

**Αίτηση για νέα τροποποίηση****I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ**

Πλαγιές Αμπέλου (el)

**II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ**

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΣΑΜΟΥ Union of Winemaking Cooperatives of Samos
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 83100 ΜΑΛΑΓΑΡΙ, ΣΑΜΟΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22730 87511
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22730 23907
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	INFO@SAMOSWINE.GR

**III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Πλαγιές Αμπέλου Προδιαγραφή Προϊόντος.doc

**IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:**

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 378503/1990 (3)
-----------------------	-----------------------------------

**V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ**

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Πλαγιές Αμπέλου (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Slopes of ampelos (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Τύπος τροποποίησης:	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
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 ΟΙΝΩΝ)**

Οίνος λευκός ξηρός

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,5 % Vol.
  - Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0 % Vol.
  - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% Vol. Μέγιστος 12,0 % Vol.
  - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 12,5% 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 (mg/l):200
- \*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 Πρασινοκίτρινο. Αρώματα της ποικιλίας μοσχάτου, άνθη, μέλι και φρούτα. Γεμάτο στόμα με αρωματική και μακρά επίγευση.

**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 ξηρών οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
Περιγραφή πρακτικής:	
<p>Λευκός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αμπέλου</p> <p>Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p>	

#### Σύστημα μόρφωσης πρέμνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Καλλιεργητική πρακτική
Περιγραφή πρακτικής:	
<p>Η διαμόρφωση των πρέμνων 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 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 για τους λευκούς σε 90HL τελικού προϊόντος.

## 5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αμπέλου καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 378503/3-9-1990 (ΦΕΚ 608/Β/21.9.1990).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αμπέλου περιλαμβάνει ΤΙΣ ΠΕΡΙΟ-ΧΕΣ ΤΩΝ Κοινοτήτων Παλαιόκαστρο, Καλλιθέα, Μαραθόκαμπος, Πυθα-γόρειο, Δρακαίοι, Νεοχώρι, Σκουραϊίκα που βρίσκονται εκτός των κα-θορισμένων ζωνών παραγωγής οίνων ΠΟΠ.ΣΑΜΟΣ.

### a. Περιοχή NUTS

GR412

Σάμος

### 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

Moschato Aspro B

### c. Άλλες ποικιλίες:

--

## 7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

### Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

#### Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

##### **Α. Ιστορικός δεσμός.**

Η αμπελοκαλλιέργεια στη Σάμο ξεκίνησε πριν την 1<sup>η</sup> χιλιετία π.χ. Ο βασιλιάς Αγκαίος θεωρείται από τους πρώτους αμπελοκαλλιεργητές στη Σάμο.

Στα νομίσματα του 5<sup>ου</sup> π.χ. αιώνα, εμφανίζονται αμφορείς, κρατήρες κάνθαροι, τσαμπιά σταφύλια.

Ο Ησύχιος αναφέρει την Σαμία σταφυλή ως πολύ γλυκιά και αρωματική. Όπως λέγει δε, τέτοιο σταφύλι δεν βρίσκεται σε κανένα άλλο νησί, ούτε και στη γειτονική Ασία.

Στα νεότερα χρόνια από τον 16 αιώνα υπάρχουν μαρτυρίες για καλλιέργεια του μοσχάτου στη Σάμο, ενώ από τα μέσα του 17<sup>ου</sup> αιώνα, ένα από τα βασικά είδη εμπορίου είναι ο ανθοσμίας οίνος της Σάμου.

Το Σαμιώτικο κρασί σχολιάζεται από τους περιηγητές της εποχής. Το 1702 η παραγωγή ανέρχονταν σε 3.000 βαρέλια, σύμφωνα με τον Γάλλο Τουρνεφορ. Στα μέσα του 18<sup>ου</sup> αιώνα ξεκινά η μεγάλη ανάπτυξη του εμπορίου του Σαμιώτικου κρασιού. Το κρασί αρχικά δεν υποβάλλονταν σε κανένα δασμό. Όμως η Οθωμανική Κυβέρνηση όταν μαθαίνει ότι η Σάμος παράγει πολύ κρασί, στέλνει την άνοιξη του 1770, μουμπασίρη για να διαπιστώσει το ύψος της παραγωγής.

Μετά τους Ρωσοτουρκικούς πολέμους (1770-1774), αναπτύσσεται στη Σάμο εμπορικός στόλος που φέρνει τα Σαμιώτικα κρασιά στη Ρωσία και τη λοιπή Ευρώπη. Γύρω στα 1820 ξεκινούν και οι συναλλαγές με την Αμερική.

Σε ένα πίνακα παραγωγής του 1828 καταγράφεται παραγωγή 47.395 (γουμάρια) κρασιού.

Στην παγκόσμια έκθεση του Λονδίνου 1862, παίρνουν τιμητικά μετάλλια τα κρασιά της Σάμου. Επίσης το 1867 στο Παρίσι, το 1873 στη Βιέννη, το 1875 στην Αθήνα. Την 1<sup>η</sup> Μαρτίου του 1865 ιδρύεται στη Σάμο με πρωτοβουλία του ηγεμόνα Μ. Αριστάρχη, η πρώτη Οινοποιητική εταιρεία με την μορφή Α.Ε. για την βελτίωση της ποιότητας και εγκαθίσταται Γάλλος τεχνικός στο νησί.

Το 1934 ιδρύεται η Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου.

Αρχικά οι γλυκείς οίνους της Σάμου παρασκευάζονται κυρίως με λιάσιμο των σταφυλών. Τον 19<sup>ο</sup> αιώνα με την χρήση αιθυλικής αλκοόλης άρχισε η παραγωγή οίνων τύπου V.D.L.

Περί τα τέλη του 19<sup>ου</sup> αιώνα μέλη της Καθολικής Αποστολής Αφρικής του Τάγματος της Λυών, ξεκίνησαν παραγωγή οίνου Vin de Messe για την Θεία Ευχαριστία.

##### **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 αμπελώνας της ζώνης παραγωγής οίνων ΠΓΕ Πλαγιές Αμπέλου, περιλαμβάνει τις κοινότητες Παλαιοκάστρου, Καλιθέας, Μαραθοκάμπτου, Πυθαγορείου, Δρακαίων, Νεοχωρίου και Σκουραϊκών. Όλες αυτές οι κοινότητες είναι εκτός των καθορισμένων ζωνών παραγωγής οίνων ΠΟΠ ΣΑΜΟΣ.

Το υψόμετρο είναι από 50-500 μέτρα, βρίσκονται σε πλαγιές και η γειτνίαση με τη θάλασσα εξασφαλίζει ένα ήπιο χειμώνα και ένα δροσερό καλοκαίρι.

#### Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Ο συνδυασμός 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. Πλαγιές Αμπέλου.

#### Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Πλαγιές Αμπέλου 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

<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
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

<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>	
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

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

-«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»  
 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 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.) Πλαγιές Αμπέλου είναι οι παρακάτω:  
 ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΑ(ΕΣ)/ Vin de vignobles en terraces, ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Η ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ/ Vin de vignobles montagneux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) Insulaire(s) ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignoble(s) en terrasses.

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### α. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία
<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση καταχώρησης ΠΓΕ Πλαγιές Αμπέλου
<i>Περιγραφή:</i>
Επεξήγηση Τροποποίησης Τεχνικού Φακέλου ΠΓΕ Πλαγιές Αμπέλου

**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 ΑΙΤΗΣΗΣ:**