

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες προς καταχώριση:**

Ραψάνη (el)

Ισοδύναμος Όρος: Rapsani

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:**

ΠΟΠ-Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατάταξη του οίνου σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

Κωδικός ΣΟ: 2204 Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009.

4. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων:**

Οίνος

5. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων:**

5.1 Οίνος Ερυθρός Ξηρός

5.1.1 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη : Λαμπερό, βαθύ κόκκινο ή ρουμπινί χρώμα

Αρωμα Όσμή: Υψηλή αρωματική ένταση και καθαρότητα. Μπουκέτο, που χαρακτηρίζεται από αρώματα αποξηραμένων φρούτων και μπαχαρικών.

Γεύση : Βελούδινος χαρακτήρας, γεμάτο και ισορροπημένο στο στόμα, με μια επίγευση μεγάλης διάρκειας. Κυριαρχούν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας Ξινόμαυρο με τανίνες, που συμπλοκοποιούνται κατά την παλαίωση και προσδίδουν όγκο και λιπαρότητα. Η φυσική του οξύτητα σε συνδυασμό με τις ταννίνες δίνει στους οίνους δυνατότητα μακρόχρονης παλαίωσης.

Αρμονία: Ο συνδυασμός των τριών ποικιλιών δίνει οίνους με μαλακές τανίνες, αντοχή στο χρόνο και αρωματική πολυπλοκότητα.

5.1.2 Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% vol.

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: ~~11,0~~ 12,5% vol.

~~- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0% vol.~~

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): ~~0~~ Μέγιστη 4 g/l

~~- Ολική οξύτητα (g/l): Ελάχιστη 5 – Μέγιστη 6,5~~

~~- Πτητική οξύτητα (g/l): Μέγιστη 1~~

~~- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 150 mg/l~~

~~- Όσον αφορά τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.~~

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	<u>41.012,5</u>
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	16,7
Μέγιστο ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

5.2 Οίνος ερυθρός ξηρός Επιλεγμένος (Réserve)

5.2.1 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη : Λαμπερό, βαθύ κόκκινο χρώμα

Άρωμα/Θεμή : Καθαρή και έντονη μύτη με πολύπλοκο άρωμα. Συνδυάζει ώριμα φρούτα όπως βατόμουρο, φραγκοστάφυλο και δαμάσκηνο με αρωματικά βότανα και γλυκόριζα.

Γεύση : Αρώματα μπαχαρικών, σανδαλόξυλου, καφέ αλλά και αποξηραμένο δαμάσκηνο καθώς και μαρμελάδα φράουλα.

Αρμονία: Ενδείκνυται για μακροχρόνια παλαίωση

5.2.2 Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
 - Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 41,012,5 % vol.
 - Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 0- Μέγιστη 2,5-g/l
 - ~~Ολική οξύτητα (g/l): Ελάχιστη 5—Μέγιστη 6,5~~
 - ~~Πτητική οξύτητα (g/l): Μέγιστη 1~~
 - ~~Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 150 mg/l~~
- Όσον αφορά τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	<u>41.012,5</u>
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	16,7
Μέγιστο ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

5.3 Οίνος ερυθρός ξηρός Ειδικά Επιλεγμένος (Grande Réserve)

5.3.1 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη : Έντονο βαθύ κόκκινο χρώμα

ΆρωμαΘεμή : Τα ώριμα φρούτα συνδυάζονται με νέτες ξύλου, καφέ και μπαχαρικών

Γεύση : Πλούσιο και λιπαρό στόμα. Κυριαρχούν τα αρώματα ώριμων φρούτων με νέτες μπαχαρικών, καπνού και καραμέλας.

