

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

Ίλιον (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΓΕΩΡΓΟΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ, ΕΜΠΟΡΙΚΗ, ΚΤΗΜΑΤΙΚΗ, ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΙΛΙΟΥ Α.Ε. GEORGOKTINOTROFIKI EMPORIKI KTIMATIKI ETAIREIA ILIOU S.A.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμος Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	67 ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ 131 22 ΙΛΙΟΝ - ΑΤΤΙΚΗ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 2102313607
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 2102313707
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	gekei@otenet.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Προδιαγραφή Προϊόντος ΠΓΕ Ίλιον.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 313011/20.9.2006 (4)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 259742/19.2.1997 (4)

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

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

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΤΙΝΩΝ)

Οίνος Λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου: 200 mg/L

* όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Λαμπερό κιτρινόξανθο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Αρώματα εξωτικών και καλοκαιρινών φρούτων, βερίκοκου, ροδάκινου και γκρέιπφρουτ. Ευγενικό και πλούσιο στόμα με αρμονικά ισορροπημένη γεύση, ευχάριστη οξύτητα και έντονα αρωματική και μακρά επίγευση

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΪΝΟΣ

b. Στοιχείο β)

Πύργος

Μοναστήρι

Μετόχι

Κτήμα

Κάστρο

Κάβα

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέπαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκών οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
Περιγραφή πρακτικής:	
Ο λευκός οίνος με Π.Γ.Ε. Ίλιον παράγεται σύμφωνα με τη σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C.	

Συστήματα μόρφωσης των πρέμων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Καλλιεργητική πρακτική
Περιγραφή πρακτικής:	
Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.	

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο*Μέγιστη απόδοση*

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 90HL τελικού προϊόντος.

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο*Μέγιστη απόδοση*

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τους λευκούς οίνους σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Ίλιον καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 259742/19.2.1997 (ΦΕΚ 140/Β/3.3.1997) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 313011/20.9.2006 (ΦΕΚ 1436/Β/29.9.2006). Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Ίλιον περιλαμβάνει την περιοχή με τοπωνύμιο «Πύργος Βασιλίσσης» στο Ίλιον Αττικής.

a. Περιοχή NUTS

GR300

Αττική

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

*Αριθμός συνημμένων
χαρτών*

1

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

02. RODITIS

01. SAVATIANO

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Sauvignon Blanc B

Chardonnay B

Malagousia B

c. Άλλες ποικιλίες:

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον***Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:***A. Ιστορικός δεσμός.**

Το αγρόκτημα, με την ονομασία ΕΠΤΑΛΟΦΟΣ – ΠΥΡΓΟΣ ΒΑΣΙΛΙΣΣΗΣ αρχικής έκτασης 2.000 περίπου στρεμμάτων, που συγκρότησε η Βασίλισσα Αμαλία στο διάστημα μεταξύ των ετών 1848–1861. Στο αγρόκτημα περιλαμβάνονται, σε έκταση 20 περίπου στρεμμάτων, το αγροτικό συγκρότημα με τον Πύργο (οικοδόμημα γοθικού ρυθμού με σχέδια του Γάλλου αρχιτέκτονα F. Boulangier), τις αποθήκες, στάβλους, οινοποιείο, υπόγειες στοές παλαίωσης οίνων, καθώς και τις δεντροστοιχίες με κυπαρίσσια που έχουν χαρακτηριστεί διατηρητέα με την υπ. Αριθ. 75154/4275/23-6-1993 απόφαση ΥΠΕΧΩΔΕ.

Η Βασίλισσα Αμαλία δημιούργησε στον ΕΠΤΑΛΟΦΟ ένα πρότυπο αγρόκτημα. Στο αγρόκτημα φυτεύτηκαν χιλιάδες οπωροφόρα δέντρα, μουριές, φυστικιές, ελαιόδενδρα, ποικιλίες καλλωπιστικών φυτών και 180 στρέμματα συστηματικών αμπελώνων. Δόθηκε ιδιαίτερη έμφαση στην αμπελοκαλλιέργεια και φυτεύτηκαν νέες ποικιλίες κλημάτων και έγιναν πρότυπες καλλιέργειες.

Στην πρώτη γεωργική έκθεση ΟΛΥΜΠΙΑ που έγινε το 1859 στο Ζάππειο τα προϊόντα του κτήματος και ιδιαίτερα οι οίνοι απέσπασαν σημαντικά βραβεία.

Η πρότυπη καλλιέργεια των αμπελώνων συνεχίστηκε ιδιαίτερα από τους μετέπειτα ιδιοκτήτες του κτήματος, της οικογένειας Παχύ – Σερπιέρη, ώστε οι οίνοι του αγροκτήματος αυτού έγιναν γνωστοί με το όνομα ΠΥΡΓΟΣ ΒΑΣΙΛΙΣΣΗΣ και TOUR LA REINE, όχι μόνο στην Ελληνική αγορά αλλά και στη διεθνή, ως πρότυποι εμφιαλωμένοι και τυποποιημένοι Ελληνικοί οίνοι.

