ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 1234/2007
ΑΡΘΡΟ 118 γ, ΠΑΡ/ΦΟΣ 2).

ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Σάμος – (ΣΑΜΟΣ) / Samos - (SAMOS)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

Περιγραφή του οίνου (οίνων) :

Οι οίνοι Π.Ο.Π. Σάμος (**Samos**) ανήκουν στην κατηγορία 3 και στην κατηγορία 15 των αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος XIβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

Οίνος Γλυκύς Φυσικός

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 Γλυκύς 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 διοξείδιο 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 Γλυκύς

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 διοξείδιο 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 Φυσικώς Γλυκύς

Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος πριν το λιάσιμο των σταφυλών: 14,80 % vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος μετά το λιάσιμο των σταφυλών: 17,6 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Τουλάχιστο 17,6% vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: Τουλάχιστο 12 % 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Χρυσαφί 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.

Παραδοσιακές ενδείξεις

Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με το άρθρο 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Καν(ΕΚ) 670/2011 της Επιτροπής και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Σάμος και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Ονομασία Προελεύσεως Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) στη θέση των ΠΟΠ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Ειδικά επιλεγμένος, Επιλογή ή Επιλεγμένος, Από διαλεχτούς αμπελώνες, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος.

Οινολογικές πρακτικές

- Οι οίνοι γλυκύς φυσικός (Vin doux Naturel) και γλυκύς 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.
- Ο οίνος γλυκύς (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 βάσης είναι ανεκτή περιεκτικότητα σε αιθυλική αλκοόλη τουλάχιστο 1% vol. Αυτός ο τύπος οίνου δύναται να παλαιώσει για πέντε χρόνια σε δρύινα βαρέλια.
- Εκτός από την προσθήκη αλκοόλης κάθε άλλος τρόπος αυξήσεως του αλκοολικού τίτλου του προϊόντος καθώς και της περιεκτικότητες σε σάκχαρα των πρώτων υλών παραγωγής τους δεν επιτρέπεται.

- Ο οίνος ΠΟΠ Σάμος φυσικώς γλυκύς (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, συμπυκνωμένο γλεύκος, αλκοόλη ή απόσταγμα.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

- 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 εμβολιασμού τους.

Οριοθετημένη περιοχή

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, Κοντακέϊκων, Υδρούσης, Κονταΐϊκων, Άγιοι Θεόδωροι , Πλατάνου, Λέκας, Καστανέας και Κοσμαδαίων.

Από το κεντρικό τμήμα του νησιού τις περιοχές των κοινοτήτων Πύργου, Μεσογείου, 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.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) 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

Οι μέγιστες αποδόσεις - ανά προϊόν - και ανά εκτάριο τελικού προϊόντος αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα:

ΤΥΠΟΣ ΟΙΝΟΥ	*ΣΤΑΦΥΛΙΑ/KG/ΗΑ*	*ΓΛΕΥΚΟΣ HL/ΗΑ*	*ΟΙΝΟΣ HL/ΗΑ*

VIN DOUX	***10.000***	***75***	***88,88 MIN - 95,37 MAX***
VDN	***10.000***	***75***	***78,75 MIN - 82,5 MAX***
VND	***10.000***	***63-47***	***63 MIN - 47 MAX***
VDN GRAND CRU	***5.300***	***40***	***42 MIN - 44 MAX***

Διευκρινίσεις

Α) 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.

Β) 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/lt τα σάκχαρα. Γι΄ αυτό και εδώ θέτουμε δύο ακραία Be.

Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Η κύρια ποικιλία του νησιού το Μοσχάτο λευκό από την οποία παράγονται κατά 100% οι οίνοι ΠΟΠ Σάμου. Πρόκειται για μια ευγενή ποικιλία αμπέλου, αρκετά διαδεδομένη σε ολόκληρη τη Μεσόγειο.

Αν και απαντάται και σε άλλα μέρη της Ελλάδος, όπου επίσης παράγει γλυκούς οίνους, μόνο στη Σάμο δίνει οίνους απαράμιλλης ποιότητας και πολυπλοκότητας.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

1. Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής για τους φυσικώς γλυκείς οίνους (vin Naturellment doux)

Α. Ιστορικός δεσμός.

Η αμπελοκαλλιέργεια στη Σάμο ξεκίνησε πριν την 1^{η} χιλιετία π.χ. Ο βασιλιάς Αγκαίος θεωρείται από τους πρώτους αμπελοκαλλιεργητές στη Σάμο.

Στα νομίσματα του 5^{ου} 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 17ου 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 18ου 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 1η 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 ΄Ενωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου.

Από την αρχαιότητα και μέχρι τον 19ο 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 16ο αιώνα και μετά, ο συγκεκριμένος τύπος οίνου αναγράφεται στα ιστορικά κείμενα ως «ανθοσμίας οίνος». Σύμφωνα με τα στοιχεία του 1702 η παραγωγή ανθοσμία οίνου ήταν 3.000 βαρέλια. Ο οίνος αυτός εξάγονταν 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 19ου αιώνα το νησί παρήγαγε πάνω από ογδόντα χιλιάδες εκατόλιτρα κρασιού με τον «ανθοσμία 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 ανθοσμία 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 κατανεμημένες από τέλη Σεπτεμβρίου μέχρι μέσα Μαΐου.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Τα κρασιά της **Ένωσης Ονοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου** διακρίνονται, για την ποιότητα και τη μοναδικότητά τους, απο 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.

2. Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής τους οίνους λικέρ

Α. Ιστορικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια στη Σάμο ξεκίνησε πριν την 1^{η} χιλιετία π.χ. Ο βασιλιάς Αγκαίος θεωρείται από τους πρώτους αμπελοκαλλιεργητές στη Σάμο.

Στα νομίσματα του 5^{ου} 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^{ου} 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^{ου} 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 1η 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 19ου 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 ποσοστώσεως (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 ΤΟΚΑΥ-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 κατανεμημένες από τέλη Σεπτεμβρίου μέχρι μέσα Μαΐου.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Τα κρασιά της **Ένωσης Ονοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου** διακρίνονται, για την ποιότητα και τη μοναδικότητά τους, απο 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.

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

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».

Β) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Με βάση την αριθ. 386323/3803/10.11.1976 (ΦΕΚ 1407/Β/25.11.1976) παρέχεται το δικαίωμα γλευκοποίησης των σταφυλών και οινοποιήσεως 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

Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Κοινοτική Νομοθεσία

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».

Παραδοσιακές Ενδείξεις

1) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Εθνική Νομοθεσία

Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005), στο άρθρο 1 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:

- «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

- «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

2) Παραδοσιακές Ενδείξεις

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.

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:

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

3) Περιορισμός στην κυκλοφορία των οίνων

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 παρέλευση διμήνου από τη λήξη του τρυγητού ενώ οι γλυκείς οίνοι, οι γλυκείς 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.

Εφαρμοστέες απαιτήσεις

Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας

Εθνική Νομοθεσία

-Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποιήσεως υπ΄ αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 680/20.10.1970 «Περί αναγνωρίσεως ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως οίνων Σάμος» (ΦΕΚ 229/Α/29.10.1970).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 212/3.3.1982 « Αναγνώρισης οίνων με ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας Σάμος ελεγχόμενης» (ΦΕΚ 32/Α/17.3.1982).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 407346/13.11.1995 «Αναγνώρισης οίνων με ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας Σάμος ελεγχόμενης » (ΦΕΚ 954/Β/20.11.1995).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 2/22.12.1995 «Τροποποίηση του Π.Δ. 212/1982 Αναγνώρισης οίνων με ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας Σάμος ελεγχόμενης» (ΦΕΚ 3/Α/12.1.1996).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/9-6-2005 « Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας

Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανση τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάσει τις παρακάτω διατάξεις:

- Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα»

(ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 «Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποιήσεως υπ΄ αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:

Για κάθε αμπελουργική περίοδο ο οίνος που έχει τις προϋποθέσεις για τη κατάταξή του ως ΠΟΠ ΣΑΜΟΣ πρέπει να υποβληθεί σε αναλυτικές και οργανοληπτικές εξετάσεις κατά το στάδιο της παραγωγής και πριν την διαδικασία κατάταξής του. Για την πραγματοποίηση των αναλυτικών εξετάσεων λαμβάνεται αντιπροσωπευτικό δείγμα και αποστέλλεται σε ένα από τα εργαστήρια που είναι επιφορτισμένα με τη διεξαγωγή των επίσημων αναλύσεων στο τομέα του οίνου. Λαμβάνεται επίσης αντιπροσωπευτικό δείγμα για την πραγματοποίηση των οργανοληπτικών εξετάσεων και ο παραγωγός υποβάλλει έγγραφο αίτημα στην Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής προκειμένου να γίνει οργανοληπτική εξέταση και να πιστοποιηθεί αν ο εν λόγω οίνος έχει τα ενδεδειγμένα χαρακτηριστικά (χρώμα – διαύγεια – οσμή - γεύση) που επιτρέπουν την κατάταξή του ως ΠΟΠ Σάμος.

Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής συγκαλεί την επιτροπή οργανοληπτικών εξετάσεων προκειμένου να εξετάσει το δείγμα και να γνωμοδοτήσει για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου.

Ο παραγωγός του οίνου υποβάλλει στη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής επίσημα αντίγραφα της δήλωσης παραγωγής ή συγκομιδής των σταφυλιών, τα συνοδευτικά έγγραφα που αποδεικνύουν ότι ο οίνος έχει τις προϋποθέσεις που αφορούν το συγκεκριμένο οίνο ΠΟΠ ο οποίος προορίζεται να καταταχθεί καθώς και τα αποτελέσματα των αναλυτικών και οργανοληπτικών εξετάσεων του οίνου.

Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής αξιολογεί τα στοιχεία που υποβάλλει ο παραγωγός και αποφασίζει αν ο οίνος θα καταταχθεί.

Για τις ποσότητες του οίνου που κατατάσσονται η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής χορηγεί ανάλογο αριθμό ταινιών ελέγχου. Οι ταινίες ελέγχου είναι ερυθρού χρώματος και φέρουν ένα κωδικό αριθμό ο οποίος περιλαμβάνει: Τα γράμματα **ΣΑ** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Σάμος, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους χρησιμοποίησης των ταινιών και τον αύξοντα αριθμό της ταινίας.

Αρχές ελέγχου.

Α. Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Διεύθυνση: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου

Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 76

Τηλ.: 210 - 212 4171, 210 - 212 4287, 210-2124289

Fax: 210 - 52 38 337

e-mail: ax2u249@minagric.gr,ax2u086@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr

Β. Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

Γ. Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.