

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

### I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Σάμος (el)

### II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου Enosi Inopoiitikon Synetairismon Samou
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Συνεταιρισμός
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 83100 Μαλαγάρι Σάμος Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302273087511
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302273023907
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@samoswine.gr

### III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Προδιαγραφή των οίνων ΠΟΠ Σάμος.doc

### IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 386323/3803/10.11.1976 ΦΕΚ 1407/Β/25.11.1976(5)
<i>Νομική αναφορά</i>	Βασιλικό διάταγμα 680/20.10.1970 ΦΕΚ 229/Α/29.10.1970(6)
<i>Νομική αναφορά</i>	Προεδρικό Διάταγμα 2/22.12.1995 ΦΕΚ 3/Α/12.1.1996(2)
<i>Νομική αναφορά</i>	Προεδρικό Διάταγμα 212/3.3.1982 ΦΕΚ 32/Α/17.3.1982(3)

*Νομική αναφορά*Υπουργική Απόφαση 407346/13.11.1995  
ΦΕΚ 954/Β/20.11.1995(1)

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Σάμος (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Samos (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιθ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

## 1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

3. Οίνος λικέρ

15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

## 2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος Γλυκός Φυσικός

## Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

## Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 14,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0 - 22,0 % vol.
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

## Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Όψη :Χρώμα ανοιχτοκίτρινο.
2. Οσμή :μύτη με αρώματα από λουλούδια, μπανάνα, μέλι
3. Γεύση :γλυκιά αλλά ισορροπημένη με την οξύτητα. Αναγνωρίζονται αμέσως τα χαρακτηριστικά του μοσχάτου, τα οποία δίνουν ευχάριστες νότες. Η επίγευση είναι μέτρια.

Οίνος Γλυκός Φυσικός από διαλεχτούς αμπελώνες

## Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 14,8 % vol.

- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0 - 22,0 % vol.
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 4,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/l

#### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

1. Όψη : Χρώμα αχυροκίτρινο με πρασινωπές ανταύγειες.
2. Οσμή : Σύνθετη μύτη με αρώματα από λουλούδια, τριαντάφυλλο, μπανάνα, μέλι, σύκο..
3. Γεύση :Γλυκιά, αλλά ισορροπημένη λόγω οξύτητας. Φρεσκάδα. Αναγνωρίζονται αμέσως τα χαρακτηριστικά του μοσχάτου τα οποία δίνουν ευχάριστες νότες. Μακρά επίγευση.

## Οίνος Γλυκός

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 13,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17.5 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – 22.0 %vol.
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200mg/l

#### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

1. Όψη : Χρώμα χρυσόχρου.
2. Οσμή : Αρώματα λουλουδιών, φρούτων, μελιού, μπανάνας.
3. Γεύση : Γεύση γλυκιά αλλά ισορροπημένη με την οξύτητα. Δίνει την αίσθηση του μοσχάτου σταφυλιού. Φρεσκάδα. Μακριά φρουτώδη επίγευση.

## Οίνος Φυσικός Γλυκός

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος πριν το λιάσιμο των σταφυλών: 14,8 % vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος μετά το λιάσιμο των σταφυλών: 17,6 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Τουλάχιστο 17,6% vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: Τουλάχιστο 15% vol.
  - Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 5,5
  - Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,6
  - Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 400 mg/l

#### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

1. Όψη: Χρυσάφι χρώμα με καστανές ανταύγειες.
2. Οσμή: έντονη με πλήθος αρωμάτων λουλουδιών, μπαχαρικών, ξηρών φρούτων, καρπών, μελιού.
3. Γεύση: γλυκιά αλλά ισορροπημένη, με φρουτώδες και γεμάτο στόμα. Ο μοσχάτος χαρακτήρας έντονος. Μακρά επίγευση.

