

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ (Καν (ΕΕ) 1308/2013 Άρθρο 94)

1. Ονομασία/-ες προς καταχώριση:

Ραψάνη

Ισοδύναμος Όρος: Rapsani

Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:

ΠΟΠ - ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

2. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων:

ΟΙΝΟΣ

3. Περιγραφή των οίνων:

3.1 Οίνος

3.1.1 Οίνος Ερυθρός ξηρός

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~~
- * όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος III Μέρους Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής
- 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>11.0</u> <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
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Λαμπερό, βαθύ κόκκινο ή ρουμπινί χρώμα

Άρωμα Θεμή: 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 ταννίνες, αντοχή στον χρόνο και αρωματική πολυπλοκότητα.

3.1.2 Οίνος ερυθρός ξηρός Επιλεγμένος (Réserve)

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 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.

*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος ΙΙΙ Μέρος Β΄ του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

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 ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

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

3.1.3 Οίνος ερυθρός ξηρός Ειδικά Επιλεγμένος (Grande Réserve)

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 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.

*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος ΙΙΙ Μέρους Β΄ του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

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 ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη : Έντονο βαθύ κόκκινο χρώμα

Αρώμα Θσμή : Τα ώριμα φρούτα συνδυάζονται με νότες ξύλου, καφέ και μπαχαρικών

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

Αρμονία: Μαλακό στο στόμα με μεγάλο δυναμικό παλαιώσης.

4. Οινολογικές Πρακτικές

4.1.1 Ειδικές οινολογικές πρακτικές

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 οC.

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 οC. Στο τέλος της αλκοολικής ζύμωσης η θερμοκρασία αφήνεται ελεύθερη μέχρι τους 30-32 οC 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.

4.1.2. 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.

4.1.3. 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.

5. Σύστημα μόρφωσης των πρέμων

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.

Μορφοποιήθηκε: Πλήρης, χωρίς προσθήκη διαστημάτων μεταξύ παραγράφων του ίδιου στυλ

6. Οριοθετημένη περιοχή

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 Λάρισας. περιλαμβάνει τη Δημοτική Κοινότητα Ραψάνης και τη Δημοτική Κοινότητα Πυργετού της Δημοτικής Ενότητας Κάτω Ολύμπου του Δήμου Τεμπών και τη Δημοτική Κοινότητα Αμπελακίων της Δημοτικής Ενότητας Αμπελακίων του Δήμου Τεμπών της Περιφερειακής Ενότητας Λάρισας.

Μορφοποιήθηκε: Πλήρης

7. Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο

Μορφοποιήθηκε: Πλήρης

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

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

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

8. Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Ο οίνος Π.Ο.Π. Ραψάνη (Rapsani) παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Ξινόμαυρο, Κρασάτο και Σταυρωτό (Αμπελακιώτικο μαύρο).

9. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

9.1. Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

α. Φήμη Ποιότητα

Από τις αρχές του 20ου αιώνα αναγνωρίζεται ότι «ο οίνος της Ραψάνης είναι από τους πιο εύρωστους και πλούσιους σε χρώμα, άρωμα και γεύση οίνους».

Η ποιοτική αυτή φήμη των οίνων της Ραψάνης βρίσκεται μέσα στη φιλοσοφία του νόμου 5506/1932 και της πρώτης Υπουργικής απόφασης αριθ.110822/16.09.32 που αναγνωρίζουν και προστατεύουν τους πρώτους ελληνικούς οίνους ονομασίας προέλευσης.

Ο «Ραψάνη – Π.Ο.Π.» είναι ένα κρασί που κάθε χρόνος που περνά κερδίζει σε ποιότητα, ένα κρασί που ζει πολλά χρόνια. Αυτή η ιδιότητά του, σπάνια για ελληνικά κρασιά, το κατατάσσει μεταξύ των μεγάλων κρασιών σε παγκόσμια κλίμακα.

