

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Αρχάνες (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΔΙΚΤΥΟ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ Ν. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ (Δ.Ο.Ν.Η) NETWORK OF WINEPRODUCERS PREFECTURE OF HERAKLION
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΑΣΤΙΚΗ ΜΗ ΚΕΡΔΟΣΚΟΠΙΚΗ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό ΔΗΜΑΡΧΕΙΟ Ν. ΚΑΖΑΝΤΖΑΚΗ, ΑΓ. ΠΑΡΑΣΚΙΕΣ 70100 ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 3226053
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 3237943
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	seo@wine.org.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	ΑΡΧΑΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 213850/1572/11-2-1972
<i>Νομική αναφορά</i>	Βασιλικό Διάταγμα 539/4-8-1971
<i>Νομική αναφορά</i>	Προεδρικό Διάταγμα 446/10-6-1974
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 280557/9-6-2005

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Αρχάνες (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Archanes (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

1. Οίνος

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΤΙΝΩΝ)

Οίνος Ερυθρός Ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11.0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11.0 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Όψη: Λαμπερό ρουμπινί με πορτοκαλί ανταύγειες.
2. Οσμή: μπαχαρικών και ξηρών φρούτων αρμονικά δεμένων με τη βανίλια του βαρελιού.
3. Γεύση: αρμονικά ισορροπημένη, στρογγυλή και ισορροπημένη με μακρά επίγευση

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ)

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

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Ο ερυθρός ξηρός οίνος Π.Ο.Π. Αρχάνες (Archanes) παράγεται με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης. Η αλκοολική ζύμωση του σταφυλοπολλτού και του οίνου σε ζύμωση μετά το διαχωρισμό από τα στέμφυλα γίνεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες μικρότερες των 30° C.	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς Αρχάνες (Archanes πρέπει οι οίνοι : - να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δυο (2) έτη , εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για ερυθρούς ξηρούς Αρχάνες (Archanes πρέπει οι οίνοι : - να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης τέσσερα [4] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δεκαοκτώ (18) μήνες σε δρύινα βαρέλια και δεκαοκτώ (18) μήνες σε φιάλες.	

Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής</i>	Καλλιεργητική πρακτική
--------------------------	------------------------

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	
Περιγραφή πρακτικής:	
Οι οίνοι ΠΟΠ Αρχάνες προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα.	

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

Μέγιστη απόδοση
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή 80 HL οίνου.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Αρχάνες (Archanes) που καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθμ.539 /4-8-1971 (ΦΕΚ 159/Α/14-8-1971) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε με το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ 446/10.6.1974 (ΦΕΚ 174/Α/25.6.1974).

Ο αμπελώνας στις Αρχάνες βρίσκεται ανάμεσα σε αυτόν των Πεζών και αυτόν των Δαφνών, στο κέντρο περίπου της Κρήτης και ακριβώς νοτιότερα από την πόλη του Ηρακλείου. Απέχει δε πολύ μικρή απόσταση από αυτούς τους δύο αμπελώνες. Τα όρια της αμπελουργικής ζώνης καλύπτουν τους αμπελώνες των κοινοτήτων Άνω Αρχανών, Κάτω Αρχανών, Αγ. Σύλλα, Βασιλείων, Κυπαρίσιου, Προφήτη Ηλία και Σκαλανίου.

a. Περιοχή NUTS

GR431	Ηράκλειο
-------	----------

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

Kotsifali N

Mandilaria N

c. Άλλες ποικιλίες:

--

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

α. Ιστορικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια στην ευρύτερη περιοχή των Αρχανών έχει βαθιές ρίζες που ξεκινούν τουλάχιστον από τη Μινωική εποχή με χαρακτηριστικό δείγμα τη Μινωική εγκατάσταση πιεστηρίου (16^{ος} αιώνας π.Χ.) στο Βαθύπετρο Αρχανών. Οι Μινωίτες καλλιεργούσαν τη γη τους και γεύονταν αυτά που απλόχερα τους προσέφερε. Στις εκατοντάδες πινακίδες που έφερε στο φως η αρχαιολογική σκαπάνη βλέπουμε μια ακμάζουσα οικονομία με γεωργικές, κτηνοτροφικές και εμπορικές δραστηριότητες. Μεταξύ των προϊόντων που καλλιεργούσαν με επιτυχία και εμπορεύονταν οι αρχαίοι Κρήτες ξεχωρίζουμε το λάδι, τα σιτηρά, αλλά και το κρασί.

