

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

Πισάτις (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε Ktima 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>	Διονύσιος Μπριτζίκης Dionisios Mpritzikis
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχείρηση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 27 064 Λατζόι Ηλείας Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 26210 69183
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 26210 69283
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	kmpritzi@otenet.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθμ. 351700 (6)
-----------------------	-------------------------------------

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Πισάτις (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Pisatis (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 λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου :200 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:

Κρυστάλλινο κιτρινοπράσινο χρώμα. Ευδιάκριτα αρώματα ανθών εσπεριδοειδών. Ισορροπημένο, με μέσες και υψηλές οξύτητες και καλή 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 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.	

Σύστημα μόρφωσης των πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Η διαμόρφωση των πρέμνων 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 σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια.

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

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται σε 90 HL τελικού προϊόντος.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής των οίνων με Π.Γ.Ε. Πισάτις καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 351700/5.5.2000 (ΦΕΚ 657/Β/23.5.2000).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων με Π.Γ.Ε. Πισάτις περιλαμβάνει τις περιοχές των **Δημοτικών Διαμερισμάτων του Νομού Ηλείας**: Αμπελώνος, Ελαιώνας, Βαρβασαίνης, Παλαιοβαρβασαίνης του Δήμου Πύρ-γου, Περιστερίου του Δήμου Αμαλιάδος, Κουτσοχέρας, Χειμαδίου, Σοπίου, Χαριάς, Αρβανίτη, Λανθίου, Μουζακίου, Ωλένης, Καράτουλα, Μαγούλας, Λαντζοίου, Καρυάς, Αγ. Άννης, Γουμέρου, Πεύκης, Κλινδιάς του Δήμου Ωλέ-νης, Βροχίτσης, Κορυφής του Δήμου Ιαρδάνου, Λαγανά, Ροδιάς, Βουλιαγμένης, Αγκνάντων, Λουκά, Σκλίβας του Δήμου Πηνεΐας, Ηρακλείας, Σμίλας, Πουρναρίου, Πελοπίου, Καυκωνίας, Χελιδονίου, Κρουονερίου, Κλαδέου, Μάγειρα, Αρχ. Ολυμπίας, Κοσκινά, Πλατάνου, Μιράκας, Λιναριάς, Μουριάς, Καμένης, Βασιλακίου, Ξηροκάμπου, Λούβρου του Δήμου Αρχαίας Ολυμπίας, Περσαίνης, Νεράιδας, Νεμούτας, Αχλαδινής, Λάλα, Δούκα, Μηλεών, Κούμανη, Φολόης του Δήμου Φολόης και Ανδρωνίου του Δήμου Λασιώνος.

a. Περιοχή NUTS

GR233

Ηλεία

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων
χαρτών

1

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

02. RODITIS

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Fileri Rs

Sauvignon Blanc B

Chardonnay 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 ονομασία της ζώνης ΠΓΕ «Πισάτις» έχει πάρει το όνομά της από την Αρχαία Πισάτιδα, ένα από τα τρία διαμερίσματα (Κοίλη Ήλιδα, Πισάτις και Τριφυλία) στα οποία διαιρείτο ο σημερινός νομός Ηλείας στην αρχαιότητα, με το οποίο ταυτίζεται γεωγραφικά.

Η περιοχή συνδέεται άμεσα με το μύθο της μάχης του Ηρακλή με τους Κενταύρους, πάνω στο οροπέδιο της Φολόης όπου κατοικούσαν οι τελευταίοι, με αφορμή ένα πιθάρι κρασί που ο Θεός Διόνυσος είχε αφήσει παρακαταθήκη για ίδια χρήση και το οποίο ο αρχηγός των Κενταύρων Φόλος άνοιξε με δική του πρωτοβουλία για να τιμήσει τον φίλο του Ηρακλή. Ο μύθος παραπέμπει ευθέως στη διαδεδομένη κατά την αρχαιότητα αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή και την υψηλή ποιότητα των παραγομένων οίνων, για την οποία συνηγορούν και οι πολύ κατάλληλες κλιματολογικές και εδαφολογικές συνθήκες. Εκτός από τη σύνδεση αυτή, υπάρχει πλήθος αναφορών και ανασκαφικών ευρημάτων (π.χ. εξαιρετικά συντηρημένος λινός μέσα στον αρχαιολογικό χώρο της Αρχ. Ολυμπίας) που συνηγορούν για τη σημασία και το διαδεδομένο της αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή (βλ. σχετ. Πρακτικά Συμποσίου «Οίνον Ιστορώ – Αμπελοοινική Ιστορία και Αρχαιολογία της ΒΔ Πελοποννήσου», Έκδοση της Εταιρείας Κτήμα Μερκούρη, Αθήνα 2001).

