

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

Λετρίνοι (el)

**II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ**

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε Merkouri 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 χωρίς οδό 27100 Κορακοχώρι, Πύργος Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 26210 41601
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 26210 41901
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	mercouri@otenet.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΥ Ο.Ε. Stavropoulou O.E.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ομόρρυθμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 27300 Παλαιοχώρι, Γαστούνη Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 26230 32161
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 26230 32161
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@ktimastavropoulos.com

**III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

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

**IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:**

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθμ. 397092 (4)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθμ. 316854 (14)

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Λετρίνοι (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Letrini (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 Ερυθρός ξηρός

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12,0% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % 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:

Βαθύ κόκκινο χρώμα. Αρώματα κόκκινων φρούτων με νότες σοκολάτας, ή καφέ μαζί με (στην περίπτωση ωρίμανσης σε βαρέλι) αρώματα βανίλιας και κανέλλας από το ξύλο. Μέσο σώμα, ισορροπημένο, με γεμάτες αλλά μαλακές τανίνες.

### 3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΈΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΌΣ ΟΙΝΌΣ

## b. Στοιχείο β)

Πύργος
Μοναστήρι
Μετόχι
Κτήμα
Κάστρο
Κάβα
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 οίνος Π.Γ.Ε. Λετρίνοι παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.	

## Σύστημα μόρφωσης των πρέμων

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

## b. Μέγιστες αποδόσεις

## Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια.

## Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

**Μέγιστη απόδοση**

Η μέγιστη απόδοση τελικού προϊόντος ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους.

**5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Λετρίνοι καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 397092/6.9.1993 (ΦΕΚ 718/Β/16.9.1993) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 316854/29.11.2004 (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004). Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων με Π.Γ.Ε. Λετρίνοι περιλαμβάνει τις περιοχές που βρίσκονται στα διοικητικά όρια των Δ.Δ. του Δήμου Ιαρδάνου και του Δήμου Πύργου του νομού Ηλείας.

**a. Περιοχή NUTS**

GR233

Ηλεία

**b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής****Αριθμός συνημμένων  
χαρτών**

1

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

03. AGIORGITIKO

**b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙV**

Mavrodafni N

Merlot N

Syrah N

Refosco 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 ονομασία ΠΓΕ «Λετρίνοι» (πρ. Τ.Ο Λετρίνων) είναι η πρώτη που αναγνωρίστηκε για οίνους παραγόμενους στον νομό Ηλείας. Η ονομασία συνδέεται ιστορικά αφ' ενός με μία περιοχή έντονης αμπελοκαλλιέργειας και σταφιδοκαλλιέργειας με κέντρο την πόλη του Πύργου (= Αρχαίοι Λετρίνοι), αφ' ετέρου δε με την για πρώτη φορά εισαγωγή στην Ελλάδα, το 1870 μέσω του Κτήματος Μερκούρη, καλλιέργεια στη συγκεκριμένη ζώνη και, στη συνέχεια, διάδοση της Ιταλικής προελεύσεως ερυθρής ποικιλίας Ρεφόσκο. Η ποικιλία αυτή, κατά την αρχική αναγνώριση της ζώνης (1993), αποτέλεσε μαζί με την άλλη ιστορική ερυθρή ποικιλία της βόρειας και δυτικής Πελοποννήσου τη Μαυροδάφνη τις μοναδικές επιτρεπόμενες ποικιλίες για την παραγωγή Τ.Ο. Λετρίνων.

Αναφορές για την αμπελοκαλλιέργεια στην Ηλεία από τους χρόνους της αρχαιότητας μέχρι σήμερα υπάρχουν άφθονες. (βλ. εκτεταμένες αναφορές στα πρακτικά του Επιστημονικού Συμποσίου «Οίνον ιστορώ – Αμπελοοινική Ιστορία και Αρχαιολογία της ΒΔ Πελοποννήσου», Έκδοση της Εταιρείας Κτήμα Μερκούρη, Αθήνα 2001)

Η αρχαιολογική σκαπάνη επίσης έχει αποκαλύψει και αναδείξει αρκετά αρχαία πατητήρια, μεταξύ των οποίων ένα εξαιρετικό δείγμα μέσα στον Αρχαιολογικό χώρο της Αρχ. Ολυμπίας καθώς και άλλα τεκμήρια της σημασίας που η καλλιέργεια της αμπέλου και η παραγωγή οίνου είχαν για την περιοχή σε όλη τη διάρκεια της ιστορικής της διαδρομής. (βλ. ως άνω Πρακτικά Συμποσίου «Οίνον Ιστορώ» κλπ)

Στη νεώτερη εποχή, παράλληλα με την εκτεταμένη σταφιδοκαλλιέργεια, η παρουσία στην περιοχή μεγάλων οινοποιητικών μονάδων ( Εταιρεία Οίνων και Οισοπνευμάτων στον Πύργο, Οισοποιεία ΑΣΟ σε διάφορες περιοχές, Οισοποιείο του Κτήματος Μερκούρη στο Κορακοχώρι Πύργου, Δαφαράνος στην περιοχή Ζαχάρως κ.α) είχε σαν αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων σε σημαντικές ποσότητες κυρίως ξηρών αλλά και γλυκών, με βάση τις τοπικά καλλιεργούμενες ποικιλίες Ρεφόσκο, Μαυροδάφνη, Μαυρούδια, Ροδίτη, Φιλέρια κ.α. Μέρος της παραγωγής αυτής αποτέλεσε αντικείμενο εξαγωγής στην Κεντρική Ευρώπη, τη Γαλλία –στο τέλος του 19<sup>ου</sup> και τις αρχές του 20ού αιώνα- και αλλού. Κέντρο της οινοποιητικής δραστηριότητας ήταν η πόλη και η περιοχή του Πύργου, η οποία ταυτίζεται ιστορικά με την περιοχή της αρχαίας πόλης Λετρίνοι, από όπου πήρε το όνομά της και η ζώνη ΠΓΕ.

**Β. 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.**

Οι περιοχές που παράγεται ο ΠΓΕ «Λετρίνοι», από άποψη τοπογραφίας, είναι κυρίως λοφώδεις, ευρίσκονται βόρεια και δυτικά της πόλης του Πύργου και έχουν κυρίως δυτική και νότια έκθεση.

Οι περιοχές αυτές, από άποψη τοπογραφίας, είναι κυρίως λοφώδεις, ευρίσκονται βόρεια και δυτικά της πόλης του Πύργου και έχουν κυρίως δυτική και νότια έκθεση.

Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης μηχανικής σύστασης, με ελαφρά όξινο ΡΗ και με πολύ χαμηλά έως μηδενικά ποσοστά ενεργού ασβεστίου.

Με βάση τα βιοκλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής, το κλίμα χαρακτηρίζεται θαλάσσιο Μεσογειακό, με μέσο ετήσιο θερμοκρασιακό εύρος 17 με 18 βαθμούς Κελσίου, ήπιους χειμώνες και μέσο ετήσιο ύψος βροχόπτωσης 600 έως 800 mm, κατανεμημένο κυρίως κατά την περίοδο Οκτωβρίου – Μαΐου.

**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, συμβάλλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε. Λετρίνοι.

**Αιτιώδης αλληλεπίδραση:**

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Λετρίνοι 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**

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

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στην εθνική νομοθεσία
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<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 αμπελοοινικής 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

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p>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».</p>	

## Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στην εθνική νομοθεσία
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p><b>A) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</b>          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 818Β/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»</li> <li>-«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</li> <li>-«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</li> <li>-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</li> <li>-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</li> </ul> <p><b>B) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</b>          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</p>	

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 Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Λετρίνοι είναι οι παρακάτω:

ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokinelì, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux.

Δ) Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών

Σύμφωνα με την αριθ. 316854/ 29-11-2004 (1850/Β/14-12-2004) Υπουργική Απόφαση δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία των οίνων με ΠΓΕ Λετρίνοι η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Μαυροδάφνη».

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:

Εθνική Νομοθεσία

Περιγραφή:

Αίτηση καταχώρησης ΠΓΕ Λετρίνοι



**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 ΑΘΗΝΑ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124171, +30 210 2124289, +302102124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 5238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

**2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ**

**3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

<i>Δεσμός:</i>	<a href="http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html">http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html</a>
----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΠΤΗΣΗΣ:**

**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**