Αρμονία: Μαλακό στο στόμα με μεγάλο δυναμικό παλαίωσης

5.3.2 Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: ~~11,0~~ 12,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): ~~0~~ Μέγιστη 2,5 ~~g/l~~
- ~~- Ολική οξύτητα (g/l): Ελάχιστη 5 – Μέγιστη 6,5~~
- ~~- Πτητική οξύτητα (g/l): Μέγιστη 1~~
- ~~- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 150 mg/~~

Όσον αφορά τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,0 <u>12,5</u>
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	16,7
Μέγιστο ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

6. Οινοποιητικές πρακτικές

6.1 Οι ερυθροί ξηροί οίνοι Π.Ο.Π. Ραψάνη (Rapsani) παράγονται με την «κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης». Η αλκοολική ζύμωση του σταφυλοπολτού και του οίνου σε ζύμωση μετά το διαχωρισμό από τα στέμφυλα γίνεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες.

Αρχικά απομακρύνονται οι βόστρυχοι για την αποφυγή χορτώδους γεύσης και ακολουθεί ελαφριά θλίψη των σταφυλιών. Κατά τη διάρκεια της εκχύλισης γίνεται περιοδική βύθιση του καπέλου (στέμφυλα) στον οίνο και ανακυκλώσεις για μεγαλύτερη εκχύλιση φαινολικών συστατικών. Όταν ο οίνος αποκτήσει τα επιθυμητά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, διαχωρίζεται από τα στέμφυλα. Η διάρκεια συμπαράμονής με τα στέμφυλα, ανάλογα με την ωριμότητα των σταφυλιών είναι περίπου 6-10 μέρες. Η θερμοκρασία ζύμωσης διατηρείται καθόλη τη διάρκεια της στους 27-28 °C.

6.2 Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

Οι οίνοι ΠΟΠ Ραψάνη προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα, αμφίπλευρο ή μονόπλευρο Royat ή Guyot. Δέχονται βραχύ κλάδεμα και η συγκομιδή γίνεται σε πλαστικά κιβώτια των 20 kg κατάλληλων για τρόφιμα.

6.3 Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους:

6.3.1 Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για οίνους Π.Ο.Π. Ραψάνη (Rapsani) πρέπει οι οίνοι :

- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δυο (2) έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες.

6.3.2 Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για οίνους Π.Ο.Π. Ραψάνη (Rapsani) πρέπει οι οίνοι:

- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης τέσσερα [4] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δεκαοκτώ (18) μήνες σε δρύινα βαρέλια και δεκαοκτώ (18) μήνες σε φιάλες.

6.3.3 Οι οίνοι με ΠΟΠ Ραψάνη δύναται να παραχθούν ακολουθώντας και την παρακάτω διαδικασία:

Αρχικά απομακρύνονται οι βόστρυχοι για την αποφυγή χορτώδους γεύσης και ακολουθεί ελαφριά θλίψη των σταφυλιών. Κατά τη διάρκεια της εκχύλισης γίνεται περιοδική βύθιση του καπέλου (στέμφυλα) στον οίνο, πολλές φορές αρχικά, με μειούμενο ρυθμό προς το τέλος της ζύμωσης. Ο ρυθμός και ο αριθμός των βυθίσεων καθορίζεται με βάση τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου. Η θερμοκρασία ζύμωσης διατηρείται καθόλη τη διάρκεια της στους 27-28 °C. Στο τέλος της αλκοολικής ζύμωσης η θερμοκρασία αφήνεται ελεύθερη μέχρι τους 30-32 °C για επιπλέον δύο περίπου ημέρες. Η συνολική διάρκεια συμπαράμονής με τα στέμφυλα, ανάλογα με την ωριμότητα των σταφυλιών είναι περίπου 12-15 ημέρες. Ακολουθεί μηλογαλακτική ζύμωση σε δρύινα βαρέλια.

6.4 Μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο:

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.

6.5 Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση τελικού προϊόντος ανά εκτάριο ανέρχεται σε 80 εκατόλιτρα.

