

ЕЛАБОРАТ ЗА ГЕОГРАФСКА ОЗНАКА



„ОХРИДСКА ЦРЕША“

**ЗЕМЈОДЕЛСКА ЗАДРУГА ОХРИДСКА ЧЕРЕШНА
2015**

Ул. „ДОЛНО ЛАКОЧЕРЕЈ, ОХРИД Тел: 076 756 331
e-mail: zzohridskaceresna@yahoo.com

Содржина

- а) Назив на земјоделскиот или прехранбениот производ
- б) Видот на ознаката за која се бара регистрација
- в) Назив на групата на производители која го поднесува барањето
- г) Податоци за производот.
 - г.1 Категорија на производот
 - г.2 Опис на земјоделски или прехранбени производи: (физички, хемиски, микробиолошки или органолептички карактеристики)
 - г.3 Опис на суровински материјал (физички, хемиски, микробиолошки или органолептички карактеристики).
 - г.4 Опис на методот и фазите на производство кои се одвиваат во одредено географско подрачје
 - г.5 Опис на посебните методи на производство кои се однесуваат на сечење, мелење, пакување, означување и сл.
- д) Докази
- ѓ) Дефинирање на географското подрачје
- е) Поврзаност на производот со географското подрачје
 - е.1 Карактеристики на географското подрачје...
 - е.2 Карактеристики на производот од географското подрачје
 - е.3 Врската помеѓу одредено географското подрачје и карактеристики на производот, за ознака на потекло
 - е.4 Врската помеѓу одредено географското подрачје и карактеристики на производот, за географска ознака
- ж) Назив и адреса на овластените тела кои ја верифицираат соодветноста на производот со елаборатот .

Литература

Прилози

ЕЛАБОРАТ ЗА ГЕОГРАФСКА ОЗНАКА – ОХРИДСКА ЦРЕША

Елаборат кој е содржан во барањето за регистрација на ознака за потекло или географска ознака

а) Назив на земјоделскиот или прехранбениот производ (за кој се бара регистрација за ознака):

ОХРИДСКА ЦРЕША

б) Видот на ознаката за која се бара регистрација

Ознака за потекло X Географска ознака

в) Назив на групата на производители која го поднесува барањето:

ЗЕМЈОДЕЛСКА ЗАДРУГА ОХРИДСКА ЧЕРЕШНА 2015
Ул. „ДОЛНО ЛАКОЧЕРЕЈ, ОХРИД Тел: 076 756 331
e-mail: zzohridskaceresna@yahoo.com

г) Податоци за производот:

г.1 Категорија на производот: Овошја, зеленчук и житарици, свежи или преработени

г.2 Опис на земјоделски или прехранбени производи: (физички, хемиски, микробиолошки или органолептички карактеристики)

Деноминацијата или ознаката **ОХРИДСКА ЦРЕША** подразбира плодови добиени од следните две сорти цреши со доцно време на зреење :

- Долга шишка
- Охридска црна

одгледувани на географското подрачје во овој елаборат.

Квалитативни карактеристики на плодот од ОХРИДСКА ЦРЕША:

- Конзистентно (цврсто) и рскаво месо;
- Сладок и хармоничен вкус:
- Сјајна покожица, со темно црвена боја за сортата Долга шишка и црна боја за сортата Охридска црна;
- Содржината на растворливи суви материи да не е помала од 13.5 Brix ° за сортата Долга шишка и 14,5 Brix ° за Охридска црна.
- Содржина на вкупни коселини да не е помала од 0.5%
- Цврстината на плодот да не е помала од 200 g/mm²

Во однос на сортната типологија, **минималните вредности за големина на плодот** се дефинирани со геометриското значење на дијаметарот на плодот и изнесува:

- 20 mm: Охридска црна
- 23 mm: Долга шишка

Во моментот за консумација, плодовите треба да се:

- Цели, без повреди,
- Со дршка (петелка),
- Чисти, без видливи надворешни супстанции,
- Здрави, без неупотребливи (расипани) делови и видливи остатоци од средства за заштита,
- Без паразити.

г.4 Опис на методот и фазите на производство кои се одвиваат во одредено географско подрачје:

Систем на одгледување

Новите насади на Охридска цреша ќе се одгледуваат со системите на одгледување: **ваза, шпанска грмушка и централен лидер**, со густина на садење од 625 растенија на хектар доколку се калемени на бујни подлоги и густина од 1200 растенија на хектар, доколку се калемени на слабо бујни или среднобујни подлоги.

