



**Α.Τ.Ε.Ι. ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ**  
**ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ**  
**ΓΜΗΜΑ : ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

## **ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ**

**ΤΙΤΛΟΣ: ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ  
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ  
(ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΚΩΣΤΕΑΣ)**



**Σπουδαστής: Βεριβάκης Χρήστος, Α.Μ. 2004-157**

**Επιβλ. Καθηγητής: Κουτρομπής Φώτιος**

**ΚΑΛΑΜΑΤΑ 2011**

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ  
ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ.....2 ΣΕΛ

1 ΠΕΡΙΛΗΨΗ.....4 ΣΕΛ

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΛΙΚΕΡ**

2.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....5 ΣΕΛ

2.2 ΓΕΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΛΙΚΕΡ.....10 ΣΕΛ

2.3 ΑΓΟΡΑ ΤΩΝ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ.....11 ΣΕΛ

2.4 ΟΡΙΣΜΟΣ- ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΤΩΝ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ.....13 ΣΕΛ

2.5 ΔΕΚΑΕΞΙ ΔΙΑΣΗΜΑ ΛΙΚΕΡ.....15 ΣΕΛ

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: Η ΠΟΤΟΠΟΙΑ ΚΩΣΤΕΑΣ**

3.1 Η ΠΟΤΟΠΟΙΑ ΚΩΣΤΕΑΣ.....26 ΣΕΛ

3.2 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΠΟΤΟΠΟΙΑΣ.....28 ΣΕΛ

3.3 ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ & ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ.....30 ΣΕΛ

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ  
ΓΥΑΛΙΝΩΝ ΠΕΡΙΕΚΤΩΝ**

4.1 ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ  
ΧΩΡΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ.....36 ΣΕΛ

4.2 ΠΙΝΑΚΑΣ: ΚΙΝΔΥΝΟΙ- ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ-  
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ.....37 ΣΕΛ

4.3 ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΓΥΑΛΙΝΩΝ  
ΠΕΡΙΕΚΤΩΝ.....42 ΣΕΛ

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΟΤΟΠΟΙΩΝ**

5.1 ΚΑΤΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ...44 ΣΕΛ

5.2 ΥΛΕΣ ΠΟΤΟΠΟΙΑΣ.....45 ΣΕΛ

5.3 ΑΙΘΥΛΙΚΗ ΑΛΚΟΟΛΗ ΠΟΤΟΠΟΙΑΣ.....47 ΣΕΛ

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟ**

6.1 ΣΥΝΤΑΓΗ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟ.....48 ΣΕΛ

6.2 ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟ.....49 ΣΕΛ

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7: ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟ**

<b>7.1 ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ.....</b>	<b>50 ΣΕΛ</b>
<b>7.2 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ.....</b>	<b>56 ΣΕΛ</b>
<b>7.3 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ.....</b>	<b>63 ΣΕΛ</b>
<b>7.4 ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΝΕΡΟΥ.....</b>	<b>65 ΣΕΛ</b>
<b>8 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....</b>	<b>67 ΣΕΛ</b>
<b>9 ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....</b>	<b>68 ΣΕΛ</b>

## 1. ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η προσέγγιση της ασφάλειας με τη φιλοσοφία της νέας Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας περί υγιεινής επιβάλλει μια ουσιαστικά επαναξιολόγηση ολόκληρης της διεργασίας παραγωγής λικέρ. Στην παρούσα εργασία αναφέρεται η διαδικασία παραγωγής λικέρ, μια απλή περιγραφή των σταδίων που σχετίζονται με την παραγωγή του προϊόντος. Μέσο αυτού μπορούν να εντοπισθούν τα κρίσιμα σημεία ελέγχου που θα πρέπει να λαμβάνονται υπ' όψιν κατά την παραγωγή για την αντιμετώπιση κινδύνων που μπορεί να οφείλονται είτε σε χημικές επιμολύνσεις είτε σε μικροβιολογικούς κινδύνους. Επιπλέον, μπορούν να ληφθούν προληπτικά μέτρα για την αποφυγή εμφάνισης των πιθανών κινδύνων.

Γίνεται διάκριση των αλκοολούχων ποτών καθώς και ανάλυση των πρώτων υλών και χαρακτηριστικών των δημοφιλέστερων λικέρ.

Τέλος, γίνεται περιγραφή και αναφορά των παραγόμενων προϊόντων της ποτοποιίας, καθώς και καταγραφή των πλεονεκτημάτων και των μειονεκτημάτων ως προς την λειτουργικότητα και το βαθμό ασφαλείας των προϊόντων της ποτοποιίας Παναγιώτης Αθ. Κωστέας.

## 2. ΛΙΚΕΡ

### 2.1 Εισαγωγή

Πολύχρωμα σαν μεσαιωνικά βιτρό, συναγωνίζονται το ένα το άλλο σε εμφάνιση, άρωμα, συσκευασία, ιστορία. Η γεύση τους έχει σχεδόν καταφέρει να συνδέεται με τον τόπο καταγωγής τους.

Όλα τα ποτά που έχουν γίνει οινοπνευματώδη με απόσταξη και όχι με ζύμωση, μπορούν να γίνουν γλυκά και να αρωματιστούν με άλλη μια απόσταξη ή με κάποια διαφορετική διαδικασία. Έτσι παράγονται εκατοντάδες είδη λικέρ. Ακόμα, όλα τα φρούτα, χυμοί από φύλλα, βότανα αλλά και... κουκούτσια, έχουν τη δυνατότητα να μετατραπούν σε κάποιο είδος λικέρ, μόνα τους ή μαζί με κάποια βάση.

Σήμερα, είναι απολύτως δυνατή η παρασκευή λικέρ οποιουδήποτε χρώματος, αρώματος ή γεύσης, ανάλογα με τις ανάγκες της αγοράς, τις προτιμήσεις κάθε οίκου και τις συνήθειες των καταναλωτών. Οι Γάλλοι, για παράδειγμα, κάθε ποτό μετά το δείπνο το ονομάζουν λικέρ. Για τους Άγγλους, λικέρ είναι μόνο αυτό που έχει γίνει γλυκό από μια έτοιμη «βάση» - οινοπνευματώδες, όπως π-χ- ούισκι.

Ο όρος λικέρ χρησιμοποιείται και στην Αμερική με περίπου την ίδια έννοια, αλλά πολλές φορές χρησιμοποιείται και η λέξη cordial.

Τα περισσότερα λικέρ μετά την πρώτη απόσταξη είναι διάφανα και χρωματίζονται στη συνέχεια, ανάλογα με τη γεύση και το άρωμα.

Από το αχνοκίτρινο του Advocaat μέχρι το σμαραγδί του Creme de Menthe κι από το χρυσό Grand Marnier μέχρι το βαθύ μωβ του Parfait Amour, καθένα από τα λικέρ έχει το δικό του χρώμα και τη δική του ιστορία.

(<http://www.facebook.com/topic.php?uid=22072372999&topic=5022>)

#### 2.1.1 Γενικές οδηγίες παρασκευής λικέρ

Το κάθε φρούτο ή βότανο έχει το χαρακτήρα του και την παραξενιά του. Άλλα θέλουν ήλιο, άλλα θέλουν ίσκιο, ανάλογα με την ευαισθησία του υλικού.

Για να παρασκευάσουμε λικέρ, ο γενικός κανόνας είναι, να ανακατέψουμε φρούτα

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

ή βότανα, γλυκαντική ύλη (ζάχαρη, μέλι) και ποτό. Πολλές φορές τα υλικά μπαίνουν όλα από την αρχή, άλλες φορές η ζάχαρη και το νερό (σιρόπι), μπαίνουν αργότερα. Τα ποτά που συνηθίζεται να χρησιμοποιούνται είναι το κονιάκ, η βότκα, το ρούμι, το ουίσκι, ή ποτό με ουδέτερο άρωμα. Τα τελευταία χρόνια χρησιμοποιείται οινόπνευμα ποτοποιίας. Όταν χρησιμοποιούμε κονιάκ σε ανοιχτόχρωμα φρούτα (φράουλα, πετροκέρασο, ρόδι), δεν υπάρχει όμορφο χρωματικό αποτέλεσμα. Σκουραίνει το χρώμα και δεν ανεδεικνυε το όμορφο χρώμα του φρούτου. Η βότκα πάλι, είναι πολύ βαριά και δε έχει ωραία γεύση. Έτσι καταλήγουμε στο οινόπνευμα, παρόλο που κι αυτό είναι βαρύ, αλλά έτσι το λικέρ καταλήγει να έχει το χρώμα του φρούτου.

Σκοπός μας είναι, να εκχυλίσουμε τα φρούτα ή τα βότανα στο αλκοόλ και να πάρουμε όλα τα συστατικά τους, αρώματα και ιδιότητες. Εξάλλου, πολλά από τα λικέρ έχουν χωνευτικές ιδιότητες όπως το γνωστό ιταλικό λιμοντσέλο. Τα λικέρ που φτιάχνονταν τους προηγούμενους αιώνες μόνο από βότανα, φτιάχνονταν ειδικά για τις ιατρικές τους ιδιότητες και όχι για το άρωμά τους.

Το άρωμα σε πολλά λικέρ, γίνεται πιο έντονο όσο περνάει ο καιρός. Γι' αυτό σε μερικά η εκχύλιση παίρνει πολλούς μήνες. Αν ξεχαστεί κάποιο σε κανένα ντουλάπι, το άρωμα κι η γεύση του έγινε πολύ δυνατότερη από ότι ήταν στην αρχή.

Η προσθήκη ζάχαρης, είναι σχεδόν υποκειμενική. Αυτό ισχύει, γιατί πρέπει να προσθέσουμε ζάχαρη, αλλά σε άλλους αρέσει ένα δυνατό λικέρ, ενώ σε άλλους αρέσει να έχει γλυκιά γεύση.

Γενικά, αν μας βγει δυνατό το ποτό μας, μπορούμε να το διορθώσουμε. Σε ένα ποτό, μπορούμε να διορθώσουμε τη γλυκύτητά του και την ποσότητα αλκοόλ.

Ένα άλλο σημείο στα λικέρ, είναι η προσθήκη μπαχαρικών. Πολλές φορές, η προσθήκη μεγάλης ποσότητας μπαχαρικού (κανέλλας, γαρύφαλλων), "καπακώνει" το άρωμα του φρούτου σε λικέρ με "αδύναμη" μυρωδιά, και είναι κάτι που δε διορθώνεται μετά.

Τα φρούτα που χρησιμοποιούμε θα πρέπει να είναι γερά και όχι άγουρα αλλά ούτε απόλυτα ώριμα. Τα λικέρ τα παρασκευάζουμε σε γυάλες και τα φυλάμε σε γυάλινα μπουκάλια που έχουν πλυθεί και αποστειρωθεί. Ένα λικέρ υποτίθεται ότι πρέπει να καταναλωθεί μέσα σε ένα χρόνο, αλλά έχουν φυλαχθεί λικέρ για πολύ περισσότερο και δεν έπαθαν τίποτα. Βέβαια, κάτι τέτοιο δεν ισχύει για ευαίσθητα φρούτα π.χ. μπανάνα. Μερικά λικέρ είναι καλό να φυλάγονται σε θερμοκρασία δωματίου, ενώ άλλα στο ψυγείο, όχι για τη διατήρησή τους τόσο, όσο γιατί προσφέρονται σαν χωνευτικά (δυόσμος, βότανα, λιμοντσέλο).

Τέλος, το φιλτράρισμα είναι καλό να γίνεται με χάρτινο φίλτρο ή φίλτρο καφέ

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

(αυτά που μοιάζουν υφασμάτινα-πλαστικά). Όσο πιο ψιλοκομμένο ή πολτοποιημένο είναι ένα φρούτο ή βότανο, τόσο πιο πολύ θα μας παιδέψει στο φιλτράρισμα. Εκεί βοηθάει το φίλτρο του καφέ. Αν φιλτράρουμε με χάρτινο, θα χρειαστεί να το αλλάξουμε 3-4 φορές για να περάσει όλο το υγρό. Ένα φιλτράρισμα μπορεί να πάρει πάρα πολλές ώρες.

Δύο είναι οι βασικές μέθοδοι για την παρασκευή λικέρ, η «ενστάλαξη» (Infusion) και η «διοχέτευση μέσω φίλτρου» (Percolation). Σύμφωνα με την πρώτη μέθοδο, τα αρωματικά συστατικά, όπως φλούδια από φρούτα, φύλλα, βότανα κ.λπ., «μουσκεύουν» σε οινόπνευμα μέχρι αυτό να πάρει το άρωμά τους. Ότι απομένει, αφού αφαιρεθούν τα στερεά, αποστάζεται, ώστε να γίνουν πιο έντονες τόσο η μυρωδιά όσο και η γεύση.

Η δεύτερη μέθοδος, είναι σαν να κάνει κανείς καφέ. Τα στερεά συστατικά τοποθετούνται στο πάνω μέρος μιας μηχανής που μοιάζει με καφετιέρα. Στο δοχείο που αποτελεί το κάτω μέρος, μπαίνει το οινόπνευμα, το οποίο ζεσταίνεται με τη βοήθεια μιας εστίας κάτω από το δοχείο, και σιγά σιγά εξαερώνεται. Ο ατμός του μπαίνει μέσα στο φίλτρο με τα στερεά και αρωματίζεται.

Στη συνέχεια, επειδή ψύχεται, συμπυκνώνεται σε υγρό αλκοόλ και περνάει για άλλη μια φορά από το φίλτρο, προς τα κάτω. Έτσι, αρωματίζεται ακόμη πιο έντονα και βελτιώνεται η γεύση του. Το αρωματισμένο αυτό αλκοολούχο υγρό γίνεται γλυκό στο επόμενο στάδιο με την προσθήκη ζάχαρης, σιροπιού ή μελιού και «χρωματίζεται» ανάλογα.

Μετά, φιλτράρεται για άλλη μια φορά και εμφιαλώνεται, παρόλο που πολλά λικέρ χρειάζεται να μουν σε ξύλινα βαρέλια ή δοχεία για να ωριμάσουν πρώτα. Βέβαια, υπάρχουν εκατοντάδες λικέρ λόγω της - σχετικά - εύκολης διαδικασίας παρασκευής τους.

Μερικά από τα μεγαλύτερα ονόματα, κρύβουν κάποια ρομαντική ιστορία που συνδέεται μαζί τους. Δύο από αυτά, τα διασημότερα και παλαιότερα σε ιστορία, είναι παρασκευάσματα μοναχών και οι συνταγές τους είναι ακόμα άκρως απόρρητες. Οι καλόγεροι τις δίνουν από χέρι σε χέρι, με πολλή φροντίδα, ώστε το μυστικό τους να κρατηθεί όσο το δυνατόν μεταξύ λιγότερων ατόμων. Και το πετυχαίνουν!

(<http://www.facebook.com/topic.php?uid=22072372999&topic=5022>)

### 2.1.2 Βενεδικτίνοι καλόγεροι

Το ένα απ' αυτά είναι η Benedictine ή Βενεδικτίνη όπως έχει εξελληνιστεί. Το ποτό αποτελείται από 27 διαφορετικά βότανα, φυτά και φλούδια φρούτων. Έχει διάφανο κεχριμπαρένιο χρώμα, είναι βασισμένη στο Κονιάκ και, όπως συνέβη με πάρα πολλά λικέρ, ξεκίνησε σαν φάρμακο.

Deo Optimo Melchimo (D.O.M.) αναγράφεται στην ετικέτα σε κάθε μπουκάλι Βενεδικτίνης. Είναι η αφιέρωση των μοναχών για το θείο αυτό δώρο.

Η Βενεδικτίνη διεκδικεί τα πρωτεία ως το παλαιότερο λικέρ στον κόσμο, αφού παρασκευάστηκε για πρώτη φορά γύρω στα 1510 από τον καλόγερο Bernardo Vincelli. Η συγκεκριμένη οικογένεια των Βενεδικτίνων, είχε ένα μοναστήρι στη μικρή παραλιακή πόλη Fecamp της Νορμανδίας.

Οι καλόγεροι της μονής σύντομα συνειδητοποίησαν ότι αυτό το «οινόπνευμα» ήταν πολύ καλό σαν φάρμακο και πολύ «ανακουφιστικό» ποτό για το τέλος μιας κοπιαστικής ημέρας. Το 1534, ο Γάλλος βασιλιάς Φραγκίσκος ο Α΄ έδωσε στο λικέρ αυτό την τιμή της βασιλικής του αναγνώρισης.

Δυστυχώς, το μοναστήρι αυτό καταστράφηκε στη Γαλλική Επανάσταση και για 70 χρόνια η Βενεδικτίνη εξαφανίστηκε. Παρ' όλα αυτά, η συνταγή ποτέ δεν χάθηκε. Το 1863 βρέθηκε στα χέρια ενός ντόπιου έμπορου, ονόματι Alexandre Legramol, που λέγεται ότι ήταν απόγονος κάποιου συγγενή ή έμπιστου της μονής.

Ο Legramol, μετά από πολλές προσπάθειες και πειραματισμούς, κατάφερε τελικά να παρασκευάσει το περίφημο λικέρ. Σήμερα η παραγωγή του λικέρ στη Fecamp περιλαμβάνει τεράστια γραφεία και ακόμη ένα μουσείο τέχνης με το ίδιο όνομα, που προσελκύει χιλιάδες τουρίστες και περαστικούς.

Τα περισσότερα από τα 27 βότανα της Βενεδικτίνης μεγαλώνουν στις τριγύρω πλαγιές. Η εκχύλιση των αρωμάτων είναι εξαιρετικά χρονοβόρα και δύσκολη διαδικασία. Η παραγωγή διαρκεί τρία χρόνια και ακολουθούν άλλα τέσσερα για να ωριμάσει.

Αν και μιμητές υπήρξαν αμέτρητοι, κανείς δεν πέτυχε να αντιγράψει τη μυστική συνταγή.

Η Βενεδικτίνη είναι σχετικά γλυκό λικέρ.

Πριν μερικά χρόνια, η διεύθυνση της εταιρίας παραγωγής συνειδητοποίησε ότι πολλοί καταναλωτές αναμιγνύουν το λικέρ με κονιάκ για να το κάνουν πιο ξηρό.

Έτσι, αποφάσισαν και δημιούργησαν το B&B (Benedictine Brandy), ένα κοκτέιλ που



σήμερα σημειώνει πάρα πολλές πωλήσεις.

(<http://www.facebook.com/topic.php?uid=22072372999&topic=5022>)

### 2.1.3 Και καρτουσιανοί καλόγεροι

Οι μιμητές του Chartreuse, του δεύτερου γηραιότερου λικέρ, δεν είχαν καλύτερη τύχη. Chartreuse υπάρχει πράσινο και χρυσοκίτρινο, και θεωρείται το πιο μελετημένο από όλα τα λικέρ που προέρχονται από φυτά.

Παρ' όλο το έντονο χρώμα οι παραγωγοί του διαβεβαιώνουν ότι δεν υπάρχει ίχνος τεχνητής χρωστικής ουσίας, και ότι το χρώμα οφείλεται στα 130 (!) βότανα και μπαχαρικά που περιέχει.

Το ποτό ωριμάζει για πολλά χρόνια σε τεράστια δρύινα βαρέλια και συνεχίζει λίγο ακόμα, αφού μπει στο μπουκάλι. Το Chartreuse είναι ίσως το μοναδικό λικέρ που από την αρχή μέχρι σήμερα η παραγωγή του βρίσκεται κάτω από την επίβλεψη μοναχών. Η συνταγή τους μας μεταφέρει πίσω στον 16ο αιώνα, αλλά η διαδικασία δεν τελειοποιήθηκε παρά το 1764, από τον μοναχό Gerome Maubec.

Η εμπορική παραγωγή του άρχισε το 1848. Σε κάποιο σημείο της ιστορίας, οι καλόγεροι της μονής του Grand Chartreuse της Grenoble παρασκεύαζαν το λικέρ μόνο για δική τους χρήση. Γρήγορα, όμως, στάθηκε αδύνατον να το περιορίσουν στα τείχη του μοναστηριού. Κατά τη διάρκεια της Γαλλικής Επανάστασης, το μοναστήρι δεν καταστράφηκε αλλά η συνταγή εξαφανίστηκε.

Τότε το λικέρ παρασκευαζόταν ακόμα για φαρμακευτική χρήση. Το 1810 η συνταγή εμφανίστηκε ξανά αλλά κατά κάποιο περίεργο τρόπο, είχε πάνω της τη σφραγίδα του τότε Υπουργείου «Μυστικών Φαρμάκων» που έλεγε ότι δεν είναι αρκετά καλό για φάρμακο.

Έτσι, δόθηκε πίσω στους μοναχούς. Το 1905, όλοι οι Καρτουσιανοί Καλόγεροι, όπως και οι υπόλοιπες θρησκευτικές τάξεις υποχρεώθηκαν από τον Νόμο να εγκαταλείψουν τη Γαλλία. Βρήκαν καταφύγιο στην πόλη Taragona της Ισπανίας ενώ το μοναστήρι τους στη Γαλλία δημοπρατήθηκε. Μαζί μ' αυτό και το όνομα «chartreuse». Τα λικέρ που παρασκευάστηκαν τότε με αυτό το όνομα, ποιοτικά δεν είχαν καμία σχέση με το πρωτότυπο, αφού η συνταγή δεν υπήρχε πια στη Γαλλία. Οι μοναχοί είχαν πάρει μαζί τους στην Ισπανία όλα τα χαρτιά.

Έτσι άρχισε η παραγωγή του λικέρ αυτού στην Taragona. Επειδή όμως δεν είχαν πια το όνομα, ονόμαζαν το προϊόν τους «Liqueur Fabriquee a Taragone Par Les Peres

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

Chartreux". Δηλαδή, λικέρ που παράγεται στην Ταραγονία από τους Καρτουσιανούς πατέρες.

Σήμερα, το αποστακτήριο βρίσκεται στη Γαλλία, στο Voiron, 15 μίλια από το μοναστήρι του Chartreuse, σε μια δασώδη περιοχή στους πρόποδες των Γαλλικών Άλπεων κοντά στην πόλη Grenoble. Από 'κει, κάθε χρόνο 3 μοναχοί επισκέπτονται το μοναστήρι της Ταραγονίας, μεταφέροντας την μυστική συνταγή.

Έτσι το Chartreuse παρασκευάζεται μόνο από αυτές τις δύο ομάδες, σε αντίθεση με τη Benedictine που δεν έχει πια καμιά σχέση με μοναχούς και μοναστήρια. (<http://www.facebook.com/topic.php?uid=22072372999&topic=5022>)

### 2.2 Γενικά για το λικέρ

Η λέξη λικέρ προέρχεται από το λατινικό liquifacere που σημαίνει διαλύω. Στις σελίδες της ιστορίας τα ηδύποτα εμφανίζονται ως φαρμακευτικά προϊόντα ανάμειξης βοτάνων διαλυμένων σε οινόπνευμα, για την αντιμετώπιση ασθενειών και παθήσεων του οργανισμού όπως η μαλάρια, οι πόνοι της περιόδου και οι στομαχικές διαταραχές. Μοναχοί είναι οι καταγεγραμμένοι εφευρέτες αυτών των φαρμακευτικών παρασκευασμάτων, που είναι οι πρόγονοι των σημερινών λικέρ.

Ορισμένα από τα γνωστά στις μέρες μας, για τις φαρμακευτικές τους ιδιότητες βότανα ήταν ξακουστά από παλιά. Η εκχύλιση των συστατικών τους στο οινόπνευμα ήταν και ένας άλλος τρόπος συντήρησής τους. Η προσθήκη της ζάχαρης έγινε για να καταστεί ευκολότερη η χορηγία και η κατανάλωση των βοτάνων και υπήρξε το βήμα που έφερε τα ελιξίρια των μοναχών πιο κοντά στη σημερινή τους μορφή ως λικέρ. Ακόμη και σήμερα πολλοί προτείνουν ένα ηδύποτο για τη θεραπεία της δυσπεψίας και για την τόνωση του οργανισμού. Δεν είναι τυχαίο πως οι Αμερικανοί χρησιμοποιούν τη λέξη cordial, που σημαίνει τονωτικό, όταν μιλούν για ένα λικέρ, ενώ πολλοί Ευρωπαίοι τη λέξη digestive που σημαίνει χωνευτικό. (Καθημερινή, 2010)

Λικέρ λέγονται τα γλυκά αλκοολούχα ποτά με έντονο άρωμα από φρούτα, άνθη, φύλλα ή άλλον αρωματικό παράγοντα. Περιέχουν καθαρή αλκοόλη (αραιωμένη) ή κάποιο από τα γνωστά αποστάγματα, ζάχαρη ή σιρόπι ζάχαρης. Λόγω τού ότι περιέχουν ζάχαρη δεν είναι κατάλληλα για απεριτίφ. Σημαντικό ρόλο στην εξέλιξη των λικέρ έπαιξαν οι Δυτικοί μοναχοί που πειραματίζονταν με σκοπό να

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

παρασκευάζουν ιαματικά ποτά. Συμμετέχουν στη σύνθεση πολλών κοκτέιλ. Ανάλογα με τον τρόπο ενσωμάτωσης τού αρωματικού παράγοντα χωρίζονται σε λικέρ εκχύλισης και λικέρ απόσταξης. Κατά την πρώτη μέθοδο οι αρωματικοί παράγοντες παραμένουν για πολύ καιρό εμβαπτισμένοι μέσα στο αλκοολικό μίγμα ώστε να αφήσουν σιγά σιγά να διαρρεύσει ο χαρακτήρας τους ενώ κατά τη δεύτερη το μίγμα αλκοόλ-αρωματικού παράγοντα αποστάζεται εκ νέου. Γίνεται και συνδυασμός των δύο μεθόδων, δηλαδή πρώτα εκχύλιση και μετά απόσταξη.

([http://www.eneap.com.gr/articlepage.php?article\\_id=71](http://www.eneap.com.gr/articlepage.php?article_id=71))

Ανάλογα με τους αρωματικούς παράγοντες τα λικέρ διακρίνονται σε:

-Φυσικά λικέρ: Ηγεμονεύει το άρωμα ενός αναγνωρίσιμου αρωματικού παράγοντα.

-Λικέρ φαντασία: Συμμετέχουν τόσοι αρωματικοί παράγοντες ώστε κανένας από αυτούς δεν ηγεμονεύει με το χαρακτήρα του στο ποτό.

Περιέχουν κρέμα γάλακτος ή καφέ ή κακάο (ή όλα αυτά μαζί). Περιέχουν συνήθως περισσότερη ζάχαρη και λιγότερο αλκοόλ.

([http://www.eneap.com.gr/articlepage.php?article\\_id=71](http://www.eneap.com.gr/articlepage.php?article_id=71))

### 2.3 Αγορά των αλκοολούχων ποτών

Φθίνουσα τάση παρατηρείται στην αγορά των αλκοολούχων ποτών στην Ελλάδα, σύμφωνα με την έκδοση κλαδικής μελέτης, η οποία κυκλοφόρησε από τη διεύθυνση οικονομικών μελετών της Icar Group, μέλους της Global Finance. Ο κλάδος των αλκοολούχων ποτών γνώρισε ιδιαίτερη ανάπτυξη στα μέσα της δεκαετίας του '80, όταν οι Έλληνες καταναλωτές, ακολουθώντας τα ευρωπαϊκά πρότυπα, άρχισαν να υποκαθιστούν σταδιακά τα εγχώρια παραγόμενα προϊόντα με άλλα εισαγόμενα αλκοολούχα ποτά. Κάτω από συνθήκες έντονου ανταγωνισμού σε διεθνές επίπεδο, αρκετές ελληνικές παραγωγικές και εισαγωγικές εταιρίες περιήλθαν, μέσω εξαγορών και συγχωνεύσεων, στον έλεγχο μεγάλων διεθνών οίκων, οι οποίοι, πέραν των δικών τους καθιερωμένων εμπορικών σημάτων, απέκτησαν και αρκετά γνωστά σήματα ποτών. (<http://www.greekmoney.gr/index.php/permalink/26673.html>).

Όπως προέκυψε από τη μελέτη, η ζήτηση των αλκοολούχων ποτών επηρεάζεται σε μεγάλο βαθμό από τις καταναλωτικές συνήθειες, οι οποίες τα τελευταία χρόνια

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

στρέφονται προς έναν πιο υγιεινό τρόπο διατροφής και διαβίωσης, γεγονός που ευνοεί τη ζήτηση μη αλκοολούχων ποτών και ποτών χαμηλού αλκοολικού βαθμού. Η τιμή πώλησης των αλκοολούχων ποτών σε συνδυασμό με το διαθέσιμο εισόδημα των καταναλωτών παίζει καθοριστικό ρόλο και επηρεάζει τη ζήτηση. Η ειδική φορολογία, στην οποία υποβάλλονται τα αλκοολούχα, επιδρά στη διαμόρφωση της τελικής τιμής και ενισχύει την υποκατάστασή τους από άλλα ποτά - χαμηλότερης περιεκτικότητας σε αλκοόλ - και κατ' επέκταση και χαμηλότερης τιμής. Επίσης, η ζήτηση των εξεταζόμενων προϊόντων επηρεάζεται και από κοινωνικούς παράγοντες, καθώς και από δημογραφικούς παράγοντες.

(<http://www.greekmoney.gr/index.php/permalink/26673.html>)

Η εγχώρια παραγωγή αλκοολούχων ποτών αφορά κυρίως το ούζο, τα λικέρ και το μπράντι. Οι μεγάλες παραγωγικές μονάδες παρουσιάζονται αρκετά διαφοροποιημένες σε σχέση με τις λοιπές επιχειρήσεις του κλάδου, ως προς τον τρόπο οργάνωσης της παραγωγικής διαδικασίας και το δίκτυο διανομής τους. Οι μικρές παραγωγικές μονάδες έχουν, κυρίως, βιοτεχνικό χαρακτήρα και το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής τους αφορά συνήθως το ούζο. Σχεδόν, στο σύνολό τους, οι μεγάλες παραγωγικές μονάδες διαθέτουν εκτεταμένο δίκτυο διανομής των προϊόντων τους, που καλύπτει τη "ζεστή" και "κρύα" αγορά. Οι εξαγωγικές επδόσεις του κλάδου αφορούν κυρίως το ούζο. Ο εισαγωγικός τομέας ελέγχεται από λίγες μεγάλο μεγέθους επιχειρήσεις, που είναι θυγατρικές πολυεθνικών εταιριών. Διαθέτουν πανελλαδικά δίκτυα διανομής, μέσω των οποίων διοχετεύουν στην αγορά τα προϊόντα τους, καθώς και τα προϊόντα άλλων επιχειρήσεων του κλάδου, ενώ το μεγαλύτερο μέρος των εισαγωγών προέρχεται από χώρες της Ε.Ε.

Η συνολική εγχώρια αγορά αλκοολούχων ποτών κινείται πτωτικά. Το μεγαλύτερο μέρος της εγχώριας αγοράς καλύπτεται από εισαγόμενα προϊόντα, ενώ η εγχώρια παραγωγή συνίσταται κυρίως στο ούζο, τσίπουρο, μπράντι και λικέρ. Στο σύνολο της αγοράς, το ούισκι καλύπτει το μεγαλύτερο μέρος, καταλαμβάνοντας ποσοστό περίπου 40% το 2008, ενώ ακολουθεί το ούζο, με μερίδιο της τάξης του 25%. Στην τρίτη θέση, με αρκετά μικρότερη ζήτηση, κατατάσσεται η βότκα και ακολουθούν τα λικέρ και τα μπράντι, ενώ τη μικρότερη ζήτηση συγκεντρώνει το τζιν και το ρούμι. Το ούζο αποτελεί αποκλειστικά εγχώριος παραγόμενο προϊόν και το κυριότερο εξαγόμενο αλκοολούχο ποτό, ενώ από το 2000 παρατηρείται και σε αυτό πτωτική τάση της κατανάλωσης. Από τα λοιπά αλκοολούχα ποτά, ελαφρά αυξητική τάση χαρακτηρίζει τα λεγόμενα "λευκά" ποτά (βότκα, τζιν), ενώ εντυπωσιακή ήταν η ανάπτυξη των

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

ποτών χαμηλού αλκοολικού βαθμού (RtD's).

(<http://www.greekmoney.gr/index.php/permalink/26673.html>).

Στο πλαίσιο της μελέτης έγινε εκτεταμένη χρηματοοικονομική ανάλυση των επιχειρήσεων του κλάδου, βάσει επιλεγμένων αριθμοδεικτών. Επίσης, συνετάχθη ομαδοποιημένος ισολογισμός, βάσει αντιπροσωπευτικού δείγματος 26 παραγωγικών και εννέα εισαγωγικών επιχειρήσεων, για τις χρήσεις 2006 και 2004. Όπως προέκυψε από την εν λόγω ανάλυση, το σύνολο του ενεργητικού των παραγωγικών εταιριών αυξήθηκε οριακά το 2007 σε σχέση με το 2006 - κατά 1%, οι δε πωλήσεις αυξήθηκαν κατά 7%, την ίδια περίοδο. Ωστόσο, τα κέρδη προ φόρου εμφάνισαν μείωση, της τάξης του 11%, κυρίως, λόγω της μείωσης των μη λειτουργικών εσόδων. Επίσης, ελαφρά μείωση εμφάνισε ο δείκτης αποδοτικότητας ιδίου κεφαλαίου σε αντίθεση με το περιθώριο μικτού κέρδους, το οποίο δεν παρουσίασε αξιόλογη μεταβολή. Σχετικά με τις εισαγωγικές εταιρίες, το σύνολο του ενεργητικού τους αυξήθηκε περίπου κατά 2% το 2007, ενώ οι πωλήσεις παρουσιάζονται αυξημένες κατά περίπου 5%. Στο επίπεδο της κερδοφορίας, όμως, αντίθετα προς τις παραγωγικές εταιρίες, προέκυψε μεγάλη βελτίωση των κερδών προ φόρου, γεγονός που οδήγησε σε αύξηση του δείκτη αποδοτικότητας ιδίων κεφαλαίων. Η σχέση των ξένων προς ίδια κεφάλαια υποδηλώνει σαφώς μεγαλύτερη εξάρτηση σε σχέση με τις παραγωγικές επιχειρήσεις του κλάδου.

(<http://www.greekmoney.gr/index.php/permalink/26673.html>)

### 2.4 Ορισμός- Διάκριση των αλκοολούχων ποτών

Αλκοολούχα ποτά ,είναι τα ποτά , χαρακτηριστικό της σύνθεσης των οποίων είναι η αιθυλική αλκοόλη και τα οποία έχουν ιδιαίτερους οργανοληπτικούς χαρακτήρες, ανάλογα με τον τρόπο παραγωγής και παρασκευής τους και τις χρησιμοποιούμενες πρώτες και βοηθητικές ύλες. (εφημερίς της κυβερνήσεως).

Τα αλκοολούχα ποτά διακρίνονται σε κατηγορίες ως εξής:

1. ρούμι
2. whisky/whiskey
3. αλκοολούχα ποτά σιτηρών
4. απόσταγμα οίνου

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

5. brandy ή weinbrand
6. απόσταγμα στέμφυλων σταφυλής
7. απόσταγμα στέμφυλων φρούτων
8. απόσταγμα σταφίδας ή raisin brandy
9. απόσταγμα φρούτων
10. απόσταγμα μηλίτη ή απίτη
11. απόσταγμα γεντιανής
12. αλκοολούχο ποτό φρούτων
13. αλκοολούχο ποτό με άρκευθο
14. αλκοολούχα ποτό με κύμινο
15. αλκοολούχο ποτό με άνισο
16. πικρό αλκοολούχο ποτό ή bitter
17. βότκα
18. λικέρ
19. λικέρ με βάση αυγά /advocaat/avocat/advokat
20. λικέρ με αυγά
21. λοιπά αλκοολούχα ποτά. (εφημερίς της κυβέρνησεως).

Τα αλκοολούχα ποτά για να μπορούν να διατίθενται για ανθρώπινη κατανάλωση με μία από τις επωνυμίες της προηγούμενης παραγράφου πρέπει να έχουν κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 15%vol. (εφημερίς της κυβέρνησεως).

Η παρασκευή αλκοολούχων ποτών με αλκοολικό τίτλο μικρότερο του 15% vol μπορεί να επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο στους κατά νόμο λειτουργούντες ποτοποιούς, ύστερα από ειδική σχετική προς τούτο άδεια από την αρμόδια διεύθυνση της Γενικής Διεύθυνσης του Γ.Χ.Κ. (εφημερίς της κυβέρνησεως).

## 2.5 Δεκαέξι διάσημα λικέρ

### ❖ **Benedictine**

**Χώρα Παραγωγής:** Γαλλία



**Πρώτες ύλες:** Μοναστηριακό λικέρ, βασίζεται σε μια «κρυμμένη» συνταγή που χρονολογείται από το 1510. Λέγεται ότι περιέχει περί τα 27 βότανα και μπαχαρικά. Στη πρώτη του έκδοση κυκλοφόρησε για τη θεραπεία της μαλάριας και των ρευματισμών.

**Χαρακτηριστικά:** Χρώμα βαθύ πορτοκαλί. Έντονα βοτανικά και μπαχαρικά αρώματα, με αυτά του κίτρου, της βανίλιας και του πιπεριού να υπερέχουν. Γεμάτο, πλούσιο σώμα, με μαλακιά και φίνα επίγευση μελιού και κανέλας.

**Αλκοολικοί βαθμοί:** 45%

**Τιμή:** 22,80

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

### ❖ **Averna**

**Χώρα Παραγωγής:** Σικελία



**Πρώτες ύλες:** Η συνταγή που εφευρέθηκε πριν από 200 χρόνια από μοναχούς είναι ένα μείγμα από βότανα και ρίζες.

**Χαρακτηριστικά:** Βαθυκόκκινο, σχεδόν καφέ χρώμα, αρώματα από φρεσκοκομμένα βότανα και λουλούδια. Έντονα γλυκόπικρο, θυμίζει μπαχαρικά, με πολύπλοκες νότες από φυτά και βότανα στη γεύση. Πολύ δυνατή και με μεγάλη διάρκεια η επίγευση.

**Αλκοολικοί βαθμοί:** 32% **Τιμή:** 14,30 €

### ❖ **Chartreuse κίτρινη**

**Χώρα Παραγωγής:** Γαλλία



**Πρώτες ύλες:** Μάλλον το διασημότερο μοναστηριακό λικέρ, το οποίο και χρονολογείται ήδη από το 1605. Κυκλοφορεί σε δύο εκδόσεις, την πράσινη με αλκοολικό βαθμό 55% και την κίτρινη, που θεωρείται πιο ελαφριά από άποψη γεύσης και αλκοολικού τίτλου. Η συνταγή του περιλαμβάνει 135 βότανα, ρίζες και μπαχαρικά εκχειλισμένα σε μπράντι.

**Χαρακτηριστικά:** Διάφανο κιτρινοπράσινο χρώμα (ή πράσινο για την πράσινη εκδοχή της) 100% φυσικά αποκτημένο από τα βότανα που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του. Στη μύτη ανάμεικτα αρώματα λουίζας, φασκόμηλου, δυόσμου, με υποβόσκουσα μια φαρμακευτική χροιά. Γλυκόπικρες νότες από γλυκόριζα, σαφράν



**ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ**

και κάρδαμο στο στόμα, δυνατές για την πράσινη Chartreuse και πιο ήπιες για την κίτρινη.

**Αλκοολικοί βαθμοί: 40%**

**Τιμή: 21,50 €**

**❖ Creme de Menthe - Marie Brizard**

**Χώρα Παραγωγής: Γαλλία**



**Πρώτες ύλες: Μέντα**

**Χαρακτηριστικά:** Χαρακτηριστικό πράσινο χρώμα, φρέσκο και δροσερό το άρωμα της μέντας, διακριτική και αναζωογονητική η αίσθησή της στο στόμα. Γλυκό, καθαρό και επιβλητικό το τελείωμα.

**Αλκοολικοί βαθμοί: 30%**

**Τιμή: 10,90 €**

**❖ Jagermeister**

**Χώρα Παραγωγής: Γερμανία**



**Πρώτες ύλες:** Το Jagermeister είναι ένα μείγμα ουδέτερης, καθαρής αλκοόλης μέσα στην οποία ωριμάζουν 56 διαφορετικά βότανα, φρούτα και μπαχαρικά.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

**Χαρακτηριστικά:** Καφέ χρώμα με μελένιες ανταύγειες, που αποκτά με φυσικό τρόπο από τις πρώτες ύλες. Τα αρώματά του διακριτικά φαρμακευτικά, με βότανα, κανέλα και πιπεράτα μπαχαρικά. Η γλυκόπικρη γεύση του με φυτικούς, γήινους χαρακτήρες και πλήρες σώμα.

**Αλκοολικοί βαθμοί:** 35%

**Τιμή:** 16 €

❖ **Galliano**

**Χώρα Παραγωγής:** Ιταλία



**Πρώτες ύλες:** Η μυστική συνταγή του περιέχει 35 βότανα, ρίζες, μούρα και λουλουδία αναμεμειγμένα με διάφορα οινοπνευματώχα.

**Χαρακτηριστικά:** Χρυσοκίτρινη λαμπερή χροιά, αρώματα περίπλοκα με έντονη την παρουσία του τζίντζερ, της βανίλιας και του μάραθου. Στο στόμα γλυκό και λιπαρό με απαλές νότες λουλουδιών, πιπεράτες και υπόξινες ταυτόχρονα.

**Αλκοολικοί βαθμοί:** 30%

**Τιμή:** 16,95 €

❖ **Drambuie**

**Χώρα Παραγωγής:** Σκωτία



**Πρώτες ύλες:** Βότανα, σκωτσέζικο ούισκι και μέλι από ρείκια.

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

**Χαρακτηριστικά:** Χρώμα λαμπερό κίτρινο με χρυσοκόκκινες ανταύγειες. Έντονη η γεύση του μελιού και του ξύλου στη μύτη, βανίλια, αποξηραμένα φρούτα, κίτρο και μπαχαρικά στο στόμα. Μεταξένιο, πλούσιο σώμα, πιπεράτη και μακριά η επίγευση.

**Αλκοολικοί βαθμοί:** 40%

**Τιμή:** 21,50 €

### ❖ Pernod

**Χώρα Παραγωγής:** Γαλλία



**Πρώτες ύλες:** Μείγμα βοτάνων και μπαχαρικών όπως μάραθος, μοσχοκάρυδο, ύσσωπος, αγγελική, αστεροειδής γλυκάνισος κ.λπ.

**Χαρακτηριστικά:** Χρυσοκίτρινο απαλό χρώμα, διακριτικά αρώματα βοτάνων, γλυκάνισου και σανταλόξυλου. Ξηρό, περίπλοκο και δυνατό στο στόμα. Μεγάλη η επίγευση.

**Αλκοολικοί βαθμοί:** 40%

**Τιμή:** 17,30 €

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

### ❖ Absente

**Χώρα Παραγωγής:** Γαλλία



**Πρώτες ύλες:** Γλυκάνισος, μέντα, αγγελική, αστεροειδής γλυκάνισος, μικρός άψινθος (ως υποκατάστατο του απαγορευμένου στο παρελθόν άψινθου, που κατηγορήθηκε πως περιείχε παραισθησιογόνες ουσίες), και άλλα βότανα, ρίζες και μπαχαρικά.

**Χαρακτηριστικά:** Χαρακτηριστικά έντονο σμαραγδοπράσινο χρώμα, έντονα βοτανικά αρώματα. Στο στόμα υπερισχύει ο γλυκάνισος σε συνδυασμό με πολύπλοκες βοτανικές, φυτικές γεύσεις. Μεγάλη διάρκεια επίγευσης.

**Αλκοολικοί βαθμοί:** 55%

**Τιμή:** 26,70 €

### ❖ Fernet Branca

**Χώρα Παραγωγής:** Ιταλία



**Πρώτες ύλες:** Χρονολογείται από το 1845 και είναι το μείγμα από 27 βότανα, ανάμεσα στα οποία, αλόη, ρίζα γεντιανής, σαφράν, μύρα, κάρδαμο, σε απόσταγμα από σταφύλια.

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

**Χαρακτηριστικά:** Το Fenet Branca ανήκει στην κατηγορία των bitters. Θεωρείται εξαιρετικό χωνευτικό και πίνετε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Το χρώμα του, καφέ με πορτοκαλίζουσες ανταύγειες, είναι αποτέλεσμα των φυτικών συστατικών του. Στη μύτη γίνεται περίπλοκο με ένα μπουκέτο από φυτικά αρώματα και στο στόμα πικρό, φαρμακευτικό, με νότες από μέντα, χαμομήλι και άλλα βότανα που αφήνουν ένα υπόξηρο, βοτανικό τελείωμα.

**Αλκοολικοί βαθμοί: 40%**

**Τιμή: 18,00 €**

### ❖ Elixir vegetal de la grande Chartreuse

**Χώρα Παραγωγής:** Γαλλία



**Πρώτες ύλες:** Το ελιξίριο αυτό με τον εξαιρετικά υψηλό αλκοολικό βαθμό χρησιμοποιείται σαν χωνευτικό και τονωτικό, παρά σαν λικέρ. Ακολουθείται η ίδια συνταγή -την οποία κατέχουν μόνο τρεις μοναχοί- στην οποία στηρίζεται η κίτρινη και η πράσινη Chartreuse.

**Χαρακτηριστικά:** Ύστερα από την επίθεση των 71 βαθμών αλκοόλ θα ανακαλύψετε και αρώματα βασιλικού, μέντας και κίτρου, που θα σας θυμίσουν τα κλασικά λικέρ της Chartreuse.

**Αλκοολικοί βαθμοί: 71%**

**Οδηγίες χρήσης:** Ρίξτε μερικές σταγόνες πάνω σε ένα κύβο ζάχαρης, σε λίγο ζαχαρόνερο ή σε ένα αφέψημα. Πρόκειται για δραστικό χωνευτικό και τονωτικό. Στη Γαλλία είναι πιο πιθανό να το βρείτε σε φαρμακείο παρά σε κάβα!

**Τιμή: 10,00 € τα 100 ml.**

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

❖ **Amaretto (Disaronno)**

**Χώρα Παραγωγής:** Ιταλία



**Πρώτες ύλες:** Ένα υπέροχο λικέρ με ξεχωριστή γεύση που θυμίζει πικραμύδαλο.

Παρασκευάζεται από οινόπνευμα και πικραμύδαλα.

**Χαρακτηριστικά:** Με βάση το θρύλο είναι ένα λικέρ με πολύ ρομαντικές ρίζες. Λέγεται ότι ένας από τους γνωστούς Ιταλούς ζωγράφους ο Bernardino Luini, όταν του ανατέθηκε να φτιάξει μια τοιχογραφία για την εκκλησία του νεκροταφείου του Saronno, ένα από τα γνωστά έργα του "Η λατρεία των μάγων", εμπνεύστηκε, για την εικόνα της Παναγίας από μια πανέμορφη γυναίκα του Saronno, ιδιοκτήτρια του ξενώνα όπου διέμενε και την οποία είχε ερωτευθεί. Αυτή για να τον ευχαριστήσει του χάρισε αυτό το λικέρ που αποκτά κανείς από τα αμύδαλα.

**Αλκοολικοί βαθμοί:** 90%

**Τιμή:** 18,60 €

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

❖ **Baileys**

**Χώρα Παραγωγής:** Ιρλανδία



**Πρώτες ύλες:** ούισκι, κρέμα γάλακτος, κακάο.

**Χαρακτηριστικά:** Είναι το πρώτο λικέρ που συνδύασε επιτυχημένα την κρέμα και το αλκοόλ. Η κρέμα και το ούισκι είναι ομογενοποιημένες διαμορφώνοντας ένα γαλάκτωμα, με την ενίσχυση ενός γαλακτωματοποιητή που περιέχει φυτικό έλαιο. Αυτή η διαδικασία αποτρέπει το διαχωρισμό του ούισκι και της κρέμας. Η ποσότητα άλλων χρησιμοποιούμενων συστατικών δεν είναι γνωστή, αλλά περιλαμβάνει σοκολάτα, βανίλια, καραμέλα και ζάχαρη. Σύμφωνα με τον κατασκευαστή δεν απαιτείται κανένα συντηρητικό, καθώς και το ούισκι χρησιμοποιείται για να συντηρήσει την κρέμα.

Χρησιμοποιούνται περισσότερα από 4.000.000 λίτρα Ιρλανδικής κρέμας ετησίως για την παραγωγή του Baileys, 4,3% δηλαδή της συνολικής παραγωγής γάλακτος.

**Αιθυλική αλκοόλη:** 17%

**Τιμή:** 16,90 €

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

### ❖ **Southern Comfort**

**Χώρα Παραγωγής:** ΗΠΑ



**Πρώτες ύλες:** ουίσκι, μέλι και ροδάκινα.

**Χαρακτηριστικά:** Η ιστορία του ξεκινάει εδώ και 140 χρόνια στις όχθες του Μισισσιπή, στο λιμάνι της Νέας Ορλεάνης. Εμπνευστής του είναι ο M. W. Heron, νεαρός ιδιοκτήτης μπαρ όπου στη δεκαετία του 1980, τελειοποίησε μια μυστική συνταγή η οποία ταυτίστηκε απόλυτα με το αδέσμευτο και αυθεντικό πνεύμα του Αμερικάνικου Νότου και ταυτόχρονα παρουσιάστηκε ως μια εναλλακτική επιλογή από τα whiskey του 1800. Η συνταγή του αποτελείται από 100 διαφορετικά συστατικά και ο ακριβής συνδυασμός του παραμένει μυστικός εώς και τις μέρες μας.

**Αλκοολικοί βαθμοί:** 35%

**Τιμή:** 21,05 €

### ❖ **Tia Maria**

**Χώρα Παρασκευής:** Τζαμάικα



**Πρώτες ύλες:** κόκκοι καφέ, οινόπνευμα ζαχαροκάλαμων, βανίλια και ζάχαρη.



ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

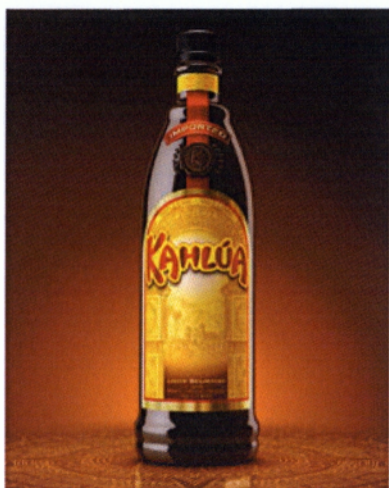
**Χαρακτηριστικά:** Ένα καφέ λικέρ που χρησιμοποιεί τους "μπλε" κόκκους καφέ από τα βουνά της Τζαμάικα.

**Αλκοολικοί βαθμοί:** 20%

**Τιμή:** 18,50 €

❖ **Kahlua**

**Χώρα Παρασκευής:** Μεξικό



**Πρώτες ύλες:** Μπράντι, καφές και κακάο.

**Χαρακτηριστικά:** Το Kahlua μεταφέρει στη φιάλη του από το 1950 μια κληρονομιά βασισμένη στους καλύτερους φρεσκοκομμένους κόκκους καφέ Arabica, σε εκλεκτό εισαγόμενο ρούμι και γλυκιά βανίλια και καραμέλα. Είναι το πρώτο λικέρ καφέ σε πωλήσεις.

**Αλκοολικοί βαθμοί:** 20%

**Τιμή:** 18,20 €

([http://portal.kathimerini.gr/4dcgi/w\\_articles\\_oikol\\_100070\\_10/04/2006\\_150245](http://portal.kathimerini.gr/4dcgi/w_articles_oikol_100070_10/04/2006_150245))

### 3. Η ΠΟΤΟΠΟΙΑ ΚΩΣΤΕΑΣ

#### 3.1 Η Ποτοποιία Κωστέας

Η «Ποτοποιία: ΚΩΣΤΕΑΣ» έχει μια μακρόχρονη παρουσία στον κλάδο της παραγωγής του ούζου. Πρόκειται για μια οικογενειακή επιχείρηση, με πάνω από 40 χρόνια στον χώρο της αγοράς των προϊόντων, η οποία ξεκίνησε από το 1984 με τον κ. Αθανάσιο Κωστέα η οποία στις αρχές του 2003 πέρασε στα χέρια του γιου του, σημερινού ιδιοκτήτη του κ. Παναγιώτη Κωστέα, χωρίς να διακόψει τη λειτουργία της.

Ο τωρινός ιδιοκτήτης είναι κάτοχος άδειας ασκήσεως του επαγγέλματος του αποσταγματοποιού. Παράγει μια πλούσια γκάμα ποτών με κύριο προϊόν το ούζο, δοκιμασμένο στο χρόνο και εδραιωμένο στην αγορά. Επίσης παράγει Brandy ( ή αλκοολούχο ποτό ), ηδύποτα, τσίπουρο και λικέρ. Αυτή την στιγμή το εργαστήριο του στεγάζεται σε μισθωμένο χώρο, περίπου 200 τ.μ., και ακολουθεί η μετεγκατάσταση της ποτοποιίας σε άλλο χώρο μεγαλύτερο και με μηχανολογικό εξοπλισμό καινούργιο.

Η επιχείρηση τηρεί τις προβλεπόμενες διαδικασίες του ποιοτικού ελέγχου, μέσω εξωτερικού ελεγκτή (Χημείο). Για τους ελέγχους αυτούς τηρείται αρχείο με όλα τα σχετικά παραστατικά.

Η επιχείρηση διενεργεί με εμπειρικό τρόπο μακροσκοπικό έλεγχο των πρώτων υλών καθώς και των ποιοτικών χαρακτηριστικών των παραγόμενων προϊόντων.



ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

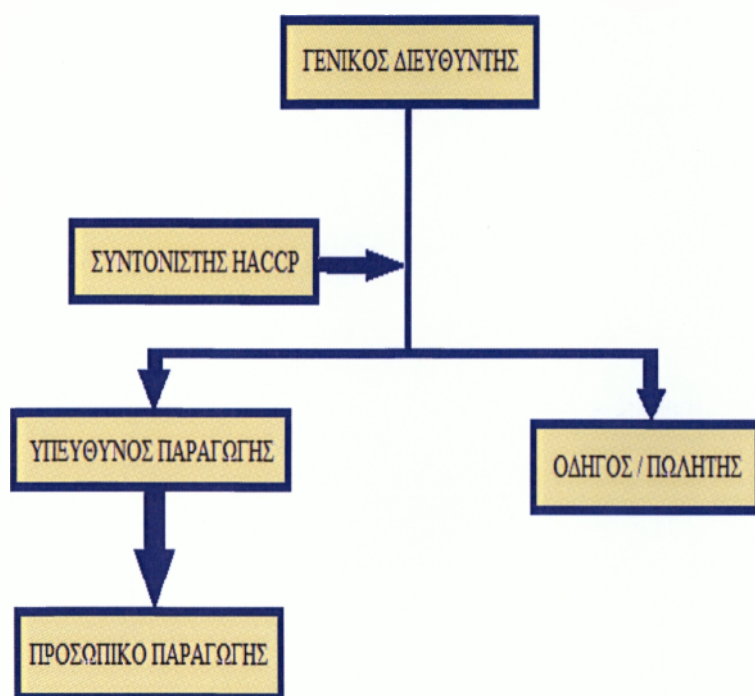
**Βασικά παραγόμενα προϊόντα :**

Το κυρίως παραγόμενο προϊόν της επιχείρησης είναι το ούζο, το οποίο χωρίζεται σε τέσσερις κατηγορίες, ανάλογα με την περιεκτικότητα του σε αλκοόλη:	
1.	Ούζο 37,5 βαθμών
2.	Ούζο 39 βαθμών
3.	Ούζο 40 βαθμών
4.	Ούζο 41 βαθμών
Επίσης η εταιρεία παράγει :	
1.	Λικέρ διαφόρων γεύσεων
2.	Αλκοολούχο ποτό ( Brandy )
3.	Μαυροδάφνη Πατρών Κωστέα
4.	Μοσχάτο Πατρών Κωστέα
5.	Τσίπουρο 41 βαθμών
6.	Τσίπουρο 40 βαθμών

Τα προϊόντα της επιχείρησης διατίθενται στην κεντρική και νότια Πελοπόννησο, ενώ συνεργάζεται και με δύο εμπορικούς αντιπρόσωπους. Το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής διατίθεται με χονδρική πώληση. Η χονδρική πώληση των προϊόντων αντιστοιχεί στο 70% της συνολικής παραγωγής, με ένα 45% αυτής να γίνεται μέσω αντιπρόσωπων. Η επιχείρηση αναλαμβάνει την μεταφορά των τελικών προϊόντων στους πελάτες της μέσω ιδιόκτητου οχήματος. Το υπόλοιπο 30 % της παραγωγής διατίθεται σε λιανική μορφή μέσω του σημείου πώλησης που έχει δημιουργήσει η επιχείρηση στον ίδιο χώρο που στεγάζεται και το εργαστήριο της ποτοποιίας. Κατέχει ένα κομμάτι της αγοράς της Πελοποννήσου με μεμονωμένες πωλήσεις εκτός αυτής.

### 3.2 Περιγραφή της ποιοτοΐας

#### ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ



Το όνομα ΚΩΣΤΕΑΣ έχει δημιουργήσει τη δική του παράδοση στην τοπική αγορά του ούζου, λόγω της μακρόχρονης παρουσίας και των εξαιρετικών της προϊόντων. Τα εφόδια αυτά έχουν ωθήσει την επιχείρηση σε ανοίγματα σε νέες αγορές εκτός συνόρων της Μεσσηνίας. Η γευσιγνωσία του προϊόντος από τους ενδιαφερόμενους αγοραστές είναι η μέθοδος που κυρίως ακολουθείται.

Ο ιδιοκτήτης της επιχείρησης προέρχεται από οικογένεια με μεγάλη πείρα στην παράδοση του ούζου, του τσίπουρου, και των άλλων προϊόντων της ποιοτοΐας. Ο ίδιος συμμετείχε για αρκετά χρόνια στην επιχείρηση, με αποτέλεσμα να γνωρίζει όλες τις ιδιαιτερότητες του κλάδου της παραγωγικής διαδικασίας.

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

Σήμερα επίσης έχει αναλάβει το τμήμα των πωλήσεων εφόσον γνωρίζει εκ πείρας πολύ καλά τις απαιτήσεις των πελατών της επιχείρησης και της αγοράς, γεγονός, που σε συνδυασμό με τις γνώσεις του επί της παραγωγής των προϊόντων της επιχείρησης, μπορεί να εγγυηθεί την ικανοποίηση των πελατών και των καταναλωτών.

Με την υλοποίηση των παραπάνω η επιχείρηση έχει αυξήσει τον όγκο της παραγωγής της μειώνοντας το κόστος και το χρόνο αυτής. Αποκτώντας την δυνατότητα εισόδου σε νέες αγορές συμπεριλαμβανομένων και αυτών του εξωτερικού. Με την εφαρμογή του συστήματος HACCP διασφαλίζει την προστασία των καταναλωτών και εγγυάται για τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων της.

Στόχος της επιχείρησης είναι να καταστήσει τα προϊόντα της όπως είναι το ούζο, το τσίπουρο, το λικέρ και το Brandy αναγνωρίσιμα σε εθνικό και διεθνές επίπεδο για αυτό και συνεργάζεται με τις υπόλοιπες ποτοποιίες της περιοχής. Ταυτόχρονα η επίγνωση των προτερημάτων και των αδυναμιών της επιχείρησης τους έχει οδηγήσει στην εκπόνηση ενός επιχειρηματικού πλάνου που προβλέπει, κατά σειρά, την άρτια οργάνωση της παραγωγικής διαδικασίας, την απόκτηση σήματος διασφάλισης ποιότητας (HACCP), την διαφημιστική προβολή και τον εξαγωγικό προσανατολισμό της επιχείρησης μέσα από την συμμετοχή σε διεθνείς εκθέσεις και συνεργασία με εμπορικούς αντιπρόσωπους του εξωτερικού.

Η συνεργασία επίσης με εμπορικούς αντιπρόσωπους, στη δυτική Μεσσηνία και στον νόμο Αρκαδίας, εξυπηρετεί όχι μόνο της ανάγκες διακίνησης των προϊόντων αλλά και αυτές της προβολής τους. Τέλος τόσο μέσω της ιστοσελίδας της επιχείρησης όσο και μέσω του έντυπου διαφημιστικού υλικού που υπάρχει σε κάθε σημείο πώλησης οι καταναλωτές έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν την ποιοτοία και την ποικιλία των προϊόντων της.

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

### 3.3 Τα προϊόντα της ποτοποιίας & φωτογραφικό υλικό.

#### 1) Το Ούζο



#### Ούζο export κόκκινο

0,5 lit – 37,5% vol

Γλυκό ποτό με γεύση μεστή και

άρωμα που σαγηνεύει, το ούζο EXPORT

χαρίζει ανεπανάληπτες στιγμές σε

όσους θέλουν να γευτούν ένα πραγματικά

αυθεντικό ούζο.



#### Μεταλλικό μεγάλο

1 lit - 41% vol

Η έξυπνη συσκευασία και η άρτια ποιότητα παντρεμένες στο μεταλλικό περίβλημα, ενδείκνυνται για την ασφαλή μεταφορά του ούζου μας σε όλο τον κόσμο

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ



### Καραφάκι

0,2 lit - 40% vol.

Το ιδιαίτερο ποτό, με γλυκιά και συγχρόνως "επιθετική" γεύση που αποζητά τους δικούς της μεζέδες...



### Μαύρο μπουκάλι

0,7 lit - 41% vol

Η απόλυτη απόλαυση μέσα σε ένα κομψά κατασκευασμένο μπουκάλι που συνδυάζει την ποιότητα με την αναλλοίωτη γεύση που προσφέρει το μαύρο περίβλημά του.



### Μινιατούρα κόκκινη

50 ml – 37,5% vol

Το "έξυπνο μικρό", κάθε γουλιά του μοναδική σε ποιότητα, γεύση και άρωμα

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

2) Το Τσίπουρο



Φιάλη Τσίπουρου

0,500 ml – 41 % vol.



Τσίπουρο χωρίς γλυκάνισο

0,200 ml - 41% vol.



Μπουκάλι

0,200 ml – 41 % vol.



Μινιατούρα

50ml- 41 % vol



ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

3) Λικέρ διαφόρων γεύσεων



**Κεράσι**

0,5 lit - 24 % vol.



**Triple see**

0,5 lit - 24 % vol



**Μπανάνα**

0,7 lit - 24 % vol



**Μέντα**

0,5 lit - 24 % vol

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡΩ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ



**Parfait amour**

0,5 lit - 24% vol



**Λευόνι**

0,5 lit - 24% vol



**Τριαντάφυλλο**

0,7 lit - 24% vol



**Καρύδα**

0,5 lit - 24% vol

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

4) Αλκοολούχα ποτά



**Brandy**

0,5 lit - 40% vol



**Μαστίχα**

0,5 lit - 26% vol



**Ρακί**

0,5 lit - 26% vol

#### 4. ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΓΥΑΛΙΝΩΝ ΠΕΡΙΕΚΤΩΝ

##### 4.1 Κίνδυνοι και προληπτικά μέτρα πρώτων υλών και χώρων παρασκευής.

Προκειμένου να αποφευχθούν πιθανές μολύνσεις από παθογόνους μικροοργανισμούς οι επιχειρήσεις αναλαμβάνουν την προσωπική τους υγιεινή καθώς και την απολύμανση του εξοπλισμού τους μέσω, της εκπαίδευσης του προσωπικού, των σωστών διαδικασιών καθαρισμού και απολύμανσης, καθώς και την τήρηση ορθών διαδικασιών υγιεινής παραγωγής. Επίσης λαμβάνουν προληπτικά μέτρα για πιθανούς κινδύνους οι οποίοι αφορούν τις πρώτες ύλες αλλά και τα στάδια παρασκευής. Μερικά από αυτά είναι, οι αρωματικές ύλες όπου προκειμένου να γίνει σωστή απόσταξη αρωματικών υλών γίνεται έλεγχος σημείου τήξης και σημείου πήξης του ελαίου του γλυκανίσου (π.χ.).

Το νερό εξαιτίας των παθογόνων μικροοργανισμών και των αυξημένων μικροβιακών φορτίων γίνεται χλωρίωση του νερού, δειγματολογικός έλεγχος καθώς και χρήση νερού με προδιαγραφές του πόσιμου.

Η ζάχαρη- καραμελόχρωμα, λόγω της παρουσίας ξένων σωμάτων καθώς και της υπέρβασης επιτρεπόμενων ορίων προσθήκης καραμελοχρώματος γίνεται διακρίβωση ζυγών και κατάλληλη εκπαίδευση προσωπικού προκειμένου να αποτραπεί η υπέρβαση.

Το απόσταγμα, υπάρχει έλεγχος κατά την παραλαβή και των αρωματικών σπόρων και των αρωματικών υλών, δειγματοληπτική εξέταση των αποσταγμάτων για να μην γίνει χρήση ουδέτερης αλκοόλης.

Το φιλτράρισμα, αρκετές φορές υπάρχει εισαγωγή ξένων σωμάτων γι' αυτό γίνεται τοποθέτηση προστατευτικών πάνω από τη γραμμή εμφιάλωσης. Γίνεται και έλεγχος προγράμματος καθαρισμού ή αλλαγής φίλτρων. Η μη σωστή σφράγιση του πόματος μπορεί να οδηγήσει σε θραύση του λαιμού της γυάλινης φιάλης. Γι' αυτό γίνεται και έλεγχος φιαλών πριν την τοποθέτηση τους στη γραμμή εμφιάλωσης.

Η προσθήκη ετικέτας- κωδικού, γίνεται έλεγχος της μηχανής πριν ξεκινήσει τη λειτουργία της καθώς και οπτικός έλεγχος στο τελικό στάδιο παρασκευής του προϊόντος λόγω το ότι υπάρχει επικόλληση λάθος ετικέτας ή λάθος στην εκτύπωση των ετικετών.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

Πίνακας 4.2 Κίνδυνοι- Προληπτικά Μέτρα- Παρατηρήσεις

ΚΙΝΔΥΝΟΙ		ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
<b>ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ</b>			
<b>Αρωματικές ύλες</b>			
<b>M</b>	<i>Coliforms / E. coli</i>	Ικανοποίηση των προδιαγραφών για τις πρώτες ύλες	<i>E. coli</i> (CCL=10 <sup>3</sup> cfu/g)
	<i>Bacillus cereus</i>		<i>B. cereus</i> (CCL=10 <sup>3</sup> cfu/g)
	<i>Clostridium perfringens</i>		<i>Cl. perfringens</i> (CCL=10 <sup>3</sup> cfu/g)
	Μύκητες	Απόσταξη	
<b>Φ</b>	Δεν υφίστανται		
<b>X</b>	As, Pd, Cd, Hg, Cis-ανηθόλη	Ικανοποίηση των προδιαγραφών για τις πρώτες ύλες	Παραγωγή Cis-ανηθόλης κατά την απόσταξη των σπόρων (<1%) As(CCL=1mg/kg) Cd (CCL=1mg/kg) Hg (CCL=1mg/kg) Pd (CCL=1mg/kg) Έλεγχος σημείου τήξης & σημείου πήξης του ελαίου του Γλυκάνισου
<b>Αιθυλική Αλκοόλη</b>			
<b>M</b>	Δεν υφίστανται		
<b>Φ</b>	Δεν υφίστανται		
<b>X</b>	Μεθανόλη, Αλδεύδες, Φουρφουράλη, κ.α.	Ικανοποίηση των προδιαγραφών για τις πρώτες ύλες  Δελτίο χημικής ανάλυσης από το Γ.Χ.Κ.	Επικίνδυνες χημικές ενώσεις οι οποίες δρουν προσθετικά.

**ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ**

<b>Ανιθόλη</b>			
<b>M</b>	Δεν υφίστανται		
<b>Φ</b>	Δεν υφίστανται		
<b>X</b>	Μεγάλη περιεκτικότητα σε Cis-ανιθόλη(τοξική)	<p>Ικανοποίηση των προδιαγραφών για τις πρώτες ύλες</p> <p>Χημικός έλεγχος, κατά περίπτωση</p>	Περιεκτικότητα Cis-ανιθόλη (<1%)
<b>Νερό</b>			
<b>M</b>	Αυξημένο μικροβιακό φορτίο	Χρήση νερού με προδιαγραφές πόσιμου	<p>Δειματοληπτικός έλεγχος</p> <p>Όρια Κοινοτικής Οδηγίας 98/83/ΕΚ</p>
	Παρουσία παθογόνων	Χλωρίωση νερού	
<b>Φ</b>	Ξένες ύλες	Χρήση νερού με προδιαγραφές πόσιμου	Δειματοληπτικός έλεγχος
<b>X</b>	Απαγορευμένη σύνθεση	Χρήση νερού με προδιαγραφές πόσιμου	Δειματοληπτικός έλεγχος
<b>Ζάχαρη – Καραμελόχρωμα</b>			
<b>M</b>	Ζύμες - Μύκητες	Εφαρμογή αρχής FIFO	
<b>Φ</b>	Παρουσία ξένων σωμάτων	Ικανοποίηση προδιαγραφών	
<b>X</b>	Υπέρβαση επιτρεπόμενων ορίων προσθήκης καραμελοχρώματος	<p>Διακρίβωση ζυγών</p> <p>Εκπαίδευση προσωπικού</p>	
<b>ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ</b>			
<b>M</b>	Παθογόνοι	Εφαρμογή αρχής FIFO	

**ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ**

	μικροοργανισμοί		
<b>Φ</b>	Δεν υφίστανται		
<b>X</b>	Δεν υφίστανται		
<b>ΖΥΓΙΣΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ</b>			
<b>M</b>	Παθογόνοι μικροοργανισμοί	Διαχείριση των συστατικών σύμφωνα με τις αρχές υγιεινής πρακτικής	
<b>Φ</b>	Δεν υφίστανται		
<b>X</b>	Δεν υφίστανται		
<b>ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΣ</b>			
<b>M</b>	Παθογόνοι μικροοργανισμοί		
<b>Φ</b>	Δεν υφίστανται		
<b>X</b>	Μεθανόλη, ανώτερες αλκοόλες κ.α. από χρήση ουδέτερης αλκοόλης  Παραγωγή Cis- ανιθόλης κατά την απόσταξη των σπόρων	Έλεγχος αιθυλικής αλκοόλης κατά την παραλαβή  Έλεγχος των αρωματικών σπόρων κατά την παραλαβή  Σταθερές συνθήκες παραγωγής αποστάγματος	Δειγματοληπτι κή εξέταση των αποσταγμάτων για προληπτικούς λόγους
<b>ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ</b>			
<b>M</b>	Συγκέντρωση παθογόνων μικροοργανισμών	Έλεγχος προγράμματος καθαρισμού ή αλλαγής φίλτρων	
<b>Φ</b>	Δεν υφίστανται	Αλλαγή φίλτρου ή φίλτρων	
<b>X</b>	Δεν υφίστανται		
<b>ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ – ΠΩΜΑΤΙΣΜΟΣ</b>			
<b>M</b>	Δεν υφίστανται		

**ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ**

<b>Φ</b>	Εισαγωγή ξένων σωμάτων (ειδικά γυάλινων τεμαχίων)	Τοποθέτηση προστατευτικών πάνω από τη γραμμή εμφιάλωσης  Ρύθμιση μηχανήματος σφράγισης  Έλεγχος φιαλών πριν τη τοποθέτησή τους στην γραμμή εμφιάλωσης	Η μη σωστή σφράγιση του πόματος μπορεί να οδηγήσει σε θραύση του λαιμού της φιάλης και στην εισαγωγή γυάλινων τεμαχιδίων στο προϊόν
<b>X</b>	Δεν υφίστανται		

**ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΕΤΙΚΕΤΑΣ – ΚΩΔΙΚΟΥ**

<b>M</b>	Δεν υφίστανται		
<b>Φ</b>	Επικόλληση λάθος ετικέτας ή λάθος στην εκτύπωση των ετικετών  Λάθος στην εκτύπωση του κωδικού	Έλεγχος της μηχανής πριν ξεκινήσει η λειτουργία της  Έλεγχος (οπτικός) κατά το στάδιο ελέγχου του τελικού προϊόντος	
<b>X</b>	Δεν υφίστανται		

**ΕΓΚΙΒΩΤΙΣΜΟΣ – ΠΑΛΕΤΟΠΟΙΗΣΗ – ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ – ΔΙΑΝΟΜΗ**

<b>M</b>	Δεν υφίστανται		
<b>Φ</b>	Δεν υφίστανται		
<b>X</b>	Δεν υφίστανται		

**ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ**

<b>M</b>	Επιμόλυνση με παθογόνους	Τήρηση ορθών διαδικασιών υγιεινής παραγωγής	Γίνεται εκπαίδευση
----------	--------------------------	---	--------------------



**ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ**

	μικροοργανισμούς	Ελεγχόμενη διακίνηση στους χώρους  Εκπαίδευση προσωπικού  Σωστός καθαρισμός και απολύμανση	του προσωπικού
<b>Φ</b>	Ξένες ύλες	Τήρηση ορθών διαδικασιών υγιεινής παραγωγής  Εκπαίδευση προσωπικού	Γίνεται εκπαίδευση του προσωπικού
<b>Χ</b>	Δεν υφίστανται		
<b>ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ</b>			
<b>Μ</b>	Αύξηση του μικροβιακού φορτίου	Σωστές διαδικασίες καθαρισμού και απολύμανσης	Υπάρχει προσαρμοσμένο και καταγεγραμμένο πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης
<b>Φ</b>	Δεν υφίστανται		
<b>Χ</b>	Υπολείμματα απορρυπαντικών	Σωστές διαδικασίες καθαρισμού και απολύμανσης	Υπάρχει προσαρμοσμένο και καταγεγραμμένο πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης
<b>ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΧΩΡΩΝ</b>			

**ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ**

<b>M</b>	Επιμολύνσεις	Ορθή επιλογή θέσης μονάδας	Δεν υπάρχουν ιδιαίτερα σχεδιαστικά προβλήματα (ή προβλήματα από την επιλογή της περιοχής)
	Αύξηση μικροβιακού φορτίου	Ορθός σχεδιασμός	
<b>Φ</b>	Παρουσία εντόμων / τρωκτικών και λοιπών ζώων	Προγράμματα απεντόμωσης & μυοκτονίας  Προστασία από είσοδο μικρών ζώων και πουλιών στους χώρους παραγωγής	Υπάρχει πρόγραμμα απεντόμωσης & μυοκτονίας.  Οι χώροι είναι περιφραγμένοι.  Δεν υπάρχει είσοδος πουλιών
<b>X</b>	Δεν υφίστανται		

### **4.3 Πολιτική ασφαλούς διαχείρισης γυάλινων περιεκτών**

Η παρουσία θραυσμάτων από γυαλί θεωρείται ως μείζον πρόβλημα όσον αφορά στην ασφάλεια τροφίμων & ποτών. Με στόχο την προστασία του καταναλωτή αλλά και της επιχείρησης, είναι αναγκαίο να πάρουμε όλες τις λογικές προφυλάξεις έτσι ώστε να αποτρέψουμε τέτοια συμβάντα. Συνεπώς, σκοπός της πολιτικής αυτής είναι να διασφαλίσει ότι οι σχετικοί κίνδυνοι ελαχιστοποιούνται μέσω ενός ορθού σχεδιασμού.

Υπάρχουν διάφορες πηγές προέλευσης του γυαλιού, όπως παρουσία στις πρώτες ύλες, θραύσματα παραθύρων και εξαρτημάτων φωτισμού. Η πολιτική αυτή σκοπεύει μόνο στην αντιμετώπιση των κινδύνων από γυάλινα θραύσματα που προέρχονται από μερική ή ολική θραύση γυάλινων περιεκτών.

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

Κατά την εκτίμηση του συνολικού επιπέδου της επικινδυνότητας στη διαχείριση γυάλινων περιεκτών, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα κάτωθι :

1. Οι γυάλινοι περιέκτες πρέπει να είναι κατάλληλου σχεδιασμού και προδιαγραφών
2. Γυάλινοι περιέκτες πρέπει να αγοράζονται μόνο από προμηθευτές που είναι αποδεκτοί βάσει ποιοτικής αξιολόγησης
3. Οι γυάλινοι περιέκτες πρέπει πάντα να έχουν εξωτερική επίστρωση για την ελαχιστοποίηση της επικινδυνότητας σπασίματος και για την βελτίωση των χαρακτηριστικών χειρισμού της γραμμής
4. Σε εισερχόμενες παλέτες φιαλών, εάν ανιχνευτεί σπασμένο γυαλί, τότε θα πρέπει να γίνει έλεγχος αυτών και απόσυρση σπασμένων φιαλών (εφόσον υπάρχουν)
5. Ο έλεγχος της γραμμής θα πρέπει να είναι επαρκής στα κατάλληλα σημεία της παραγωγικής και συσκευαστικής διαδικασίας
6. Πρέπει να εφαρμόζονται επαρκή μέσα πρόληψης της επιμόλυνσης μεταξύ γραμμών για την περίπτωση θρυμματισμού
7. Πρέπει να αποφεύγεται η επιμόλυνση από άλλους γυάλινους περιέκτες που καθαρίζονται για την απομάκρυνση γυάλινων θραυσμάτων
8. Όλα τα βήματα χειρισμού, μεταφοράς και συσκευασίας πρέπει να είναι σχεδιασμένα έτσι ώστε να αποφεύγεται το μηχανικό σοκ
9. Εάν μια φιάλη σπάσει σε κάποιο στάδιο πριν το κλείσιμο, θα πρέπει υποχρεωτικά να απομακρυνθούν και να καταστραφούν οι φιάλες που είναι μέσα στην περιοχή και γύρω από το συμβάν. Ο σχεδιασμός της γραμμής πρέπει να είναι τέτοιος, με διαφράγματα και σκέπαστρα, που να ελαχιστοποιεί την περιοχή που επηρεάστηκε από την θραύση. Πρέπει να υπάρχουν επαρκείς οδηγίες καθαρισμού της περιοχής από γυάλινα θραύσματα.

## 5. ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΟΤΟΠΟΙΩΝ

### 5.1 Κατεργασίες παρασκευής αλκοολούχων ποτών

Για την παραγωγή, την παρασκευή και την επεξεργασία των αλκοολούχων γενικώς ποτών επιτρέπονται μόνον :

- ❖ Φυσικές και φυσικοχημικές επεξεργασίες ως η θερμική επεξεργασία, η φυγοκέντρωση, η διήθηση και η απόσταξη.
- ❖ Η διάλυση με αβλαβή και ανενεργά έναντι των αλκοολούχων ποτών διαυγαστικά μέσα, ως η καζεΐνη ή το άγαρ-άγαρ, η ιχθυόκολλα, η ζωϊκή αλβουμίνη, η ισπανική γη και ο καολίνης.
- ❖ Η ελαφρά απόσμηση και ο ελαφρά αποχρωματισμός με χρήση ενεργών ανθράκων υπό την αποκλειστική προϋπόθεση ότι δεν επέρχεται ουσιώδης μεταβολή στη χημική σύσταση του προϊόντος.
- ❖ Η σύμμιξη, η οποία συνιστάται στην διεργασία κατά την οποία δύο ή περισσότερα αλκοολούχα ποτά που ανήκουν στην ίδια κατηγορία και δεν εμφανίζουν μεταξύ τους ουσιώδης διαφορές στη σύνθεση, παρά μόνο μικρές διαφορές, οφειλόμενες σε έναν από τους ακόλουθους παράγοντες :
  - I. μέθοδοι παρασκευής
  - II. χρησιμοποιούμενα αποστακτικά μηχανήματα
  - III. διάρκεια ωρίμανσης ή παλαίωσης
  - IV. γεωγραφική ζώνη παραγωγής,

αναμιγνύονται και λαμβάνεται αλκοολούχο ποτό της ίδιας κατηγορίας με τα αρχικώς αναμειχθέντα αλκοολούχα ποτά.

- ❖ Η ανάμειξη, η οποία συνιστάται στη διεργασία κατά την οποία δύο ή περισσότερα αλκοολούχα ποτά που ανήκουν σε διαφορετικές κατηγορίες αναμιγνύονται και λαμβάνεται νέο αλκοολούχο ποτό με ιδιαίτερους οργανοληπτικούς χαρακτήρες.
- ❖ Η προσθήκη αλκοόλης.

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

- ❖ Η γλυκάλιση, η οποία συνιστάται στη διεργασία, κατά την οποία χρησιμοποιούνται κατά την παρασκευή των αλκοολούχων ποτών μία ή περισσότερες γλυκαντικές ύλες.
- ❖ Η αρωμάτιση, η οποία συνιστάται στη διεργασία, κατά την οποία χρησιμοποιούνται κατά την παρασκευή των αλκοολούχων ποτών μιας ή περισσότερων αρωματικών υλών.
- ❖ Ο χρωματισμός, δηλαδή η διεργασία που συνιστάται στη χρησιμοποίηση κατά την παρασκευή των αλκοολούχων ποτών μιας ή περισσότερων χρωστικών υλών.
- ❖ Η ωρίμανση ή παλαίωση, δηλαδή η διεργασία που συνιστάται στην τοποθέτηση και παραμονή επί ικανό χρονικό διάστημα των αλκοολούχων ποτών σε κατάλληλα δοχεία κατά την οποία αναπτύσσονται φυσικά ορισμένες αντιδράσεις που βελτιώνουν τις οργανοληπτικές ιδιότητες τούτων ή προσδίδουν σε αυτά οργανοληπτικές ιδιότητες τις οποίες δεν είχαν προηγουμένως.
- ❖ Η προσθήκη βελτιωτικών.

Επί πλέον των ανωτέρω επιτρέπεται η αραίωση με νερό μέχρι του αλκοολικού τίτλου της κατανάλωσης, ως και η επαναπόσταξη των κάθε είδους αποσταγμάτων. (εφημερίς της κυβερνήσεως).

### 5.2 Ύλες ποτοποιίας

Οι ύλες, οι οποίες επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή, την παρασκευή και την επεξεργασία του κάθε αλκοολούχου ποτού πρέπει να είναι κατάλληλες για το ποτό για το οποίο προορίζονται και, με την επιφύλαξη της εφαρμογής και των οικείων διατάξεων της σχετικής με τα αλκοολούχα ποτά ειδικής κοινοτικής νομοθεσίας και της παρούσας, να πληρούν τις διατάξεις, τόσο του

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

Κώδικα Τροφίμων Ποτών και αντικειμένων κοινής χρήσης ,όσο και της ισχύουσας ειδικής για κάθε μία από αυτές σχετικής νομοθεσίας. (εφημερίς της κυβερνήσεως).

Για την παρασκευή αλκοολούχου ποτού κάθε κατηγορίας ,προκειμένου τούτο να διατίθεται στο εμπόριο για ανθρώπινη κατανάλωση, επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται οι παρακάτω πρώτες ύλες ποτοποιίας και μόνον :

1. το νερό ,ενδεχομένως μετά από απόσταξη ή απιονισμό
2. οι γλυκαντικές ύλες
3. το καραμελόχρωμα
4. οι βελτιωτικές ύλες
5. αιθυλική αλκοόλη ποτοποιίας.

Προκειμένου για τα λικέρ ,πέραν των προηγούμενων πρώτων υλών, για την παρασκευή τους μπορούν να χρησιμοποιούνται και διάφορες βρώσιμες ύλες ,όπως γάλα, κακάο, αυγά ,χυμοί φρούτων και άλλες από εκείνες που επιτρέπονται σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων κοινής χρήσης , η προσθήκη των οποίων αποσκοπεί στο να προσδώσει στα λικέρ τη χαρακτηριστική οσμή, γεύση, υφή και χρώμα των εν λόγω προστιθέμενων υλών. (εφημερίς της κυβερνήσεως).

Προκειμένου να χρησιμοποιείται κατά την παρασκευή αλκοολούχων ποτών τεχνολογική βοηθητική ουσία, ο ενδιαφερόμενος ποτοποιός υποβάλλει στην εποπτεύουσα Χημική Υπηρεσία του Γ.Χ.Κ. σχετική αίτηση επισυνάπτοντας όλα τα απαραίτητα στοιχεία σχετικά με τη φύση, τον σκοπό , τον τρόπο και τους όρους της χρησιμοποίησής της. (εφημερίς της κυβερνήσεως).

Η προσθήκη των βελτιωτικών και των διαφόρων βρώσιμων υλών επιτρέπεται ύστερα από προηγούμενη σχετική απόφαση της αρμόδιας Διεύθυνσης της Γεωργικής Διεύθυνσης του Γ.Χ.Κ. (εφημερίς της κυβερνήσεως).

Για την διάλυση ή/και την αραιώση των χρησιμοποιούμενων, κατά την παρασκευή των αλκοολούχων ποτών, υλών (χρωστικών, αρωματικών, φυτικών υλών, των τυχόν επιτρεπομένων προσθέτων) εφόσον απαιτείται , επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται ως διαλύτες αποκλειστικά και μόνον το νερό και η αιθυλική αλκοόλη ποτοποιίας στις αναγκαίουσες για το σκοπό αυτό ποσότητες. (εφημερίς της κυβερνήσεως).

Για την εκχύλιση επιτρέπεται να χρησιμοποιείται αποκλειστικά και μόνο το νερό, η αιθυλική αλκοόλη ποτοποιίας ως και τα αλκοολούχα ποτά.

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

Εφόσον οι εν λόγω βελτιωτικές ύλες προορίζονται να προστεθούν σε ένα από τα αλκοολούχα ποτά, για την εκχύλιση χρησιμοποιείται αποκλειστικά και μόνο το συγκεκριμένο αλκοολούχο ποτό, ως και το νερό. (εφημερίς της κυβερνήσεως).

### 5.3 Αιθυλική αλκοόλη ποτοποιίας

1. Η αιθυλική αλκοόλη που χρησιμοποιείται για την παραγωγή, την παρασκευή και την επεξεργασία αλκοολούχων ποτών είναι αποκλειστικά και μόνο η αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης. (εφημερίς της κυβερνήσεως).

Η αιθυλική αλκοόλη ποτοποιίας από οποιοσδήποτε γεωργικές πρώτες ύλες και αν παράγεται πρέπει :

- I. να είναι διαυγής και χωρίς χρώμα,
- II. οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες της να είναι οι χαρακτηριστικοί της αιθυλικής αλκοόλης, μπορούν όμως να θυμίζουν τη χρησιμοποιηθείσα για την παραγωγή της πρώτη ύλη. (εφημερίς της κυβερνήσεως).

2. Δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση για την παραγωγή, την παρασκευή και την επεξεργασία των αλκοολούχων ποτών αιθυλικής αλκοόλης που έχει παραχθεί είτε από προϊόντα ή παραπροϊόντα της κυτταρίνης και του ξύλου, είτε συνθετικά με οποιονδήποτε τρόπο, ως και η διάθεση των τοιούτων ποτών στην εγχώρια κατανάλωση, για αποστολή στα λοιπά Κράτη-Μέλη ή για εξαγωγή στην αλλοδαπή. (εφημερίς της κυβερνήσεως).

Δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση για την παραγωγή, την παρασκευή και την επεξεργασία των αλκοολούχων ποτών οποιασδήποτε άλλης αλκοόλης εκτός από την κατά παράγραφο 1 αιθυλική αλκοόλη ποτοποιίας. (εφημερίς της κυβερνήσεως).

Δεν επιτρέπεται η παρουσία στα ποτοποιία και η εν γένει κατοχή από τους ποτοποιούς κάθε άλλης αλκοόλης εκτός από την κατά παράγραφο 1 αιθυλική αλκοόλη ποτοποιίας. (εφημερίς της κυβερνήσεως).

## 6. ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟ

### 6.1 Συνταγή λικέρ ροδάκινο

Υλικά :

- 100 κιλά αιθυλικής αλκοόλης
- 100 κιλά ζάχαρης
- 280 κιλά απεσταγμένου νερού
- 50 γραμμάρια εκχυλίσματος αρώματος ροδάκινου
- Χρωστική ουσία.(συνταγή ποτοποιίας Παναγιώτη Αθ. Κωστέα).

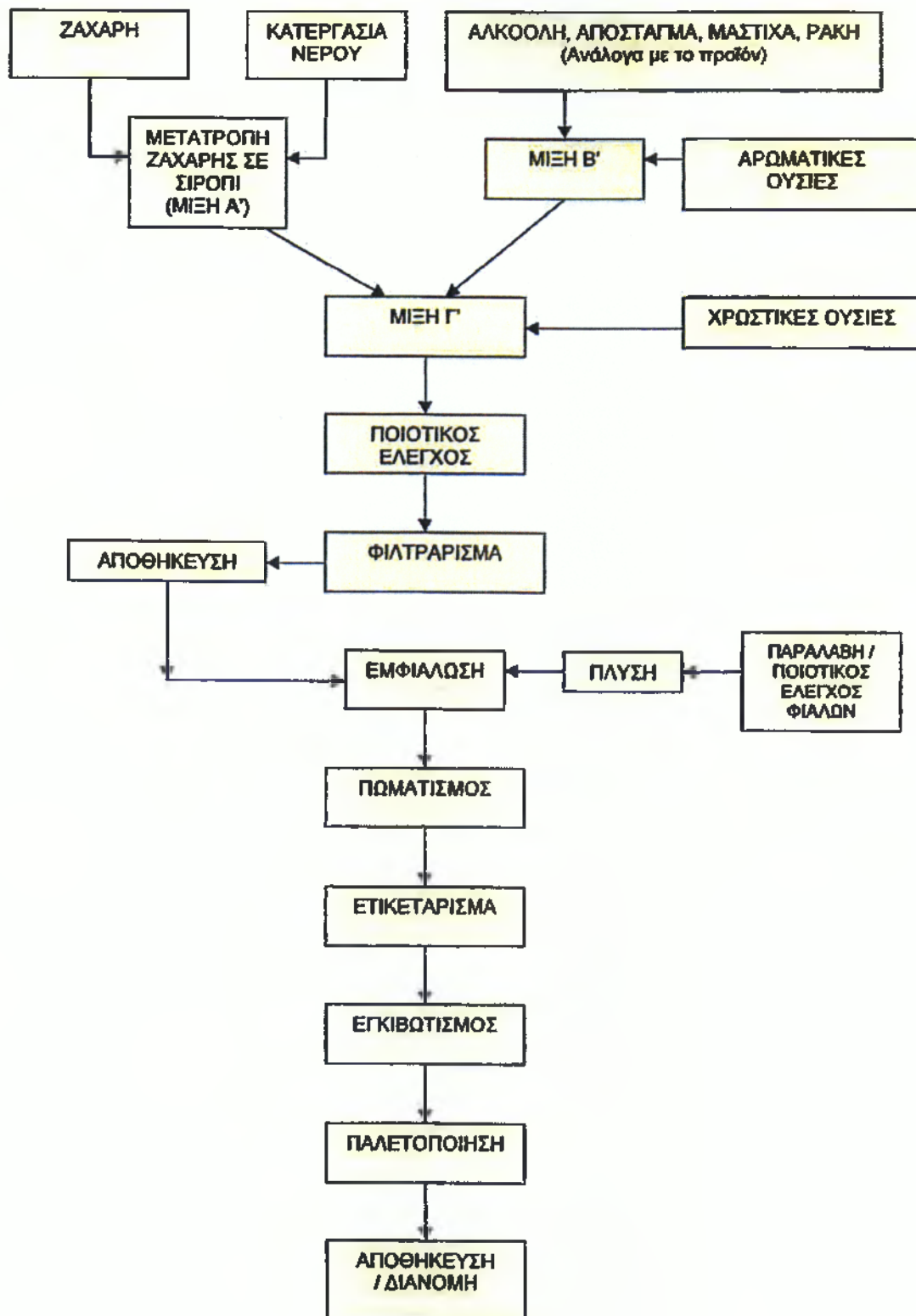
Παρασκευή :

Σε μία ανοξείδωτη δεξαμενή αναμειγνύουμε το νερό με την ζάχαρη. Τα ανακατεύουμε για αρκετή ώρα μέχρις ότου η ζάχαρη διαλυθεί τελείως κ αφήνουμε το διάλυμα να καθαρίσει. Παράλληλα στο οινόπνευμα προσθέτουμε το απόσταγμα και αναμειγνύουμε. Στη συνέχεια ρίχνουμε το οινόπνευμα με το απόσταγμα μέσα στο ζαχαρόνερο και αναμειγνύουμε καλά. Αφού αναμειχθεί καλά κάνουμε την πρώτη δοκιμή. Και στο τέλος προσθέτουμε την χρωστική. (Συνταγή ποτοποιίας Κωστέα).

Μετά την Παρασκευή του το λικέρ περνάτε από φίλτρα και στη συνέχεια το λικέρ αφήνεται για ένα μικρό χρονικό διάστημα πριν από την εμφιάλωση ώστε να γίνει το πάντρεμα των αρωματικών και γευστικών χαρακτηριστικών του που θα δώσει ένα αρμονικό μείγμα. Τις περισσότερες φορές εμφιαλώνεται και διατίθεται στην αγορά άμεσα. Υπάρχουν όμως και περιπτώσεις που αφήνετε να παλαιώσει (Συνταγή ποτοποιίας Κωστέα).



# ΛΙΚΕΡ



6.2 διάγραμμα ροής παρασκευής λικέρ

## 7. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟ

### 7.1 Εισερχόμενες πρώτες ύλες

Οι πρώτες ύλες, όπως η αλκοόλη, οι αρωματικοί σπόροι (π.χ. γλυκάνισο), η ζάχαρη και οι γυάλινες φιάλες, εισέρχονται στη μονάδα σε μεγάλες συσκευασίες. Όλα τα υλικά αγοράζονται με βάση προδιαγραφές που έχουν συμφωνηθεί με τους προμηθευτές, οι οποίοι ελέγχονται και εξετάζονται σε ετήσια βάση με κριτήριο την ποιότητα και την διαθεσιμότητα των υλικών τους. Η αλκοόλη θα πρέπει να έχει περιεκτικότητα τουλάχιστον , να μην περιλαμβάνει πτητικές ουσίες που μπορούν να αλλοιώσουν το άρωμα του γλυκάνισου και να έχει συγκέντρωση μεθανόλης μικρότερη από 0,5g/l. Ποιοτικές και ποσοτικές μετρήσεις κάθε δείγματος μπορούν να ληφθούν με αέρια χρωματογραφία σε εξειδικευμένα εργαστήρια. Οι σπόροι θα πρέπει να είναι συμβατοί με την εθνική και διεθνή νομοθεσία για τα υπολείμματα φυτοφαρμάκων και βαρέων μετάλλων, ενώ δεν πρέπει να περιέχουν μυκοτοξίνες. Οι αρωματικοί σπόροι θα πρέπει να συνοδεύονται από τα αποτελέσματα μικροβιολογικών (για την παρουσία ανεπιθύμητων μυκήτων ή οποιασδήποτε άλλης μικροβιολογικής ανάπτυξης) και χημικών αναλύσεων (για υψηλές συγκεντρώσεις βαρέων μετάλλων και για τα σημεία τήξης & πήξης του ελαίου του γλυκάνισου). Άλλες δοκιμές ποιοτικού ελέγχου αποτελούν η πυκνότητα, ο δείκτης διάθλασης, η οπτική περιστροφή και η διαλυτότητα στην αλκοόλη. Η ανηθόλη, το κύριο συστατικό γλυκάνισου, υπόκειται σε αναλύσεις αέριας χρωματογραφίας για να ελέγχεται ότι η συγκέντρωση σε *cis*-ανηθόλη (τοξικό ισομερές) παραμένει σε επίπεδα μικρότερα του 1%.

#### 7.1.1 Ζύμωση

Οι ζύμες επιλέγονται με βάση την ικανοποιητική απόδοσή τους στο συγκεκριμένο τύπο μίγματος που χρησιμοποιείται. Τα κύρια χαρακτηριστικά τους είναι ο ρυθμός ζύμωσης, ο οποίος πρέπει να είναι ταχύς, υψηλής απόδοσης σε αιθανόλη και να χαρακτηρίζεται από ανθεκτικότητα σε υψηλές συγκεντρώσεις αιθανόλης και ικανότητας ζύμωσης υδρογονανθράκων σε σχετικά υψηλές θερμοκρασίες. Η υπερθέρμανση είναι ένα σημαντικό πρόβλημα και για το λόγο αυτό η θερμοκρασία

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

στις δεξαμενές ζύμωσης θα πρέπει να ελέγχεται συνέχεια και προσεκτικά. Οι ζύμες που χρησιμοποιούνται θα πρέπει επίσης να είναι ελεύθερες άλλων προσμίξεων.

### **7.1.2 Απόσταξη**

Αλκοόλη 96vol%, αποσταγμένο νερό και αρωματικοί σπόροι (γλυκάνισο, μαστίχα κ.α.), κρασί ή ζυμωμένοι σπόροι, τροφοδοτούνται στους βραστήρες σε προκαθορισμένες συγκεντρώσεις ανάλογα με την συνταγή μιας μεγάλης κλίμακας ή παραδοσιακή παραγωγή οινοπνευματωδών ποτών. Η απόσταξη διενεργείται μεταξύ 63-80,00 C για 10-12ώρες, ενώ ο αλκοολικός βαθμός του τελικού προϊόντος είναι περίπου 5vol%. Πιθανός χημικός κίνδυνος κατά το στάδιο αυτό είναι ο σχηματισμός αιθυλοκαρβαμιδίου. Τα κρίσιμα όρια του αιθυλοκαρβαμιδίου είναι διαφορετικά για κάθε προϊόν (π.χ. 150ppm για αποστάγματα οίνου, 400ppm για ηδύποτα από φρούτα). Εφόσον ακατάλληλη θερμική επεξεργασία μπορεί να συμβάλλει σε πιθανό μικροβιολογικό κίνδυνο, ενδείκνυται η συνεχής επιθεώρηση των συνθηκών επεξεργασίας και ο μικροβιολογικός έλεγχος του αποστάγματος. Επιπλέον, το απόσταγμα θα πρέπει να ικανοποιεί και τις προδιαγραφές της εισερχόμενης αλκοόλης.

### **7.1.3 Αποθήκευση του αποστάγματος**

Το διαλυόμενο απόσταγμα μεταφέρεται σε ανοξείδωτες χαλύβδινες δεξαμενές όπου και αποθηκεύεται για περίπου 10-15μέρες υπό συνεχή ανάδευση έτσι ώστε όλα τα συστατικά του να διαλυθούν και να αναμιχθούν πλήρως. Η συγκέντρωση cισ-ανηθόλης είναι 1% της ολικής ανηθόλης. Σε περίπτωση απόκλισης, η συγκεκριμένη παρτίδα αποστάγματος θα πρέπει να αποσύρεται.



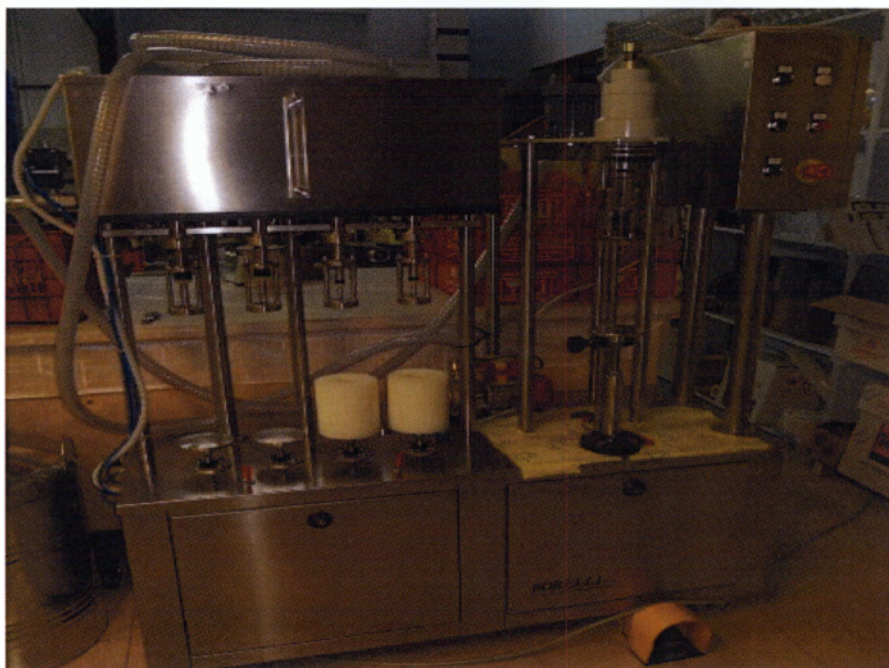
### **7.1.4 Προσθήκη απεσταγμένου νερού**

Το αναδευόμενο μίγμα να μεταφέρεται σε δεξαμενές για την παραγωγή του τελικού προϊόντος. Απεσταγμένο νερό, αρωματικές ουσίες (ανηθόλη ή juniper) και ζάχαρη προστίθενται σε αναλογίες σύμφωνα με τη συνταγή, ενώ το μίγμα αναδεύεται συνεχώς. Το απεσταγμένο νερό θα πρέπει να ικανοποιεί τις Κοινοτικές προδιαγραφές, όπου το κρίσιμο όριο ελέγχου για την ηλεκτρική αγωγιμότητα, η οποία καταγράφεται συνεχώς, είναι 20sm/cm.

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

### 7.1.5 Εμφιάλωση

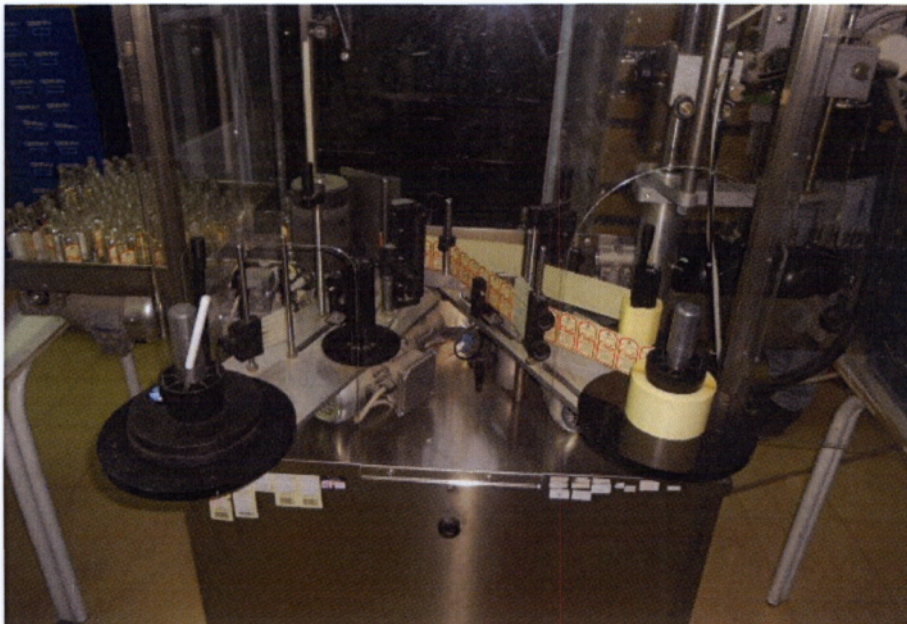
Το τελικό προϊόν διηθείται και μετά προωθείται στις μηχανές πλήρωσεως. Οι φιάλες που χρησιμοποιούνται θα πρέπει να προμηθεύονται από πιστοποιημένους προμηθευτές, να υποβάλλονται σε στάδιο απολύμανσης και συνεχούς ελέγχου για την ανίχνευση ξένων υλών, σωματιδίων, εκδορών, ρωγμών και πλημμελούς απομάκρυνσης της κόλλας. Αν κάποιο φυσικό ελάττωμα ανιχνευθεί, οι φιάλες απορρίπτονται. Μόλις οι φιάλες πληρωθούν, μεταφέρονται στο μηχάνημα σφράγισης.



## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

### 7.1.5 Ετικετάρισμα

Το ετικετάρισμα των φιαλών πραγματοποιείται από μηχάνημα που θερμαίνει και απλώνει το αυτοκόλλητο πάνω σε κάθε ετικέτα, άνω άλλο αυτόματο μηχάνημα πιέζει τις ετικέτες στην επιφάνεια της φιάλης. Η ετικέτα του ποτού θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τη νομοθεσία.



## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

### 7.1.6 Σφράγιση και συσκευασία φιαλών

Οι φιάλες αφού σφραγίζονται στο μηχάνημα που βλέπετε παρακάτω, συσκευάζονται σε χαρτονένιες συσκευασίες από χαρτόνι διαφόρων τύπων, σύμφωνα με τις διαστάσεις των φιαλών. Οπτικός έλεγχος πριν τη συσκευασία τους μπορεί να εγγυηθεί ότι καμία ελαττωματική φιάλη δεν θα φύγει από το εργοστάσιο.



### 7.1.7 Αποθήκευση-Διανομή

Κατά την αποθήκευση και τη διανομή, οι φιάλες θα πρέπει να διατηρούνται σε σκιερά / δροσερά μέρη γιατί η έκθεσή τους στο ηλιακό φως μπορεί να επηρεάσει τις οργανοληπτικές ιδιότητες του προϊόντος.



