

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος**I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ**

Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Μαρία Σπ. Κοσμετάτου Maria Sp. Kosmetatou
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχείρηση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς Αριθμό Χωρίς Οδό 28100 Μηνιές Κεφαλονιά Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302671041618
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302106740948
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	gentiliniwines@yahoo.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Φοίβος Α.Ε. ΤΟ Foibos A.E. TO
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμος Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	275 Κορίνθου 26221 Πάτρα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302671029505
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302671092864
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@domainefoivos.com

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Μεταξάς Γ. - Μεταξά Μ. Ο.Ε., Κτήμα Γιαννηκώστα Μεταξά Metaxas G. - Metaxa M. O.E. - Ktima Giannikosta Metaxa
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ο.Ε.
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς Αριθμό Χωρίς Οδό 28086 Μαυράτα, Κεφαλλονιά Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302671081292
Τηλεομοιοτυπία:	+302671081692
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	yangos@metaxaswineestate.com

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Menoussis Wines , Οινοποιητική Κεφαλληνίας
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς Αριθμό Χωρίς Οδό 28100 Ομαλά , Κεφαλλονιά Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302671086150
Τηλεομοιοτυπία:	+302671086079
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	menoussiswines@otenet.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Σκλάβος Ευρυβιάδης Sclavos Wines
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό

	28200 Κεχριώνας Ληξουρίου Κεφαλληνίας Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302671093169
Τηλεομοιοτυπία:	00302671093169
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	sclwines@otenet.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Πετρακόπουλος Νικόλαος-Melissinos Wines Petrakopoulos Nikolaos- Melissinos Wines
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	16 Μαυρομιχάλη 15437 Φιλοθέη, Αθήνα Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+306943072889
Τηλεομοιοτυπία:	+302103223694
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	melissinoswinery@yahoo.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΚΕΦΑΛ.προδιαγραφή τελ..doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 386323/3803/10.11.1976 ΦΕΚ 1407/Β/25.11.1976
Νομική αναφορά	Βασιλικό Διάταγμα 386/22.5.1971 ΦΕΚ 115/Α/9.6.1971

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Mavrodaphne of Kefalonia (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

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος Ερυθρός Λικέρ

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 12,5 % vol.

- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0 – 22,0 % vol.
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Όψη: βαθύ ερυθρό χρώμα.
2. Οσμή: αρώματα αποξηραμένων κόκκινων φρούτων (σταφίδα, δαμάσκηνο, σύκο) σε νεαρή ηλικία και κατά την παλαίωση εμφανίζει αρώματα σοκολάτας καφέ και ευγενών μπαχαρικών. Επίσης μπορεί να αναπτύξει αρώματα φρούτων του δάσους και βύσσινου, με δερματικές οσμές.
3. Γεύση: Στόμα τανικό, με γεμάτο άρωμα και μακρά επίγευση.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΈΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

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 ερυθρών οίνων λικέρ

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο οίνος Π.Ο.Π. Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Cephalonia) (VIN DE LIQUEUR) παρασκευάζεται με την προσθήκη κατά την διάρκεια της αλκοολικής 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.</p> <p>Οι οίνοι ΠΟΠ Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας μπορούν να παρασκευαστούν από σταφύλια της ποικιλίας μαυροδάφνη αλλά και σε συνοινοποίηση με την ποικιλία μαύρη κορινθιακή. Στην περίπτωση συνοινοποίησης, το ποσοστό της πρώτης εξ αυτών θα πρέπει να υπερβαίνει το 50% του συνόλου.</p>	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Οι οίνοι ΠΟΠ Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας μπορούν να παρασκευαστούν από σταφύλια της ποικιλίας Μαυροδάφνη αλλά και σε συνοινοποίηση με την ποικιλία μαύρη κορινθιακή. Στην περίπτωση συνοινοποίησης, το ποσοστό της πρώτης εξ αυτών θα πρέπει να υπερβαίνει το 50% του συνόλου.</p>	