Саден материјал

За подигнување на нови насади после добивањето на заштитата за ознака на потекло, задолжително треба да се користи исклучиво **саден материјал набавен од официјално регистрирани расадници**, пропратени со сертификат за конечно сертифициран материјал за размножување и саден материјал, издаден од Управата за семе и саден материјал. кој се потврдува сортната чистота и здравствената состојба на материјалот за размножување..

Користење саден материјал од сопствено производство и прекалемување на претходно посадени подлоги или овошки во отсуство на документ, не е дозволено.

Ѓубрење

Ѓубрењето се планира после извршената анализа на физичко – хемиските анили на почвата. Задолжителна е прелиминарна почвена анализа за секоја хомогена површина на производителот. Анализите треба да се повторуваат на секои пет години. При секоја анализа се испитуваат следните параметри:

- Органски материји,
- рН,

- Микро и макро елементи.

Планот за ѓубрење се прави со техничка помош, земајќи во предвид почвената анализа и трошењето на ратението. Внесот на ѓубрето мора да биде одредено врз основа продуктивноста во регионот имајќи прредвид дека максималните вредности се следни:

- 120 kg/ha азот ;
- 80 kg/ha фосфор пентоксид;
- 150 kg/ha калиум оксид.

Резидба

Резидбата се спроведува секоја година зависно од системот на одгледување.

Растителна заштита

Растителна заштита ќе се врши само тогаш кога појавата на болести и штетници ќе го надмине економскиот праг на штетност, или кога условите на средината се поволни за развој на болести и штетници.

Растителната заштита се спроведува со примен на стандардна заштита за регионот со почитување на принципите на добра земјоделска пракса, пропишани од МЗШВ на Република Македонија.

Користење на растечки регулатори за подобрување на заврзувањето и добивање покрупни плодови, како и за заштита од пукање на плодовите се дозволени во границите на дозволените количини.

Дозволено е прекривање на насадите со мрежи или пластични прекривки за заштита од град и од пукање на плодовите предизвикано од дождовите.

Зрелост на плодовите

Плодвите од сортата Долга шишка зреат од 25 јуни до 10 јули, додека плодовите на Охридска црна зреат од 1 јули до 10 јули.

г.5 Опис на посебните методи на производство кои се однесуваат на сечење, мелење, пакување, означување и сл:

Пакување

Плодовите со географска ознака „Охридска цреша“ се пакуваат во дрвени или хартиени гајби со тежина од 4 kg. Димензиите на гајбата изнесуваат 400 x 300 x 150 mm. Дозволени се и други типови на комерцијални пакувања во зависност од барањата на потрошувачите.

Содржината на секое пакување мора да биде хомогена, а плодовите да се со ист квалитет и со иста сорта. Според големината, плодовите се калибрираат со следните димензии:

- Од 20 до 24 mm

- Од 24 до 28 mm
- Над 28 mm

Подготовката за пазар како и пакувањето ќе се одвива во производното географско подрачје. Бербата се врши рачно и крајно внимателно, како би се избегнале повреди на плодовите. Плодовите се пакуваат и дистрибуираат веднаш после бербата (доколку не постојат услови за брзо ладење на плодовите со хидрокулери). Доколку производителот располага со современа опрема за разладување и чување на плодовите, дозволено е и нивно чување за одреден период.

Чување

Дозволено е користење на послебербени техники на чување на плодовите. Плодовите може да се чуваат во ладилници со контролирана температура помала од -0.5°C и влажност поголема од 90%. Масимален период на чување на плодовите во ладилник е четири недели.

На овој начин производот стигнува брзо до потрошувачите и се гарантира обезбедување на свеж, цврст и здрав плод.

Правила за етикетање

Од двете потесни страни на гајбата мора да стои името и презимето на производителот, името на сортата, локацијата на производство, тежината и датумот на пакување.

Покрај националниот знак за заштитена географска ознака (ЗГО) дозволено е на пакувањето да стојат други ознаки кои се однесуваат на лого на задруга, фирма итн..

Не е дозволено додавање довање на било какви други индикации за потекло што не е предвидено со оваа спецификација.

