

# Transmission of an established geographical indication of spirit drinks

Σχέδιο - Τελευταία αποθήκευση στις 18/02/2015 10:10 από null

## I. ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΦΆΚΕΛΟΣ

### 1. Ονομασία και τύπος

a. Ονομασία(-ες) προς καταχώριση

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ (el)

b. Κατηγορία

6. Grape marc spirit or grape marc

c. Αιτούσα(-ες) χώρα(-ες)

Ελλάδα

d. Γλώσσα αίτησης:

ελληνικά

e. Γεωγραφική ένδειξη τύπου:

ΠΓΕ – 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@gcsl.gr

**b.Στοιχεία ενδιάμεσου φορέα**

Όνομα ενδιάμεσου φορέα	ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ
Διεύθυνση	ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ
Χώρα	Ελλάδα
Τηλέφωνο	++302106479273
Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου	alcohol_food@gcsl.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	ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ
Χώρα	Ελλάδα
Τηλέφωνο	++302106479273
Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου	alcohol_food@gcsl.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      ++302106479221

Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου	alcohol_food@gcsl.gr
----------------------------	----------------------

#### ε.Στοιχεία φορέων ελέγχου

Όνομασία φορέα ελέγχου	ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ
Διεύθυνση	ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ
Χώρα	Ελλάδα
Τηλέφωνο	++302106479273
Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου	alcohol_food@gcsl.gr

### 3.Περιγραφή του αλκοολούχου ποτού

Τίτλος - Ονομασία προϊόντος	ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ
Φυσικά, χημικά ή/και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά	<p>Το ποτό που φέρει τη γεωγραφική ένδειξη «Τσίπουρο Θεσσαλίας» 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, 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, διατηρώντας ωστόσο ορισμένα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.</p> <p>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. Η περιεκτικότητα σε μεθανόλη ευρίσκεται σε τιμές πολύ χαμηλότερες του ορίου των 1000 γραμμαρίων ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100% vol και κατά κανόνα δεν υπερβαίνει τα 500 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο άνυδρης αλκοόλης.</li> <li>-Ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος είναι 40 % vol, τιμή ανώτερη του προβλεπομένου ορίου των 37,5 % vol.</li> <li>-Δεν μπορεί να προστίθεται αλκοόλη, όπως ορίζεται στο Παράρτημα I 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 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.</li> <li>-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</li> </ul>

	πρακτική συνίσταται στον αρωματισμό με γλυκάνισο.
<b>Ειδικά χαρακτηριστικά (σε σύγκριση με τα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας)</b>	-Έχει περιεκτικότητα σε πτητικές ουσίες μεγαλύτερη ή ίση με 140 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100% vol. Η περιεκτικότητα σε μεθανόλη ευρίσκεται σε τιμές πολύ χαμηλότερες του ορίου των 1000 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100% vol και κατά κανόνα δεν υπερβαίνει τα 500 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο άνυδρης αλκοόλης. -Ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος είναι 40 % vol, τιμή ανώτερη του προβλεπομένου ορίου των 37,5 % vol. -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 γλυκάνισο.

#### 4.Ορίστε τη γεωγραφική περιοχή

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

<p>Η γεωγραφική ένδειξη «Τσίπουρο Θεσσαλίας» χρησιμοποιείται για το τσίπουρο που παράγεται στην περιοχή της Θεσσαλίας, η οποία αποτελεί την Περιφέρεια Θεσσαλίας, σύμφωνα με την ισχύουσα διοικητική διαίρεση της Ελλάδας.</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 την 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 δή 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

