

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
(Καν(ΕΚ) 1234/2007 Άρθρο 118γ, παρ.2)

Όνομα προς καταχώρηση: Ραψάνη

Ισοδύναμος Όρος: Rapsani

Περιγραφή του οίνου (οίνων) :

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ

Ο ερυθρός, ξηρός οίνος Ραψάνη (Rapsani) ανήκει στην κατηγορία 1 Αμπελοοινικών προϊόντων του παραρτήματος ΧΙβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

Ερυθρός, ξηρός οίνος Ραψάνη (Rapsani)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά :

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11% vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11% vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11% vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 gr/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: 150 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :

1. Όψη: Λαμπερό, βαθύ κόκκινο ή ρουμπινί χρώμα.
2. Οσμή: Υψηλή αρωματική ένταση και καθαρότητα. Μπουκέτο, που χαρακτηρίζεται από αρώματα αποξηραμένων φρούτων και μπαχαρικών.
3. Γεύση: Βελούδινο χαρακτήρα, 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 τανίνες δίνει στους οίνους δυνατότητα μακρόχρονης παλαίωσης.
4. Αρμονία: Ο συνδυασμός των τριών ποικιλιών δίνει οίνους με μαλακές τανίνες, αντοχή στο χρόνο και αρωματική πολυπλοκότητα.

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΣ (Réserve)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά :

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11% vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11% vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11% vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-2,5 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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :

1. Όψη: Λαμπερό, βαθύ κόκκινο χρώμα.
2. Οσμή: Καθαρή και έντονη μύτη με πολύπλοκο άρωμα. Συνδυάζει ώριμα φρούτα όπως βατόμουρο, φραγκοστάφυλο και δαμάσκηνο με αρωματικά βότανα και γλυκόριζα.
3. Γεύση: Αρώματα μπαχαρικών, σανδαλόξυλου, καφέ αλλά και αποξηραμένο δαμάσκηνο καθώς και μαρμελάδα φράουλα.
4. Αρμονία: Ενδείκνυται για μακροχρόνια παλαίωση.

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΕΙΔΙΚΑ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΣ (Grande réserve)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά :

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11% vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11% vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11% vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-2,5 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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :

1. Όψη: Έντονο βαθύ κόκκινο χρώμα.
2. Οσμή: Τα ώριμα φρούτα συνδυάζονται με νότες ξύλου, καφέ και μπαχαρικών.
3. Γεύση: Πλούσιο και λιπαρό στόμα. Κυριαρχούν τα αρώματα ώριμων φρούτων με νότες μπαχαρικών, καπνού και καραμέλας.
4. Αρμονία: : Μαλακό στο στόμα με μεγάλο δυναμικό παλαίωσης

Παραδοσιακές ενδείξεις

Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με το άρθρο 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Καν(ΕΚ) 670/2011 της Επιτροπής και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

(Π.Ο.Π.) Ραψάνη και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) στη θέση των ΠΟΠ

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

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 συμπαραμονής 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.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

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.
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.

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.

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

Επιλέγονται σταφύλια με άριστη υγιεινή κατάσταση και ωριμότητα (τεχνολογική και φαινολική). 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 συμπαραμονής με τα στέμφυλα,

ανάλογα με την ωριμότητα των σταφυλιών είναι περίπου 12-15 ημέρες. Ακολουθεί μηλογαλακτική ζύμωση σε δρύινα βαρέλια.

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/A/14-8-1971) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε με το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ 45/14-2-2001 (ΦΕΚ 33/A/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.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια. Η μέγιστη απόδοση τελικού προϊόντος ανά εκτάριο ανέρχεται στα 80 εκατόλιτρα.

Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

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

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

α. Ποιότητα

Από τις αρχές του 20^{ου} 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 19^{ου} 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 17^ο και 18^ο αιώνα η Ραψάνη βρίσκεται σε πλήρη οικονομική, πνευματική και οικιστική ανάπτυξη, όπως μαρτυρούν τα μέχρι σήμερα σωζόμενα εξωκκλήσια, Μονές και Ναοί.

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

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

Από τις αρχές του 20^{ου} 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 ανασυσταθή 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 18^ο, 19^ο και 20^ο 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, γεινίαση 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%
 - Αφομοιώσιμος 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.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Η νοτιοανατολική έκθεση του αμπελώνα της Ραψάνης, η γεινίασή του με δασικές εκτάσεις και ποταμούς, το ανάγλυφο του εδάφους, καθώς και η γεινίαση 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.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

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

ΑΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας

Εθνική Νομοθεσία

- B. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/A/19-6-1970)
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/B/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποίησης υπ' αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/B/4-10-1974).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/B/19-5-1975).
- B. Διάταγμα υπ' αριθ. 539/4-8-1971 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 159/A/14-8-1971).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 378022/11016/15-9-1971 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 773/B/27-9-1971).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 397721/1-10-1992 «Τροποποίηση των στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 617/B/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/A/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/B/15-6-2005).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 321457/10-9-2009 «Παραγωγή οίνου ΠΟΠ ΡΑΨΑΝΗ σε οινοποιείο εκτός της ζώνης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης» (ΦΕΚ 2018/B/ 17-9-2009).
- 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/B/4-10-2001)
- 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/B/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/B/ 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 «Έγκριση 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 αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων» (ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

A) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

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».

B) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Η 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)

1. Επιτρέπουμε την παραγωγή (γλυκοποίηση – οινόποίηση), ερυθρού ξηρού οίνου δυνάμενου να ονομασθεί ΠΟΠ ΡΑΨΑΝΗ, από τον οινόποιό Δ. Ντούγκο στο οινόποιείο 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 οινόποιου που βρίσκονται στη ζώνη ΠΟΠ ΡΑΨΑΝΗ.»

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

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».

β) 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»

2) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

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 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 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.

1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση τις παρακάτω διατάξεις:

- Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/A/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 αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/B/ 21.8.2001).
- 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/B/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/B/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/B/14.11.2005).
- 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/B/4-10-2001)
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/B/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποίησης υπ' αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/B/4-10-1974).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/B/19-5-1975).

2. Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:

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 Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής 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 της δήλωσης παραγωγής ή 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 Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής αξιολογεί τα στοιχεία που υποβάλλει ο παραγωγός και αποφασίζει αν ο οίνος θα καταταχθεί.

Για τις ποσότητες του οίνου που κατατάσσονται η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής χορηγεί 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

β) Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

γ) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.