

Προς το Προεδρείο της Βουλής των Ελλήνων

ΑΝΑΦΟΡΑ

Για τον κ. Υπουργό

- Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
- Οικονομικών

Θέμα: «Σε αφανισμό οδηγούνται οι αποσταγματοποιήσιμες τσικουδιές»

Οι βουλευτές ΣΥΡΙΖΑ ΕΚΜ Ηρακλείου **Μιχάλης Κριτσωτάκης και Μαρία Διακάκη** καταθέτουν **ΑΝΑΦΟΡΑ** την **επιστολή** του **Συλλόγου Παραδοσιακών Αποσταγματοποιών Τσικουδιάς ν. Ηρακλείου, "Σ.Π.Α.Τ.Ν.Η."** με την οποία, αφού **επισημαίνουν** «τη μεγάλη πίεση των εισαγωγών και ποτοποιιών για κατάργηση μας» και πως «σήμερα οι υπάρχοντες νόμοι και εφαρμοστικοί εγκύκλιοι του Υπ. Οικονομικών, δεν αποτύπωσαν την σύγχρονη εποχή...», **τονίζουν** πως «οι βασικές διαφορές του παραδοσιακού καζανάρη με τον ποτοποιό είναι στη χρήση πρώτης ύλης καθώς και στη περίοδο λειτουργίας, ότι αποστάζονται μόνο στέμφυλα άρα παραδοσιακά και μόνο σε περίοδο συγκεκριμένη (Οκτώβρη, Νοέμβρη), με αποτέλεσμα το προϊόν να αναγνωριστεί από την Ε.Ε. ως Προϊόν Γεωγραφικής Ένδειξης και πως είναι εθνικό, πολιτιστικό και οικονομικό γεγονός η παραγωγή τσικουδιάς – τσίπουρου» καθώς και ότι «πρωτεύων θέμα αποτελεί η ανάγκη προσαρμογής υγιεινής και φορολογικής υπόθεσης στα σύγχρονα δεδομένα», **σημειώνουν** πως «ότι και η Ευρωπαϊκή οδηγία για εναρμόνιση ειδικών φόρων της Ε.Ε. 92/83, στο άρθρο 22 αναφέρεται στους μικροπαραγωγούς αλκοόλης, επιτρέποντας να παράγουν έως και 20 εκατόλιτρα άνυδρης αλκοόλης με ειδικό φόρο (στην χώρα μας καθορίστηκε στο 0.60 ευρώ ανά λίτρο) δηλαδή 5000λίτρα παραγωγής ανά παραγωγό» και **ζητούν**:

1. Ο όρος στον κανονισμό απόσταξης **για επιμελές στημένα στέμφυλα**, ορολογία της τότε εποχής του 1929, να απαλειφθεί,
2. Το δικαίωμα διάθεσης των αμπελουργικών προϊόντων όπως οικονομικά μας συμφέρει καλύτερα, σταφίδα –οίνος –τσικουδιά –πετιμέζι κ.α. και ανάλογα τα στρέμματα τους να εκδίδονται άδειες απόσταξης και όχι μόνο οχτώ διήμερα,
3. Ταυτοποίηση της παραγωγής του καθενός από το τελωνείο σε δοχεία με ταινία και κωδικό ότι έχει καταβληθεί ο φόρος παραγωγής και να υπάρχει υγειονομικός έλεγχος για την ποσότητα την οποία έχει παράγει,
4. Να θεσπιστούν κανόνες πιστοποίησης χώρου παραγωγής και αποθήκευσης ούτως ώστε να διασφαλίζουμε την υγιεινή και την παράδοση μέσα σε μία πενταετία,
5. Να αλλάξει το καθεστώς έκδοσης αδειών παραγωγής. Στους μεν αμπελουργούς με διήμερα, στους δε αμβυκούχους σε εβδομαδιαία, δεκαήμερα, μηνιαία είτε και δίμηνα, στα πλαίσια ανθρωπίνων συνθηκών (αναγνωρίζοντας βλάβες, ανάπαυση και έκτακτα γεγονότα),

1143

01 NOE. 2012

6. Να ξεχωρίσει το παραγόμενο για ιδία χρήση ποσοστό στο κάθε δικαιούχο, από την παραγωγή προς πώληση από τους αμπελουργούς. Αν έλειπε και αυτή η διέξοδος στην Ελλάδα και ιδιαίτερα στον νομό Ηρακλείου **η εγκατάλειψη του αμπελώνα θα είχε δραματικές διαστάσεις,**
7. Ένα νέο νομικό πλαίσιο, νέας εποχής, με προοπτικές ανάπτυξης προϊόντος και ανάταξης του κλάδου με ότι συνεπάγεται για εκατοντάδες χιλιάδες καταναλωτές και παραγωγούς. Και να μην βρεθούμε και σε αυτό το προϊόν στη δίνη του ανοίγματος ψαλίδας παραγωγής-κατανάλωσης με μοχλό τον υψηλό φόρο και το κέρδος των ενδιάμεσων.