GR14	Θεσσαλία
------	----------

#### 5.Μέθοδος παρασκευής του αλκοολούχου ποτού

Τίτλος – Τύπος μεθόδου	ΑΠΟΣΤΑΞΗ ΣΤΕΜΦΥΛΩΝ ΣΤΑΦΥΛΗΣ
Μέθοδος	<p>Η μέθοδος παρασκευής του Τσίπουρου Θεσσαλίας 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>Έτσι, παράγεται αποκλειστικά με ζύμωση στεμφύλων σταφυλής, ακολουθούμενη από απόσταξη είτε κατευθείαν με υδρατμούς είτε μετά από προσθήκη νερού. Τα στέμφυλα, υποπροϊόν της οινοποίησης, προέρχονται από την κανονική και επιμελημένη έκθλιψη των σταφυλιών, είναι υγιή και και η απόδοσή τους σε άνυδρη αιθυλική αλκοόλη δεν υπερβαίνει τα 7,5 λίτρα ανά 100 χιλιόγραμμα καθαρών στεμφύλων.</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 έχουν ήδη ζυμωθεί περιέχοντας έτσι ποσότητα οίνου (αναλόγως του βαθμού πίεσης), σύμφωνα με το προαναφερθέν προβλεπόμενο από την εθνική νομοθεσία όριο.</p> <p>Στα στέμφυλα μπορεί να προστίθεται οινολάσπη σε αναλογία που δεν υπερβαίνει τα 25 kg οινολάσπης ανά 100 kg χρησιμοποιηθέντων στεμφύλων σταφυλής, ενώ η ποσότητα της προερχομένης από την οινολάσπη αλκοόλης δεν υπερβαίνει το 35% της συνολικής ποσότητας αλκοόλης που περιέχει το τελικό προϊόν.</p> <p>Τα χρησιμοποιούμενα στέμφυλα και οι οινολάσπες προέρχονται από την οινοποίηση σταφυλών, από αμπελώνες που καλλιεργούνται κατά βάση στην περιφέρεια της Θεσσαλίας.</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, στα πλαίσια σεβασμού της μακρόχρονης παράδοσης</p>

	<p>παραγωγής του τσίπουρου. Η μέθοδος αυτή βεβαίως συνεπάγεται σημαντική οικονομική επιβάρυνση, ωστόσο, εξασφαλίζει τον πλήρη έλεγχο των παραμέτρων της απόσταξης και, ως εκ τούτου, υψηλή ποιότητα για το παραγόμενο προϊόν.</p> <p>Σύμφωνα με παραδοσιακές πρακτικές το Τσίπουρο Θεσσαλίας συχνά αρωματίζεται με αρωματικά φυτά ή/και σπόρους, τα οποία προστίθενται κατά την απόσταξη των στεμφύλων ή/και την επαναπόσταξη του αρχικώς λαμβανομένου αποστάγματος.</p> <p>Η επαναπόσταξη η οποία επιτρέπεται μέχρι του ίδιου με την απόσταξη αλκοολικού τίτλου (86% vol) εφαρμόζεται σε ορισμένες περιπτώσεις και στοχεύει στην περαιτέρω απομάκρυνση ανεπιθύμητων συστατικών του προϊόντος και επιλογή των επιθυμητών αρωματικών συστατικών και έτσι στην ποιοτική βελτίωση του προϊόντος.</p> <p>Στην περίπτωση αυτή η προσθήκη των αρωματικών φυτών ή/και σπόρων γίνεται κατά το στάδιο της επαναπόσταξης. Συνήθως χρησιμοποιούνται σπόροι γλυκανίσου, μια πρακτική που ανάγεται σε μεγάλο βάθος χρόνου και συνδέεται στενά με την κοινή καταγωγή των (δύο) παραδοσιακών ελληνικών αλκοολούχων ποτών (ούζο και τσίπουρο).</p> <p>Το κατά τα ανωτέρω ληφθέν απόσταγμα αραιώνεται εν συνεχεία με νερό, ώστε να σχηματισθεί το τελικό προϊόν.</p>
--	---