7. Ποικιλία ή ποικιλίες αμπέλου από την/τις οποία/-ες λαμβάνεται/-ονται ο/οι οίνος/-οι:

- Ξινόμαυρο
- Σταυρωτό
- Κρασάτο

8. Ορισμός της οριοθετημένης περιοχής:

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Ραψάνη (Rapsani) που καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθμ.539 /4-8-1971 (ΦΕΚ 159/Α/14-8-1971) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε με το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ 45/14-2-2001 (ΦΕΚ 33/Α/22-2-2001) και περιλαμβάνει τα Δημοτικά Διαμερίσματα Ραψάνης και Πυργετού του Δήμου Κάτω Ολύμπου και του Κοινοτικού Διαμερίσματος Αμπελακίων της Κοινότητας Αμπελακίων του Νομού Αρκαδίας. περιλαμβάνει τη Δημοτική Κοινότητα Ραψάνης και τη Δημοτική Κοινότητα Πυργετού της Δημοτικής Ενότητας Κάτω Ολύμπου του Δήμου Τεμπών και τη Δημοτική

9. Περιγραφή του/των δεσμού/-ών

9.1. Ποιότητα Φήμη

Άρρηκτος είναι ο δεσμός του οίνου Ραψάνης (Rapsani) με την ποιότητα. Για τις ιστορικές του ρίζες πρέπει να γυρίσουμε πολύ πίσω, στο Διονυσιακό μύθο, στους συγγραφείς της εποχής που αναφέρονται στον «Πτελεατικόν» ή «Θεσσαλικόν οίνον», «τον υγείας και ρώμης παρασκευαστικόν».

Σε νεότερους συγγραφείς, πολύ πριν τη θεσμοθέτηση των ονομασιών προέλευσης, βρίσκουμε αναφορές στον οίνο Ραψάνης (Rapsani), που ήταν ήδη ονομαστός για την ποιότητά του:

- «... μεταβαλλόντων τους αγόνους κλιτύας του όρους εις θαλεράς αμπέλους αίτινες παράγουσι τον κάλλιστον Ραψανιώτικον οίνον».
- «Εκαλλιέργουν δε ακόμη και την άμπελον παράγοντες οίνον ευωδέστατον και εξαίρετον, πεφημισμένον».
- «κατά τους Βυζαντινούς χρόνους και κατά τον 18ο, 19ο και 20ο αιώνα, αναγνωρίζεται ότι ο οίνος της Ραψάνης είναι από τους πιο εύρωστους και πλούσιους σε χρώμα, άρωμα και γεύση οίνους».

Ο δεσμός αυτός του οίνου Ραψάνης (Rapsani) με την ποιότητα επιβεβαιώνεται και στις ημέρες μας με την επιβράβευση οίνων Ο.Π.Α.Π. Ραψάνη (Rapsani) με σειρά βραβείων σε διεθνείς διαγωνισμούς οίνου (χρυσά, αργυρά, χάλκινα μετάλλια, καθώς και μεγάλες διακρίσεις, έπαινοι και τιμητικές διακρίσεις).

Προκειμένου να διασφαλισθεί ο ιστορικός δεσμός των οίνων Π.Ο.Π. Ραψάνη(Rapsani) με την ποιότητα, οι οίνοι κάθε χρονιάς υποβάλλονται σε οργανοληπτική εξέταση από θεσμοθετημένη επιτροπή.