д) Докази:

Секоја фаза од производниот процес се мониторира и се поддржува со **документирана евиденција за трошоците и приходите во производството**. Освен тоа, следливоста на производот се гарантира и преку **листа на катастарски парцели** каде се одвива производниот процес, администрирана од страна на надлежните контролни тела, како и преку **декларациите за квантитативното производство** доставени до надлежните контролни тела. Сите производители регистрирани во листата се предмет на контрола на надлежните контролни тела во согласност со производната спецификација и предвидениот контролен план.

Земјоделската задруга „Охридска черешна 2015“, секоја година пред почетокот на бербената сезона изготвува листа на производители која ги содржи податоците за производителот, површината под насад, сортата,

подлогата, бројот на стебла, предвидениот принос во тони, просечната старост на овошките во години и точната локација, а на крајот од самата листа се наведува предвиденото вкупно производство. Следливоста на процесот на производство, берба и дистрибуција, согласно правилата ќе биде спроведена од страна на трочлена комисија со мандат од една година и формирана од страна на Земјоделската заедница „Охридска черешна“ најдоцна до крајот на февруари.

Врз основа на овие податоците содржани во извештајот на комисијата, заедницата изготвува и доставува соодветен број на етикети потребни за обележување на гајбите. Бројот на издадените етикети ќе се евидентира во единствен образац „Запис за издадени етикети“ во кој ќе се запишува името на фармерот, локацијата на овоштарникот, вкупната површина во хектари (број на стебла), планираното производство (кг), бројот на издадени етикети и количеството на продадени плодови цреши.

Исто така, секој производител е должен, после предаденото производство да достави копии од кантарни белешки за продадениот производ до Земјоделската заедница „Охридска черешна 2015“.

ѓ) Дефинирање на географското подрачје:

Производство на плодови цреша од географското подрачје на дел од Охридскиот басен, кој го сочинуваат Охридското и Струшкото поле, поточно **ареалот во подножјето на планината Петрино, на еден тесен простор меѓу селото Велгошти и источната периферија на Охрид. Подрачјето го опфаќа и атарот на селата Лескоец, Скрбатно, Косел, Ѓорно и Двољно Лакочере, Орман, Подмоље, Оровник, Горенци, Требеништа, Мешеишта, Мислешево, Волино и Велешта.**

е) Поврзаност на производот со географското подрачје:

е.1 Карактеристики на географското подрачје:

Клима: Географското производно подрачје е исклучително карактеристично. Се протега од 695 до 760 m надморска височина. Карактеристично е по **интеракцијата на субмедитеранската и континентална клима.**

Големо влијание во формирањето на карактеристичната локална клима во регионот има **Охридското езеро** кое акумулираната топлина во текот на вегетацијата ја испушта во есенско-зимскиот период.

Охридската котлина се одликува со долготрајно **сончево зрачење особено во вегетациониот период.** Со оглед дека котлината има благ наклон спрема езерото, истата добива извесна количина на рефлексно одбиени сончеви зраци, така што количината на светлината уште повеќе се наголемува. Сето ова има големо влијание врз специфичниот квалитет на плодовите.

Еден од клучните климатски фактори кој ја карактеризира специфичноста на регионот е **високата релативна влажност на воздухот во**

вегетацискиот период која отстапува само 4% во однос на годишниот процент и е резултат на испарувањето на езерото во летните месеци.

Иако годишната количина на врнежи се доволни за успешно одгледување на црешата, тие се со неправилен распоред со што се наметнува потребата од наводнување во текот на вегетацијата.

Почва: Во Охридско-Струшкиот реон има големо почвено разнообразие. Производството на цреси во овој реон се одвива главно на деувијални и алувијални почви. Делувијалните почви го опкружуваат рамничарскиот дел на полето, а алувијалните почви граничат со делувијалните зафаќајќи ги рамнинските релјефски форми.

Заедничка карактеристика на почвите на кои се одвива производството во Охридско-Струшкиот реон е следна:

- длабок и растресит физиолошки активен профил на кој црешата лесно навлегува во подлабоките почвени слоеви;

- добра водопропустливост заради што водата од врнежите не се задржува по површината;

- како последица на поволните релјефски услови и поволниот механички состав на почвите аерираноста на кореновиот систем е добра и нема услови за асфикција;

- како последица на поволниот механички состав ова се топли почви кои и погодуваат на црешата;

- реакцијата на почвата (pH вредност во вода) е во рамките на оптимумот за одгледување на цреша.

