ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ
ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ
ΟΥΖΟ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ
(τροποποιημένος)

Ημερομηνία παραλαβής :

Αριθμός σελίδων (με την παρούσα): 9

Γλώσσα που χρησιμοποιήθηκε για την υποβολή του φακέλου: Ελληνική

Αριθμός φακέλου: PGI-GR-01840

Καθιερωμένη γεωγραφική ένδειξη: Ούζο Καλαμάτας

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

Περιεχόμενα

Περιγραφή του Ούζου Καλαμάτας 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 Καλαμάτας 4-5

Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον ή προέλευση 5-6

Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή εθνικές/περιφερειακές διατάξεις 6-7

Ενωσιακές Διατάξεις 6

Εθνικές Διατάξεις 7

Ο Αιτών 7-8

Παράρτημα 8-9

Περιγραφή του Ούζου Καλαμάτας

Το Ούζο Καλαμάτας 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 «Καλαμάτας».

Φυσικά, χημικά ή/και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Το Ούζο Καλαμάτας είναι άχρωμο διαφανές υγρό. Το προϊόν κατά κανόνα εμφανίζει γαλάκτωμα λευκού χρώματος (κοινώς θόλωμα), όταν αναμιγνύεται 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, μαράθου, μαστίχα από το ιθαγενές μαστιχόδενδρο της Χίου (Pistacia Lentisus Chia ή Latifolia) και άλλους αρωματικούς σπόρους και φυτά.

Τα χαρακτηριστικά του καθορίζονται από το είδος, την ποσότητα και την αναλογία των χρησιμοποιουμένων αρωματικών υλών σε συνδυαμό με την παραγωγική διαδικασία, με το άρωμα του ανίσου να παραμένει πάντοτε επικρατές.

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

1. Οι κύριες αρωματικές πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την αρωμάτιση του Ούζου Καλαμάτας είναι οι σπόροι γλυκανίσου (Pimpinella anisum) και μαράθου (Foeniculum vulgare). Επιπλέον, χρησιμοποιούνται και άλλες αρωματικές ύλες, όπως σπόροι κορίανδρου (Coriandum sativum), γλυκάνισου του αστεροειδούς (Illicum verum), κάρδαμου (Elletaria cardamomum), Μαστίχα Χίου (Pistacia lentiscus chia), και φλούδες φρέσκου λεμονιού.

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. Η αλκοόλη που έχει αρωματισθεί με απόσταξη (προϊόν απόσταξης) αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 20% του αλκοολικού τίτλου του προϊόντος.

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

5. 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.

6. Στις περιπτώσεις, όπου γίνεται προσθήκη γλυκαντικών υλών, αυτές προστίθενται σε μικρές ποσότητες, ώστε το διατιθέμενο στην κατανάλωση «Ούζο Καλαμάτας» να έχει

στερεό υπόλειμμα όχι μεγαλύτερο από 50 γραμμάρια ανά λίτρο.

Σχετική Γεωγραφική περιοχή

Το Ούζο Καλαμάτας παράγεται στην Ελλάδα και ειδικότερον εντός των ορίων του Δήμου Καλαμάτας της Περιφερειακής Ενότητας Μεσσηνίας της Περιφέρειας Πελοποννήσου.

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 σύμμειξη 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 Καλαμάτας

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

Σε παραδοσιακό χάλκινο αμβυκα, χωρητικότητας μέχρι 1000 λίτρων, προστίθεται υδραλκοολικό μίγμα, όγκου περίπου 500 λίτρων, αλκοολικού τίτλου 45 % vol.

Εν συνεχεία προστίθεται στον άμβυκα το μίγμα των αρωματικών πρώτων υλών, οι οποίες τοποθετούνται μέσα σε ανοξείδωτο «καλάθι» με διάτρητη λαμαρίνα, ώστε να αποφεύγεται η υπερθέρμανση των βοτανικών στοιχείων. Το μίγμα αυτό περιλαμβάνει κυρίως γλυκάνισο, μάραθο, κορίανδρο, γλυκάνισο αστεροειδή, μικρή ποσότητα κάρδαμου και μαστίχας Χίου, καθώς και φλούδες φρέσκου λεμονιού.