## 7.2 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

<b>ΑΙΘΥΛΙΚΗ ΑΛΚΟΟΛΗ</b>	
<b>Περιγραφή πρώτης ύλης:</b>	<b>ΑΙΘΥΛΙΚΗ ΑΛΚΟΟΛΗ ΠΟΤΟΠΟΙΑΣ (ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΥ ΤΙΤΛΟΥ 96%)ΜΗ ΜΕΤΟΥΣΙΩΜΕΝΗ</b>
<b>Είδος συσκευασίας:</b>	Πλαστικά βαρέλια
<b>Τρόπος μεταφοράς πρώτης ύλης στην εταιρεία μας:</b>	Με μεταφορική εταιρεία
<b>Τρόπος αποθήκευσης πρώτης ύλης πριν τη χρήση:</b>	Στην αρχική συσκευασία της σε συνθήκες ξηρής αποθήκευσης
<b>Χρόνος ζωής:</b>	Όπως ορίζεται από τον προμηθευτή
<b>Οδηγίες χρήσης:</b>	Όπως περιγράφονται από τον προμηθευτή
	<b>Φυσικοχημικά, Μικροβιολογικά και Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά</b>
	Όπως περιγράφονται στον Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Μέρος Α Τρόφιμα & Ποτά – Αθήνα 2003), Κεφάλαιο XV, Άρθρα 143-144.
<b>Συνθήκες προετοιμασίας πριν τη συσκευασία:</b>	Σύμφωνα με τα πιστοποιητικά του προμηθευτή



ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

<b>ΖΑΧΑΡΗ</b>	
<b>Είδος συσκευασίας:</b>	Χαρτί
<b>Τρόπος μεταφοράς πρώτης ύλης στην εταιρεία μας:</b>	Με μεταφορική εταιρεία & Ι.Χ. αυτοκίνητο
<b>Τρόπος αποθήκευσης πρώτης ύλης πριν τη χρήση:</b>	Στην αρχική συσκευασία της σε συνθήκες ξηρής αποθήκευσης
<b>Χρόνος ζωής:</b>	Όπως ορίζεται από τον προμηθευτή
<b>Οδηγίες χρήσης:</b>	Όπως περιγράφονται από τον προμηθευτή
<b>Φυσικοχημικά, Μικροβιολογικά και Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά</b>	
Όπως περιγράφονται στον Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Μέρος Α Τρόφιμα & Ποτά – Αθήνα 2003), Κεφάλαιο VII, Άρθρα 63-64. Όπως περιγράφονται στο πιστοποιητικό ανάλυσης του παραγωγού.	
<b>Συνθήκες προετοιμασίας πριν τη συσκευασία:</b>	Σύμφωνα με τα πιστοποιητικά του προμηθευτή

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

<b>ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ</b>	
<b>Είδος συσκευασίας:</b>	Σε μεταλλικά, γυάλινα, πλαστικά μπουκάλια
<b>Τρόπος μεταφοράς πρώτης ύλης στην εταιρεία μας:</b>	Με μεταφορική εταιρεία
<b>Τρόπος αποθήκευσης πρώτης ύλης πριν τη χρήση:</b>	Στην αρχική συσκευασία της σε συνθήκες ξηρής αποθήκευσης
<b>Χρόνος ζωής:</b>	Όπως ορίζεται από τον προμηθευτή
<b>Οδηγίες χρήσης:</b>	Όπως περιγράφονται από τον προμηθευτή
<b>Φυσικοχημικά, Μικροβιολογικά και Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά</b>	
Όπως περιγράφονται στον Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Μέρος Α Τρόφιμα & Ποτά – Αθήνα 2003), Κεφάλαιο IV, Άρθρα 44-46.	
Όπως περιγράφονται στο πιστοποιητικό ανάλυσης του παραγωγού.	
<b>Συνθήκες προετοιμασίας πριν τη συσκευασία:</b>	Σύμφωνα με τα πιστοποιητικά του προμηθευτή

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

<b>ΛΙΣΤΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙ Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΚΩΣΤΕΑΣ</b>	
<b>A/A</b>	<b>ΟΝΟΜΑΣΙΑ</b>
1	ANETHOLE NAT. O.D.L.
2	ΜΑΣΤΙΧΕΛΑΙΟ Β΄ ΠΟΙΟΤΗΤΑ
3	ANETHOL NAT. 100% EX. BADIANE SEEDS SUPER
4	ΜΑΣΤΙΧΕΛΑΙΟ Γ΄ ΠΟΙΟΤΗΤΑ
5	CLOVE OIL RECTIFIED
6	CINNAMON OIL
7	ROSE FLAVOR
8	TRIPLE SEC 50.406/CT
9	CHERRY 51.849/C
10	BANANA 54.330/CT
11	BRANDY 53.317/C
12	PEACH
13	MARASQUIN 54.412/CT

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

<b>ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ</b>	
<b>Είδος συσκευασίας:</b>	Σε πλαστικά κουτάκια / μπετονάκια
<b>Τρόπος μεταφοράς πρώτης ύλης στην εταιρεία μας:</b>	Με μεταφορική εταιρεία
<b>Τρόπος αποθήκευσης πρώτης ύλης πριν τη χρήση:</b>	Στην αρχική συσκευασία της σε συνθήκες ξηρής αποθήκευσης
<b>Χρόνος ζωής:</b>	Όπως ορίζεται από τον προμηθευτή
<b>Οδηγίες χρήσης:</b>	Όπως περιγράφονται από τον προμηθευτή
<b>Φυσικοχημικά, Μικροβιολογικά και Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά</b>	
Η χρώση των διαφόρων αλκοολούχων ποτών γίνεται σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων II, III, και V του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων. Όπως περιγράφονται στο ANALYSIS CERTIFICATE του παραγωγού (βλ. Συνημμένο έγγραφο).	
<b>Συνθήκες προετοιμασίας πριν τη συσκευασία:</b>	Σύμφωνα με τα πιστοποιητικά του προμηθευτή

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

<b>ΛΙΣΤΑ ΧΡΩΣΤΙΚΩΝ ΟΥΣΙΩΝ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙ Η ΕΤΑΙΡΙΑ</b>	
<b>ΚΩΣΤΕΑΣ</b>	
<b>A/A</b>	<b>ΟΝΟΜΑΣΙΑ</b>
1	SUNSET YELLOW 85% CONACERT
2	CARMOISINA 85% CONACERT
3	PONCEAU 4R CONACERT
4	SUNSET YELLOW E110
5	VERDE MENTA 839
6	CARAMEL COLOUR

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

**ΠΟΣΙΜΟ ΝΕΡΟ**

*Είδος συσκευασίας:*

Δ / Ε

*Τρόπος μεταφοράς στην εταιρεία μας:*

Νερό Δημοτικού Δικτύου

*Τρόπος αποθήκευσης πριν τη χρήση:*

Δ / Ε

*Χρόνος ζωής:*

Δ / Ε

*Οδηγίες χρήσης:*

Δ / Ε

**Φυσικοχημικά, Μικροβιολογικά και Οργανοληπτικά  
Χαρακτηριστικά**

*Όπως περιγράφονται στην :*

**Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας.**

Κοινή Υπουργική Απόφαση Υ2/2600/2001 (ΦΕΚ 982 Β΄- 11.07.2001). Ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης, σε συμμόρφωση προς την Οδηγία 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης της 3ης Νοεμβρίου 1998.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

7.3 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

<b>ΛΙΚΕΡ</b>	
<b>Περιγραφή τελικού προϊόντος:</b>	(Ζάχαρη, νερό, αλκοόλη, απόσταγμα, μαστίχα/ ρακί (ανάλογα με το προϊόν), αρωματικές ουσίες, χρωστικές ουσίες)
<b>Είδος συσκευασίας:</b>	Γυαλί, PET
<b>Χρόνος ζωής τελικού προϊόντος:</b>	Αόριστος (με την προϋπόθεση ότι αποθηκεύεται στις κατάλληλες συνθήκες)
<b>Οδηγίες χρήσης:</b>	Δ / Ε
<b>Φυσικοχημικά, Μικροβιολογικά και Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά</b>	
Όπως περιγράφονται στον Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Μέρος Α΄ Τρόφιμα & Ποτά – Αθήνα 2003), Κεφάλαιο XV, Άρθρα 143-144. Αλκοολικοί Βαθμοί Τελικών Προϊόντων :24,0 Αλκοολικός Βαθμός <<Μαστίχας>>:26,0 (λευκό) Αλκοολικός Βαθμός <<Ρακίς>>: 26,0 (λευκό)	
<b>Συνθήκες προετοιμασίας πριν τη συσκευασία:</b>	Βλέπε Διάγραμμα Ροής στο Εγχειρίδιο HACCP
<b>Τρόπος μεταχείρισης – Συνθήκες αποθήκευσης τελικού προϊόντος:</b>	Διατηρείται σε μέρος σκιερό & δροσερό
<b>Τρόπος και συνθήκες διανομής τελικού προϊόντος:</b>	Με μεταφορικά μέσα (van) της εταιρείας μας & μεταφορικές εταιρείες
<b>Σήμανση – Ετικέτα :</b>	Βλέπε συνημμένη ετικέτα
<b>Κατηγορίες Καταναλωτών:</b>	Συνιστάται η αποφυγή κατανάλωσης οινοπνευματωδών ποτών από τις ευαίσθητες ομάδες καταναλωτών ( βρέφη & παιδιά προσχολικής ηλικίας, ηλικιωμένους, έγκυες γυναίκες, αρρώστους και ανθρώπους με αδύναμο ανοσοποιητικό σύστημα)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

<b>ΛΙΣΤΑ ΛΙΚΕΡ ΠΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΕΙ Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΚΩΣΤΕΑΣ</b>	
<b>Α/Α</b>	<b>ΟΝΟΜΑΣΙΑ</b>
1	ΠΑΡΦΕΤ ΑΜΟΥΡ
2	ΑΝΘΟΣ
3	ΔΙΑΦΟΡΟ
4	ΚΕΡΑΣΙ
5	ΜΠΑΝΑΝΑ
6	ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ
7	ΜΕΝΤΑ
8	TRIPLE SEC
9	ΚΑΡΥΔΑ
10	ΜΑΡΑΣΚΙΝΟ
11	ΡΟΔΑΚΙΝΟ



ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

7.4 ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΝΕΡΟΥ

Μετά τη χημική ανάλυση του δείγματος ευρέθηκαν τα κάτωθι αναλυτικά στοιχεία :

ΧΗΜΙΚΗ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟ Σ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗ Σ	ΒΡΥΣ Η	ΑΠΟΣΤΑΓΜΕΝ Ο	ΟΡΙΑ ΠΟΣΙΜΟΥ ΝΕΡΟΥ/ΜΕΓΙΣΤ Η ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝ Η
pH	μs/cm	7.44	6.20	6.5-9.5
Αγωγιμότητα	MgCaCO <sub>3</sub> /L	315	0.36	2500
Ολική σκληρότητα	MgCaCO <sub>3</sub> /L	328	5	
Παροδική σκληρότητα	MgCaCO <sub>3</sub> /L	210	1	
Μόνιμη σκληρότητα	MgCaCO <sub>3</sub> /L	118	4	
Αλκαλικότητα σε ηλιανθίνη	MgCaCO <sub>3</sub> /L	210	1	
Αλκαλικότητα σε φαινολοφθαλείν η	MgCaCO <sub>3</sub> /L	0.0	0.0	
Ολικά διαλυμένα στερεά στους 180°C	Mg/l	400	40	1500
Όξινα ανθρακικά	MgHCO <sub>3</sub> <sup>-</sup> /L	256	1.22	
Ανθρακικά	mgCO <sup>-</sup> /L	0.0	0.0	
Χλωριούχα	MgCL <sup>-</sup> /L	56.8	7.1	200
Αμμωνία	MgNH <sub>4</sub> <sup>+</sup> /L	0.0	0.34	0.5
Νιτρώδη	MgNO <sub>2</sub> <sup>-</sup> /L	0.0	0.0	0.1
Νιτρικά	MgNO <sub>3</sub> <sup>-</sup> /L	7.97	18.86	50
Σίδηρος	MgFE/L	0.01	0.01	0.2
Μαγγάνιο	mgMn/l	-	-	0.05

**ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ  
ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ**

Ασβέστιο	MgCa <sup>++</sup> /l	86.57	0.8	
Μαγνήσιο	Mg <sup>++</sup> /l	27.22	0.73	50
Ορθοφωσφορικ ά	MgP <sub>2</sub> O <sub>5</sub> /L	0.0	0.0	5

Οι μετρήσεις έγιναν με βάση τα <<standard methods for the examination of water and wastewater>> 20<sup>th</sup> edition 1998 .

## 8 Συμπεράσματα

Το 2001 όπου με τον ω.2969/2001 (ΦΕΚ 281 Α/18-12-2001) μπαίνουν οι κανόνες που ισχύουν σήμερα και μαζί με την Απόφαση Υπουργού Οικονομίας και Οικονομικών 3010878/1396/0096/11-6-2003 (ΦΕΚ 832/Β25-6-2003) ρυθμίζουν όλες τις λεπτομέρειες για την παραγωγή και κυκλοφορία της αλκοόλης και των αλκοολούχων ποτών.

Παρόλο που τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας του λικέρ είναι ίδια σε κάθε επιχείρηση, η συνταγή παρασκευής του αποτελεί επτασφράγιστο μυστικό της κάθε επιχείρησης το οποίο περνά από γενιά σε γενιά, όπως μας εκμυστηρεύεται και ο κ. Παναγιώτης Κωστέας από την «Ποτοποιία ΚΩΣΤΕΑ». Ως προς την ποιότητα του αυτή εξαρτάται τόσο από την πρώτη ύλη αλλά και από την καταλληλότητα των μηχανημάτων που χρησιμοποιούνται.

Έτσι, κύριο μέλημα όλων των παραγωγών ενός αγνού προϊόντος είναι να παραχθεί σύμφωνα με την συνταγή του καθενός για να πετύχουν την περισσότερη δυνατή ποιότητα και αναγνώριση από τους πελάτες τους .

## 9 Βιβλιογραφία-Διαδίκτυο

- <http://www.e-espa.gr/22000.html>
- [http://www.eneap.com.gr/article\\_page.php?article\\_id=71](http://www.eneap.com.gr/article_page.php?article_id=71)
- [http://portal.kathimerini.gr/4dcgi/\\_w\\_articles\\_oiko1\\_100070\\_10/04/2006\\_150\\_245](http://portal.kathimerini.gr/4dcgi/_w_articles_oiko1_100070_10/04/2006_150_245)
- (<http://www.greekmoney.gr/index.php/permalink/26673.html>)
- (<http://www.facebook.com/topic.php?uid=22072372999&topic=5022>)
- [http://mikrikouzina.blogspot.com/2008/10/blog-post\\_05.html#ixzz1TieNPTa2](http://mikrikouzina.blogspot.com/2008/10/blog-post_05.html#ixzz1TieNPTa2)
  
- Ποτοποιία Παναγιώτη Αθ. Κωστέα
- Αρβανιτογιάννης, Ι. Σ. «Ασφάλεια τροφίμων εφαρμογή της ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου στις βιομηχανίες τροφίμων και ποτών», University Studio Press, Θεσσαλονίκη 2001.
- Αναστασίου Κ., (2005), Μηχανολογικός εξοπλισμός οινοποιείων στους διαφορετικούς τύπους οινοποίησης, Καλαμάτα
- Αγριοπούλου Σ., (2005), Σημειώσεις εργαστηρίου Συσκευασία-Τυποποίηση, Καλαμάτα
- Γιαννιώτης Σ., Αθανασόπουλος Π., Μουζάκη Α., (1999), Μηχανολογικός εξοπλισμός γεωργικών βιομηχανιών, Τεχνικά Επαγγελματικά Εκπαιδευτήρια, Εκδόσεις Ο.Ε.Δ.Β, Αθήνα
- Γρηγοριάδης Α., Δημάκη Λ., (2008), Ιστορία του αλκοόλ, Αθήνα
- Ρούσσο Κ., Σημειώσεις θεωρίας Μηχανήματα και εγκαταστάσεις συντήρησης νωπών και φυτικών προϊόντων, Καλαμάτα
- Τριανταφυλλόπουλος Α., (2006), Τα Ελληνικά αποστάγματα. Διαδικασία παραγωγής και νομοθεσία, Καλαμάτα
- Τσακίρης Α., Ποτογραφία, Εκδόσεις Ψυχαλού
- Χαροντάκης Δ., (1999), Εφημερίδα Το Βήμα, Οι Καλαματιανοί Ποτοποιοί, Αθήνα