

**ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ
ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ
ΟΥΖΟ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ
(τροποποιημένος)**

Ημερομηνία παραλαβής :

Αριθμός σελίδων (με την παρούσα): 10

Γλώσσα που χρησιμοποιήθηκε για την υποβολή του φακέλου: Ελληνική

Αριθμός φακέλου: PGI-GR-O1838

Καθιερωμένη γεωγραφική ένδειξη: Ούζο Μυτιλήνης

Κατηγορία του αλκοολούχου ποτού:

Αποσταγμένο anis (όπως ορίζεται στην Κατηγορία 29 του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) 110/2008.

Περιεχόμενα

Περιγραφή του Ούζου Μυτιλήνης	3-4
Φυσικά, χημικά και/ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά	3
Ειδικά χαρακτηριστικά (σε σύγκριση με τα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας	3
Σχετική γεωγραφική περιοχή	4
Μέθοδος παρασκευής του Ούζου Μυτιλήνης	4-5
Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον ή προέλευση	6 -7
Δεσμός της φήμης με τη γεωγραφική περιοχή	6
Φυσικοί παράγοντες	7
Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή εθνικές/περιφερειακές διατάξεις	7-8
Ενωσιακές Διατάξεις	7
Εθνικές Διατάξεις	8
Ο Αιτών	8
Παράρτημα	9-10

Περιγραφή του Ούζου Μυτιλήνης

Το Ούζο Μυτιλήνης αποτελεί σύνθετη γεωγραφική ένδειξη που εμπεριέχει την γεωγραφική ένδειξη Ούζο. Ως εκ τούτου, πληροί κατά βάσιν τις προδιαγραφές του Ούζου, όσον αφορά την μέθοδο παραγωγής και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του, η δε φήμη του συνδέεται με την γεωγραφική περιοχή που ορίζεται με την ένδειξη «Μυτιλήνης».

Φυσικά, χημικά ή/και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Το Ούζο Μυτιλήνης είναι άχρωμο διαφανές υγρό. Το προϊόν κατά κανόνα εμφανίζει γαλάκτωμα λευκού χρώματος (κοινώς θόλωμα), όταν αναμειγνύεται με νερό ή/και πάγο. Ο σχηματισμός του θολώματος οφείλεται στην περιεκτικότητά του σε αρωματικές ενώσεις, των οποίων η διαλυτότητα μειώνεται με την μείωση της θερμοκρασίας και της συγκέντρωσης της αιθυλικής αλκοόλης.

Το άρωμα και η γεύση του οφείλονται στην αρωμάτιση της αλκοόλης με απόσταξη ή/και διαβροχή με σπόρους γλυκανίσου, μαστίχα από το ιθαγενές μαστιχόδενδρο της Χίου (*Pistacia Lentiscus Chia* ή *Latifolia*) και άλλους αρωματικούς σπόρους, φυτά και καρπούς.

Τα χαρακτηριστικά των προϊόντων εξαρτώνται από το είδος, την ποσότητα και την αναλογία των χρησιμοποιούμενων αρωματικών υλών και την παραγωγική διαδικασία. Υπάρχουν τα «ελαφρά» προϊόντα με απαλό άρωμα και γεύση, όπως και τα «βαριά» για τους πιο μυημένους καταναλωτές.

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

1. Η κύρια αρωματική πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται για την αρωμάτιση του Ούζου Μυτιλήνης είναι οι σπόροι γλυκανίσου που καλλιεργείται εντός της νήσου Λέσβου, και ιδίως στην περιοχή του Λισβορίου. Επιπλέον, χρησιμοποιούνται και άλλες αρωματικές ύλες, όπως η Μαστίχα Χίου (της οποίας η χρήση προβλέπεται και στη σχετική νομοθεσία), το κριθάρι (*Hordeum vulgare*) και το κρεμμύδι (*Allium cepa*).

Το ιδιαίτερο αρωματικό προφίλ του ποικίλλει από προϊόν σε προϊόν, αναλόγως του είδους και της αναλογίας που χρησιμοποιεί κάθε παραγωγός (σε συνδυασμό και με τις συνθήκες απόσταξης), με το άρωμα του ανίσου να παραμένει πάντοτε επικρατές.