Όλο το ανωτέρω μίγμα παραμένει στον άμβυκα επί τρεις ημέρες, ώστε με την παρατεταμένη διαβροχή των αρωματικών φυτών να λάβει χώρα η εκχύλιση των αρωματικών ουσιών στο υδραλκοολικό μίγμα.

Μετά την πάροδο των τριών ημέρων, αρχίζει η διαδικασία της απόσταξης, κατά την οποία η παροχή θερμότητας στον άμβυκα και η ψύξη με νερό των αλκοολούχων ατμών ρυθμίζονται κατά τρόπον, ώστε η παροχή του προϊόντος απόσταξης να μην υπερβαίνει τα 20 λίτρα ανά ώρα στη θερμοκρασία των 18° C.

Το πρώτο κλάσμα της απόσταξης (κοινώς « κεφαλές ») συλλέγεται χωριστά.

Ακολουθεί η συλλογή σε ανοξείδωτη δεξαμενή του κυρίως μέρους του προϊόντος απόσταξης (κοινώς «καρδιά»), το οποίο έχει όγκο περίπου 240 λίτρα και αλκοολικό τίτλο 74-75 % Vol.

Τέλος, συλλέγεται το τελευταίο κλάσμα της απόσταξης (κοινώς «ουρές»), το οποίο έχει όγκο περίπου 130 λίτρων και αλκοολικό τίτλο 33-34 % Vol.

Για την παρασκευή του Ούζου Καλαμάτας χρησιμοποιείται το κυρίως μέρος του προϊόντος απόσταξης (η «καρδιά»), ενώ το πρώτο και τρίτο κλάσμα («κεφαλές » και «ουρές ») χρησιμοποιούνται στην επόμενη απόσταξη.

Το ως άνω προϊόν απόσταξης (η «καρδιά») είναι πλούσιο σε αρωματικές ευώδεις ενώσεις, οι οποίες προσδίδουν στο Ούζο Καλαμάτας τον ιδιαίτερο αρωματικό του χαρακτήρα. Οι κυριώτερες εξ αυτών είναι τερπένια, όπως α και β πινένιο (α & β-

pinene), φελλανδρένιο (phellandrene) και 3-καρένιο (3-carene), λιμονένιο (limonene), αρωματικές αλκοόλες, όπως α-τερπινεόλη (α-terpineol) και λιναλόλη (linalool ή coriandrol), αρωματικές κυκλικές ενώσεις, όπως η ανηθόλη (anethol), π-ανισαλδεΰδη (p-anisaldehyde), εστραγκόλη (estragol) σε ίχνη κ.λ.π. Οι αρωματικές πτητικές ενώσεις του προϊόντος απόσταξης εκτιμώνται με αεριοχρωματογραφική ανάλυση. Ιδιαίτερη σημασία στο προϊόν απόσταξης έχει η συγκέντρωση της ανηθόλης, η οποία προσδιορίζεται ποσοτικά.

Το προϊόν απόσταξης οδηγείται σε ανοξείδωτη δεξαμενή, όπου αναμειγνύεται με απιονισμένο νερό και αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης, σε τέτοια αναλογία, ώστε η αλκοόλη που περιέχεται στο προϊόν απόσταξης να αντιπροσωπεύει ποσοστό μεγαλύτερο του 20% του αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος. Στο υδραλκοολικό μίγμα προστίθεται λευκή κρυσταλλική ζάχαρη σε ποσότητα, ώστε η συγκέντρωσή της να είναι μικρότερη των 50 γρ/λίτρο (κατά κανόνα περίπου 15 γρ/λίτρο), και φυσική ανηθόλη.

Το τελικό προϊόν ελέγχεται ως πρός τον αλκοολικό τίτλο, την πυκνότητα και τον σχηματισμό θολώματος με προσθήκη νερού. Εν συνεχεία, διηθείται μέσω φίλτρου πλακών και αποθηκεύεται σε ανοξείδωτη δεξαμενή. Ακολούθως, οδηγείται στη γραμμή εμφιάλωσης και καταλήγει στο εσωτερικό των φιαλών. Στη συνέχεια της γραμμής παραγωγής, στις φιάλες επικολλώνται οι ετικέτες, ώστε το προϊόν να αποκτήσει την επισήμανση ως Ούζο Καλαμάτας (και όλες τις προβλεπόμενες από τη νομοθεσία ενδείξεις), και τέλος αναγράφεται επί της φιάλης η ένδειξη παρτίδας.