## 3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

### a. Στοιχείο α)

Οίνος φυσικός γλυκός

Οίνος γλυκός φυσικός

Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ)

## b. Στοιχείο β)

Επιλογή ή Επιλεγμένος
Πύργος
Μοναστήρι
Μετόχι
Κτήμα
Κάστρο
Ειδικά Επιλεγμένο
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέπαυλη

## 4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

## a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση οίνων γλυκός φυσικός, γλυκός φυσικός από διαλεχτούς αμπελώνες, γλυκός, και φυσικώς γλυκός

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι οίνοι γλυκός φυσικός (Vin doux Naturel) και γλυκός φυσικός από διαλεχτούς αμπελώνες (Vin doux Naturel-Grand Cru) παράγονται με την προσθήκη κατά την διάρκεια της ζύμωσης αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης αλκοολικού τίτλου τουλάχιστο 95% vol σε αναλογία 5% κατ' ελάχιστο και 10% κατά μέγιστο του όγκου του χρησιμοποιημένου γλεύκους, ή σε ποσοστό 40% του ολικού αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος.</li> <li>• Ο οίνος γλυκός (Vin doux) παράγεται με την προσθήκη πριν την έναρξη της αλκοολικής ζυμώσεως στο γλεύκος αλκοόλης αμπελοοινικής προελεύσεως αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 95% vol., ώστε το τελικό προϊόν να έχει το νομοθετημένο κτηθέντα και ολικό αλκοολικό τίτλο. Ο οίνος του τύπου αυτού περιέχει το σύνολο των σακχάρων του γλεύκους. Παραταύτα είναι ανεκτή για τα γλεύκη βάση είναι ανεκτή περιεκτικότητα σε αιθυλική αλκοόλη τουλάχιστο 1% vol. Αυτός ο τύπος οίνου δύναται να παλαιώσει για πέντε χρόνια σε δρύινα βαρέλια.</li> <li>• Εκτός από την προσθήκη αλκοόλης κάθε άλλος τρόπος αυξήσεως του αλκοολικού τίτλου του προϊόντος καθώς και της περιεκτικότητας σε σάκχαρα των πρώτων υλών παραγωγής τους δεν επιτρέπεται.</li> <li>• Ο οίνος ΠΟΠ Σάμος φυσικώς γλυκός (Vin Naturellement Doux) παράγεται από σταφύλια που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή υπό σκιάν προς μερική αφυδάτωση. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη του τελικού προϊόντος προέρχονται αποκλειστικά από τα σταφύλια που οινοποιήθηκαν χωρίς να έχει προστεθεί πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση γλεύκος, συμπτυκνωμένο γλεύκος, αλκοόλη ή απόσταγμα.</li> </ul>	

## Συστήματα μόρφωσης πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	

•Οι οίνοι ΠΟΠ Σάμος προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα. Οι αμπελώνες έχουν ηλικία μεγαλύτερη των τριών (3) ετών από τη χρονολογία εμφολιασμού τους.

## b. Μέγιστες αποδόσεις

### Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο

#### Μέγιστη απόδοση

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο ( HA ) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες ( 10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή 80HL γλεύκους  
Στην περίπτωση του ΠΟΠ ΣΑΜΟΣ ΟΙΝΟΣ ΓΛΥΚΥΣ ΦΥΣΙΚΟΣ ΑΠΟ ΔΙΑΛΕΧΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ( VIN DOUX NATUREL – GRAND CRU) η μέγιστη απόδοση δεν υπερβαίνει τα πέντε χιλιάδες τριακόσια ( 5300) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ανά εκτάριο ή 40HL γλεύκους.

### Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο τελικού προϊόντος

#### Μέγιστη απόδοση

Τύπος οίνου	Σταφύλια/kg/ha	Γλεύκος hl/ha	Οίνος hl/ha
Vin Doux	10.000	75	88,88 min - 95,37 max
VDN	10.000	75	78,75 min - 82,5 max
VND	10.000	47-63	47 max- 63 min
VND GRAND CRU	5.300	40	42 min - 44 max

#### Διευκρινίσεις

**A) Vin doux:** Ο αλκοολικός τίτλος μπορεί να είναι μεταξύ 15 και 22% vol. Με βάση αυτό το εύρος και με αιθυλική αλκοόλη 96%, έχουμε min και max όριο τα αναγραφόμενα.

**B) VDN και VDN GRAND CRU:** Πάλι με αιθυλική αλκοόλη 96% vol. Μπορεί να προστεθεί αλκοόλη 5% έως 10% του όγκου του γλεύκους και με βάση αυτό, βγάζουν min και max όριο. Βέβαια υπάρχουν και άλλοι περιορισμοί (ο πρόσθετος αλκοολικός τίτλος πρέπει να είναι κατά μέγιστο μέχρι του 40% ολικού αλκοολικού τίτλου στο τελικό προϊόν).