2. Η αρωμάτιση με απόσταξη της αιθυλικής αλκοόλης λαμβάνει χώρα αποκλειστικά σε παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες, ασυνεχούς λειτουργίας, χωρητικότητας μέχρι και 1.000 λίτρων και το λαμβανόμενο προϊόν απόσταξης έχει αλκοολικό τίτλο, όχι μικρότερο του 55% vol και όχι μεγαλύτερο του 80% vol.

3. Ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος του είναι 37,5 % vol.

4. Για την παρασκευή του επιτρέπεται η προσθήκη αρωματικών υλών που λαμβάνονται αποκλειστικά από την εκχύλιση και απόσταξη των αρωματικών σπόρων, φυτών ή/και καρπών που χρησιμοποιούνται για την αρωμάτιση της αιθυλικής αλκοόλης με διαβροχή ή απόσταξη.

5. Στις περιπτώσεις, όπου γίνεται προσθήκη γλυκαντικών υλών, αυτές προστίθενται σε μικρές ποσότητες, ώστε το διατιθέμενο στην κατανάλωση «Ούζο Μυτιλήνης» να έχει στερεό υπόλειμμα όχι μεγαλύτερο από 50 γραμμάρια ανά λίτρο.

Σχετική Γεωγραφική περιοχή

Το Ούζο Μυτιλήνης παράγεται στην Ελλάδα και ειδικότερον στη νήσο Λέσβο, πλην της περιοχής της Δημοτικής Ενότητας Πλωμαρίου.

Χάρτης της Λέσβου



Τα στάδια της παραγωγής που πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της οικείας γεωγραφικής περιοχής περιλαμβάνουν:

- την αρωμάτιση της αιθυλικής αλκοόλης με διαβροχή ή/και απόσταξη, παρουσία των αρωματικών πρώτων υλών (σπόρων, φυτών, καρπών)
- την σύμμιξη των αρωματισμένων αλκοολών
- την προσθήκη αρωματικών και γλυκαντικών υλών
- την αραίωση με νερό για την διαμόρφωση του τελικού αλκοολικού τίτλου
- την εμφιάλωση

Μέθοδος παρασκευής του Ούζου Μυτιλήνης

Το Ούζο Μυτιλήνης παράγεται με σύμμιξη αλκοολών που έχουν αρωματισθεί με απόσταξη ή διαβροχή με σπόρους ανίσου και ενδεχόμενα μαράθου, μαστίχα από το ιθαγενές μαστιχόδενδρο της Χίου (*Pistacia Lentiscus Chia* ή *Latifolia*) και άλλους αρωματικούς σπόρους, φυτά και καρπούς.

Στην αρωματική ταυτότητα και γεύση του Ούζου Μυτιλήνης, είναι ιδιαίτερη η συμβολή του γλυκάνισου (*Pimpinella anisum*) που καλλιεργείται εντός της νήσου Λέσβου, στην περιοχή του Λισβορίου.

Ο γλυκάνισος φυλάσσεται σε κλειστές συσκευασίας, ώστε να διατηρεί το άρωμά

του, όσον το δυνατόν περισσότερο. Πριν τη χρήση του, η κατάλληλη ποσότητα πλένεται με νερό και τοποθετείται, συνήθως μέσα σε υφασμάτινο σακουλάκι, μαζί με τις άλλες αρωματικές πρώτες ύλες στον άμβυκα απόσταξης.

Για την παραγωγή προϊόντων με πλουσιότερο αρωματικό περιεχόμενο, προηγείται διαβροχή του γλυκανίσου σε νερό επί 24 ώρες περίπου.

