

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΥΠΙΚΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

[Καταχωρισμένη ονομασία]

ΔΡΑΜΑ



ΠΟΠ



ΠΓΕ

1. Αιτών και έννομο συμφέρον

1.1 Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη ΑΕ

Πλήρης διεύθυνση: Αδριανή ΤΘ 157, ΤΚ 66100, Δράμα

Τηλέφωνο: 2521082348

Διεύθυνση ηλ. Ταχυδρομείου: info@domaine-lazaridi.gr

1.2 Κτήμα Παυλίδη ΑΕ

Πλήρης διεύθυνση: Κοκκινόγεια ΤΚ 66200, Δράμα

Τηλέφωνο: 2521058300

Διεύθυνση ηλ. Ταχυδρομείου: info@ktima-pavlidis.gr

1.3 Κτήμα Τέχνη Οίνου | Ι. Παπαδόπουλος – Ι. Καλαϊτζίδης ΟΕ

Πλήρης διεύθυνση: Μικροχώρι ΤΚ 66100, Δράμα

Τηλέφωνο: 2521083626

Διεύθυνση ηλ. Ταχυδρομείου: infot@wineart.gr

1.4 Κτήμα Μανωλεσάκη ΟΕ

Πλήρης διεύθυνση: Αδριανή, ΤΚ 66100, Δράμα

Τηλέφωνο: 2521082010

Διεύθυνση ηλ. Ταχυδρομείου: info@manolesakis.gr

1.5 Κτήμα Μιχαηλίδη

Πλήρης διεύθυνση: Άγιος Αθανάσιος ΤΚ 66300, Δράμα

Τηλέφωνο: 2521058300

Διεύθυνση ηλ. Ταχυδρομείου: info@domaine-michaelidi.gr

1.6 Οινογένεσις ΑΕ

Πλήρης διεύθυνση: Δοξάτο ΤΚ 66100, Δράμα

Τηλέφωνο: 2521301048

Διεύθυνση ηλ. Ταχυδρομείου: infot@oenogenesis.gr

Την αίτηση υποβάλλουν παραγωγοί που εδρεύουν στην καθορισμένη γεωγραφική περιοχή και παράγουν, προωθούν και διανέμουν το προϊόν ΠΓΕ Δράμα.

2. Κεφάλαιο ή κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που επηρεάζεται από την/τις τροποποίηση/-εις

α) Περιγραφή των Οίνων

β) Οινολογικές Πρακτικές

γ) Οριοθετημένη Περιοχή

- δ) Επιτρεπόμενες Οινοποιήσιμες Ποικιλίες Αμπέλου
- ε) Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή
- στ) Εφαρμοστές Απαιτήσεις

3. Τύπος τροποποίησης/-ων

Η αιτούμενη τροποποίηση εμπίπτει σύμφωνα με το άρθρο 14 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 στην κατηγορία των τυπικών τροποποιήσεων αφού:

- α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην προστατευόμενη ονομασία προέλευσης,
- β) δεν συνιστά αλλαγή, διαγραφή ή προσθήκη κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος, όπως αναφέρεται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013
- γ) δεν ακυρώνει ούτε μεταβάλλει τον δεσμό που αναφέρεται στο άρθρο 93 παράγραφος 1 στοιχείο β) σημείο i) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και
- δ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

4. Τροποποίηση/-εις

4.1 Βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των οίνων.

Αιτιολόγηση: Με την προτεινόμενη τροποποίηση βελτιώνεται και εμπλουτίζεται με περισσότερα δεδομένα η περιγραφή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των οίνων προκειμένου να καταστεί πιο ακριβής η περιγραφή του προϊόντος για τον καταναλωτή.