**Γ) VND:** Μετά το λιάσιμο των σταφυλιών, έχουμε δυνατότητα να τα συλλέξουμε αφού ξεπεράσουν τα 300 gr/lit τα σάκχαρα. Γι' αυτό και εδώ θέτουμε δύο ακραία Be.

## 5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Σάμος καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 680/20.10.1970 (ΦΕΚ 229/Α/29.10.1970) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε από το Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 212/3.3.1982 (ΦΕΚ 32/Α/12.3.1982).

Η αμπελουργική ζώνη της Σάμου περιλαμβάνει από το βόρειο τμήμα του νησιού τις περιοχές του Δήμου Καρλοβασίου και των κοινοτήτων Κοκκαρίου, Βουρλιωτών, Αγίου Κωνσταντίνου, Μανωλατών, Σταυρινίδων, Αμπέλου, Κοντακείικων, Υδρούσης, Κονταϊίκων, Άγιοι Θεόδωροι , Πλατάνου, Λέκας, Καστανέας και Κοσμαδαίων. Από το κεντρικό τμήμα του νησιού τις περιοχές των κοινοτήτων Πύργου, Μεσογειού, Πανδρόσου, Κουμαραδαίοι και Μαυρατζαίων.

Από το ανατολικό τμήμα του νησιού τις περιοχές του Δήμου Σαμίων και των κοινοτήτων Παγώνδας, Χώρας, Μυτιληνών, Βαθέως.

Από το νότιο τμήμα του νησιού η περιοχή της Κοινότητας Σπαθαραίων για έκταση αμπελώνων 100 στρεμμάτων.

### a. Περιοχή NUTS

GR412	Σάμος
-------	-------

### b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων χαρτών	1
---------------------------	---

## 6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

### a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

--

### b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Moschato Aspro B
------------------

### c. Άλλες ποικιλίες:

--

## 7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον για τους φυσικώς γλυκείς οίνους (vin Naturellment doux)

### *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:*

#### **A. Ιστορικός δεσμός.**

Η αμπελοκαλλιέργεια στη Σάμο ξεκίνησε πριν την 1<sup>η</sup> χιλιετία π.χ. Ο βασιλιάς Αγκαίος θεωρείται από τους πρώτους αμπελοκαλλιεργητές στη Σάμο.

Στα νομίσματα του 5<sup>ου</sup> π.χ. αιώνα, εμφανίζονται αμφορείς, κρατήρες κάνθαροι, τσαμπιά σταφύλια.

Ο Ησύχιος αναφέρει την Σαμία σταφυλή ως πολύ γλυκιά και αρωματική. Όπως λέγει δε, τέτοιο σταφύλι δεν βρίσκεται σε κανένα άλλο νησί, ούτε και στη γειτονική Ασία.

Στα νεότερα χρόνια από τον 16 αιώνα υπάρχουν μαρτυρίες για καλλιέργεια του μοσχάτου στη Σάμο, ενώ από τα μέσα του 17<sup>ου</sup> αιώνα, ένα από τα βασικά είδη εμπορίου είναι ο ανθοσμίας οίνος της Σάμου.

Το Σαμιώτικο κρασί σχολιάζεται από τους περιηγητές της εποχής. Το 1702 η παραγωγή ανέρχονταν σε 3.000 βαρέλια, σύμφωνα με τον Γάλλο Τουρνεφορ. Στα μέσα του 18<sup>ου</sup> αιώνα ξεκινά η μεγάλη ανάπτυξη του εμπορίου του Σαμιώτικου κρασιού. Το κρασί αρχικά δεν υποβάλλονταν σε κανένα δασμό. Όμως η Οθωμανική Κυβέρνηση όταν μαθαίνει ότι η Σάμος παράγει πολύ κρασί, στέλνει την άνοιξη του 1770, μπουμπασίρη για να διαπιστώσει το ύψος της παραγωγής.

Μετά τους Ρωσοτουρκικούς πολέμους (1770-1774), αναπτύσσεται στη Σάμο εμπορικός στόλος που φέρνει τα Σαμιώτικα κρασιά στη Ρωσία και τη λοιπή Ευρώπη. Γύρω στα 1820 ξεκινούν και οι συναλλαγές με την Αμερική.