**Επισυνάπτεται η Επιστολή.
Παρακαλούμε για την απάντηση και τις ενέργειες σας και να μας
ενημερώσετε σχετικά.**

**Αθήνα, 29.10.2012
Οι καταθέτοντες βουλευτές**

Μιχάλης Κριτωτάκης

Μαρία Διακάκη

Δευτέρα, 29 Οκτωβρίου 2012

Η χωρική απόσταση τσικουδιάς- τσίπουρου (ονομασία που προέρχεται από τα τσίκουδα δηλαδή τα υπόλοιπα αλεσμένων σταφυλιών). Τα αποστάγματα αναφέρονται στο βάθος των αιώνων καθώς και στη μινωική εποχή. Από τότε μέχρι και την νεότερη εποχή αναφέρονται όλο και περισσότεροι για τα αποστάγματα από φρούτα και σταφύλια, όπου προέρχονται οι λέξεις στέμφυλα καθώς και η ονομασία τσικουδιά. Το 1929 πήρε κάποια μορφή επίσημη, επί Ελ. Βενιζέλου, με την έκδοση αδειών και τη δημιουργία μητρώου καζανιών. Κατά καιρούς εκδίδονται κάποιες εθνικές οδηγίες και το 1996 αρχίζουν να τοποθετούνται επίσημα τεχνικά χαρακτηριστικά. Το 2001 εκδίδεται και επιβάλλεται κανονισμός φορολογικός που ισχύει με διορθώσεις έως και σήμερα. Ονομάζονται οι καζανάριδες διήμεροι ώστε να ξεχωρίσουν από τους ποτοποιούς, όμως αποσταγματοποιοί είναι και οι αμπελουργοί αφού τους παρέχεται άδεια αποστάξεις στο άμβυκα (Καζάνι) αλλουνού.

Έκτοτε αρχίζει η μεγάλη πίεση των εισαγωγέων και ποτοποιών για κατάργηση μας με μοχλό την φοροδιαφυγή (υπάρχουν στο Υπ.Οικ. έγγραφα, υπομνήματα κ.α.). Αγνοώντας τις προτάσεις μας, σήμερα οι υπάρχοντες νόμοι και εφαρμοστικοί εγκύκλιοι του Υπ. Οικονομικών, δεν αποτύπωσαν την σύγχρονη εποχή, με αποτέλεσμα να δημιουργούνται προβλήματα στα οποία βάζουν βάση οι ανταγωνιστές μας.

1. Ο κανονισμός απόσταξης μιλά για **επιμελές στημένα στέμφυλα**, ορολογία της τότε εποχής του 1929 είναι αναγκαίο να απαλοιφθεί γιατί
 - a. Οι επιστήμονες αποφαινόμενοι ότι έτσι παράγεται περισσότερη μεθανόλη από το να είναι τα σταφύλια μετά υγρά τους

