



Ένωση Ελλήνων Χημικών
Περιφερειακό Τμήμα Κρήτης

Παραγωγή Αποθήκευση & Διάθεση Τσικουδιάς & Ρακόμελου

Ιωάννης Μ. Γαλανάκης
Χημικός Μηχανικός



ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΓΑΛΑΝΑΚΗΣ
Χημικής Ανάλυσης - Ποιοτικού Ελέγχου

foods n goods .com
on-line boutique for Greek traditional products

Απόσταγμα Στεμφύλων Σταφυλιού

- Τσικουδιά
- Τσίπουρο
- Rakı (Ρακί) (Τουρκία)
- Σούμα
- Ζιβανία (Κύπρος)
- Grappa (Γκράπα) (Ιταλία)
- Marc (eau-de-vie) (Γαλλία)



Εν αρχή ην η άμπελος...

- Σπόροι άγριου σταφυλιού του 11.000 π.Χ. στο σπήλαιο Φραχθί της Αργολίδας
- Αμπελοκαλλιέργεια και οينوπαραγωγή στην Ελλάδα από το 3.000 π.Χ.
- Πατητήρι του 6.000 π.Χ. στην Αρμενία



Εν αρχή ην η άμπελος...

- Ελληνιστικά χρόνια:
 - στη Σικελία τον 8^ο αι. π.Χ.
 - στη Μασσαλία τον 7^ο αι. π.Χ.
 - σε όλες τις ελληνικές αποικίες
- Ρωμαϊκά χρόνια:
 - σε όλη την αυτοκρατορία, τον τότε γνωστό κόσμο
- Βυζαντινά χρόνια:
 - συνέχιση παράδοσης στα πρώτα μοναστήρια
- Οθωμανικά χρόνια:
 - τα σιτηρά αντικαθιστούν τα σταφύλια



...και μετά η απόσταξη

- Θερμοί λίθοι
- Απόσταξη σε άμβυκα
 - άμβυκα απόσταξης ροδόνηρου στη Μοσούλη του ΙΡΑΚ της 4^η χιλιετηρίδας π.Χ.
 - 1150 μ.Χ. στο έγγραφο Marræ Clavícula από το Σαλέρνο αναφέρεται απόσταξη οίνου
 - 1250 μ.Χ. ο Αρνό ντε Βιλνέβ αποστάζει οίνο και ονομάζει το απόσταγμα "eau-de-vie»
- Κλασματική απόσταξη συνεχούς λειτουργίας



...και μετά η απόσταξη

- Θερμοί λίθοι
- Απόσταξη σε άμβυκα
 - άμβυκα απόσταξης ροδόνηρου στη Μοσούλη του ΙΡΑΚ της 4^η χιλιετηρίδας π.Χ.
 - 1150 μ.Χ. στο έγγραφο *Mappa Clavicula* από το Σαλέρνο αναφέρεται απόσταξη οίνου
 - 1250 μ.Χ. ο Αρνό ντε Βιλνέβ αποστάζει οίνο και ονομάζει το απόσταγμα "eau-de-vie»
- Κλασματική απόσταξη συνεχούς λειτουργίας



Απόσταξη στεμφύλων

- Ανθεί στον ελλαδικό χώρο & τη Μ.Ασία τον 15^ο αι.
- Ατονεί κατά τα χρόνια της τουρκοκρατίας, αλλά διατηρείται από τους «ρακιντζίδες»
- Επανέρχεται δειλά μετά την ελληνική επανάσταση
- 1883 νόμος για τη φορολόγηση της αλκοόλης
- 1896 οι πρώτες άδειες απόσταξης στεμφύλων
- 1917 ενοποίηση νόμων αλκοόλης σε έναν



Γιατί αποστάζουμε

- Οίνοι 2^{ης} ποιότητας
- Οίνοι αδιάθετοι
- Γλευκολάσπες / Οινολάσπες
- Στέμφυλα

**Τίποτα δεν πάει χαμένο
Οικονομία - Κέρδος**



N.971/1917

- απαγόρευση απόσταξης αφορολόγητης αλκοόλης
- δικαίωμα οινοπαραγωγών να αποστάζουν τα στέμφυλά τους με άδειες διάρκειας δύο ημερών
- δικαίωμα προσωπικής κατανάλωσης
- δικαίωμα πώλησης πλεονάσματος εντός του Νομού παραγωγής του
- επιβολή χάλκινου άμβυκα



Ν. 1802/1988

- ορισμός προϊόντων με επωνυμία «Τσίπουρο» & «Τσικουδιά»
- δικαίωμα παραγωγής από επιτηδευματίες εκτός διημέρων (αποσταγματοποιούς, ποτοποιούς)
- γεωγραφικές ενδείξεις

Καν. 1576/1989 ΕΟΚ

- κατοχύρωση Τσίπουρου και Τσικουδιάς ως προϊόντα γεωγραφικής ένδειξης



Ποιοι έχουν δικαίωμα παραγωγής

1. Οινοπνευματοποιοί Α' κατηγορίας
 - σούμα
2. Οινοπνευματοποιοί Β' κατηγορίας
 - καθαρή αλκοόλη για πόση (έως 96%vol)
3. Αποσταγματοποιοί
 - αποστάγματα, αλκοόλη για πόση (έως 86%vol), σούμα
4. Ποτοποιοί
 - αλκοολούχα ποτά, ούζο
5. Μικροί αποσταγματοποιοί (διήμεροι)
 - αποστάγματα 'μικρών αποσταγματοποιών'



Γιατί Τσικουδιά κι όχι Βότκα

- ΕΦΚ Οινοπνεύματος μειωμένος στο 50%
- αφθονία α' ύλης
- μεγάλη κατανάλωση στο εσωτερικό
- δυναμική εξαγωγών
- προϊόν Γεωγραφικής Ένδειξης «Κρήτη»
- διαχρονικό -άρα παραδοσιακό- προϊόν



Τι είναι Τσικουδιά

- Το προϊόν που λαμβάνεται από απόσταξη στεμφύλων σταφυλιών (μετά ή άνευ υγιούς οινολάσπης ή γλευκολάσπης σταφυλιών)
- Αρχικό απόσταγμα μέχρι 86% vol στους 20°C
- Μεθανόλη λιγότερη από 800 g/hL αλκοόλης
- Πτητικές ουσίες ανώτερες των 140 g/hL αλκοόλης (εκτός αιθανόλης & μεθανόλης)
- Χωρίς καμία προσθήκη οينوπνεύματος



Πως φτιάχνω καλή Τσικουδιά

«Το κρασί δεν μπορεί να γίνει καλύτερο από όσο καλά ήταν τα σταφύλια»

- ελεγχόμενη αλκοολική ζύμωση
- άμεση απόσταξη
- απουσία πλαστικών
- σωστή αποθήκευση
- ωρίμανση



Ποια στέμφυλα αποστάζονται

- Κρασοστάφυλα του «εθνικού αποθέματος»
- Περιεκτικότητα σε αλκοόλη μικρότερη των 7,5L άνυδρης αλκοόλης ανά εκατό Kg (<8%vol)
- Γλευκολάσπες & Οινολάσπες μέχρι 20% κ.ο.



Πως πωλείται η Τσικουδιά Διημέρων

- Αλκοολικό τίτλο ανώτερο του 35% vol στους 20°C
- Σε γυάλινες ή ανοξείδωτες συσκευασίες μεγαλύτερες των 5 λίτρων.
- Χωρίς καμία επισήμανση
- Με νόμιμο φορολογικό παραστατικό
- Με δήλωση απόσταξης του οικείου τελωνείου



Πως πωλείται η Τσικουδιά Ποτοποιών

- Αλκοολικό τίτλο ανώτερο του 37,5% vol στους 20°C
- Σε γυάλινες ή ανοξείδωτες συσκευασίες συγκεκριμένης χωρητικότητας.
- Με πλήρη επισήμανση
- Χωρίς την αναγραφή της λέξης ΡΑΚΙ ή παράγωγα αυτής ή οτιδήποτε λέξη μοιάζει με αυτή
- Με νόμιμο φορολογικό παραστατικό



Λικέρ «Ρακόμελο»

- Το αλκοολούχο ποτό που παράγεται με τη ανάμιξη τσικουδιάς, μελιού, αρωματικών εκχυλισμάτων.
- Έχει αλκοολικό τίτλο μεγαλύτερο του 20% vol.
- Μόνο από ποτοποιούς
- Είναι συσκευασμένο σε κατάλληλα μπουκάλια
- Έχει πλήρη σήμανση
- Είναι διαυγές, δεν έχει αδιάλυτα συστατικά



Που κάνουμε λάθος

- Συρρίκνωση τιμής πώλησης
- Ανύπαρκτοι ποιοτικοί έλεγχοι
- Λάθος εκπαίδευση αγοραστικού κοινού
- Απέναντι στο κράτος, αλλά να μας προστατεύει
- Δεν ακούνε οι πολίτες, τους το απαγορεύω

Τι καταφέρνουμε

- Αποκλεισμός υγιών παραγωγών & αγορών
- Υποβάθμιση ποιότητας – Ευτελισμός προϊόντος



Τι οφείλουμε να κάνουμε

- Σεβασμό στους κανόνες παραγωγής
- Ενοποίηση νομοθεσίας τσικουδιάς
- Ποιοτικό έλεγχο α' υλών & προϊόντων
- Επανεκπαίδευση κοινού
- Δικαίωμα τυποποίησης αποστάγματος διημέρων
- Ποιοτική αναβάθμιση
- Αναβάθμιση σε Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης



Κρατική υποστήριξη

- Ουσιαστική παρακολούθηση / εφαρμογή νόμου
- Τυποποίηση τοικουδιάς διημέρων
- Έλεγχος νοθείας / παράνομων εισαγωγών
- Προώθηση ΠΟΠ
- Απλοποίηση καθεστώτος αναστολής φορολογίας
- ✓ Οικονομική ενίσχυση παραγωγής

Τα αποστάγματα επιδοτούνται από το ΕΣΠΑ!





Ένωση Ελλήνων Χημικών
Περιφερειακό Τμήμα Κρήτης

Ευχαριστώ πολύ!

/imgalanakis



/foodsngoods



ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΓΑΛΑΝΑΚΗΣ
Χημικής Ανάλυσης - Ποιοτικού Ελέγχου

foods n goods .com
on-line boutique for Greek traditional products