Ο ερυθρός οίνος Π.Ο.Π. Ραψάνη που ανταποκρίνεται στα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ταυτότητάς του (σημείο 2. ανωτέρω) αναδίνει εύκολα τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά, που είναι η συνισταμένη των φυσικών και τεχνικών συντελεστών της περιοχής.

Η φήμη του 19ου αιώνα που δείχνει το δεσμό του Ραψανιώτικου οίνου με την ποιότητα, επιβεβαιώνεται και στις ημέρες μας με την επιβράβευση των οίνων Ο.Π.Α.Π. Ραψάνη με σειρά βραβεύσεων σε διεθνείς διαγωνισμούς. Κατά την περίοδο 1994-2009 οι οίνοι Ο.Π.Α.Π. Ραψάνη έχουν τιμηθεί σε διεθνείς διαγωνισμούς οίνου με χρυσά, αργυρά, χάλκινα μετάλλια, καθώς και με μεγάλες διακρίσεις, επαίνους και τιμητικές διακρίσεις:

Στις ημέρες μας, προκειμένου να διασφαλισθεί ο δεσμός των οίνων Π.Ο.Π. Ραψάνη με την ποιότητα, οι οίνοι κάθε χρονιάς υποβάλλονται σε οργανοληπτική εξέταση από θεσμοθετημένη επιτροπή. Οίνοι που δεν ανταποκρίνονται στις σχετικές προδιαγραφές, δεν μπορούν να διατεθούν ως οίνοι Π.Ο.Π. Ραψάνη.

β. Ιστορικός δεσμός

Η περιοχή της Ραψάνης συγκαταλέγεται μεταξύ των πιο παλαιών περιοχών της Ελλάδας παραγωγής ονομαστών οίνων.

Για τις ιστορικές ρίζες του «Ραψάνη» πρέπει να γυρίσουμε πολύ πίσω, στο Διονυσιακό μύθο, στους συγγραφείς της εποχής που κατέγραφαν μεταξύ των πιο γνωστών οίνων της εποχής τον «Πτελεατικόν» ή «Θεσσαλικόν οίνον», «τον υγείας και ρώμης παρασκευαστικόν».

Κατά την Βυζαντινή περίοδο, η αμπελοκαλλιέργεια δεν εγκαταλείπει την περιοχή της Ραψάνης και εξακολουθεί να παίζει σημαντικό ρόλο στην οικονομία της περιοχής.

Κατά τον 17ο και 18ο αιώνα η Ραψάνη βρίσκεται σε πλήρη οικονομική, πνευματική και οικιστική ανάπτυξη, όπως μαρτυρούν τα μέχρι σήμερα σωζόμενα εξωκκλήσια, Μονές και Ναοί.

Η Ραψάνη του 19ου και των αρχών του 20ου αιώνα είναι μια αγροτική κοινωνία με δύο βασικές παραγωγές: το κρασί και τα κουκούλια.

Κατά τον 19ο αιώνα οι Ραψανιώτες προχωρούν στην αναμτέλωση του αμπελώνα και μεταβάλλουν «τας αγόνους κλιτύας του όρους εις θαλεράς αμπελούς, αίτινες παράγουσι ον κάλλιστον Ραψανιώτικον οίνον».

Από τις αρχές του 20ου αιώνα αναγνωρίζεται ότι «ο οίνος της Ραψάνης είναι από τους πιο εύρωστους και πλούσιους σε χρώμα, άρωμα και γεύση οίνους».

Η εσωτερική κατάσταση στην Ελλάδα, πριν και μετά τον Β΄ Παγκόσμιο πόλεμο και ο παγκόσμιος πόλεμος δεν επέτρεψαν την ανάπτυξη των αμπελώνων παραγωγής οίνων ονομασίας προέλευσης. Έπρεπε να περιμένουμε μέχρι το 1969 μια νέα εκκίνηση προς την κατεύθυνση αυτή, που δόθηκε με τη θέσπιση του Νομοθετικού Διατάγματος 243/1969 «περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής». Παρά τους δύσκολους καιρούς που πέρασαν, ο αμπελώνας της Ραψάνης διατηρεί την ολύμπια φυσιογνωμία του:

«Ο αμπελών της Ραψάνης, εφ' όσον ήθελεν ανασυσταθί διά των ενδεδειγμένων ποικιλιών, των καθοριζομένων υπό του σχετικού Δ/τος θα ήτο δυνατόν να διαφημισθή 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».