Το αμπέλι καλλιεργείται συστηματικά στην περιοχή των Αρχανών εδώ και περίπου 4.000 χρόνια! Δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι το αρχαιότερο πατητήρι σταφυλιών, ηλικίας μεγαλύτερης των 3.500 ετών, έχει ανακαλυφθεί στην περιοχή του Βαθύπετρου. Από τον Όμηρο γνωρίζουμε πως τα κρητικά κρασιά ήταν ξακουστά σε όλο τον τότε γνωστό κόσμο. Πέρα από το ηλικίας 3.500 ετών πατητήρι, εντυπωσιακοί αμφορείς, τεράστιοι υπόγειοι χώροι αποθήκευσης, σχετικές απεικονίσεις σε όλα τα μινωικά ανάκτορα, αλλά και αναρίθμητες καταχωρίσεις για μεγάλες ποσότητες κρασιού στα μινωικά αρχεία σηματοδοτούν όχι μόνο τον κεντρικό ρόλο που έπαιζε το κρασί στη ζωή του νησιού, αλλά και το υψηλό επίπεδο γνώσης των Μινωιτών για αυτό.

Όμως το κρητικό κρασί δεν μένει αυστηρά στο νησί. Ταξιδεύει... Οι Μινωίτες, με τα πλοία τους γεμάτα με τα προϊόντα της κρητικής γης, γυρίζουν όλη τη Μεσόγειο. Έτσι, φθάνουν στην αυλή του ισχυρότερου άνδρα του αρχαίου κόσμου, του Αιγύπτιου φαραώ: σε αιγυπτιακές τοιχογραφίες βλέπουμε Κρήτες να καταφθάνουν με τα πλοία τους στα αιγυπτιακά λιμάνια. Ανάμεσα στα εμπορεύματα διακρίνονται και αμφορείς

Όμως η φήμη του κρασιού από την περιοχή των Αρχανών (Ηράκλειο Κρήτης) δεν σταματά στους αρχαίους χρόνους.

Ακόμα και σε διηγήματα αρχών του 20 αιώνα οι οίνοι από τις Αρχάνες κουβαλούν την φήμη τους.

«Οι φίλοι μου οι Ερακλειώτες με πήγανε να δω τις Αρχάνες και τις κληματαριές τους. Είναι ένα θέαμα που πουθενά αλλού δεν μπορείς να το δεις (...). Εκεί είναι οι πραγματικοί ναοί του Διόνυσου. (...) Μπορείτε να περπατάτε ώρες κάτω απ' τον αδιάσπαστο θόλο των αμπελόφυλλων, και να μη σας βρίσκει ο ήλιος του θέρους, και από παντού να κρεμάζουν γιρλάντες τα βλαστάρια, και από παντού να κρέμονται τα Αρχανιώτικα σταφύλια»

Από τα «Ταξιδιωτικά» του πεζογράφου Στρατή Μυριβήλη.

Σήμερα η καθημερινότητα των κατοίκων της ευρύτερης περιοχής εξακολουθεί να παραμένει άρρηκτα συνδεδεμένη με την αμπελοργία. Η παραγωγή στηρίζεται στις οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιών αλλά και στις επιτραπέζιες.

β. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των κατοίκων της περιοχής από την αρχαιότητα έως σήμερα.

