στοιχεία ενδιάμεσου φορέα

Όνομα ενδιάμεσου φορέα	ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ
Διεύθυνση	ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ
Χώρα	Ελλάδα
Τηλέφωνο	++30-210-6479273
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	++30-210-6479273
Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου	alcohol_food@gcs1.gr

d.Στοιχεία αρμόδιων αρχών ελέγχου

Ονομασία 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	++30-210-6479273
Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου	alcohol_food@gcs1.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	++30-210-6479273
Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου	alcohol_food@gcs1.gr

3.Περιγραφή του αλκοολούχου ποτού

Τίτλος - Ονομασία προϊόντος	ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ ΚΡΗΤΗΣ
Φυσικά, χημικά ή/και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά	<p>Το ποτό που φέρει τη γεωγραφική ένδειξη «Τσικουδιά Κρήτης» 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. Ειδικότερα :</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. -Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι 37,5 %. -Δεν μπορεί να προστίθεται αλκοόλη, όπως ορίζεται στο Παράρτημα Ι σημείο 5, αραιωμένη ή μη. -Δεν επιτρέπεται η προσθήκη καραμελοχρώματος, παρά μόνον στην περίπτωση της παλαίωσης. -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
Ειδικά χαρακτηριστικά (σε σύγκριση με τα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας)	Η προσθήκη αρωματικών φυτών ή/και σπόρων, κατά την απόσταξη των στεμφύλων ή/και την επαναπόσταξη του προϊόντος, δεν συνηθίζεται σύμφωνα με την παράδοση της παραγωγής Τσικουδιάς Κρήτης, η οποία οφείλει τους οργανοληπτικούς της χαρακτήρες αποκλειστικά στην πρώτη ύλη.

4.Ορίστε τη γεωγραφική περιοχή

a.Περιγραφή της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

<p>Η γεωγραφική ένδειξη «Τσικουδιά Κρήτης» χρησιμοποιείται για το τσίπουρο που παράγεται στην Κρήτη. 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

GR43	Κρήτη
------	-------

5.Μέθοδος παρασκευής του αλκοολούχου ποτού

Τίτλος – Τύπος μεθόδου	ΑΠΟΣΤΑΞΗ ΣΤΕΜΦΥΛΩΝ ΣΤΑΦΥΛΗΣ
Μέθοδος	Η μέθοδος παρασκευής της Τσικουδιάς Κρήτης 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, η δε απόδοσή τους σε άνυδρη αιθυλική αλκοόλη δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 7,5 λίτρα ανά 100 χιλιόγραμμα καθαρών στεμφύλων.

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.

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.

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.

Τα χρησιμοποιούμενα στέμφυλα και οι οινολάσπες προέρχονται από την οινοποίηση σταφυλιών από αμπελώνες που καλλιεργούνται κατά βάση στην Κρήτη.

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 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.

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

Οι ιδιαίτερες εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες της Κρήτης σε συνδυασμό με τις ποικιλίες σταφυλών που ευδοκιμούν στην περιοχή, χαρίζουν

	<p>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

Τίτλος - Ονομασία προϊόντος	
<p>Λεπτομέρειες για τη γεωγραφική περιοχή ή την προέλευση που έχουν σημασία ως προς τον δεσμό</p>	<p>Από την Μινωική ήδη περίοδο η Κρήτη αναδεικνύεται ως σημαντική οινοπαραγωγική περιοχή με εξαιρετικής ποιότητας κρασιά από φημισμένες ποικιλίες σταφυλιών. Στο θερινό ανάκτορο του Μίνωνα, στον αρχαιολογικό χώρο της Κάτω Ζάκρου βρέθηκε το αρχαιότερο καλλιεργούμενο αμπέλι. Αρχαιολογικά ευρήματα παρέχουν ισχυρές ενδείξεις ότι στην Μεσομινωική ΙΙ περίοδο (1900-1700 π.χ.) ήταν γνωστή η τέχνη της απόσταξης. Στον ως άνω αρχαιολογικό χώρο ανευρέθησαν κεραμικά σκεύη, τα οποία χρησιμοποιούνταν για την παρασκευή αρωμάτων, πιθανόν και με την τεχνική της απόσταξης.</p> <p>Ανασκαφές στον Παπαδιόκαμπο Σητείας έφεραν στο φως σφραγισμένα πήλινα αγγεία με υπολείμματα από απανθρακωμένα στέμφυλα, τα οποία ενδέχεται να αποτελούσαν δοχεία ζύμωσης ή/και απόσταξης στεμφύλων.</p> <p>Σύμφωνα με τους Λατίνους συγγραφείς, από την Κρήτη έφευγε το κρασί για τη Ρώμη με τα πλοία που έστελνε ο Λούκουλλος για τα περίφημα Λουκούλλεια γεύματα. Το κρητικό κρασί έφθασε στο απόγειο της φήμης του κατά την περίοδο της Ενετικής κυριαρχίας στην Κρήτη (12ος -16ος αιώνας), όταν ταξίδευε μέσα σε σφραγισμένους αμφορείς σε ολόκληρη τη Μεσόγειο.</p> <p>Σε μια τέτοια περιοχή, όπως η Κρήτη, με την πλούσια οινική παραγωγή και παράδοση ήδη από τα Μινωικά χρόνια, βρήκε πρόσφορο έδαφος η τέχνη της απόσταξης, η οποία στον Ελλαδικό χώρο ξεκίνησε από το Άγιον Όρος περί τον 15ο αιώνα, όπως μαρτυρούν έγγραφα του Οικουμενικού Πατριαρχείου, αλλά γρήγορα εξαπλώθηκε σε όλη την Τουρκοκρατούμενη Ανατολή.</p> <p>Έτσι, γίνεται και η Κρήτη, μαζί με την Κωνσταντινούπολη, τη Σμύρνη την Αλεξάνδρεια κ.λ.π. κέντρο απόσταξης.</p> <p>Μετά την απελευθέρωση της Κρήτης από τους Τούρκους, η παράδοση της απόσταξης των στεμφύλων συνεχίζεται, αφού με βάση την εθνική νομοθεσία, δίνεται η δυνατότητα αποκλειστικά στους αγρότες-αμπελοκαλλιεργητές της απόσταξης των στεμφύλων από την οινοποίηση της δικής τους παραγωγής σταφυλιών.</p>