Πιο συγκεκριμένα:

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Λευκών οίνων: Χρώμα υποκίτρινο που βαθαίνει ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση, τον τρόπο οινοποίησης και την παλαίωση. Έντονη μύτη, υψηλής πολυπλοκότητας, με φρουτώδη αρώματα με νότες λουλουδιών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Γεύση πλούσια, με έντονο άρωμα, τραγανή οξύτητα και μακρά επίγευση.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Ερυθρών οίνων: Χρώμα βαθύ κόκκινο. Μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση και την διάρκεια παλαίωσης. Γεύση σύνθετη και πλούσια με βελούδινες τανίνες και εξαιρετική ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας. Επίγευση μακρά και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Ερυθρωπών οίνων: Χρώμα μιας διευρυμένης χρωματικής παλέτας που εκτείνεται από ανοιχτό σομόν μέχρι ζωνρό τριανταφυλλί και ερυθρωπό. Ευχάριστα αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων με ελαφριές νότες ανθέων αλλά και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Γεύση σύνθετη με έντονο άρωμα, πολύ καλή ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας και μακρά επίγευση.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Λιαστών Λευκών οίνων: Χρώμα χρυσοκίτρινο που πορτοκαλίζει με την παλαίωση. Μύτη σύνθετη με αρώματα κίτρινων φρούτων, ανθέων, μελιού και καραμέλας ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Γεύση πλούσια και πολύπλοκη με καλή υποστήριξη οξύτητας, μακρά επίγευση και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Λιαστών Ερυθρών οίνων: Χρώμα βαθύ κόκκινο έως κεραμιδύ ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση και την παλαίωση. Μπουκέτο φρέσκων κόκκινων φρούτων, αποξηραμένων βερίκοκων και σύκων και γλυκών μπαχαρικών. Γεύση πλούσια, με πολύ καλή δομή, μακρά επίγευση και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

Τροποποιούνται τα κεφάλαια «Περιγραφή οίνων» και «Δεσμός με τη Γεωγραφική Περιοχή» με την προσθήκη στοιχείων στην ενότητα «Λεπτομέρειες του προϊόντος».

4.2 α) Προσθήκη στην ποικιλιακή σύνθεση του λευκού οίνου (ξηρού, ημίξηρου, ημίγλυκου, γλυκού) των ποικιλιών Βιδιανό, και Gewurztraminer σε οποιοδήποτε ποσοστό, και διαμόρφωση της ποικιλιακής σύνθεσης ως εξής:

Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος γλυκός) οίνος ΠΓΕ Δράμα παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Ροδίτης, Μαλαγουζιά, Ρομπόλα, Μοσχάτο Αλεξάνδρειας, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Semillon, Ugni Blanc, Βιδιανό, και Gewurztraminer.

Αιτιολόγηση: Οι εν λόγω ποικιλίες εγκλιματίζονται άριστα στην περιοχή, ενώ η οινοποίηση αυτών των ποικιλιών απέδωσε οίνους ποιότητας.

Οι ποικιλίες Βιδιανό, και Gewurztraminer αρχικά φυτεύτηκαν πειραματικά και από το 2012 και 2009, αντίστοιχα, καλλιεργούνται συστηματικά. Οι ποικιλίες Βιδιανό, και Gewurztraminer έχουν εγκλιματιστεί πολύ καλά στις υπο-περιοχές, εντός της οριοθετημένης ζώνης, που καλλιεργούνται. Έχουν σχετικά σταθερή στρεμματική απόδοση για τις χρονιές παρατήρησης, όπως επίσης και το βάρος των ραγών δεν έχει μεγάλη διαφοροποίηση από χρονιά σε χρονιά. Κάθε χρονιά, σε συνάρτηση με τις κλιματικές συνθήκες και βάση των ιδιαίτερων μικροκλιματικών/εδαφολογικών στοιχείων η τεχνολογική ωρίμανση επιτυγχάνεται με ικανοποιητική ισορροπία μεταξύ σακχάρων/οξέων και αρωματικών συστατικών. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των λευκών οίνων που παράγονται από τις ποικιλίες Βιδιανό και Gewurztraminer ταυτίζονται αλλά και αναδεικνύουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των λευκών οίνων που αναφέρονται στον τεχνικό φάκελο με Γεωγραφική Ένδειξη Δράμας.