γ. 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 σήμερα.

Τα αρχαία Θεσσαλικά συμπόσια, τα ήθη και τα έθιμα που εξελίσσονται κατά τις σημαντικές στιγμές της ζωής του ανθρώπου και κατά τις μεγάλες γιορτές και τα πανηγύρια, συνοδεύονται πάντα με το κρασί. «Δίχως ψωμί κάνω, δίχως κρασί όχι» λένε οι Ραψανιώτες, κάτι που και σήμερα το βλέπουμε συχνά στην πλατεία του χωριού.

«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 (πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός) επιβεβαιώνεται την τελευταία 15ετία με σειρά εκδηλώσεων στην περιοχή της Ραψάνης και σε άλλες εκδηλώσεις, εκτός περιοχής.

Όλα ξεκίνησαν με την οργάνωση του συνεδρίου στη Ραψάνη στις 3 και 4 Ιουνίου 1995 με θέμα: «Η αμπελοοινική Ραψάνη, παράδοση, παρόν και μέλλον». Το συνέδριο κατέληξε σε συγκεκριμένα συμπεράσματα που αναδεικνύουν τον πολιτιστικό, κοινωνικό και οικονομικό δεσμό της περιοχής με το αμπέλι και το κρασί, το ποιοτικό δυναμικό της περιοχής και τη στενή συνεργασία όλων των φορέων της περιοχής Ραψάνης και της ευρύτερης περιοχής για την συνέχιση αυτού του δεσμού. Στις εργασίες του συνεδρίου δόθηκε ευρεία δημοσιότητα, τοπική αλλά και πανελλήνια.

Έκτοτε και σχεδόν κάθε χρόνο την τελευταία Κυριακή του Αυγούστου, οργανώνονται ημερίδες που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η αμπελουργική ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Ραψάνη διασχίζεται από τον Πηνειό ποταμό, την κοιλάδα των Τεμπών, την Εθνική Οδό Αθηνών-Θεσσαλονίκης και τη σιδηροδρομική γραμμή Αθηνών-Θεσσαλονίκης. Βόρεια, η αμπελουργική ζώνη περιβάλλεται από δασικές εκτάσεις της οροσειράς του «κάτω Όλυμπος» (υψόμετρο 1587 μ.) και Νότια από δασικές εκτάσεις του Όρους Όσσα (υψόμετρο 1978 μ.) και του Πηνειού ποταμού. Δυτικά οι δασικές εκτάσεις του κάτω Ολύμπου και της Όσσας περιβάλλουν τη ζώνη, ενώ ανατολικά η ζώνη δέχεται την επίδραση της θαλάσσιας περιοχής του Θερμαϊκού κόλπου.

Ο αμπελώνας της ζώνης παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Ραψάνη, απλώνεται στις νότιες 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. Αυτές οι φυσικές και τεχνικές συνθήκες της ζώνης συνοψίζονται στα εξής:

- Έκθεση αμπελώνα: Νοτιοανατολική
- Υψόμετρο αμπελώνων: μέχρι 800 μ.
- Κλίσεις εδάφους: από 2% μέχρι 20%
- Φυσικό περιβάλλον αμπελώνα: δασικές και θαμνώδεις εκτάσεις, παραποτάμιες εκτάσεις, γειτνίαση με τη θάλασσα.
- Ποικιλιακή σύνθεση αμπελώνα (λεπτομέρειες ανωτέρω σημείο 6.): Ξινόμαυρο, Κρασάτο, Σταυρωτό.
- Κλιματικές συνθήκες: χερσαίο μεσογειακό μικροκλίμα (ήπιος χειμώνας, δροσερό καλοκαίρι).
- Εδαφολογικές συνθήκες:
 - Μηχανική σύσταση : Ποικιλία εδαφών, έξι κατηγορίες: από πολύ βαριά (2,6%) μέχρι και πολύ ελαφρά αμμώδη (2,6%)
 - ΡΗ (βάθος 0-30 εκ.): από 4,24 μέχρι και 8,17
 - Οργανική ουσία: 31,5% των εδαφών έχουν οργανική ουσία μικρότερη του 1%. 43,5% των εδαφών έχουν οργανική ουσία από 1,0-1,90% και 25% των εδαφών έχουν οργανική ουσία άνω του 1,90%
 - Ολικό CaCO₃: Το 50,5% των εδαφών δεν έχει ανθρακικό ασβέστιο και το 17,6% έχει άνω του 7%
 - Αφομοίωσιμος Φώσφορος (βάθος 0-30εκ.): Το 34,8% των εδαφών είναι επαρκώς εφοδιασμένα και το 42,4% έχουν ελλείψεις από πολύ μεγάλες μέχρι μεγάλες.

- Ανταλλάξιμο Κάλιο: 60,8% των εδαφών χαρακτηρίζονται ως πολύ πτωχά μέχρι μέτρια εφοδιασμένα. Το 39,2% των εδαφών είναι επαρκώς εφοδιασμένα.

9.2 Λεπτομέρειες του προϊόντος

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

Μορφοποιήθηκε: Πλήρης

Αυτές οι κλιματικές συνθήκες συμβάλουν στη βραδύτερη ωρίμαση των σταφυλιών. Επίσης αποτελούν μια ιδιαίτερη έκφραση του αρωματικού δυναμικού των ποικιλιών της οριοθετημένης περιοχής (Ξυνόμαυρο, 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, όπως περιγράφονται και παραπάνω στα σημεία 3.1.1, 3.1.2 και 3.1.3.

Επίσης οι οίνοι της ΠΟΠ Ραψάνη χαρακτηρίζονται από υψηλή ωριμότητα που αποτυπώνεται στον υψηλό αποκτημένο αλκοολικό τίτλο (κατ'ελάχιστο 12.5%vol.) σε συνδυασμό με τη διατήρηση υψηλής οξύτητας, τουλάχιστον 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ. Η οξύτητα αυτή σε συνδυασμό με το υψηλό αλκοόλ χαρίζει γευστική ισορροπία και αντοχή στο χρόνο. 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.

9.3 Αιτιώδης αλληλεπίδραση

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

Μορφοποιήθηκε: Πλήρης

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 ασθeneιών.

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 ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι.

Αυτές οι κλιματικές συνθήκες συμβάλουν στη βραδύτερη ωρίμαση των σταφυλιών, στην καλλίτερη 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 εδάφη στην πλειοψηφία τους είναι 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 ~~α~~ ιδιαίτερα ιδιαίτερο μικροκλίμα χαρακτηριστικά 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, με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αλλά και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές και οινολογικές τεχνικές.

Μορφοποιήθηκε: Πλήρης

10. Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις

10.1 Νομικό πλαίσιο: Ενωσιακή Νομοθεσία

10.1.1 Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

α) Ενωσιακή Νομοθεσία

Άρθρο 5 παράγραφος 1 του Κανονισμού 2019/33 (L9 11.1.2019) για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση

Σύμφωνα με το Άρθρο 6 παράγραφος 4α 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» και την με αριθ. 321457/10-9-2009 Υπουργική απόφαση «Παραγωγή οίνου ΠΟΠ ΡΑΨΑΝΗ σε οиноποιείο εκτός της ζώνης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης» (ΦΕΚ 2018/Β/17-9-2009)

β) Εθνική Νομοθεσία

Επιτρέπεται η οиноποίηση του ΠΟΠ Ραψάνη από το οиноποιείο 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.

Υπουργική Απόφαση 321457/10-9-2009 (ΦΕΚ 2018 Β) «Παραγωγή οίνου ΠΟΠ ΡΑΨΑΝΗ σε οиноποιείο εκτός της ζώνης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης» όπως τροποποιήθηκε και ισχύει, σύμφωνα με την οποία επιτρέπεται η οиноποίηση του ΠΟΠ Ραψάνη από το οиноποιείο Δ. Ντούγκου που βρίσκεται στη Δημοτική Ενότητα Γόννων (πρώην Δημοτικό Διαμέρισμα Γόννων) της Περιφερειακής Ενότητας Λάρισας το οποίο γειτνιάζει άμεσα με την καθορισμένη περιοχή της εν λόγω Π.Ο.Π.

1. Επιτρέπουμε την παραγωγή (γλευκοποίηση-οиноποίηση), ερυθρού ξηρού οίνου δυνάμενου να ονομασθεί ΠΟΠ ΡΑΨΑΝΗ, από τον οиноποιό Δ. Ντούγκο στο οиноποιείο του που βρίσκεται στο Δ.Δ. Γόννων του Ν. Λάρισας.

2. Η ποσότητα σταφυλιών, μέχρι 20.800 χιλγ., των ποικιλιών Κρασάτο, Σταυρωτό (Αμπελακιώτικο) και Ξινόμαυρο, θα προέρχονται αποκλειστικά και μόνο από τα 26 στρέμματα του ιδιόκτητου αμπελώνα του οиноποιού που βρίσκονται στη ζώνη ΠΟΠ ΡΑΨΑΝΗ.»

11. Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

11.1 Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

α) Κοινοτική Νομοθεσία

~~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».~~

Ενωσιακή Νομοθεσία

Άρθρο 53 του Κανονισμού 2019/33 για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση

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 818B/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»

11.2 Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

α) Ενωσιακή Νομοθεσία

Άρθρο 49 του Κανονισμού 2019/33 για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση

β) 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 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/B/15-6-2005).

11.3. Παραδοσιακές Ενδείξεις

α) Ενωσιακή Νομοθεσία

Μορφοποιήθηκε: Πλήρης

Άρθρα 24-39 του Κανονισμού 2019/33 για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισημάνση και την παρουσίαση

β) Εθνική Νομοθεσία

-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 επισημάνση 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.

- Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 112 του Καν (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη. Σύμφωνα με το άρθρο 113 του Καν (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 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:

-Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) στη θέση των ΠΟΠ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Ειδικά Επιλεγμένο, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Ορεινό κτήμα, Ορεινός αμπελώνας, Πύργος, Επιλογή ή Επιλεγμένος.

12. Εφαρμοστές Απαιτήσεις

Απαιτήσεις Εθνικής Νομοθεσίας

α) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

-Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

~~- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2 10 1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5 10 1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19 9 1974 «Περί τροποποιήσεως υπ' αριθμ. 308791/7815/2 10 73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4 10 1974).~~

~~—Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28 4 1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19 5 1975).~~

-Κοινή Υπουργική Απόφαση Αριθμ. 3915/144646/2018 ΦΕΚ 4976/Β/8-11-2018 «Ειδικοί όροι εμφιαλώσεως οίνων», όπως τροποποιήθηκε από την 3436/391873/2023 (ΦΕΚ 7582 Β 31-12-2023) και ισχύει.

-Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 539/4-8-1971 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 159/Α/14-8-1971).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 378022/11016/15-9-1971 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητος» (ΦΕΚ 773/Β/27-9-1971).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 397721/1-10-1992 «Τροποποίηση των στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 617/Β/12-10-1992).

-Προεδρικό Διάταγμα υπ' αριθ. 45/14-2-2001 «Τροποποίηση διατάξεων του Β.Δ. 539/1971 περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων(Α'159)» (ΦΕΚ 33/Α/22-2-2001).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/9-6-2005 « Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανση τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

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

- Κοινή Υπουργική Απόφαση με Αριθμ. 5833/155045/12-12-2013 (Β'3324) «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Καν. (ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν.(ΕΚ) 1234/2007 όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, την επισήμανση και παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα» όπως τροποποιήθηκε από την 5066/117288/27-10-2015 (Φ.Ε.Κ. 2322/Β'/27-10-2015) και ισχύει.

~~Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)~~

- Υπουργική Απόφαση Αριθμ. 2453/235850/2019 (ΦΕΚ 3673/Β/3-10-2019) «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Καν.(ΕΕ) 2018/273 και του Καν.(ΕΕ) 2018/274 όσον αφορά τις δηλώσεις παραγωγής, επεξεργασίας, εμπορίας και αποθεμάτων στον αμπελοοινικό τομέα» όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

~~Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).~~

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Εγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 326182/6268/27-7-1988 «Περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης» όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28-6-2005).

-Κοινή Υπουργική Απόφαση 5067/117292/2015 (ΦΕΚ 2323/Β/27-10-2015) «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελοοινικής εκμετάλλευσης» στην επισήμανση των Ελληνικών οίνων»

Μορφοποιήθηκε: Όχι Επισήμανση

Μορφοποιήθηκε: Όχι Επισήμανση

Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελοοικονομικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελοοικονομικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων» (ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

Μορφοποιήθηκε: Όχι Επίσημανση

-Νόμος υπ' αριθ. 4235/2014 «Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων» (ΦΕΚ 32/Α/11.2.2014)

13. ΕΛΕΓΧΟΙ- ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

13.1. ~~±~~ Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση τις παρακάτω διατάξεις:

- -Νόμος υπ' αριθ. 4235/2014 «Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων» (ΦΕΚ 32/Α/11.2.2014)

-Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνώρισης ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοικονομικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Υπουργική Απόφαση Αριθμ. 2453/235850/2019 (ΦΕΚ 3673/Β/3-10-2019) «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Καν.(ΕΕ) 2018/273 και του Καν.(ΕΕ) 2018/274 όσον αφορά τις δηλώσεις παραγωγής, επεξεργασίας, εμπορίας και αποθεμάτων στον αμπελοοικονομικό τομέα» όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοικονομικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

Μορφοποιήθηκε: Όχι Επίσημανση

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοικονομικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοικονομικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

-Κοινή Υπουργική Απόφαση με Αριθμ. 5833/155045/12-12-2013 (Β'3324)

«Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Καν. (ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν.(ΕΚ) 1234/2007 όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, την επίσημανση και παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοικονομικού τομέα» όπως τροποποιήθηκε από την 5066/117288/27-10-2015 (Φ.Ε.Κ. 2322/Β'/27-10-2015)και ισχύει.

Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 «Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

Μορφοποιήθηκε: Όχι Επίσημανση

-Κοινή Υπουργική Απόφαση Αριθμ. 3915/144646/2018 ΦΕΚ 4976/Β/8-11-2018 «Ειδικοί όροι εμφιάλωσης οίνων», όπως τροποποιήθηκε όπως τροποποιήθηκε από την 3436/391873/2023 (ΦΕΚ 7582 Β 31-12-2023)και ισχύει.

-Υπουργική Απόφαση αριθμ. 434/82574/25-6-2014 «Καθορισμός των συντελεστών των κριτηρίων επιμέτρησης που εφαρμόζονται για την επιβολή των διοικητικών κυρώσεων του άρθρου 23 του Ν. 4235/2014 (ΦΕΚ 32/Α'/11-2-2014) στους τομείς των τροφίμων, της υγείας

και προστασίας των ζώων και της διαχείρισης ζωικών υποπροϊόντων και παράγωγων προϊόντων αυτών» (ΦΕΚ 1710/Β'/26-6-2014).