Меѓусебната интеракција на поделните климатски и почвени услови го прават карактеристичен овој регион за високо квалитетно производство на цреша.

е.2 Карактеристики на производот од географското подрачје:

Водечко место во производството има автохтоната сорта **долга, шишка**, која претставува 90% од целокупното производство.

Сортата се одликува со многу крупни плодови, карактеристична долга дршка (55 до 75 мм, поради која го добила името) и со најквалитетни органолептички карактеристики на плодот, (привлечна боја, изразена цврстина, крцкав вкус, препознатлива арома, хармоничен однос на шеќери и киселини).

Квалитетот отстапува и од другите интродуцирани сорти кои се одгледуваат во овој регион, како и во однос на плодовите од истата сорта произведени во останатите региони на Република Македонија. Благодарение на квалитетните карактеристики на плодот од долгата шишка, Охридскиот

регион е препознатлив по квалитетното производство на цреша.

Сортата се одликува со **доцно зреење** (крај на јуни, почеток на јули), во период кога зреењето и пласманот на плодовите цреша добиени од другите делови на републиката е веќе завршено или е при крај. На пазарите во Р. Македонија во овој период доминира сортата долга шишка. Со тоа воглавно е продолжен консумацискиот период на црешата, особено во туристичката сезона на Охридско – струшкото крајбрежје.

Регионот е препознатлив и по автохтоната сорта **охридска црна**. Застапена е во помал обем од долга шишка. Плодот е крупен, но поситен од долга шишка. Има привлечен изглед, карактеристично цврста и црна боја на покожицата, извонреден вкус и изразено убава арома.

Главна одлика на *охридска црна* е што зрее уште подоцна од долгата шишка. Таа е најкасна економски значајна сорта цреша во републиката и единствено застапена во ова производно подрачје. Освен за свежа консумација, плодовите се користат за правење на познатото слатко од цреша во охридскиот реон.

„Двете сорти (охридска црна и охридска долга шишка) се страноплодни и при нивно производство во новите насади треба да се вметнат сорти опрашувачи,„

е.3 Врската помеѓу одредено географското подрачје и карактеристики на производот, за географска ознака :

Производството на охридска цреша е поврзано со многу фактори како што се педоклиматските услови, социо-економските услови и традицијата на одгледување. ***Охридските цреша претставуваат интересен локален сортимент. Овој генофонд е создаден во минатите столетија и многу добро е аклиматизиран и вклопен во постојниот специфичен почвено-климатски амбиент на производниот регион.***

Автохтоните сорти долга шишка и охридска црна произведени во овој регион се одликуваат со извонредни квалитетни карактеристики на плодот: едрина, боја, органолептички особини и оставаат пријатен впечаток кај конзументите. Сортите се познати и по касното зреење на плодовите. Овие квалитетни карактеристики освен што се должат на генетските особини на сортите, се должат и на специфичните климатско – почвени услови во Охридско – струшкиот регион.

Сортата долга шишка го сочинува речиси целокупното производство на цреша, и со своите крупни плодови и карактеристичната долга дршка е препознатливиот синоним за охридска цреша.

Охридска црна единствено е застапена во овој регион, а широко е познато слаткото од цреша направено од оваа сорта.

Во последните години, интродуцирани се повеќе интернационални сорти.

Овие сорти не се широко прифатени од страна на локалното земјоделско население поради полошиот квалитет на плодовите, кој го даваат во овој агроколошки реон, особено во однос на автохтоната сорта долга шишка.

Црешата како изразито светлољубива и топлољубива овошка, најдобро успева и дава најквалитетен род во зоните на медитеранската клима. Охридскиот производен регион се одликува со специфична интеракцијата на субмедитеранската и континентална клима, што претставува исклучително поволна средина за производство на врвно квалитетни плодови од цреша.

Карактеристичната локална клима е предизвикана од присуството на самото Охридско езеро, кое акумулираната топлина во текот на вегетацијата ја испушта во есенско – зимскиот период. Затоплувачкото дејство на езерото во зимските месеци е значително поизразено во споредба со летните месеци, кога врз снижувањето на температурата големо влијание има иповисоката надморска височина на котлината. При продор на студени воздушни маси од север, во овој дел од годината, езерото со акумулираната топлина влијае на ублажување на ниските температурни екстреми, што исклучително поволно влијае врз развојот на овошките и избегнувањето на опасностите од штети предизвикани од ниски зимски и доцни пролетни мразеви.