Η ποικιλία Βιδιανό προσδίδει λαμπρό ανοιχτό κιτρινοπράσινο χρώμα. Μύτη συνθέτη με λεπτό άρωμα φρούτων και λευκών άνθεων. Φρουτώδες γεμάτο σώμα με τραγανή οξύτητα ισορροπημένη γεύση.

Η ποικιλία Gewurztraminer προσδίδει διαυγές κιτρινοπράσινο χρώμα με πράσινες έως χρυσές ανταύγειες. Μύτη με έντονη πολυπλοκότητα και υψηλή αρωματική ένταση τροπικών φρούτων και λουλουδιών. Γεύση με πλούσιο άρωμα φρούτων, ισορροπημένη οξύτητα και πολύπλοκη μακρά διάρκεια.

Επίσης οι συγκεκριμένες ποικιλίες συμβάλουν στην παραγωγή λευκών (ξηρού, ημίξηρου, ημίγλυκου και γλυκού) οίνων που ανταποκρίνονται στις σύγχρονες τάσεις των καταναλωτών με ιδιαίτερο εμπορικό ενδιαφέρον. Είτε σε μονοποικιλιακές οινοποιήσεις, είτε σε ανάμιξη με άλλες συνιστώμενες λευκές ποικιλίες της περιοχής.

β) Προσθήκη στην ποικιλιακή σύνθεση του ερυθρού οίνου (ξηρού, ημίξηρου, ημίγλυκου γλυκού) των ποικιλιών Λημνιώνα, Μαυροτράγανο, Μοσχόμαυρο, Ξινόμαυρο, Pinot Noir, Touriga Nacional σε οποιοδήποτε ποσοστό, και διαμόρφωση της ποικιλιακής σύνθεσης ως εξής:

Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος γλυκός) οίνος ΠΓΕ Δράμα παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Λημιό, Nebbiolo, Refosco, Tempranillo, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Λημνιώνα, Μαυροτράγανο, Μοσχόμαυρο, Ξινόμαυρο, Pinot Noir και Touriga Nacional.

Αιτιολόγηση: Οι εν λόγω ποικιλίες εγκλιματίζονται άριστα στην περιοχή, ενώ η οινοποίηση αυτών των ποικιλιών απέδωσε οίνους ποιότητας.

Οι ποικιλίες Λημνιώνα, Μαυροτράγανο, Μοσχόμαυρο, Ξινόμαυρο, Pinot Noir, Touriga Nacional αρχικά φυτεύτηκαν πειραματικά και από το 2009 καλλιεργούνται συστηματικά στην αμπελουργική ζώνη της Δράμας, σε διαφορετικές περιοχές, με ξεχωριστά εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά. Έχουν προσαρμοστεί απόλυτα στην περιοχή, δείχνουν να μην επηρεάζονται από την επίδραση της χρονιάς και το ποιοτικό δυναμικό των παραγόμενων οίνων είναι πολλά υποσχόμενο, καθώς οι οίνοι έχουν ήδη βραβευτεί πολλές φορές σε διεθνείς διαγωνισμούς οίνου. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ερυθρών οίνων που παράγονται από τις ποικιλίες Λημνιώνα, Μαυροτράγανο, Μοσχόμαυρο, Ξινόμαυρο, Pinot Noir και Touriga Nacional ταυτίζονται αλλά και αναδεικνύουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των ερυθρών οίνων που αναφέρονται στον τεχνικό φάκελο με Γεωγραφική Ένδειξη Δράμας.

Η ποικιλία Λημνιώνα προσδίδει υψηλή χρωματική ένταση με χρώμα αδιαπέραστο ερυθρό-ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες.. Μύτη συνθέτη με πλούσιο και πολύπλοκο άρωμα φρούτων. Τα φαινολικά συστατικά συνθέτουν ένα δομημένο και ισορροπημένο σύνολο χωρίς έντονη τανικότητα. Η επίγευση χαρακτηρίζεται ως μακρά με έντονο και διαρκές άρωμα στόματος.

