

乌佐茴香酒技术规范

一、地理标志名称

中文名称：乌佐茴香酒

原文名称：Oúζo / Ouzo

二、产品类别

烈酒

三、申请人

1. 希腊

申请人名称：

(1) 希腊共和国财政部公共收入总秘书处国家通用化学实验室酒精、烈酒、葡萄酒和啤酒管理部

地址：Anast. Tsocha 16, Athens 115 21, Greece

(2) S.E.A.O.P.希腊蒸馏酒和烈酒联合会

地址：Antypa Street, Gr 163 46 Helioupolis Athens - Greece

2. 塞浦路斯

申请人名称：塞浦路斯农业、自然资源和环境部农业司

地址：Petra Business Centre, Franklin Roosevelt Avenue 86,
3011 Limassol - Cyprus

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于2008年2月13日获得欧洲联盟委员会注册为地理标志(GI)。

五、产品描述

传统上，乌佐茴香酒是将洋茴香或者茴香籽，和来自希俄斯岛本土的希俄斯乳香黄连木的乳香脂以及其他芳香种子、植物和水果混合在一起，通过蒸馏或浸渍的方式调制而成。

1. 通过蒸馏调味的酒精必须：

(1) 至少达到乌佐茴香酒酒精浓度的20%。

(2) 在容量在1000L或以下的传统非连续铜蒸馏器中蒸馏而成，并且酒精浓度（体积浓度）处于55%vol~80%vol。

2. 在产生的混合物中，仅允许含有以下添加物：

(1) 通过浸渍和蒸馏上述芳香种子、植物和果实获得的增味物质。

(2) 甜味剂的含量在最终产品干提取物中不超过50g/L。

(3) 加水后，最终酒精浓度（体积浓度）应不低于37.5%vol。

乌佐茴香酒的生产过程必须在相关的地理区域内进行，从通过蒸馏调味步骤到最终制备乌佐茴香酒的步骤。

六、地理区域的简要界定

希腊和塞浦路斯全境。

七、与地理区域的联系

根据诸多历史记载，用大茴香调味烈酒的制备方式广传于地中海地区——拜占庭帝国的领土。在威尼斯人，法兰克人和奥斯曼统治时期，希腊和塞浦路斯的大多数地区一直在生产这种产品，直到今天。最初使用的葡萄蒸馏已被农业生产的乙醇所替代，尽管如此，其主要特征而言，整个过程仍遵循着这一悠久的传统。

“乌佐”一词最早出现于19世纪末，可能起源于色萨利

(Tyrnavos) 地区，是描述性短语 “distillate all’ uso di Marsiglia” 的一部分，用于出口，尤其是出口到马赛。这个名字在整个希腊都流传开来，并从那以后一直沿用至今。

八、标签的具体规则

销售名称使用 “乌佐茴香酒” (ouzo) 这一地理标志，其传统名称取代了通用名称 “蒸馏茴香酒” (distilled anis)。

特殊情况下，运送至欧盟其他成员国或出口到第三国的产品，允许在外语中使用销售名称 “蒸馏茴香酒” (distilled anis) 作为补充，以便消费者更好地了解此产品。（第4条第5段）。

禁止使用 “经蒸馏” “二次蒸馏” “蒸馏” “再蒸馏” 及其他类似标识。

特殊情况下，如果 “乌佐茴香酒” (ouzo) 全部都是经蒸馏调味，则除使用销售名称 “乌佐茴香酒” (ouzo) 外，允许添加小字符 “100%经蒸馏” 标记。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

1. 希腊共和国财政部公共收入总秘书处国家通用化学实验室酒精、烈酒、葡萄酒和啤酒管理部。

2. 塞浦路斯农业、自然资源和环境部农业司。