

Α.Ε.Ι. Πειραιά Τ.Τ.

**ΑΝΩΤΑΤΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΠΕΙΡΑΙΑ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟΥ ΤΟΜΕΑ
ΤΜΗΜΑ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΩΝ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ
ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΟΣ ΤΟΜΕΑΣ
ΟΙΚΟΝΟΜΟΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ**

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

**«ΤΕΧΝΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ, ΠΑΡΟΥΣΑ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ
ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΟΤΟΠΟΙΙΑΣ
(ΤΣΙΠΟΥΡΟ – ΗΔΥΠΟΤΑ)»**



**Υπεύθυνη Σπουδάστρια : Μαρία Παούρη
Επιβλέπουσα Καθηγήτρια: Δρ. Αιμιλία Κονδύλη**

ΠΕΙΡΑΙΑΣ, Ιούλιος 2016

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα πτυχιακή εργασία γίνεται αναφορά στην κατάσταση και τις προοπτικές της ελληνικής ποτοποιίας και ειδικότερα των αποσταγμάτων.

Στην Ελλάδα έχουμε παράδοση στην απόσταξη και την κατανάλωση αποσταγμάτων. Το γεγονός αυτό σε συνδυασμό με την οργανωμένη δραστηριότητα των αποσταγματοποιών αποτελούν ένα ελπιδοφόρο μέλλον για τη χώρα μας για τις εκτός των συνόρων αγορές.

Το τσίπουρο ή τσικουδιά, ως ένα από τα κυριότερα προϊόντα απόσταξης, ανάμεσα σε άλλα προϊόντα που παράγει η χώρα μας αποτελεί έναν ακόμη πρεσβευτή της Ελλάδας για πολλές χώρες του κόσμου.

Έτσι θα γίνει αναφορά γενικά στα αποστάγματα αλλά θα αναλυθούν εκτενέστερα η παραγωγή όσον αφορά το τσίπουρο ή τσικουδιά και τα παραδοσιακά ηδύποτα ή λικέρ διαφόρων περιοχών της Ελλάδας. Επίσης στην εργασία θα αναλυθεί η διαδικασία παραγωγής και η νομοθεσία που πλαισιώνει τις αποσταγματοποιίες αλκοολούχων ποτών στην Ελλάδα.

Λέξεις κλειδιά

Τσίπουρο, αποστακτήρας, λικέρ, ποτοποιίες, νομοθεσία.

ABSTRACT

In the present thesis the status and prospects of the Greek distillery industry are thoroughly examined. In Greece, there is a tradition of distilling and spirits consumption. This coupled with the organized activity of distillers is an indicator of a promising future for our country to the outside border markets.

The tsipouro or tsikoudia as a main distillate, among other products produced by our country, is another distinct product exported from Greece.

Therefore, the general principles of the distillation methods are mentioned, while the production cycle of tsipouro or tsikoudia and other traditional alcoholic drinks are being extensively analysed. Moreover, the legal framework, as well as the involved institutions, regarding the production process, are mentioned.

Keywords :

Tsipouro, retort, liqueur, distilleries, legislation.

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η πτυχιακή εργασία που ακολουθεί έχει τίτλο «Τεχνοοικονομική ανάλυση, παρούσα κατάσταση και προοπτικές τα ελληνικής ποτοποιίας (Τσίπουρο-Ηδύποτα)».

Η εργασία πραγματοποιήθηκε στο Ανώτατο Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Πειραιά Τεχνολογικού Τομέα στο τμήμα των Μηχανολόγων Μηχανικών.

Ευχαριστώ θερμά την καθηγήτριά μου Δρ. Αιμιλία Κονδύλη, για την επίβλεψη της διπλωματικής μου εργασίας και την υποστήριξή της με τις πολύτιμες συμβουλές της, καθώς επίσης και την κα Χριστιάνα Παπαποστόλου για την σημαντική βοήθειά της. Θα ήταν αξιοσημείωτη παράλειψη να μην αναφέρω, ότι η ολοκλήρωση του 2ου πτυχίου μου οφείλεται στην αγάπη και την στήριξη του συζύγου μου και των δυο παιδιών μου, τους οποίους ευχαριστώ μέσα από την καρδιά μου.



Εικόνα 1.1: Παραδοσιακός αποστακτήρας ποτοποιίας Ιωάννη Καρώνη [1]

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΠΕΡΙΛΗΨΗ	2
ABSTRACT	2
ΠΡΟΛΟΓΟΣ	3
ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ	4
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1ο: ΕΙΣΑΓΩΓΗ	6
1.1 Σκοπός και το αντικείμενο της εργασίας	6
1.2 Μεθοδολογία εκπόνησης.....	6
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2ο: Ο ΚΛΑΔΟΣ ΠΟΤΟΠΟΙΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ	7
2.1 Γενικά για τον κλάδο ποτών	7
2.2 Εξέλιξη εγχώριας παραγωγής ποτών	8
2.3 Εξέλιξη εξαγωγών εγχώριας παραγωγής ποτών.....	9
3.1 Περιγραφή του τσίπουρου	11
3.2 Περιγραφή της παραγωγικής διαδικασίας	15
3.2.1 Πρώτη φάση παραγωγής τσίπουρου – Ζύμωση	16
3.2.2 Δεύτερη φάση παραγωγής τσίπουρου - Απόσταξη	18
3.2.3 Βασικό στοιχείο εξοπλισμού απόσταξης τσίπουρου	22
3.2.4 Τρίτη φάση παραγωγής τσίπουρου – Μετρηση –Αποθήκευση.....	25
3.2.5 Συμπεράσματα	26
3.3 Παραγωγή τσίπουρου	31
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4ο : ΤΑ ΗΔΥΠΟΤΑ – ΛΙΚΕΡ	33
4.1 Περιγραφή της παραγωγικής διαδικασίας (Πώς φτιάχνεται)	33
4.2 Λικέρ «Μαστίχα Χίου».....	34
4.3 Λικέρ Τεντούρα	35
4.4 Λικέρ Κίτρο Νάξου	36
4.5 Λικέρ Κουμ Κουάτ Κέρκυρας.....	37
4.6 Ρακόμελο Αμόργιον της Αμοργού	38
4.7 Ούζο	39

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΜΙΚΡΗΣ ΚΛΙΜΑΚΑΣ-.....	40
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6ο ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ – ΕΝΙΣΧΥΣΕΙΣ – ΜΕΤΡΑ.....	41
6.1 Νομοθεσία για ατους μικρούς παραδοσιακούς αλποσταγαματοποιούς...	41
6.2 Νομοθεσία για μεγάλους αποσταγαματοποιούς τσίπουρου	43
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7ο ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ 2 ΝΕΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ	55
7.1 Προϋποθέσεις χώρου και εγκατάστασης	55
7.2 Παραδείγματα δύο νέων μονάδων απόσταξης.....	55
7.3 Εξοπλισμός μηχανημάτων αποσταγαματοποιίου τσίπουρου με άμβυκα 500 lt.....	55
7.4 Εξοπλισμός μηχανημάτων αποσταγαματοποιίου τσίπουρου με άμβυκα 1300 lt.....	57
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8ο ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ	59
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9ο ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	63

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1ο: ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1.1 Σκοπός και το αντικείμενο της εργασίας

Ο σκοπός της πτυχιακής εργασίας είναι να παρουσιάσει την δεδομένη κατάσταση του κλάδου ποτοποιίας στην Ελλάδα και τις προοπτικές εξέλιξης που υπάρχουν στον κλάδο.

Το κίνητρο για την εκπόνηση της συγκεκριμένης εργασίας είναι ότι ο κλάδος της ποτοποιίας έχει εξαιρετικές προοπτικές για την εθνική οικονομία και αποτελεί πολύ σημαντικό πεδίο απασχόλησης μηχανολόγων, λόγω της συνάφειας και της ανάγκης αξιοποίησης σχετικού εξοπλισμού.

Ειδικότερα θα αναφερθούν η εισαγωγική και εξαγωγική δραστηριότητα της ποτοποιίας αλλά και η διαδικασία παραγωγής τσίπουρου και λικέρ.

Τέλος θα γίνει αναφορά σε δύο μονάδες απόσταξης τσίπουρου και πιο συγκεκριμένα

- στον απαιτούμενο εξοπλισμό και το κόστος αυτού
- στην ισχύουσα νομοθεσία για τις ποτοποιίες
- στην παροχή κρατικής υποστήριξης, μέσω επιδοτούμενων και χρηματοδοτούμενων προγραμμάτων.

Έτσι, θα υπάρχει μία πρώτη εκτίμηση για όσους ενδιαφέρονται να ασχοληθούν στον κλάδο αυτό.

1.2 Μεθοδολογία εκπόνησης

Η μεθοδολογία εκπόνησης της πτυχιακής εργασίας είναι βιβλιογραφική και ερευνητική.

Χρησιμοποιήθηκαν πληροφορίες από ηλεκτρονικές σελίδες για την αναφορά των επιχειρήσεων ποτοποιίας και την παρουσίαση του εξοπλισμού και των προϊόντων τους.

Επίσης για το ερευνητικό μέρος χρησιμοποιήθηκαν μελέτες από τον βασικό φορέα που ασχολείται ειδικευμένα με τον κλάδο ποτοποιίας τον ΣΕΑΟΠ. (Σύνδεσμος Ελληνικών Αποσταγμάτων και Οινοπνευματωδών Ποτών),. Επίσης πραγματοποιήθηκε επίσκεψη σε αποσταγματοποιείο καθώς και επικοινωνία με εταιρίες παραγωγής εξοπλισμού μονάδας απόσταξης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2ο: Ο ΚΛΑΔΟΣ ΠΟΤΟΠΟΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

2.1 Γενικά για τον κλάδο ποτών

Ο κλάδος της Ποτοποιίας υπάγεται στις Μεταποιητικές Βιομηχανίες και συγκεκριμένα στη Βιομηχανία Τροφίμων και Ποτών. Στον κλάδο παραγωγής οινοπνευματωδών ποτών δραστηριοποιούνται -με βάση στοιχεία του Γενικού Χημείου του Κράτους (Γ.Χ.Κ.)- περίπου 240 ποτοποιίες. Από αυτές, οι 60 αφορούν Α.Ε. και Ε.Π.Ε., ενώ οι υπόλοιπες αφορούν βιοτεχνίες με νομική μορφή Ο.Ε., Ε.Ε. ή ατομικής επιχείρησης, καθώς και συνεταιρισμούς. Βασικό χαρακτηριστικό των εγχώριων ποτοποιιών αποτελεί ο οικογενειακός χαρακτήρας αυτών, ακόμα και των μεγαλύτερων.

Υψηλή συγκέντρωση παρατηρείται στους Νομούς Αττικής (27 ποτοποιία, τα περισσότερα σε επίπεδο Νομών), Αχαΐας (22), Λέσβου (17), όπου παράγεται κυρίως ούζο, Έβρου (11), Λάρισας (11), όπου παράγεται κυρίως τσίπουρο και Σερρών (11).

Τα κυριότερα ποτά που παράγονται εγχώρια είναι το ούζο, το τσίπουρο, το μπράντι και το λικέρ. Επιπλέον, παράγονται μικρές ποσότητες, μεγαλύτερου αλκοολικού βαθμού, οινοπνευματωδών ποτών (π.χ. ουίσκι, βότκα, τζιν), οι οποίες ωστόσο είναι αμελητέες στο σύνολο της εγχώριας κατανάλωσης, η οποία καλύπτεται από εισαγωγές.

Στην Ελλάδα παράγονται συνολικά 3.114 εμπορικά σήματα. Από αυτά, περίπου 1.500 είναι λικέρ, 650 ούζο και 270 τσίπουρο.

Κύριο χαρακτηριστικό του κλάδου αποτελεί η απόσταξη για προσωπική κατανάλωση, καθώς και η παραγωγή οινοπνευματωδών ποτών χωρίς ετικέτα, φαινόμενο το οποίο αφορά κυρίως στο τσίπουρο και το ούζο. Μέρος αυτής της παραγωγής διατίθεται σε καταναλωτές είτε ως δώρο (π.χ. σε συγγενείς και φίλους), είτε σε χώρους εστίασης και λιανικής κυρίως στην επαρχία (σε καφενεία, εστιατόρια, μπακάλικά). Σε αυτές τις περιπτώσεις οι οργανωμένες επιχειρήσεις αντιμετωπίζουν αθέμιτο ανταγωνισμό, ενώ υπάρχει και απώλεια κρατικών εσόδων εφόσον δεν αποδίδεται ο Ε.Φ.Κ.

Η παραγωγή εμφιαλωμένου τσίπουρου πραγματοποιείται κυρίως από μικρές ποτοποιίες, οι οποίες διακινούν το προϊόν τους στις τοπικές αγορές. Στον κλάδο λειτουργούν 85 επίσημοι αποσταγματοποιοί, από τους οποίους σε μόνιμη βάση λειτουργούν οι 67. Η εμφιάλωση τσίπουρου –υποχρεωτικά σε γυάλινη φιάλη- έχει αναπτυχθεί σχετικά πρόσφατα και το γεγονός αυτό συνέβαλε στους υψηλούς ρυθμούς της εγχώριας κατανάλωσης, αλλά και στην προώθησή του στο εξωτερικό (πιο εύκολη διακίνηση σε μεγάλες ποσότητες, υιοθέτηση στρατηγικών marketing, ανάπτυξη ενεργειών προβολής και προώθησης, βραβεύσεις κ.λπ.).

Επιπλέον, δραστηριότητα εμφανίζουν και πολυάριθμοι διήμεροι αποσταγματοποιοί (ο αριθμός των αδειών ανέρχεται σε 30.000, ενώ ο αριθμός των αμβύκων σε 5.000-6.000), οι οποίοι παράγουν χύμα, μη τυποποιημένο τσίπουρο, καθώς αποτελεί στοιχείο παράδοσης σε αρκετές περιοχές. Οι τελευταίοι είναι παραγωγοί μικρού μεγέθους, καθώς οι άμβυκές τους δεν ξεπερνούν τα 130 λίτρα και δεν ελέγχονται από το Γ.Χ.Κ., ενώ υπόκεινται σε ειδικό φορολογικό καθεστώς (€0,59 / κιλό), συνήθως

ανεφάρμοστο. Οι ποσότητες που παράγουν αποτελούν είτε αντικείμενο ίδιας κατανάλωσης, είτε διοχετεύονται σε δίκτυα διανομής.

Η ετήσια αδήλωτη παραγωγή των αμπελουργών ή διήμερων παραγωγών εκτιμάται σε 11 εκ. λίτρα έτοιμου προϊόντος. Επίσης, η αγορά πλήττεται και από εισαγωγές αφορολόγητων χύμα ποσοτήτων από γειτονικές χώρες, που υπολογίζονται σε 30 εκ. λίτρα το χρόνο.

Η πρώτη ύλη για το τσίπουρο είναι τα στέμφυλα των σταφυλιών που προκύπτουν κατά τη διαδικασία της παραγωγής κρασιού. Έτσι, πολλές οινοποιίες παράγουν ταυτόχρονα και τσίπουρο, αξιοποιώντας τα υπολείμματα της πρώτης ύλης, εκμεταλλευόμενες την εμπορική επωνυμία που έχουν ήδη αποκτήσει στο κρασί και χρησιμοποιώντας κοινά δίκτυα διανομής.

Μερικές από τις κυριότερες εταιρείες παραγωγής τσίπουρου είναι οι ΤΣΙΛΙΔΗΣ Κ. Α.Ε., ΒΡΥΣΣΑΣ Α.Ε., ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΤΣΑΝΤΑΛΗΣ Α.Ε., καθώς και οι ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ και ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΑΓΧΙΑΛΟΥ.

Το τσίπουρο, όπως και το ούζο, αποτελεί προϊόν προστασίας γεωγραφικής προέλευσης, γεγονός το οποίο προσδίδει στις εταιρείες που το παράγουν εμφανιζόμενο υψηλό κίνητρο για ανάπτυξη εξαγωγικής δραστηριότητας, η οποία μέχρι στιγμής είναι μηδαμινή.

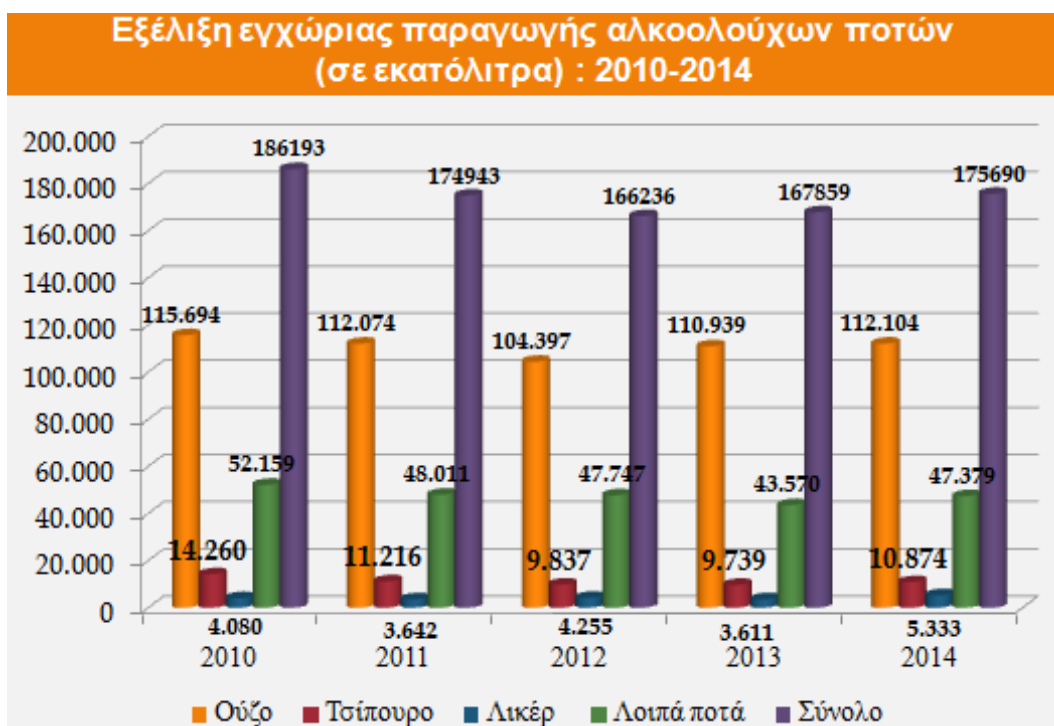
Τα ηδύποτα λικέρ, όπως η μαστίχα Χίου, το κίτρο Νάξου, το κουμ κουάτ Κέρκυρας και η τεντούρα έχουν αποκτήσει προστασία γεωγραφικής προέλευσης. Τα ποτά αυτά αποτελούν σημαντικό μέρος της παράδοσης των εν λόγω περιοχών, επομένως οι μικρές ποτοποιίες που λειτουργούν (με νομική μορφή Ο.Ε., Ε.Ε. και ατομικές επιχειρήσεις) είναι πολυάριθμες. Τα ποτά αυτά διατίθενται κυρίως στις τοπικές αγορές, όπου είναι αναγνωρίσιμα.

2.2 Εξέλιξη εγχώριας παραγωγής ποτών

Η αύξηση του ρυθμού της εγχώριας παραγωγής το 2014 κατά 4,7% , σύμφωνα με τον Πίνακα 1.1 του Γενικού Χημείου του Κράτους (ΓΧΚ), οφείλεται στην αύξηση των εξαγωγών αλλά και την τόνωση της εσωτερικής κατανάλωσης. Οι εταιρίες παραγωγής τσίπουρου ευνοούνται με αρκετά μεγάλη αύξηση 11,7, καθώς εκμεταλεύθηκαν την στροφή των Ελλήνων σε αυτό το ποτό. Επίσης, παρατηρείται μεγάλη αύξηση παραγωγής και στα λικερ, φτάνοντας το 2014 το 47,7%.

Εξέλιξη εγχώριας παραγωγής αλκοολούχων ποτών (σε εκατόλιτρα) : 2010-2014							
	2010	2011	2012	2013	2014	% 14/13	% 14/10
Ούζο	115.694	112.074	104.397	110.939	112.104	1,1 %	-3,1 %
Τσίπουρο	14.260	11.216	9.837	9.739	10.874	11,7 %	-23,7 %
Λικέρ	4.080	3.642	4.255	3.611	5.333	47,7 %	30,7 %
Λοιπά ποτά	52.159	48.011	47.747	43.570	47.379	8,7 %	-9,2 %
Σύνολο	186.193	174.943	166.236	167.859	175.690	4,7 %	-5,6 %

Πίνακας 2.1 Εξέλιξη εγχώριας παραγωγής αλκοολούχων ποτών 2010-2014 Πηγή ΓΧΚ [2]



Σχήμα 2.1 Η εξέλιξη της εγχώριας παραγωγής αλκοολούχων ποτών 2010-2014–Πηγή ΓΧΚ [2]

Συγκρίνοντας τη δραστηριότητα του έτους 2014 με το 2010, προκύπτει πτώση της τάξης του 5,6%. Η μείωση αυτή προκλήθηκε σε μεγάλο βαθμό από τον τομέα του τσίπουρου, το οποίο είχε μείωση 23,7% και ακολούθως από τα λοιπά ποτά και το ούζο με αντίστοιχες μειώσεις 9,2% και 3,1%.

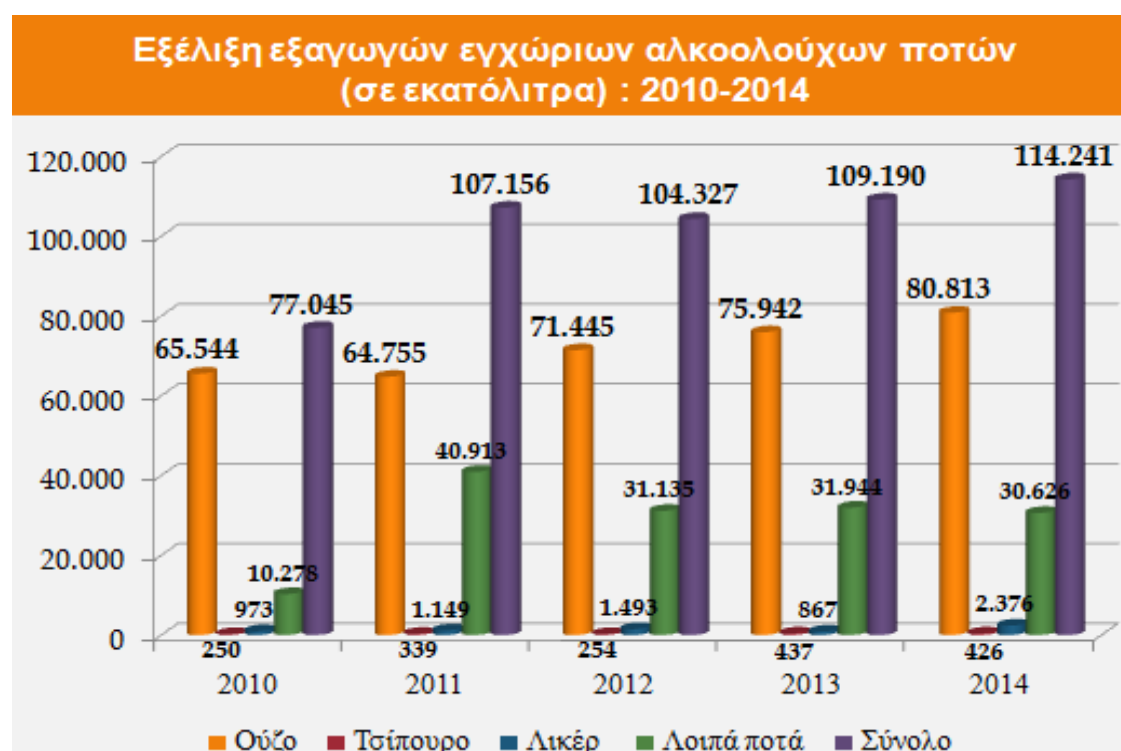
Βάσει των ανωτέρω μεταβολών στους όγκους παραγωγής, το ούζο το 2014 έφτασε να καταλαμβάνει το 64% του συνολικού όγκου της ελληνικής ποτοποιίας, ενισχύοντας το μερίδιό του από το 2010 (62%). Το τσίπουρο αποτέλεσε το 6,1% της συνολικής παραγωγής, υποχωρώντας περίπου κατά δύο ποσοστιαίες μονάδες, ενώ ισόποση κάμψη σημείωσε και το αντίστοιχο μερίδιο του λικέρ και άλλων ποτών (28%).

2.3 Εξέλιξη εξαγωγών εγχώριας παραγωγής ποτών

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα του Γενικού Χημείου του Κράτους Γ.Χ.Κ, στον πίνακα 2.2 οι εξαγωγές των αλκοολούχων ποτών το 2014 διατήρησαν το ρυθμό ανόδου του προηγούμενου έτους, παρουσιάζοντας αύξηση 4,6% φτάνοντας τα 114.241 εκατόλιτρα, αυξάνοντας ταυτόχρονα και την παραγωγή. Επίσης το ίδιο χρονικό διάστημα, το ούζο είχε αρκετή αύξηση στο 6,4%, ή 80.813 εκατόλιτρα και το λικέρ την τεράστια άνοδο 174% από το 2013 στο 2014. Το τσίπουρο και τα λοιπά ποτά διαμορφώθηκαν σε χαμηλότερα επίπεδα, 2,5% και 4,1% αντίστοιχα.

Εξέλιξη εξαγωγών εγχώριων αλκοολούχων ποτών (σε εκατόλιτρα) : 2010-2014							
	2010	2011	2012	2013	2014	% 14/13	% 13/10
Ούζο	65.544	64.755	71.445	75.942	80.813	6,4 %	23,3 %
Τσίπουρο	250	339	254	437	426	-2,5 %	70,1 %
Λικέρ	973	1.149	1.493	867	2.376	174 %	144,2 %
Λοιπά ποτά	10.278	40.913	31.135	31.944	30.626	-4,1 %	198 %
Σύνολο	77.045	107.156	104.327	109.190	114.241	4,6 %	48,3 %

Πίνακας 2.2 Εξέλιξη εξαγωγών εγχώριων αλκοολούχων ποτών 2010-2014 Πηγή ΓΧΚ [2]



Σχήμα 2.2 Εξέλιξη εξαγωγών εγχώριων αλκοολούχων ποτών 2010-2014- Πηγή ΓΧΚ [2]

Οι εξαγωγές των αλκοολούχων ποτών την πενταετία 2010-2014 εμφάνισαν διακυμάνσεις: το 2011 σημείωσαν απότομη άνοδο λόγω των λοιπών προϊόντων, ξεπερνώντας τα 107.000 εκατόλιτρα και έκτοτε παρέμειναν σε αυτά τα επίπεδα με μικρές αυξομειώσεις. Έτσι, σε σχέση με το 2010 το 2014 οι εξαγωγές ήταν υψηλότερες κατά 48,3%, με τον εξαγόμενο όγκο όλων των ποτών να αυξάνεται.

Παρατηρείται ότι το ούζο αποτελεί διαχρονικά το κυριότερο εξαγόμενο προϊόν της ελληνικής ποτοποιίας, καταλαμβάνοντας το 2014 σχεδόν το 70% του συνόλου των αλκοολούχων ποτών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3ο: ΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Αρχικά ας δούμε τι ονομάζεται γενικά ένα ποτό ως αλκοολούχο.

Αλκοολούχο ποτό (σύμφωνα με τον ΚΑΝ ΕΟΚ 1576/89) είναι το αλκοολικό υγρό, που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση και περιέχει αιθυλική αλκοόλη (οινόπνευμα) σε ποσοστό πάνω από 15% vol, που προήλθε είτε από φυσική ζύμωση και απόσταξη, είτε από προσθήκη κατά την παραγωγή.

Με βάση αυτόν τον ορισμό τα αλκοολούχα ποτά χωρίζονται σε δύο κατηγορίες, τα αποστάγματα των προϊόντων ζύμωσης και τα εκχυλίσματα ή τις αναμίξεις της αλκοόλης με διάφορα αρωματικά, χρωστικές και γλυκαντικά.

Τα περισσότερα από τα γνωστά μας αλκοολούχα ποτά συνδέονται με μια χώρα ή μια περιοχή. Το ουίσκι μας θυμίζει τη Σκωτία, η βότκα τη Ρωσία, το κονιάκ τη Γαλλία, το ρούμι την Καραϊβική, η τεκίλα το Μεξικό και διάφορα άλλα, περισσότερο ή λιγότερο γνωστά, τα οποία ο καθένας μας μπορεί να γνωρίζει.

Την πατρίδα μας, την χαρακτηρίζουν δυο αλκοολούχα ποτά. Το ούζο, που είναι περισσότερο διάσημο στη διεθνή αγορά και το τσίπουρο ή τσικουδιά. Θα αναφερθούμε και στα δυο, αλλά περισσότερο στο τσίπουρο (ή τσικουδιά) γιατί θεωρείται το εθνικό μας απόσταγμα.

Το τσίπουρο έφθασε μέχρι τις μέρες μας θριαμβευτικά. Αφού διήνυσε μια δύσκολη πορεία ανάμεσα σε μύθους, παραδόσεις, αυστηρή φορολογική νομοθεσία και πάλεψε ηρωικά με ξένους εισβολείς (ουίσκι, βότκα κλπ) κατάφερε να διατηρήσει τους παλιούς και να αποκτήσει νέους, φανατικούς λάτρεις.

Η νικηφόρα αυτή μάχη, που είναι μια ακόμη στο πόλεμο «παράδοση - παγκοσμιοποίηση». απέδειξε τη πραγματική αξία αυτού του ποτού. Το τσίπουρο λοιπόν πραγματικά αξίζει και θα πρέπει να βρεθεί ο τρόπος που το εκλεκτό αυτό απόσταγμα θα πλατύνει τους καταναλωτικούς του ορίζοντες και θα βοηθήσει ουσιαστικά τους καλλιεργητές στην αύξηση του εισοδήματός τους, χωρίς να χάσει τίποτα από το μυθικό του χαρακτήρα. Θα πρέπει να βρει το δρόμο του στη σύγχρονη πραγματικότητα.

3.1 Περιγραφή του τσίπουρου

Η παραγωγή του τσίπουρου χάνεται μέσα στο βάθος του χρόνου, λέγεται όμως πως ξεκίνησε τον 14ο αιώνα στο Άγιο Όρος από μοναχούς που πήγαιναν εκεί. Με τα χρόνια εξαπλώθηκε σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας, κυρίως στη Μακεδονία, την Ήπειρο, τη Θεσσαλία και τη Κρήτη.



T

Εικόνα 3.1 ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ “ΒΡΥΣΣΑ” χωρίς γλυκάνισο, προσφέρεται σε συσκευασία των 50 ml, 100ml, 200 ml, 350 ml, 700ml, 2L & 5L. [3]

Τσίπουρο ονομάζεται στην Ελλάδα το απόσταγμα από στέμφυλα δηλαδή ότι απομένει μετά την πίεση των σταφυλιών και παραλαβή του μούστου (φλούδια, κουκούτσια, κοτσάνια). Ο άνθρωπος το παρήγαγε στην προσπάθειά του να εκμεταλλευτεί όσο το δυνατόν περισσότερο το αμπέλι.

Συχνά το τσίπουρο αποστάζεται και δεύτερη φορά, αφού έτσι βελτιώνεται η ποιότητά του. Παράδοση στην παραγωγή τσίπουρου έχουν η Μακεδονία, η Κρήτη, η Θεσσαλία, και η Ήπειρος. Δεν πρέπει να συγχέεται με το ούζο, ποτό με διαφορετικό τρόπο παρασκευής.

Η Τσικουδιά στην Κρήτη είναι κάτι ανάλογο, ωστόσο η κυριότερη διαφορά του είναι ότι η τσικουδιά είναι προϊόν μονής απόσταξης. Η τσικουδιά ταυτίζεται με την ονομασία του τσίπουρου σύμφωνα με την νομοθεσία μας και είναι κατοχυρωμένες ονομασίες από την Ευρωπαϊκή Ένωση.

Στην Κύπρο ονομάζεται ζιβανία και τα στέμφυλα ζίβανα. Σε άλλες χώρες, παρόμοια ποτά είναι η Ιταλική Γκράπα και το Αράκ της Μέσης Ανατολής.

Η γνωριμία με το τσίπουρο είναι μια γνωριμία με τη προκλητική γεύση, το ξέγνοιαστο γλέντι, τη γλυκιά νάρκωση μετά την εξοντωτική δουλειά, την ανακούφιση από τον πόνο, αλλά και το διασυρμό της μέθης. Το τσίπουρο σερβίρεται σε μικρά ποτήρια και καταναλώνεται κάποιες φορές σκέτο, αλλά συνήθως σε συνοδεία με μεζέδες. Εκλεκτοί μεζέδες για τσίπουρο θεωρούνται ο παστουρμάς, τα παστά και οι ελιές. Πολλές φορές προστίθεται στο ποτό νερό ή πάγο.

Το τσίπουρο από χημικής πλευράς είναι ένα υδατικό διάλυμα κυρίως αιθυλικής αλκοόλης, άλλων αλκοολών (μεθανόλης, προπανόλης, αμυλικών), πτητικών οξέων (οξικό οξύ), αλδευδών (φουρφουράλη), εστέρων (οξικός αιθυλεστέρας) και διαφόρων άλλων πτητικών ουσιών που υπήρχαν στο αρχικό μίγμα και μεταφέρθηκαν στο απόσταγμα προσδίδοντας σε αυτό χαρακτηριστική γεύση, οσμή και ιδιότητες. Είναι

δυνατόν ακόμη στο τσίπουρο να έχουν περάσει σε μικρές ποσότητες και μη πτητικές ουσίες που παρασύρθηκαν κατά την απόσταξη (ιδίως σε έντονο ρυθμό απόσταξης)

Στο σημείο αυτό επισημαίνουμε ότι κάποια από αυτά τα πτητικά και μη πτητικά συστατικά είναι απαραίτητα για την γένεση του τσίπουρου, κάποια άλλα όμως είναι είτε αρνητικά όπως πχ το οξικό οξύ, είτε ακόμη και βλαβερά όπως πχ η μεθανόλη και η φουρφουράλη.

Το τσίπουρο έχει τις περισσότερες φορές 36 με 45 αλκοολικούς βαθμούς (%vol - %κ.ό.) ή διαφορετικά έχει 16 με 18 γράδα (βαθμούς CARTIER). Οι αλκοολικοί βαθμοί δίνουν την περιεκτικότητα του ποτού σε αλκοόλη. Τα γράδα υπολογίζονται με το γραδόμετρο στους 15°C και οι βαθμοί CARTIER με οινόπνευματόμετρο CARTIER στους 20°C.

Οι αλκοολικοί βαθμοί είναι η περιεκτικότητα ενός ποτού σε αλκοόλη κατ' όγκο (%vol), δηλαδή 40% vol, σημαίνει ότι στα 100 λίτρα ποτού περιέχονται 40 λίτρα αλκοόλη.

Τα γράδα είναι βαθμοί της κλίμακας Cartier, η οποία καθιερώθηκε το 1771 για την μέτρηση των ποσοτήτων αλκοόλης σε ένα υδατικό διάλυμα και εκτίνεται από το 10 έως το 45. Το 10 αντιστοιχεί στο καθαρό νερό και το 45 στην καθαρή 100% αιθυλική αλκοόλη. Η μέτρηση των βαθμών γίνεται με τα αραιόμετρα και αλκοολόμετρα.



Εικόνα 3.2 Αραιόμετρα και γραδόμετρα , όργανα μέτρησης αλκοόλης [5]

Η μετατροπή των βαθμών γίνεται βάσει του Πίνακα 1 που ακολουθεί:

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΙ ΒΑΘΜΟΙ ΣΤΟΥΣ 20 °C	ΒΑΘΜΟΙ CARTIER - ΓΡΑΔΑ ΣΤΟΥΣ 15 °C
<i>37,13</i>	<i>16</i>
<i>39,43</i>	<i>16,5</i>
<i>41,67</i>	<i>17</i>
<i>43,68</i>	<i>17,5</i>
<i>45,68</i>	<i>18</i>
<i>47,48</i>	<i>18,5</i>
<i>49,18</i>	<i>19</i>
<i>51,18</i>	<i>19,5</i>
<i>52,89</i>	<i>20</i>
<i>54,20</i>	<i>20,5</i>
<i>55,93</i>	<i>21</i>
<i>57,47</i>	<i>21,5</i>
<i>59,19</i>	<i>22</i>
<i>60,18</i>	<i>22,5</i>

Πίνακας 3.1: Πίνακας μετατροπής αλκοολικών βαθμών σε γραδα [4]

3.2 Περιγραφή της παραγωγικής διαδικασίας

Τα κρίσιμα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας του τσίπουρου είναι :

- Αλκοολική ζύμωση: Μια από τις πιο μαγικές διαδικασίες της φύσης. Τα στέμφυλα αποθηκεύονται σε δεξαμενές και με τη βοήθεια ζυμομυκήτων (υπάρχουν άφθονοι στα φρούτα), γίνονται φυσικοχημικές διεργασίες κατά τις οποίες τα σάκχαρα, (γλυκαντικές ουσίες που περιέχονται στα φρούτα), μετατρέπονται σε αιθυλική αλκοόλη, διοξείδιο του άνθρακα μερικά δευτερεύοντα προϊόντα και θερμότητα.
- Απόσταξη: Η διεργασία κατά την οποία γίνεται διαχωρισμός του αποστάγματος από τα στέμφυλα μέσα σε έναν αποστακτήρα-καζάνι-άμβυκα στον οποίο βράζουν. Με την επίδραση της θερμότητας η αλκοόλη ατμοποιείται και στην συνέχεια οδηγείται σε ένα ψύκτη για να υγροποιηθεί ξανά και να παραχθεί το τσίπουρο.
- Αποθήκευση τσίπουρου: Η αποθήκευση γίνεται σε ειδικά ανοξείδωτα ή γυάλινα δοχεία. Στη συνέχεια αφού αραιωθεί με νερό, ώστε να έχει τον αλκοολικό βαθμό που απαιτείται από τη νομοθεσία ο οποίος είναι μεταξύ 38-45% vol ή 18-26 γράδα (βαθμοί Cartier) μπορεί να εμφιαλωθεί και να προωθηθεί στην αγορά.

Ως α' ύλη μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα στέμφυλα που προέρχονται από ερυθρή ή λευκή οινοποίηση με μικρότερη ή μεγαλύτερη ποσότητα κρασιού, με απευθείας συμπίεση. Επίσης είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθούν ολόκληρα τα σταφύλια, οπότε σε αυτήν την περίπτωση η απόδοση είναι μεγαλύτερη, ή ακόμη μπορεί να χρησιμοποιηθεί και έτοιμο κρασι.

Το σημαντικότερο ρόλο στην παραγωγή τσίπουρου είναι η ποιότητα της α' ύλης. Λέγεται ότι όσο καλύτερο σταφύλι έχουμε, τόσο καλύτερο κρασί θα βγάλουμε, τόσο καλύτερο τσίπουρο θα πάρουμε. Θέλει προσοχή όμως στην επιλογή του είδους σταφυλιών, γιατί όλα τα σταφύλια δεν δίνουν καλό κρασί και όλα τα σταφύλια δεν δίνουν καλό τσίπουρο.

Τα κρίσιμα σημεία επιλογής της α' ύλης για την επιτυχή παραγωγή του τσίπουρου είναι τα εξής:

- Τα σταφύλια να είναι καθαρά και ώριμα. Άγουρες ρόγες δεν περιέχουν σάκχαρα, δεν δίνουν οινοπνευματικό βαθμό και ξινίζουν. Σάπιες και μουχλιασμένες ρόγες επηρεάζουν το άρωμα του τσίπουρου.
- Τα ψεκάσματα με οργανικά λιπάσματα αλλά και με θείο να έχουν σταματήσει πολύ πριν τον τρύγο. Η παρουσία τους επηρεάζει την ζύμωση, είναι βλαβερή στην υγεία και μεταφέρει στο τελικό προϊόν επιβλαβή συστατικά που προκύπτουν κατά την απόσταξη.
- Το πάτημα των σταφυλιών να γίνεται αμέσως μετά την συλλογή.
- Ποικιλίες χοντρόφλουδες αυξάνουν το τελικό απόσταγμα σε μεθανόλη.

3.2.1 Πρώτη φάση παραγωγής τσίπουρου – Ζύμωση

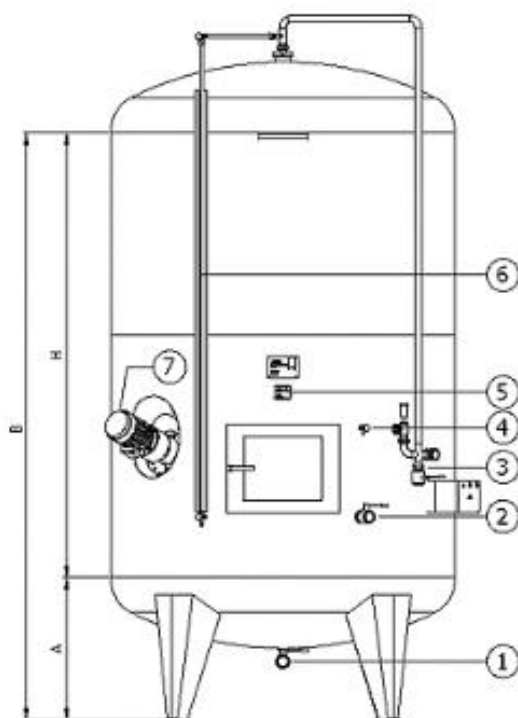


Εικόνα 3.2 Ανοξειδωτες δεξαμενές αλκοολικής ζύμωσης [6]

Αλκοολική ζύμωση: Πρώτη ενέργεια για την παραγωγή αποστάγματος από τα στέμφυλα είναι η ζύμωσή τους. Η ζύμωση διαρκεί περίπου 30 ημέρες, όταν τα στέμφυλα ζυμώνονται μόνα τους, (λευκή οινοποίηση) και πολύ λιγότερο όταν ζυμώνονται μαζί με το μούστο (ερυθρή οινοποίηση). Μόλις πιέσουμε τα σταφύλια και παραλάβουμε το χυμό τους, τα στέμφυλα αποθηκεύονται σε ανοξειδωτες δεξαμενές και με τη βοήθεια ζυμομυκήτων, οι οποίοι υπάρχουν άφθονοι στα φρούτα, γίνονται φυσικοχημικές διεργασίες κατά τις οποίες τα σάκχαρα μετατρέπονται σε αιθυλική αλκοόλη, διοξείδιο του άνθρακα μερικά δευτερεύοντα προϊόντα και θερμότητα. Η ζύμωση είναι μια κρίσιμη διαδικασία που μπορεί, ανάλογα με τις συνθήκες, να δώσει και πλήθος άλλων προϊόντων χρήσιμων ή άχρηστων και βλαβερών.

Το μίγμα που παίρνουμε από την ζύμωση είναι το κρασί και τα παραπροϊόντα που αναφέραμε παραπάνω και έχει οινοπνευματικό βαθμό περίπου 11-12 βαθμούς %vol (11-12 μέρη αλκοόλης σε 100 μέρη μίγματος) ανάλογα με τα αρχικά σάκχαρα του γλεύκους (μούστου). Αφού παραλάβουμε όπως είπαμε το κρασί, μας απομένουν τα παραπροϊόντα, που είναι τα στέμφυλα και τα κατακάθια (οινολάσπη) που όπως είπαμε θα γίνουν τσίπουρο. Αυτά συγκεντρώνονται και οδηγούνται για απόσταξη.

Στην σχήμα 3.1 περιγράφεται μία δεξαμενή αλκοολικής ζύμωσης με τα μέρη που αποτελείται.



Σχήμα 3.1 1. Βάνα ολικής εκκένωσης 2. Βάνα μερικής εκκένωσης 3. Εισαγωγή CO₂ 4. Δειγματολήπτης | 5.Θερμόμετρο| 6. Σταθμοδείκτης| 7. Ανάδευση [6]

Τα κρίσιμα σημεία για μια επιτυχημένη αλκοολική ζύμωση είναι τα εξής:

- Ο χώρος της ζύμωσης να είναι καθαρός και απαλλαγμένος από ουσίες με δυσάρεστες μυρωδιές.
- Η ζύμωση να γίνεται σε όσο το δυνατόν χαμηλές θερμοκρασίες για να αναδεικνύονται λεπτότερα αρώματα και να αποφεύγονται εκτροπές.
- Να μη χρησιμοποιούνται κατά τη ζύμωση ούτε να διατηρούνται μετά την ζύμωση τα σταφύλια και ο μούστος σε δοχεία ακατάλληλα για τρόφιμα. Η ζύμωση και η συντήρηση μέχρι την απόσταξη σε σιδερένια βαρέλια είναι επιβλαβής γιατί τα οξέα του μούστου οξειδώνουν τον σίδηρο και τον μεταφέρουν στο κρασί και στη συνέχεια στο τσίπουρο.
- Μετά το τέλος της ζύμωσης καλύπτουμε τα στέμφυλα, ώστε να μην έρχονται σε επαφή με το οξυγόνο., ώστε να αποφύγουμε την οξείδωση της αιθυλικής αλκοόλης, κατά την οποία παράγεται το *οξικό οξύ* (δηλ. έχουμε απώλεια βαθμών) , το οποίο έχει έντονη χαρακτηριστική μυρωδιά ξιδιού και αλλοιώνει το τσίπουρο.
- Έτσι η απόσταξη πρέπει να γίνεται όσο το δυνατό συντομότερα μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης, καθώς επίσης με την καθυστέρησή της παράγεται μεγαλύτερη ποσότητα *μεθανόλης*, λόγω της υδρόλυσης των πηκτινών ουσιών που υπάρχουν κυρίως στους φλοιούς των ερυθρών σταφυλιών και στα κοτσάνια, η οποία

προσβάλλει το οπτικό νεύρο και το περιφερειακό νευρικό σύστημα. Άλλη ανεπιθύμητη ιδιότητά της μεθανόλης είναι, ότι εμποδίζει το μεταβολισμό της αιθυλικής αλκοόλης στον ανθρώπινο οργανισμό. Από μετρήσεις που έχουν γίνει σε τσίπουρα σε διάφορες φάσεις της απόσταξης, διαπιστώθηκε ότι οι τιμές της μεθανόλης κυμαίνονται από 100 ως 300 γρ ανά εκατόλιτρο άνυδρης αλκοόλης (AN/A). Τα αποτελέσματα κρίνονται ιδιαίτερα ικανοποιητικά αν σκεφθεί κανείς ότι το όριο που ισχύει σήμερα από την ΕΕ είναι 1000. (Όριο που το θεωρούμε ιδιαίτερα υψηλό). Αυτό όμως μαρτυρά ότι οι παραγωγοί μας δεν αποστάζουν στέμφυλα ή σκέτα στέμφυλα αλλά μίγματα κρασιών και στέμφυλων. Το διπλοαποσταγμένο τσίπουρο είναι καθαρότερο και λεπτότερο σε άρωμα και γεύση σε σχέση με το τσίπουρο της απλής απόσταξης.

- Είναι πολύ σημαντικό να πραγματοποιείται η πλήρη αποζύμωση των σακχάρων κατά την αλκοολική ζύμωση, διότι τα αζύμωτα σάκχαρα που βρίσκονται στα κοτσάνια και στους φλοιούς, με υπερθέρμανση σε όξινο περιβάλλον αφυδατώνονται και δίνουν *φουρφουράλη* (οσμή πικραμυγδάλου) Δηλαδή πρέπει να απομακρυνθούν τα κοτσάνια και να μην πατηθούν πολύ τα φλούδια. Έτσι περιορίζεται το κίνδυνος της φουρφουράλης, η οποία είναι επιβλαβής για την υγεία. (ήπαρ και νεφροί), κατά την απόσταξη.

- Σε περίπτωση λευκής οινοποίησης, όπου τα στέμφυλα αφαιρούνται αμέσως μετά το πάτημα, είναι απαραίτητο να γίνει ξεχωριστά η ζύμωση των στέμφυλων και μετά να γίνει απόσταξη. Στην ερυθρή οινοποίηση όπου τα στέμφυλα παραμένουν στο μούστο ζυμώνονται με το κρασί και ακολουθεί η απόσταξη.

- Δεν πρέπει να γίνεται απόσταξη προϊόντων όπου έχει προστεθεί ρετσίνι. Η μυρωδιά του θα περάσει στο απόσταγμα.

- Προσοχή στη χρήση του διοξειδίου του θείου, είτε στην αρχή της ζύμωσης, είτε στη συνέχεια για συντήρηση μέχρι την απόσταξη. Μεταφέρεται με την απόσταξη και επηρεάζει το απόσταγμα.. Είναι δυνατόν επίσης να οξειδώσει υποδοχείς από σίδηρο, αντλίες, σωληνώσεις. Σε δείγμα τσίπουρου που παρουσίασε γαλαζοπράσινο ίζημα, ανιχνεύθηκε θειικός χαλκός. Η παρουσία του ερμηνεύεται ότι προέρχεται είτε από πολύ ψεκασμένα σταφύλια και παρασύρθηκε κατά την απόσταξη λόγω έντονου βρασμού, είτε ότι ο μούστος ήταν πολύ θειωμένος, το διοξείδιο του θείου οξειδώθηκε και διέβρωσε το χαλκό του άμβυκα δημιουργώντας θειικό χαλκό.

- Προσοχή στη χρήση σκόνης θείου (θειάφισμα) λίγο πριν την συγκομιδή. Μπορεί να ακούγεται υπερβολικό αλλά έχουμε δει σταφύλια κακών παραγωγών φορτωμένα με θειάφι. Κατά την απόσταξη το θειάφι αποστάζει και διαλυμένο δίνει ένα κίτρινο χρώμα στο τσίπουρο. Μάλιστα καζανιέρηδες μας έχουν αναφέρει ότι κατά την εκροή του αποστάγματος έχουν δει θειάφι να συγκεντρώνεται στο τουλπάνι (φίλτρο) σα σκόνη.

3.2.2 Δεύτερη φάση παραγωγής τσίπουρου - Απόσταξη

Απόσταξη: Η διεργασία κατά την οποία γίνεται διαχωρισμός του αποστάγματος από τα στέμφυλα μέσα σε έναν άμβυκα-καζάνι του αποστακτήρα, στον οποίο βράζουν. Με την επίδραση της θερμότητας η αλκοόλη ατμοποιείται και στην συνέχεια

οδηγείται στον ψυκτήρα του αποστακτήρα για να υγροποιηθεί ξανά και να παραχθεί το τσίπουρο.

Το τσίπουρο πρέπει να παρασκευάζεται με αποκλεισμό των επικίνδυνων ουσιών, ακολουθώντας τις σωστές διεργασίες της απόσταξης με διαχωρισμό του αποστάγματος σε τρία στάδια: *κεφαλές, καρδιά, ουρές*. Το πρώτο κλάσμα απόσταξης που είναι οι κεφαλές και το τελευταίο που είναι οι ουρές πρέπει να απομακρύνεται τελείως ή να επαναποστάζεται, διότι περιέχει βλαβερές ουσίες όπως η μεθανόλη και υψηλό αλκοολικό βαθμό που είναι επικίνδυνος για την ανθρώπινη υγεία. Μόνο το μεσαίο κλάσμα απόσταξης, η καρδιά, διατίθεται στην αγορά, το οποίο μετριέται και έχει τους κατάλληλους αλκοολικούς βαθμούς προς καταλάνωση.

Σε γενικές γραμμές τα συστατικά του τσίπουρου συμπεριφέρονται ως εξής: Η αιθυλική αλκοόλη αποστάζει αρκετή στην αρχή, αυξάνεται ελαφρά στη συνέχεια και ελαττώνεται στο τέλος. Το ίδιο συμβαίνει και με τις ανώτερες αλκοόλες (αμυλικές).

Η ακεταλδεΐδη και ο οξικός αιθυλεστέρας βγαίνουν πολύ υψηλά στην αρχή και πολύ γρήγορα μειώνονται.

Αντίθετα η μεθανόλη ξεκινάει σχετικά χαμηλή στην αρχή στην συνέχεια αυξάνεται και κορυφώνεται προς το τέλος.

Η φουρφουράλη αποστάζει το ίδιο σε όλη τη διάρκεια της απόσταξης.