- b. Αυτόματα θα αναγνωριστεί περισσότερη παραγόμενη κατά 40% περίπου παραγωγή αλκοόλης αρά περισσότερος φόρος παραγωγής και περισσότερο φπα.
2. Η αναγνώριση του **(ορισμός)** παραδοσιακού καζανάρη- αποσταγματοποιού .
- Τι εννοεί ο όρος ότι παράγει με παραδοσιακό τρόπο; Αποτελεί παραδοσιακό προϊόν ή ότι παράγει μονό για ιδία χρήση.
- a. Οι βασικές διαφορές του παραδοσιακού καζανάρη με τον ποτοποιό είναι στη χρήση πρώτης ύλης καθώς και στη περίοδο λειτουργείας. Εμείς αποστάζουμε μόνο στέμφυλα άρα παραδοσιακά και μόνο σε περίοδο συγκεκριμένη (Οκτώβρη, Νοέμβρη), με αποτέλεσμα το προϊόν να αναγνωριστεί από την Ε.Ε. ως Προϊόν Γεωγραφικής Ένδειξης, ενώ οι ποτοποιοί παράγουν όλο το χρόνο και ως πρώτη ύλη χρησιμοποιούν οινολάσπη, οτιδήποτε ζαχαρώδη, κρασιά μη εμπορεύσιμα και όπως τουλάχιστον ακούγεται κάνουν ακόμα και εισαγωγές φτηνής αλκοόλης από Πακιστάν, Ιράν, Αφγανιστάν. Άραγε μπορούν να έχουν την ίδια ονομασία ποτά με διαφορετική πρώτη ύλη; Εκτός αν θέλουμε να οδηγηθούμε να πίνουμε τσικουδιά Κρήτης και τσίπουρο Μακεδονίας χωρίς ελληνική πρώτη ύλη κρατώντας μόνο μία κενού περιεχομένου καταχώριση γεωγραφικής ένδειξης. Ο ορισμός του παραδοσιακού εμπεριέχει το προϊόν, τον τόπο και τον τρόπο παραγωγής του και όχι την ποσότητα παραγωγής.
 - b. Η διάσταση του παραδοσιακού περιέχει και στοιχεία του πολιτισμού μας. Όπως την ιεροτελεστία και το γλέντι την ώρα της παραγωγής στο χώρο του καζανιού. Εκεί αναβιώνουν έθιμα των παλαιωτέρων και διδάσκονται οι νεώτεροι και τα παιδιά. Μπορούμε να φανταστούμε τη διαδικασία αυτή σε έναν απρόσωπο και κρύο χώρο της βιομηχανίας;
Είναι λοιπόν εθνικό πολιτιστικό και οικονομικό γεγονός η παραγωγή τσικουδιάς – τσίπουρου.
3. Η κουλτούρα του πολιτισμού μας σίγουρα αποτελεί ένα σπουδαίο και σημαντικό παράγωντα, όμως δεν πρέπει να αγνοήσουμε και την οικονομική διάσταση. Πρωτεύων θέμα αποτελεί η ανάγκη προσαρμογής υγιεινής και φορολογικής υπόθεσης στα σύγχρονα δεδομένα. Οι προτάσεις των συλλόγων δεν εισακούστηκαν είτε από άγνοια είτε εσκεμμένα για να μας περιορίσουν και να φτάσουμε να

πίνουμε ούζο, το οποίο δεν είναι καν Ελληνικό, να τρώμε ψωμί κατεψυγμένο Κίνας νομίζοντας ότι είναι φρεσκοψημένο.

Για να διατηρηθεί η παράδοση, η παραγωγή καθώς και το κράτος να συνεχίσει να επωφελείται οικονομικά θα πρέπει οι αρμόδιοι να κουβεντιάσουν μαζί μας ειλικρινά και χωρίς να μας ταυτίζουν με τους ποτοποιούς τα παρακάτω θέματα:

- a. Το δικαίωμα διάθεσης των αμπελουργικών προϊόντων μας όπως οικονομικά μας συμφέρει καλύτερα, σταφίδα –οίνος –τσικουδιά –πετιμέζι κ.α. και ανάλογα τα στρέμματα τους να εκδίδονται άδειες απόσταξης και όχι μόνο οχτώ διήμερα.
- b. Η ταυτοποίηση της παραγωγής του καθενός από το τελωνείο σε δοχεία με ταινία και κωδικό ότι έχει καταβληθεί ο φόρος παραγωγής και να υπάρχει υγειονομικός έλεγχος για την ποσότητα την οποία έχει παράγει.
- c. Να θεσπιστούν κανόνες πιστοποίησης χώρου παραγωγής και αποθήκευσης ούτως ώστε να διασφαλίζουμε την υγιεινή και την παράδοση μέσα σε μία πενταετία.
- d. Να αλλάξει το καθεστώς έκδοσης αδειών παραγωγής. Στους μεν αμπελουργούς με διήμερα, στους δε αμβυκούχους σε εβδομαδιαία, δεκαήμερα, μηνιαία είτε και δίμηνα, στα πλαίσια ανθρωπίνων συνθηκών (αναγνωρίζοντας βλάβες, ανάπαυση και έκτακτα γεγονότα).
- e. Να ξεχωρίσει το παραγόμενο για ιδία χρήση ποσοστό στο κάθε δικαιούχο, από την παραγωγή προς πώληση από τους αμπελουργούς. Αν έλειπε και αυτή η διέξοδος στην Ελλάδα και ιδιαίτερα στον νομό Ηρακλείου η εγκατάλειψη του αμπελώνα θα είχε δραματικές διαστάσεις.

