

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

Ημερομηνία παραλαβής :

Αριθμός σελίδων (με την παρούσα): 13

Γλώσσα που χρησιμοποιήθηκε για την υποβολή του φακέλου: Ελληνική

Αριθμός φακέλου: PGI-GR - 02054

Καθιερωμένη γεωγραφική ένδειξη: ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ ΚΡΗΤΗΣ

Κατηγορία του αλκοολούχου ποτού:

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

Περιεχόμενα

I. Περιγραφή της Τσικουδιάς Κρήτης	3
-Φυσικά, Χημικά ή/και Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά	3
-Ειδικά Χαρακτηριστικά (σε σύγκριση με τα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας)	3
II. Σχετική Γεωγραφική Περιοχή	4-5
III. Μέθοδος Παρασκευής Τσικουδιάς Κρήτης	5-6
IV. Δεσμός με το Γεωγραφικό Περιβάλλον ή Προέλευση	6-10
-Πρώτες ύλες	7
-Δεσμός της Φήμης με τη Γεωγραφική Περιοχή	8
V. Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή Εθνικές Περιφερειακές Διατάξεις	11
-Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης	11
-Εθνικές Διατάξεις	11
VI. Ο Αιτών	11-12
VII. Συμπληρωματικά Στοιχεία προς τη Γεωγραφική Ένδειξη	12-13
-Ειδικοί Κανόνες για την Επισήμανση	13
Παράρτημα I. Φωτογραφία Ρακοκάζανου στην Κρήτη	
Παράρτημα II. Φωτογραφία από το Λεύκωμα Σμαραγδή Τσικουδιά, Κρήτης Πνεύμα	

I. Περιγραφή της «Τσικουδιάς Κρήτης»

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.

Φυσικά, χημικά ή/και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

-Είναι υγρό διαφανές και άχρωμο, με έντονα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που οφείλονται στα αρώματα των ποικιλιών, από τις οποίες προέρχονται τα στέμφυλα που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του, καθώς και στον τρόπο της παραγωγής του (χρησιμοποιούμενα αποστακτικά μηχανήματα, ακολουθούμενη κατά την απόσταξη πρακτική).

-Έχει περιεκτικότητα σε πτητικές ουσίες μεγαλύτερη ή ίση με 140 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol, και μέγιστη περιεκτικότητα σε μεθανόλη 1000 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.

-Ο ελάχιστος κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος του είναι 37, 5% vol.

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

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

Πέραν των γενικών προδιαγραφών του αποστάγματος στεμφύλων σταφυλής, η Τσικουδιά Κρήτης έχει και μια σειρά από ειδικά χαρακτηριστικά, τα οποία διαμορφώνουν την ιδιαίτερη ταυτότητά της. Συγκεκριμένα:

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

-Επιτρέπεται η προσθήκη γλυκαντικών υλών εκ των οριζομένων στο σημείο 3 του Παραρτήματος I 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.

-Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες οφείλονται αποκλειστικά στην χρησιμοποιούμενη πρώτη ύλη, ως και στον τρόπο της παραγωγής του (χρησιμοποιούμενα αποστακτικά

μηχανήματα, ακολουθούμενη κατά την απόσταξη πρακτική), διότι δεν προστίθενται κατά την απόσταξη στεμφύλων ή/και την επαναπόσταξη του προϊόντος αρωματικά φυτά ή/και σπόροι.

II. Σχετική Γεωγραφική περιοχή

Η γεωγραφική ένδειξη «Τσικουδιά Κρήτης» χρησιμοποιείται για την Τσικουδιά που παράγεται στην Κρήτη.

Χάρτης της Κρήτης

(Η νήσος Κρήτη εμφανίζεται με φόντο κυανού χρώματος εντός του χάρτη της Ελλάδας)



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

- την καλλιέργεια των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου
- την οινοποίηση και την παραλαβή των στεμφύλων και των οινολασπών
- τη ζύμωση των στεμφύλων
- την απόσταξη των ζυμωθέντων στεμφύλων, ενδεχομένως μαζί με οινολάσπες
- 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. 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 κατά κανόνα οι ίδιες τα αλκοολούχα ποτά που παράγουν, έχοντας πλήρη επίγνωση ότι κατ' αυτόν τον τρόπο διασφαλίζουν στον βέλτιστο βαθμό την τελική ταυτότητα του προϊόντος τους.

III. Μέθοδος παρασκευής της Τσικουδιάς Κρήτης

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 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.

Τα χρησιμοποιούμενα στέμφυλα και οι οινολάσπες προέρχονται από την οινοποίηση σταφυλιών από αμπελώνες που καλλιεργούνται 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 εν λόγω άμβυκες.

Κατά την απόσταξη των στεμφύλων ή την επαναπόσταξη του αρχικώς λαμβανόμενου 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.

IV. Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον ή προέλευση

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

Η ταυτότητα της «Τσικουδιάς Κρήτης» καθορίζεται αφ' ενός από τα χαρακτηριστικά των στεμφύλων που χρησιμοποιούνται ως πρώτη ύλη για την παραγωγή της και αφ' ετέρου από τις ιδιαίτερες δεξιότητες των παραγωγών (σε συνδυασμό και με τα χρησιμοποιούμενα αποστακτικά μηχανήματα και την πρακτική στην απόσταξη) που έχουν διαμορφωθεί στην πορεία του χρόνου, με αποτέλεσμα η φήμη της Τσικουδιάς Κρήτης να είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την Κρήτη.

Πρώτες ύλες

Προέλευση

Τα στέμφυλα και οι οινολάσπες που χρησιμοποιούνται ως πρώτη ύλη για την παραγωγή της Τσικουδιάς Κρήτης προέρχονται αποκλειστικά από οινοποίηση οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου που καλλιεργούνται εντός της Κρήτης.

Ιστορία της αμπέλου και του οίνου στην Κρήτη

Κρήτη... «Η γη στη μέση της θάλασσας που έχει το χρώμα του κρασιού...», κατά τον Όμηρο.

Από την Μινωική ήδη περίοδο η Κρήτη αναδεικνύεται ως σημαντική οινοπαραγωγική περιοχή με εξαιρετικής ποιότητας κρασιά από φημισμένες ποικιλίες σταφυλιών. Στο θερινό ανάκτορο του Μίνωα, στον αρχαιολογικό χώρο της Κάτω Ζάκρου βρέθηκε το αρχαιότερο καλλιεργούμενο αμπέλι. Το αρχαιότερο πατητήρι, ηλικίας μεγαλύτερης των 3.500 ετών, ανακαλύφθηκε στην περιοχή του Βαθύπετρου. Εντυπωσιακοί αμφορείς, τεράστιοι χώροι αποθήκευσης, σχετικές απεικονίσεις σε όλα τα μινωικά ανάκτορα, αλλά και αναρίθμητες καταχωρίσεις για μεγάλες ποσότητες οίνου στα μινωικά αρχεία, σηματοδοτούν τον κεντρικό ρόλο που έπαιζε ο οίνος στη ζωή της Κρήτης, αλλά και το υψηλό επίπεδο γνώσης των Μινωιτών σχετικά με αυτόν.

Οι Μινωίτες με τα πλοία τους γεμάτα με τα προϊόντα της κρητικής γής, ταξιδεύουν σε όλη την Μεσόγειο. Σε αιγυπτιακές τοιχογραφίες, εικονίζονται Κρήτες που καταφθάνουν με τα πλοία τους στα αιγυπτιακά λιμάνια. Ανάμεσα στα εμπορεύματα διακρίνονται και αμφορείς, που πιθανότατα περιείχαν κρητικό οίνο. Στο ναυάγιο ενός τέτοιου πλοίου, το οποίο ανακαλύφθηκε από αρχαιολόγους στ' ανοιχτά της Τουρκίας, βρέθηκε ένας τέτοιος αμφορεύς, ακόμη σφραγισμένος και γεμάτος οίνο, ηλικίας άνω των 3.000 ετών.