Σύμφωνα με τα ανωτέρω, λοιπόν, πρέπει να χωρίσουμε την απόσταξη σε τρία στάδια-κεφαλές,καρδιά,ουρές- τα οποία είναι απαραίτητα , διότι μόνο το δεύτερο κλάσμα απόσταξης προορίζεται προς κατανάλωση. Οι κεφαλές και οι ουρές επαναποστάζονται ή απορρίπτονται.

Διαχωρισμός των κεφαλών-καρδιάς-ουρών : Το απόσταγμα. που αρχίζει να τρέχει από το ψυκτήρα δεν έχει την ίδια σύνθεση ούτε φυσικά και τον ίδιο αλκοολικό βαθμό σε όλη την διάρκεια της απόσταξης. Το απόσταγμα ξεκινάει με τις κεφαλές γύρω στα 25 γράδα (67 βαθμοί) , συνεχίζει με την καρδιά στους 15 γράδα (33 % vol. περίπου), και τελειώνει με τις ουρές 17 γράδα (43 % vol. περίπου)

. • Κεφαλές ή κεφαλή. Έτσι ονομάζεται το πρώτο κλάσμα που βγαίνει από τον ψυκτήρα, έχει τους υψηλότερους βαθμούς αλλά συνοδεύεται και από ουσίες που δεν είναι ευχάριστες στην ποιότητα. Τέτοιες είναι κυρίως ο οξικός αιθυλεστέρας, η ακεταλδεΐδη κ.α. Για το λόγο αυτό συνιστούμε την συγκέντρωση του χωριστά, την ρίψη στο επόμενο βράσιμο και τέλος την απόρριψη του. Ο διαχωρισμός (το κόψιμο) των κεφαλών δεν γίνεται παρά μόνο από συνειδητοποιημένους παραγωγούς που προτιμούν την ποιότητα από το κέρδος. Η ποσότητα των κεφαλών που πρέπει να κρατηθεί εξαρτάται από την ποιότητα της πρώτης ύλης (πχ περισσότερο αν υπάρχει πολύ οξικός αιθυλεστέρας) και την εμπειρία του καζανιέρη. Έχοντας πάντα υπόψη τη σχέση απόδοσης και ποιότητας, προτείνουμε να ξεχωρίζεται τουλάχιστον μισό λίτρο στην αρχή.

- Η καρδιά. Η μεσαία και μεγαλύτερη χρονικά και ποσοτικά φάση της απόσταξης. Το κλάσμα όπου βγαίνει η καλύτερη ποιότητα. Αυτό που χρησιμοποιείται για κατανάλωση στην απλή απόσταξη. Η περιεκτικότητα σε αλκοόλη ελαττώνεται αλλά με αργό ρυθμό και συνοδεύεται από ουσίες που αρχίζουν να αποστάζουν αργότερα.

- Οι ουρές. Το τελευταίο κλάσμα της απόσταξης. Μπορούμε να το ελέγξουμε με το γραδόμετρο και να το απορρίψουμε. (ή να το μεταφέρουμε στο επόμενο βράσιμο) Περιέχει την επικίνδυνη μεθανόλη και έλαια με πολύ δυσάρεστες μυρωδιές.

Κατά την απόσταξη προστίθενται κάποιες φορές στον αποστακτήρα, εκτός από τα στέμφυλα, διάφορες αρωματικές ουσίες, όπως γλυκάνισος, μάραθος κ.ά. ή στην Κρήτη φύλλα καρυδιάς. Ο γλυκάνισος είναι η αιτία του "ασπρίσματος" του τσίπουρου όταν προστίθεται νερό ή πάγος.

Υπάρχουν δύο τρόποι απόσταξης τσίπουρου: η απλή απόσταξη και η διπλή απόσταξη.

Απλή απόσταξη ονομάζεται αυτή όπου στο μίγμα των στεμφύλων μπαίνει και ο γλυκάνισος ή ο μάραθος. Στην απλή απόσταξη το τσίπουρο που οδηγείται για κατανάλωση είναι η καρδιά, δηλαδή το μεσαίο κλάσμα της απόσταξης, το οποίο είναι ποιοτικά το καλύτερο και υγιεινότερο. Συνήθως οι κεφαλοουρές απορρίπτονται. Ο αλκοολικός βαθμός κυμαίνεται από 45% vol έως 55% vol (18-21 γράδα περίπου)

Διπλή απόσταξη, η οποία συμβάλλει στην ποιοτική βελτίωση του τσίπουρου.

Υπάρχουν δύο τρόποι διπλής απόσταξης.

- Η πιο γνωστή είναι η δεύτερη απόσταξη ή μετάβραση, όπου τα αποστάγματα καρδιάς μιας απλής απόσταξης (συνήθως χωρίς γλυκάνισο) μαζί με το πρώτο απόσταγμα κεφαλές (15 με 20% του αρχικού όγκου), το οποίο συνήθως χρησιμοποιείται κατά 80-90% συγκεντρώνονται και ξαναποστάζονται. Με το τρόπο αυτό αυξάνεται ο αλκοολικός βαθμός και εφόσον πάντα κόβονται μέρος ή ολόκληρο το πρώτο απόσταγμα και το τελευταίο κλάσμα της απόσταξης το υπόλειμμα, περιορίζεται η περιεκτικότητα του αποστάγματος σε αρνητικές ουσίες.

Στη δεύτερη απόσταξη είναι δυνατόν να προσθέσουμε αρωματικές πρώτες ύλες όπως γλυκάνισο, μάραθο, γαρύφαλλο, μοσχοκάρυδο και μαστίχα. Μετά τη δεύτερη απόσταξη αφαιρούμε το πρώτο 0,5 με 1 λίτρο, διότι έχει μεγάλο αλκοολικό βαθμό και αποτελεί την «κεφαλή».

Κατόπιν συλλέγουμε την «καρδιά» η οποία αντιπροσωπεύει το 50% του αρχικού όγκου του αποστάγματος. Είναι το κλάσμα που περιέχει τα επιθυμητά συστατικά και το οποίο, αφού αραιωθεί για να επιτύχουμε τους επιθυμητούς αλκοολικούς βαθμούς, θα δοθεί στην κατανάλωση ως τσίπουρο. Το υπόλοιπο, την «ουρά», το συλλέγουμε και το τοποθετούμε στα στέμφυλα ή στη σούμα για να γίνει νέα απόσταξη. Καλός αλκοολικός βαθμός θεωρείται αυτός των 38-45% κατ' όγκο (% vol), ή 16-18 γράδα.

Βαθμός Απόδοσης Απόσταξης : Συμπεραίνουμε λοιπόν ότι ο βαθμός αποδοσης της απόσταξης είναι περίπου 10% του αρχικού όγκου των στέμφυλων, εφόσον αποστάζεται το 15 με 20 % και τελικά με επαναπόσταξη των κεφαλών, συλλέγουμε μόνο την καρδιά, δηλαδή το μεσαίο κλάσμα, που είναι το 50% όλου του αποστάγματος και τις ουρές, το τελευταίο απόσταγμα το πετάμε.

Κυριαρχεί η αντίληψη ότι όσο πιο δυνατό (με μεγαλύτερο βαθμό) είναι ένα τσίπουρο, τόσο το καλύτερο και συμφωνούμε, αρκεί το τελικό προϊόν να διατηρεί τον χαρακτήρα του τσίπουρου και να μην είναι σκέτο οινόπνευμα..

- Ο άλλος τρόπος διπλής απόσταξης είναι αυτός που ονομάζεται «το ένα μέσα στο άλλο». Χρησιμοποιείται σαν έμμεσος τρόπος δεύτερης απόσταξης. Κυρίως από μικρούς παραγωγούς που δεν μπορούν να συμπληρώσουν ποσότητα για μετάβραση. Όπως λέει και η λέξη το απόσταγμα της πρώτης καζανιάς μπαίνει στη δεύτερη, της δεύτερης στην τρίτη κ.ο.κ. όχι βέβαια για περισσότερα από τρία - τέσσερα καζάνια. Στο τέλος κρατείται μόνο το μεσαίο κλάσμα, η καρδιά της τελευταίας καζανιάς.

Κατά την απόσταξη, λοιπόν, γίνεται θα λέγαμε μια συμπύκνωση σε αλκοόλη. Συνήθως το τσίπουρο που παίρνουμε από τον αποστακτήρα 130 λίτρων είναι περίπου 20 λίτρα 18-19 γράδων (45- 50 βαθμών περίπου).

Ο σύγχρονος τρόπος παρασκευής τσίπουρου από βιομηχανικές μονάδες γίνεται με τη μέθοδο της κλασματικής απόσταξης -ασυνεχούς απόσταξης κυρίως-, όπου χρησιμοποιούνται υψηλής ποιότητας κατασκευής ατμοκάζανα, πλήρως ηλεκτρονικά ρυθμιζόμενα και ελεγχόμενα. Αυτό επιτρέπει την παρασκευή ενός πολλαπλά αποσταγμένου προϊόντος υψηλής ποιότητας, μειώνοντας τις ανεπιθύμητες ουσίες της απόσταξης στο ελάχιστο και επιτρέποντας στον παραγωγό να κάνει την επιθυμητή ανάμειξη μεταξύ κεφαλών, καρδιάς και ουρών.

3.2.3 Βασικό στοιχείο εξοπλισμού απόσταξης τσίπουρου



Εικόνα 3.3 Αποστακτήρας τσίπουρου AFIMAR 1300 lt [7]

Τα βασικά στοιχεία εξοπλισμού του αποστακτήρα είναι α) ο Άμβυκας ή καζάνι με την τροφοδοσία θέρμανσης και β) τον ψυκτήρα συμπύκνωσης του αποστάγματος.

α) Άμβυκας έχει ονομαστεί το καζάνι ή ρακοκάζανο, δηλαδή το καζάνι της απόσταξης με το καπάκι του. Προέρχεται από την αρχαιοελληνική άμβυξ (δοχείο με πλατιά βάση και στενό λαιμό)

Ο άμβυκας, σύμφωνα με την νομοθεσία πρέπει να είναι από χαλκό.. Για του μικρούς παραγωγούς η χωρητικότητά του πρέπει να είναι μέχρι 130 λίτρα ή πλήντος μέχρι 40 λίτρα.

Σε αρκετούς άμβυκες υπάρχει θυρίδα αδειάσματος (πορτέλο) των υπολειμμάτων. Σε άλλες περιπτώσεις για ταχύτερη απόρριψη των υπολειμμάτων χρησιμοποιούσαν μπαλάγκο και αναποδογύριζαν όλο το καζάνι. Και αυτή η μέθοδος τείνει να αντικατασταθεί με το επιτρεπόμενο σήμερα πορτέλο.

Ο άμβυκας έγινε από χαλκό γιατί όπως αναφέραμε ήταν ήδη διαδεδομένη η χρήση του στη κατασκευή οικιακών σκευών και υπήρχαν αξιόλογοι χαλκουργοί στη Μακεδονία. Στη πορεία ακολουθώντας την αντίστοιχη διαδικασία των μαγειρικών σκευών οι καζανιέρηδες τα γανώνανε, διαδικασία που αποδείχθηκε λαθεμένη και επιβλαβής.

Τα τελευταία χρόνια κατασκευάστηκαν άμβυκες από ανοξείδωτο χάλυβα με αρνητικά αποτελέσματα στη ποιότητα του αποστάγματος. Έτσι αποκαλύφθηκε η ευεργετική ιδιότητα του χαλκού στην απόσταξη. Η εξήγηση είναι ότι ο χαλκός αντιδρά, δεσμεύει τις ενώσεις του θείου και τα λιπαρά οξέα που μπορούν να παραχθούν είτε κατά τη ζύμωση, είτε κατά την απόσταξη και έτσι απαλλάσσουν το

απόσταγμα από άσχημες μυρωδιές. Για το λόγο αυτό κατά καιρούς θα πρέπει η μαύρη επικάλυψη που αποκτά ο χαλκός εσωτερικά να καθαρίζεται.

Οι άμβυκες που ανακατασκευάζονται τελευταία φέρουν και άλλες βελτιώσεις. Ο πυθμένας δεν είναι επίπεδος αλλά κοίλος για να αποφεύγεται το «κόλλημα». Φέρουν μηχανικά θερμομέτρα στο καπάκι (ή καμπάνα) για να βοηθούν στον καζανιέρα στον έλεγχο της απόσταξης. Λίγο πριν το σημείο εκροής υπάρχει σωλήνας σε σχήμα ύψιλον όπου βυθίζεται το αραιόμετρο και παρακολουθείται συνεχώς η πορεία της απόσταξης.

Το καζάνι συνήθως χτίζεται με πυρότουβλα αφήνοντας στο κάτω μέρος το χώρο για τη φωτιά κατά κύριο λόγο ξύλα και σπανιότερα καυστήρας πετρελαίου ή αέριο. Τελευταία παρατηρήσαμε και άμβυκες που αντί να είναι χτισμένοι με πυρότουβλα, ήταν τοποθετημένοι μέσα σε μαντεμένιους υποδοχείς (σόμεπες).

Η διαδικασία της ανανέωσης ή αντικατάστασης των παλιών αμβύκων που πραγματικά διευκολύνει τους αποσταγματοποιούς και βελτιώνει την εικόνα αλλά και την ποιότητα του άμβυκα με καλύτερης ποιότητας φύλλα χαλκού και ακίνδυνα συγκολλητικά έχει κι ένα αρνητικό αποτέλεσμα. Επειδή σύμφωνα με την νομοθεσία δεν χορηγούνται νέες άδειες σε μικρούς διήμερους παραγωγούς αλλά μόνο μεταπωλήσεις των παλιών, ο αριθμός των αμβύκων παραμένει ο ίδιος. Αυτό σημαίνει ότι και κατά την αντικατάσταση - ανακατασκευή άμβυκα απαιτείται η καταστροφή του παλιού.

Αποτέλεσμα αυτής της ενέργειας είναι να καταστρέφονται σημαντικά αντικείμενα που αποτελούν δείγματα της ιστορίας μας και της πολιτιστικής μας κληρονομιάς. Πολλοί άμβυκες μάλιστα είναι και έργα χαλκουργικής τέχνης. Γιατί η φινέτσα και η διαφορετικότητα του κάθε άμβυκα ήταν δείγμα της ποιότητας και της αξίας του χαλκουργού. Γίνεται μια προσπάθεια να βρεθεί μια λύση ώστε κάποιος να διασωθούν έστω για μουσειακή πλέον χρήση.

Κανένα τμήμα του καζανιού γενικά δεν πρέπει να είναι από μόλυβδο (μολύβι). Κι αυτό γιατί έχουν παρατηρηθεί να έχουν αντικατασταθεί χάλκινοι σωλήνες με μολυβένιους (που τους βρίσκεις εύκολα στο εμπόριο- αποχετεύσεις- και είναι εύκαμπτοι). Τα αποτελέσματα είναι ολέθρια. Μεταφέρονται ενώσεις του μολύβδου στο τσίπουρο που με χρόνια χρήση (έχει προσθετικές ιδιότητες) καταστρέφουν το νευρικό σύστημα του ανθρώπου.

Δεν υπάρχουν μέχρις στιγμής επίσημα κοινοτικά όρια περιεκτικότητας των ποτών σε μόλυβδο. Τα εθνικά όρια διαφορών κρατών κυμαίνονται από το χαμηλότερο 0,1 έως το μεγαλύτερο 1 ppm (μονάδα μέτρησης που δηλώνει το μέρος της ουσίας στο εκατομμύριο). Από μετρήσεις που έγιναν από το ΓΧΚ σε όλη την Ελλάδα σε 31 δείγματα, μόνο ένα βρέθηκε να υπερβαίνει το 1 ppm. . Οι τιμές θεωρούνται ικανοποιητικές αν και κυριαρχεί η άποψη ότι το καλύτερο όριο θα ήταν 0,2 ppm. Ο μόλυβδος αυτός που προσδιορίστηκε δεν φαίνεται να προέρχεται από ορατά σημεία μολύβδου στον άμβυκα αλλά μπορεί να προέρχεται από αμφίβολης ποιότητας συγκολλήσεις και μπαλώματα..

Τελευταίο αφήσαμε το γάνωμα συνήθεια που για χρόνια κυριαρχούσε στα χάλκινα σκεύη. Αυτή η διαδικασία είναι και άχρηστη και επιβλαβής γιατί και δεν επιτρέπει

την επαφή του υγρού με το χαλκό για την ευεργετική δέσμευση των δύσοσμων ουσιών και σιγά σιγά μεταφέρεται ο κασσίτερος στο απόσταγμα. Δεν είναι λίγες οι φορές που η επικασσιτέρωση γίνεται με κράμα κασσιτέρου- μολύβδου με ολέθρια αποτελέσματα.

Το συμπέρασμα είναι ότι όλες οι εργασίες συντήρησης των αμβύκων πρέπει να γίνονται με μεγάλη προσοχή και από ειδικευμένους τεχνίτες και πως οι χαλκουργοί πρέπει να χρησιμοποιούν καθαρά φύλλα χαλκού και καθαρές συγκολλήσεις.

Να μην γεμίζει πολύ το καζάνι γιατί υπάρχει ο κίνδυνος γίνει υπερχειλίση (ιδιαίτερα όταν δεν έχει ολοκληρωθεί η ζύμωση και υπάρχει ακόμη διοξείδιο του άνθρακα) και ακόμη χειρότερα να περάσει το μίγμα στο απόσταγμα (ξέρασμα). Ιδιαίτερη προσοχή χρειάζεται στα παλιά καζάνια με λουλά όπου η απόσταση ανάμεσα στο καζάνι και στον σωλήνα που φεύγει ο ατμός (μανίκι) είναι πολύ κοντά. Στα καινούργια καζάνια με τόξο ο κίνδυνος είναι μικρότερος.

Το μίγμα που ρίχνεται στο καζάνι πρέπει να είναι αρκετά αραιό γιατί υπάρχει κίνδυνος να κολλήσουν τα στέμφυλα στο καζάνι, να τσικνίσει, μυρωδιά που καταστρέφει το απόσταγμα. (το αραιώμα γίνεται με νερό) Ο ρυθμός της απόσταξης, έχει σχέση με την ένταση της θέρμανσης. Εκτός όμως από την πιθανότητα ξεράσματος ή τσικνίσματος από την κακή διαχείριση της θέρμανσης, έχει και μεγάλη επίδραση στην ποιότητα του αποστάγματος. Η ήπια θέρμανση έχει καλύτερα αποτελέσματα γιατί γίνεται πιο αρμονικά η εξάτμιση των πτητικών ουσιών και αποφεύγονται οι δυσάρεστες μυρωδιές.

β) Ο ψυκτήρας, συμπληρώνει τον άμβυκα , ολοκληρώνοντας έτσι τον βασικό εξοπλισμό απόσταξης. Στον ψυκτήρα γίνεται η συμπύκνωση του αποστάγματος.

Ο πλέον παραδοσιακός τύπος είναι ένας κατακόρυφος κύλινδρος στον οποίο έρχονται οι ατμοί από το καζάνι, βυθισμένος σε μια στέρνα με τρεχούμενο νερό. Μάλιστα όλα τα παλιά καζάνια ήταν χτισμένα χαμηλότερα από το έδαφος ή σε πλαγιές, γιατί το νερό που έτρεχε στην στέρνα έρεε με φυσική ροή από αυλάκι. Δεν υπήρχαν βρύσες και σωλήνες. Στον κύλινδρο μέσα υπάρχουν τοποθετημένα οριζόντια μια σειρά από χάλκινα πιάτα κυρτά, παράλληλα και αντίστροφα, μικρότερης διαμέτρου από το κύλινδρο στηριγμένα σ' ένα κεντρικό κατακόρυφο άξονα. Είναι ένας τρόπος ομαλότερης ψύξης. Στο κάτω μέρος του κυλίνδρου υπάρχει σωλήνας από όπου εκρέει το απόσταγμα.

Ένας άλλος τύπος είναι ένας χάλκινος σωλήνας μέσα από τον οποίο διέρχεται ο ατμός σε μορφή σπείρας, (σερπαντίνα) βυθισμένος σε δοχείο νερού.

Τελευταία χρησιμοποιείται ψυκτήρας με πολλούς χάλκινους κατακόρυφους σωλήνες μέσα στους οποίους κινείται ο ατμός της απόσταξης. Είναι τοποθετημένος σε δοχείο όπου ρέει νερό με αντίστροφη ροή. (από κάτω προς τα επάνω). Με την ανάπτυξη της τεχνολογίας του ανοξείδωτου χάλυβα οι χάλκινοι σωλήνες του ψυγείου έχουν αντικατασταθεί από ανοξείδωτους γιατί έχουν μεγαλύτερη αντοχή στις οξειδώσεις.

Το δοχείο συλλογής του τσίπουρου, ήταν ένα τενεκές από λευκοσίδηρο, (συνήθως από λάδι που χωρούσε περίπου δεκαέξι λίτρα) που είχαν αφαιρέσει το επάνω μέρος

και είχαν καρφώσει ένα ξύλο για να μπορούν να το πιάνουν. Μάλιστα ο τενεκές αποτελούσε και μονάδα μέτρησης και απόδοσης. (Εβγαλα ένα τενεκέ στην καζανιά). Πάνω στο τενεκέ άπλωναν ένα τουλπάνι, βαμβακερό αραιούφασμένο ύφασμα, κάτι σαν πυκνή γάζα, που λειτουργούσε σαν φίλτρο για το απόσταγμα που έρεε και το προστάτευε από τα μίγακια που την εποχή της οινοποίησης πλημμυρίζουν τον χώρο.

3.2.4 Τρίτη φάση παραγωγής τσίπουρου – Μετρηση –Αποθήκευση



Εικόνα 3.4 Ανοξειδωτές δεξαμενές αποθήκευσης τσίπουρου [6]

Αποθήκευση τσίπουρου: Η αποθήκευση γίνεται σε ειδικά ανοξειδωτά ή γυάλινα δοχεία. Αποφεύγουμε τη χρήση πλαστικών συσκευασιών από PVC, επειδή διαλύονται στο τσίπουρο οι φθαλικοί εστέρες από την επίδραση της αλκοόλης στο πλαστικοποιημένο PVC. Οι φθαλικοί εστέρες χρησιμοποιούνται ως πλαστικοποιητές και είναι τοξικοί. Προκαλούν βλάβες στο DNA, επιβαρύνουν τη λειτουργία του ήπατος και των νεφρών και είναι παρεμποδιστές του ορμονικού συστήματος. Η μόλυνση του τσίπουρου από τους φθαλικούς εστέρες είναι συνάρτηση της θερμοκρασίας, του χρόνου και της επιφάνειας επαφής με τις πλαστικές συσκευασίες από PVC. Η φύλαξη του τσίπουρου σε γυάλινα δοχεία ή φιάλες αποτελούν θεμελιώδη παράμετρο για τη διατήρηση της υγιεινής. Το τσίπουρο παρασκευάζεται με την απόσταξη των *στέμφυλων* (ή *στράφυλα* ή *τσίπουρα*) απομένει μετά την συμπίεση του σταφυλοπολτού και την εξαγωγή του μούστου για την παραγωγή κρασιού. . Αυτή η μάζα αποτελείται από τους φλοιούς των σταφυλιών, τα γίγαρτα (κουκούτσια) ενώ περικλείει και κάποιο ποσοστό αζύμωτου γλεύκους (μούστου), γλεύκους σε ζύμωση ή και πλήρους ζυμωμένου γλεύκους (κρασιού). Γενικά, τα γίγαρτα αποτελούν το 3-6%, η φλούδα το 6-9% και η σάρκα το 75-85% αυτής της μάζας. Η σάρκα του σταφυλιού αποτελείται κατά 0,5% από στερεά συστατικά. Τα στέμφυλα, για να δώσουν αλκοολούχο απόσταγμα, θα πρέπει αφενός να μην έχουν αποστραγγιστεί εντελώς και αφετέρου να έχουν υποστεί αλκοολική ζύμωση, ώστε τα σάκχαρα του εναπομένου μούστου να μετατραπούν σε αλκοόλη.

Από το νερό του δικτύου ύδρευσης για την αραιώση της καρδιάς, έχουμε επιμόλυνση με νιτρικά, νιτρώδη, αμμωνία, υπολειμματικό χλώριο. Προτιμάται εμφιαλωμένο νερό χαμηλής σκληρότητας και χωρίς χλώριο.

Η μέτρηση του τσίπουρου είναι ουσιαστικά η μέτρηση της περιεχόμενης αλκοόλης. Κατά παράδοση έμεινε το γράδο. (Βαθμός οινόπνευματόμετρου Cartier).

Μετρίεται με αραιόμετρα τη στιγμή που βγαίνει από το καζάνι δηλ. σε τυχαία θερμοκρασία και έτσι δίνει πολλές φορές εσφαλμένα αποτελέσματα γιατί η μέτρηση είναι ακριβής στους 15 βαθμούς Κελσίου, διαφορετικά με πίνακες μετατρέπεται.

Σε θερμοκρασίες πάνω από 15 βαθμούς το αλκοολόμετρο δείχνει περισσότερο και κάτω από 15 λιγότερο από το κανονικό. Σήμερα σαν μονάδα μέτρησης όλων των αλκοολούχων ποτών είναι ο αλκοολικός βαθμός (vol %), που εκφράζει τα λίτρα της αλκοόλης που περιέχονται σε εκατό λίτρα ποτού

Καλά θα είναι το τσίπουρο να μην καταναλώνεται αμέσως μετά την απόσταξη, αλλά να παραμένει κάποιο διάστημα ώστε να ηρεμήσει και να ισορροπήσουν τα συστατικά του.

Η αποθήκευση του τσίπουρου θα πρέπει να γίνεται σε καθαρά σκεύη από ύλες που είναι αποκλειστικά για τρόφιμα. Κάτω από τέτοιες συνθήκες δεν υπάρχει πρόβλημα διατηρησιμότητας, μάλιστα με τη παραμονή γίνονται κάποιες διεργασίες ωρίμανσης, «μαλακώνει». Αυτό όμως όχι για μεγάλο διάστημα γιατί μετά οξειδώνεται η ανηθόλη. Υπάρχει δυνατότητα παλαίωσης του τσίπουρου σε βαρέλι κυρίως χωρίς γλυκάνισο, όπου βέβαια γίνονται δευτερογενείς διεργασίες στο άρωμα αλλά το προϊόν αποκτά χρώμα από το ξύλο.

3.2.5 Συμπεράσματα

Το τσίπουρο είναι ένα ποιοτικό απόσταγμα των στεμφύλων, όταν παρασκευάζεται σωστά.

- 1) Πρέπει να παρασκευάζεται με τέτοιο τρόπο, ακολουθώντας τις απαραίτητες τεχνικές για την επιλογή και διατήρηση της πρώτης ύλης και στη συνέχεια τις σωστές διεργασίες της απόσταξης, ώστε να παρέχει ασφάλεια στους καταναλωτές.
- 2) Η ποιοτική παραγωγή του απαιτεί αργή απόσταξη σε ήπια θερμοκρασία και σωστό διαχωρισμό του αποστάγματος σε τρία κλάσματα: κεφαλές – καρδιά – ουρές.
- 3) Η καρδιά που περιλαμβάνει τα επιθυμητά συστατικά, είναι η βάση για την παραγωγή ποιοτικού τσίπουρου.
- 4) Εάν λαμβάνεται από απλή συσκευή απόσταξης, χρειάζεται δεύτερη απόσταξη – μετάβραση για την παρασκευή ενός καλού αποστάγματος.
- 5) Εάν προέρχεται από συσκευή απόσταξης με στήλη ανακαθαρισμού, δεν απαιτείται δεύτερη απόσταξη.
- 6) Ο παραγωγός πρέπει να αναγνωρίζει τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας που είναι κρίσιμα για την υγιεινή του τσίπουρου. Επιβάλλεται η εγκατάσταση διεργασιών ελέγχου και η παρακολούθηση, για την αποτελεσματικότητά τους, με σκοπό την τελική ποιότητα στο τσίπουρο.

Η προετοιμασία για την οινοποίηση και την απόσταξη περιλαμβάνει:

- 1) Σχολαστική καθαριότητα των χώρων ζύμωσης και απόσταξης. Δάπεδα, οροφές, τοίχοι, καθαρίζονται τακτικά.
- 2) Απολυμαίνουμε το χώρο από μικρο-οργανισμούς, έντομα και τρωκτικά.
- 3) Τα μηχανήματα που χρησιμοποιούνται στην παραγωγική διαδικασία τοποθετούνται στην κατάλληλη θέση, ώστε να καθαρίζονται και να συντηρούνται εύκολα και σωστά.
- 4) Τα δοχεία ζύμωσης και διατήρησης των στεμφύλων πρέπει να είναι ανοξειδώτες δεξαμενές ή ξύλινα βαρέλια.
- 5) Μετά το τέλος της ζύμωσης καλύπτουμε τα στέμφυλα, ώστε να μην έρχονται σε επαφή με το οξυγόνο.
- 6) Στο χώρο που θα γίνει η ζύμωση και η διατήρηση των στεμφύλων, δεν αποθηκεύονται προϊόντα τα οποία είναι δυνατόν να επιμολύνουν τα στέμφυλα με χημικά, λιπάσματα, χρώματα, πλαστικά, καύσιμα, απορρυπαντικά κλ.π.
- 7) Εκτός από την υγιεινή του περιβάλλοντος εργασίας και των μηχανημάτων οινοποίησης και απόσταξης, πρέπει να προσέχουμε την υγιεινή των σταφυλιών, των στεμφύλων, των βοηθητικών υλών και τις συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας κατά την παραγωγική διαδικασία και την αποθήκευση του τσίπουρου.

Οι παράγοντες που έχουν μεγάλη σημασία για την υγιεινή και την ποιότητα στο τσίπουρο είναι:

- ❖ Η παρουσία τοξικών μετάλλων
- ❖ Οι παθογόνοι μικρο-οργανισμοί και οι τοξίνες
- ❖ Τα φυτοφάρμακα και τα λιπάσματα
- ❖ Η υγιεινή κατάσταση των σταφυλιών
- ❖ Οι βόστρυχοι
- ❖ Η αποθήκευση των στεμφύλων
- ❖ Η ποικιλία
- ❖ Η καθαριότητα
- ❖ Η ωριμότητα των σταφυλιών
- ❖ Η απόδοση ανά στρέμμα
- ❖ Ο θειώδης ανυδρίτης

Αναλυτικότερα για τον καθένα:

- ❖ Η παρουσία τοξικών μετάλλων, όπως το αρσενικό, ο χαλκός, ο μόλυβδος κλ.π. στα στέμφυλα και στις βοηθητικές ύλες, απαιτεί σοβαρό έλεγχο. Πρέπει να βρίσκονται εντός των επιτρεπομένων ορίων, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή νομοθεσία.
- ❖ Παθογόνοι μικρο-οργανισμοί και τοξίνες: είναι δυνατόν να βρεθούν στις αρωματικές ύλες, το γλυκάνισο, το μάραθο κλ.π. Προέρχονται από τα βακτήρια *Bacillus Cereus*, *Clostridium Perfringens* κλ.π.
- ❖ Τα φυτοφάρμακα και τα λιπάσματα: Μεταφέρονται μετά την ζύμωση και την απόσταξη στο τσίπουρο. Θα πρέπει να αποφεύγονται οι ψεκασμοί κοντά στον τρύγο γαι να ακολουθούμε τις οδηγίες συγκομιδής των σταφυλιών που προτείνουν οι παρασκευαστές.

❖ Να τηρούμε τις οδηγίες για το ανώτερο όριο υπολειμμάτων των φυτοφαρμάκων και λιπασμάτων (MRLs). Π.χ. σχηματίζεται αιθυλο-καρβαμίδιο, ουσία ανεπιθύμητη, από την υπερβολική ποσότητα ουρίας στις καλλιέργειες των σταφυλιών.

❖ Η υγιεινή κατάσταση των σταφυλιών: Τα σταφύλια να μην έχουν προσβολές από ασθένειες και έντομα. Τα σάπια σταφύλια που έχουν προσβληθεί από την ασθένεια του βοτρώτη, παρουσία των μυκήτων *Aspergillus* και *Penicillium* κατά την διάρκεια της συγκομιδής, σε συνθήκες υψηλής θερμοκρασίας και υγρασίας, μεταφέρουν στα στέμφυλα επικίνδυνες ουσίες για τον άνθρωπο, που ανήκουν στην κατηγορία των μυκοτοξινών.

❖ Οι βόστρυχοι (τα κοτσάνια): Δίνουν κατά την απόσταξη επικίνδυνες ουσίες για την υγεία των καταναλωτών, την μεθανόλη και την φουρφουράλη. Η μεθανόλη συγκεντρώνεται στο οπτικό νεύρο και προκαλεί τύφλωση. Η φουρφουράλη είναι τοξική για τον ανθρώπινο οργανισμό. Τα κοτσάνια πρέπει να απομακρύνονται με τον αποβοστρυχωτή κατά την παραλαβή των σταφυλιών.

❖ Η αποθήκευση των στεμφύλων: Η αποθήκευση στις δεξαμενές και η διατήρηση των στεμφύλων σε καλή υγιεινή κατάσταση έχει σημασία για την ποιότητα του τσίπουρου. Μεγάλη διάρκεια παραμονής των στεμφύλων μέσα στις δεξαμενές πριν την απόσταξη, προκαλεί αύξηση της μεθανόλης, κυρίως στις χονδρόφλουδες ποικιλίες και οσμές μανιταριών και μούχλας, λόγω δράσης βακτηρίων και μυκήτων.

❖ Η ποικιλία: Οι λευκές λεπτόφλουδες αρωματικές ποικιλίες όπως το μοσχάτο Σάμου, το μοσχάτο Αλεξανδρείας, η λευκή Μαλβάζια, υπερέχουν των ερυθρών, χωρίς να αποκλείονται και οι ερυθρές που έχουν λεπτή φλούδα, όπως το μοσχάτο Αμβούργου. Οι χονδρόφλουδες αποστάζουν μεγαλύτερες ποσότητες μεθανόλης.

❖ Η καθαριότητα: Απαιτείται σχολαστική καθαριότητα και απολύμανση των μέσων και του χώρου όπου γίνεται η ζύμωση και η απόσταξη, για την αποφυγή των επιμολύνσεων από χημικούς, μικροβιολογικούς και φυσικούς κινδύνους.

❖ Η ωριμότητα των σταφυλιών: Ο τρύγος πρέπει να γίνεται στον κατάλληλο χρόνο τεχνολογικής ωρίμασης, με ανάδειξη των αρωματικών χαρακτήρων των σταφυλιών.

❖ Η απόδοση ανά στρέμμα: Η παραγωγή να μην είναι υπερβολική, να βρίσκεται σε χαμηλή επίπεδα. Μικρή παραγωγή δίνει τσίπουρο καλής ποιότητας.

❖ Ο θειώδης ανυδρίτης: Αποφεύγεται στα σταφύλια που προορίζονται για απόσταξη. Περνά στο απόσταγμα σε συμπυκνωμένη μορφή και υποβαθμίζει την ποιότητα στο τσίπουρο.

Τα κρίσιμα στάδια για την διασφάλιση της υγείας των καταναλωτών, κατά την παραγωγική διαδικασία του τσίπουρου, είναι:

- ❖ Παραλαβή των σταφυλιών
- ❖ Αποβοστρύχωση
- ❖ Ζύμωση – Αποζύμωση
- ❖ Απόσταξη
- ❖ Τυποποίηση – αραίωση με νερό
- ❖ Αποθήκευση του τσίπουρου

Αναλυτικότερα τα στάδια είναι :

❖ Παραλαβή των σταφυλιών: Τα στέμφυλα που προορίζονται για τσίπουρο θα πρέπει να είναι καθαρά από προσβολές, χωρίς υπολείμματα φυτοφαρμάκων, λιπασμάτων, τοξικών μετάλλων, παθογόνων μικρο-οργανισμών και τοξινών. Τα σάπια σταφύλια περιέχουν μια επικίνδυνη μυκοτοξίνη – την ωχρατοξίνη Α, η οποία αποστάζεται στο τσίπουρο.

❖ Αποβοστρύχωση: Είναι σημαντική για τα σταφύλια. Όταν οι βόστρυχοι (τα κοτσάνια) παραμείνουν αρκετές ημέρες με τον σταφυλοπολτό, έχουμε συγκέντρωση μεθανόλης και φουρφουράλης στο τσίπουρο.

❖ Ζύμωση – Αποζύμωση: Η πλήρη αποζύμωση των ζαχάρων κατά την αλκοολική ζύμωση, είναι απαραίτητη προϋπόθεση για να προχωρήσουμε στην απόσταξη των στεμφύλων. Τα αζύμωτα ζάχαρα με θέρμανση σε όξινο περιβάλλον μας δίνουν φουρφουράλη, ουσίας τοξικής για τον άνθρωπο. Η φουρφουράλη αποστάζεται και στα τρία κλάσματα της απόσταξης με έμφαση στην καρδιά.

❖ Απόσταξη: Το τσίπουρο πρέπει να παρασκευάζεται με αποκλεισμό των επικίνδυνων ουσιών, ακολουθώντας τις απαραίτητες τεχνικές για την επιλογή και διατήρηση της πρώτης ύλης και στη συνέχεια τις σωστές διεργασίες της απόσταξης με διαχωρισμό του αποστάγματος σε τρία κλάσματα: κεφαλές, καρδιά, ουρές, ώστε να παρέχει το προϊόν ασφάλεια στους καταναλωτές.

❖ Τυποποίηση – αραίωση με νερό: Από το νερό του δικτύου ύδρευσης για την αραίωση της καρδιάς, έχουμε επιμόλυνση με νιτρικά, νιτρώδη, αμμωνία, υπολειμματικό χλώριο. Προτιμάται νερό χαμηλής σκληρότητας και χωρίς χλώριο.

❖ Αποθήκευση τσίπουρου: Η αποθήκευση γίνεται σε ειδικά ανοξείδωτα ή γυάλινα δοχεία. Αποφεύγουμε τη χρήση πλαστικών συσκευασιών από PVC, επειδή διαλύονται στο τσίπουρο οι φθαλικοί εστέρες από την επίδραση της αλκοόλης στο πλαστικοποιημένο PVC. Οι φθαλικοί εστέρες χρησιμοποιούνται ως πλαστικοποιητές και είναι τοξικοί για τον ανθρώπινο οργανισμό. Προκαλούν βλάβες στο DNA, επιβαρύνουν την λειτουργία του ήπατος και των νεφρών και είναι παρεμποδιστές του ορμονικού συστήματος π.χ. έχουμε επιπτώσεις στο αναπαραγωγικό σύστημα.

Η μόλυνση του τσίπουρου από τους φθαλικούς εστέρες, είναι συνάρτηση της θερμοκρασίας, του χρόνου και της επιφάνειας επαφής με τις πλαστικές συσκευασίες από PVC. Η φύλαξη του τσίπουρου σε γυάλινα δοχεία ή φιάλες αποτελούν θεμελιώδη παράμετρο για την υγιεινή και ασφάλεια των καταναλωτών. (Ευρωπαϊκή οδηγία 19/2007).

Στην εισήγηση του τεχνολόγου κ. Παναγιώτη Τσέτουρα στην ημερίδα που οργάνωσε στο Grecitel Egnatia η Ένωση Ελλήνων Χημικών στις 8-12-2013 με θέμα την διασφάλιση της υγείας των καταναλωτών κατά την παραγωγική διαδικασία του τσίπουρου μεταξύ άλλων αναφέρθηκε στα εξής :

«Εκτός από την αιθυλική αλκοόλη και τις αρωματικές ουσίες που παίρνουμε με την απόσταξη των στεμφύλων, που είναι τα επιθυμητά συστατικά, συνυπάρχουν και ανεπιθύμητες ουσίες, επικίνδυνες για την υγεία των καταναλωτών.

Οι περισσότερες επικίνδυνες ουσίες που μπορεί να αποσταχθούν στο τσίπουρο είναι:

- Η *cis*-ανηθόλη, η μεθανόλη, η εστραγόλη, η φουρφουράλη, η ωχρατοξίνη Α.
- Η *cis*-ανηθόλη, τοξικό ισομερές, είναι προϊόν κεφαλής και πρέπει να διαχωρίζεται με τα υπόλοιπα προϊόντα της κεφαλής που αποστάζονται. Έχει μέχρι και είκοσι (20) φορές μεγαλύτερη τοξικότητα από την *trans*-ανηθόλη και πρέπει να βρίσκεται μέχρι 1% της συνολικής ανηθόλης στο τσίπουρο. Προέρχεται από το γλυκάνισο που χρησιμοποιείται στην απόσταξη.
- Η μεθανόλη είναι πολύ υδατο-διαλυτή, με αποτέλεσμα να παρατηρείται αύξηση της συγκέντρωσής της προς το τέλος της απόσταξης, αν και έχει χαμηλό σημείο βρασμού. Η ιδιότητά της να αποστάζεται μαζί με το νερό μετά την αιθυλική αλκοόλη, την κάνει να θεωρείται περισσότερο προϊόν ουράς.
- Η εστραγόλη είναι συστατικό της κανέλας που χρησιμοποιείται στην απόσταξη και επίσης ανιχνεύεται σε ποσοστό 2,1% στο αιθέριο έλαιο του γλυκάνισου. Θεωρείται προϊόν ουράς. Η συγκέντρωση της εστραγόλης στα ανισούχα αποστάγματα ελέγχεται προκειμένου να καθοριστεί το ανώτατο όριο περιεκτικότητας. Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή επιτροπή τροφίμων είναι ύποπτη καρκινογένεσης στα αποστάγματα.
- Η μεθανόλη και η εστραγόλη πρέπει να διαχωρίζονται με κόψιμο της ουράς κοντά στα 18 γράδα ή σε αντίστοιχους αλκοολικούς βαθμούς.
- Η μεθανόλη δεν αποτελεί προϊόν ζύμωσης των σταφυλιών. Προέρχεται από τις πηκτίνες των σταφυλιών και βρίσκεται περισσότερο στις χονδρόφλουδες ποικιλίες, στα κοτσάνια και όταν χρησιμοποιούμε πιεστήριο. Βρίσκεται επίσης στα σάπια σταφύλια και εμφανίζεται κατά την μεγάλη χρονική διάρκεια της παραμονής των στεμφύλων πριν την απόσταξη, με το μούστο και το κρασί. Προσβάλλει το οπτικό νεύρο και το περιφερειακό νευρικό σύστημα. Άλλη ανεπιθύμητη ιδιότητά της είναι, ότι εμποδίζει το μεταβολισμό της αιθυλικής αλκοόλης στον ανθρώπινο οργανισμό.
- Η ποσότητα της μεθανόλης στο τσίπουρο είναι χαμηλή, όταν τα σταφύλια δεν παρουσιάζουν προσβολές και η διαχείριση και η αποθήκευση των στεμφύλων δεν ευνοούν τον σχηματισμό της.
- Σύμφωνα με τον κανονισμό 110/2008 της Ευρωπαϊκής Ένωσης τα επιτρεπόμενα όρια της μεθανόλης στα αποστάγματα στεμφύλων είναι μικρότερα από 1000 γραμμάρια/100 λίτρα άνυδρης αλκοόλης.
- Η παρουσία της φουρφουράλης στο τσίπουρο, οφείλεται στην κακή οινοποίηση. Αποστάζεται καθόλη τη διάρκεια της απόσταξης, κυρίως στο τμήμα της καρδιάς. Υπάρχουν ποσότητες φουρφουράλης και παραγώγων της στο τσίπουρο, από ζάχαρα που έμειναν αζύμωτα (εξόζες), από τα μη ζυμώσιμα ζάχαρα (πεντόζες) και από τα κοτσάνια που δεν έχουν διαχωριστεί.
- Η ωχρατοξίνη Α, ανιχνεύεται στα τσίπουρα που προέρχονται από τα σάπια σταφύλια. Σύμφωνα με την Παγκόσμια Οργάνωση Υγείας είναι καρκινογόνος (1996). Είναι υπεύθυνη για τη νόσο των νεφρών και αναφέρεται ως Βαλκανικό ενδημικό νεφρο-παθολογικό σύνδρομο. Η νόσος είναι μη αναστρέψιμη και συνοδεύεται από όγκους του ουροποιητικού συστήματος. Ο έλεγχος της ωχρατοξίνης Α επιτυγχάνεται με την καταπολέμηση του βοτρυτή στο αμπέλι και τελευταία κατά τη διάρκεια της οινοποίησης με χιτοζάνη.

-
- Οι χαμηλές θερμοκρασίες επιτρέπουν την απόσταξη των συστατικών σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα, με αποτέλεσμα να είναι δυνατή η απομάκρυνση των ανεπιθύμητων ουσιών. Έτσι διαχωρίζεται το απόσταγμα σε τρία κλάσματα, τις κεφαλές, την καρδιά και τις ουρές. Παρεμβαίνουμε στο χρόνο κοψίματος, με στόχο να πάρουμε καθαρό προϊόν, την καρδιά που περιέχει τα επιθυμητά συστατικά.

Με το διπλό κόψιμο κεφαλής – ουράς απομακρύνονται από το απόσταγμα:

- Προϊόντα κεφαλής: αλδεΐδες, οξικός αιθυλεστέρας, *cis*-ανηθόλη, *trans*-ανηθόλη κλ.π.
- Προϊόντα ουράς: μεθανόλη, εστραγόλη, ευγενόλη, γαλακτικός αιθυλεστέρας κλ.π.
- Οι ουσίες αυτές εάν παραμείνουν, επιβαρύνουν ποιοτικά το τσίπουρο.

Για την διασφάλιση της υγείας των καταναλωτών επιβάλλεται να γίνονται εκτεταμένοι έλεγχοι και να θεσπιστούν αυστηρές νομοθετικές ρυθμίσεις, κυρίως στον προσδιορισμό των ανώτατων επιτρεπομένων ορίων των τοξικών ουσιών για τον ανθρώπινο οργανισμό.

Οι επιπτώσεις των τοξικών ουσιών μπορούν να είναι άμεσες με χημική δηλητηρίαση ή και μακροχρόνιες με συσσώρευση στον ανθρώπινο οργανισμό, για μεγάλα χρονικά διαστήματα, δρώντας αθροιστικά.

Το τσίπουρο των διήμερων μικρών αποσταγματοποιών, σύμφωνα με την νομοθεσία, δεν παίρνει άδεια τυποποίησης και εμφιάλωσης και μπορεί να διατίθεται μόνον χύμα σε γυάλινα δοχεία.

Η ανάδειξη της ποιότητας όμως και του παραδοσιακού τσίπουρου, επιβάλλει την θέσπιση αυστηρών κανόνων, κατά την παραγωγική διαδικασία και την διακίνησή του. Μόνον έτσι θα αναδειχθεί το προϊόν και θα παρέχει ασφάλεια στους καταναλωτές.»

3.3 Παραγωγοί τσίπουρου

Οι μεγαλύτερες ποτοποιίες του κλάδου διαθέτουν αυτοματοποιημένη παραγωγική διαδικασία και χρησιμοποιούν τα εκτεταμένα δίκτυα διανομής των χονδρεμπόρων. Οι μικρομεσαίες επιχειρήσεις –κυρίως βιοτεχνικού χαρακτήρα- διανέμουν τα προϊόντα τους σε τοπικό κυρίως επίπεδο, εκμεταλλεζόμενες τη φήμη, αλλά και τις προσωπικές σχέσεις. Το κυριότερο μέρος της παραγωγής τους συνήθως αφορά στο ούζο.

Οι περισσότερες εταιρείες του κλάδου δεν εξειδικεύονται στην παραγωγή ενός μόνο ποτού, αλλά επιδεικνύουν πολλαπλή δραστηριότητα, ενώ αρκετές από αυτές ασχολούνται και με την παραγωγή κρασιού

Παράλληλα, παρατηρείται και η αντίστροφη πρακτική, δηλαδή εταιρείες με κύρια δραστηριότητα στην οινοποιία να παράγουν και τσίπουρο ή ούζο.

Ο Σύνδεσμος Ελλήνων Παραγωγών Αποσταγμάτων & Αλκοολούχων Ποτών-ΣΕΑΟΠ είναι ο κλαδικός φορέας των Ελληνικών επιχειρήσεων παραγωγής και διακίνησης ελληνικών ποτών αμπελοοινικής προέλευσης (αποστάγματα στέμφυλων

σταφυλής, αποστάγματα οίνων, σταφίδων και λοιπών αμπελοϊνικής προέλευσης προϊόντων), ούζου, λικέρ καθώς και λοιπών αλκοολούχων ποτών. Ως αμιγής ποτοποιητικός φορέας ήλθε να καλύψει τις αυξημένες ανάγκες της ελληνικής ποτοποιίας ως προς την υποστήριξη των συμφερόντων της στον ελληνικό και τον διεθνή χώρο.

Υπάρχει πλήρη ενημέρωση μέσα από το site του συνδέσμου www.seaop.gr , στην οποία μπορούν να έχουν πρόσβαση όλοι όσοι ενδιαφέρονται να μάθουν τα τελευταία νέα του κλάδου, καθώς και όλα τα μέλη τα οποία μπορεί να είναι ΤΑΚΤΙΚΑ, ΕΠΙΣΗΜΑ Ή ΕΚΤΑΚΤΑ ΜΕΛΗ του συνδέσμου. Είναι κατηγοριοποιημένα γεωγραφικά καθώς και σε λίστα συγκεντρωτικά. Θα ήταν λοιπόν άσκοπο να τα αναφέρω όλα ονομαστικά στην εργασία μου.

Ενδεικτικά μπορεί να γίνει αναφορά σε εκείνους που ασχολούνται με το τυποποιημένο τσίπουρο και λικέρ

- **ΑΝΤΩΝΙΟΣ ΒΕΚΡΗΣ & ΤΕΚΝΑ ΑΕΒΕ – ΑΘΗΝΑ –ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΜΕΡΑΚΙ-ΛΙΚΕΡ**
- **ΕΒΡΙΤΙΚΑ ΚΕΛΛΑΡΙΑ ΑΕ – ΕΒΡΟΣ - ΕΒΡΙΤΙΚΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ - ΛΙΚΕΡ**
- **ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ ΚΡΗΤΗΣ ΑΕ – ΚΡΗΤΗ – ΤΣΙΠΟΥΡΟ 10ΡΑΚΙ - ΛΙΚΕΡ**
- **Α. ΤΣΙΛΙΔΗΣ ΑΕ – ΤΡΙΚΑΛΑ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ – ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΣΙΛΙΔΗΣ**
- **ΠΟΤΟΠΟΙΑ ΚΑΡΩΝΗΣ – ΝΑΥΠΛΙΟ - ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΚΑΡΩΝΗΣ - ΛΙΚΕΡ**
- **ARGO WINE ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗΣ ΑΕ– ΒΟΛΟΣ –ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗΣ**
- **ΑΦΟΙ ΔΡΑΚΑΤΟΥ ΟΕ – ΑΘΗΝΑ – ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ – ΛΙΚΕΡ**
- **ΠΟΤΟΠΟΙΑ ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ – ΝΕΜΕΑ & ΕΛΕΥΣΙΝΑ -ΤΣΙΠ. ΤΩΝ ΦΙΛΩΝ**
- **ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ – ΔΡΑΜΑ & ΚΑΠΑΝΔΡΙΤΗ –ΤΣΙΠ. ΗΛΩΝΙΚΟ**
- **ΠΟΤΟΠΟΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΘΡΑΚΗΣ ΑΒΕΕ – ΚΟΜΟΤΗΝΗ-ΤΣΙΠ. ΕΩΘΙΝΟΝ**
- **ΒΑΣΙΛΑΒΑΝΟΣ ΟΙΝΟΙ - ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ – ΛΑΡΙΣΑ – ΤΣΙΠ. ΔΕΚΑΡΑΚΙ**
- **ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΟΙΑ ΚΑΡΔΑΣΗ – ΤΥΡΝΑΒΟΣ – ΤΣΙΠ. ΚΑΡΔΑΣΗ**

-
- **ΑΝΤΩΝΙΟΣ Κ. ΤΡΙΠΟΔΑΚΗΣ ΕΠΕ – ΕΛΕΥΣΙΝΑ - ΤΣΠ. ΤΡΙΠΟΔΑΚΗΣ**
 - **ΑΦΟΙ Χ. ΠΑΥΛΙΔΗΣ ΑΕ – ΟΙΝΟΦΥΤΑ ΒΟΙΩΤΙΑΣ – ΤΣΠ. ΠΑΥΛΙΔΗ-ΛΙΚΕΡ**

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4ο : ΤΑ ΗΔΥΠΟΤΑ – ΛΙΚΕΡ

Τα λικέρ ή ηδύποτα πρωτοεμφανίζονται τον 13ο αιώνα , θεωρούνται ιστορικοί απόγονοι παρασκευασμάτων με βάση τα βότανα και θεραπευτικές ιδιότητες. Η σύγχρονη χρήση του όρου «λικέρ» άρχισε να χρησιμοποιείται μόλις το 16ο αιώνα.

Σήμερα λικέρ λέγονται τα γλυκά αλκοολούχα ποτά με άρωμα από φρούτα , άνθη, καρπούς , σπόρους ή άλλες φυσικές αρωματικές ουσίες και παρασκευάσματα.

Έχουν ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 10% κ.β. και ο ελάχιστο αλκοολικό τίτλο 15 % vol.

Η λέξη *liqueur* προέρχεται από το λατινικό απαρέμφατο *liquifacere* ("υγροποιώ").

Η επωνυμία πώλησης του αποστάγματος φρούτων είναι «απόσταγμα», με την προσθήκη του ονόματος του φρούτου, π.χ. απόσταγμα κερασιών ή kirsch, απόσταγμα δαμάσκηνων ή slivonitz, απόσταγμα κορόμηλων, ροδάκινων, μήλων, αχλαδιών, βερίκοκων, σύκων, εσπεριδοειδών, σταφυλιών ή άλλου φρούτου.

Τα λικέρ καταναλώνονται με πολλούς τρόπους: σκέτα ή με πάγο, ως aperitifs, ή «digestifs», ή ως συστατικό για τη δημιουργία κοκτέιλ .

4.1 Περιγραφή της παραγωγικής διαδικασίας (Πώς φτιάχνεται)

Για την παραγωγή τους χρησιμοποιείται **αλκοόλη γεωργικής προέλευσης, αποστάγματα, αλκοολούχα ποτά ή μίγμα αυτών**. Ο αρωματικός χαρακτήρας τους οφείλεται στην επιλογή της κατάλληλης μεθόδου παραλαβής του αρώματος (διαβροχή, εκχύλιση, απόσταξη ή συνδυασμός των τριών), στη συνταγή τους και την τέχνη του ποτοποιού.

Με το χαρακτηρισμό «απόσταγμα φρούτων» αναφερόμαστε στο αλκοολούχο ποτό που παράγεται αποκλειστικά **με ζύμωση και απόσταξη του φρούτου**.

Το απόσταγμα φρούτων δεν μπορεί να αρωματίζεται. Το διακριτικό και χαρακτηριστικό άρωμα του αποστάγματος οφείλεται στα αρώματα του φρούτου.

4.2 Λικέρ «Μαστίχα Χίου»



Εικόνα 4.1 Λικέρ Μαστίχα Χίου - Αφοι Τέττερη Χίος [7]

Η Μαστίχα, γνωστή από την αρχαιότητα για τις ευεργετικές και θεραπευτικές τις ιδιότητες, είναι η αρωματική ρητίνη, που μας προσφέρει το Μαστιχόδενδρο (Σχίνος η Μαστιχοφόρος, επιστημονικά *Pistacia Lentiscus* var. *Chia* της οικογένεια *Anacardaceae*), ένας θάμνος που ευδοκιμεί στη Νότια Χίο. Η μαστίχα αποτέλεσε και αποτελεί το έμβλημα της Χίου και ένα μεγάλο μέρος της ανάπτυξης του νησιού οφείλεται στο ευλογημένο αυτό δάκρυ του σχίνου.

Το Λικέρ «Μαστίχα Χίου» παράγεται στην Χίο και είναι προϊόν απόσταξης αυθεντικής μαστίχας, μια διαδικασία που το διαφοροποιεί το απλό λικέρ μαστίχας. Παράγεται παραδοσιακά και αποκλειστικά στην Ελλάδα - στη νήσο Χίο.

Ιδιαίτερα μετά την κατοχύρωση της στην κοινοτική νομοθεσία, το παραδοσιακό μας αυτό λικέρ έχει δυνατότητες μεγάλης επιτυχίας στην διεθνή αγορά.

Οι ποτοποιοί της Χίου πολύ νωρίς κατανόησαν την σημασία της μαστίχας, έτσι ένα από τα πρώτα προϊόντα που παρήχθησαν τον 18ο αιώνα ήταν το ούζο- μαστίχα, με συναπόσταξη σπόρων γλυκανίσσου και φυσικής μαστίχας.

Αργότερα βλέποντας την τάση του καταναλωτικού κοινού πειραματίστηκαν στην παραγωγή του λικέρ Μαστίχας αποστάζοντας τους κρυστάλλους της, παίρνοντας φυσικό απόσταγμα μαστίχας και στη συνέχεια με προσθήκη καθαρής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης και ζάχαρης παρήγαγαν το λικέρ Μαστίχα. Σήμερα η παραγωγή του «λικέρ Μαστίχα Χίου» με σεβασμό στην παράδοση, αγοράζουν τα «θαυματουργά δάκρυα» του μαστιχόδεντρου, μαστίχα Χίου πρώτης ποιότητας και διαλογής από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (ένα προϊόν προστετευόμενης γεωγραφικής προέλευσης – ΠΟΠ, αρκετά ακριβό λόγω της μοναδικότητάς του και της περιορισμένης παραγωγής), απόσταζουν σε χάλκινους παραδοσιακούς άμβυκες, χωρητικότητας 1000 λίτρων και με το απόσταγμα φυσικής μαστίχας, δημιουργούν αυτό το εξαιρετικό λικέρ, που περικλείει στη γεύση του όλη την ιστορία του νησιού.

Η τοπική παράδοση θέλει το λικέρ Μαστίχα να σερβίρεται συνοδευόμενο από επιδόρπιο, μετά από κάθε γεύμα ή μαζί με τον καφέ. Σήμερα το παραδοσιακό

λικέρ «Μαστίχα Χίου» αποτελεί επίσης εξαιρετική επιλογή για κατανάλωση σε σφηνάκι, πάντα παγωμένη ακόμα και ως aperitif σερβιρισμένο σε κολονάτο ποτήρι, με πολύ τριμμένο πάγο.

4.3 Λικέρ Τεντούρα



Εικόνα 4.2 Λικέρ Τεντούρα - Καστρο Πατρα [8]

Η τεντούρα ανήκει στην κατηγορία των λικέρ, που η γεύση, το άρωμα και το χρώμα του οφείλεται στα εκχυλίσματα μπαχαρικών που περιέχει, κυρίως κανέλλας, γαρύφαλλου και μοσχοκάρυδου. Τα χαρακτηριστικά αρώματα και το έντονο χρώμα της εμπλουτίζονται ανάλογα με τις παραδοσιακές μυστικές συνταγές του εκάστοτε παραγωγού, με τοπικά μπαχαρικά, εσπεριδοειδή, τοπικούς οίνους.

Η τεντούρα είναι ένα λικέρ που παράγεται παραδοσιακά και αποκλειστικά στην Ελλάδα. Ιδιαίτερα μετά την κοινοτική κατοχύρωση, της αποκλειστικής παραγωγής της στην Ελλάδα, το παραδοσιακό μας λικέρ έχει δυνατότητες μεγάλης επιτυχίας στην διεθνή αγορά.

Για την προέλευση του ονόματος υπάρχουν πολλές υποθέσεις. Επικρατέστερη φαίνεται εκείνη που το θέλει να προέρχεται από το λατινικό *tinctura* και περιγράφει το έντονο χαρακτηριστικό της χρώμα.

Η Τεντούρα πίνεται παντού: μετά από ένα καλό γεύμα, σαν χωνευτικό λικέρ, στο μπαρ σαν κανονικό ποτό, σκέτη ή με σόδα ή τόνικ ή σε κοκτέιλς αλλά κυρίως παγωμένη σε σφηνάκι.

Συνοδεύει υπέροχα αποξηραμένα φρούτα, καρύδια και γλυκά.

4.4 Λικέρ Κίτρο Νάξου



Εικόνα 4.3 Λικέρ Κίτρο Νάξου - Προμπονάς [9]

Κίτρο Νάξου, το ελληνικό λικέρ από φύλλα. Στη Νάξο, για τρεις τουλάχιστον αιώνες, πριν τη μεταπολεμική βαθμιαία μείωσή της, ανθούσε η καλλιέργεια του κιτρόδεντρου (*Citrus medica*) και η εμπορία του καρπού του, που εξάγονταν σε μεγάλες ποσότητες αποτελούσε σημαντικό κομμάτι της αγροτικής οικονομίας. Ο καρπός του κιτρόδενδρου πήγαινε στο εξωτερικό, συντηρημένος μέσα σε θαλασσινό νερό, ενισχυμένο με επιπλέον αλάτι.

Τα φύλλα της κιτριάς, σε υπεραφθονία παλιότερα, χρησιμοποιούνταν για να δώσουν το λεπτό και ιδιαίζον άρωμά τους στη ρακή των αμπελοκαλλιεργητών, γι' αυτό και το πρώτο όνομα του ποτού είναι κιτρόρακο. Για την παρουσία του κιτρόρακου στη Νάξο υπάρχουν γραπτές μαρτυρίες, ότι ήταν σε κοινή χρήση ήδη από τις αρχές του 19ου αιώνα.

Σύμφωνα με επίσημες μαρτυρίες το λικέρ από φύλλα κιτριάς «Κίτρο Νάξου», άρχισε να παράγεται τουλάχιστον 2 αιώνες πριν και η πρώτη εξαγωγή του λικέρ από κίτρο έγινε το 1928. Σήμερα το «Κίτρο Νάξου», παράγεται παραδοσιακά και αποκλειστικά στην Ελλάδα στη νήσο Νάξο. Ιδιαίτερα μετά την κατοχύρωση του στην κοινοτική νομοθεσία, το παραδοσιακό μας αυτό λικέρ έχει δυνατότητες μεγάλης επιτυχίας στην διεθνή αγορά.

Η διαδικασία παραγωγής του κίτρου, αρχίζει με τη συγκομιδή των φύλλων όταν αυτά έχουν το πλήρες άρωμά τους, δηλαδή από τον Οκτώβριο έως και το Φεβρουάριο.

Είναι μία επίπονη εργασία, αφού στα μυτερά αγκάθια του δέντρου προστίθεται ο αέρας και το κρύο. Τα φύλλα καθαρίζονται από τα ξερά και τα ακατάλληλα μέρη και στη συνέχεια τοποθετούνται με μίσχους και φλούδα καρπού, νερό κι οινόπνευμα σε παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες (καζάνια), για τουλάχιστον 12 ώρες, στη συνέχεια γίνεται η απόσταξη και έχουμε το 100% απόσταγμα κίτρου.

Ανάλογα με την ποιότητα του αποστάγματος που επιζητείται μπορεί να γίνει δεύτερη και τρίτη απόσταξη, δηλαδή βράσιμο του πρώτου αποστάγματος με νέα φύλλα. Έτσι το άρωμα και η γεύση του «κίτρου» γίνεται πιο έντονα. Στη συνέχεια, το απόσταγμα αραιώνεται με νερό, προστίθεται ζάχαρη και τα φυτικά χρώματα για τη διάκριση των τύπων του κίτρου Νάξου.

Το πιο ξηρό και δυνατό στους 36 βαθμούς, το ενδιαμέσο σε αλκοολικό βαθμό και ζάχαρη στους 33 βαθμούς και το κίτρο με την περισσότερη ζάχαρη και χαμηλότερο σε αλκοολικό βαθμό στους 30 βαθμούς.

Το Κίτρο Νάξου είναι ένα πολύ κομψό και αρωματικό ποτό. Μόλις σερβιριστεί αναδύει κομψά αρώματα γλυκών εσπεριδοειδών στη μύτη, που συνεχίζονται στο στόμα. Πίνεται δροσερό σε ποτήρι αποστάγματος και, εκτός από χωνευτικό είναι ιδιαίτερα ευχάριστο. Επιπλέον είναι πολύ ήπιο και φιλικό στο στόμα, γι αυτό και προτιμάται ακόμα και από όσους και όσες αποφεύγουν τα πιο δυνατά αποστάγματα.

4.5 Λικέρ Κουμ Κουάτ Κέρκυρας



Εικόνα 4.4 Λικέρ Κουμ κουάτ Κέρκυρας - [10]

Το χρυσό πορτοκάλι στα κινέζικα είναι 'kam kwat' και από εκεί έμεινε να αποκαλείται κουμ κουάτ (kumquat στα αγγλικά) το παράξενο αυτό δέντρο που καλλιεργείται εκτεταμένα στην Κέρκυρα από το 1924. Λέγεται, μάλιστα, ότι το έφερε στο νησί ο Βρετανός γεωπόνος Μέρλιν. Μετά από υπουργική απόφαση του 1994, μάλιστα, ανακηρύχθηκε προϊόν ποιότητας προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης.

Το Κουμ κουάτ είναι ένα δέντρο που ανήκει στην κατηγορία των εσπεριδοειδών και δεν ξεπερνά τα 2,5 μέτρα ύψος. Ο καρπός του ωριμάζει το Δεκέμβριο και, όπως και σε άλλα εσπεριδοειδή, από πράσινο γίνεται πορτοκαλί. Έτσι, η καταλληλότερη περίοδος για το μάζεμα είναι από τον Ιανουάριο μέχρι το Φεβρουάριο. Ο καρπός είναι πιο μικρός κι από το μανταρίνι, έχει κουκούτσια και τρώγεται με τη φλούδα. Όπως όλα τα εσπεριδοειδή, είναι πλούσιος σε βιταμίνες Α και C. Η γεύση του όμως είναι ιδιαίτερα οξεία και γλυκόπικρη γι' αυτό και συνήθως δεν τρώγεται ωμό.

Είναι όμως εξαιρετικό για λικέρ, μαρμελάδες και γλυκό του κουταλιού. Γι' αυτό, το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής μεταποιείται στο νησί της Κέρκυρας ενώ σημαντικό ποσοστό των παραγόμενων προϊόντων εξάγεται σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Το Κουμ κουάτ καλλιεργείται εντατικά στην Κέρκυρα και, συγκεκριμένα, στο βόρειο μέρος του νησιού, στον κάμπο Νυμφών, στην περιοχή Πλάτωνα όπου το έδαφος, το ήπιο κλίμα και το νερό της περιοχής ευνοούν την ανάπτυξη και την καρποφορία του. Οι καλλιέργειες καλύπτουν συνολικά πάνω από 500 στρέμματα. Κάθε χρόνο η παραγωγή πλησιάζει τους 140 τόνους.

Το «ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ της Κέρκυρας», είναι ένα ευχάριστο ηδύποτο που παράγεται από τους καρπούς του κουμκουάτ με τα άρωμα και γεύση που παραπέμπει σε εκείνο του πορτοκαλιού και της φράουλας, που παράγεται αποκλειστικά στο νησί της Κέρκυρας.

4.6 Ρακόμελο Αμόργιον της Αμοργού



Εικόνα 4.5 Ρακόμελο Αμόργιον - AMORGION [11]

Το ρακόμελο παράγεται αποκλειστικά από τσίπουρο, του οποίου η γλύκανση γίνεται με μέλι. Το άρωμα του μελιού εμπλουτίζεται με αρωματικά βότανα και καρπούς όπως κανέλλας, γαρύφαλου, γλυκάνισου κ.α. Το μίγμα που προκύπτει παραμένει για ένα μικρό διάστημα πριν την εμφιάλωση, ώστε να γίνει το πάντρεμα των αρωματικών και γευστικών χαρακτηριστικών του.

Ανάλογα με την περιεκτικότητα σε σάκχαρα, μπορείς να το βρεις ως αλκοολούχο ποτό ή/και λικέρ. Ο ελάχιστος αλκοολικός βαθμός του είναι 20% vol. Το χρώμα του είναι διαυγές, με απόχρωση από βαθύ χρυσοκίτρινο έως σκούρο καφέ. Παράγεται στην Αμοργό, στην Κρήτη και άλλα νησιά του Αιγαίου αλλά και στην ελληνική ενδοχώρα.

4.7 Ούζο



Εικόνα 4.6 Ούζο BARBAYIANNIS – Ι. Βαρβαγιάννης ΕΠΕ [11]

Στο γαλάζιο του Αιγαίου πελάγους έρχεται να προστεθεί το λευκό του γλυκάνισου. Ένας αρχαίος πολιτισμός. Ένα αλκοολούχο αποκλειστικά Ελληνικό.

Η λέξη ούζο είναι μια λέξη που δεν μεταφράζεται. Είναι ένα όνομα διακριτικό, κατά παράδοση, ενός αποστάγματος που η ιστορία του χάνεται στα βάθη των αιώνων. Τις αρχές του πρέπει να τις αναζητήσουμε στην Αίγυπτο, απ' όπου η απόσταξη πέρασε στην Ελλάδα. Αρχικός προορισμός η κατανάλωση στον ελληνικό χώρο, που τότε περιλάμβανε και τη Μικρά Ασία.

Η ονομασία «ούζο» εμφανίστηκε μετά την ανεξαρτησία, πιθανότατα χάρη στο σφράγισμα κάποιων κιβωτίων προς εξαγωγή με τη διευκρίνηση «uso Marsiglia» (προς χρήση στη Μασαλία). Τεχνικά, το ούζο είναι προϊόν που παράγεται από την απόσταξη αρωματισμένης αλκοόλης ή τη διαβροχή του οινοπνεύματος με αρωματικές ύλες. Ο μεσογειακός χώρος είναι πλούσιος σε φυτά και αρώματα.

Νομικά, για να ονομαστεί ούζο το ποτό, ο ελληνικός νόμος ορίζει τουλάχιστον 20% του αλκοολικού του τίτλου να προέρχεται από απόσταξη

Το ούζο μας είναι ένα αλκοολούχο ποτό με άνισο που παράγεται παραδοσιακά και αποκλειστικά στην Ελλάδα. Ιδιαίτερα μετά την κατοχύρωση της αποκλειστικής παραγωγής ούζου στην Χώρα μας, το παραδοσιακό μας ποτό προσφέρει δυνατότητες μεγάλης επιτυχίας στην διεθνή αγορά.

Απολαμβάνεται σκέτο ή με νερό. Η θερμοκρασία κατανάλωσής του, όπως για όλα τα αλκοολούχα με έντονο άρωμα δεν πρέπει να είναι υψηλή. Για το λόγο αυτό, προστίθεται πάγος. Αποτελεί βάση για δροσιστικά κοκτέιλ, σε συνδυασμό με χυμούς φρούτων, λαχανικών και λικέρ.

Η ελληνικότητα του ούζου και του ονόματός του προστατεύονται πλέον από την Ευρωπαϊκή Ένωση, με το διάταγμα της 25ης Οκτωβρίου του 2006.

Για την παραγωγή του ούζου ακολουθείται η εξής διαδικασία: Καταρχήν, το αραιωμένο οινόπνευμα αρωματίζεται με διάφορους σπόρους, με κυρίαρχο τον γλυκάνισο. Κάθε παραγωγός έχει τη δική του μυστική συνταγή για το μείγμα αρωματικών υλών που χρησιμοποιεί και το οποίο δίνει στο προϊόν την ξεχωριστή του προσωπικότητα. Στη συνέχεια, το αρωματισμένο οινόπνευμα μπαίνει στον χάλκινο άμβυκα απόσταξης (καζάνι), όπου αποστάζεται τουλάχιστον δύο φορές, μέχρι να βγει το ούζο. Ως ιδιαίτερα υψηλόβαθμο από τη διαδικασία απόσταξης, το ούζο αραιώνεται με καθαρό νερό για να επιτευχθεί ο επιθυμητός αλκοολικός βαθμός (κυμαίνεται από 37.5% vol. μέχρι συνήθως 48% vol.) και είτε αφήνεται να ωριμάσει και να ησυχάσει σε δεξαμενές, είτε εμφιαλώνεται αμέσως. Στην παραγωγή του ούζου ειδικεύτηκαν αρχικά οι Πελοποννήσιοι και οι Μικρασιάτες πρόσφυγες που πήγαν κυρίως στη Μυτιλήνη (και σε μικρότερη κλίμακα σε άλλα νησιά του Ανατολικού Αιγαίου, κυρίως τη Χίο, την Σάμο και την Ικαρία) και στη Μακεδονία, γι' αυτό και σε αυτά τα μέρη η παραγωγή άνησε εξαρχής δίνοντας μάλιστα πληθώρα στίλ και προσωπικοτήτων στα προϊόντα τους. Γρήγορα όμως η παραγωγή ούζου εξαπλώθηκε παντού και σχεδόν κάθε περιοχή της χώρας έχει τις specialites της.

Το καλό ούζο είναι ένα απόλυτα ασφαλές ποτό. Αν καταναλώνεται με σεβασμό και προσοχή και πάντα με ομοιομορφία στο ρυθμό κατανάλωσης των μεζέδων, δεν προκαλεί μέθη, ούτε ενοχλεί ο υψηλός αλκοολικός βαθμός του. Αυτό που «πειράζει» είναι η ζάχαρη που περιέχουν αρκετά ούζα, διότι καθυστερώντας την απορρόφηση της αιθανόλης (αλκοόλ) ξεγελάει τον πότη κάνοντάς τον να πίνει μεγαλύτερες ποσότητες. Προβλήματα προκαλούνται επίσης όταν ούζα χαμηλής ποιότητας δεν είναι αρωματισμένα με γλυκάνισο ή φυσική ανηθόλη: η χημική ανηθόλη περιέχει βλαβερά στοιχεία που προκαλούν μέθη, ζάλη και αφόρητο πονοκέφαλο την επομένη.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΜΙΚΡΗΣ ΚΛΙΜΑΚΑΣ-

Η παραγωγή εμφιαλωμένου τσίπουρου πραγματοποιείται κυρίως από μικρές ποτοποιίες, οι οποίες διακινούν το προϊόν τους στις τοπικές αγορές. Στον κλάδο λειτουργούν 85 επίσημοι αποσταγματοποιοί, από τους οποίους σε μόνιμη βάση λειτουργούν οι 67. Η εμφιάλωση τσίπουρου –υποχρεωτικά σε γυάλινη φιάλη- έχει αναπτυχθεί σχετικά πρόσφατα και το γεγονός αυτό συνέβαλε στους υψηλούς ρυθμούς της εγχώριας κατανάλωσης, αλλά και στην προώθησή του στο εξωτερικό (πιο εύκολη διακίνηση σε μεγάλες ποσότητες, υιοθέτηση στρατηγικών marketing, ανάπτυξη ενεργειών προβολής και προώθησης, βραβεύσεις κ.λπ.)

Επιπλέον, δραστηριότητα εμφανίζουν και πολυάριθμοι διήμεροι αποσταγματοποιοί, οι οποίοι παράγουν χύμα, μη τυποποιημένο τσίπουρο, καθώς αποτελεί στοιχείο παράδοσης σε αρκετές περιοχές. Οι τελευταίοι είναι παραγωγοί μικρού μεγέθους, καθώς οι άμβυκές τους δεν ξεπερνούν τα 130 λίτρα και δεν ελέγχονται απ το Γ.Χ.Κ., ενώ υπόκεινται σε ειδικό φορολογικό καθεστώς (€0,59 / κιλό), συνήθως εικονικό. Οι ποσότητες που παράγουν αποτελούν είτε αντικείμενο ίδιας κατανάλωσης, είτε διοχετεύονται σε δίκτυα διανομής.

Το μεγαλύτερο τμήμα των πωλήσεων πραγματοποιείται στην κρύα αγορά (κυρίως τσίπουράδικα και μεζεδοπωλεία), ενώ η διακίνηση μέσω super market είναι περιορισμένη.

Το τσίπουρο, όπως και το ούζο, αποτελεί προϊόν προστασίας γεωγραφικής προέλευσης, γεγονός το οποίο προσδίδει στις εταιρείες που το παράγουν εμφανιζόμενο υψηλό κίνητρο για ανάπτυξη εξαγωγικής δραστηριότητας, η οποία μέχρι στιγμής είναι μηδαμινή

Τα ηδύποτα λικέρ, όπως η μαστίχα Χίου, το κίτρο Νάξου, το κουμ κουάτ Κέρκυρας και η τεντούρα έχουν αποκτήσει προστασία γεωγραφικής προέλευσης. Τα ποτά αυτά αποτελούν σημαντικό μέρος της παράδοσης των εν λόγω περιοχών, επομένως οι μικρές ποτοποιίες που ειτουργούν (με νομική μορφή Ο.Ε., Ε.Ε. και ατομικές επιχειρήσεις) είναι πολυάριθμες. Τα ποτά αυτά διατίθενται κυρίως στις τοπικές αγορές, όπου είναι αναγνωρίσιμα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6ο ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ – ΕΝΙΣΧΥΣΕΙΣ – ΜΕΤΡΑ

6.1 Νομοθεσία για τους μικρούς παραδοσιακούς αποσταγματοποιούς

Η παρασκευή τσίπουρου από την αποσταγματοποιία και την ποτοποιία άρχισε γύρω στο 1990, ως επακόλουθο της σχετικής ελληνικής νομοθεσίας (Ν. 1802/1988) και της αντίστοιχης ευρωπαϊκής (Καν. 1576/1989). Η νομοθετική ρύθμιση, η επιστημονική στήριξη, η τεχνογνωσία και η επένδυση κεφαλαίων σε σύγχρονες αποστακτικές συσκευές - οι οποίες συσκευές εμπνεύστηκαν ή αντιγράφηκαν από τις ξένες τεχνολογίες - συνετέλεσαν στο να παραχθεί το αποκαλούμενο *τσίπουρο αποσταγματοποιίας*.

Σήμερα είναι λίγες οι αποσταγματοποιίες που δραστηριοποιούνται στο χώρο του τσίπουρου εξαιτίας του κόστους των αποστακτικών συγκροτημάτων

Βάσει της ΣΤΑΚΟΔ ο κλάδος ανήκει στη 159.1 «Παραγωγή αποσταγμένων αλκοολούχων ποτών»

• **Μικροί αποσταγματοποιοί** (διήμεροι) χαρακτηρίζονται οι αμπελοκαλλιεργητές ή παραγωγοί άλλων επιτρεπομένων υλών που εργάζονται με απλούς άμβυκες χωρητικότητας μέχρι 130 λίτρων, σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στις ειδικές γι' αυτούς διατάξεις

Ισχύουσα νομοθεσία για το προϊόν απόσταξης (τσίπουρο/τσικουδιά) που παράγεται από τους (διήμερους) μικρούς αποσταγματοποιούς.

Νόμος 2969/01 (ΦΕΚ 281/τ.Α'/18-12-01)

1. Α.Υ.Ο (Απόφαση Υπουργού Οικονομικών) 3010878/1396/0029/11-6-2003 (ΦΕΚ 832/τ.Β'/25-6-2003) και οι τροποποιήσεις της.
2. Άρθρο 6 της Α.Υ.Ο. 228041/4512/6-11-1986 (ΦΕΚ 838/τ.Β'/4-12-1986)
3. Νόμος 2960/01-ΦΕΚ 265/τ.Α'/22-11-01 (Εθνικός Τελωνειακός Κώδικας)
4. Κανονισμός 110/2008 της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Σύμφωνα με την νομοθεσία οι πρώτες ύλες που επιτρέπονται να αποστάζονται είναι στέμφυλα , μούρα, κούμαρα, τζίτζιφα, κράνα και υπολείμματα μελιού.

- Επίσης μπορεί να επιτραπεί και η απόσταξη προϊόντων ζύμωσης άλλων καρπών. Αυτό μπορεί να γίνει με απόφαση του Υπουργού Οικονομικών μετά την σχετική εισήγηση της αρμόδιας Διεύθυνσης του Γενικού Χημείου του Κράτους. Τέτοια μπορεί να είναι τα σύκα, τα απόσυκα, τα κορόμηλα, τα αχλάδια, τα μήλα. Το 1977 και το 1981 με υπουργική απόφαση είχε επιτραπεί να αποσταχθούν τα προϊόντα ζύμωσης του πολτού των αδιάθετων ροδακίνων για παραγωγή τσίπουρου στους νομούς Πέλλας, Ημαθίας και Θεσσαλονίκης, Πιερίας. Την ίδια περίοδο στην περιοχή μας είχε γίνει και μια βιομηχανική έρευνα για την ζύμωση και την απόσταξη ζυμωθέντος χυμού ροδάκινων για παραγωγή οινοπνεύματος. Όλα αυτά στη προσπάθεια αξιοποίησης της υπερπαραγωγής ροδακίνων και περιορισμού της απόσυρσης. Το αποτέλεσμα δεν ήταν ενθαρρυντικό διότι η ζύμωση της πούλπας (πολτού) του ροδάκινου ήταν δύσκολη λόγω της μεγάλης του πυκνότητας. Θα υπήρχαν αποτελέσματα ή αν αντί πούλπας υπήρχε χυμός ροδάκινου που για να γίνει όμως απαιτούσε φιλτράρισμα με πίεση ή γινόταν ζύμωση με συνεχή ανάδευση, διαδικασίες που κρίθηκαν τότε ασύμφορες. Δεν υπήρξε συνέχεια στη προσπάθεια.

- Απαγορεύεται και από τον νόμο αλλά και για λόγους ποιοτικούς η απόσταξη κρασιών ή μίγματος κρασιών με στέμφυλα. (Εννοούμε το μίγμα που παίρνουμε όταν πατάμε τα σταφύλια , γίνεται η ζύμωση και ότι προκύπτει, κρασί, στέμφυλα, κουκούτσια, κοτσάνια, οινολάσπη τα οδηγούμε στην απόσταξη.) Δυστυχώς όμως αυτό γίνεται σχεδόν συστηματικά και στην περιοχή μας κυρίως από μη αμπελοργούς, αλλά από μικρούς παραγωγούς που με μερικά πρέμνα ή κληματαριές θέλουν να βγάλουν το τσίπουρο της χρονιάς τους. Το σύνολο αυτό έχει μεγαλύτερη απόδοση σε βαθμούς αλλά όχι σε ποιότητα.

- Απαγορεύεται επίσης η προσθήκη ζάχαρης αλλά και άλλων ζαχαρούχων προϊόντων (όπως πχ μελάσα) για να βελτιώσουμε την απόδοση. Η προσθήκη των παραπάνω αλλοιώνει την παραδοσιακή γεύση του ποτού και πιθανόν και την αγνότητα του. Στο σημείο αυτό έχουμε παρατηρήσει ότι η άγνοια και η μετάδοση λάθος πληροφοριών έχει πολλές φορές οδηγήσει σε ευτράπελα αποτελέσματα. Έχουμε ακούσει να προστίθεται ζάχαρη ή μελάσα μετά το τέλος της ζύμωσης των στεμφύλων, λίγο πριν την απόσταξη με αποτέλεσμα και η ζάχαρη να μην μετατρέπεται σε αλκοόλη αλλά και να δημιουργεί προβλήματα στο καζάνι. (κολλάει το καζάνι)

- Οι αμπελοκαλλιεργητές ή οι παραγωγοί των άλλων επιτρεπομένων υλών που ορίζονται στην παράγραφο 2 επιτρέπεται να αποστάζουν τις πρώτες ύλες της παραγωγής τους, με απλούς χάλκινους άμβυκες χωρητικότητας μέχρι 130 λίτρων ή με πήλινους άμβυκες χωρητικότητας μέχρι 40 λίτρων, μέσα σ'ένα δίμηνο χρονικό διάστημα που καθορίζεται στη χρονική περίοδο από 1ης Αυγούστου κάθε έτους έως 31 Ιουλίου του επομένου, για κάθε δήμο ή δημοτικό διαμέρισμα ή κοινότητα από τον Προϊστάμενο της οικείας Τελωνειακής περιφέρειας. Σε εξαιρετικές περιπτώσεις που λόγω δυσμενών συνθηκών ... δεν υπάρχει επαρκής παραγωγή εντός του καθορισθέντος διμήνου επιτρέπεται με απόφαση της οικείας Τελωνειακής περιφέρειας η παράταση του διμήνου για έναν ακόμη μήνα.

- Οι πρώτες ύλες που επιτρέπονται να αποστάζουν οι εν λόγω παραγωγοί είναι στέμφυλα, μούρα, κούμαρα, κράνα, ζίζιφα και υπολείμματα μέλιτος. Στέμφυλα, κατά την έννοια του νόμου αυτού είναι τα προερχόμενα από κανονική και επιμελημένη έκθλιψη των σταφυλιών η απόδοση των οποίων σε άνυδρη αιθυλική αλκοόλη δεν υπερβαίνει τα 7,5 λίτρα ανά 100 χιλιογράμμο καθαρών στεμφύλων κατ'ανώτατο όριο.

Με απόφαση του Υπουργού Οικονομικών που εκδίδεται ύστερα από εισήγηση της αρμόδιας Διεύθυνσης του Γενικού Χημείου του Κράτους μπορεί να επιτρέπεται η απόσταξη και άλλων καρπών ή φρούτων, όπως μήλων, σύκων- απόσυκων, αχλαδιών, δαμασκήνων, κερασιών, κορόμηλων.

- Για την απόσταξη απαιτείται άδεια από το Τελωνείο στη χωρική αρμοδιότητα του οποίου είναι εγκατεστημένος ο άμβυκας όπου θα διενεργηθεί η απόσταξη. Η χρονική διάρκεια αυτής δεν μπορεί να υπερβεί για κάθε παραγωγό τα οκτώ εικοσιτετράωρα συνεχή ή χωρισμένα κατ'ανώτατο όριο και συναρτάται με την ποσότητα των πρώτων υλών που προορίζονται για απόσταξη.

- Απαγορεύεται η εργασία συγχρόνως με περισσότερους από έναν άμβυκες τόσο από τον δικαιούχο απόσταξης παραγωγό, όσο και από τον κάτοχο του άμβυκα σε περίπτωση που αυτός κατέχει περισσότερους από έναν.

- Απαγορεύεται η λειτουργία περισσότερων από έναν αμβύκων χωρητικότητας μέχρι 130 λίτρων στον ίδιο χώρο χωρίς ειδική άδεια του αρμόδιου Τελωνείου.

- Οι άμβυκες κάτω των 130 κιλών είναι διαρκώς σφραγισμένοι και αποσφραγίζονται από την αρμόδια αρχή μόνο για το χρονικό διάστημα για το οποίο έχει εκδοθεί η άδεια απόσταξης.

- Η διάθεση στην κατανάλωση του παραγόμενου έτοιμου προϊόντος πραγματοποιείται από τους ίδιους τους παραγωγούς... χύμα, σε γυάλινα δοχεία χωρίς οποιασδήποτε μορφής τυποποίηση.

- Επιτρέπεται κατόπιν ειδικής αδείας από το αρμόδιο Τελωνείο η κατασκευή ειδικής θυρίδας (πορτέλλο) στο λέβητα για το άδειασμα των υπολειμμάτων της απόσταξης, χωρίς οποιαδήποτε άλλη επέμβαση στα λοιπά μέρη του άμβυκα, με τρόπο να διαφυλάσσεται ο παραδοσιακός χαρακτήρας του. Αντί της μετασκευής αυτής επιτρέπεται με τους ίδιους όρους και προϋποθέσεις η χρησιμοποίηση ειδικής ανυψωτικής συσκευής (παλάγκο) για την ανύψωση και ανατροπή του λέβητα για το άδειασμα των υπολειμμάτων της απόσταξης.

6.2 Νομοθεσία για μεγάλους αποσταγματοποιούς τσίπουρου

Η πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται είναι η ίδια με τους μικρούς παραγωγούς, αλλά ισχύουν διαφορετικοί κανόνες, όπως χρονική διάρκεια αποστάξεων, άμβυκες μεγαλύτεροι, φορολογία υψηλή και τυποποίηση. Το τσίπουρο αυτό έχει πιο σταθερή ποιότητα, ελέγχεται από το Τελωνείο και το Γενικό Χημείο του Κράτους και ακολουθεί τους κανόνες μιας βιομηχανίας.

Ο υπουργός οικονομίας και οικονομικών, λαμβάνοντας υπ' όψη τα σχετικά αιτήματα των ποτοποιιών Ελλάδος καθώς και το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού, εξέδωσε την ακόλουθη υπουργική απόφαση:

ΥΑ 3010878/1396/0029/2003 ΦΕΚ 832/25.6.2003.

Η ανωτέρω απόφαση αφορά την παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών, ισχύει από τη δημοσίευσή της 25/6/2003 στην εφημερίδα της κυβερνήσεως και καταργεί προηγούμενους νόμους σύμφωνα με το άρθρο της 23 ως εξής”

« Άρθρο 23
Κατάργηση αποφάσεων

Από την έναρξη ισχύος της παρούσας απόφασης και με την επιφύλαξη της τήρησης των προθεσμιών που προβλέπονται στο άρθρο 21 της παρούσας καταργείται:

- α) η απόφαση μας 2280114512/86 όπως αυτή τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε με μεταγενέστερες αποφάσεις μας, πλην των διατάξεων του άρθρου 6 αυτής οι οποίες εξακολουθούν να ισχύουν
- β) η απόφαση μας αριθμ. 3016915/2381/0029/5.9.1997.»

Η ανωτέρω υπουργική απόφαση αποτελείται από 23 άρθρα, από τα οποία θα αναφερθούν τα σημαντικότερα σημεία περιληπτικά, καθώς και μερικά άθρα αυτούσια για την ακρίβεια της πληροφόρησης

Ο υπουργός έλαβε επίσης υπ' όψη του και την ισχύουσα νομοθεσία του κλάδου που αφορά τις εξής διατάξεις και αποφάσεις:

- Διατάξεις του Ν. 2969/01 «Αιθυλική αλκοόλη και αλκοολούχα προϊόντα» (Φ.Ε.Κ. 218/Α/18.12.01)
- Διατάξεις του Καν. (ΕΟΚ) 1576/89 του Συμβουλίου της 29ης Μαΐου 1989 «για τη θέσπιση των γενικών κανόνων σχετικά με τον ορισμό, το χαρακτηρισμό και την παρουσίαση των αλκοολούχων ποτών».
- διατάξεις του Καν. (ΕΟΚ) 1014/90 της Επιτροπής της 24ης Απριλίου 1990 «περί λεπτομερών κανόνων εφαρμογής για τον ορισμό, το χαρακτηρισμό και την παρουσίαση των αλκοολούχων ποτών».
- Διατάξεις του Καν. (ΕΚ) 3378/94 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Δεκεμβρίου 1994 «για την τροποποίηση του Καν. (ΕΟΚ) 1576/89 για τη θέσπιση των γενικών κανόνων σχετικά με τον ορισμό, το χαρακτηρισμό και την παρουσίαση των αλκοολούχων ποτών και του Καν. (ΕΟΚ) 1601/91 για τη θέσπιση γενικών κανόνων σχετικά με τον ορισμό, το χαρακτηρισμό και την παρουσίαση των αρωματισμένων οίνων, των αρωματισμένων ποτών με βάση τον οίνο και των αρωματισμένων κοκτέιλ αμπελοοινικών προϊόντων κατόπιν των αποτελεσμάτων των πολυμερών εμπορικών διαπραγματεύσεων του Γύρου της Ουρουγουάης».

-
- Διατάξεις των άρθρων 22, 28 και 24 της Συμφωνίας για τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας στον τομέα του εμπορίου, που κυρώθηκε με το ν.2290/95 «Κύρωση της τελικής πράξης που περιλαμβάνει τα αποτελέσματα των πολυμερών εμπορικών διαπραγματεύσεων στα πλαίσια του Γύρου Ουρουγουάης (Φ.Ε.Κ. 28/Α/9.2.95).
 - Διατάξεις του Καν. (ΕΟΚ) 1267/94 της Επιτροπής της 1ης Ιουνίου 1994 «για την εφαρμογή των συμφωνιών μεταξύ της Ευρωπαϊκής Ένωσης και των τρίτων χωρών όσον αφορά την αμοιβαία αναγνώριση ορισμένων αλκοολούχων ποτών».
 - Διατάξεις του Καν. (ΕΚ) 1434/97 της Επιτροπής της 23ης Ιουλίου 1997 «για την τροποποίηση του Καν. (ΕΚ) 1267/94».
 - Διατάξεις του Καν. (ΕΚ) 2870/00 της Επιτροπής της 19ης Δεκεμβρίου 2000 «για τον καθορισμό των κοινοτικών μεθόδων αναφοράς που εφαρμόζονται στις αναλύσεις στον τομέα των αλκοολούχων ποτών», ως και τις διατάξεις του Καν. (ΕΚ) 2091/02 της Επιτροπής της 26 ης Νοεμβρίου 2002 «για την τροποποίηση του Καν. (ΕΚ) 2870/00».
 - Διατάξεις της Οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 20ης Μαρτίου 2000 «για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων».
 - Διατάξεις της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 14ης Ιουνίου 1993 «για την υγιεινή των τροφίμων», προς την οποία εναρμονίστηκε η εθνική νομοθεσία με την Κ.Υ.Α. 487/21.9.00 (Φ.Ε.Κ. 1219/Β/4.10.00).
 - Διατάξεις του άρθρου 19 του Ν. 396/76 «Περί οινολογικών κατεργασιών και εμπορίας των οίνων» (Φ.Ε.Κ. 198/Α/31.7.76).
 - Διατάξεις του Π.Δ. 284/88 «Οργανισμός του Υπουργείου Οικονομικών» (Φ.Ε.Κ. 128/Α/88), όπως τροποποιήθηκε με τα Π.Δ. 543/89 (Φ.Ε.Κ. 229/Α/10.10.89) και 91/99 (Φ.Ε.Κ. 98/Α/19.5.99).
 - Διατάξεις του Ν. 301/76 «περί της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως δημοσιευομένης ύλης κ.λ.π.».
 - Απόφαση 22801 /4512/6.11.86 «Παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών» (Φ.Ε.Κ. 838/Β/4.12.86) όπως αυτή έχει τροποποιηθεί και συμπληρωθεί, ως και τις αποφάσεις μας 3010994/2985/0029/15.6.93 «Παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών» (Φ.Ε.Κ. 464/Β/29.6.93) και 3016915/2381 /0029/5.9.97 «Μέτρα για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων των αλκοολούχων ποτών» (Φ.Ε.Κ. 828/Β/15.9.97).
 - Απόφαση 1100383/1330/Α0006/31.10.01 του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Οικονομικών «Καθορισμός αρμοδιοτήτων των Υφυπουργών Οικονομικών» (Φ.Ε.Κ. 1485/Β/31.10.01).

Αναλυτικότερα στα άρθρα αναφέρονται τα εξής σημαντικά σημεία:

- ❖ **Στο Άρθρο 1** «Σκοπός - Ορισμοί προκαταρκτικοί» αναφέρεται ο σκοπός της απόφασης, ο οποίος είναι να καθορίσει τους όρους παραγωγής και διάθεσης των πάσης φύσεως αλκοολούχων ποτών σύμφωνα και με τις σχετικές διατάξεις του Κανονισμού της ΕΟΚ 1576/89, καθώς και τους όρους που πρέπει να πληρούν τα ειδικά εργοστάσια ποτοποιίας.
- ❖ **Στο Άρθρο 2** «Ορισμός - διάκριση και δικαίωμα παρασκευής των αλκοολούχων ποτών» δίνεται μεταξύ άλλων α) ο ορισμός του Αλκοολούχου ποτού με βασικό χαρακτηριστικό την αιθυλική αλκοόλη, β) οι κατηγορίες τους, σύμφωνα με τις διατάξεις των κανονισμών της ΕΟΚ 1574/89, 1576/89 και 1014/90 και γ) η διάκριση και δικαίωμα παρασκευής των αλκοολούχων ποτών ως εξής στην παράγραφο 2:

«2. α. Το δικαίωμα της παρασκευής των αλκοολούχων ποτών έχουν αποκλειστικά και μόνον οι ποτοποιοί, οι οποίοι κατέχουν ειδικά εργοστάσια ποτοποιίας (ποτοποιεία) σύμφωνα με τους όρους της παρούσας και τα οποία λειτουργούν δυνάμει αδείας ασκήσεως επαγγέλματος που εκδίδεται σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2969/01.

β. Επιτρέπεται η παρασκευή αλκοολούχων ποτών από τους κατά τα ανωτέρω και δυνάμει της κατά τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2969/01 αδείας ασκήσεως επαγγέλματος λειτουργούντες ποτοποιούς για λογαριασμό τρίτου προσώπου, είτε ποτοποιού, είτε μη έχοντος την ιδιότητα του ποτοποιού, αλλά ασκούντος νόμιμη εμπορική δραστηριότητα, σύμφωνα με τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις διατυπώσεις που προβλέπονται στο άρθρο 14 της παρούσας.»

- ❖ **Στο άρθρο 3** «Αιθυλική αλκοόλη ποτοποιίας», η οποία αναφέρεται στις αποφάσεις απλά ως «αλκοόλη», είναι αποκλειστικά και μόνο γεωργικής προέλευσης, όπως αυτή ορίζεται στην παράγραφο 1 του άρθρου 3 του Ν. 2969/01 και στην παράγραφο η του άρθρου 1 του κανονισμού της ΕΟΚ 1576/89. Επίσης πρέπει να είναι διαυγής και χωρίς χρώμα και οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες της να είναι οι χαρακτηριστικοί της αιθυλικής αλκοόλης.
- ❖ **Στο άρθρο 4** «Υλες ποτοποιίας» υπάρχουν δύο μέρη . Το πρώτο αφορά τις γενικές διατάξεις και το δεύτερο τις ειδικές διατάξεις.

Στις γενικές διατάξεις γίνεται αναφορά στις ύλες που επιτρέπονται κατά την παραγωγή, παρασκευή και την επεξεργασία των αλκοολούχων ποτών, οι οποίες πρέπει να πληρούν την ισχύουσα νομοθεσία των αλκοολούχων ποτών αλλά και του Κώδικα Τροφίμων Ποτών και αντικειμένων κοινής χρήσης.

Για την παραγωγή των αλκοολούχων ποτών που αναφέρονται στο εδάφιο α' της παραγράφου 3 του άρθρου 2 της παρούσας υπό στοιχεία α' έως και ια', τα οποία αναφέρονται στη συνέχεια ακριβώς :

«3. α. Τα αλκοολούχα ποτά διακρίνονται σε κατηγορίες, ως εξής:

α) Ρούμι, β) Whisky/Whiskey, γ) αλκοολούχο ποτό σιτηρών, δ) απόσταγμα οίνου, ε) Brandy ή Weinbrand, στ) απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής, ζ) απόσταγμα στεμφύλων φρούτων, η) απόσταγμα σταφίδας ή raisin brandy,

θ) απόσταγμα φρούτων, ι) απόσταγμα μηλίτη ή απίτη, ια) απόσταγμα γεντιανής,»

επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και μόνον οι εξής οι πρώτες ύλες ποτοποιίας ανά κατηγορία αλκοολούχων ποτών:

- ✓ ο χυμός και η μέλασσα σακχαροκαλάμου
- ✓ τα δημητριακά
- ✓ οι οίνοι και οι αλκοολωμένοι οίνοι
- ✓ τα στέμφυλα
- ✓ οι σταφίδες
- ✓ οι νωπές και ξηρές σπώρες
- ✓ ο μηλίτης και ο απίτης
- ✓ οι ρίζες της γεντιανής»

και δεν επιτρέπεται η προσθήκη αιθυλικής αλκοόλης, προϊόντος απόσταξης γεωργικής προέλευσης, σακχάρων, καθώς και κάθε άλλης αλκοολογόνου ύλης. Εξαιρούνται το απόσταγμα οίνου και η περίπτωση των αποσταγμάτων φρούτων του δευτέρου υπεδαφίου του εδαφίου θ' της παραγράφου 4 του άρθρου 1 του Καν. (ΕΟΚ) 1576/89 που λαμβάνονται με απόσταξη ύστερα από διαβροχή των φρούτων με αιθυλική αλκοόλη, σύμφωνα με τους όρους και προϋποθέσεις που καθορίζονται από τις σχετικές κοινοτικές διατάξεις.

Επίσης, για όλες τις κατηγορίες αλκοολούχων ποτών επιτρέπεται η χρήση νερού από απόσταξη ή απιονισμό όπου απαιτείται, σύμφωνα με τους όρους της Κ.Υ.Α. Υ2/2600/01 (Φ.Ε.Κ. 892/ΒΥ11.7.01) που θεσπίστηκε σε εναρμόνιση με την Οδηγία 98/83 (ΕΚ) «σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης» και του Π.Δ. 433/83 (Φ.Ε.Κ. 163/Α/9.11.83)

Για τη διάλυση ή/και την αραίωση των χρησιμοποιούμενων, κατά την παρασκευή των αλκοολούχων ποτών, υλών πιτρέπεται να χρησιμοποιούνται ως διαλύτες αποκλειστικά και μόνο το νερό και η αιθυλική αλκοόλη ποτοποιίας στις αναγκαίους για το σκοπό αυτό ποσότητες.

Στις ειδικές διατάξεις του άρθρου 4 αναφέρεται η κατάσταση στην οποία πρέπει να βρίσκονται τα προς απόσταξη στέμφυλα βάσει της παρ. 5 του άρθρου 42 του ευρωπαϊκού κοινοτικού κανονισμού 1439/99, καθώς επίσης και την κατάσταση τις προς απόσταξη α ύλες για την παραγωγή αποσταγμάτων φρούτων.

- ❖ **Στο Άρθρο 5** «Κατεργασίες παρασκευής αλκοολούχων ποτών» αναφέρονται οι επεξεργασίες που επιτρέπονται, δηλαδή οι φυσικές και φυσικοχημικές επεξεργασίες όπως η θερμική επεξεργασία, η φυγοκέντρωση, η διήθηση και η απόσταξη. Επίσης, η διαύγαση, η ελαφρά απόσμηση και αποχρωματισμός, η σύμμιξη ποτών της ίδιας κατηγορίας χωρίς ουσιώδεις διαφορές, η προσθήκη αλκοόλης κ.α., σύμφωνα πάντα με τον Ν 2969/01.
- ❖ **Στο Άρθρο 7** «Γεωγραφικές και κατά παράδοση επωνυμίες και ενδείξεις.»

Αναφέρεται μεταξύ άλλων τα εξής ακριβώς:

«Ως γεωγραφική επωνυμία αλκοολούχου ποτού, η οποία μπορεί να χρησιμοποιείται συμπληρωματικά προς τις επωνυμίες της παρ. 1 του άρθρου 5 του Καν. (ΕΟΚ) 1576/89, νοείται η γεωγραφική ονομασία (τοπωνυμία) περιφέρειας ή περιορισμένης περιοχής στην οποία λαμβάνει χώρα το στάδιο εκείνο της παρασκευής του αλκοολούχου ποτού στο οποίο οφείλεται ο ιδιαίτερος χαρακτήρας και οι οριστικές του ιδιότητες.»