Σε ένα πίνακα παραγωγής του 1828 καταγράφεται παραγωγή 47.395 (γουμάρια) κρασιού.

Στην παγκόσμια έκθεση του Λονδίνου 1862, παίρνουν τιμητικά μετάλλια τα κρασιά της Σάμου. Επίσης το 1867 στο Παρίσι, το 1873 στη Βιέννη, το 1875 στην Αθήνα.

Την 1<sup>η</sup> Μαρτίου του 1865 ιδρύεται στη Σάμο με πρωτοβουλία του ηγεμόνα Μ. Αριστάρχη, η πρώτη Οινοποιητική εταιρεία με την μορφή Α.Ε. για την βελτίωση της ποιότητας και εγκαθίσταται Γάλλος τεχνικός στο νησί.

Το 1934 ιδρύεται η Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου.

Από την αρχαιότητα και μέχρι τον 19<sup>ο</sup> αιώνα, η παρασκευή των γλυκών κρασιών γινόταν κυρίως με το λιάσιμο των σταφυλών. Από την πίεση των λιασμένων σταφυλών προέκυπτε γλεύκος με υψηλό ποσοστό σακχάρων. Μετά την ζύμωση αυτού του γλεύκους, παρέμενε σημαντικό ποσοστό σακχάρων. Στο μουσείο της Σάμου βρίσκουμε σήμερα σημαντικό αριθμό αγγείων μεταφοράς και αποθήκευσης κρασιών, κυρίως οξυπύθμενοι αμφορείς. Κάθε αμφορέας έφερε σφραγίδα απόδειξη του τόπου προέλευσης. Τέτοιες ενσφράγιστες λαβές σαμιακών αμφορέων βρέθηκαν και ταυτίστηκαν εκτός φυσικά από τη Σάμο, στη Μέμφιδα,

Αλεξάνδρεια, Κω, Πέλλα, Σαλαμίνα Κύπρου και αλλού. Επίσης βρίσκουμε σημαντικό αριθμό αγγείων ποτών ανάμιξης και ψύξης κρασιού.

Τους τελευταίους αιώνες από τον 16<sup>ο</sup> αιώνα και μετά, ο συγκεκριμένος τύπος οίνου αναγράφεται στα ιστορικά κείμενα ως «ανθοσμίας οίνος». Σύμφωνα με τα στοιχεία του 1702 η παραγωγή ανθοσμίας οίνου ήταν 3.000 βαρέλια. Ο οίνος αυτός εξαγόταν σ' όλη την Ευρώπη και γι' αυτό είχαν δημιουργηθεί προξενεία στη Σάμο. Γύρω στα 1820 ξεκινούν οι εξαγωγές και στην Αμερική.

Στη διάρκεια της Ελληνικής επανάστασης του 1821 ο ανθοσμίας οίνος της Σάμου ήταν βασικό είδος για την τροφοδοσία του Ελληνικού στόλου. Υπάρχουν επιστολές που ανταλλάσσονταν μεταξύ των τοπικών αρχών και των πλοιάρχων όπου φαίνεται ότι ήταν είδος σε πρώτη ζήτηση. Στις αρχές του 19<sup>ου</sup> αιώνα το νησί παρήγαγε πάνω από ογδόντα χιλιάδες εκατόλιτρα κρασιού με τον «ανθοσμίας οίνο» έναν από τους βασικούς τύπους οίνου. Οι πρώτες βραβεύσεις αφορούσαν λιαστά κρασιά (Λονδίνο 1862, Παρίσι 1867, Βιέννη 1873, Αθήνα 1875).

Στην Αθήνα το 1875 η Ελλανόδικος Επιτροπή έγραφε πολύ κολακευτικά σχόλια για τον ανθοσμίας οίνο. Τον ίδιο χρόνο στην έκθεση της Φιλαδελφείας στην Αμερική, πάλι τιμήθηκαν. Επίσης στο Μπορντώ το 1882. Οι βραβεύσεις αυτές συνεχίζονται αδιάλειπτα μέχρι σήμερα. (οι βραβεύσεις των οίνων ΠΟΠ Σάμος περιλαμβάνονται σε ξεχωριστό έγγραφο στα άλλα δικαιολογητικά)

#### **Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.**

Η Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου (ΕΟΣΣ) ιδρύθηκε το 1934, με τη συμμετοχή 25 τοπικών συνεταιρισμών, που αντιπροσωπεύουν όλους τους καλλιεργητές αμπέλου του νησιού.