Άλλα αρωματικά που χρησιμοποιούνται είναι, από τη Λέσβο, το κρεμμύδι (προσδίδει στο προϊόν σώμα, γλυκύτητα, κάνει το απόσταγμα πιο μαλακό κι αποσπά ξένες οσμές) και το κριθάρι (προσδίδει στο προϊόν σώμα, ξηρότητα κι αποσπά ξένες οσμές) κι από τη Χίο, η μαστίχα (δίνει έξτρα άρωμα στο προϊόν και αποσπά ξένες οσμές).

Ο άμβυκας συμπληρώνεται με αιθυλική αλκοόλη, ενδεχομένως αρωματισμένη με αιθέριο έλαιο ανηθόλης, αλάτι και νερό και σφραγίζεται προκειμένου να λάβει χώρα η απόσταξη, η οποία ακολουθεί τα εξής βήματα:

1. Ο άμβυκας θερμαίνεται ισχυρά μέχρις ότου το μίγμα αρχίσει να βράζει. Η παροχή του ατμού ρυθμίζεται τότε σε χαμηλότερη τιμή και αρχίζει η παραλαβή του πρώτου μέρους του αποστάγματος με τη γενική ονομασία «κεφαλές». Οι «κεφαλές» συλλέγονται σε διαφορετικό δοχείο.
2. Ακολουθεί το κυρίως, το πολύωρο, μέρος της απόσταξης. Το κύριο κλάσμα της απόσταξης (κοινώς «καρδιά») συλλέγεται σε κατάλληλη δεξαμενή, η δε απόσταξη παρακολουθείται συνεχώς (με αλκοολόμετρο και θερμομέτρο) για την αποφυγή υπέρμετρης αύξησης της θερμοκρασίας. Κατά το μεγαλύτερο μέρος του εξέρχεται με αλκοολικό τίτλο 80 % vol, ο οποίος σταδιακά μειώνεται. Όταν ο αλκοολικός τίτλος πέσει κάτω ενός ορίου διακόπτεται η συλλογή του κυρίως αποστάγματος, ώστε να συλλέγεται το επιθυμητής ποιότητας κλάσμα.
3. Η απόσταξη συνεχίζεται, αλλά το λαμβανόμενο απόσταγμα (κοινώς «ουρές») συλλέγεται σε χωριστό δοχείο, μέχρις ότου παραληφθεί σχεδόν όλη η ποσότητα της αιθυλικής αλκοόλης. Στο σημείο αυτό ο βρασμός διακόπτεται.

Το ως άνω λαμβανόμενο προϊόν απόσταξης, κύριο κλάσμα, κοινώς «καρδιά» χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τελικού προϊόντος είτε αμέσως είτε συνήθως μετά τη διαδικασία ωρίμανσης, κατά την οποία παραμένει για ικανό χρονικό διάστημα μέσα σε δεξαμενές. Το προϊόν απόσταξης πρέπει να αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 20 % του αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος, υπάρχουν, ωστόσο, και προϊόντα Ούζου Μυτιλήνης, στα οποία το σύνολο (100%) της περιεχομένης αιθυλικής αλκοόλης προέρχεται από την απόσταξη.

Σε δεξαμενή με αναδευτήρα προστίθεται το προϊόν απόσταξης, η αιθυλική αλκοόλη και το αιθέριο έλαιο ανηθόλης. Ακολουθώς προστίθεται νερό και (ενδεχομένως) ζάχαρη μέχρι συμπλήρωσης του όγκου του προϊόντος, και η ανάδευση συνεχίζεται μέχρι πλήρους ομογενοποίησης των συστατικών του. Μετρείται ο αλκοολικός τίτλος του μίγματος (με προηγούμενη απόσταξη) και διορθώνεται με προσθήκη ύδατος μέχρι την επιθυμητή τιμή.

Το τελικό προϊόν, ενδεχομένως μετά και από ψύξη, διηθείται με κατάλληλο φίλτρο προς συγκράτηση τυχόν αιωρούμενων σωματιδίων και αποστέλλεται στην αντίστοιχη δεξαμενή αποθήκευσης, όπου παραμένει σε κατάλληλη θερμοκρασία, μέχρι την ώρα της εμφιάλωσης, οπότε και κατευθύνεται στις γραμμές εμφιάλωσης. Κατά την εμφιάλωση τίθεται η επισήμανση του προϊόντος. Τα εμφιαλωμένα προϊόντα τοποθετούνται σε κιβώτια και παλέτες και αποθηκεύονται μέχρι την στιγμή της πώλησης.

Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον ή προέλευση

Η νήσος Λέσβος κατέχει μια ειδική θέση, όσον αφορά την ιστορία και την παραγωγή του Ούζου στην Ελλάδα. Με έκταση 1.636 (1,2% της συνολικής έκτασης της Ελλάδας) και πληθυσμό 85.330 κατοίκους (0,8% του συνολικού πληθυσμού της χώρας) παράγει σχεδόν το 17 % της συνολικής παραγωγής Ούζου στην Ελλάδα.

Στη Λέσβο παρατηρείται το φαινόμενο, μοναδικό σε όλη την ελληνική επικράτεια, να υπάρχουν δύο γεωγραφικές ενδείξεις που αφορούν το Ούζο (Ούζο Μυτιλήνης και Ούζο Πλωμαρίου).

Η γεωγραφική περιοχή, από την οποία κατάγεται το Ούζο Μυτιλήνης, αφορά τη νήσο Λέσβο, πλην της περιοχής της Δημοτικής Ενότητας Πλωμαρίου (όπως περιγράφεται ανωτέρω στην ενότητα «Σχετική γεωγραφική περιοχή»).

Στην οικεία γεωγραφική περιοχή του Ούζου Μυτιλήνης, δραστηριοποιούνται 12 ποτοποιίες με μεγάλο εύρος δυναμικότητας, βασικό προϊόν των οποίων, και για ορισμένες το μοναδικό, αποτελεί το Ούζο Μυτιλήνης. Ενδεικτικά, αναφέρεται ότι το 2014 διατέθηκαν στην κατανάλωση πάνω από 1.600.000 λίτρα Ούζου Μυτιλήνης, το οποίο αντιστοιχεί σε ποσοστό περίπου 20% της συνολικής εγχώριας κατανάλωσης Ούζου.

Οι ακόλουθοι παράγοντες καταδεικνύουν τον δεσμό μεταξύ του Ούζου Μυτιλήνης και της γεωγραφικής περιοχής:

Δεσμός της φήμης του Ούζου Μυτιλήνης με την γεωγραφική περιοχή

Μέσα στα πλαίσια της μακρόχρονης παράδοσης του ούζου που καλύπτει όλη την Ελλάδα, ορισμένες περιοχές, κατέχουν ξεχωριστή θέση. Σ' αυτές, με την πάροδο του χρόνου έχουν αναπτυχθεί ιδιαίτερες συνταγές των ποτοποιιών, «τα μυστικά της τέχνης τους», όπως τα αποκαλούν μειδιώντας, και τα οποία διαφυλάσσουν με θρησκευτική ευλάβεια, ως αναπόσπαστο μέρος μιας παραδοσιακής «τέχνης», με αποτέλεσμα να έχει δημιουργηθεί μια φήμη για το ούζο των περιοχών αυτών, φήμη που αποτελεί βασικό στοιχείο αναγνωρισιμότητάς τους στην αγορά.

Η παράδοση του ούζου στην Μυτιλήνη αρχίζει από τα μέσα του 19^{ου} αιώνα. Τις πρώτες συνταγές τις έφεραν Έλληνες από την Κωνσταντινούπολη και την Οδησό. Με τη Μικρασιατική καταστροφή (1922) έρχονται, ως πρόσφυγες στη Μυτιλήνη, ποτοποιοί που κουβαλούν τις δικές τους γνώσεις και εμπειρίες. Πρόσφυγες και ντόπιοι ποτοποιοί συνεργάζονται, αλληλοσυμπληρώνονται και αμιλλώνται δημιουργώντας μια μοναδική άνθηση της ποτοποιίας στο νησί.