«Οι φίλοι μου οι Ερακλειώτες με πήγανε να δω τις Αρχάνες και τις κληματαριές τους. Είναι ένα θέαμα που πουθενά αλλού δεν μπορείς να το δεις (...). Εκεί είναι οι πραγματικοί ναοί του Διόνυσου. (...) Μπορείτε να περπατάτε ώρες κάτω απ' τον αδιάσπαστο θόλο των αμπελόφυλλων, και να μη σας βρίσκει ο ήλιος του θέρους, και από παντού να κρεμάζουν γιρλάντες τα βλαστάρια, και από παντού να κρέμονται τα Αρχανιώτικα σταφύλια»

«Ταξιδιωτικά» του Στρατή Μυριβήλη.

Σήμερα η καθημερινότητα των κατοίκων της ευρύτερης περιοχής εξακολουθεί να παραμένει συνδεδεμένη με την αμπελοργία, τον οίνο και την κουλτούρα του. Το κρασί δεν λείπει από το καθημερινό τραπέζι των Ηρακλειωτών και οι επισκέπτες του νησιού έχουν την ευκαιρία να επισκεφτούν αμπελώνες, σύγχρονα οινοποιεία και εστιατόρια δοκιμάζοντας τα κρασιά από τις Αρχάνες και «παντρεύοντας τα με την τοπική κουζίνα.

γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Το υψόμετρο ξεκινά από 300 μέτρα και φτάνει έως 400-450 μέτρα. Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό κλίμα, με μέση ετήσια θερμοκρασία 16,5°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 600mm. Το έδαφος παρουσιάζει έντονο ανάγλυφο και είναι έντονη η παρουσία CaCO₃ σ' αυτό.

Ο οίνος Π.Ο.Π. Αρχάνες (Archanes) παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια από τη συνινοποίηση των ερυθρών ποικιλιών

Κοτσιφάλι και Μανδηλαριά. Η ερυθρή ποικιλία *Κοτσιφάλι* είναι μια από τις πιο αξιόλογες ερυθρές ποικιλίες στην Κρήτη ενώ η ερυθρή ποικιλία *Μανδηλαριά* είναι από τις πιο πλούσιες χρωματικά γηγενείς ποικιλίες αμπέλου έτσι ο συνδυασμός τους θεωρείται ότι είναι ιδιαίτερα επιτυχής. Συνδυάζονται θαυμάσια καθώς το Κοτσιφάλι στις εδαφοκλιματικές συνθήκες των Αρχαίων δίνει κρασιά υψηλόβαθμα με έντονα αρωματικούς χαρακτήρες, ενώ η Μανδηλαριά δίνει κρασιά υψηλής οξύτητας με έντονο πορφυρό χρώμα.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Η ποικιλιακή σύνθεση είναι ίδια με αυτή των ερυθρών οίνων της ζώνης ΠΟΠ **Πεζά** αλλά το υψηλόβαθμο και αρωματικό **κοτσιφάλι** των Αρχαίων και ίσως μια αυξημένη ποσότητα **μανδηλαριάς** προσδίδει στους **οίνους ΠΟΠ Αρχάνες** διακριτά χαρακτηριστικά και οι ντόπιοι λένε πως είναι πιο "αντρίκιο".

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Αρχάνες, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενοότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (νοτιοανατολική έκθεση του αμπέλωνα, γεινίαση με δασικές εκτάσεις και ποταμούς, το ανάγλυφο του εδάφους, η γεινίαση με τη θάλασσα) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Παρέκκλιση

<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>	

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 ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».</p>	

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
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	

A. Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

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:

- «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»
- «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»
- ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

B. Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδή

Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής 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).

Γ. 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 Αρχάνες είναι οι παρακάτω:

ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux,

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ**a. Άλλα δικαιολογητικά:**

Περιγραφή:
Αίτηση Καταχώρισης
Περιγραφή:
Εθνική Νομοθεσία

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

Όνομα ενδιάμεσου φορέα:	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
Διεύθυνση:	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 2102124171 ,+302102124289,+302102124287
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 5238337
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	ax2u249@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ**3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Δεσμός:	http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html
---------	---

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΤΤΗΣΗΣ:**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**