Έκτοτε, η παραγωγή του οίνου στην Κρήτη παραμένει βασική καλλιέργεια, γνωρίζοντας περιόδους ιδιαίτερης άνθησης, όπως στη Ρωμαϊκή εποχή, όπου οι πεδιάδες και οι λόφοι της μετατρέπονται σταδιακά σε τεράστιους αμπελώνες, ενώ οι Κρήτες οινοποιοί βελτιώνουν όλο και περισσότερο τις μεθόδους οινοποίησης και παράγουν άριστα γλυκά κρασιά, τα οποία, μέσω της Ρώμης, κατακτούν όλο τον τότε γνωστό κόσμο. 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.

Την εποχή της Ενετοκρατίας (12^{ος} -16^{ος} αιώνας), το κρητικό κρασί έφθασε στο απόγειο της φήμης του, όταν ταξίδευε μέσα σε σφραγισμένους αμφορείς σε ολόκληρη τη Μεσόγειο. Ενδεικτικά αναφέρεται ότι το 1415 οι εξαγωγές οίνου υπερβαίνουν τα 20.000 βαρέλια τον χρόνο. Ενάμιση αιώνα αργότερα οι εξαγωγές φθάνουν τα 60.000 βαρέλια.

Δεσμός της φήμης της Τσικουδιάς Κρήτης με την γεωγραφική περιοχή

Αρχαία ελληνική περίοδος

Αρχαιολογικά ευρήματα παρέχουν ισχυρές ενδείξεις ότι στην Μεσομινωική II 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. 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.

Νεώτερη περίοδος

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 15^ο αιώνα, όπως μαρτυρούν έγγραφα του Οικουμενικού Πατριαρχείου, αλλά γρήγορα εξαπλώθηκε σε όλη την Τουρκοκρατούμενη Ανατολή.

Μετά την απελευθέρωση της Κρήτης από τους Τούρκους, η παράδοση της απόσταξης των στεμφύλων συνεχίζεται, αφού με βάση την εθνική νομοθεσία τη δεκαετία του 1920, δίνεται αποκλειστικά στους αγρότες-αμπελοκαλλιεργητές η δυνατότητα της απόσταξης των στεμφύλων από την οινοποίηση της δικής τους παραγωγής σταφυλιών. (Επισυνάπτεται ως Παράρτημα, φωτογραφία παραδοσιακού άμβυκα απόσταξης).

Με το πέρασμα του χρόνου, η απόσταξη, στην Κρήτη μετεξελίχθηκε σε παραδοσιακή γιορτή (κοινώς «κρητικές καζανιές»), καθώς γύρω από το «ρακοκάζανο» (άμβυκα), στήνονται γλέντια και γιορτές και καταναλώνεται η «τσικουδιά», καθώς βγαίνει ζεστή ακόμη από τον άμβυκα, με συνοδεία μεζέδων της ιδιαίτερης Κρητικής κουζίνας, όπως κάστανα, κρητικά σκαλτσούνια, μανιτάρια, κοχλιοί, σταφίδες, πατάτες, ελιές και παξιμάδια.

Αλλά και στις δύσκολες ώρες του πολέμου, 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.

Σύγχρονη εποχή

Σε όλες τις περιοχές της Κρήτης, αλλά και στην υπόλοιπη Ελλάδα, όπου δραστηριοποιούνται οι σύλλογοι Κρητών (που αποτελούνται από άτομα κρητικής καταγωγής), διοργανώνεται η «Γιορτή της Τσικουδιάς». Στη γιορτή αυτή συμμετέχουν όλοι, τόσο οι ντόπιοι, αλλά και οι επισκέπτες, έλληνες από άλλα μέρη της Ελλάδας, αλλά και τουρίστες που έρχονται από όλα τα μέρη του κόσμου. Η γιορτή συνοδεύεται απαραίτητα από τον ήχο της λύρας (του παραδοσιακού κρητικού μουσικού οργάνου) και η γεμάτη ζωντάνια ατμόσφαιρα αποτυπώνεται στις μαντινάδες (τα αυτοσχέδια δηλαδή τραγούδια, πολλά από τα οποία γεννώνται επί τόπου).

Η θεσμοθέτηση της παραγωγής και εμφιάλωσης του τσίπουρου/τσικουδιάς 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 Τσικουδιάς Κρήτης. Οι περισσότερες απ' αυτές τις μονάδες είναι συνέχεια μιας οικογενειακής επιχείρησης και η τέχνη της παραγωγής της τσικουδιάς αποτελεί θέμα οικογενειακής παράδοσης.

Στις μέρες μας, η Τσικουδιά 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 τσικουδιά άμεσα διαθέσιμο κάθε στιγμή.

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.

Μ' αυτήν αποχαιρετούν τον επισκέπτη προσφέροντάς του ένα μπουκάλι που θα πάρει μαζί του φεύγοντας για να θυμάται την κρητική παράδοση και φιλοξενία.

*Χαρώ την την παρέα μας, να 'τανε κι άλλη τόση
μα υπάρχει μπόλικη ρακή μέχρι να ζημερώσει.*

*Πίνετε ούλοι τσικουδιά 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 τσικουδιάς κέρασες για να πιούνε
κι απ' την πολλή που ήπιανε δεν μπορούν να βγούνε.*

Η βαθιά σχέση της «Τσικουδιάς Κρήτης» με την Κρήτη αποτυπώνεται με τον πλέον εύγλωττο τρόπο στο βιβλίο του καταξιωμένου καλλιτέχνη Ανδρέα Σμαραγδή «Τσικουδιά, Κρήτης Πνεύμα» (εκδόσεις Δοκιμάκη, 2010), το οποίο αποτελεί λεύκωμα με φωτογραφίες από τον κόσμο της Τσικουδιάς Κρήτης. Το λεύκωμα απέσπασε το τρίτο βραβείο στην κατηγορία Best Spirits Books in the World στον διεθνή διαγωνισμό Gourmand World Cookbook Fair, που διεξήχθη στο Παρίσι, τον Μάρτιο του 2011. (Επισυνάπτεται φωτογραφία από το λεύκωμα αυτό ως Παράρτημα II.)

Στο λεύκωμα αυτό, ο φακός του Ανδρέα Σμαραγδή εξερευνά την παράδοση και την τεχνοτροπία της Κρητικής Τσικουδιάς. Τις λεζάντες στις φωτογραφίες επιμελήθηκε ο γνωστός τραγουδοποιός από την Κρήτη, Λουδοβίκος των Ανωγείων, που αναφέρει κάπου: «Τα χαρτιά στο καφενείο είναι η μάχη των φίλων, και η ρακή* το επισφράγισμα της φιλίας».

* άλλη ονομασία της Τσικουδιάς στην τοπική διάλεκτο της Κρήτης.

V. Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή εθνικές/περιφερειακές διατάξεις

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.

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 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 : Αν. Τσόχα 16
: Αθήνα 115 21, Ελλάδα
Τηλέφωνο : ++302106479273
Φαξ : ++30-210-6468272
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**

Address : Anast. Tsocha 16
Athens 115 21, Greece
Tel : ++302106479273
Fax : ++30-210-6468272
e-mail : alcohol_food@gcsl.gr

VII. Συμπληρωματικά στοιχεία προς τη γεωγραφική ένδειξη

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 παλαίωσης εκφρασμένης σε έτη, εφόσον αυτή υπερβαίνει το εξάμηνο (παράγραφος 6 του Μέρους Β του άρθρου 4 της υπ' αριθ. 30/077/2131/2011 απόφασης Υπουργού Οικονομικών).

Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία:

- Η γεωγραφική ένδειξη «Τσικουδιά Κρήτης», η οποία χρησιμοποιείται κατά παράδοση, αντικαθιστά 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.

-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 επισημάνση του ποτού.