Η παραγωγή των οίνων διεκόπη κατά τον δεύτερο Παγκόσμιο πόλεμο.

Τα τελευταία 25 χρόνια έγινε πρότυπη αναμπέλωση και εκσυγχρονισμός του οινοποιείου και παράγονται οίνοι με σύγχρονο προφίλ και αντάξιοι της ιστορίας του κτήματος και χαίρουν της εκτίμησης των καταναλωτών.

B. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

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

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Το κλίμα είναι ήπιο μεσογειακό και ιδανικό για την αμπελοκαλλιέργεια καθώς έχει άφθονη ηλιοφάνεια 2.400 ώρες κατά μέσο όρο και μεγάλη διάρκεια ευνοϊκής περιόδου βλαστήσεως 275 ημέρες.

Χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και μακρά ξηρή και θερμή βλαστική περίοδο.

Οι παγετοί είναι πολύ σπάνιοι και εκτός βλαστικής περιόδου της αμπέλου.

Η ημερήσια διακύμανση των θερμοκρασιών είναι ομαλή.

Οι καλοκαιρινοί μήνες είναι ξηροί με αποτέλεσμα την απουσία μυκητολογικών ασθενειών και την πρόωμη ωρίμανση των σταφυλιών.

Το μέσο ύψος βροχόπτωσης των τελευταίων 3 ετών είναι 315 mm.

Μέση θερμοκρασία κατά τον μήνα ωρίμανσης 29°C.

Βροχόπτωση κατά τον μήνα ωρίμανσης 1 mm.

Το καλοκαίρι επικρατούν κυρίως Βορειοανατολικοί άνεμοι (μελτέμια) που μειώνουν την επίδραση των θερμοκρασιών της θερινής περιόδου καθώς γειννιάζει με το όρος Πάρνηθα.

Η περιοχή μιάς και διαθέτει άφθονο ηλιοθερμικό δυναμικό ικανοποιεί και τις πιο απαιτητικές ποικιλίες και έχει τις προϋποθέσεις για πρόωμη ωρίμανση των σταφυλιών.

Τα εδάφη της περιοχής είναι μέτριας γονιμότητας, μέσης μηχανικής σύστασης αμμοαργιλοπηλώδη πολύ πλούσια σε ασβέστιο.

Τα εδάφη έχουν καλή ικανότητα ανταλλαγής κατιόντων.

Είναι ελαφρώς αλκαλικά, μαργώδη, χωρίς προβλήματα αλατότητας και είναι επαρκώς εφοδιασμένα σε αφομοιώσιμο κάλιο. Χαρακτηρίζονται επίσης από υψηλά επίπεδα Μαγνησίου.

Το βάθος του υπόγειου υδροφόρου ορίζοντα δεν δημιουργεί προβλήματα για την καλλιέργεια του αμπελιού.

Ο αμπελώνας βρίσκεται μέσα στο Οικολογικό Πάρκο Περιβαλλοντολογικής Ευαισθητοποίησης (περιοχή με στοιχείο Γ-Πάρκο Βιολογικής Γεωργίας), όπως ορίστηκε με το από 27-12-1995 Π.Δ. (ΦΕΚ 20/Δ/1996) με νομιμοποιημένη χρήση εκείνης των γεωργικών εκμεταλλεύσεων, περιβάλλεται δε από πτευκόφυτη έκταση, φυστικιές και ελαιόδεντρα.

Πρόκειται για μικρή πεδινή αμπελουργική ζώνη με μικρές κλίσεις, που περιτριγυρίζεται από τον οικιστικό ιστό σε υψόμετρο από 90 - 110 μέτρα.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

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.Γ.Ε. Ίλιον.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Ίλιον 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**

<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>Στο άρθρο 6 παράγραφος 4 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>Στην αριθμ .392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ , στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:</p> <p>«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς».</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>	
Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής	

Στο 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
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>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 818B/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» - «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» - «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» - «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» - «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» <p>B) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής 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/B/15-6-2005).</p> <p>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</p>	

Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Ίλιον είναι οι παρακάτω:
ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de
coteaux.

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:

Αίτηση καταχώρησης Π.Γ.Ε. Ίλιον

Περιγραφή:

Εθνική Νομοθεσία

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

Όνομα ενδιάμεσου φορέα:	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Διεύθυνση Μεταποίησης, Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών HELLENIC MINISTRY OF RURAL DEVELOPMENT AND FOOD Section of Wines and Spirits
Διεύθυνση:	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 2124171, +30 210 2124289, +302102124287
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 5238337
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	ax2u249@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

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

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

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