Од особено значење при производството на квалитетни цреша е доволната количина на **светлина**. Охридската котлина се одликува со долготрајно сончево зрачење особено во вегетациониот период кога им е најпотребно за овошките. Со оглед дека котлината има благ наклон спрема езерото, истата добива извесна количина на рефлексно одбиени сончеви зраци, така што количината на светлината уште повеќе се наголемува. Сето ова има големо влијание врз специфичната обоеност и квалитет на плодовите.

Еден од клучните климатски фактори специфични за Охридскиот регион по што главно се разликува од сите други производни реони на цреша и е поврзан со квалитетот на плодовите е **високата релативната влажност** на воздухот во вегетациониот период. Таа отстапува многу малку во однос на просечниот годишен процент и е резултат на испарувањето на езерото во летните месеци, што многу поволно се одразува врз развитокот на овошките и квалитетот на плодовите.

Иако годишната количина на врнежи се доволни за успешно одгледување на црешата, тие се со неправилен распоред со што се наметнува потребата од наводнување во текот на вегетацијата за производство на плодови со висок квалитет.

Меѓусебната интеракција на поделните климатски и почвени услови го прават карактеристичен овој регион за високо квалитетно производство на

цреша.

Одгледувањето на црешата во Охридскиот регион има **вековна традиција**. Црешата на овие простори, се претпоставува дека се одгледувала уште пред 1000 години.

Надалеку се познати охридските цреши со многу крупни, цврсти, вкусни, извонредно квалитетни плодови кои касно созреваат.

Нема никакви споменици за староста на охридското црешнарство, но судејќи по записите од времето на Теофилакт, Климент Охридски освен што бил духовен просветител, бил и пасиониран овоштар. Тој калемел диви овошки со сорти кои ги пренесувал од други краишта (Нинковски, 1964).

Во Охридскиот басен постојат стари овошки, со огромни размери за кои никој не се ни сеќава кога се посадени. Некои стебла се постари и од 200 години (Нинковски, 1964). Црешата се спомнува во многу народни песни, приказни, легенди, преданија и други елементи од фолклорот на овие простори. Сите запишувачи на македонски народни творби кои дејствувале во Македонија во 19^{ТИ} и почетокот на 20^{ТИ} век, ја споменуваат црешата како неизбежен сегмент од народните обичаи (Нинковски, 1964).

е.4 Врската помеѓу географското подрачје и карактеристики на производот, за географска ознака

Неприменливо

ж) Назив и адреса на овластените тела кои ја верифицираат соодветноста на производот со елаборатот:

Неприменливо

Датум и место на изработка

02.03.2014, Скопје

Изработил:

Проф. Д-р. Мелпомена Поповска и
проф. Д-р Виктор Ѓамовски - УКИМ
Земјоделски институт- Скопје

ЕЛАБОРАТ ЗА ГЕОГРАФСКА ОЗНАКА – ОХРИДСКА ЦРЕША

ЛИТЕРАТУРА

1. Лазаревски А. (1993). Климата на Македонија. Култура, Скопје.
2. Нинковски И. (1964). Биолошки и помолошки карактеристики на охридските цреши во зависност од еколошките услови. Докторска дисертација. Земјоделско- шумарски факултет, Универзитет Скопје.
3. Нинковски И. (1998). Трешња. Потез уно, Белград.
4. Поповски Д. (1953): Почвите во Струшко поле. Зборник на Земјоделскиот испитателен институт-Скопје. Книга II, година 1953, (31-87), Скопје.
5. Поповски Д. (1960): Почвените типови во Охридско поле и нивните својства. Социјалистичко земјоделство, бр. 5, (1-16). Скопје.
6. Stankovic D. (1957). Ohridsko jezero i njegov zivi svet, Skopje.
7. Станковиќ Д. (1980). Трешња и вишња. Нолит, Београд.
8. Филипovski Г, Ризовски Р, Ристевски П. (1996). Карактеристики на климатско вегетациските почвени региони во Република Македонија. МАНУ.