Τα ως άνω προσυσκευασμένα προϊόντα τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια, στα οποία επίσης αναγράφεται η ένδειξη παρτίδας. Η ανάγκη καταγραφής της ένδειξης παρτίδας και στα χαρτοκιβώτια, προκύπτει από τις απαιτήσεις των συστημάτων ποιότητας και ασφάλειας όσον αφορά το σύστημα ιχνηλασιμότητας. Ακολουθεί η παλετοποίηση των χαρτοκιβωτίων και οι παλέτες οδηγούνται στην αποθήκη των έτοιμων προϊόντων, όπου φυλάσσονται μέχρι την διάθεσή τους σε ελεγχόμενες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας, κατάλληλες για τη συντήρηση των προϊόντων του Ούζου Καλαμάτας.

Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον ή προέλευση

Η παραγωγή αλκοολούχων ποτών από απόσταξη στην Μεσσηνία χρονολογείται από την εποχή της Ενετοκρατίας και της Φραγκοκρατίας. Ήδη στο χρονικό του Μορέως (14^{ος} αιώνας) αναφέρεται η πρώτη παραγωγή αλκοολούχων ποτών από απόσταξη. Από τους κατοίκους της Μεσσηνίας παραγόταν «σούμα» από στέμφυλα ζυμούμενα σε λάκκους. Με την επίδραση των Φράγκων άρχισε να προστίθεται στο προς απόσταξη υγρό, μείγμα σπόρων γλυκανίσου και μαράθου..

Ήδη από το 1864 λειτουργούν στην Καλαμάτα «Βιομηχανικά Καταστήματα», τα οποία παράγουν οινόπνευμα από ζυμούμενα στέμφυλα («σούμες»), χρησιμοποιώντας ως καύσιμη ύλη ελαιοπυρήνα ή ξύλα. Από το 1884 η βιομηχανία οινοπνεύματος στην Καλαμάτα εκσυγχρονίζεται, με τη βοήθεια κυρίως Γαλλικών εταιρειών, με την εγκατάσταση «ανακαθαριστήρων». Η χρήση των νέων αυτών μηχανημάτων στην απόσταξη (μετά βεβαίως την αλκοολική ζύμωση) σταφίδων, σύκων και στεμφύλων, όλων αυτών προϊόντων της περιοχής, οδηγεί στην παραγωγή οινοπνεύματος καλής

ποιότητας. Όλο σχεδόν το παραγόμενο οινόπνευμα, όπως αναφέρεται στους εμπορικούς οδηγούς της εποχής, εχρησιμοποιείτο από τα πολυάριθμα ποτοποιεία, τα οποία παρήγαγαν μεγάλη ποικιλία αλκοολούχων ποτών.

Εκείνη περίπου την εποχή αρχίζει και η παραγωγή του Ούζου στην Καλαμάτα. Σε επιστολή μεταξύ μελών ποτοποιίας, με ημερομηνία 1896, αναφέρονται θέματα σχετικά με χαρακτηριστικά του παραγόμενου ούζου. Η ίδια αυτή ποτοποιία συνεχίζει την οικογενειακή παράδοση, αδιάσπαστη μέσα στο χρόνο, και αποτελεί σήμερα την βασική επιχείρηση παραγωγής του Ούζου Καλαμάτας.

Από πολύ νωρίς (1908) εκδίδονται εγχειρίδια παραγωγής και συνταγών, όπου περιγράφεται το «χαρμάνι», δηλαδή το μίγμα των αρωματικών σπόρων και φυτών, η τεχνική της απόσταξης, ο διαχωρισμός των κλασμάτων και η παρασκευή του τελικού προϊόντος.

Σύμφωνα με τα εγχειρίδια αυτά, για την παραγωγή του Ούζου τοποθετούνται στον άμβυκα (κοινώς «καζάνι») της απόσταξης, ποσότης οινοπνεύματος 75 οκάδες, ποσότης νερού και το «χαρμάνι» από τα αρωματικά υλικά, που κατά κανόνα είναι: μάραθος 7 οκάδες, κορίανδρος 1,2 οκάδες, γαλάγκα 200 δράμια, γλυκάνισο 3 οκάδες και μαστίχη 200 δράμια (η οκά και το δράμι ήσαν οι τότε χρησιμοποιούμενες μονάδες βάρους).

Οι πρώτοι άμβυκες εισήχθησαν στην Καλαμάτα προερχόμενοι από γαλλικές εταιρείες και έχουν ελάχιστες διαφορές από τους λειτουργούντες σήμερα. Η βασική διαφορά εντοπίζεται στο σύστημα θέρμανσης, τότε με ξύλα και φωτιά, σήμερα με καυστήρα πετρελαίου ή αερίου. Η γεωμετρία του άμβυκα είναι περίπου η ίδια στη διαδρομή του χρόνου, χάλκινη κατασκευή κυλινδρική, χωρητικότητας 1000 λίτρων. Η διαφορά εντοπίζεται στο κάλυμμα (chapiteau), το οποίο στους γαλλικού τύπου άμβυκες έχει σχήμα κρεμμυδιού λιγότερο ή περισσότερο πεπλατυσμένο όγκου 10% του συνολικού όγκου του άμβυκα επιτρέποντας σχετικώς μεγάλη αναρροή. Οι σύγχρονοι άμβυκες για το Ούζο έχουν μικρότερο κάλυμμα με μικρότερη αναρροή επιτρέποντας την καλύτερη παραλαβή των τερπενίων, τα οποία αποτελούν βασικά αρωματικά συστατικά του αιθερίου ελαίου των χρησιμοποιουμένων αρωματικών σπόρων.

Η παραγωγή του Ούζου Καλαμάτας συνεχίζεται μέχρι σήμερα με ουσιαστικά αμετάβλητη τη διαδικασία παραγωγής στην πάροδο του χρόνου. Σταμάτησε μόνο τα χρόνια του Β' Παγκοσμίου Πολέμου, όταν το 1940 οι ποτοποιοί δεν μπορούσαν να προμηθεύονται οινόπνευμα, λόγω της δέσμευσής του από το Κράτος για πολεμικούς σκοπούς.

Μέσα στην μακρόχρονη αυτή περίοδο, οι ποτοποιίες της Καλαμάτας αποκτούν διεθνή φήμη, λόγω της ποιότητας των προϊόντων τους και βραβεύονται σε διεθνείς εκθέσεις. Σήμερα οι ποτοποιίες που λειτουργούν στην Καλαμάτα έχουν τις ρίζες τους στην μακρόχρονη παράδοση της Καλαμάτας στην ποτοποιία και στο ούζο, καθώς αποτελούν οικογενειακές επιχειρήσεις που κληρονομούνται από γενιά σε γενιά.

Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή εθνικές/περιφερειακές διατάξεις

Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Το Ούζο Καλαμάτας 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 Καλαμάτας 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 Καλαμάτας καθορίζονται σύμφωνα με την υπ' αριθ. 3001098/129/12-1-2011 απόφαση Υφυπουργού Οικονομικών (ΦΕΚ 76/Β΄/28-1-2011) *Όροι χρήσης της γεωγραφικής ένδειξης «ούζο Καλαμάτας»*.

(Το 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@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
SECTION A'
Address : Anast. Tsocha 16
Athens 115 21, Greece
Tel : 0030-210-6479273, -221
Fax : 0030-210-6468272
e-mail : alcohol_food@gcsl.gr

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Αριθ. 3001098/129
Όροι χρήσης της γεωγραφικής ένδειξης «ούζο Καλαμάτας».

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

Έχοντας υπ' όψη:

1. Τις διατάξεις του Κεφαλαίου ΙΙΙ «Γεωγραφικές ενδείξεις» του καν. (ΕΚ) 110/2008 σχετικά με τον ορισμό, την παρουσίαση, την επισήμανση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων των αλκοολούχων ποτών και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1576/89 του Συμβουλίου».

2. Το σημείο 29 του Παραρτήματος ΙΙΙ του ιδίου ως άνω κανονισμού, στο οποίο καταχωρίζεται υπέρ της Ελλάδος η γεωγραφική ένδειξη «ούζο Καλαμάτας» για την κατηγορία των αλκοολούχων ποτών «αποσταγμένο anis».