Η ποικιλία Μαυροτράγανο προσδίδει βαθύ μαυροκόκκινο χρώμα. Μύτη με έντονο φρούτο και μεγάλη δυναμική παλαιώσης.

Η ποικιλία Μοσχόμαυρο προσδίδει λαμπερό ανοιχτό κόκκινο χρώμα. Μύτη με κυρίαρχα κόκκινα φρούτα, χαρακτηριστικά αρώματα μοσχάτου σταφύλι και γαρίφαλο. Γεύση είναι ανάλαφρη με ικανοποιητική οξύτητα και μαλακές τανίνες

Η ποικιλία Ξινόμαυρο προσδίδει το τυπικό για την ποικιλία μέτριας έντασης χρώμα. Μύτη Ξινόμαυρου με βαλσαμικά αρώματα, ποτ πουρί, κόκκινα μούρα, φρούτα του δάσους, κρίνα, λιαστή ντομάτα, βρεγμένο δάσος, δέρμα και νότες τρούφας. Γεύση που χαρακτηρίζεται από πλούτο και πολυπλοκότητα. Τα φαινολικά συστατικά συνθέτουν ένα δομημένο και ισορροπημένο σύνολο χωρίς έντονη τανικότητα. Η επίγευση χαρακτηρίζεται ως μακρά με έντονο και διαρκές άρωμα στόματος.

Η ποικιλία Pinot Noir προσδίδει λαμπρό ανοιχτό ρουμπινί χρώμα. Μύτη καλής αρωματικής έντασης με νότες φραγκοστάφυλου και δαμάσκηνο. Η οξύτητα του είναι καλή και ισορροπημένη με την αλκοόλη. Η οξύτητα και οι τανίνες υπόσχονται μακρά εξέλιξη. Η επίγευση έχει μέση διάρκεια.

Η ποικιλία Touriga Nacional προσδίδει χρώμα σκούρο πορφυρό, εμπλουτισμένο με εντυπωσιακές ιώδεις ανταύγειες.. Μύτη χαρακτηριστική της ποικιλίας με νότες μαύρου πιπεριού, βιολέτας και κόκκινων φρούτων να κυριαρχούν. Στόμα δομημένο, με ισορροπημένο φαινολικό δυναμικό

Επίσης οι συγκεκριμένες ποικιλίες συμβάλουν στην παραγωγή ερυθρών (ξηρού, ημίξηρου, ημίγλυκου και γλυκού) οίνων που ανταποκρίνονται στις σύγχρονες τάσεις των καταναλωτών με ιδιαίτερο εμπορικό ενδιαφέρον. Είτε σε μονοποικιλιακές οινοποιήσεις, είτε σε ανάμιξη με άλλες συνιστώμενες λευκές ποικιλίες της περιοχής.

γ) Προσθήκη στην ποικιλιακή σύνθεση του ερυθρωπού οίνου (ξηρού, ημίξηρου, ημίγλυκου γλυκού) των ποικιλιών Gewurztraminer, Λημνιώνα, Μαυροτράγανο,

Μοσχόμαυρο, Ξινόμαυρο, Pinot Noir και Touriga Nacional, και διαμόρφωση της ποικιλιακής σύνθεσης ως εξής:

Ο ερυθρωπός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος γλυκός) οίνος ΠΓΕ Δράμα παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Λημιό, Grenache Rouge, Nebbiolo, Refosco, Tempranillo, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Ροδίτης, Gewurztraminer, Λημιώνα, Μαυροτράγανο, Μοσχόμαυρο, Ξινόμαυρο, Pinot Noir και Touriga Nacional.

Αιτιολόγηση: Οι εν λόγω ποικιλίες εγκλιματίζονται άριστα στην περιοχή, ενώ η οινοποίηση αυτών των ποικιλιών απέδωσε οίνους ποιότητας.