Σύστημα μόρφωσης των πρέμων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Οι οίνοι ΠΟΠ Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα (μέχρι 2 μάτια).	

b. Μέγιστες αποδόσεις**Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο**

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) δεν υπερβαίνει τα δώδεκα χιλιάδες (12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή 90 HI γλεύκος.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

<p>Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων με ΠΟΠ Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 386/22.5.1971 (ΦΕΚ 115/Α/9.6.1971).</p> <p>Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Ο.Π. Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας περιλαμβάνει στην χερσόνησο της Παλλικής τις Τοπικές Κοινότητες Σουλλάρων, Χαβριάτων, Χαυδάτων, Ληξουρίου, Μονοπωλάτων, Δαμουλιανάτων, Αγίας Θέκλης, Κουβαλάτων και Αγκώνα, στην Λειβαθώ τις Τοπικές Κοινότητες Σβορωνάτων και Σπαρτιών, στον Ελειό τις Τ.Κ. Αργινίων, Πάστρας, Σκάλας και Πόρου, την Τ.Κ Γριζάτων στην Σάμη, την ΤΚ Μεσοβουνίων και την ΤΚ Καταποδάτων στην Έρυσσο και τις ΤΚ Ιθάκης και Περαχωρίου στην Ιθάκη.</p>
--

a. Περιοχή NUTS

GR223	Κεφαλληνία
-------	------------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

<i>Αριθμός συνημμένων χαρτών</i>	1
----------------------------------	---

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου**

--

β. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Mavrodafni N

Korinthiaki N

γ. Άλλες ποικιλίες:

--

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

α. Ποιότητα

Δεν είναι τυχαίο ότι το κρασί Θηναίας, που βασική του ποικιλία είναι η μαυροδάφνη, ακόμα και μέχρι σήμερα είναι ονομαστό, μνημονευόταν δε ιδιαίτερα από τον καθηγητή αμπελοργίας της Ανωτάτης Γεωπονικής Σχολής Αθηνών Ο. Νταβίδη στο σύγγραμμά του περί Αμπελογίας. Οι οίνοι αυτοί προερχόμενοι κατά βάση από ημιορεινούς μη αρδευόμενους αμπελώνες που γειτνιάζουν με την θαλάσσια ζώνη, με σχετικά χαμηλές αποδόσεις, γεγονός που τους επιτρέπει να αναπτύσσουν έντονα ιδιαίτερα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά.

β. Ιστορικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια στην Κεφαλονιά έχει βαθιές ρίζες που χάνονται στον μύθο. Ο Κέφαλος ήρθε να εγκατασταθεί στην αποικία της πατρίδας του στην Αθηναίαν γην. Μόλις πάτησε το πόδι στο νησί κάρφωσε το κλήμα που είχε μαζί του για να του θυμίζει τον τόπο του. Η Αθηναία γη έγινε με τον χρόνο Θηναία γη, Θηνιά και το νησί πήρε το όνομά του. Κατά την Ενετοκρατία εκτιμώνται ιδιαίτερα τα χαρακτηριστικά του κρασιού της μαυροδάφνης και επειδή μάλιστα παρουσίαζε ανοχή κατά τις χρονοβόρες μετακινήσεις προτιμάται ιδιαίτερα και αποτελεί μέρος ενός ιδιότυπου μονοπώλιου. «Αρωματικός οίνος βαθυτάτου χρώματος ερυθρού» που όπως αναφέρει ο Ιωσήφ Πάρτς (γεωγράφος του 19ου αιώνα) «ολίγα σταγόνες εξ αυτής μεταχρωματίζουν σφόδρα ποτήριον λευκού οίνου». Κέντρα παραγωγής οι περιοχές της Θηναίας και της Παλλικής. Το κρασί είναι περιζήτητο και οι Ενετοί επιβάλλουν δυσβάστακτους φόρους, που οδηγούν στην σχετική παρακμή της καλλιέργειας. Η Μαυροδάφνη γνωρίζει νέα ακμή με την δημιουργία από τον Δρα Νικ. Πνιατώρο Οινουργικής Εταιρείας τον Απρίλιο του 1858. Η εταιρεία αγοράζεται το 1872 από τον Άγγλο μεγαλέμπορο Ερνέστο Τούλ, γνωστό παράγοντα του εμπορικού κυκλώματος του κρασιού και στρέφεται προς τις ξένες αγορές. Με το πέρασμα του χρόνου η παραγωγή συγκεντρώνεται στην Παλλική και λιγότερο στην Θηνιά, ενώ μικρές νησιδες διατηρούνται στις άλλες γεωγραφικές ενότητες της ονομασίας.