9.1.1. Ιστορικός δεσμός

Η περιοχή της Ραψάνης συγκαταλέγεται μεταξύ των πιο παλαιών περιοχών της Ελλάδας παραγωγής ονομαστών οίνων. Κατά την Βυζαντινή περίοδο, η αμπελοκαλλιέργεια δεν εγκαταλείπει την περιοχή της Ραψάνης και εξακολουθεί να παίζει σημαντικό ρόλο στην οικονομία της περιοχής. Η Ραψάνη του 19ου και των αρχών του 20ου αιώνα είναι μια αγροτική κοινωνία με δυο βασικές παραγωγές: το κρασί και τα κουκούλια. Κατά τον 19ο αιώνα οι Ραψανιώτες προχωρούν στην αναμπέλωση του αμπελώνα και μεταβάλλουν «τας αγόνους κλιτύας του όρους εις θαλεράς αμπέλους». Παρά τους δύσκολους καιρούς που πέρασαν το πρώτο ήμισυ του 20ου αιώνα, ο αμπελώνας της Ραψάνης διατηρεί την Ολύμπια φυσιογνωμία του: «Ο αμπελών της Ραψάνης, εφ' όσον ήθελεν ανασυσταθή διά των ενδεδειγμένων ποικιλιών, των καθοριζομένων υπό του σχετικού Δ/τος θα ήτο δυνατόν να διαφημισθεί ως εις εκ των ωραιότερων ελληνικών αμπελώνων V.Q.P.R.D., λόγω της αναγλύφου όψεως της αμπελουργικής ζώνης της Ραψάνης, της κειμένης εις τας υπορείας του Ολύμπου».

Αυτή η αναμπέλωση άρχισε στο δεύτερο ήμισυ του 20ου αιώνα και συνεχίζεται.

9.1.2. 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.

Τα αρχαία θεσσαλικά συμπόσια αντικαταστάθηκαν στις ημέρες μας από μεγάλες γιορτές και πανηγύρια, που συνοδεύονται πάντα με το κρασί. «Δίχως ψωμί κάνω, δίχως κρασί όχι» λένε οι Ραψανιώτες. Το αμπέλι και το κρασί φαίνεται ότι έπαιξαν σημαντικό ρόλο στην οικονομική και κοινωνική ζωή της περιοχής της Ραψάνης κατά τους Βυζαντινούς χρόνους και κατά τον

18ο, 19ο και 20ο αιώνα. Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας και κατά την τελευταία 15ετία, με την οργάνωση συνεδρίων και ημερίδων που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

9.1.3. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Ο αμπελώνας της ζώνης παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Ραψάνη, απλώνεται στις νότιο-ανατολικές πλαγιές του Ολύμπου, του βουνού των Θεών, σε υψόμετρο που φθάνει μέχρι 800 μέτρα και κατεβαίνει μέχρι την κοιλάδα των Τεμπών του Ολύμπου.

Η νοτιοανατολική έκθεση του αμπελώνα, η γειτνίαση με δασικές εκτάσεις και ποταμούς, το ανάγλυφο του εδάφους, καθώς και η γειτνίαση με τη θάλασσα παίζουν ουσιαστικό ρόλο στην επικράτηση ενός χερσαίου μεσογειακού μικροκλίματος, που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι. ~~Αυτές οι κλιματικές συνθήκες συμβάλουν στη βραδύτερη ωρίμαση των σταφυλιών, στην καλύτερη σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμασης» (οξύτητα, χρώμα, αρωματικές ουσίες, σάκχαρα, κλπ), που δίνουν οίνους ποιότητας.~~

Ο συνδυασμός ~~αυτών~~ των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, με τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Ο.Π. Ραψάνη.

9.2 Λεπτομέρειες του προϊόντος

~~Η νοτιοανατολική έκθεση του αμπελώνα της Ραψάνης, η γειτνίασή του με δασικές εκτάσεις και ποταμούς, το ανάγλυφο του εδάφους, καθώς και η γειτνίαση με τη θάλασσα παίζουν ουσιαστικό ρόλο στην επικράτηση ενός χερσαίου μεσογειακού μικροκλίματος, που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι. Αυτές οι κλιματικές συνθήκες συμβάλουν στη βραδύτερη ωρίμαση των σταφυλιών, στην καλύτερη σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμασης» (οξύτητα, χρώμα, αρωματικές ουσίες, σάκχαρα, κλπ), που δίνουν οίνους ποιότητας.~~

Οι οίνοι ΠΟΠ Ραψάνη έχουν πλούσιο και ποιοτικό φαινολικό δυναμικό που εκφράζεται με το βαθύ ερυθρό χρώμα και τις πλούσιες και μαλακές τανίνες.