	<p>Η απόσταξη, στην Κρήτη αποτελεί ιδιαίτερη διαδικασία, καθώς γύρω από το «ρακοκάζανο» (άμβυκα), στήνονται γλέντια και γιορτές και καταναλώνεται η «τσκουδιά», καθώς βγαίνει ζεστή ακόμη από τον άμβυκα, με συνοδεία μεζέδων της ιδιαίτερης Κρητικής κουζίνας.</p> <p>Η θεσμοθέτηση της παραγωγής και εμφιάλωσης του τσίπουρου/τσκουδιάς με το ν. 1802/1988 και την υπ' αριθ. 18795/4931/24-1-0-1988 απόφαση Υπουργού Οικονομικών εν όψει και των συζητήσεων σε κοινοτικό επίπεδο που οδήγησαν στη θέσπιση του κανονισμού 1576/89 για τα αλκοολούχα ποτά, σηματοδότησε την ίδρυση συστηματικών μονάδων αποσταγματοποιίας/ποτοποιίας και την παραγωγή και εμφιάλωση από αυτές της Τσκουδιάς Κρήτης. Οι περισσότερες απ' αυτές τις μονάδες είναι συνέχεια μιας οικογενειακής επιχείρησης και η τέχνη της παραγωγής της τσκουδιάς αποτελεί θέμα οικογενειακής παράδοσης.</p> <p>Η Τσκουδιά Κρήτης δεν είναι απλά ένα τοπικό προϊόν, είναι ένα προϊόν, όπου βρίσκει έκφραση η κρητική κουλτούρα με κυρίαρχο σημείο την κρητική φιλοξενία. Δεν υπάρχει νοικοκυριό στην Κρήτη, χωρίς ένα μπουκάλι τσκουδιά άμεσα διαθέσιμο κάθε στιγμή.</p> <p>Μ' αυτήν ξεκινούν τα γλέντια και οι χαρές, μ' αυτήν υποδέχονται οι Κρητικοί τους επισκέπτες, μ' αυτήν χωρατεύουν στα καφενεία ή κάνουν τις σοβαρές τους συζητήσεις.</p> <p>Μ' αυτήν έπλεναν οι κοπέλες της Κρήτης, με τις λιγοστές γνώσεις που διέθεταν, αλλά με τον περίσσειο ηρωισμό τους, τις πληγές των τραυματιών - Ελλήνων και ξένων - στον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, όταν ήταν αδύνατο να βρεθεί οινόπνευμα.</p> <p>Μ' αυτήν αποχαιρετούν τον επισκέπτη προσφέροντάς του ένα μπουκάλι που θα πάρει μαζί του φεύγοντας για να θυμάται την κρητική παράδοση και φιλοξενία.</p> <p>Χαρώ την την παρέα μας, να 'τανε κι άλλη τόση μα υπάρχει μπόλικη ρακή μέχρι να ξημερώσει. Πίνετε ούλοι τσκουδιά μα αυτή είναι βλογημένη μόνο να πίνετε αγνό και όχι νοθευμένη. Πότε την ήπια την ρακή αλήθεια δεν κατέχω όμως ήταν πολλά καλή, παράπονο δεν έχω. Πολλά ποτήρια τσκουδιάς κέρασες για να πιούνε κι απ' την πολλή που ήπιανε δεν μπορούν να βγούνε.</p>
<p>Ειδικά χαρακτηριστικά του αλκοολούχου ποτού που μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική περιοχή</p>	<p>Οι ιδιαίτερες εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες της Κρήτης 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>
<p>Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και</p>	

του προϊόντος	
---------------	--

7. Απαιτήσεις σε επίπεδο ΕΕ, εθνικό ή περιφερειακό επίπεδο

Τίτλος	ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΤΗΣ Ε.Ε. Η ΕΘΝΙΚΕΣ/ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ
Νομικές παραπομπές	<p>Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης Η Τσικουδιά Κρήτης 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 της Τσικουδιάς Κρήτης 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 βάσιν 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 στοιχείου	<p>Η Τσικουδιά Κρήτης, 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 παλαιώσης εκφρασμένης σε έτη, εφόσον αυτή υπερβαίνει το εξάμηνο.</p>

9.Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Τίτλος	
Περιγραφή του κανόνα	Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία η γεωγραφική ένδειξη «τσιακουδιά» και κατ' επέκταση και η γεωγραφική ένδειξη «Τσιακουδιά Κρήτης» 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 ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ ΚΡΗΤΗΣ-19-2-15.doc
Περιγραφή:	
Τύπος εγγράφου	

2. Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

Σύνδεσμος:	
------------	--