

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Ραψάνη (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Γεώργιος Θεμ. Χρυσόχου Παραγωγή & εμφιάλωση οίνου George Them. Chrisohoou Wine Production and Bottling
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	11 Ικάρων 412 91 Λάρισα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 6932581557
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	rapsaniwine@yahoo.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Οινοποιία Λιάπη Liapi Winery
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 400 08 Ραψάνη Λαρίσης Ελλάδα

Τηλέφωνο:	+30 24950 61440
Τηλεομοιοτυπία:	+30 24950 61440
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@ktimaliapi.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Ευάγγελος Τσάνταλης Α.Ε. Αμπελουργία – Οινοποιία – Αποσταγματοποιία Evangelos Tsantalis A.E. Viticulture-Winery-Distillery
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ανώνυμος εταιρεία ιδιωτικού δικαίου Το μετοχικό Κεφάλαιο ανέρχεται σε 14.423.300,00 € Εξαμελές Διοικητικό Συμβούλιο
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 630 80 Άγιος Παύλος Χαλκιδικής Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 23990 76100
Τηλεομοιοτυπία:	+30 23990 61466
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	webmaster@tsantali.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ ΠΟΠ ΡΑΨΑΝΗ.docx

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Βασιλικό Διάταγμα υπ'αριθ.539 (11)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 321457 (7)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθμ. 378022 / 11016 (5)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721 (4)
Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα υπ'αριθ. 45 (2)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 280557 (1)

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

<i>Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση</i>	Ραψάνη (el)
<i>Ισοδύναμος όρος (ή όροι):</i>	Rapsani (en)
<i>Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:</i>	Όχι
<i>Legal base for the transmission:</i>	Article 118s of R.(EC) No 1234/2007
<i>The present technical file includes modification(s) adopted according to:</i>	Article 73 (1)(c) of R.(EC) No 607/2009
<i>Γεωγραφική ένδειξη τύπου:</i>	ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος Ερυθρός Ξηρός

<i>Αναλυτικά χαρακτηριστικά:</i>
<ul style="list-style-type: none"> - 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 (mg/l): 150 mg/l
<i>Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:</i>
<ol style="list-style-type: none"> 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.

Οίνος ερυθρός ξηρός Επιλεγμένος (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.

Οίνος ερυθρός ξηρός Ειδικά Επιλεγμένος (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

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

Όνομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ)

b. Στοιχείο β)

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

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση των οίνων ΠΟΠ Ραψάνη

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>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.</p> <p>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</p>	

σταφυλιών είναι περίπου 6-10 μέρες. Η θερμοκρασία ζύμωσης διατηρείται καθόλη τη διάρκεια της στους 27-28 °C.

Συστήματα μόρφωσης των πρέμων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
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.	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>1. Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για οίνους Π.Ο.Π. Ραψάνη (Rapsani) πρέπει οι οίνοι :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>2. Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για οίνους Π.Ο.Π. Ραψάνη (Rapsani) πρέπει οι οίνοι:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Οι οίνοι με ΠΟΠ Ραψάνη δύναται να παραχθούν ακολουθώντας και την παρακάτω διαδικασία.</p> <p>Αρχικά απομακρύνονται οι βόστρυχοι για την αποφυγή χορτώδους γεύσης και ακολουθεί ελαφριά θλίψη των σταφυλιών. Κατά τη διάρκεια της εκχύλισης γίνεται</p>	

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.

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση

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

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση

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

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

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.

a. Περιοχή NUTS

GR142	Λάρισα
-------	--------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων χαρτών	1
---------------------------	---

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

04. XINOMAVRO

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙV

Stavroto N

Xinomavro N

Krasato N

c. Άλλες ποικιλίες:

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός, ποιότητα και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

α. Ποιότητα

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 «Πτελεατικών» ή «Θεσσαλικόν οίνον», «τον υγείας και ρώμης παρασκευαστικών».

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 18^ο, 19^ο και 20^ο 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.

β. 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 19^{ου} και των αρχών του 20^{ου} αιώνα είναι μια αγροτική κοινωνία με δυο 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». Παρά τους δύσκολους καιρούς που πέρασαν το πρώτο ήμισυ του 20^{ου} 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 20^{ου} αιώνα και συνεχίζεται.

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 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 18^ο, 19^ο και 20^ο 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.

δ. 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 γεινίαση 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 καλλίτερη 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

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Η νοτιοανατολική έκθεση του αμπελώνα της Ραψάνης, η γεινιάσή του με δασικές εκτάσεις και ποταμούς, το ανάγλυφο του εδάφους, καθώς και η γεινιάση 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, γεινιάση με δασικές εκτάσεις και ποταμούς, το ανάγλυφο του εδάφους, η γεινιάση με τη θάλασσα) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

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>	
<p>Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής 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».</p>	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>1) 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 818/Β/15-6-2005), στο άρθρο 1 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» - «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» - «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» 	
<p>2) 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).</p>	
<p>3) 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.</p>	

Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην

<i>προϋποθέσεων:</i>	οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>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».</p>	

Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>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)</p> <p>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.</p> <p>2 Η ποσότητα σταφυλιών, μέχρι 20.800 χιλγ., των ποικιλιών Κραστάτο, Σταυρωτό (Αμπελακιώτικο) και Ξινόμαυρο, θα προέρχονται αποκλειστικά και μόνο από τα 26 στρέμματα του ιδιόκτητου αμπελώνα του οινοποιού που βρίσκονται στη ζώνη ΠΟΠ ΡΑΨΑΝΗ.»</p>	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

α. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία Οίνων ΠΟΠ
<i>Περιγραφή:</i>
Διαβιβαστικό αιτήματος παραγωγής οίνου ΠΟΠ Ραψάνη εκτός ζώνης
<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση για παραγωγή οίνου ΠΟΠ Ραψάνη εκτός ζώνης
<i>Περιγραφή:</i>
Διαβιβαστικό τεχνικού φακέλου ΠΟΠ Ραψάνη
<i>Περιγραφή:</i>

Αίτηση καταχώρησης ΠΟΠ Ραψάνη

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 and Food Section of wines and Spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 101 76 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124171 & +30 210 2124287 & +30 210 2124289
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 5238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr, ax2u172@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.html
----------------	---

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