-Υπουργική Απόφαση αριθμ. 673/141426/10-11-2014 «Υποδείγματα εντύπων για την εφαρμογή των άρθρων 1 έως 36 του Ν. 4235/2014 (ΦΕΚ 32/Α'/11-2-2014) στον τομέα των τροφίμων» (ΦΕΚ 3109/Β'/19-11-2014).

-Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 «Περί τροποποιήσεως υπ' αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).

-Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

13.2. Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:

Η ετήσια διαδικασία πιστοποίησης οίνου Π.Ο.Π. ΡΑΨΑΝΗ είναι η ακόλουθη:

Για κάθε αμπελουργική περίοδο ο οίνος που έχει τις προϋποθέσεις για τη κατάταξή του ως ΠΟΠ ΡΑΨΑΝΗ πρέπει να υποβληθεί σε αναλυτικές και οργανοληπτικές εξετάσεις κατά το στάδιο της παραγωγής και πριν την διαδικασία κατάταξής του. Για την πραγματοποίηση των αναλυτικών εξετάσεων λαμβάνεται αντιπροσωπευτικό δείγμα και αποστέλλεται σε ένα από τα εργαστήρια που είναι επιφορτισμένα με τη διεξαγωγή των επίσημων αναλύσεων στο τομέα του οίνου. Λαμβάνεται επίσης αντιπροσωπευτικό δείγμα για την πραγματοποίηση των οργανοληπτικών εξετάσεων και ο παραγωγός υποβάλλει έγγραφο αίτημα στην αρμόδια Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής προκειμένου να γίνει οργανοληπτική εξέταση και να πιστοποιηθεί αν ο εν λόγω οίνος έχει τα ενδεδειγμένα χαρακτηριστικά (χρώμα – διαύγεια – οσμή - γεύση) που επιτρέπουν την κατάταξή του ως ΠΟΠ Ραψάνη.

Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής συγκαλεί την επιτροπή οργανοληπτικών εξετάσεων προκειμένου να εξετάσει το δείγμα και να γνωμοδοτήσει για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου.

Ο παραγωγός του οίνου υποβάλλει στη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής επίσημα αντίγραφα ηλεκτρονικά της δήλωσης παραγωγής ή/και συγκομιδής των σταφυλιών, τα συνοδευτικά έγγραφα που αποδεικνύουν ότι ο οίνος έχει τις προϋποθέσεις που αφορούν το συγκεκριμένο οίνο ΠΟΠ ο οποίος προορίζεται να καταταχθεί καθώς και τα αποτελέσματα των αναλυτικών και οργανοληπτικών εξετάσεων του οίνου.

Η αρμόδια Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής αξιολογεί τα στοιχεία που υποβάλλει ο παραγωγός, ελέγχει, κατά τη κρίση της, τα συνοδευτικά του έγγραφα και τα βιβλία αποθήκης και αποφασίζει αν ο οίνος θα καταταχθεί.

Για τις ποσότητες του οίνου που κατατάσσονται η αρμόδια Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής χορηγεί πιστοποιητικό καθώς και ανάλογο αριθμό ταινιών ελέγχου. Οι ταινίες ελέγχου είναι ερυθρού χρώματος και φέρουν ένα κωδικό αριθμό ο οποίος περιλαμβάνει: Τα γράμματα ΡΨ που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Ραψάνη, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους χρησιμοποίησης των ταινιών και τον αύξοντα αριθμό της ταινίας.

ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

α)Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Διεύθυνση: Μεταποίησης Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου

Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 76

Τηλ.: 210 212 4171, 210 212 4287, 210 2124289

Fax: 210 52 38 337

e-mail: ax2u249@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr

α)Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
Γενική Διεύθυνση Τροφίμων
Διεύθυνση: Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων
Τμήμα: Αμπέλου Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών
Διεύθυνση: Μενάνδρου 22, Τ.Κ. 10552
Τηλ.: 210 – 2125178,5162
e-mail: Vine.wine.unit@minagric.gr

β) Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

γ) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.