Οι ποικιλίες Gewurztraminer, Λημιώνα, Μαυροτράγανο, Μοσχόμαυρο, Ξινόμαυρο, Pinot Noir και Touriga Nacional μετά από πειραματική παρατήρηση καλλιεργούνται εδώ και χρόνια στην αμπελουργική περιοχή της Δράμας και συμμετέχουν στην παραγωγή ερυθρωπών οίνων που γνωρίζουν εμπορική επιτυχία, έχοντας αποσπάσει διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς οίνου. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ερυθρών οίνων που παράγονται από τις ποικιλίες Gewurztraminer, Λημιώνα, Μαυροτράγανο, Μοσχόμαυρο, Ξινόμαυρο, Pinot Noir και Touriga Nacional ταυτίζονται αλλά και αναδεικνύουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των ερυθρωπών οίνων που αναφέρονται στον τεχνικό φάκελο με Γεωγραφική Ένδειξη Δράμας.

Η ποικιλία Gewurztraminer δεν προσδίδει ιδιαίτερα στο χρώμα. Μύτη με έντονη πολυπλοκότητα και υψηλή αρωματική ένταση τροπικών φρούτων και λουλουδιών. Γεύση με πλούσιο άρωμα φρούτων μακρά διάρκειας και διακριτική οξύτητα.

Η ποικιλία Λημιώνα προσδίδει ανοιχτό ροζέ χρώμα στην απόχρωση φλοιού litchi με δευτερεύουσες ιώδεις ανταύγειες. Μύτη υψηλής αρωματικής ένταση με χαρακτήρα φρουτώδη-ανθικό Γεύση με ικανοποιητική οξύτητα, φρεσκάδα και διάρκεια.

Η ποικιλία Μαυροτράγανο προσδίδει ανοιχτό κερασί χρώμα. Μύτη με έντονο φρούτο και ικανοποιητική οξύτητα.

Η ποικιλία Μοσχόμαυρο προσδίδει ανοιχτό τριανταφυλλί χρώμα. Μύτη με κυρίαρχα κόκκινα φρούτα, χαρακτηριστικά αρώματα μοσχάτου σταφύλι και γαρίφαλο. Γεύση είναι ανάλαφρη με ικανοποιητική οξύτητα και φρούτο.

Η ποικιλία Ξινόμαυρο προσδίδει σομόν μέτριας έντασης χρώμα. Μύτη με βαλσαμικά αρώματα, ποτ πουρί, κόκκινα μούρα, φρούτα του δάσους, κράνα, λιαστή ντομάτα. Γεύση που χαρακτηρίζεται από πλούτο και πολυπλοκότητα. Γεύση με δροσερή οξύτητα και κόκκινο φρούτο.

Η ποικιλία Pinot Noir προσδίδει σομόν χρώμα. Μύτη καλής αρωματικής έντασης με νότες φραγκοστάφυλου και δαμάσκηνου. Γεύση με ισορροπημένη οξύτητα και τελείωμα κόκκινου φρούτου.

Η ποικιλία Touriga Nacional προσδίδει Χρώμα απαλό ροζέ φλοιού litchi με ιώδεις ανταύγειες. Πολύπλοκη και ιδιαίτερα κομψή μύτη με αρώματα λουλουδιών και κόκκινων φρούτων. Στόμα ζωηρό με ευχάριστη φρεσκάδα και μια φρουτώδη και πικάντικη επίγευση.

Τροποποιούνται τα κεφάλαια «Οινολογικές πρακτικές», «Επιτρεπόμενες Οινοποιήσιμες Ποικιλίες Αμπέλου», «Δεσμός με τη Γεωγραφική Περιοχή» με την προσθήκη στοιχείων στην ενότητα «Αιτιώδης αλληλεπίδραση».