- ❖ **Στο Άρθρο 8** «Ειδικοί όροι διάθεσης - Αποστολές στα άλλα Κράτη-Μέλη και Εξαγωγές αλκοολούχων ποτών» στο οποίο διευκρινίζεται εντόνως ότι τα αλκοολούχα ποτά προς διάθεση εγχώρια αλλά και σε Κράτη-Μέλη πρέπει να είναι διαυγή και να μην εμφανίζουν ιζήματα, αιωρήματα ή επιπλέοντα σώματα. Εξαιρούνται λικέρ, λοιπά αλκοολούχα ποτά περιέχοντα χυμούς φρούτων, γάλα, οίνους κ.λ.π.
- ❖ **Στο Άρθρο 12** «Κωδικοί αριθμοί ποτοποιείων», αναφέρεται στην διαδικασία εμφιάλωσης, όπου εκεί υποδηλώνεται ο ειδικός κωδικός του παρασκευαστή, στην επισήμανση του προϊόντος και είναι μοναδικός και ατομικός για κάθε ποτοποιείο. Ο κωδικός αυτός αριθμός είναι συνδυασμός γραμμάτων και αριθμών και αποτελείται κατά σειρά από τα τρία πρωτογράμματα (κεφαλαία) του ονόματος του νομού στον οποίο ευρίσκεται το ποτοποιείο, ένα χαρακτηριστικό του ποτοποιείου πενταψήφιο αριθμό, που χορηγείται από την αρμόδια Διεύθυνση της Γενικής Διεύθυνσης του Γ.Χ.Κ. και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους κατά το οποίο χορηγήθηκε ο αριθμός

Τα ποτοποιεία στα οποία έχουν χορηγηθεί κωδικοί αριθμοί περιλαμβάνονται σε κατάλογο που δημοσιεύεται στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

- ❖ **Το Άρθρο 17** «Εργοστάσια ποτοποιίας» αφορά τις προϋποθέσεις που πρέπει να υπάρχουν ώστε να δοθεί άδεια ασκήσεως επαγγέλματος ποτοποιίας, οι οποίες είναι έξι με τις υποπεριπτώσεις τους η κάθε μία και είναι οι εξής περιληπτικά:
 1. Ποτοποιείο (εργοστάσιο ποτοποιίας)
 2. Χώροι ποτοποιείων και κανόνες υγιεινής
 3. Άμβυκας απόσταξης
 4. Μηχανικές εγκαταστάσεις ποτοποιείου.
 5. Σκεύη και λοιπά είδη ποτοποιείου
 6. Μέσα ελέγχου αλκοόλης και ποτών

Επειδή είναι πολύ σημαντικό άρθρο για έναν ποτοποιό, θα αναφερθούν κάποια σημαντικά μέρη αυτού του άρθρου με ακρίβεια.

- **«1.α. Ποτοποιείο (εργοστάσιο ποτοποιίας)** είναι μόνιμο κτίσμα, ειδικά διαρρυθμισμένο και με τις κατάλληλες εγκαταστάσεις και εξοπλισμό, σύμφωνα με τους όρους του παρόντος άρθρου για την παραγωγή ή παρασκευή αλκοολούχων ποτών.

- β. Οι ποτοποιοί, προκειμένου να λάβουν την κατά την παράγραφο 2 του άρθρου 6 του Ν. 2969/01 άδεια ασκήσεως επαγγέλματος, πρέπει να κατέχουν ειδικό

εργοστάσιο ποτοποιίας (ποτοποιείο), το οποίο να πληροί τους όρους του παρόντος άρθρου, ως και του Ν. 2969/01.»

- **«2. Χώροι ποτοποιείων και κανόνες υγιεινής**

- **A. Απαιτήσεις για τους χώρους και τον εξοπλισμό**

1 Τα ποτοποιεία αποτελούνται από κύριους και βοηθητικούς χώρους και εγκαθίστανται σε ισόγειους ή / και ανώγειους χώρους. Κύριοι χώροι των ποτοποιείων είναι το διαμέρισμα παρασκευής, εμφιάλωσης και συσκευασίας των αλκοολούχων ποτών και το διαμέρισμα πλύσης και καθαρισμού φιαλών και σκευών.

Βοηθητικοί χώροι των ποτοποιείων είναι οι αποθήκες των πρώτων υλών και των ετοιμών προϊόντων, το διαμέρισμα πωλήσεως των αλκοολούχων ποτών (πρατήριο) και γραφείου, οι κοινόχρηστοι χώροι, ως και κάθε άλλο διαμέρισμα υποβοηθητικό της ομαλής λειτουργίας του ποτοποιείου.

2. Το συνολικό εμβαδά των κυρίων και βοηθητικών χώρων των ποτοποιείων δεν επιτρέπεται να είναι μικρότερο των 120 τετρ. μέτρων.

3. Οι κύριοι χώροι, στις περιπτώσεις που αυτοί έχουν συνολικό εμβαδόν μεγαλύτερο των 200 τετρ.μέτρων, μπορούν να συστεγάζονται σε ενιαίο διαμέρισμα χωρίς διαχωρίσματα, ενώ οι βοηθητικοί χώροι πρέπει να είναι χωρισμένοι, τόσο μεταξύ τους, όσο και από τους κύριους χώρους του ποτοποιείου.

4. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση υπογείου χώρου αποκλειστικά και μόνον για την εναποθήκευση αποσταγμάτων ή αλκ. ποτών εν γένει στους κατάλληλους, σύμφωνα με τις ισχύουσες σχετικές διατάξεις της κοινοτικής και εθνικής νομοθεσίας, υποδοχείς, προς παλαίωση και ωρίμανση.

5. Όλοι οι χώροι και τα διαμερίσματα των ποτοποιείων, ως και οι αυλές, διάδρομοι και λοιπά παραρτήματα πρέπει να διατηρούνται απολύτως καθαρά και σε καλή κατάσταση. Οι δε κύριοι χώροι των ποτοποιείων πρέπει μετά από το τέλος της καθημερινής εργασίας να πλένονται με άφθονο νερό.

6. Όλοι οι χώροι και τα διαμερίσματα των ποτοποιείων πρέπει να φωτίζονται και να αερίζονται επαρκώς, σε αντίθετη δε περίπτωση είναι υποχρεωτική η εγκατάσταση (επαρκούς) τεχνητού φωτισμού και εξαερισμού.

7. Το ύψος των διαμερισμάτων που συνιστούν τους κυρίους χώρους ως και των διαμερισμάτων της αποθήκης και του πρατηρίου και γραφείου πρέπει να είναι τουλάχιστον δύο μέτρα και εβδομήντα εκατοστά (2,70μ.).

8. Οι τοίχοι των κυρίων χώρων του ποτοποιείου πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να φέρουν επίστρωση μέχρι του ύψους του ενός και ογδόντα εκατοστών του μέτρου (1,80μ.) με πλακάκια ή ελαιόχρωμα ή άλλο αδιαπότιστο υλικό, ώστε να είναι εύκολος ο καθαρισμός τους. Οι οροφές τους πρέπει να είναι κατασκευασμένες και επιστρωμένες έτσι ώστε να μην συσσωρεύονται ρύποι και να αποφεύγεται η ανάπτυξη υγρασίας, ως και η απόπτωση σωματιδίων.

9. Τα δάπεδα σε όλους τους χώρους του ποτοποιείου πρέπει να είναι από αδιαπότιστο στο νερό υλικό, όχι ολισθηρό, και να έχει την αναγκαία κλίση καθώς και τα απαιτούμενα αυλάκια αποχέτευσης καλυμμένα με σχάρες για την ευχερή απομάκρυνση των υγρών (νερού κ.λ.π.) που χύνονται.

10. Τα παράθυρα και τα τυχόν άλλα ανοίγματα των χώρων του ποτοποιείου πρέπει να είναι σχεδιασμένα έτσι ώστε να αποφεύγεται η σόρευση ρύπων, εκείνα δε που ανοίγουν προς το ύπαιθρο πρέπει να φέρουν δικτυωτά πλέγματα για προστασία από τυχόν έντομα.

11. Απαγορεύεται η παρουσία και η αποθήκευση κάθε αντικειμένου ή υλικού ξένου προς την παρασκευή και εμπορία των αλκ. ποτών στους κύριους χώρους του ποτοποιείου, ως και στο διαμέρισμα της αποθήκης πρώτων υλών και ετοιμών προϊόντων».

➤ «B. Φιάλες προσυσκευασίας - Δοχεία - Βαρέλια.

1. Οι χρησιμοποιούμενες για την προσυσκευασία των αλκοολούχων ποτών φιάλες και δοχεία πριν από τη χρησιμοποίησή τους, πρέπει να πλένονται στα ειδικά πλυντήρια της παραγράφου 4.

Για την πλύση θα χρησιμοποιούνται αλκαλικά διαλύματα (σαπούνι - σόδα - απορρυπαντικά) ή υδατικά διαλύματα αλκοόλης ή άλλο κατάλληλο μέσο.

Στη συνέχεια οι φιάλες και δοχεία θα ξεπλένονται επαρκώς με νερό για την ολοκληρωτική απομάκρυνση των αλκαλικών διαλυμάτων και θα τοποθετούνται, για αποστράγγιση σε ειδικά στραγγιστήρια, ανάποδα.

Πριν από την τέλεια στράγγιση οι φιάλες και δοχεία δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τις ανάγκες του ποτοποιείου.

2. Ανάλογες διαδικασίες προς εκείνες του προηγούμενου εδαφίου τηρούνται και προκειμένου για τα κάθε είδους δοχεία, βαρέλια ή άλλα δοχεία που χρησιμοποιούνται για τις ανάγκες της λειτουργίας του ποτοποιείου.»

➤ «E. Νερό.

Πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή νερού για την καθαριότητα, το οποίο πρέπει να προέρχεται από το δίκτυο ύδρευσης της πόλης και να πληροί οπωσδήποτε τις

διατάξεις της Κ.Υ.Α. Υ2/2600/01 «περί της ποιότητας του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης» που θεσπίστηκε σε εναρμόνιση προς την οδηγία 98/83 (ΕΚ),»

• **«3. Άμβυκας απόσταξης.**

α. Ο άμβυκας απόσταξης, εφόσον διαθέτει τέτοιο ποτοποιείο, πρέπει να είναι εγκατεστημένος σε ιδιαίτερο διαμέρισμα και κατά τρόπο διασφαλίζοντα τις λοιπές εγκαταστάσεις του ποτοποιείου από την άμεση μετάδοση του πυρός σε περίπτωση πυρκαϊάς. Είναι δυνατή η εγκατάσταση του άμβυκα απόσταξης στο πρώτο διαμέρισμα του εδαφίου ατής παραγράφου 2του παρόντος, εφ' όσον τούτο διασκευασθεί κατάλληλα με την ύψωση τοίχου από πυρίμαχο υλικό, ώστε να διαχωρίζεται πλήρως από τις υπόλοιπες εγκαταστάσεις του διαμερίσματος.

β. Η καπνοδόχος του άμβυκα απόσταξης, πρέπει να είναι κατασκευασμένη κατά τρόπο ώστε να μην υπάρχει διαφυγή καπνού προς τους γειτονικούς χώρους και να φέρει καπνοσυλλέκτη, εφόσον τούτο κρίνεται αναγκαίο είτε από την εποπτεύουσα το ποτοποιείο Υπηρεσία του Γ.Χ.Κ. είτε από άλλη αρμόδια αρχή.

γ. Σε περίπτωση που η εγκατάσταση του άμβυκα, λόγω έλλειψης χώρου ή από οποιονδήποτε άλλο λόγο, είναι αδύνατη, στους χώρους του ποτοποιείου, ύστερα από έγκριση τη εποπτεύουσας το ποτοποιείο Υπηρεσίας του Γενικού Χημείου του Κράτους, μπορεί να γίνει εγκατάσταση του άμβυκα σε άλλο οίκημα κατάλληλο για το σκοπό της απόσταξης, μακριά από το ποτοποιείο, με την προϋπόθεση ότι το οίκημα τούτο θα βρίσκεται μέσα στην ίδια περιοχή της παραπάνω Υπηρεσίας και θα διαθέτει και κατάλληλα και επαρκή πυροσβεστικά μέσα,

τούτου πιστοποιημένου από σχετική βεβαίωση της οικείας Πυροσβεστικής Υπηρεσίας και γενικά θα παρέχει κάθε εγγύηση για τη διασφάλιση των συμφερόντων του Δημοσίου.»

- «4. Μηχανικές εγκαταστάσεις ποτοποιείου.

α. Κάθε ποτοποιείο πρέπει να διαθέτει τουλάχιστον τις εξής εγκαταστάσεις:

1. Αυτόματο ή ημιαυτόματο μηχάνημα πλύσης των φιαλών (πλυντήριο) ή άλλο σύστημα καθαρισμού προηγμένης τεχνολογίας.
2. Αυτόματο ή ημιαυτόματο μηχάνημα γεμίσματος φιαλών (εμφιαλωτήριο).
3. Αυτόματο ή ημιαυτόματο μηχάνημα τοποθέτησης πωμάτων.
4. Συσκευή ή εγκατάσταση ζεστού νερού (θερμοσίφωνα κ.λ.π.)

β. Όλες οι παραπάνω μηχανικές εγκαταστάσεις πρέπει να είναι της κατάλληλης δυναμικότητας, ώστε να επαρκούν για την κάλυψη όλων των αναγκών και της παραγωγικότητας του ποτοποιείου».

- «5. Σκεύη και λοιπά είδη ποτοποιείου.

α. Τα απαραίτητα για τη λειτουργία των ποτοποιείων σκεύη, λοιπά είδη και εργαλεία, είναι τα εξής:

1. Κάδοι αραίωσης της αλκοόλης από ανοξείδωτο μέταλλο.
2. Δοχεία παρασκευής ποτών από ανοξείδωτο μέταλλο.
3. Βαρέλια ή δοχεία αποθήκευσης των ποτών, τα οποία πρέπει να είναι από ξύλο ή ανοξείδωτο μέταλλο.
4. Μέσα μετάγγισης ή επεξεργασίας (σωλήνες, φίλτρα, αντλίες κ.λ.π.).

β. Όλα τα παραπάνω σκεύη και είδη πρέπει να είναι ανάλογα με την έκταση των εργασιών του ποτοποιείου, ώστε να επαρκούν γι αυτές.

γ. Όλα τα παραπάνω σκεύη είδη και εργαλεία, πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, καθαρά και να πλένονται με καθαρό νερό μετά τη χρησιμοποίησή τους, να είναι δε εγκατεστημένα κατά τρόπο που να επιτρέπει τον ευχερή και επαρκή καθαρισμό των γύρω από αυτά χώρων.»

- «6. Μέσα ελέγχου αλκοόλης και ποτών.

Για τον έλεγχο του αλκοολικού τίτλου και της πυκνότητας των αλκοολούχων ποτών, της χρησιμοποιούμενης αιθυλικής αλκοόλης, ως και των παντός είδους αποσταγμάτων και προϊόντων απόσταξης, κάθε ποτοποιείο πρέπει να διαθέτει τα εξής υλικά και όργανα ικανοποιητικής και ελεγμένης, από αρμόδιο φορέα διακριβώσεως οργάνων, ακριβείας που θα χρησιμοποιούνται από τους εποπτευόμενους χημικούς του Γ.Χ.Κ., αλλά και από τον ίδιο τον ποτοποιό:

-
- α. Ένα (1) αλκοολόμετρο κλίμακας 90 -100% vol.
β. Ένα (1) ή περισσότερα αλκοολόμετρα που θα καλύπτουν την κλίμακα από 0ο μέχρι 50% vol.
Στις περιπτώσεις ποτοποιιών που παραλαμβάνουν και χρησιμοποιούν για την παρασκευή των αλκ. ποτών αποστάγματα ή / και προϊόντα απόσταξης, αυτοί πρέπει να διαθέτουν ένα (1) ή περισσότερα αλκοολόμετρα που θα καλύπτουν και την περιοχή 50 - 90% vol.
γ. Ένα (1) αραιόμετρο BEAUME ή άλλου τύπου, που θα καλύπτει την κλίμακα από ειδικό βάρος 1,000 μέχρι 1,250 /ml.
δ. Ένα (1) θερμόμετρο κλίμακας 0ο μέχρι 500 C.
ε. Ένα (1) γυάλινο κύλινδρο ογκομέτρησης των 250 κυβικών εκατοστών, διαιρεμένο και κατάλληλης διαμέτρου κι ύψους, για τη χρησιμοποίηση των παραπάνω οργάνων.
στ. Ένα (1) γυάλινο χωνί κατάλληλης διαμέτρου.
ζ. Διηθητικό χαρτί.

7. Αποθήκευση αλκοολούχων ποτών και αποσταγμάτων.

Η αποθήκευση των αλκοολούχων ποτών και των παντός είδους αποσταγμάτων και προϊόντων απόσταξης πρέπει να γίνεται με τρόπο και υπό συνθήκες κατάλληλες, ώστε κατ' αυτή και μέχρι της διαθέσεως τους στην κατανάλωση να μην επέρχονται μεταβολές ή αλλοιώσεις στους μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες τους, εκτός φυσικά της βελτίωσης τους.

8. Πυροσβεστικά μέσα.

Β. Η επάρκεια και η καταλληλότητα των πυροσβεστικών μέσων θα βεβαιώνεται από την Πυροσβεστική Υπηρεσία της περιφέρειας του ποτοποιείου, στην οποία πρέπει να απευθύνονται οι ενδιαφερόμενοι.

9. Άσκηση άλλου επαγγέλματος από τους ποτοποιούς.

α. Επιτρέπεται στους ποτοποιούς να είναι ταυτόχρονα και αποσταγματοποιοί, παράγοντες δια του κατεχομένου από αυτούς άμβυκος αποστάγματα και προϊόντα απόσταξης αποκλειστικά και μόνο δια διαβροχής καρπών, σπερμάτων και σπόρων που δεν έχουν υποστεί αλκοολική ζύμωση, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του εδαφίου θ.2 της παραγράφου 4 του άρθρου 1 του Καν. (ΕΟΚ) 1576/89 και υπό την προϋπόθεση ότι έχουν περιλάβει την εν λόγω δραστηριότητα στη σχετική, κατά την παράγραφο 1 του άρθρου 6 του Ν. 2969/01, υποβαλλόμενη δήλωση τους για την έκδοση της προβλεπόμενης από τις εν λόγω διατάξεις αδείας εξασκήσεως επαγγέλματος ποτοποιού - αποσταγματοποίου.

δ. Οι κατά το πρώτο εδάφιο της παραγράφου 3 του άρθρου 5 του Ν. 2969/01 αποσταγματοποιοί μπορεί να είναι και ποτοποιοί, υπό την αποκλειστική προϋπόθεση ότι δεν συστεγάζονται με οινοποιείο, ως και ότι θα διαθέτουν ιδιαίτερους και ανεξάρτητους των χώρων του ποτοποιείου χώρους για το αποσταγματοποιείο, χρησιμοποιούν δε ιδιαίτερα αποστακτικά μηχανήματα για την παραγωγή των αποσταγμάτων.

Στην περίπτωση αυτή, υποβάλλεται εκ μέρους του ενδιαφερομένου, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του άρθρου δ του Ν. 2969/01, ιδιαίτερη δήλωση και εκδίδεται

ιδιαίτερη άδεια εξασκήσεως επαγγέλματος για το αποσταγματοποιείο πέραν εκείνης του ποτοποιείου, ενώ τηρούνται και ιδιαίτερα βιβλία σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 7 του ίδιου νόμου.» [18]

Η ισχύουσα νομοθεσία για την αδειοδότηση μιας ποτοποιίας είναι:

- 1) Ν. 3325/05 «*Ίδρυση και λειτουργία βιομηχανικών - βιοτεχνικών εγκαταστάσεων στο πλαίσιο της αειφόρου ανάπτυξης και άλλες διατάξεις*».
- 2) Άρθρα 3 και 24 της Απόφασης 15523/2006 «*Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου*» Φ.Ε.Κ. 1187/Β/31-08-2006.
- 3) Άρθρα 6 και 7Δ του Ν. 2969/01 (Φ.Ε.Κ. 832/Α/18-12-2001) «*Αλκοόλη & Αλκοολούχα προϊόντα*».
- 4) Άρθρο 17 της Α.Υ.Ο.Ο. 3010878/1396/0029/11-6-2003 (Φ.Ε.Κ. 832/Β/25-6-2003) όπως έχει τροποποιηθεί με την Α.Υ.Ο.Ο. 3018093/2377/0029/9-8-2007 (Φ.Ε.Κ. 1634/Β/17-8-2007) «*Παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών*».
- 5) Α.Υ.Ο.Ο. 18795/4931/24-10-1988 (Φ.Ε.Κ. 789/Β/27-10-1988) «*Καθορισμός όρων και διατυπώσεων παραγωγής αποστάγματος από στέμφυλα σταφυλιών και των ποτών που παράγονται από αυτά ΤΣΙΠΟΥΡΟ ή ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ*».

Η γενική διαδικασία για έκδοση αδειών ποτοποιίας είναι :

Βασει της ισχύουσας νομοθεσίας χρειάζονται τα εξής προαπαιτούμενα:

- 1) Άδεια εγκατάστασης του ποτοποιείου που λαμβάνεται από τις Υπηρεσίες του Υπουργείου Ανάπτυξης .
- 2) Άδεια λειτουργίας του ποτοποιείου που λαμβάνεται από τις Υπηρεσίες του Υπουργείου Ανάπτυξης αφού πρώτα εκδοθεί από την αρμόδια Χημική Υπηρεσία βεβαίωση καταλληλότητας του ποτοποιείου.
- 3) Πιστοποιητικό πυρασφάλειας.
- 4) Σχεδιάγραμμα εις διπλούν του εργοστασίου και των μηχανημάτων.
- 5) Έκδοση της βεβαίωσης καταλληλότητας για τις εγκαταστάσεις του ποτοποιείου (μετά από αυτοψία) που εκδίδεται από την αρμόδια χημική υπηρεσία μετά από κοινοποίηση της αρμόδιας υπηρεσίας του Υπουργείου Ανάπτυξης

-
- 6) Έκδοση της άδειας εγκατάστασης και λειτουργίας από τις Υπηρεσίες του Υπουργείου Ανάπτυξης
 - 7) Δήλωση ενδιαφερομένου περί ασκήσεως επαγγέλματος προς το τελωνείο με προαπαιτούμενα
 - 8) Αντίγραφο της δήλωσης με προαπαιτούμενα προς την αρμόδια Χημική Υπηρεσία
 - 9) Εξέταση αιτήματος
 - 10) Αυτοψία του εργοστασίου σύμφωνα με την Νομοθεσία
 - 11) Έκδοση βεβαίωσης ότι πληρούνται οι όροι της νομοθεσίας που σε πολλές περιπτώσεις ταυτίζεται με την εκδοθείσα βεβαίωση καταλληλότητας
 - 12) Διαβίβαση της έκθεσης τεχνικού ελέγχου στο Τελωνείο
 - 13) Έκδοση αδειας από το Τελωνείο τριετούς διάρκειας.
 - 14) Κοινοποίηση της άδειας στη Χημική Υπηρεσία
 - 15) Καταγραφή της άδειας στο αντίστοιχο αρχείο (μητρώο) ποτοποιιών

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7ο ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ 2 ΝΕΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ

7.1 Προϋποθέσεις χώρου και εγκατάστασης

Για την απόκτηση άδειας εγκατάστασης εργοστασίου ποτοποιίας απαιτούνται τα εξής: Χώρος 150 τ.μ. τουλάχιστον (εκ των οποίων τα 120 τ.μ. τα απαιτεί ονόμος μόνο για το εμφιαλτήριο) και όχι χαμηλότερος των 5 μ. σε ύψος στον χώρο του αποστακτηρίου και 3 μ. στο χώρο του εμφιαλωτηρίου. Ιδανικά προτείνεται ένα ενιαίο ύψος 6 μ. , όπου πάνω από το εμφιαλωτήριο μπορεί να κατασκευαστεί πατάρι για χρήση ως αποθηκευτικού χώρου ή χώρων γραφείων με τζαμαρία για επίβλεψη του χώρου παραγωγής.

Η μία πλευρά του κτιρίου δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 3 μ. σε μήκος. Το δάπεδο απαιτείται να είναι από τσιμέντο – τουλάχιστον – βιομηχανικό δάπεδο προτείνεται ή από κάποιο λείο υλικό για να πλένεται, και να φέρει στο κέντρο σχάρα – δάπεδο με ρύσεις – ή σιφόνια αποχετεύσεως των νερών του πλυσίματος. Στην περίπτωση απουσίας αποχετευτικού συστήματος πόλεως, απαιτείται η ύπαρξη ενός βόθρου για τα λύματα.

Επίσης, για την παροχή του πλυντηρίου με ζεστό νερό είναι απαραίτητη η εγκατάσταση θερμοσίφωνα. Ο χώρος αυτός πρέπει να είναι στεγασμένος. Στην περίπτωση της κεραμοσκεπής το εσωτερικό των κεραμιδιών δεν θα πρέπει να είναι εμφανές (π.χ. τοποθέτηση λειας ψευδοροφής ή πάνελ χωρίς αυλακώσεις) ώστε να μην φωλιάζουν αράχνες και διάφορα άλλα έντομα. Η περιμετρική κάλυψη πρέπει να είναι βαμμένη τουλάχιστον μέχρι το 1,70 μ. ύψος με χρώμα ή με πλακίδια για να πλένεται. Επιπροσθέτως απαιτείται να υπάρχουν ανοίγματα (παράθυρα) για φυσικό φωτισμό και ο χώρος να μην βρίσκεται σε υπόγειο

Με τα απαιτούμενα μηχανήματα και εφόσον υπάρχει παροχή ρεύματος 380 V και παροχή νερού μπορεί να κατατεθεί ο φάκελος για την άδεια εμφιάλωσης. Ο αριθμός αδειάς υποχρεωτικά αναγράφεται στις ετικέτες.

7.2 Παραδείγματα δύο νέων μονάδων απόσταξης

Το επενδυτικό κόστος για την ανάπτυξη μιας μονάδας απόσταξης εξαρτάται από: την δυναμικότητα, τα προς παραγωγή προϊόντα, τη χωροθέτηση κλπ. **Ακολουθεί μία ενδεικτική αναφορά στα θέματα ανάπτυξης δύο μονάδων απόσταξης τσίπουρου :**

Άμβυκας χωρητικότητας 500 lt

Άμβυκας χωρητικότητας 1.300 lt

7.3 Εξοπλισμός μηχανημάτων αποσταγματοποιίου τσίπουρου με άμβυκα 500 lt

Τα μηχανήματα που απαιτούνται για το αποστακτήριο εμφιαλωτήριο με άμβυκα χωρητικότητας 500 lt είναι τα κάτωθι με ενδεικτικές τιμές κόστους Ιουλίου 2016.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑΚΟΣΤΟΣ

ΑΠΟΤΑΚΤΗΡΑΣ Συγκρότημα απόσταξης με χάλκινο αποστακτήρα 500 lt , το οποίο λειτουργεί με φυσική ροή του τελικού αποστάγματος προς τις δεξαμενές συλλογής-ογκομέτρησης όπως ορίζεται από το πιο πρόσφατο ΦΕΚ 02/2010.

10.800

ΠΑΡΕΛΚΟΜΕΝΑ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ ΣΥΝΟΛΟ

34.700

ΑΝΑΛΥΣΗ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ

- 1) Δεξαμενές αποθήκευσης α΄ύλης χωρητικότητας 20.000 lt, οι οποίες μπορεί να είναι 2 των 10.000 lt ή 4 των 5.000 lt. 18.400
- 2) Δεξαμενή 300 lt υπερχειλίσεως INOX με οφθαλμό παρακολούθησης 1.700
- 3) 3 Δεξαμενές συλλογής αποστάγματος INOX 1.000 lt 6.900
- 4) Δεξαμενή κεφαλών & ουρών INOX 1.000 lt 1.800
- 5) Αντλία σταφυλοπολτού, INOX 5.5 HP 4.100
- 6) Αντλία INOX κατάλληλη για καθαρή αλκοόλη 0,75 HP 1.800

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΕΜΦΙΑΛΩΤΗΡΙΟΥ ΣΥΝΟΛΟΑΝΑΛΥΣΗ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ

12.850

- 1) Πλυντήριο INOX 6 φιαλών, με εσωτερικό και εξωτερικό πλύσιμο, με χρονοδιακόπτη ροής νερού. Εδράζεται σε 4 πόδια INOX .Αναμονή για σύνδεση με θερμοσύφωνα. 1.500
- 2) Γεμιστικό ανοξείδωτο με δυνατότητα εμφιάλωσης όλων των τύπωνφιαλών έως και φιάλη 5 lt. 1.550
- 3) Ταπωτικό φιαλών βίδας αλουμινίου με τριφασικό κινητήρα 380Volt, 0,33 HP. Δυνατότητα τοποθέτησης μεταλλικού πάματος σε όλους τους τύπους των φιαλών από 200 ml έως 5 lt. 3.000
- 4) Καψυλλιέρα εξολοκλήρου ανοξείδωτη, θερμοπλαστική, οριζόντιας θέσης, ριθμιζόμενη για διάφορους τύπους μπουκαλιών. Χρησιμοποιείται για την χρήση θερμοσυρικνούμενων καψυλλίων.220 Volt. 220
- 5) 2 Πάγκοι εργασίας INOX 80=200-70 cm βαρέως τύπου-heavy duty. 1.780

6) Φίλτρο INOX 30 πλακών 20-20 οριζόντιο με ενσωματωμένη αντλία 1 HP, 220 volt.	1.400
7) MIXER INOX 650 lt , με κινητήρα 1hp , 1400 rpm(ανευ μειωτήρα). Κωνική οροφή και πυθμένας, 3 πόδια επί τροχών βαρέως τύπου, με φρένο, άνω ανθρωποθυρίδα, δείκτη στάθμης, rygex, βαλβίδα ασφαλείας εξαερισμού άνω, ολική εκκένωση από τον πυθμένα εξαγωγής 1” Inox ματ, στην αρχή του κυλίνδρου κάτω. Φιορέτο εξωτερικά. Δ=80 cm, Υ=125 cm.	3.400

ΤΕΛΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ

58.350

7.4 Εξοπλισμός μηχανημάτων αποσταγματοποιού τσίπουρου με άμβυκα 1300 lt

Τα Τα μηχανήματα που απαιτούνται για το αποστακτήριο εμφιαλωτήριο είναι τα κάτωθι με ενδεικτικές τιμές κόστους Ιουλίου 2016

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

ΕΥΡΩ

ΑΠΟΤΑΚΤΗΡΑΣ Συγκρότημα απόσταξης με χάλκινο αποστακτήρα 1.300 lt , το οποίο λειτουργεί με φυσική ροή του τελικού αποστάγματος προς τις δεξαμενές συλλογής-ογκομέτρησης όπως ορίζεται από το πιο προσφατο ΦΕΚ 02/2010, φυσικού αερίου.

14.000

ΣΤΗΛΗ ΕΠΑΝΑΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ και απομεθυλίωσης αποστάγματος αυτόματης λειτουργίας, από 100% χαλκό κατάλληλο για την βιομηχανία τροφίμων και ποτών, εδραζόμενη σε βάση INOX εξ'ολοκλήρου.ανοξειδωτη.

26.200

ΠΑΡΕΛΚΟΜΕΝΑ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ ΣΥΝΟΛΟ

34.700

1) 2 Δεξαμενές αποθήκευσης α΄ύλης χωρητικότητας, των 10.000 lt έκαστη.	18.400
2) Δεξαμενή 300 lt υπερχειλίσεως INOX,ογκομέτρησης ορθογώνια, με 1 DN οφθαλμό παρακολούθησης	1.700
3) 3 Δεξαμενές συλλογής αποστάγματος INOX 1.000 lt	6.900
4) Δεξαμενή κεφαλών & ουρών INOX 1.000 lt με 3 εξαγωγές 1” , ειδικής κατασκευής με τερματική πλάκα, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του ελληνικού τελωνείου, με πόδια, άνω ανθρωποθυρίδα Φ400, δείκτη στάθμης, βαλβίδα ασφαλείας εξαερισμού άνω, ολική εκκένωση από το κέντρο του πυθμένα –κάτω κώνου, εξαγωγής 1” Inox	1.800

ματ στην αρχή του κυλίνδρου κάτω.	
5) Αντλία σταφυλοπολτού, MENC INOX 80 5.5 HP, MOTOROVARIATORE, επί φορείου, κινητήρας τριφασικός στόμιο 3” σπείρωμα, ελαστική φτερωτή, διπλής περιστροφής με ενσωματωμένο διακοπτή λειτουργίας και αλλαγής περιστροφής, Απαιτείται για την μεταφορά του σταφυλοπολτού από τις δεξαμενές πρώτης ύλης (οινοποιητές) στον άμβυκα-καζάνι του αποστακτήρα	4.100
6) Αντλία INOX κατάλληλη για καθαρή αλκοόλη περιφερειακή φυγοκεντρική με αντεκρηκτική με πιστοποίηση ATEX του Ιταλικού οίκου MENCARELLI τύπου PAS A-110 CE 0,75 HP, 2800rpm 1” με αντεκρηκτικό κινητήρα Eex de. Ρυθμιζόμενης πίεσης 75 lt/min στα 2m, και 15lt/min στα 30m. Παραδίδεται επί φορείου.	1.800
<u>ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΕΜΦΙΑΛΩΤΗΡΙΟΥ ΣΥΝΟΛΟ</u>	<u>12.850</u>
1) Πλυντήριο INOX 6 φιαλών, με εσωτερικό και εξωτερικό πλύσιμο, με χρονοδιακόπτη ροής νερού. Εδράζεται σε 4 πόδια INOX .Αναμονή για σύνδεση με θερμοσύφωνα.	1.500
2) Γεμιστικό ανοξείδωτο με δυνατότητα εμφιάλωσης όλων των τύπωνφιαλών έως και φιάλη 5 lt.	1.550
3) Ταπωτικό φιαλών βίδας αλουμινίου με τριφασικό κινητήρα 380Volt, 0,33 HP. Δυνατότητα τοποθέτησης μεταλλικού πώματος σε όλους τους τύπους των φιαλών από 200 ml έως 5 lt.	3.000
4) Καψυλλιέρα εξολοκλήρου ανοξείδωτη, θερμοπλαστική, οριζόντιας θέσης, ριθμιζόμενη για διάφορους τύπους μπουκαλιών. Χρησιμοποιείται για την χρήση θερμοσυρικνούμενων καψυλλίων.220 Volt.	220
5) 2 Πάγκοι εργασίας INOX 80=200-70 cm βαρέως τύπου-heavy duty.	1.780
6) Φίλτρο INOX 30 πλακών 20-20 οριζόντιο με ενσωματωμένη αντλία 1 HP, 220 volt.	1.400
7) MIXER INOX 650 lt , με κινητήρα 1hp , 1400 rpm(ανευ μειωτήρα). Κωνική οροφή και πυθμένας, 3 πόδια επί τροχών βαρέως τύπου, με φρένο, άνω ανθρωποθυρίδα, δείκτη στάθμης, pyrex, βαλβίδα ασφαλείας εξαερισμού άνω, ολική εκκένωση από τον πυθμένα εξαγωγής 1” Inox ματ, στην αρχή του κυλίνδρου κάτω. Φιορέτο εξωτερικά. Δ=80 cm, Υ=125 cm.	3.400
<u>ΤΕΛΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ</u>	<u>87.750</u>

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8ο ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ

Ο κλάδος ποτοποιίας αντιμετωπίζει επίσης σημαντικές δυσκολίες

- Υψηλή φορολογία με τον ειδικό φόρο κατανάλωσης ΕΦΚΟΠ
- Παραγωγή προϊόντων χωρίς άδεια
- Ανεξέλεγκτη παραγωγή χύμα τσίπουρου
- Παράνομη εμπορία και νοθεία ποτών
- Εισαγωγής προϊόντων χαμηλής ποιότητας
- Μειωμένοι έλεγχοι διακίνησης ποτών
- Κακή διαχείριση κεφαλαίου κίνησης και οι απαιτήσεις σε υψηλές διαφημιστικές δαπάνες
- Οι αρνητικές επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία ειδικά στην περίπτωση της νοθείας και υπερβολικής κατανάλωσης

Ο χαμηλός ρυθμός αύξησης του πληθυσμού.

Για περαιτέρω πληροφορίες στηριξης επιχειρήσεων από το κράτος οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να απευθύνονται:

στον ΕΦΕΠΑΕ στο τηλέφωνο 210 - 6985210,

στο Γραφείο Πληροφόρησης της ΕΥΔ ΕΠΑΕ στο τηλ. 801 11 36300.

Το Εντυπο Υποβολής βρίσκονται στους παρακάτω δικτυακούς τόπους:

του υπουργείου Ανάπτυξης, (www.ypoian.gr ή www.mindev.gov.gr),

της ΕΥΔ ΕΠΑΕ (www.antagonistikotita.gr),

του ΕΦΕΠΑΕ (www.efepae.gr)

του ΕΣΠΑ (www.espa.gr)

των εταιρών του ΕΦΕΠΑΕ και των συνεργαζόμενων με τον ΕΦΕΠΑΕ

τραπεζικών ιδρυμάτων και φορέων.

Ο ΣΕΑΟΠ, στα πλαίσια της εκπλήρωσης του ρόλου του, προβαίνει αυτόνομα σε δράσεις ή σε συνεργάζεται με Φορείς του στενού και ευρύτερου Δημόσιου Τομέα

(Υπουργεία, Οργανισμούς κλπ) , όπως επίσης και με Φορείς του Ιδιωτικού (ΣΕΒ, ΕΝΕΑΠ, κλπ). Παράλληλα προχωρά σε συνεργασίες και δράσεις με Φορείς εκτός Ελλάδας, όπως ο Ευρωπαϊκός Φορέας των παραγωγών (CEPS), η Ελληνική Μόνιμη Αντιπροσωπεία στις Βρυξέλλες και Διοικητικές αρχές του εξωτερικού.

Σε ορισμένες περιπτώσεις οι δράσεις προκύπτουν από τη συμμετοχή του ΣΕΑΟΠ σε διάφορα fora ή από το σχεδιασμό ενεργειών που έχει αποφασίσει η Γενική Συνέλευση ή το Διοικητικό Συμβούλιο και άλλες φορές προκαλούνται σαν αντίδραση σε εξωτερικά ερεθίσματα, όπως π.χ. η παράνομη χρήση της επωνυμίας «ΟΥΖΟ» από ξένους παραγωγούς.

Η ενίσχυση της εξωστρέφειας του κλάδου και η δυναμική παρουσία των ελληνικών αλκοολούχων ποτών εντός και εκτός της χώρας, αποτελεί στόχο μείζονος σημασίας για τον ΣΕΑΟΠ.

Στο πλαίσιο των κοινοτικών κανονισμών υπέβαλε συγχρηματοδοτούμενο Πρόγραμμα με τίτλο «GREAT SPIRITS», για τα ελληνικά αλκοολούχα ποτά με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη, (ΟΥΖΟ, ΤΣΙΠΟΥΡΟ, ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ, ΤΕΝΤΟΥΡΑ) . (Απρίλιος 2010)

Επίσης, άλλοι φορείς που μπορούν να απευθυνθούν οι ενδιαφερόμενοι είναι :

CEPS : Αποτελεί τον Ευρωπαϊκό Σύνδεσμο των Ευρωπαϊκών Παραγωγών Αλκοολούχων Ποτών, των κρατών μελών της ΕΕ. Έχει έδρα τις Βρυξέλλες και πολλές επιτροπές εργασίας που συνεδριάζουν συχνότατα παρακολουθώντας την πολιτική της ΕΕ σε σχέση με τα αλκοολούχα. Ο ΣΕΑΟΠ είναι πλήρες μέλος και παρακολουθεί μέσω της CEPS, τις κινήσεις που γίνονται στα πλαίσια των Οργάνων της ΕΕ και τα οποία επηρεάζουν τους Ελληνες Παραγωγούς.

ΕΝ.Ε.Α.Π : Η Ένωση Εταιρειών Αλκοολούχων Ποτών, περιλαμβάνει ως μέλη τις μεγαλύτερες εταιρείες διακίνησης αλκοολούχων ποτών στην Ελλάδα, οι περισσότερες δε από αυτές, είναι και παραγωγοί είτε στην Ελλάδα, είτε σε άλλες Ευρωπαϊκές χώρες. Ο ΣΕΑΟΠ έχει προχωρήσει σε συνεργασία με την ΕΝΕΑΠ, στη σύσταση του «Συμβουλίου Παραγωγών και Εταιρειών Διακίνησης Αλκοολούχων Ποτών», με σκοπό την δημιουργία ενός σημείου συζήτησης κοινών προβλημάτων που αφορούν και τους δύο φορείς.

Σ.Ε.Β : Ο ΣΕΑΟΠ είναι μέλος στο Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών, καθώς η ποτοποιία – αποσταγματοποιία είναι σημαντικό κομμάτι της Βιομηχανίας Τροφίμων. Η συμμετοχή αυτή παρέχει στο ΣΕΑΟΠ πληροφορίες και βασίζεται σε καταμερισμό ειδικοτήτων. Έτσι πρόσφατα ο ΣΕΑΟΠ μέσω του ΣΕΒ και της Γ.Σ.Ε.Β.Ε (Γενική νομοσπονδία Επαγγελματιών Βιοτεχνών Εμπόρων Ελλάδας) , συμμετείχε στην ανάπτυξη του Επαγγελματικού Περιγράμματος Τεχνικού Ποτοποιίας, το οποίο πιστοποιήθηκε από το Ε.ΚΕ.ΠΙ.Σ (Εθνικό Κέντρο Πιστοποίησης Συνεχιζόμενης Επαγγελματικής Κατάρτισης), στα πλαίσια ενός ευρύτερου σχεδίου πιστοποίησης Επαγγελματικών Περιγραμμάτων.

Ο.Π.Ε : Ο ΣΕΑΟΠ διαθέτει εκπρόσωπο στο Εθνικό Συμβούλιο Εξαγωγών, στρατηγικό όργανο χάραξης εξαγωγικής πολιτικής και συνεργάζεται με τον ΟΠΕ (Ελληνικός Οργανισμός Εξωτερικού Εμπορίου) , για την υλοποίηση δράσεων με

στόχο την προβολή και προώθηση των ελληνικών παραδοσιακών ποτών και τη δυναμική προώθηση των εξαγωγών. Επιπλέον, ο ΣΕΑΟΠ σαν φορέας συμμετέχει σε κλαδικές εκθέσεις του εσωτερικού, εκπροσωπώντας το σύνολο των προϊόντων των μελών του και βοηθώντας αποφασιστικά στην προώθηση των.

Γ.Χ.Κ. : Το Γενικό Χημείο του Κράτους, είναι ο εποπτευων φορέας (σε συνεργασία με τη Γενική Διεύθυνση Τελωνείων και Ε.Φ.Κ.) του επαγγέλματος του ποτοποιού και αποσταγματοποιού. Η προσπάθεια του ΣΕΑΟΠ είναι να διαμορφώσει ένα δίαυλο διαρκούς επικοινωνίας με τους σχετικούς φορείς ώστε να δίνονται λύσεις σε θέματα που αποτελούν εμπόδιο στην ανάπτυξη του κλάδου, μέσα στα πλαίσια της Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας. Επίσης να επισημαίνει σημεία και πρακτικές που αποτελούν επιβάρυνση των ελληνικών επιχειρήσεων σε σχέση με τις επιχειρήσεις της υπόλοιπης Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Οι δράσεις αντιμετώπισης των προβλημάτων του κλάδου, ώστε να υπάρχουν προοπτικές και ευκαιρίες ανάπτυξης είναι:

- Σταδιακή μείωση του Ε.Φ.Κ. στα οινοπνευματώδη ποτά.
 - Εντατικοποίηση των ελέγχων - Περιορισμός λαθρεμπορίου
 - Εκσυγχρονισμός νομικού πλαισίου στον τομέα του τσίπουρου –Περιορισμός της παραγωγής χύμα ποσοτήτων.
 - Στροφή στα παραδοσιακά εγχώρια παραγόμενα ποτά.
 - Έλεγχος της ποιότητας των εισαγόμενων προϊόντων του κλάδου.
 - Υιοθέτηση οργανωμένης στρατηγικής προβολής της διεθνής ταυτότητας για τα ελληνικά προϊόντα ούζου και τσίπουρου
 - Οργάνωση εκθέσεων των ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.
 - Αναδιάρθρωση και εκσυγχρονισμός υποδομών παραγωγής και επιχειρηματικών πρακτικών.
- Ο κλάδος τίθεται υπέρ της σταδιακής μείωσης του Ε.Φ.Κ. στα οινοπνευματώδη ποτά, καθώς η υψηλή φορολόγηση έχει περιορίσει σημαντικά η κατανάλωση. Ο περιορισμός της φορολόγησης αναμένεται να ακολουθηθεί από υποχώρηση των τιμών στην αγορά, με αποτέλεσμα να αναχαιτιστεί η κάμψη των πωλήσεων του κλάδου. Παράλληλα, προσδοκείται ότι οι προοπτικές βιωσιμότητας πολλών παραγωγικών και εμπορικών επιχειρήσεων θα βελτιωθούν, ενώ τα δημόσια έσοδα θα ενισχυθούν σε σύγκριση με τη διατήρηση του Ε.Φ.Κ. στο τωρινό επίπεδο.
 - Ακόμα, ζητείται η εντατικοποίηση των ελέγχων στα σύνορα και στην εγχώρια αγορά και ο συντονισμός ελεγκτικών μηχανισμών που υπολειπονται λόγω της γραφειοκρατίας, ώστε να περιοριστεί το μέγεθος του λαθρεμπορίου και της νοθείας

που πλήττει τον κλάδο, αλλά και η παράνομη εμπορία τσίπουρου από τους διήμερους παραγωγούς.

- Για το τσίπουρο υφίσταται συζήτηση σχετικά με την ανάγκη εκσυγχρονισμού του νομικού πλαισίου, το οποίο επιτρέπει την ανεξέλεγκτη διακίνηση αφορολόγητων ποσοτήτων, ενώ είναι περιοριστικό ως προς τους όρους παραγωγής.

Αναλυτικά, προκειμένου να αποφευχθούν τα προβλήματα που προκαλούνται από τη διακίνηση χύμα ποσοτήτων από διήμερους παραγωγούς, ο ΣΕΑΟΠ προτείνει:

- τη νομοθετική θέσπιση παραγωγής τσίπουρου μόνο από αμπελουργούς, • την πλήρη απαγόρευση της δυνατότητας διάθεσης χύμα αποσταγμάτων κ την υποχρεωτική εμφιάλωση των ποτών στις επιτρεπόμενες γυάλινες προσυσκευασίες ώστε να είναι δυνατή η ιχνηλασιμότητα, • εφαρμογή χαμηλού συντελεστή Ε.Φ.Κ. στο 50% του εθνικού γενικού συντελεστή, • ποσοτικό περιορισμό της παραγωγής έως 10 εκατόλιτρα αιθυλικής αλκοόλης, • δυνατότητα περιορισμένης απόσταξης αποκλειστικά για οικογενειακή κατανάλωση και απαγόρευση εμπορίας των ιόντων των διήμερων σε καταστήματα και στην επιτόπια κατανάλωση. Σε αντίθετη περίπτωση, ο παραγωγός θα πρέπει να πληροί τις νόμιμες προϋποθέσεις, όπως κατοχή άδειας ποτοποιού - αποσταγματοποιού και έναρξη ασκήσεως επαγγέλματος στην εφορία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9ο ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- [1] http://www.karonis.gr/visits_gr.html «ΠΟΤΟΠΟΙΑ - ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΟΙΑ ΙΩΑΝΝΗ ΚΑΡΩΝΗ» ΝΑΥΠΛΙΟ ΑΡΓΟΛΙΔΑ
- [2] www.seaop.gr/userfiles/9d9c9654-0889-46c3-a607-1a938e37966c/Manufacture_&_Wholesale_of_alcoholic_&_other_beverages.pdf “Industry Outlook –Infobank Hellastat - ΠΑΡΑΓΩΓΗ & ΧΟΝΔΡΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ”
- [3] <http://www.vrissa.com/el/tsipouro-2> ΠΟΤΟΠΟΙΑ ΒΡΥΣΣΑΣ ΑΕ ΤΥΡΝΑΒΟΣ ΛΑΡΙΣΑ
- [4] <http://drinksipouro.gr/glosarich> «Κοινοφελής Επιχείρηση Πολλαπλής Ανάπτυξης Δήμου Βέροιας»
- [5] <http://honey-wine-oil.blogspot.gr/2013/10/34-vol.html> «Μέλι – Οίνος – Έλαιον» ΚΑΣΣΑΝΔΡΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ
- [6] <http://www.grekisinox.com> GR.INOX - ΑΦΟΙ ΓΚΡΕΚΗ Ε.Π.Ε Βιομηχανία ανοξείδωτου εξοπλισμού για τη βιομηχανία τροφίμων
- [7] <http://afimar.gr> ΑΦΙΜΑΡ ΑΦΟΙ Ι. ΜΑΡΛΑΦΕΚΑ ΟΕ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ, ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ
- [8] <http://greekwinefederation.gr/gr/home> Σύνδεσμος Ελληνικού Οίνου
- [9] <http://www.elexalko.gr> ΕΛΕΧΑΛΚΟ ΧΑΛΚΟΥΡΓΕΙΟ ΕΛΕΥΘΕΡΙΑΔΗΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
- [10] http://www.tetteris.gr/greek_ouzo_chios_contact.aspx ΠΟΤΟΠΟΙΑ ΑΦΩΝ ΤΕΤΤΕΡΗ ΧΙΟΣ
- [11] <http://www.castro-spirits.gr/el/products/tentoura/tentoura-liqueur-classic> ΠΟΤΟΠΟΙΑ ΚΑΣΤΡΟ - ΠΑΤΡΑ
- [12] <http://promponaskitro.com/promponas-photogallery.html> ΠΡΟΜΠΟΝΑΣ ΝΑΞΟΣ
- [13] <http://kumquat.gr/koum-kouat-liker/> ΜΑΥΡΟΜΑΤΗΣ ΚΕΡΚΥΡΑ
- [14] <http://www.amorgion.gr/gr/home/4-rakomelo-pagouraki-200ml.html> ΑΜΟΡΓΙΟΝ ΑΝΤ. ΒΕΚΡΗΣ ΚΑΙ ΤΕΚΝΑ ΑΕΒΕ ΝΑΞΟΣ
- [15] <http://www.barbayanni-ouzo.com/mytilene-ouzo-labels-gr.html> Ι. ΠΟΤΟΠΟΙΑ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗΣ ΕΠΕ ΜΥΤΙΛΗΝΗ
- [16] www.gcs1.gr Γενικό Χημείο του Κράτους
- [17] <http://www.eede.gr/european-programs/current-programs> Ελληνική Εταιρία Διοικήσεως Επιχειρήσεων (ΕΕΔΕ)
- [18] http://www.dsanet.gr/Epikairothta/Nomothesia/ya3010878_2003.htm ΙΣΟΚΡΑΤΗΣ Τράπεζα Νομικών Πληροφοριών.

-
- [19] www.kainotomeis.gr Ευκαιρίες ανάπτυξης και καινοτομίας Διαγωνισμοί-Βραβεία στήριξης νέων επιχειρήσεων.
- [20] www.ceps.eu Ευρωπαϊκό Σύνδεσμο των Ευρωπαϊκών Παραγωγών Αλκοολούχων Ποτών, των κρατών μελών της ΕΕ
- [21] www.eneap.com.gr Η Ένωση Εταιρειών Αλκοολούχων Ποτών
- [22] www.antonistikotita.gr ΕΠΑΝΕΚ Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα, Καινοτομία» -ΕΠΑνΕΚ κίνηση (2014-2020)
- [23] www.efepae.gr ΕΦΕΠΑΕ Ο Ενδιάμεσος Φορέας του Επιχειρησιακού Προγράμματος Ανταγωνιστικότητα και Επιχειρηματικότητα
- [24] www.espa.gr ΕΣΠΑ Στήριξη αναπτυξιακών προγραμμάτων επιχειρήσεων
- [25] <http://anaptyxi.gov.gr/Default.aspx> Επίσημη πληροφόρηση προγραμμάτων ΕΣΠΑ
- [26] www.ependyseis.gr , www.ependyseis.gr/mis Πληροφοριακό Σύστημα Κρατικών Ενισχύσεων
- [27] www.ypoian.gr Υπουργείο Οικονομίας και Ανάπτυξης
- [28] www.mindev.gov.gr Υπουργείο Οικονομίας Ανάπτυξης & Τουρισμού
- [29] www.agrotypos.gr Επίκαιρη ενημέρωση κανονισμών και αποφάσεων
- [30] www.et.gr Εθνικό τυπογραφείο
- [31] www.e-forologia.gr On line Τράπεζα ενημέρωσης Νόμων, διατάξεων και Κανονισμών.
- [32] www.acci.gr ΕΒΕΑ Εμπορικό & Βιομηχανικό Επιμελητήριο Αθηνών.
- [33] www.gge.gr Πληροφορίες για Επιμελητήρια της Ελλάδος.
- [34] www.diavgeia.gr Υπουργείο Εσωτερικών και Διοικητικής Ανασυγκρότησης ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΑΥΓΕΙΑ
- [35] <https://portal.gsis.gr/portal/page/portal/GXK> Γενικό Χημείο του Κράτους