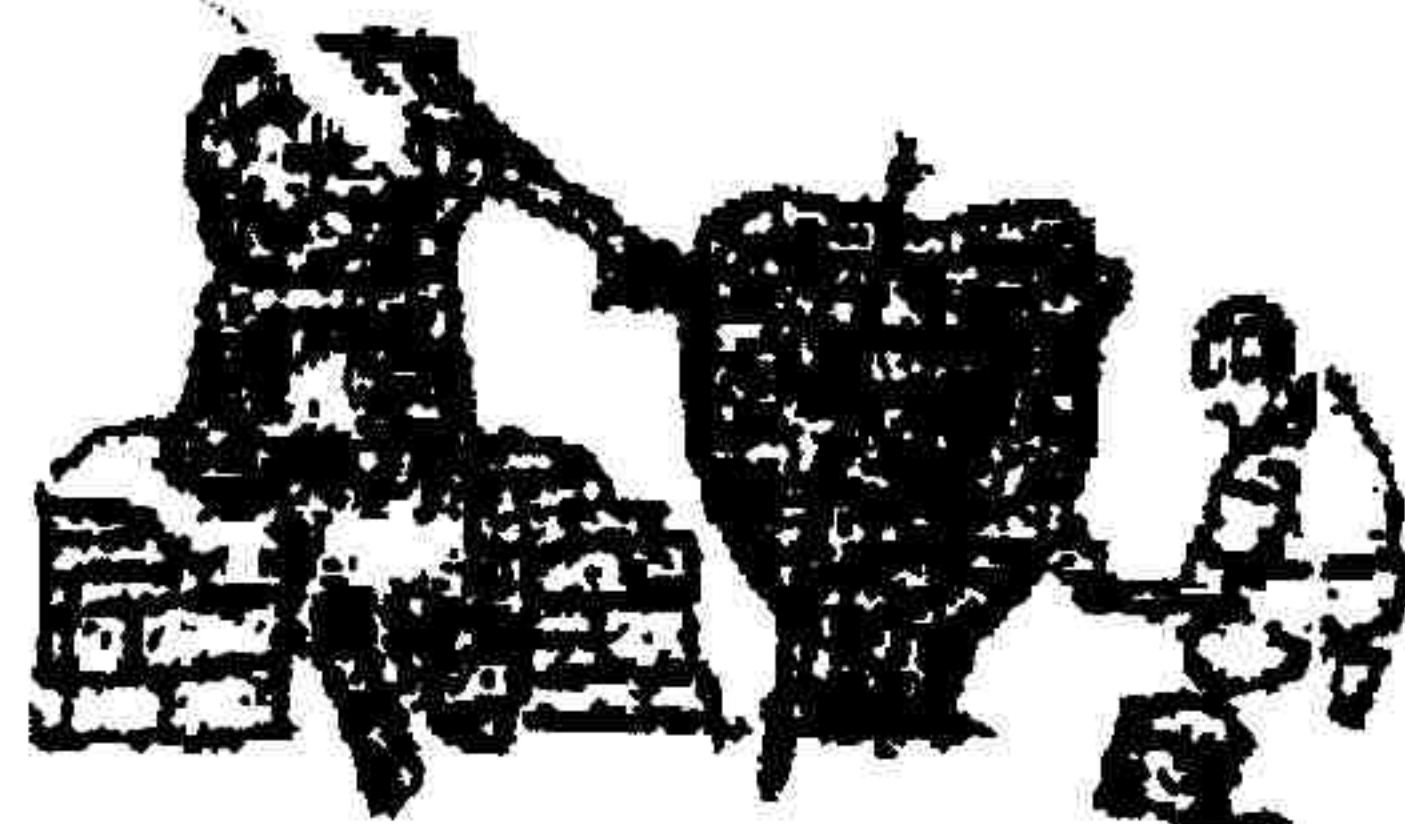
Να σημειωθεί δε ότι και η Ευρωπαϊκή οδηγία για εναρμόνιση ειδικών φόρων της Ε.Ε. 92/83. Στο άρθρο 22 αναφέρεται στους μικροπαραγωγούς αλκοόλης, επιτρέποντας να παράγουν έως και 20 εκατόλιτρα άνυδρης αλκοόλης με ειδικό φόρο (στην χώρα μας καθορίστηκε στο 0.60 ευρώ ανά λίτρο) δηλαδή 5000λίτρα παραγωγής ανά παραγωγό.