4.4 Επικαιροποίηση του τεχνικού φακέλου ΠΓΕ Δράμα

Στο πλαίσιο της επικαιροποίησης των τεχνικών φακέλων έγιναν οι εξής αλλαγές στην Προδιαγραφή του Προϊόντος και στο ενιαίο έγγραφο:

- α) Βελτίωση της περιγραφής του κεφαλαίου «Δεσμός με τη Γεωγραφική Περιοχή».
- β) Προσθήκη και αντικατάσταση εθνικών διατάξεων που αφορούν σε εφαρμοστέες απαιτήσεις και στους ελέγχους για τους οίνους ΠΓΕ και
- γ) Αλλαγή στοιχείων στις αρμόδιες αρχές ελέγχου.

Τροποποιούνται τα κεφάλαια «Δεσμός με τη Γεωγραφική Περιοχή» «Εφαρμοστέες Απαιτήσεις» και «Έλεγχοι - Στοιχεία Αρχών και Οργανισμών Ελέγχου».

5. Παραρτήματα

5.1 Το ενοποιημένο και δεόντως συμπληρωμένο ενιαίο έγγραφο, όπως τροποποιήθηκε.

5.2 Η ενοποιημένη έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος όπως τροποποιήθηκαν.

5.3 Συνοδευτικά αρχεία που υποστηρίζουν την αίτηση τροποποίησης. Η καταγραφή των βλαστικών σταδίων, ο προσδιορισμός των αναλυτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των γλεύκων και των οίνων έγιναν από το πιστοποιημένο Οινολογικό Εργαστήριο Oenopolis στην Δράμα.

ΟΙ ΑΙΤΟΥΝΤΕΣ

Όνομα του υπογράφοντος

Υπογραφή

1.

ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ Α.Ε.
ΟΙΝΟΠΟΙΑ - ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΟΙΑ
ΑΦΜ: 094200784 ΔΟΥ ΔΡΑΜΑΣ
ΑΡ. ΓΕΜΗ: 51520919000 Α.Μ.Π. 4266
Τ.Κ. 66100 Δοριανή Δράμας
P.O. Box 167 Τηλ. 25210 82231, 82348
email: info@domaine-lazaridi.gr
www.domaine-lazaridi.gr

2.

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ ΑΕ
ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ - ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ
ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ, ΤΘ 19 66100 ΔΡΑΜΑ
Τ: 25210 58300 | F: 25210 58310
ΑΦΜ: 084138251 ΔΟΥ ΔΡΑΜΑΣ
Γ.Ε.ΜΗ: 051520919000

3.

Ι. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ - Ι. ΚΑΛΑΪΤΣΙΔΗΣ Ο.Ε.
ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
ΜΙΚΡΟΧΩΡΙ ΔΡΑΜΑΣ Τ.Κ. 66100
ΤΗΛ. & FAX: 25210 83626
ΑΦΜ: 084137856 ΔΟΥ ΔΡΑΜΑΣ
ΓΕΜΗ: 51659419000

4.

Γ. ΜΑΝΩΛΕΣΑΚΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.
ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
ΔΔΡΙΑΝΗ ΤΚ 66100 ΔΡΑΜΑ
ΤΗΛ 25210-82010 FAX 25210-82015
ΑΦΜ 084137881 ΔΟΥ ΔΡΑΜΑΣ
ΑΡ.ΓΕΜΗ 051315619000

5.

ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ - Ι. ΚΑΛΑΪΤΣΙΔΗΣ
ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ - ΓΕΩΡΓΙΟΣ
ΑΓΙΟΣ ΑΡΑΝΤΙΟΣ ΔΡΑΜΗΣ
Τ.Η.Λ. 25210 83394
ΑΦΜ 084137881 ΔΟΥ ΔΡΑΜΑΣ

6.

ΟΙΝΟΓΕΝΕΣΙΣ
ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ & ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ Α.Ε.
ΠΑΡΑΓΩΓΗ - ΕΜΦΥΛΙΟΣΗ ΟΙΝΟΥ
Α.Δ. ΔΔΡΙΑΝΗΣ & ΠΑΡΑΝΕΣΤΡΟΥ Τ.Θ. ΤΚ 66100
ΤΗΛ: 25213-01048 ΚΑΝ. 6908994998
ΑΦΜ: 098639271 ΔΟΥ ΔΡΑΜΑΣ