Επίσης αποτελούν μια ιδιαίτερη έκφραση του αρωματικού δυναμικού των ποικιλιών της οριοθετημένης περιοχής (Ξινόμαυρο, Σταυρωτό, Κρασάτο) δίνοντας αρώματα ώριμων και αποξηραμένων φρούτων όπως βατόμουρο, φραγκοστάφυλο και δαμάσκηνο και, ανάλογα με το αμπελοτόπι, την απόδοση ανά εκτάριο και τον χρόνο παλαίωσης, ακόμα και αρωματικά βότανα, γλυκόριζα και αρώματα μπαχαρικών, σανδαλόξυλου, καφέ ή και καραμέλας.

Επίσης οι οίνοι της ΠΟΠ Ραψάνη χαρακτηρίζονται από υψηλή ωριμότητα που αποτυπώνεται στον υψηλό αποκτημένο αλκοολικό τίτλο (κατ'ελάχιστο 12.5%vol,) ο οποίος σε συνδυασμό με την υψηλή οξύτητα χαρίζει γευστική ισορροπία και αντοχή στον χρόνο.

9.3 Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Το μικροκλίμα της περιοχής Ραψάνης χαρακτηρίζεται ως ηπειρωτικό, μεσογειακό, επηρεασμένο έντονα από το υψόμετρο και τη γειτνίαση με τον Όλυμπο.

Οι αμπελώνες εκτείνονται από τα 250 έως και τα 800 μέτρα υψόμετρο, γεγονός που δημιουργεί σημαντική θερμοκρασιακή διακύμανση ημέρας-νύχτας,

Τα ρεύματα αέρα που είναι συχνά στη περιοχή ευνοούν τον αερισμό των αμπελώνων μειώνοντας τον κίνδυνο ασθενειών.

Η περιοχή χαρακτηρίζεται από ορεινό και ημιορεινό ανάγλυφο. Οι αμπελώνες βρίσκονται σε αναβαθμίδες ή σε πλαγιές με καλή κλίση και νότιο-νοτιοανατολικό προσανατολισμό, εξασφαλίζοντας αποστράγγιση του νερού, ικανοποιητική ηλιοφάνεια και καλή κυκλοφορία του αέρα.

Το υψόμετρο, η νοτιοανατολική έκθεση του αμπελώνα της Ραψάνης, η γειτνίασή του με δασικές εκτάσεις και ποταμούς, το ανάγλυφο του εδάφους, καθώς και η γειτνίαση με τη θάλασσα παίζουν ουσιαστικό ρόλο στην επικράτηση ενός χερσαίου μεσογειακού μικροκλίματος, που χαρακτηρίζεται από ήλιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι.

Αυτές οι κλιματικές συνθήκες συμβάλουν στη βραδύτερη ωρίμαση των σταφυλιών, στην καλύτερη σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμασης» δίνοντας οίνους με υψηλή οξύτητα, με υψηλή έκφραση του αρωματικού δυναμικού (αρώματα ώριμων και αποξηραμένων φρούτων όπως βατόμουρο, φραγκοστάφυλο και δαμάσκηνο), που χαρακτηρίζουν τους οίνους ποιότητας.

Επίσης η σύσταση του εδάφους η οποία διαφοροποιείται εντός της ζώνης με μέσης σύστασης έως ελαφριά, καλής στράγγισης, ασβεστολιθικά και σχιστολιθικά εδάφη με σημαντική παρουσία σιδήρου και οξειδίων μετάλλων, με pH ελαφρώς όξινο έως ουδέτερο, ιδανικό για τις ποικιλίες που χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό με τις χαμηλές αποδόσεις, το προαναφερθέν μικροκλίμα, τις γηγενείς ποικιλίες αλλά και τις οινολογικές πρακτικές προσδίδει επίσης ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά όπως πλούσιο φαινολικό δυναμικό, συνεπώς έντονο ερυθρό χρώμα και δυναμικό μακρόχρονης παλαίωσης τόσο στο βαρέλι όσο και στην φιάλη, καθώς και πολυπλοκότητα και ορυκτότητα στο κρασί.