Ήδη από τις αρχές του 20ού αιώνα καταγράφονται πάνω από 20 ποτοποιίες στην Μυτιλήνη, σύμφωνα με τα αρχεία του Γενικού Χημείου του Κράτους. Όλες οι ποτοποιίες παράγουν το προϊόν με τις δικές τους επωνυμίες και υπό την γεωγραφική ένδειξη «ούζο Μυτιλήνης». Το 1967, 17 εξ αυτών των ποτοποιιών συνενώνονται για να σχηματίσουν την Ένωση Ποτοποιιών Μυτιλήνης.

Η παραγωγή του ούζου Μυτιλήνης συνεχίζεται αδιάλειπτα μέχρι σήμερα. Στο πέρασμα του χρόνου παραμένει αναλλοίωτη η μυσταγωγία στην διαδικασία της απόσταξης και παρασκευής ούζου, που γίνεται με τον ίδιο παραδοσιακό και σχολαστικό τρόπο στους παραδοσιακούς χάλκινους χειροποίητους άμβυκες, βάζοντας μέσα σ'

αυτούς το μοναδικό γλυκάνισο από το ορεινό Λισβόρι με το πλούσιο άρωμα, καθώς και διάφορα άλλα αρωματικά φυτά από την Λεσβιακή γη, και τηρώντας πιστά την διαδικασία της παραδοσιακής απόσταξης.

Τέλος, λίγα χρόνια μετά την απελευθέρωση της Λέσβου από τους Τούρκους και πιο συγκεκριμένα το 1924, οι ποτοποιοί της Λέσβου ένωσαν τις δυνάμεις τους στον κοινό σκοπό, ιδρύοντας το Σύνδεσμο Ποτοποιών Λέσβου, που στόχο του μέχρι και σήμερα έχει την προαγωγή και βελτίωση – ανάπτυξη της λεσβιακής ποτοποιίας του ούζου, την προάσπιση των συμφερόντων των παραγωγών και την ανάδειξη και προβολή του τόπου.

Φυσικοί παράγοντες στη γεωγραφική περιοχή

1. **Νερό.** Το νερό κάθε περιοχής έχει ιδιαίτερη γεύση, αφού διαφορές υπάρχουν ακόμη και μεταξύ νερών που λαμβάνονται από γειτονικές περιοχές, φαινόμενο που οφείλεται στην περιεκτικότητα των διαλυμένων αλάτων και αερίων. Πολλοί παραγωγοί υποστηρίζουν ότι το νερό που χρησιμοποιούν για την απόσταξη παίζει μεγάλο ρόλο στη διαμόρφωση του τελικού προϊόντος.

2. **Πρώτες ύλες.** Βασική αρωματική πρώτη ύλη για το Ούζο Μυτιλήνης αποτελεί ο γλυκάνισος που καλλιεργείται στην περιοχή του Λισβορίου. Το Λισβόρι είναι ένα μικρό χωριό που βρίσκεται σε απόσταση 3,5 χιλιομέτρων από τον Κόλπο της Καλλονής. Ο ημίκλειστος κόλπος της Καλλονής με έκταση περίπου 110 τετραγωνικά χιλιόμετρα και μέσο βάθος δέκα μέτρων, φιλοξενεί στις όχθες του αλυκές και υγροβιότοπους. Ο συνδυασμός του κλίματος, που επηρεάζεται από τις ιδιαιτερότητες του κόλπου, με το εύφορο έδαφος έχουν ως αποτέλεσμα την πλούσια παραγωγή γλυκάνισου (*Pimpinella anisum*) με έντονα αρωματικά χαρακτηριστικά.

Ο γλυκάνισος (*Pimpinella anisum*) είναι μονοετές φυτό που φυτεύεται τον Ιανουάριο και συλλέγεται τον Ιούλιο και τον Αύγουστο. Έλκει την καταγωγή του από τις χώρες της Ασίας και της Βόρειας Αφρικής. Έχει βλαστό όρθιο ύψους 50-80 εκ., άνθη λευκά ή υποκίτρινα και καρπούς ωοειδείς ή επιμήκεις, έντονα αρωματικούς. Από τους σπόρους του εξάγεται αιθέριο έλαιο με κυριότερο συστατικό την ανηθόλη.

Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή εθνικές/περιφερειακές διατάξεις

Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Το Ούζο Μυτιλήνης αποτελεί γεωγραφική ένδειξη καταχωρισμένη υπέρ της Ελλάδας για την κατηγορία “αποσταγμένο anis”, της οποίας οι προδιαγραφές ορίζονται στο σημείο 29 του Παραρτήματος (ΕΚ) 110/2008.

Η παραγωγή και παρουσίασή του διέπεται από την ειδική για τα αλκοολούχα ποτά ενωσιακή νομοθεσία, δηλαδή, τον κανονισμό (ΕΚ) 110/2008 και τον εφαρμοστικό αυτού κανονισμό (ΕΕ) 716/2013, καθώς και από τον κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011 «*σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές...*», με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων και των εξαιρέσεων για τα αλκοολούχα ποτά που προβλέπονται στον εν λόγω κανονισμό.

Εθνικές Διατάξεις

Η παραγωγή και παρουσίαση του Ούζου Μυτιλήνης διέπεται από την ισχύουσα εθνική νομοθεσία, όσον αφορά την παραγωγή και διάθεση των αλκοολούχων ποτών, καθώς και του Ούζου εν γένει.

Επιπλέον, οι ειδικοί όροι χρήσης της γεωγραφικής ένδειξης Ούζο Μυτιλήνης καθορίζονται σύμφωνα με την υπ' αριθ. 3006716/772/0029/10-8-2004 απόφαση Υφυπουργού Οικονομίας και Οικονομικών (ΦΕΚ 1283/Β'/23-8-2004) «Αναγνώριση της γεωγραφικής ενδείξεως «Μυτιλήνη» ως συμπληρωματικής της επωνυμίας πώλησης «ούζο», όπως αυτή τροποποιήθηκε με την υπ' αριθ. 3021229/2588/0029/2-11-2004 απόφαση Υπουργού Οικονομίας και Οικονομικών (ΦΕΚ 1680/Β'/12-11-2004). (Το ενοποιημένο κείμενο της απόφασης αυτής επισυνάπτεται ως Παράρτημα)

Αιτών

Κράτος-Μέλος: Ελλάδα

Στοιχεία αρμόδιας Αρχής

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

Ταχ.Διεύθυνση : Αν. Τσόχα 16
: Αθήνα 115 21, Ελλάδα
Τηλέφωνο : 0030-210-6479273, -221
Φαξ : 0030-210-6468272
e-mail : alcohol_food@gcsf.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
SECTION A'**

Address : Anast. Tsocha 16
Athens 115 21, Greece
Tel : 0030-210-6479273, -221
Fax : 0030-210-6468272
e-mail : alcohol_food@gcsf.gr

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

(ενοποιημένο κείμενο, στο οποίο έχει ενσωματωθεί η τροποποίηση)

Αριθ. 3006716/00772/0029

Αναγνώριση της γεωγραφικής ενδείξεως «Μυτιλήνη» ως συμπληρωματικής της επωνυμίας πώλησης «ούζο»

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Σχετικά αιτήματα ποτοποιών της περιοχής Μυτιλήνης της νήσου Λέσβου, ως και τα στοιχεία των κατατεθέντων στην Υπηρεσία φακέλων.
2. Τις διατάξεις (εδάφιο ιε της παραγράφου 4 του άρθρου 1 και παράγραφοι 1 και 2 του άρθρου 5) του καν. (ΕΟΚ) 1576/89 «για την θέσπιση των γενικών κανόνων σχετικά με τον ορισμό, το χαρακτηρισμό και την παρουσίαση των αλκοολούχων ποτών».
3. Τις διατάξεις (εδάφιο στ της παραγράφου 4 του άρθρου 5) του ν. 2969/2001.
4. Τις διατάξεις (παράγραφος 2 και εδάφιο α της παραγράφου 5 του άρθρου 7) της υπ' αριθ. 3010878/1396/2003 απόφασής μας «Παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών» (ΦΕΚ 832/Β/25-6-2003).
5. Την υπ' αριθ. 14650/Δ10Ε85/17-3-2004 κοινή απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Οικονομίας και Οικονομικών «Ανάθεση αρμοδιοτήτων Υπουργού Οικονομικών στους Υφυπουργούς Οικονομικών» (ΦΕΚ 519/Β/17-3-2004).
6. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκαλείται δαπάνη εις βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

