

**ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ
«ΟΥΖΟ ΠΛΩΜΑΡΙΟΥ»
(Τροποποιημένος)**

Ημερομηνία παραλαβής :

Αριθμός σελίδων (με την παρούσα): 5

Γλώσσα που χρησιμοποιήθηκε για την υποβολή του φακέλου: **Ελληνική**

Αριθμός φακέλου:

Καθιερωμένη γεωγραφική ένδειξη: Ούζο Πλωμαρίου

Κατηγορία του αλκοολούχου ποτού: αποσταγμένο anis

Περιγραφή του αλκοολούχου ποτού

Τα βασικά χαρακτηριστικά παραμένουν αυτά του ούζου, όπως περιγράφονται στον τεχνικό φάκελο για το ούζο που έχει ήδη κατατεθεί από κοινού από την Ελλάδα και την Κύπρο. Το ούζο Πλωμαρίου έχει ωστόσο ειδικά χαρακτηριστικά, τα οποία προκύπτουν από την μέθοδο παρασκευής του.

-Για την αρωμάτιση της αιθυλικής αλκοόλης με απόσταξη χρησιμοποιούνται αρωματικά φυτά που προέρχονται και από την περιοχή του Πλωμαρίου Λέσβου, με βασικό το γλυκάνισο (*Pimpinella Anisum*) από το Λισβόρι της Λέσβου. Το έδαφος του Λισβορίου και οι κλιματολογικές συνθήκες του νησιού δίνουν στο γλυκάνισο του Λισβορίου ιδιαίτερα και μοναδικά χαρακτηριστικά.

-Ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος είναι 40% vol, αντί του 37,5% vol που ισχύει για το ούζο εν γένει.

-Η αλκοόλη που έχει αρωματισθεί με απόσταξη αντιπροσωπεύει το σύνολο (100%) του αλκοολικού τίτλου του προϊόντος.

Σχετική γεωγραφική περιοχή

Προκειμένου να επιτρέπεται η χρήση της γεωγραφικής ένδειξης «ούζο Πλωμαρίου», πρέπει το ποτό να παράγεται εντός των ορίων της **Δημοτικής Ενότητας Πλωμαρίου του Δήμου Λέσβου**.

Συγκεκριμένα, στην ως άνω γεωγραφική περιοχή, πρέπει να πραγματοποιείται η διαδικασία παραγωγής, από του σταδίου της αρωμάτισης με απόσταξη της αιθυλικής αλκοόλης, έως την τελική παρασκευή του ποτού, καθώς και η εμφιάλωση του ποτού.

Μέθοδος παρασκευής του αλκοολούχου ποτού.

Η μέθοδος παρασκευής του ούζου Πλωμαρίου ακολουθεί την μέθοδο παρασκευής του ούζου εν γένει, όπως αυτή καταγράφεται στον τεχνικό φάκελο του ούζου, αλλά με μια σημαντική διαφοροποίηση. Ενώ για το ούζο εν γένει η αλκοόλη που έχει αρωματισθεί με απόσταξη αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 20% του αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος, κατά την παρασκευή του Ούζου Πλωμαρίου η αλκοόλη που έχει αρωματισθεί με απόσταξη αντιπροσωπεύει το σύνολο (100%) του αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος.

Η πρακτική αυτή προσδίδει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά στο προϊόν, διότι συντελεί στον περαιτέρω εμπλουτισμό του με αρωματικές ουσίες, οι οποίες συναποστάζουν. Συνεπάγεται εξάλλου αυξημένο κόστος παραγωγής για τους κατωτέρω λόγους:

- ανάγκη μεγαλύτερης περιεκτικότητας του τελικού προϊόντος σε αλκοόλη, ώστε να παραμένουν εν διαλύσει τα αυξημένα, λόγω της εφαρμοζόμενης πρακτικής, αρωματικά συστατικά
- επιμήκυνση του απαιτούμενου χρόνου παρασκευής του ούζου
- αύξηση του ενεργειακού κόστους λόγω της αύξησης των ποσοτήτων που αποσταίνουν
- ανάγκη χρήσης περισσότερων αμβύκων.

Δεσμός με τη γεωγραφικό περιβάλλον ή προέλευση

Το Πλωμάρι είναι μια από τις πρώτες περιοχές της Ελλάδος, όπου ξεκίνησε η παραγωγή ούζου, ήδη από τα μέσα του 19^{ου} αιώνα. Αρχικά η ονομασία του προϊόντος ήταν «ρακί». Το όνομα αυτό προέρχεται πιθανότατα από την επεξεργασία-απόσταξη των υπολειμμάτων της οινοποίησης (στέμφυλα-τσίπουρα-ράκη) για την παραγωγή του οινοπνεύματος, το οποίο στη συνέχεια με την προσθήκη γλυκάνισου τοπικής παραγωγής (από το Λισβόρι της Λέσβου) και άλλων αρωματικών φυτών αποσταζόταν για να δώσει το τελικό προϊόν (το ρακί), το οποίο αργότερα, στα τέλη του 19^{ου} αιώνα, μετεξελίχθηκε στο ούζο.

Η παραγωγή του ούζου συνεχίζεται αδιάλειπτα μέχρι τις μέρες μας και έχει γίνει αναπόσπαστο τμήμα της ζωής των κατοίκων του Πλωμαρίου. Οι τεχνικές της απόσταξης που εφαρμόζονται, τα μέσα και οι συνταγές που χρησιμοποιούνται είναι παραδοσιακές και μεταδίδονται από γενιά σε γενιά. Οι πρώτες ύλες συνδυάζονται αρμονικά με τις τεχνικές αυτές, ώστε να δώσουν ένα ξεχωριστό προϊόν. Σημειώνεται ότι, ενώ ούζο με αλκοόλη αρωματισμένη με απόσταξη σε ποσοστό 100% παράγεται και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας, έστω και σε μικρές ποσότητες, στην εν λόγω περιο-

χή, κατά παράδοση, το ούζο παράγεται σχεδόν αποκλειστικά με την τεχνική της κατά 100% απόσταξης της περιεχομένης σ' αυτό αλκοόλης.

Η οικονομία του τόπου, η παράδοση, τα έθιμα, οι γιορτές είναι συνδεδεμένα στενά με το ούζο. Ενδεικτικά αναφέρονται οι ετήσιες γιορτές ούζου που διοργανώνονται από τις αρχές του 19^{ου} αιώνα μέχρι σήμερα, το «κέρασμα» στην καθέλκυση πλοίων, το κέρασμα ούζου στα «γλυτώματα»-το τέλος της περιόδου του ελαιομαζώματος- την ουζοποσία σε πλήθος κοινωνικών τελετών, όπως βαφτίσια, αρραβώνες, γάμοι, θρησκευτικές εορτές κ.λ.π.

Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή εθνικές/περιφερειακές διατάξεις:

Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Το Ούζο Πλωμαρίου είναι καταχωρημένο στο Παράρτημα III του καν. (ΕΚ) 110/2008 ως γεωγραφική ένδειξη υπέρ της Ελλάδος για την κατηγορία «αποσταγμένο anis».

Ο Τεχνικός Φάκελλος απεστάλη στην αρμόδια Υπηρεσία της Ε.Ε. με το υπ' αριθ. 30/0771535/23-6-2011 έγγραφο της Διεύθυνσης Αλκοόλης, Αλκοολούχων Ποτών, Οίνου, Ζύθου του Γενικού Χημείου του Κράτους και παρελήφθη την 1-7-2011.

Διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας

Η γεωγραφική ένδειξη «ούζο Πλωμαρίου» αναγνωρίστηκε κατ'αρχήν σε εθνικό επίπεδο με την υπ' αριθ. 3009419/1118/0029/10-8-2004 απόφαση Υφυπουργού Οικονομίας και Οικονομικών (ΦΕΚ 1283/Β'/23-8-2004) «Αναγνώριση της γεωγραφικής ενδείξεως «Πλωμάρι» ως συμπληρωματικής της επωνυμίας πώλησης «ούζο».

