

**ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ
ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ
«ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ»
(τροποποιημένος)**

Ημερομηνία παραλαβής :

Αριθμός σελίδων (με την παρούσα): 13

Γλώσσα που χρησιμοποιήθηκε για την υποβολή του φακέλου: Ελληνική

Αριθμός φακέλου: PGI-GR-02022

Καθιερωμένη γεωγραφική ένδειξη: Τσίπουρο Θεσσαλίας

Κατηγορία του αλκοολούχου ποτού: Απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής

Περιεχόμενα

I. Περιγραφή του Τσίπουρου Θεσσαλίας	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 Θεσσαλίας	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	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	12
Παράρτημα. Φωτογραφία άμβυκα απόσταξης από τα Μετέωρα	

I. Περιγραφή του «Τσίπουρου Θεσσαλίας»

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/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, διατηρώντας ωστόσο ορισμένα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

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).

-Έχει περιεκτικότητα σε πτητικές ουσίες μεγαλύτερη ή ίση με 140 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100% vol.

-Η περιεκτικότητα σε μεθανόλη δεν υπερβαίνει τα 600 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο άνυδρης αλκοόλης.

-Ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος είναι 40 % vol.

-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)

-Ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος είναι 40% Vol, ενώ το αντίστοιχο όριο για το απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής είναι 37,5 % Vol.

-Το ανώτατο όριο περιεκτικότητας σε μεθανόλη είναι 600 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο άνυδρης αλκοόλης, ενώ το αντίστοιχο όριο για το απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής είναι 1000 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο άνυδρης αλκοόλης.

-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.

-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 σπόρους γλυκάνισου, μάραθου ή/και αστεροειδούς γλυκάνισου.

II. Σχετική Γεωγραφική περιοχή

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.

Χάρτης της Θεσσαλίας

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



Τα στάδια της παραγωγής που πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της ως άνω γεωγραφικής περιοχής 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 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 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.

Επιπλέον, επισημαίνεται ότι ο παραδοσιακός χαρακτήρας των αλκοολούχων ποτών και δὴ 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.

Όλες οι αποσταγματοποιίες που παράγουν Τσίπουρο Θεσσαλίας λειτουργώντας ως πιστοί φορείς της παράδοσης, εμφανίζουν οι ίδιες το προϊόν τους, έχοντας πλήρη επίγνωση ότι μόνο κατ' αυτόν τον τρόπο μπορούν να διασφαλίσουν την τελική ταυτότητα του προϊόντος τους.

Ο καταναλωτής από την πλευρά του, αντιμετωπίζει με αυξημένη εμπιστοσύνη ένα αλκοολοχο ποτό με γεωγραφική ένδειξη, του οποίου η όλη παραγωγική διαδικασία διενεργείται και ολοκληρώνεται εντός της οικείας γεωγραφικής περιοχής, από την πρώτη ύλη μέχρι και την εμφιάλωση, η οποία είναι και το (τελευταίο) στάδιο που αποτελεί το σημείο, όπου ολοκληρώνεται η προστασία

του προϊόντος από τον παραγωγό, δεδομένου ότι από τη στιγμή που το προϊόν εμφιαλώνεται μέχρι τη στιγμή που η φιάλη ανοίγεται από τον καταναλωτή, κανείς άλλος δεν έρχεται σε άμεση επαφή με το αλκοολούχο ποτό.

III. Μέθοδος παρασκευής του Τσίπουρου Θεσσαλίας.

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.

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 η απόδοσή τους σε άνυδρη αιθυλική αλκοόλη δεν 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 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 έχουν ήδη ζυμωθεί περιέχοντας έτσι ποσότητα οίνου (αναλόγως του βαθμού πίεσης), σύμφωνα με το προαναφερθέν προβλεπόμενο από την εθνική νομοθεσία όριο.

Στα στέμφυλα μπορεί να προστίθεται οινολάσπη σε αναλογία που δεν υπερβαίνει τα 25 kg οινολάσπης ανά 100 kg χρησιμοποιηθέντων στεμφύλων στα-

φυλής, ενώ η ποσότητα της προερχομένης από την οινολάσπη αλκοόλης δεν υπερβαίνει το 35% της συνολικής ποσότητας αλκοόλης που περιέχει το τελικό προϊόν.

Τα χρησιμοποιούμενα στέμφυλα και οι οινολάσπες προέρχονται από την οινοποίηση σταφυλών, από αμπελώνες που καλλιεργούνται στην περιφέρεια της Θεσσαλίας.

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, στα πλαίσια σεβασμού της μακρόχρονης παράδοσης 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.

Σύμφωνα με παραδοσιακές πρακτικές, που ανάγονται σε μεγάλο βάθος χρόνου και συνδέονται στενά με την κοινή καταγωγή των (δύο) παραδοσιακών ελληνικών αλκοολούχων ποτών (ούζο και τσίπουρο), το Τσίπουρο Θεσσαλίας συχνά αρωματίζεται με αρωματικούς σπόρους, οι οποίοι προστίθενται κατά την απόσταξη των στεμφύλων ή/και την επαναπόσταξη του αρχικώς λαμβανομένου αποστάγματος. Χρησιμοποιούνται σπόροι γλυκάνισου, μαράθου και αστεροειδούς γλυκάνισου σε ποσότητες που κυμαίνονται αναλόγως της περιεκτικότητας τους σε ανηθόλη.

Η επαναπόσταξη η οποία επιτρέπεται μέχρι του ιδίου 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. Στην περίπτωση αυτή η προσθήκη των αρωματικών φυτών ή/και σπόρων γίνεται κατά το στάδιο της επαναπόσταξης.

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

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 απόστα-

ξης (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 Θεσσαλίας, 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 Θεσσαλίας» δηλώνει ότι το ποτό κατάγεται από την περιοχή της Θεσσαλίας, 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 Θεσσαλίας» με την περιοχή της Θεσσαλίας 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 Θεσσαλίας» να είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τη Θεσσαλία.

Φυσικοί παράγοντες στη γεωγραφική περιοχή

Προέλευση των στεμφύλων και οινολασπών

Η προέλευση των στεμφύλων και οινολασπών από σταφύλια που καλλιεργούνται σε αμπελώνες της Θεσσαλίας εδραιώνει το δεσμό του Τσίπουρου Θεσσαλίας με τον περιβάλλοντα χώρο.

Δεσμός της φήμης του Τσίπουρου Θεσσαλίας με την γεωγραφική περιοχή

Ιστορικά στοιχεία

Η πρώτη παραγωγή τσίπουρου στη Θεσσαλία είναι έργο των μοναχών των Μετεώρων κατά τον 14^ο αιώνα, οι οποίοι μύησαν τις γύρω από τα Μετέωρα περιοχές και στη συνέχεια ολόκληρη τη Θεσσαλία στα μυστικά της απόσταξης.

(Επισυνάπτεται ως Παράρτημα, φωτογραφία παραδοσιακού άμβυκα απόσταξης στην Ιερά Μονή Μεταμορφώσεως των Μετεώρων).

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).

Αιώνες τώρα, η καλλιέργεια της αμπέλου, καθώς και η παραγωγή κρασιού και τσίπουρου, στα πλαίσια κυρίως της οικιακής παραγωγής, είναι 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.

Σύγχρονη εποχή

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 γη που τους έτρεφε. Τους συντροφεύει 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 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.

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.

Προϊόντα Τσίπουρου Θεσσαλίας συμμετέχουν σε ελληνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς και αποσπών διακρίσεις και βραβεία, επί σειρά ετών, όπως :

- αργυρό μετάλλιο (2015) στον Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης,
- χρυσά (2010, 2011, 2013) και αργυρά (2010, 2015) μετάλλια, στον διεθνή διαγωνισμό “Concours Mondial de Bruxelles Spirits Selection”

-χρυσά (2010, 2011) και αργυρά (2010, 2011, 2013, 2014, 2015) μετάλια, στον διαγωνισμό International Wine Spirits Competition (IWSC), που διεξάγεται στο Λονδίνο.

V. Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή εθνικές/περιφερειακές διατάξεις

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 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 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 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

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΗ ΑΡΧΗ
ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΕΣΟΔΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
ΓΕΝΙΚΟΥ ΧΗΜΕΙΟΥ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΛΚΟΟΛΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Ταχ.Διεύθυνση : Αν. Τσόχα 16
: Αθήνα 115 21, Ελλάδα
Τηλέφωνο : ++302106479273, -221
Φαξ : ++30-210-6468272
e-mail : alcohol_food@gcsl.gr

και στην αγγλική γλώσσα:

**HELLENIC REPUBLIC
INDEPENDENT AUTHORITY FOR PUBLIC REVENUE
GENERAL DIRECTORATE OF GENERAL CHEMICAL STATE
LABORATORY
DIRECTORATE OF ALCOHOL & FOODSTUFFS**

Address : Anast. Tsocha 16
Athens 115 21, Greece
Tel : ++302106479273, -221
Fax : ++30-210-6468272
e-mail : alcohol_food@gcsl.gr

VII. Συμπληρωματικά στοιχεία προς τη γεωγραφική ένδειξη

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.

Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία η γεωγραφική ένδειξη «Τσίπουρο Θεσσαλίας» αποτελεί επωνυμία πώλησης, η οποία χρησιμοποιείται κατά παράδοση, και αντικαθιστά την επωνυμία πώλησης «απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής». Κατ' εξαίρεσιν επιτρέπεται η χρήση της επωνυμίας πώλησης «απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής» στην εκάστοτε χρησιμοποιούμενη ξένη γλώσ-

σα, 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.