3. Τις διατάξεις (περίπτωση στ της παραγράφου 4 του άρθρου 5) του ν. 2969/2001.

4. Τις διατάξεις (παράγραφοι 1 και 2 και εδάφιο α της παραγράφου 5 του άρθρου 7) περί γεωγραφικών και κατά παράδοση επωνυμιών και ενδείξεων της υπ' αριθ. 3010878/1396/2003 απόφασης Υπουργού Οικονομίας και Οικονομικών «Παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών» (ΦΕΚ 832/Β/25-6-2003), όπως αυτή τροποποιήθηκε με την υπ' αριθ. 3018093/2377/0029/9-8-2007 απόφαση Υπουργού Οικονομίας και Οικονομικών (ΦΕΚ 1634/Β'/17-8-2007).

5. Τις διατάξεις περί ούζου (Κεφάλαιο Α του άρθρου 6) της ιδίας ως άνω απόφασης.

6. Την υπ' αριθ. Δ6Α1142500 ΕΞ 2010/26-10-2010 κοινή απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Οικονομικών «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Οικονομικών Δημήτριο Κουσελά» (Φ.Ε.Κ. 1725/Β'/3-11-2010).

7. Σχετικό αίτημα ποτοποιών, ως και τα στοιχεία του κατατεθέντος στην Υπηρεσία φακέλου.

8. Την από 24-11-2010 εισήγηση της Διεύθυνσης Αλκοόλης, Αλκοολούχων Ποτών, Οίνου, Ζύθου του Γενικού Χημείου του Κράτους προς τον Υφυπουργό Οικονομικών για την έκδοση της σχετικής απόφασης.

9. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκαλείται δαπάνη εις βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε :

Άρθρο 1

1. Με τις διατάξεις της παρούσας καθορίζονται οι όροι παραγωγής και οι διαδικασίες ελέγχου, προκειμένου το ούζο να διατίθεται στην κατανάλωση με τη γεωγραφική ένδειξη «ούζο Καλαμάτας», η οποία έχει ήδη καταχωρισθεί υπέρ της Ελλάδος κατά την έννοια των σχετικών διατάξεων του καν. (ΕΚ) 110/2008. Εναλλακτικώς, μπορεί να χρησιμοποιείται η ένδειξη «ούζο Καλαματιανό».
2. Η ένδειξη «Καλαμάτας» ή «Καλαματιανό» θα αναγράφεται επί της συσκευασίας πλησίον της επωνυμίας πώλησης «ούζο» και με χαρακτήρες όχι μεγαλύτερου μεγέθους από τους χαρακτήρες αυτής.

Άρθρο 2

1. 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, και η εμφιάλωση να πραγματοποιούνται εξ ολοκλήρου σε επιχειρήσεις που έχουν τις παραγωγικές εγκαταστάσεις τους εντός των ορίων του Δήμου Καλαμάτας.
2. Δεν επιτρέπεται η καθ' οιονδήποτε τρόπο χρήση της ως άνω γεωγραφικής ένδειξης στην επισήμανση του ούζου, εφόσον δεν πληρούνται οι όροι της παρούσας.
3. Δεν επιτρέπεται η χρήση της λέξεως «Καλαμάτα», 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 παραγωγή και διάθεση στην κατανάλωση ούζου με τη γεωγραφική ένδειξη «Καλαμάτας» ή «Καλαματιανό» υποβάλλουν στη Χημική Υπηρεσία Καλαμάτας, όλα τα σχετικά στοιχεία που αποδεικνύουν το δικαίωμα χρήσης εκ μέρους τους της εν λόγω γεωγραφικής ένδειξης. Η Χημική Υπηρεσία Καλαμάτας, μετά από εξέταση των στοιχείων χορηγεί στους ενδιαφερομένους την έγκριση χρήσης της εν λόγω γεωγραφικής ένδειξης.
2. Η Χημική Υπηρεσία Καλαμάτας, είναι αρμόδια για τον τακτικό έλεγχο των ποτοποιών 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 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 άρθρου 12 του εν λόγω νόμου.

Άρθρο 4

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

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΚΟΥΣΕΛΑΣ