

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

Πιερία (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΟΙΝΑΜΠΕΛΟΣ ΚΟΛΙΝΑΡΟΥ ΕΠΕ INAMPELOS KOLINAROU EPE
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Εταιρεία Περιορισμένης Ευθύνης
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	6 ΑΝΑΛΗΨΕΩΣ κ ΤΡΑΠΕΖΟΥΝΤΑΣ χωρίς Τ.Κ. Θεσσαλονίκη Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 23920 33505
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 23920 33505
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	argyropoulospavlos@gmail.com

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθμ. 300444/2008 (6)
-----------------------	--

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Πιερία (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Pieria (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
3. Οίνος λικέρ

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
<p>1. Οίνος λευκός ξηρός</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L <p>2. Οίνος λευκός ημίξηρος</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol. - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol. - Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5** - 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 - Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L*** <p>-</p>

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

4. Οίνος λευκός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 15,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45
- 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 300 mg/L

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

**όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**1. Οίνος λευκός ξηρός**

Χρώμα κίτρινο με πράσινες ανταύγειες το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από παλαίωση. Σύνθετη έντονη μύτη με νότες φρούτων και λουλουδιών ανάλογα με τα τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας καθώς και από την χρησιμοποιούμενη τεχνική οινοποίησης και ωρίμανσης. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο γεμάτο σώμα και οξύτητα. Επίγευση αρωματική με διάρκεια

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Χρώμα κίτρινο με πράσινες ανταύγειες το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από παλαίωση. Σύνθετη έντονη μύτη με νότες φρούτων και λουλουδιών ανάλογα με τα τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας καθώς και από την χρησιμοποιούμενη τεχνική οινοποίησης και ωρίμανσης. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο γεμάτο σώμα, δροσιστική γλυκύτητα και οξύτητα. Επίγευση αρωματική με διάρκεια

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Χρώμα κίτρινο με πράσινες ανταύγειες το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από παλαίωση. Σύνθετη έντονη μύτη με νότες φρούτων και λουλουδιών ανάλογα με τα τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας καθώς και από την χρησιμοποιούμενη τεχνική οινοποίησης και ωρίμανσης. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο γεμάτο σώμα και

οξύτητα. Επίγευση γλυκιά με αρωματική διάρκεια

4. Οίνος λευκός γλυκός

Χρώμα κίτρινο με πράσινες ανταύγειες το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από παλαίωση. Σύνθετη έντονη μύτη με νότες φρούτων και λουλουδιών ανάλογα με τα τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας καθώς και από την χρησιμοποιούμενη τεχνική οινοποίησης και ωρίμανσης. Ισορροπημένη γεύση, γλυκιά με πλούσιο γεμάτο σώμα και οξύτητα. Επίγευση αρωματική με διάρκεια

Οίνος ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

- 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/L

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 4,5-Μέγιστη 17,5**
- 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L***

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 15,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 45
- 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 300 mg/L

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

**όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις

του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

Βαθύχρωμο ερυθρό με πορφυρές, ιώδεις και κυανές ανταύγειες το οποίο μπορεί να πάρει κεραμιδί ανταύγειες μετά από παλαίωση. Σύνθετη μύτη με νότες κόκκινων φρούτων τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο και γεμάτο σώμα και τανίνες που συντελούν στην αντοχή στην παλαίωση. Επίγευση αρωματική με αρκετά μεγάλη διάρκεια.

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Βαθύχρωμο ερυθρό με πορφυρές, ιώδεις και κυανές ανταύγειες το οποίο μπορεί να πάρει κεραμιδί ανταύγειες μετά από παλαίωση. Σύνθετη μύτη με νότες κόκκινων φρούτων τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο και γεμάτο σώμα, ευχάριστη γλυκύτητα και τανίνες που συντελούν στην αντοχή στην παλαίωση. Επίγευση αρωματική αρκετά μεγάλης διάρκειας.

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Βαθύχρωμο ερυθρό με πορφυρές, ιώδεις και κυανές ανταύγειες το οποίο μπορεί να πάρει κεραμιδί ανταύγειες μετά από παλαίωση. Σύνθετη μύτη με νότες κόκκινων φρούτων τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο και γεμάτο σώμα και τανίνες που συντελούν στην αντοχή στην παλαίωση. Επίγευση γλυκιά .

4. Οίνος ερυθρός γλυκός

Βαθύχρωμο ερυθρό με πορφυρές, ιώδεις και κυανές ανταύγειες το οποίο μπορεί να πάρει κεραμιδί ανταύγειες μετά από παλαίωση. Σύνθετη μύτη με νότες κόκκινων φρούτων τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο και γεμάτο σώμα και τανίνες που συντελούν στην αντοχή στην παλαίωση. Επίγευση γλυκιά και αρωματική με αρκετά μεγάλη διάρκεια.

Οίνος Ερυθρωπός ξηρός ημίξηρος και ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

-

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

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

**όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Χρώμα ζωηρό ερυθρωπό με ιώδεις και κυανές ανταύγειες. Σύνθετη μύτη με νότες κόκκινων φρούτων τυπικές των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο, γεμάτο και δροσερό στόμα.

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Χρώμα ζωηρό ερυθρωπό με ιώδεις και κυανές ανταύγειες. Σύνθετη μύτη με νότες κόκκινων φρούτων τυπικές των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο, γεμάτο, ευχάριστη γλυκύτητα και δροσερό στόμα.

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Χρώμα ζωηρό ερυθρωπό με ιώδεις και κυανές ανταύγειες. Σύνθετη μύτη με νότες κόκκινων φρούτων τυπικές των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο, γεμάτο και δροσερό στόμα. Με γλυκιά επίγευση.

ΛΕΥΚΟΙ ΚΑΙ ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ ΛΙΚΕΡ

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος λευκός Λικέρ

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0 max 22,0 % Vol
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 17,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g / l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5-Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

2. Οίνος ερυθρός Λικέρ

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0 max 22,0 % Vol
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 17,5 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος λευκός λικέρ

Χρώμα κίτρινο έως πορτοκαλόχρουν ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Αρώματα λευκόσαρκων φρέσκων και αποξηραμένων φρούτων, μελιού και ξηρών καρπών. Πλούσιο στόμα με μακρά ευχάριστη επίγευση.

2. Οίνος ερυθρός λικέρ

Χρώμα ρουμπινί έως βαθύ ερυθρό ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Σύνθετο μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων, ξηρών καρπών και γλυκών μπαχαρικών. Στο στόμα είναι στρογγυλό, βελούδινο με μαλακές ταννίνες και μεγάλη αντοχή στην παλαίωση. Η επίγευση είναι πλούσια και μακρά.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΈΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

τοπικός οίνος
Οίνος γλυκός φυσικός

b. Στοιχείο β)

Πύργος
Μοναστήρι
Μετόχι
Κτήμα
Κάστρο
Κάβα
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέπταυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΈΣ ΠΡΑΚΤΙΚΈΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκών, ερυθρών, ερυθρωπών οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
Περιγραφή πρακτικής:	
Οινοποίηση λευκών οίνων: Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Πιερία Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική	

ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

Οινοποίηση ερυθρών οίνων:

Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Πιερία παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:

Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Πιερία παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

Οινοποίηση λευκών και ερυθρών οίνων λικέρ

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο οίνος λικέρ προέρχεται από γλεύκος σταφυλιών, που έχει υποστεί μερική ζύμωση με ελάχιστο φυσικό δυναμικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12% Vol. ή οίνο ή μείγμα των παραπάνω στα οποία έχει προστεθεί μεμονωμένα ή σε μείγμα ουδέτερη αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης από απόσταξη σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% Vol ή απόσταγμα οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52%Vol και μέχρι 86% Vol.</p>	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>α) για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)</p> <p>β) Ο οίνος λικέρ προέρχεται από γλεύκος σταφυλιών, που έχει υποστεί μερική ζύμωση με ελάχιστο φυσικό δυναμικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12% Vol. ή οίνο ή μείγμα των παραπάνω στα οποία έχει προστεθεί μεμονωμένα ή σε μείγμα ουδέτερη αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης από απόσταξη σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% Vol ή απόσταγμα οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52%Vol και μέχρι 86% Vol.</p>	

Σύστημα μόρφωσης των πρέμωνων

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

b. Μέγιστες αποδόσεις**Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο***Μέγιστη απόδοση*

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές και για τις λευκές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια.

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

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Πιερία καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 300444/5.6.2008 (ΦΕΚ 1086/Β/11.6.2008). Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Πιερία περιλαμβάνει την περιοχή του νομού Πιερίας και αμπελώνες που βρίσκονται σε υψόμετρο άνω των 50 μέτρων.

a. Περιοχή NUTS

GR125	Πιερία
-------	--------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

<i>Αριθμός συνημμένων χαρτών</i>	1
----------------------------------	---

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

07. ASSYRTIKO

06. CABERNET SAUVIGNON

04. XINOMAVRO

03. AGIORGITIKO

02. RODITIS

01. SAVATIANO

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Sauvignon Blanc B
Merlot N
Chardonnay B
Pamidi N
Syrah N
Limniona N
Cinsaut N
Grenache Rouge N
Ugni Blanc 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.

Τα όρη στα όρια του Ν. Πιερίας είναι κατάφυτα από δάση. Η αμπελοκαλλιέργεια ήταν ανεπτυγμένη στην περιοχή της Πιερίας από τους αρχαιότετους χρόνους όπου, όπως αναφέρουν τα ιστορικά κείμενα, παράγονταν εκλεκτός ερυθρός οίνος τουλάχιστον από το 2500 π.Χ. Στα χρόνια της τουρκοκρατίας σε ημιορεινές περιοχές άνθισε η αμπελοκαλλιέργεια και το εμπόριο του κρασιού περιοχή. Η καλλιέργεια της αμπέλου συνεχίστηκε μέχρι σήμερα. Πολλοί αμπελώνες έχουν δημιουργηθεί σε ημιορεινές περιοχές του Ολύμπου και των Πιερίων. Οι συνεχείς βραβεύσεις των κρασιών της Πιερίας καταδεικνύει το υψηλό δυναμικό της αμπελοκαλλιέργειας στον Νομό.

Σύμφωνα με ερευνητές της ιστορίας της Πιερίας κατά τους πρόσφατους χρόνους σε πολλούς νομούς υπήρχε έντονη αμπελοαγρική δραστηριότητα των κατοίκων. Ο μελετητής και συγγραφέας **Αντώνιος Κάνουρας** στην υπό έκδοση μελέτη του, αναφέρει πλήθος τοπικών ποικιλιών οι οποίες καλλιεργούνταν σε περιοχές της Πιερίας.

Συγκεκριμένα στο Κολινδρό όπου ήκμασε η αμπελοκαλλιέργεια μέχρι τα μέσα του 20ου αιώνα καλλιεργούσαν ξεχωριστές ποικιλίες κρασοστάφυλων όπως το Κολινδρινό (ή Γιαννισιώτικο), τα Μοσχοστάφυλα, το Ξιρίκι, το Εφτάκιλο και άλλες περισσότερο διαδεδομένες στο Μακεδονικό αμπελώνα. Σύμφωνα με τον ερευνητή ο αμπελώνας αυτός ξεπερνούσε τα 2000 στρέμματα, εκτός δε από το κρασί παραγόταν και Τσίπουρο. Σημαντικό μέρος της παραγωγής αποτελούσε αντικείμενο εμπορίας προς γειτονικές πόλεις και νομούς, ιδιαίτερα δε προς την Θεσσαλονίκη προς την οποίαν η μεταφορά γινόταν και μέσω του λιμανιού της γειτονικής Μεθώνης. Εκτός από τον Κολινδρό σημαντικοί αμπελώνες υπήρχαν και στη γειτονική Πύδνα και το Δίον. Σε όλες τις προαναφερθείσες κωμοπόλεις (και σε άλλες ακόμα) πρόσφατα έχουν συσταθεί νέοι σύγχρονοι αμπελώνες από έμπειρους αμπελοαγρούς και οινοποιούς αλλά και από οινοποιητικές επιχειρήσεις με εμπειρία. Αυτή η επιλογή υπογραμμίζει το πολύ σημαντικό φυσικό πλεονέκτημα για την αμπελοκαλλιέργεια της οινάμπέλου που διαθέτει ο Νομός Πιερίας.

A1. Ιστορικός δεσμός για τους οίνους λικέρ

Οι ερυθροί και λευκοί οίνοι λικέρ παράγονται παραδοσιακά στη περιοχή αυτή από πολλές δεκαετίες πριν, όταν οι οινοποιοί παρασκεύαζαν εκτός των ξηρών οίνων, και μια ποσότητα οίνου λικέρ για οικογενειακή χρήση. Ήταν ο ξεχωριστός οίνος που συνόδευε τα γιορτινά τραπέζια, τις γιορτές και τα πανηγύρια τους.

Οι υψηλές παρατεταμένες θερμοκρασίες της περιοχής και η μεγάλη ηλιοφάνεια επιτρέπουν την συσσώρευση σακχάρων στα σταφύλια που αποκτούν έτσι τον κατάλληλο αλκοολικό βαθμό αλλά και τα απαραίτητα αρωματικά συστατικά που οδηγούν στην παραγωγή οίνων λικέρ εξαιρετικής ποιότητας.

Με το πέρασμα του χρόνου οι οίνοι αυτοί άρχισαν να αποκτούν φήμη και εκτός της περιοχής παραγωγής τους και να

γίνονται γνωστοί για την ποιότητα και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά σε όλη την Ελλάδα. Πριν δύο περίπου δεκαετίες άρχισε να γίνεται η συστηματική παραγωγή και διακίνησή τους από τα οινοποιεία της περιοχής, τα οποία ακολούθησαν τις παραδοσιακές τεχνικές συνδυάζοντάς τες με την σύγχρονη τεχνολογία. Μέσα στα χρόνια αυτά η φήμη τους εξαπλώθηκε περισσότερο και το όνομά τους έχει δεθεί άρρηκτα με την περιοχή της παρασκευής τους καθόσον ο συνδυασμός των ποικιλιών, των εδαφοκλιματολογικών συνθηκών και του τρόπου παραγωγής τους δίνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

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.

Ο νομός ΠΙΕΡΙΑΣ ορίζεται στα ανατολικά από το Θερμαϊκό Κόλπο, στα δυτικά από τον Όλυμπο και τα Πιέρια ή Φλάμπουρο και στα βόρεια από τον ποταμό Αλιάκμονα. Στο νότιο μέρος του βρίσκεται ο Πηνειός Ποταμός. Το μήκος των ακτών της

Πιερίας ξεπερνάει τα 100 χλμ. Το νότιο και δυτικό τμήμα της Πιερίας είναι ορεινά. Στα όρια της Πιερίας **φτάνουν οι**

απολήξεις τριών οροσειρών : του Ολύμπου, του Τίταρου και των Πιερίων. Τα Πιέρια εκτείνονται σ' όλο το μήκος των δυτικών ορίων του νομού. Το κλίμα της πεδινής περιοχής του νομού, με την ευνοϊκή επίδραση της θάλασσας από ανατολικά και την προστασία του ορεινού τείχους από την άλλη πλευρά, είναι σχετικά ήπιο.

Γίνεται φυσικά δριμύ προς τις ορεινές περιοχές.

Με βάση τα μετεωρολογικά στοιχεία της Διευθύνσεως Αγροτικής Ανάπτυξης, το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως παραθαλάσσιο με έντονη την επίδραση των ορεινών όγκων του Ολύμπου και των Πιερίων, με ιδιαίτερα ευεργετική την επίδραση του θαλάσσιου αύρα.

Η μέση θερμοκρασία τους καλοκαιρινούς μήνες είναι 22,6⁰ C ενώ τους χειμερινούς μήνες συχνά κατεβαίνει κάτω από τους 0⁰ C (μέσος αριθμός ημερών παγετού 42 μέρες, ημερών χιονιού 44 μέρες) . Η μέση μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται το μήνα Ιούλιο και η ελάχιστη το μήνα Ιανουάριο

Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι γύρω στα 400 mm και η κατανομή τους είναι η χαρακτηριστική των μεσογειακών κλιμάτων δηλ. με αυξημένες βροχοπτώσεις τους μήνες Οκτώβρη μέχρι Απρίλη. Η θεωρητική εξατμισοδιαπνοή βρίσκεται στα ίδια επίπεδα με την βροχόπτωση τους χειμερινούς μήνες, ενώ υπερέχει την βλαστική περίοδο. Οι άνεμοι που επικρατούν στην περιοχή ιδιαίτερα το χειμώνα είναι ισχυροί βορειανατολικοί, ενώ την άνοιξη και το καλοκαίρι είναι μικρής ως μέτριας εντάσεως.

Γ1. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση για τους οίνους λικέρ

Οι ψηλές θερμοκρασίες προς το τέλος του καλοκαιριού δρουν ευνοϊκά για το λιάσιμο των σταφυλιών και σε συνδυασμό με την μεγάλη ηλιοφάνεια συντελούν στην παραγωγή οίνων λικέρ υψηλής ποιότητας και μεγάλης εμπορικής αξίας.

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. Πιερία.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων με ΠΓΕ Πιερία 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	
<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

Νομικό πλαίσιο:	Στη νομοθεσία της ΕΕ
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<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

Νομικό πλαίσιο:	Στην εθνική νομοθεσία
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</p> <p>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> <p>-«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>Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</p> <p>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</p>	

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.) Πιερία 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 / kokinelì, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux.

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:

Εθνική Νομοθεσία

Περιγραφή:

Αίτηση καταχώρησης ΠΓΕ Πιερία

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,+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 ΕΝΝΟΜΟ 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**