## 6. Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον προέλευσης

<p><b>Τίτλος - Ονομασία προϊόντος</b></p>	
<p><b>Λεπτομέρειες για τη γεωγραφική περιοχή ή την προέλευση που έχουν σημασία ως προς τον δεσμό</b></p>	<p>Η πρώτη παραγωγή τσίπουρου στη Θεσσαλία είναι έργο των μοναχών των Μετεώρων κατά τον 14ο αιώνα, οι οποίοι μύησαν τις γύρω από τα Μετέωρα περιοχές και στη συνέχεια ολόκληρη τη Θεσσαλία στα μυστικά της απόσταξης. Με τη συνθήκη του Ταμασίου το 1525, η αμπελοκαλλιέργεια στα ορεινά Θεσσαλικά Άγραφα αφέθηκε ελεύθερη με αποτέλεσμα να ανθίσει η απόσταξη [λόγω αδυναμίας εμπορίας του παραγόμενου κρασιού, αλλά και της ύπαρξης των κοιτασμάτων χαλκού (πρώτης ύλης κατασκευής αμβύκων) στην περιοχή]. Οι πρώτοι που ανέπτυξαν τη χαλκουργία και την αποσταγματοποιία στον Ελλαδικό χώρο εκτός του Αγίου Όρους ήταν Θεσσαλοί τεχνίτες που μετανάστευσαν στη Θεσσαλονίκη και στην Κωνσταντινούπολη (όπου η τέχνη της απόσταξης είχε γίνει παράλληλα γνωστή και από την Ανατολή, αλλά η θρησκεία απαγόρευε στους μουσουλμάνους να ασχοληθούν με αυτήν).</p> <p>Αιώνες τώρα, η καλλιέργεια της αμπέλου, καθώς και η παραγωγή κρασιού και τσίπουρου, στα πλαίσια κυρίως της οικιακής παραγωγής, είναι</p>

δραστηριότητες, στις οποίες οι Θεσσαλοί επιδίδονται με επιτυχία. Πράγματι, σχεδόν κάθε σπίτι στη Θεσσαλία, παραδοσιακά καλλιεργούσε έστω και μια μικρή έκταση αμπελιού για τις ετήσιες ανάγκες του σε τσίπουρο και κρασί.

Άλλωστε σε αρκετές περιοχές της Θεσσαλίας, οι κάτοικοι ασχολούνταν κατά βάση με το αμπέλι, και γι' αυτούς το κρασί και το τσίπουρο ήσαν οι σημαντικότεροι πόροι για την επιβίωσή τους.

Τέτοιες περιοχές ήταν ο Τύρναβος, η περιοχή γύρω από τα Μετέωρα, η περιοχή γύρω από τον Μεσενικόλα στους πρόποδες των Αγράφων, η Νέα Αγχίαλος και η Ραψάνη. Για αιώνες οι περιοχές αυτές αποτελούσαν τον βασικό τροφοδότη χύμα τσίπουρου των όμορων προς τη Θεσσαλία νομών.

Για τους Θεσσαλούς, το τσίπουρο υπήρξε ανά τους αιώνες και έως προσφάτως, το μοναδικό σχεδόν αλκοολούχο ποτό που διατίθετο στην κατανάλωση και το οποίο ήταν άμεσα συνδεδεμένο με τη γή που τους έτρεφε. Τους συντρόφευε και τους συντροφεύει στις καθημερινές τους στιγμές, στις χαρές και τις λύπες τους και είναι το σήμα κατατεθέν της Θεσσαλικής φιλοξενίας και της πιο χαρακτηριστικής της έκφρασης, του κεράσματος, εφόσον μάλιστα το τσίπουρο καταναλώνεται κατά βάση ως συνοδευτικό μεζέδων με έντονη γεύση.

Άλλωστε, τα τσιπουράδικα, τα καταστήματα, όπου καταναλώνεται κυρίως τσίπουρο και είναι διάσπαρτα σε κάθε γωνιά της Θεσσαλίας, δεν λειτουργούν μόνο ως τόπος απόλαυσης αυτού καθ' αυτού του τσίπουρου, αλλά με αφορμή το τσίπουρο λειτουργούν ως χώροι συνάντησης, χαλάρωσης, ανταλλαγής απόψεων, ανταμώματος, αποχαιρετισμού κ.λ.π., καταστάσεις, οι οποίες είναι αναπόσπαστα συνδεδεμένες με την καθημερινότητα και τις συνήθειες των Θεσσαλών.

Η περίοδος της απόσταξης, μετά τον τρύγο, είναι μια ευκαιρία να στηθούν γλέντια και γιορτές, συνήθως γύρω από τον άμβυκα του χωριού και γύρω από τραπέζια με πικάντικα Θεσσαλικά πιάτα από μεζέδες που, όπως προαναφέρθηκε, ταιριάζουν με το τσίπουρο.

Μετά την θεσμοθέτηση της παραγωγής και εμφιάλωσης του τσίπουρου από επίσημες συστηματικές μονάδες παραγωγικές μονάδες (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, στη Θεσσαλία ιδρύονται τις τελευταίες δύο δεκαετίες, ευάριθμες επιχειρήσεις με κύριο αντικείμενο την παραγωγή και εμφιάλωση τσίπουρου.

Σήμερα, στην περιοχή της Θεσσαλίας λειτουργούν 17 συστηματικές αποσταγματοποιίες/ποτοποιίες (πλην εκείνων της περιοχής Τυρνάβου). Το τσίπουρο Θεσσαλίας που παράγεται στις εν λόγω μονάδες κατέχει την πρώτη θέση από ποσοτικής πλευράς μεταξύ των γεωγραφικών ενδείξεων του τσίπουρου. Σύμφωνα με

	<p>τα επίσημα στατιστικά στοιχεία που συγκεντρώνει το Γενικό Χημείο του Κράτους, η ποσότης Τσίπουρου Θεσσαλίας που παρήχθη το 2013 ανήλθε στα 345.744 λίτρα αλκοόλης 100% vol, που αντιστοιχεί σε 864.360 λίτρα τελικού προϊόντος, εάν ληφθεί ως μέσος όρος του αλκοολικού τίτλου η τιμή των 40% vol.</p> <p>Η ποσότητα αυτή αντιστοιχεί στο 35,5 % της συνολικής παραγωγής του τσίπουρου στην Ελλάδα, συμβολή που καταδεικνύει τον πρωταγωνιστικό ρόλο της Θεσσαλίας στην παραγωγή του τσίπουρου ( χωρίς να συνυπολογίζεται και η παραγωγή του Τσίπουρου Τυρνάβου, η οποία αποτελεί ίδια γεωγραφική ένδειξη).</p>
Ειδικά χαρακτηριστικά του αλκοολούχου ποτού που μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική περιοχή	<p>Οι ιδιαίτερες εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες της Θεσσαλίας σε συνδυασμό με τις αρωματικές 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>
Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και 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 Το Τσίπουρο Θεσσαλίας 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 συνέχεια 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 Θεσσαλίας 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</p>



	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')
Περιγραφή της απαίτησης (των απαιτήσεων)	ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

### 8. Συμπληρωματικό στοιχείο προς τη γεωγραφική ένδειξη

Συμπληρωματικό στοιχείο προς τη γεωγραφική ένδειξη	ΠΑΛΑΙΩΣΗ
Ορισμός, περιγραφή και πεδίο εφαρμογής του συμπληρωματικού στοιχείου	Το Τσίπουρο Θεσσαλίας, 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.

### 9. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Τίτλος	
Περιγραφή του κανόνα	Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία η γεωγραφική ένδειξη «τσίπουρο» και κατ' επέκταση και η γεωγραφική ένδειξη «Τσίπουρο Θεσσαλίας» 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 ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ-18-2-15.doc
Περιγραφή:	
Τύπος εγγράφου	

## *2. Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος*

Σύνδεσμος:	
------------	--