

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

Κραννώνα (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

| | |
|---|---|
| <i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i> | ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΡΙΠΙΔΗ Α.Ε. KARIPIDIS WINERY S.A. |
| <i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i> | Ανώνυμη Εταιρεία |
| <i>Υπηκοότητα:</i> | Ελλάδα |
| <i>Διεύθυνση:</i> | χωρίς αριθμό 18 χλμ Λάρισας – Καρδίτσας 43062 Βούναινα Λάρισας Ελλάδα |
| <i>Τηλέφωνο:</i> | +30 2410 981087 |
| <i>Τηλεομοιοτυπία:</i> | +30 2410 981088 |
| <i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i> | info@karipidi.gr |

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

| | |
|-----------------------------|--|
| <i>Καθεστώς:</i> | Συνημμένα |
| <i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i> | Προδιαγραφή Προϊόντος ΠΓΕ Κραννώνα.doc |

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

| | |
|-----------------------|------------------------------|
| <i>Νομική αναφορά</i> | Υπουργική απόφαση 297685 (6) |
|-----------------------|------------------------------|

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

| | |
|--|---|
| Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση | Κραννώνα (el) |
| Ισοδύναμος όρος (ή όροι): | Krannona (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: | 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.
- 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:

Χρώμα χρυσοπράσινο φωτεινό και χρυσό λαμπερό όταν ο οίνος έχει παλαιώσει. Άρωμα αναπτυγμένο και σύνθετο, τυπικό των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο σώμα, γευστική πολυπλοκότητα και δροσερή οξύτητα.

Οίνος ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12,0% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ(g/l): Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου: 150 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:

Βαθύχρωμο ερυθρό με πορφυρές και κυανές ανταύγειες στη νεότητά τους και κεραμιδί μετά από μακρόχρονη παλαίωση. Αναπτυγμένο και σύνθετο άρωμα, τυπικό των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο σώμα, έντονες τανίνες κατά τη νεότητα των οίνων, γευστική πολυπλοκότητα, αντοχή στην παλαίωση.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ**a. Στοιχείο α)**

| |
|---------------|
| ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ |
|---------------|

b. Στοιχείο β)

| |
|--------|
| Πύργος |
|--------|

| |
|-------------------|
| Ορεινός αμπελώνας |
|-------------------|

| |
|--------------|
| Ορεινό κτήμα |
|--------------|

| |
|-----------|
| Μοναστήρι |
|-----------|

| |
|--------|
| Μετόχι |
|--------|

| |
|-------|
| Κτήμα |
|-------|

| |
|--------|
| Κάστρο |
|--------|

| |
|------|
| Κάβα |
|------|

| |
|-----------|
| Αρχοντικό |
|-----------|

| |
|---------------|
| Αμπελώνας(ες) |
|---------------|

| |
|--------|
| Αμπέλι |
|--------|

| |
|-----------|
| Αγρέπαυλη |
|-----------|

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ**a. Οινολογικές πρακτικές**

Οινοποίηση λευκών και ερυθρών οίνων

| |
|-------------------|
| Τύπος οινολογικής |
|-------------------|

| |
|--|
| Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση |
|--|

| | |
|---|--|
| <i>πρακτικής:</i> | |
| <i>Περιγραφή πρακτικής:</i> | |
| <p>Οινοποίηση λευκών οίνων: Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p> <p>Οινοποίηση ερυθρών οίνων: Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Κραννώνα παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.</p> | |

Συστήματα διαμόρφωσης πρέμων

| | |
|---|------------------------|
| <i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i> | Καλλιεργητική πρακτική |
| <i>Περιγραφή πρακτικής:</i> | |
| <p>Η διαμόρφωση των πρέμων ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.</p> | |

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

| |
|--|
| <i>Μέγιστη απόδοση</i> |
| <p>Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές και για τις λευκές ποικιλίες σε δέκα χιλιάδες (10,000) κιλά νωπά σταφύλια.</p> |

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

| |
|---|
| <i>Μέγιστη απόδοση</i> |
| <p>Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 80 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς οίνους σε 75 HL τελικού προϊόντος.</p> |

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

| |
|--|
| <p>Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Κραννώνα καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 297685/20.9.2006 (ΦΕΚ 1436/Β/29.9.2006)</p> <p>Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Κραννώνα περιλαμβάνει τις περιοχές στα διοικητικά όρια του Δήμου Κραννώνος του Νομού Λάρισας και σε υψόμετρο από 300-400 μέτρα.</p> |
|--|

a. Περιοχή NUTS

| | |
|-------|--------|
| GR142 | Λάρισα |
|-------|--------|

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων χαρτών

1

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

06. CABERNET SAUVIGNON

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Sauvignon Blanc B

Merlot N

Syrah N

c. Άλλες ποικιλίες:

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

A. Ιστορικός δεσμός.

Παλαιές γραπτές αναφορές μαρτυρούν την ιστορία του αμπελιού από τους βυζαντινούς χρόνους στη περιοχή της Θεσσαλίας. Ιδιαίτερα στην περιοχή του Κραννώνα , όπου μετά τη Μικρασιατική καταστροφή βρήκανε τόπο διαμονής πολλοί πρόσφυγες, οι οποίοι μαρτυρούν την ύπαρξη αμπελώνων, και τη σημαντική θέση της παραγωγής αυτών στην οικονομία της Θεσσαλίας. Τα δεδομένα της περιοχής άλλωστε κατευθύνανε τους κατοίκους σε καλλιέργειες που να μην δημιουργούνε μεγάλες απαιτήσεις σε νερό.

Όπως και σε άλλες περιοχές, η φυλλοξήρα του 20 ου αιώνα δυστυχώς οδήγησε σε εκριζώσεις των αμπελώνων.

Ο νομοθέτης αναγνωρίζοντας στην περιοχή του Κραννώνα τα εδάφη που είναι εξαιρετικά για αμπελοκαλλιέργεια, πλούσια σε οργανική ουσία καθώς και το ιδιαίτερο ανάγλυφο των μικρών λόφων, χάρισε την ένδειξη Τοπικός Οίνος Κραννώνος, με σκοπό την αναβίωση της οινικής παράδοσης, της προστασίας αυτής, δημιουργώντας προϊόντα ποιότητας. Συνέβαλλε έτσι και στην προστασία του περιβάλλοντος και του εν γένει οικοσυστήματος της περιοχής αλλά και της οικονομίας της περιοχής.

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.

Η κύρια αμπελουργική ζώνη τοποθετείται γεωγραφικά στο υψίπεδο των Βουναίων, σε υψόμετρο από 300-370 m. Το ανάγλυφο είναι έντονο χωρίς οι κλίσεις στην περιοχή να ξεπερνούν το 10 %. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης σύστασης, κυρίως πηλοαμμώδη και αργιλοπηλώδη, με καλή στράγγιση. Το PH του εδάφους είναι ουδέτερο.

Η ελάχιστη θερμοκρασία του έτους είναι 3 ° C τον Ιανουάριο και 29 ° C η μέση μέγιστη τον Ιούλιο και τον Αύγουστο. Εκείνη την περίοδο υπάρχει ανάγκη ελεγχόμενης άρδευσης. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα με τις αναμενόμενες βροχοπτώσεις για την εποχή και με έντονες ξηροθερμικές συνθήκες το καλοκαίρι.

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. Κραννώνα.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Κραννώνα 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**

| | |
|---|--|
| Νομικό πλαίσιο: | Στη νομοθεσία της ΕΕ |
| Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων: | Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή |
| Περιγραφή των προϋποθέσεων | |
| 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». | |

Παρεκκλίσεις

| | |
|--|--|
| Νομικό πλαίσιο: | Στην εθνική νομοθεσία |
| Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων: | Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή |
| Περιγραφή των προϋποθέσεων | |
| 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: «οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελοοινικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.» | |

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

| | |
|---|--|
| Νομικό πλαίσιο: | Στη νομοθεσία της ΕΕ |
| Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων: | 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>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: -«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> <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 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.) Κραννώνα είναι οι παρακάτω: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux.</p> | |

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

| |
|----------------------------------|
| <i>Περιγραφή:</i> |
| Αίτηση Καταχώρισης ΠΓΕ Κραννώνος |
| <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 Hellenic Ministry of Rural Development & Food Section of wine & spirits |
| <i>Διεύθυνση:</i> | 2 Αχαρνών 101 76 Αθήνα Ελλάδα |
| <i>Τηλέφωνο:</i> | +30 210 2124171, +30 210 2124289, +30 210 2124287 |
| <i>Τηλεομοιοτυπία:</i> | +30 210 5238337 |
| <i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i> | ax2u249@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u086@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%20PGE.html |
|----------------|---|

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