Η μοναδικότητα λοιπόν των οίνων ΠΟΠ Ραψάνη, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στο ιδιαίτερο στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά μικροκλίμα της περιοχής (νοτιοανατολική έκθεση του αμπελώνα, γειτνίαση με δασικές εκτάσεις και ποταμούς, το ανάγλυφο του εδάφους, η γειτνίαση με τη θάλασσα) σε συνδυασμό με το ανάγλυφο και τη σύσταση του εδάφους, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αλλά και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές και οινολογικές τεχνικές.

10. Εφαρμοστές απαιτήσεις:

10.1 Παρέκκλιση σχετικά με την παραγωγή στην οροθετημένη ζώνη:

Νομικό πλαίσιο: Ενωσιακή Νομοθεσία

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Επιτρέπεται η οινοποίηση του ΠΟΠ Ραψάνη από το οινοποιείο Ντούγκου («ΝΤΟΥΓΚΟΣ Θ. ΝΤΟΥΓΚΟΥ Α. ΟΕ») που βρίσκεται στο πρώην Δημοτικό Διαμέρισμα Γόννων και νυν Δημοτική Ενότητα Γόννων του Δήμου Τεμπών της Περιφερειακής Ενότητας Λάρισας η οποία γειτνιάζει άμεσα με την καθορισμένη περιοχή της εν λόγω Π.Ο.Π και συγκεκριμένα σε απόσταση ενός (1) χιλιομέτρου από την οριοθετημένη ζώνη ΠΟΠ Ραψάνη.

~~Η αριθ. 321457/10-9-2009 Υπουργική απόφαση «Παραγωγή οίνου ΠΟΠ ΡΑΨΑΝΗ σε οινοποιείο εκτός της ζώνης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης» (ΦΕΚ 2018/Β/17-9-2009)~~

- ~~1. Επιτρέπουμε την παραγωγή (γλευκοποίηση-οινοποίηση), ερυθρού ξηρού οίνου δυνάμενου να ονομασθεί ΠΟΠ ΡΑΨΑΝΗ, από τον οινοποιό Δ. Ντούγκο στο οινοποιείο του που βρίσκεται στο Δ.Δ. Γόννων του Ν. Λάρισας.~~
- ~~2. Η ποσότητα σταφυλιών, μέχρι 20.800 χλγ., των ποικιλιών Κρασάτο, Σταυρωτό (Αμπελακιώτικο) και Ξινόμαυρο, θα προέρχονται αποκλειστικά και μόνο από τα 26 στρέμματα του ιδιόκτητου αμπελώνα του οινοποιού που βρίσκονται στη ζώνη ΠΟΠ ΡΑΨΑΝΗ.»~~

10.2 Ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης:

10.2.1 Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Νομικό πλαίσιο: Ενωσιακή Νομοθεσία

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Επιτρέπεται χρήση των παρακάτω ενδείξεων, σύμφωνα με τις προϋποθέσεις που ισχύουν στην 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 818/Β/15-6-2005), στο άρθρο 1 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 «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»~~

10.2.2 Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Νομικό πλαίσιο: Ενωσιακή Νομοθεσία

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 στην εθνική νομοθεσία, στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφασης «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).

10.2.3 Ενδείξεις επισήμανσης σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία

~~-Οι Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία 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 Ονομασία Προέλευσης Ραψάνη είναι οι παρακάτω:~~

ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ Η ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux.

~~-Οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται και να προστατεύονται για την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Ραψάνη και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «e-ambrosia» και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Ειδικά Επιλεγμένο, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Ορεινό κτήμα, Ορεινός αμπελώνας, Πύργος, Επιλογή ή Επιλεγμένος.~~