Καταλήγοντας πιστεύουμε στην κατανόηση των παραπάνω. Είμαστε στην διάθεση σας για διάλογο, επεξηγήσεις για να εφαρμοστούν μερικά από αυτά με αποτέλεσμα την συνέχιση της παραγωγής από τουλάχιστον 8000 ίσως και περισσότερους παραγωγούς, αύξηση εσόδων του κράτους έως και στο δεκαπλάσιο. Είμαστε σε συζητήσεις για τη δημιουργία ενός συνεταιρισμού συγκέντρωσης και διάθεσης, ο

οποίος θα αναβαθμίσει την ποιότητα και θα βοηθήσει τον παραγωγό. Όμως χρειαζόμαστε ένα νομικό πλαίσιο που να μας περιβάλλει και όχι το υπάρχον που αντιμετωπίζει εμάς τους εποχικούς με τους βιομήχανους το ίδιο. Δηλαδή ένα νέο νομικό πλαίσιο, νέας εποχής, με προοπτικές ανάπτυξης προϊόντος και ανάταξης του κλάδου με ότι συνεπάγεται για εκατοντάδες χιλιάδες καταναλωτές και παραγωγούς. Να μην βρεθούμε και σε αυτό το προϊόν στη δίνη του ανοίγματος ψαλίδας παραγωγής-κατανάλωσης με μοχλό τον υψηλό φόρο και το κέρδος των ενδιάμεσων. Σήμερα παρουσιάζεται αυξημένη ζήτηση της τσικουδιάς από του καταναλωτές για τους εξής λόγους:

- Το θεωρεί ασφαλές στην κατανάλωση.
- Και ότι είναι οικονομικά προσιτό, ιδιαίτερα στην δύσκολη οικονομική δυσπραγία της εποχής.

Για να μην καταλήξουμε να λέμε ότι δεν παράγουμε τίποτα σε αυτή τη χώρα.



**ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ
ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΟΙΩΝ ΤΣΙΚΟΥΔΙΑΣ
ΝΟΜΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ (Σ.Π.Α.Τ.Ν.Η.)**
Λ. 62 Μαρτύρων 146 - Ηράκλειο Κρήτης - Τηλ. - Fax: 9810254246, 2555

Δευτέρα, 29 Οκτωβρίου 2012

Η χωρική απόσταξη τσικουδιάς- τσίπουρου (ονομασία που προέρχεται από τα τσίκουδα δηλαδή τα υπόλοιπα αλεσμένων σταφυλιών). Τα αποστάγματα αναφέρονται στο βάθος των αιώνων καθώς και στη μινωική εποχή. Από τότε μέχρι και την νεότερη εποχή αναφέρονται όλο και περισσότεροι για τα αποστάγματα από φρούτα και σταφύλια, όπου προέρχονται οι λέξεις στέμφυλα καθώς και η ονομασία τσικουδιά. Το 1929 πήρε κάποια μορφή επίσημη, επί Ελ. Βενιζέλου, με την έκδοση αδειών και τη δημιουργία μητρώου καζανιών. Κατά καιρούς εκδίδονται κάποιες εθνικές οδηγίες και το 1996 αρχίζουν να τοποθετούνται επίσημα τεχνικά χαρακτηριστικά. Το 2001 εκδίδεται και επιβάλλεται κανονισμός φορολογικός που ισχύει με διορθώσεις έως και σήμερα. Ονομάζονται οι καζανάριδες διήμεροι ώστε να ξεχωρίσουν από τους ποτοποιούς, όμως αποσταγματοποιοί είναι και οι αμπελουργοί αφού τους παρέχεται άδεια αποστάξεως στο άμβυκα (Καζάνι) αλλουνού.

Έκτοτε αρχίζει η μεγάλη πίεση των εισαγωγέων και ποτοποιών για κατάργηση μας με μοχλό την φοροδιαφυγή (υπάρχουν στο Υπ.Οικ. έγγραφα, υπομνήματα κ.α.). Αγνοώντας τις προτάσεις μας, σήμερα οι υπάρχοντες νόμοι και εφαρμοστικοί εγκύκλιοι του Υπ. Οικονομικών, δεν αποτύπωσαν την σύγχρονη εποχή, με αποτέλεσμα να δημιουργούνται προβλήματα στα οποία βάζουν βάση οι ανταγωνιστές μας.