Από την αρχή στάθηκε ουσιαστικός αρωγός προς τους αγρότες, για την προστασία των δικαιωμάτων τους απέναντι στους εμπόρους.

Από την ίδρυσή της, έως και σήμερα, η ΕΟΣΣ συλλέγει το σταφύλι και παράγει το κρασί, στα δύο οινοποιεία της στο Μαλαγάρι και στο Καρλόβασι. Στη συνέχεια το διαθέτει, χύμα ή εμφιαλωμένο, στην Ελλάδα και στον υπόλοιπο κόσμο.

Οι εξαγωγές είναι πολύ σημαντικές και καλύπτουν το 80% της ετήσιας παραγωγής, που είναι περίπου 7.000 τόνοι κρασί. Η Γαλλία από μόνη της εισάγει το 50% της παραγωγής του νησιού, ενώ άλλες χώρες που εισάγουν σημαντικές ποσότητες σαμιακών οίνων είναι η Αγγλία, η Αυστραλία, η Αυστρία, το Βέλγιο, η Γαλλία, η Γερμανία, η Δανία, η Ελβετία, οι ΗΠΑ, η Ιταλία, ο Καναδάς, η Ολλανδία, η Σιγκαπούρη, η Σουηδία, η Φινλανδία, οι Σκανδιναβικές χώρες και, προσφάτως, χώρες της Άπω Ανατολής

#### **Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.**

Οι αμπελώνες καλύπτουν τις πλαγιές του όρους Άμπελος και τις παρυφές του όρους Κερκετέας και ξεκινούν από το υψόμετρο της θάλασσας και φτάνουν μέχρι τα 900 μέτρα. Είναι φυτεμένοι σε αναβαθμίδες με χτιστές πέτρινες πεζούλες, ξερικοί και διαμορφωμένοι σε χαμηλό κύπελλο. Η βασική εδαφολογική σύσταση της ζώνης είναι σχιστολιθικής υφής, χαλικώδης, μέτριας γονιμότητας και με καλή στράγγιση. Τα εδάφη είναι στην πλειονότητα τους όξινης σύστασης (ελλειπή σε ασβέστιο) και πλούσια σε μεταλλικά στοιχεία (Fe, Mg, Mn Cu, Zn). Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 20,3 βαθμούς Κελσίου. Το ετήσιο ύψος βροχής είναι 750 mm με τις βροχοπτώσεις κατανομημένες από τέλη Σεπτεμβρίου μέχρι μέσα Μαΐου

*Λεπτομέρειες του προϊόντος:*

Τα κρασιά της Ένωσης Ονοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου διακρίνονται, για την ποιότητα και τη μοναδικότητά τους, από την αρχαιότητα έως σήμερα.  
Δεν είναι τυχαίο που έχουν βραβευθεί επανειλημμένως σε έγκριτους διεθνείς διαγωνισμούς και συνεχίζουν ακάθεκτα. Διατηρούν, όμως, μια διακριτή θέση και στη συνείδηση και στην καρδιά τόσο των Ελλήνων καταναλωτών, όσο και οινόφιλων άλλων χωρών. Το γλυκό σαμιακό κρασί συγκαταλέγεται στα κορυφαία του είδους του, παγκοσμίως, ενώ, ανάμεσα στις πολλές διακρίσεις του, διατηρεί το προνόμιο να είναι το κρασί που χρησιμοποιείται στη Θεία Ευχαριστία της Ρωμαιοκαθολικής Εκκλησίας.

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Ο.Π. Σάμος .

#### *Αιτιώδης αλληλεπίδραση:*

Η μοναδικότητα των οίνων Π.Ο.Π. Σάμος οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος , κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

### Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον για τους οίνους λικέρ

#### *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:*

##### **A. Ιστορικός δεσμός**

Η αμπελοκαλλιέργεια στη Σάμο ξεκίνησε πριν την 1<sup>η</sup> χιλιετία π.χ. Ο βασιλιάς Αγκαίος θεωρείται από τους πρώτους αμπελοκαλλιεργητές στη Σάμο.

Στα νομίσματα του 5<sup>ου</sup> π.χ. αιώνα, εμφανίζονται αμφορείς, κρατήρες κάνθαροι, τσαμπιά σταφύλια.

Ο Ησύχιος αναφέρει την Σαμία σταφυλή ως πολύ γλυκιά και αρωματική. Όπως λέγει δε, τέτοιο σταφύλι δεν βρίσκεται σε κανένα άλλο νησί, ούτε και στη γειτονική Ασία.

Στα νεότερα χρόνια από τον 16 αιώνα υπάρχουν μαρτυρίες για καλλιέργεια του μοσχάτου στη Σάμο, ενώ από τα μέσα του 17<sup>ου</sup> αιώνα, ένα από τα βασικά είδη εμπορίου είναι ο ανθοσμίας οίνος τους Σάμου.

Το Σαμιώτικο κρασί σχολιάζεται από τους περιηγητές της εποχής. Το 1702 η παραγωγή ανέρχονταν σε 3.000 βαρέλια, σύμφωνα με τον Γάλλο Τουρνεφορ. Στα μέσα του 18<sup>ου</sup> αιώνα ξεκινά η μεγάλη ανάπτυξη του εμπορίου του Σαμιώτικου κρασιού. Το κρασί αρχικά δεν υποβάλλονταν σε κανένα δασμό. Όμως η Οθωμανική Κυβέρνηση όταν μαθαίνει ότι η Σάμος παράγει πολύ κρασί, στέλνει την άνοιξη του 1770, μουμπασίρη για να διαπιστώσει το ύψος της παραγωγής.

Μετά τους Ρωσοτουρκικούς πολέμους (1770-1774), αναπτύσσεται στη Σάμο εμπορικός στόλος που φέρνει τα Σαμιώτικα κρασιά στη Ρωσία και τη λοιπή Ευρώπη. Γύρω στα 1820 ξεκινούν και οι συναλλαγές με την Αμερική.

Σε ένα πίνακα παραγωγής του 1828 καταγράφεται παραγωγή 47.395 (γουμάρια) κρασιού.

Στην παγκόσμια έκθεση του Λονδίνου 1862, παίρνουν τιμητικά μετάλλια τα κρασιά της Σάμου. Επίσης το 1867 στο Παρίσι, το 1873 στη Βιέννη, το 1875 στην Αθήνα. Την 1<sup>η</sup> Μαρτίου του 1865 ιδρύεται στη Σάμο με πρωτοβουλία του ηγεμόνα Μ. Αριστάρχη, η πρώτη Οινοποιητική εταιρεία με την μορφή Α.Ε. για την βελτίωση της ποιότητας και εγκαθίσταται Γάλλος τεχνικός στο νησί.

Γύρω στα 1865 με πρωτοβουλία του ηγεμόνα της Σάμου Μ. Αριστάρχη, ξεκινά προσπάθεια βελτίωσης της ποιότητας του κρασιού. Στα πλαίσια αυτής της προσπάθειας, αποστέλλονται Σαμιώτες στην Γαλλία για σχετική εκπαίδευση. Παράλληλα, Γάλλοι τεχνικοί προσκαλούνται στη Σάμο. Έτσι ξεκινά η παρασκευή γλυκών οίνων με προσθήκη αιθυλικής αλκοόλης. Οι οίνοι αυτοί κυρίως εξάγονται.

Περί τα τέλη του 19<sup>ου</sup> αιώνα, καταφθάνουν στη Σάμο μέλη της Καθολικής Αποστολής του Τάγματος της Λυών και οικοδομούν καθολική εκκλησία και μεγάλο οινοποιείο με εξοπλισμό. Παρασκεύαζαν κυρίως Vins de Messe με την διαδικασία οινοποίησης των VDN.

Το 1934 ιδρύεται η Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου και ουσιαστικά ο μεγαλύτερος όγκος κρασιών που οινοποιεί, είναι με προσθήκη αιθυλικής αλκοόλης. Οι οίνοι αυτοί κυρίως εξάγονται και είναι πολλών τύπων: 10/14, 5/15, 9/18, 10/15, 9/15, 6/18, 5/16, 6/16, 3/22, 2/22, 8/15 κ.λ.π. (ο πρώτος αριθμός εκφράζει το Be και ο δεύτερος τον αλκοολικό τίτλο).

Το 1955 έρχεται σημαντική αναγνώριση της ποιότητας αυτών των οίνων από το εξωτερικό. Η Γαλλία με Νομοθετικό διάταγμα της 26/5/1955 αναγνωρίζει για το VDL SAMOS, ό,τι προβλέπει ο Γαλλικός νόμος της 6/5/1919 για τα αντίστοιχα Γαλλικά VDL ΟΠΕ. Τούτο σημαίνει ότι το «SAMOS» έγινε το πρώτο και μόνο ελληνικό κρασί που μπορούσε να εισαχθεί στη Γαλλία εκτός ποσοτώσεως (CONTINGENT). Σημαντικότερη όμως συνέπεια αυτής αναγνώρισης ήταν ότι στη Συμφωνία των Αθηνών (1962) για την σύνδεση Ελλάδας-ΕΟΚ στο πρωτόκολλο 14 αυτής, που ρυθμίζει τα του οινικού τομέα, περιελήφθη ειδική διάταξη για τις εισαγωγές των γλυκών κρασιών «SAMOS» στην Γαλλία, με αντίστοιχη αποδοχή του καθεστώτος αυτού από το Βέλγιο, την Ολλανδία και το Λουξεμβούργο. Αυτό έδωσε τη βάση για να περιληφθεί το SAMOS στα έξι εξωκοινοτικά κρασιά που απαλλάσσονταν από την «αντισταθμιστική εισφορά» που προέβλεπε ο οινικός τομέας της ΚΑΠ για τα εισαγόμενα στις χώρες της τότε ΕΟΚ, εξωκοινοτικά κρασιά (PORTO- MADERE- XERES TOKAY-ΜΟΣΧΑΤΟ-SEUBAL).

Η βραβεύσεις των οίνων ΠΟΠ Σάμος περιλαμβάνονται σε ξεχωριστό έγγραφο στα άλλα δικαιολογητικά

### **Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.**

Η Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου (ΕΟΣΣ) ιδρύθηκε το 1934, με τη συμμετοχή 25 τοπικών συνεταιρισμών, που αντιπροσωπεύουν όλους τους καλλιεργητές αμπέλου του νησιού.

Από την αρχή στάθηκε ουσιαστικός αρωγός προς τους αγρότες, για την προστασία των δικαιωμάτων τους απέναντι στους εμπόρους.

Από την ίδρυσή της, έως και σήμερα, η ΕΟΣΣ συλλέγει το σταφύλι και παράγει το κρασί, στα δύο οινοποιεία της στο

Μαλαγάρι και στο Καρλόβασι. Στη συνέχεια το διαθέτει, χύμα ή εμφιαλωμένο, στην Ελλάδα και στον υπόλοιπο κόσμο.

Οι εξαγωγές είναι πολύ σημαντικές και καλύπτουν το 80% της ετήσιας παραγωγής, που είναι περίπου 7.000 τόνοι κρασί. Η Γαλλία από μόνη της εισάγει το 50% της παραγωγής του νησιού, ενώ άλλες χώρες που εισάγουν σημαντικές ποσότητες σαμιακών οίνων είναι η Αγγλία, η Αυστραλία, η Αυστρία, το Βέλγιο, η Γαλλία, η Γερμανία, η Δανία, η Ελβετία, οι ΗΠΑ, η Ιταλία, ο Καναδάς, η Ολλανδία, η Σιγκαπούρη, η Σουηδία, η Φινλανδία, οι Σκανδιναβικές χώρες και, προσφάτως, χώρες της Άπω Ανατολής

#### Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Οι αμπελώνες καλύπτουν τις πλαγιές του όρους Άμπελος και τις παρυφές του όρους Κερκετέας και ξεκινούν από το υψόμετρο της θάλασσας και φτάνουν μέχρι τα 900 μέτρα. Είναι φυτεμένοι σε αναβαθμίδες με χτιστές πέτρινες πεζούλες, ξερικοί και διαμορφωμένοι σε χαμηλό κύπελλο. Η βασική εδαφολογική σύσταση της ζώνης είναι σχιστολιθικής υφής, χαλικώδης, μέτριας γονιμότητας και με καλή στράγγιση. Τα εδάφη είναι στην πλειονότητα τους όξινης σύστασης (ελλειπή σε ασβέστιο) και πλούσια σε μεταλλικά στοιχεία (Fe, Mg, Mn, Cu, Zn). Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 20,3 βαθμούς Κελσίου. Το ετήσιο ύψος βροχής είναι 750 mm με τις βροχοπτώσεις κατανομημένες από τέλη Σεπτεμβρίου μέχρι μέσα Μαΐου

#### Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Τα κρασιά της Ένωσης Ονοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου διακρίνονται, για την ποιότητα και τη μοναδικότητά τους, από την αρχαιότητα έως σήμερα.

Δεν είναι τυχαίο που έχουν βραβευθεί επανειλημμένως σε έγκριτους διεθνείς διαγωνισμούς και συνεχίζουν ακάθεκτα.

Διατηρούν, όμως, μια διακριτή θέση και στη συνείδηση και στην καρδιά τόσο των Ελλήνων καταναλωτών, όσο και οινόφιλων άλλων χωρών. Το γλυκό σαμιακό κρασί συγκαταλέγεται στα κορυφαία του είδους του, παγκοσμίως, ενώ, ανάμεσα στις πολλές διακρίσεις του, διατηρεί το προνόμιο να είναι το κρασί που χρησιμοποιείται στη Θεία Ευχαριστία της Ρωμαιοκαθολικής Εκκλησίας.

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Ο.Π. Σάμος

#### Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων Π.Ο.Π. Σάμος οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος, κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές

## 8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

### Παρεκκλίσεις

Νομικό πλαίσιο:	Στη νομοθεσία της ΕΕ
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
Περιγραφή των προϋποθέσεων	

Άρθρο 6 παράγραφος 4α του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».

## Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
Με βάση την αριθ. 386323/3803/10.11.1976 (ΦΕΚ 1407/Β/25.11.1976) παρέχεται το δικαίωμα γλευκοποίησης των σταφυλών και οινοποίησης του γλεύκους προς παρασκευήν του ΠΟΠ ΣΑΜΟΣ, σε όλα τα οινοποιεία της νήσου Σάμου, εφ' όσον αυτά πληρούν τις προϋποθέσεις παρασκευής οίνων ΠΟΠ.	

## Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
Άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».	

## Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p><b>Παραδοσιακές Ενδείξεις</b></p> <p>Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.</p> <p>Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Σάμος είναι οι παρακάτω:</p> <p>ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ/ Vin de vignobles isulaires, ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ/ Vin de vignobles en terrasses</p> <p>Περιορισμός στην κυκλοφορία των οίνων</p> <p>Σύμφωνα με το Π.Δ. αριθ. 2 /22-12-1995 (ΦΕΚ 3/Α/12-1-1996) οι φυσικώς γλυκείς οίνοι δε μπορούν να εξέλθουν από τις εγκαταστάσεις του παραγωγού πριν από την παράδοση διμήνου από τη λήξη του τρυγητού ενώ οι γλυκείς οίνοι, οι γλυκείς</p>	

φυσικοί από διαλεχτούς αμπελώνες και οι γλυκείς οίνοι δε μπορεί να εξέλθουν από τις εγκαταστάσεις του παραγωγού πριν από τη παρέλευση διμήνου από την προσθήκη της αλκοόλης.

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### a. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Βραβεύσεις ΠΟΠ Σάμος
<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση καταχώρισης ΠΟΠ Σάμος
<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία

**VI. ΆΛΛΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ****1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΝΔΙΑΜΕΣΟΥ ΦΟΡΕΑ:**

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Διεύθυνση Μεταποίησης Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών  Ministry of Rural Development & Food Section of wine& spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124171 ,+30 210 2124289,+302102124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302105238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr ,ax2u172@minagric.gr ,ax2u086@minagric.gr

**2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ**

**3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

<i>Δεσμός:</i>	<a href="http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20POP.html">http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20POP.html</a>
----------------	---

**4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΠΤΗΣΗΣ:**

**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**