Σήμερα, η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή της ζώνης εξακολουθεί να είναι μεγάλης σημασίας για την απασχόληση των κατοίκων της. Τα παραγόμενα σταφύλια χρησιμοποιούνται από Οινοποιεία της Ηλείας και Αχαΐας για την παραγωγή οίνων ποιότητας.

Στην περιοχή δραστηριοποιείται, μεταξύ άλλων ένα παλιό, μεγάλο αγρόκτημα, με ιστορία 140 χρόνων στην παραγωγή οίνου, ελαιολάδου και παλαιότερα Κορινθιακής σταφίδας. Ανήκει στην οικογένεια Μερκούρη, με ρίζες από την Ήπειρο και την Πελοπόννησο, μια οικογένεια με ποικίλα ενδιαφέροντα αλλά και ιδιαίτερη αγάπη για τη γη. Η ίδρυση του κτήματος ανάγεται στο έτος 1864, όταν αγοράστηκαν από παραχώρηση εθνικών γαιών εκτάσεις που στη συνέχεια αποτέλεσαν το Κτήμα Μερκούρη. Ακολουθεί, λίγα χρόνια αργότερα, η εγκατάσταση του πρώτου αμπελώνα με μοσχεύματα της ποικιλίας «Ρεφόσκο» που εισάγονται από την βόρεια Ιταλία (Friuli). Στα τέλη του 19ου αιώνα, το κρασί του κτήματος γίνεται αντικείμενο εξαγωγής στην Ευρώπη. Καϊκία της εποχής αράζουν από καιρό σε καιρό στο μικρό όρμο του κτήματος για να φορτώσουν τα γεμάτα με κόκκινο κρασί δρύινα βαρέλια, με προορισμό το λιμάνι της Τεργέστης. Το 1930 ο κατασκευάζεται μέσα στο κτήμα ένα σύγχρονο για την εποχή του οινοποιείο και από το 1987, με την 3η και 4η γενιά της οικογένειας αρχίζει μια νέα, συστηματική προσπάθεια για την αναβίωση της οινοπαραγωγικής δραστηριότητας του κτήματος με παραγωγή οίνων ποιότητας.

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

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Το υψόμετρο της ζώνης κυμαίνεται από 400 έως 800 m στο Οροπέδιο της Φολόης και το Β και Α τμήμα, και από 100 έως 400 m στη λοφώδη περιοχή της Αρχαίας Ολυμπίας προς Ν και την περιοχή της Πηνειάς προς Δ.

Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης μηχανικής σύστασης, αμμοχαλικώδη ή αργιλοαμμώδη ανάλογα με την περιοχή, με ουδέτερο ή ελαφρά όξινο ΡΗ και χαμηλά ποσοστά ενεργού ασβεστίου.

Με βάση τα βιοκλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής το κλίμα χαρακτηρίζεται ως ορεινό για το κεντρικό, βόρειο και ανατολικό τμήμα της ζώνης, με ψυχρούς χειμώνες και σημαντικές θερμοκρασιακές διαφορές μεταξύ μεγίστου και ελαχίστου κατά τη θερινή περίοδο, γίνεται δε ηπιότερο στην περιοχή της Αρχ. Ολυμπίας και τις χαμηλότερες περιοχές της Πηνειάς, πλησιάζοντας το θαλάσσιο Μεσογειακό.

Η μέση ετήσια βροχόπτωση κυμαίνεται μεταξύ 700 και 900 mm, με την περίοδο των βροχών να εκτείνεται από Σεπτέμβριο έως Μάιο.

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. Πισάτις.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Πισάτις 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	
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

Νομικό πλαίσιο:	Στην εθνική νομοθεσία
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής 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»

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.) Πισάτις 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 Montagneux.

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».	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

α. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση καταχώρησης ΠΓΕ Πισάτις
<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία

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_LISTA%20PGE.html
----------------	---

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΙΤΗΣΗΣ:**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**