1. Ο κανονισμός απόσταξης μιλά για **επιμελές στημένα στέμφυλα**, ορολογία της τότε εποχής του 1929 είναι αναγκαίο να απαλειφθεί γιατί
 - a. Οι επιστήμονες αποφαινόμενοι ότι έτσι παράγεται περισσότερη μεθανόλη από το να είναι τα σταφύλια μετά υγρά τους

- b. Αυτόματα θα αναγνωριστεί περισσότερη παραγόμενη κατά 40% περίπου παραγωγή αλκοόλης ανά περισσότερος φόρος παραγωγής και περισσότερο φπα.
2. Η αναγνώριση του (ορισμός) παραδοσιακού καζανάρη- αποσταγματοποιού .
Τι εννοεί ο όρος ότι παράγει με παραδοσιακό τρόπο; Αποτελεί παραδοσιακό προϊόν ή ότι παράγει μονό για ιδία χρήση.
- a. Οι βασικές διαφορές του παραδοσιακού καζανάρη με τον ποτοποιό είναι στη χρήση πρώτης ύλης καθώς και στη περίοδο λειτουργείας. Εμείς αποστάζουμε μόνο στέμφυλα άρα παραδοσιακά και μόνο σε περίοδο συγκεκριμένη (Οκτώβρη, Νοέμβρη), με αποτέλεσμα το προϊόν να αναγνωριστεί από την Ε.Ε. ως Προϊόν Γεωγραφικής Ένδειξης, ενώ οι ποτοποιοί παράγουν όλο το χρόνο και ως πρώτη ύλη χρησιμοποιούν οινολάσπη, οτιδήποτε ζαχαρώδη, κρασιά μη εμπορεύσιμα και όπως τουλάχιστον ακούγεται κάνουν ακόμα και εισαγωγές φτηνής αλκοόλης από Πακιστάν, Ιράν, Αφγανιστάν. Άραγε μπορούν να έχουν την ίδια ονομασία ποτά με διαφορετική πρώτη ύλη; Εκτός αν θέλουμε να οδηγηθούμε να πίνουμε τσικουδιά Κρήτης και τσίπουρο Μακεδονίας χωρίς ελληνική πρώτη ύλη κρατώντας μόνο μία κενού περιεχομένου καταχώριση γεωγραφικής ένδειξης. Ο ορισμός του παραδοσιακού εμπεριέχει το προϊόν, τον τόπο και τον τρόπο παραγωγής του και όχι την ποσότητα παραγωγής.
- b. Η διάσταση του παραδοσιακού περιέχει και στοιχεία του πολιτισμού μας. Όπως την ιεροτελεστία και το γλέντι την ώρα της παραγωγής στο χώρο του καζανιού. Εκεί αναβιώνουν έθιμα των παλαιωτέρων και διδάσκονται οι νεώτεροι και τα παιδιά. Μπορούμε να φανταστούμε τη διαδικασία αυτή σε έναν απρόσωπο και κρύο χώρο της βιομηχανίας;
Είναι λοιπόν εθνικό πολιτιστικό και οικονομικό γεγονός η παραγωγή τσικουδιάς – τσίπουρου.
3. Η κουλτούρα του πολιτισμού μας σίγουρα αποτελεί ένα σπουδαίο και σημαντικό παράγωντα, όμως δεν πρέπει να αγνοήσουμε και την οικονομική διάσταση. Πρωτεύων θέμα αποτελεί η ανάγκη προσαρμογής υγιεινής και φορολογικής υπόθεσης στα σύγχρονα δεδομένα. Οι προτάσεις των συλλόγων δεν εισακούστηκαν είτε από άγνοια είτε εσκεμμένα για να μας περιορίσουν και να φτάσουμε να

πίνουμε ούζο, το οποίο δεν είναι καν Ελληνικό, να τρώμε ψωμί κατεψυγμένο Κίνας νομίζοντας ότι είναι φρεσκοψημένο.

Για να διατηρηθεί η παράδοση, η παραγωγή καθώς και το κράτος να συνεχίσει να επωφελείται οικονομικά θα πρέπει οι αρμόδιοι να κουβεντιάσουν μαζί μας ειλικρινά και χωρίς να μας ταυτίζουν με τους ποτοποιούς τα παρακάτω θέματα:

- a. Το δικαίωμα διάθεσης των αμπελουργικών προϊόντων μας όπως οικονομικά μας συμφέρει καλύτερα, σταφίδα -οίνος -τσικουδιά -πετιμέζι κ.α. και ανάλογα τα στρέμματα τους να εκδίδονται άδειες απόσταξης και όχι μόνο οχτώ διήμερα.
- b. Η ταυτοποίηση της παραγωγής του καθενός από το τελωνείο σε δοχεία με ταινία και κωδικό ότι έχει καταβληθεί ο φόρος παραγωγής και να υπάρχει υγειονομικός έλεγχος για την ποσότητα την οποία έχει παράγει.
- c. Να θεσπικτούν κανόνες πιστοποίησης χώρου παραγωγής και αποθήκευσης ούτως ώστε να διασφαλίζουμε την υγιεινή και την παράδοση μέσα σε μία πενταετία.
- d. Να αλλάξει το καθεστώς έκδοσης αδειών παραγωγής. Στους μεν αμπελουργούς με διήμερα, στους δε αμβυκούχους σε εβδομαδιαία, δεκαήμερα, μηνιαία είτε και δίμηνα, στα πλαίσια ανθρωπίνων συνθηκών (αναγνωρίζοντας βλάβες, ανάπαυση και έκτακτα γεγονότα).
- e. Να ξεχωρίσει το παραγόμενο για ιδία χρήση ποσοστό στο κάθε δικαιούχο, από την παραγωγή προς πώληση από τους αμπελουργούς. Αν έλειπε και αυτή η διέξοδος στην Ελλάδα και ιδιαίτερα στον νομό Ηρακλείου η εγκατάλειψη του αμπελώνα θα είχε δραματικές διαστάσεις.

Να σημειωθεί δε ότι και η Ευρωπαϊκή οδηγία για εναρμόνιση ειδικών φόρων της Ε.Ε. 92/83. Στο άρθρο 22 αναφέρεται στους μικροπαραγωγούς αλκοόλης, επιτρέποντας να παράγουν έως και 20 εκατόλιτρα άνυδρης αλκοόλης με ειδικό φόρο (στην χώρα μας καθορίστηκε στο 0.60 ευρώ ανά λίτρο) δηλαδή 5000λίτρα παραγωγής ανά παραγωγό.

Καταλήγοντας πιστεύουμε στην κατανόηση των παραπάνω. Είμαστε στην διάθεση σας για διάλογο, επεξηγήσεις για να εφαρμοστούν μερικά από αυτά με αποτέλεσμα την συνέχιση της παραγωγής από τουλάχιστον 8000 ίσως και περισσότερους παραγωγούς, αύξηση εσόδων του κράτους έως και στο δεκαπλάσιο. Είμαστε σε συζητήσεις για τη δημιουργία ενός συνεταιρισμού συγκέντρωσης και διάθεσης, ο

ο οποίος θα αναβαθμίσει την ποιότητα και θα βοηθήσει τον παραγωγό. Όμως χρειαζόμαστε ένα νομικό πλαίσιο που να μας περιβάλλει και όχι το υπάρχον που αντιμετωπίζει εμάς τους εποχικούς με τους βιομήχανους το ίδιο. Δηλαδή ένα νέο νομικό πλαίσιο, νέας εποχής, με προοπτικές ανάπτυξης προϊόντος και ανάταξης του κλάδου με ότι συνεπάγεται για εκατοντάδες χιλιάδες καταναλωτές και παραγωγούς. Να μην βρεθούμε και σε αυτό το προϊόν στη δίνη του ανοίγματος ψαλίδας παραγωγής-κατανάλωσης με μοχλό τον υψηλό φόρο και το κέρδος των ενδιάμεσων. Σήμερα παρουσιάζεται αυξημένη ζήτηση της τσικουδιάς από του καταναλωτές για τους εξής λόγους:

- Το θεωρεί ασφαλές στην κατανάλωση.
- Και ότι είναι οικονομικά προσιτό, ιδιαίτερα στην δύσκολη οικονομική δυσπραγία της εποχής.

Για να μην καταλήξουμε να λέμε ότι δεν παράγουμε τίποτα σε αυτή τη χώρα.