1. Αναγνωρίζουμε την γεωγραφική ένδειξη «Μυτιλήνη» ως συμπληρωματική της επωνυμίας πώλησης του αλκοολούχου ποτού «ούζου» υπό την προϋπόθεση ότι τούτο παράγεται και εμφιαλώνεται στη νήσο Λέσβο, πλην της περιοχής του δήμου Πλωμαρίου, σύμφωνα με την παράγραφο 2 του άρθρου 7 της υπ' αριθ. 3010878/1396/2003 απόφασής μας.
2. Η εν λόγω γεωγραφική ένδειξη θα αναγράφεται στη γενική πώση «Μυτιλήνης» επί της συσκευασίας, πλησίον της επωνυμίας πώλησης «ούζο» και με χαρακτήρες ισομεγέθεις με τους χαρακτήρες αυτής.

Άρθρο 2

1. Προκειμένου να επιτρέπεται η χρήση της ως άνω γεωγραφικής ένδειξης, πρέπει να πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:
 - α) η διαδικασία παραγωγής από του σταδίου της αρωμάτισης (με απόσταξη ή διαβροχή) της αιθυλικής αλκοόλης, έως της τελικής παρασκευής του ποτού, πραγματοποιείται εξ ολοκλήρου σε επιχειρήσεις που έχουν τις παραγωγικές εγκαταστάσεις τους εντός της προαναφερομένης περιοχής.
 - β) η εμφιάλωση των ποτών πραγματοποιείται εντός της προαναφερομένης περιοχής.

2. Δεν επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση ούζου με την ως άνω γεωγραφική ένδειξη, εάν δεν πληρούνται οι όροι της παρούσας.
3. Δεν επιτρέπεται η χρήση της λέξεως «Μυτιλήνη», λέξεων με τη ρίζα αυτή, καθώς και σύνθετων λέξεων που την περιέχουν, για την εμπορική επωνυμία αλκοολούχου ποτού.

Άρθρο 3

1. Οι ποτοποιοί που ενδιαφέρονται για την κυκλοφορία ούζου με τη γεωγραφική ένδειξη «Μυτιλήνη», υποβάλλουν στην Χημική Υπηρεσία Μυτιλήνης, όλα τα σχετικά στοιχεία που αποδεικνύουν το δικαίωμα χρήσης εκ μέρους τους της εν λόγω γεωγραφικής ένδειξης. Η Χημική Υπηρεσία Μυτιλήνης μετά από εξέταση των στοιχείων χορηγεί στους ενδιαφερόμενους την έγκριση χρήσης της εν λόγω γεωγραφικής ένδειξης.
2. Η Χημική Υπηρεσία Μυτιλήνης είναι αρμόδια για τον τακτικό έλεγχο των ποτοποιιών που κάνουν χρήση της εν λόγω γεωγραφικής ένδειξης και για την ανάκληση της ως άνω εγκρίσεως σε περίπτωση καταστρατήγησης εκ μέρους τους των όρων των άρθρων 1 και 2 της παρούσας.
3. Η μη τήρηση των όρων και προϋποθέσεων της παρούσας απόφασης αποτελεί παράβαση του ν. 2969/2001, η οποία τιμωρείται σύμφωνα με το εδάφιο ιβ της παραγράφου 2 του άρθρου 11 και το εδάφιο η του 12 του εν λόγω νόμου.

Άρθρο 4

Η παρούσα απόφασή μας να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως και ισχύει από τη δημοσίευσή της.

Αθήνα, 10 Αυγούστου 2004

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΑΔΑΜ ΡΕΓΚΟΥΖΑΣ