Εν συνεχεία, κατόπιν σχετικού αιτήματος των ενδιαφερομένων ποτοποιών, η απόφαση αυτή αντικαταστάθηκε με την υπ' αριθ. 30/077/2019/10-6-2013 απόφαση Υπουργού Οικονομικών «Όροι χρήσης της γεωγραφικής ένδειξης Ούζο Πλωμαρίου», η οποία προβλέπει, συνοπτικά τα εξής:

- Προκειμένου να επιτρέπεται η χρήση της ως άνω γεωγραφικής ένδειξης πρέπει η διαδικασία παραγωγής, από το στάδιο της αρωμάτισης με απόσταξη της αιθυλικής αλκοόλης έως την τελική παρασκευή του ποτού, καθώς και η εμφιάλωση να πραγματοποιούνται εξ ολοκλήρου σε επιχειρήσεις που έχουν τις παραγωγικές εγκαταστάσεις τους εντός των ορίων της Δημοτικής Ενότητας Πλωμαρίου του Δήμου Λέσβου.
- Το «ούζο Πλωμαρίου» πρέπει να έχει τα εξής χαρακτηριστικά:
 - α) ελάχιστο αλκοολικό τίτλο 40%vol
 - β) η αλκοόλη που έχει αρωματισθεί με απόσταξη (προϊόν απόσταξης) πρέπει να αντιπροσωπεύει το σύνολο (100 %) του αλκοολικού τίτλου.

Κατά τα λοιπά, ισχύουν οι γενικές προδιαγραφές του ούζου, όπως ορίζονται στις οικείες διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας.

- *Δεν επιτρέπεται η χρήση της λέξεως «Πλωμάρι», λέξεων με τη ρίζα αυτή, καθώς και σύνθετων λέξεων που την περιέχουν, για την εμπορική επωνυμία αλκοολούχου ποτού.*
- *Η ένδειξη «Πλωμαρίου» θα αναγράφεται επί της συσκευασίας πλησίον της επωνυμίας πώλησης «ούζο» και με χαρακτήρες όχι μεγαλύτερου μεγέθους από τους χαρακτήρες αυτής.*
- *Την Χ.Υ. Μυτιλήνης ως αρμόδια Αρχή για την έγκριση και τον έλεγχο τήρησης χρήσης της γεωγραφικής ένδειξης.*
- *Τις προβλεπόμενες σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία κυρώσεις όσον αφορά την μη τήρηση των όρων και προϋποθέσεων για τη γεωγραφική ένδειξη «Ούζο Πλωμαρίου»*

Ο Αιτών

Κράτος-Μέλος: Ελλάδα

Στοιχεία αρμόδιας Αρχής

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ
ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΕΣΟΔΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
ΓΕΝΙΚΟΥ ΧΗΜΕΙΟΥ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΛΚΟΟΛΗΣ,
ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ, ΟΙΝΟΥ, ΖΥΘΟΥ**

Ταχ.Διεύθυνση : Av. Τσόχα 16
: Αθήνα 115 21, Ελλάδα
Τηλέφωνο : 0030-210-6479273
Φαξ : 0030-210-6468272
e-mail : alkooli@gcsl.gr

και στην αγγλική γλώσσα:

**HELLENIC REPUBLIC
MINISTRY OF FINANCE
GENERAL SECRETARIAT
FOR PUBLIC REVENUE
GENERAL CHEMICAL STATE LABORATORY
DIVISION OF ALCOHOL, SPIRIT DRINKS,
WINE, BEER**

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

Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Σύμφωνα με την υπ' αριθ. 30/077/2019/10-6-2013 απόφαση Υπουργού Οικονομικών «Όροι χρήσης της γεωγραφικής ένδειξης Ούζο Πλωμαρίου», προβλέπονται οι κατωτέρω ειδικοί κανόνες επισήμανσης:

- Δεν επιτρέπεται η χρήση της λέξεως «Πλωμάρι», λέξεων με τη ρίζα αυτή, καθώς και σύνθετων λέξεων που την περιέχουν, για την εμπορική επωνυμία αλκοολούχου ποτού.
- Η ένδειξη «Πλωμαρίου» θα αναγράφεται επί της συσκευασίας πλησίον της επωνυμίας πώλησης «ούζο» και με χαρακτήρες όχι μεγαλύτερου μεγέθους από τους χαρακτήρες αυτής.