

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

Πλαγιές Πεντελικού (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Γ. ΚΟΚΟΤΟΣ Α.Ε. G. KOKOTOS S.A.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ανώνυμη εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	1 ΣΕΜΕΛΗΣ 14575 ΣΤΑΜΑΤΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+0302108145113, +030 6946 068010
Τηλεομοιοτυπία:	+0302106217669
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	anne.kokotos@gmail.com

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πεντελικού Προδιαγραφή Προϊόντος.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 443785/22.12.1993 (3)
----------------	---

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Πλαγιές Πεντελικού (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Slopes of Pendeliko (en) / Βόρειες Πλαγιές Πεντελικού (el)
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 ΟΙΝΩΝ)

1. Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- 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
- 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:

Αχυροκίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες, που μπορεί να εξελιχθεί σε χρυσοκίτρινο με την παλαίωση σε δρύινο βαρέλι. Σύνθετη, έντονη φρουτώδης μύτη, χαρακτηριστική της ποικιλίας, με νότες λευκού ροδάκινου, ανανά και λεμονιού, που συμπληρώνεται από νότες βανίλιας, ξηρών καρπών και βουτύρου από την ωρίμανσή του σε δρύινα βαρέλια. Γεύση γεμάτη, δροσερή, με πλούσιο στόμα. Αρωματική επίγευση μεγάλης διάρκειας.

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
Αγρέπταυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C.	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Παράγεται από οινοποίηση σταφυλιών της ποικιλίας CHARDONNAY ή από συνοινοποίηση σταφυλιών ή ανάμιξη οίνων της ποικιλίας CHARDONNAY σε ποσοστό 80% και των λοιπών λευκών ποικιλιών οινάμπελου συνιστώμενων για	

την περιοχή.

Συστήματα μόρφωσης πρέμων

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

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

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

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για το CHARDONNAY σε οχτώ χιλιάδες (8,000) κιλά νωπά σταφύλια ενώ για τις υπόλοιπες ποικιλίες δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10.000) κιλά νωπά σταφύλια.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

<p>Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πεντελικού καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 443785/22.12.1993 (ΦΕΚ 946/Β/30.12.1993).</p> <p>Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πεντελικού περιλαμβάνει την αμπελουργική ζώνη που οριοθετείται από την διαχωριστική γραμμή Δροσιά – Άνοιξη - Άγιος Στέφανος - Λίμνη Μαραθώνα – Αγ. Γεώργιος Βρανά – Κουκουναίρι – Σταματοβούνι – Διόνυσος – Δροσιά.</p>

a. Περιοχή NUTS

GR300	Αττική
-------	--------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

07. ASSYRTIKO

01. SAVATIANO

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Aidani Aspro B

Riesling B

Chardonnay B

Athiri 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.

Η περιοχή του ΠΓΕ Βόρειες Πλαγιές Πεντελικού αποτελεί τμήμα του αρχαίου δήμου της Ικαρίας, μεγάλου δήμου της Αττικής, ο οποίος βρισκόταν επί του Πεντελικού όρους όχι όμως στην σημερινή θέση Διόνυσος, αλλά βορειότερα μεταξύ των θέσεων Σταματοβούνι – Αγριλίκι Βρανά. Από τον δήμο αυτόν ξεκίνησε σύμφωνα με παράδοση η λατρεία του Διονύσου στην Αττική. Ο Αθήναιος, πολύ αργότερα, τον 3^ο μ.Χ. αιώνα μας πληροφορεί ότι η αρχαία Ικαρία όχι μόνο πρωτοστάτησε στη λατρεία του Διονύσου, στην καλλιέργεια της αμπέλου και στην παραγωγή οίνου, αλλά δημιούργησε και δικιά της ποικιλία αμπέλου “τον κατά την Αττική γινόμενον νικοστράτειον βότρυν” και παρήγαγε ονομαστό οίνο, έναν από τους πιο ξακουστούς της εποχής, τον Ικάριο οίνο.

Στην περιοχή βρίσκεται και η αρχαία Πλωθεία, η σημερινή Αμυγδαλέζα, όπου σώζεται ακόμη οινοποιείο της ρωμαϊκής εποχής.

Το ποιοτικό δυναμικό της περιοχής επιβεβαιώνεται στις μέρες μας από τις εργασίες των Ινστιτούτων Αμπέλου και Οίνου που χαρακτηρίζουν τα βόρεια αντερείσματα του Πεντελικού “ως μια εκ των προσφοροτέρων αμπελουργικών περιοχών της Αττικής δια την καλλιέργεια εκλεκτών ποικιλιών αμπέλου” (Σκοπιμότης καλλιέργειας εν Ελλάδι ποικιλιών οινοποιίας διαδεδομένων εις την αλλοδαπήν, 1975).

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 ημεριδών που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η αμπελουργική ζώνη από την οποία προέρχονται τα σταφύλια για τον ΠΓΕ Βόρειες Πλαγιές Πεντελικού οριοθετείται από την διαχωριστική γραμμή Δροσιά- Άνοιξη- Άγιος Στέφανος- Λίμνη Μαραθώνα – Αγ. Γεώργιος Βρανά – Κουκουνάρι – Σταματοβούνι – Διόνυσος – Δροσιά.

Το υψόμετρο της περιοχής είναι μεγαλύτερο από 300 μέτρα, η γενική έκθεση των αμπελώνων είναι βόρεια – βορειοανατολική και οι περισσότεροι αμπελώνες βρίσκονται σε πλαγιές.

Τα εδάφη είναι αμμοχαλικώδη, με ασβεστολιθικά πετρώματα και με σχιστόλιθους.

Το κλίμα είναι Μεσογειακό, με ετήσιες βροχοπτώσεις που κυμαίνονται από 500-600mm με τον κύριο όγκο βροχοπτώσεων τους μήνες Νοέμβριο-Μάιο, και μικρή ατμοσφαιρική υγρασία 50-70%.

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. Πλαγιές Πεντελικού.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Πλαγιές Πεντελικού 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

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	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».	

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>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία 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> <p>Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία 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: -«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 Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία 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</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.) Πλαγιές Πεντελικού είναι οι παρακάτω: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montageux.

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>	
<p>Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</p> <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>	

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>	
<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 αμπελοοικονομικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς».</p>	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

α. Άλλα δικαιολογητικά:

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

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

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Διεύθυνση Μεταποίησης, Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών HELLENIC MINISTRY OF RURAL DEVELOPMENT AND FOOD Directorate for Processing, Standardization and Quality Control Section of Wines and Spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+0302102124171, +0302102124289, +0302102124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+0302105238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr, ax2u329@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