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Η καλλιέργεια της Μαυροδάφνης ακολουθεί την εξέλιξη και τις περιπέτειες του νησιού συνεχώς μέχρι σήμερα. Μάλιστα τα τελευταία χρόνια το ενδιαφέρον για το κρασί αυτό αναζωπυρώθηκε με νέες οινοποιήσεις, με αποτέλεσμα να έχουμε νέες φυτεύσεις, ιδιαίτερα στην περιοχή της Παλλικής της οποίας αποτελούν, μαζί με το μοσχάτο λευκό, τις πιο χαρακτηριστικές καλλιέργειες της. Αποτελεί στοιχείο οργανικό του τοπικού πολιτισμού που διατηρεί, ακόμα και σήμερα, έντονα αγροτικά χαρακτηριστικά.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Κατά πολλούς η Μαυροδάφνη είναι γηγενής ποικιλία που, πιθανά, πέρασε στην απέναντι ακτή και έδωσε τα εξαιρετικά κρασιά. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερο μικρόκλιμα με υψηλή σχετική υγρασία, εδάφη ασβεστολιθικής σύστασης σε πολλά σημεία με μάργες (Παλλική) που δημιουργούν και την ιδιαιτερότητα της περιοχής.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Τόσο η ιστορική συνέχεια στην οινοποίηση του γλυκού κρασιού Μαυροδάφνη, με πολλές ιδιαιτερότητες όπως φαίνεται και από τις αναγνωρισμένες μεθόδους παραγωγής του, όσο και η ιδιαιτερότητα της αυτόχθονης ποικιλίας Μαυροδάφνη, δημιούργησαν, επί δυο εκατονταετίες, πολύ ισχυρή φήμη σε εθνικό και διεθνές επίπεδο για τον συγκεκριμένο τύπο οίνου. Η ξεχωριστή γευστική του ιδιαιτερότητα αφορά την χημική του σύσταση, όπως αυτή περιγράφηκε, αλλά και τα γευστικά του

χαρακτηριστικά με την, οξειδωτικής φύσης, εξέλιξη τους

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες, οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (νοτιο-νοτιοδυτική έκθεση του αμπελώνα, γεινίαση με δασικές εκτάσεις και την παράλια ζώνη, ανάγλυφο του εδάφους) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>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».</p>	

Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>- Άρθρο 386323/10.11.1976 (ΦΕΚ 1407/Β/25.11.1976)</p> <p>Παρέχεται το δικαίωμα γλευκοποίησης των σταφυλιών και οινοποίησης του γλεύκους για την παρασκευή του ΠΟΠ ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ, σε όλα τα οινοποιεία της νήσου Κεφαλληνίας, εφ όσον αυτά πληρούν τις προϋποθέσεις παρασκευής οίνων ΠΟΠ</p>	

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
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>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</p>	

ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».

ρόσθετες 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
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>Παραδοσιακές Ενδείξεις</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 Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας είναι οι παρακάτω:</p> <p>ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de côteaux, ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ Η ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignobles insulaires.</p>	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση Καταχώρισης Π.Ο.Π. Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας
<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>	+302102124171 +302102124287 +302102124289
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302105238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ

3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΤΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS