

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Κέρκυρα (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ Ι. ΓΟΥΛΗ ANASTASIA I. GOULI
<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 49083 Λιαπάδες Κέρκυρα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 6977431080 & +30 263041840
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	spirosgoulis@hotmail.com

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΣΠΥΡΟΣ ΓΡΑΜΜΕΝΟΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΕΠΕ SPYROS GRAMMENOS & SIA EPE
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Εταιρεία Περιορισμένης Ευθύνης
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 49084 Αερόστατο Σιναράδες Κέρκυρα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 6944475702
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 2661054484
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@grammenosfamily-wines.com

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΣΩΤΗΡΙΟΣ Α. ΒΛΑΧΟΣ SOTIRIOS A. VLAHOS
<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 49100 Τρίκλινο Κέρκυρα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 6974033930 & +30 26610 52301
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 26610 52301
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	sotvlachos@yahoo.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ,ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΕΣ,ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ "ΘΕΟΤΟΚΗ Α.Ε." THEOTOKI A.E.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 49083 Λιβιάδι Ρόπα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 32588557
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 26610 24778
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	theotoky@hotmail.com

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ ΚΟΥΡΗΣ CHARALAMPOS KOURIS
<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 49080 Καμπούλια Νεοχωρίου Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 6975406146
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:</i>	babkouri@in.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΙΩΑΝΝΗΣ ΣΑΟΥΛΟΣ IOANNIS SAOYLOS
<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 49081 Καββαδάδες Κέρκυρα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 67932654416
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:</i>	oikozoi@otenet.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΑΝΤΡΕΑΣ ΣΤΙΝΗΣ ADREAS STINIS
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχείρηση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	42 Εθνική Παλαιοκαστρίτσας 49100 Κέρκυρα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 6945243238 & +30 26610 46705
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:</i>	stinis@otenet.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΤΡΙΚΛΙΝΟ Α.Ε. ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΑΓΡΟΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ TRIKLINO A.E.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 49100 Τρίκλινο Κέρκυρα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 6945890285 & +30 26610 52870
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 2661 51503
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	katingo59@gmail.com

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Προδιαγραφή οίνων με ΠΓΕ Κέρκυρα.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθ.330585 (3)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθ.316844 (4)

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Κέρκυρα (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Corfu (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:**Οίνος λευκός ξηρός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0% 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:**Οίνος Λευκός ξηρός**

Χρώμα υποκίτρινο με έντονες λεμονοκίτρινες ανταύγειες. Αρώματα ανθών εσπεριδοειδών, αχλαδιού και μήλου. Στόμα πλούσιο με ισορροπημένη οξύτητα και μακρά επίγευση.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

b. Στοιχείο β)

Πύργος

Μοναστήρι

Μετόχι

Κτήμα

Κάστρο

Κάβα

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέπαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκών ξηρών οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
Περιγραφή πρακτικής:	
Ο Λευκός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Κέρκυρα παράγεται σύμφωνα με την 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 πρεμών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.	

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο**Μέγιστη απόδοση**

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται σε οχτώ χιλιάδες (8.000) κιλά νωπά σταφύλια.

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

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 60HL τελικού προϊόντος

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Κέρκυρα καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 330585/7.8.1996 (ΦΕΚ 765/Β/28.8.1996) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 316844/29.11.2004 (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Κέρκυρα περιλαμβάνει την **Διοικητική περιοχή του Νο-μού Κέρκυρας.**

a. Περιοχή NUTS

GR222

Κέρκυρα

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

Petrokoritho Lefko B

Kakotrygis B

c. Άλλες ποικιλίες:

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός,πολιτιστικός,κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

A. Ιστορικός δεσμός.

Ο Όμηρος με το στόμα του Αλκίνοου και άλλων Φαιάκων παρουσιάζει άφθονη χρήση του κρασιού σε κάθε συνάντηση και στοιχείο αναπόσπαστο της φιλοξενίας.

Αλλά και στην κλασική εποχή υπάρχουν μαρτυρίες ότι η Κέρκυρα ήταν οινοπαραγωγός με ονομαστά καλά κρασιά.

Μέχρι την Ενετοκρατία το κρασί ήταν το κύριο εξαγωγικό προϊόν της Κέρκυρας. Πάντως για να χρειαστεί οι Βενετσιάνοι να καταφύγουν στην επιδότηση για να προωθήσουν την ελαιοκαλλιέργεια, αλλά και σε ποινές για το Φατίμα νέων αμπελώνων σαφώς οι κάτοικοι προτιμούσαν την παραγωγή κρασιού. Παρ όλες τις προσπάθειες των Ενετών το 1760 η εμπορεύσιμη παραγωγή ήταν 6.450 τόνοι (δηλαδή εκτός από την σημαντική υποκατανάλωση που πρέπει να ήταν περίπου διπλάσια). Το 1885 εξήχθηκαν από το νησί 5.200 τόνοι κρασιού. Το 1892 η παραγωγή ήταν 17.000 τόνοι και η εξαγωγή 6.500. Ακόμη το 1917 στην καταγραφή της κερκυραϊκής παράγωγης τροφίμων που έκανε ο Γάλλος αξιωματικός του επισιτισμού Decors δίνονται τα ακόλουθα στοιχεία.

Πληθυσμός αμπελοκαλλιέργεια παραγωγή

98.000 49.000 στρ 5.700 τόνοι

Για σύγκριση η παραγωγή λαδιού ήταν 13.700 δηλαδή η παραγωγή κρασιού έφτανε το 41% αυτής του λαδιού.

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 νησί της Κέρκυρας αποτελείται από τρεις ζώνες από άποψη γεωμορφολογίας και εδάφους. Η Νότια Κέρκυρα είναι σχετικά πεδινή και με αργιλώδη εδάφη, η Μέση Κέρκυρα αποτελείται από χαμηλούς λόφους και κοιλάδες και έχει ανάμικτα αργιλικά και ασβεστολιθικά εδάφη και η Βόρεια είναι πιο ορεινή και περισσότερο ασβεστολιθική.

Τα κρασιά της Νότιας Κέρκυρας έχουν συνήθως μεγαλύτερο αλκοολικό βαθμό και ο τρύγος γίνεται ενωρίτερα.

Λόγω του σχήματος του νησιού όλοι οι αμπελώνες είναι σε σχετικά μικρή απόσταση από την θάλασσα μέχρι τέσσερα χιλιόμετρα σε ευθεία και γι αυτό το κλίμα δεν έχει τις ακραίες θερμοκρασίες άλλων περιοχών. Τα κύρια χαρακτηριστικά του κλίματος της είναι ήπιοι χειμώνες με θερμοκρασίες αρκετά πάνω από το όριο παγετού, αλλά και καλοκαίρια με όχι πολύ υψηλές θερμοκρασίες, πολύ υψηλές βροχοπτώσεις τον χειμώνα (μέσο ετήσιο ύψος βροχής 1100 χιλιοστά), και αρκετά υψηλή υγρασία τους περισσότερους μήνες τον χρόνο.

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. Κέρκυρα.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Κέρκυρα 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

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
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
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>Α) 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: -«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» -«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» -«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» -«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» -«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</p> <p>Β) 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 απόφασης «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).</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 Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Κέρκυρας είναι οι παρακάτω: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) Insulaire(s).</p>	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία
<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση καταχώρησης

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

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Δ/ΝΣΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΜΗΜΑ ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ HELLENIC MINISTRY OF RURAL DEVELOPMENT AND FOOD SECTION OF WINES AND SPIRITS
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124287 & +30 210 2124289 & +30 210 2124171
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 5238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u086@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u249@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ

3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Δεσμός:</i>	http://www.minagric.gr/greek/3.6.ΟΙΝΟΥ_LIS_TΑ%20PGE.html
----------------	---

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΠΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS