



РЕПУБЛИКА СРБИЈА
ЗАВОД ЗА ИНТЕЛЕКТУАЛНУ СВОЈИНУ
990 број 2016/1867-Г-2008/07/6 (52)
Датум: 06.04.2016. године
Београд, Кнегиње Љубице 5

4-2/1 ЗД

Завод за интелектуалну својину, на основу члана 31. Закона о министарствима ("Службени гласник Републике Србије" број 44/14, 14/15, 54/15 и 96/15 - др. закон), чл. 9. и 61. Закона о ознакама географског порекла ("Службени гласник Републике Србије" бр. 18/2010) поступајући по захтеву за измену и допуну података о специфичним карактеристикама производа садржаним у „Елаборату о начину производње и специфичним карактеристикама производа АРИЉСКА МАЛИНА“ чији је подносилац Опште удружење предузетника општине Ариље, Масарикова 1, 31230 Ариље, донео је следеће:

РЕШЕЊЕ

ОДОБРАВАЈУ СЕ измене и допуне података о специфичним карактеристикама производа „АРИЉСКА МАЛИНА“ садржане у „Елаборату о начину производње и специфичним карактеристикама производа АРИЉСКА МАЛИНА“.

Образложење

Поднеском од 10.12.2015. године који је примљен 15.12.2015. године и заведен под бројем 2015/9208 Г-2008/7/3 Опште удружење предузетника општине Ариље, Масарикова 1, 31230 Ариље, поднело је захтев за измену и допуну података о специфичним карактеристикама производа садржаним у „Елаборату о начину производње и специфичним карактеристикама производа АРИЉСКА МАЛИНА“.

Чланом 61, а у вези са чланом 27. Закона о ознакама географског порекла прописано је да је Завод дужан да прибави мишљење од надлежног органа о испуњености услова за измену података о специфичним карактеристикама производа. Завод је 28.12.2015. године, под бројем 990 2015/9208-Г-2008/07/4 (52) доставио захтев за измену података о специфичним карактеристикама производа „АРИЉСКА МАЛИНА“ са „Елаборатом о начину производње и специфичним карактеристикама АРИЉСКА МАЛИНА“.

У свом допису бр. 320-00-10688/2015-08 од 07.03.2016. године који је примљен у Заводу за интелектуалну својину 21.03.2016. године и заведен под бројем 021-2016/1867-Г-2008/0007/5 Министарство пољопривреде и заштите животне средине обавестило је Завод да је подносилац захтева извршио измену и допуну елабората у делу који се односи на органолептичка и хемијска својства производа, агротехничке мере и шематски приказ поступка након бербе, у складу са примедбама и препорукама Министарства пољопривреде и заштите животне средине. С тим у вези, Министарство пољопривреде и заштите животне средине доставило је Заводу Предлог за измену и допуну елабората о начину производње и специфичним карактеристикама производа „АРИЉСКА МАЛИНА“ и елаборат, са унетим изменама и допунама, урађен од стране подносиоца захтева на који поменуто Министарство нема примедби.

Завод је утврдио да је Предлог за измене сачинила радна група: Ана Иконић, Мирјана Милутиновић, Мирјана Божовић, Слободан Обрадовић (Опште удружење предузетника општине Ариље) и Божо Јоковић (Општа земљорадничка задруга „АгроЕко воће“).

Текст на страни бр. 2 испод наслова „Подаци о подносионцу“ описане особа Милутин Димитровић треба изменити на следећи начин, тако да сада гласи: описане особе Слободан Обрадовић; контакт телефони: 031/896-614; 031/896-613; 065/44-555-05.

Текст на страни бр. 5 испод наслова „Назив производа који се индити“ остаје Ариљска малина али се испод тога додаје текст: „Назив производа „АРИЉСКА МАЛИНА“, односи се на плод малине тј. на плод свеже, срзнуте и лиофилизоване малине, која одговара условима производње и захтевима квалитета производа, установљених овим сабороматом.

Назив „АРИЉСКА МАЛИНА“ односи се на плодове следећих сорти малине: ВИЛАМЕТ (WILLAMETTE), МИКЕР (MEEKER), ТУЛАМЕН (TULAMEEN), ГЛЕН ЕМПЛ (GLEN AMPLE), ПОЛКА (POLKA), ФЕРТОДИ (FERTODI), такође, и на остале сорте које се узгајају у Ариљском малиногорју које могу бити заштићене као свеже, замрзнуте, сушене или се користити за даљу прераду по овој спецификацији.

Наслов „Историјат гајења малине“ меня се и сада гласи „Историјат гајења малине у Србији“. Текст прва четири пасуса се брине а изнад седмог става текста додаје се наслов „Репутација ариљске малине“.

На крају седмог пасуса уместо тачке ставља се зарез и додаје се текст: „када се бележи производња од 148 тона, 1989. године производи се 9.000 тона, а 2001. године производи се преко 15.000 тона. Даљина производња на подручју Ариљског малиногорја износи преко 30.000 тона што чини више од 40% укупне производње у Србији. На овом подручју се дапас налази више од 100 хладњача чији се капацитети kreću od 20 do 600 тона.“

На страни бр 5 . текст последња три пасуса брине се и замењују се текстом, тако да сада гласи:

О значају производње малине у овом крају говори и податак да је Пошта Србије издала посебну серију поштанске марке под називом АРИЉСКА МАЛИНА, а у знак захвалности малини, Ариљци су јој у центру града Ариља подигли споменик. Ту је и позната међународна културно туристичка манифестација „ДАНИ МАЛИНЕ“ која се сваке године у време брања малине одржава у Ариљу.

Из ових података јасно се може видети социјални и економски значај АРИЉСКЕ МАЛИНЕ за целу област производње, као и за државу с обзиром да преко 95 % производње заврши на светском тржишту.

Свој квалитет на светском тржишту АРИЉСКА МАЛИНА већ дуже време је доказала познатим трговачким називом „ариљски квалитет“, што је доказано у више спроведених анкета, а позната је и по многим освојеним наградама за квалитет, како саме малине, тако и производа добијених од АРИЉСКЕ МАЛИНЕ, златне медаље, пехари, признања итд.

Ариљски метод производње малине има велики публичитет и значај у систекој литератури о малини. Овакав начин гајења малине је описан и објављен у више научних дела.

- „Упутство за гајење малине“ - Добрило Ненадић дипл. инг, пет издања.
- Три научне монографије „Малина“, Проф. Др Светислав Петровић и Проф. Др Томо Милошевић, од којих је једна објављена на енглеском језику.
- Две монографије „Савремена производња малине“, Проф. Др Светислав Петровић и Александар Лепосавић диплинг.
- Монографија „Малина“ Мишић 1998.
- „Јагодасто воће“, Мишић, Николаи 2003.

На страни бр. 6 наслов „Опис подручја“ замењује се новим насловом „Област производње Ариљске малине“ а текст испод наслова све до наслова на

страни 7 „Геоморфолошке карактеристике“ се замењује текстом тако да сада гласи:

„Подручје на коме се производи АРИЉСКА МАЛИНА познато је као Ариљско малиногорје. Оно обухвата територију општине Ариље и села суседних општина која се граниче са општином Ариље. Територија се налази у југозападном делу Србије и чини део Старовлашке регије. Простире се на простору који је ограничен источним обронцима Златибора, на северу обронцима планине Јавор, на западу деловима Драгачевске котлине и са југа ограничено Пожешком котлином. У географском погледу ово је брдско-планинско подручје са надморским висинама од 300 метара у долини реке Моравице северозападни део па до 1300 метара западни део малиногорја. Област производње чини површина од 934,1 km² у 60 насеља. Ово подручје има сличне или исте микроклиматске, педолошке, геоморфолошке, геолошке, хидрографско-хидролошке и климатске карактеристике као и исту традицију и начин узгоја малине. По административној организацији припада Златиборском и Моравичком округу, односно општинама Ариље, Ивањица, Ужице, Пожега, Лучани, Чајетина, Нова Варош и обухвата следећа насељена места обухваћена ариљским малиногорјем:

У општини Ариље , P= 349,2 km², 22 насеља

Ариље, Бјелуша, Богојевићи, Бреково, Вигаште, Поглед, Вироје, Висока, Вране, Гравићи, Гривска, Добраче, Драгојевац, Крушница, Латвица, Мирошевићи, Радобуђа, Рађошево, Северово, Ступчевићи, Трешњевица, Церова.

У општини Ивањица , P=203,0km², 11 насеља

Мочиоци, Пресека, Равна Гора, Клекова, Катићи, Шареник, Брезова, Прилике, Радаљево, Дубрава, Лиса.

У општини Лучани , P=55,3km², 4 насеља

Котражка, Горња Краварица, Доња Краварица, Бели Камен.

У општини Пожега , 91,1km², 8 насеља

Лопаш, Милићево Село, Горобоље, Годовик, Речице, Рупельјево, Сврачково, Роге.

У општини Ужице , P=89,1km², 7 насеља

Дрежник, Скржута, Равни, Злакуса, Никојевићи, Крававци и Потпеће.

У општини Чајетина , 115,6km², 7 насеља

Сирогојно, Рожанство, Жељине, Дренова, Гостиље, Трнава, Љубиш-део.

У општини Нова Варош , P= 30,8km², 1 насеље

Бела Река.

Текст на страни 7 испод наслова „Геоморфолошке карактеристике“, брише се текст и замењује се следећим текстом, тако да сада гласи:

„Рельеф ариљског малиногорја не представља једну целину, већ је издиференциран. Равничарски и брдски део је углавном уз реке Моравицу, доњи ток Великог Рзава и Ђетињу, а остали део малиногорја је брдско-планинско подручје. Анализирајући сам рельеф на посматраној територији јасно су изражене три зоне.

Првој зони припадају терени до 700 м.н.в. који се одликују блажим падинама и одсуством изражених вертикалних одсека. Ова зона је заступљена источно од реке Моравице и у ужем појасу низводно од Клисуре, где захвати делове терена и са западне стране реке.

Другој зони припадају терени западно од реке Моравице, који делом чине обронке Мучња и Златибора и где је већи број врхова изнад 1000 м.н.в.

Трећој зони припадају речне долине Моравице, Великог и Малог Рзава. Овде се посебно запажа широка Моравичка долина која се идући од јужног дела општине, почев од Маличке клисуре, левкасто шири све до Ариљске котлине и даље наставља на север где код Гравића излази са подручја општине Ариље, идући даље преко Горобиља ка Пожешкој котлини, где се спаја са плодном долином реке Ђетиње. Ариљска котлина настала је на простору где се Рзванска долина спаја са Моравичком.

Текст на страни бр. 7 испод наслова „Геолошке карактеристике“ се брише.

Текст на страни 8 испод поднаслова Педолошке карактеристике, брише се у 2., 3., 4., 5. и 6. ставу а текст испод наслова “Хидрографско-хидролошке

карактеристике,, брине се осим у делу: „Подручје „ариљског малиногорја“ састаје у делове наше земље где је висина атмосферског талога изнад 800 mm годишње. Предељи су издани изворима и уочите присуством воде у тлу.“

Текст на страни 9 испод наслова „Климатске карактеристике“ брине се и замењује текстом тако да сада гласи:

„Основне климатске карактеристике овог подручја одређене су његовим географским положајем, циркулацијом атмосфере, рељефом и степеном континенталности. Клима у овом делу Србије има умерено-континенталне одлике, са четири јасно диференцирана годишња доба. Карактеристике климе су следеће: умерено топла лета и умерено хладна зима, блага и дуга прелазна доба, топлије јесени од пролећа, добра је падавина током зиме, пролећа и јесени, а нешто мање и угравном доволно за потребе малине у летњим месецима. Релативна влажност ваздуха је изнад 80%. Само у изразито сушним годиштима у долинама Моравице и Ђетиње може, током августа, пасти чак до 80%, али то не проузрокује никакве штете по последицама на малину.“

У периоду бербе ариљско малиногорје карактерише велика разлика између дневне и ноћне температуре, ноћи су свеже, па било да не троши воду на хлађење већ се врши синтеза хранљивих материја, шећера и киселина што даје посебно пријатан укус ариљске малине.

Ветрови најчешће дувају из правца запада и северозапада, са повременим пророрима маринских струја ваздуха у току године. Брдовити рељеф овог подручја спречава јака струјања ваздуха и појаву јаких ветрова што повољно утиче на опрашивавање цвета малине и спречавање прекомерног исушивања земљишта.

У тексту на страни 12, испод поднасловова 2. Земљиште - брине се друга реченица: „Висока плодност земљишта условљена је вишегодишњом употребом органских ћубрива у засадима малине, првенствено стајњака и она омогућава стабилну и квалитетну производњу плода малине.“ и додаје се нови текст који гласи:

„Специфичне карактеристике АРИЉСКЕ МАЛИНЕ условљене су следећим географским факторима: брдско планински рељеф, који обезбеђује повољан утицај температурних разлика (дан и ноћ), што за резултат има повољан и хармоничан садржај укупних шећера (глукозе, фруктозе, и сахарозе), као и њихов избалансиран однос према укупним киселинама, уз значајно присуство ароматичних материја. Све ово даје плоду слатко накисео и врло пријатан укус. Сви ови географски чиниоци, као што су повољан распоред најживина у току вегетације, висока просечна релативна влажност ваздуха у току вегетације од око 80%, дневна светлост у трајању од 13-16 часова у фази вегетације омогућавају интензивну синтезу корисних материја у самом плоду малине, због чега она има израженији укус и арому у односу на исте сорте у другим географским подручјима.“

Поред педоклиматских карактеристика овог подручја и његове изузетне микроклиме, други чиниоци заслужни за изузетни квалитет и репутацију АРИЉСКЕ МАЛИНЕ представљају знања и вештине производа, преношени са генерације на генерацију; пољопривредне технике и искључиво ручно брање омогућавају да се производ представи потрошачу као јединствен производ те врсте. Јон једна веома важна карактеристика је и ручна берба – нема страних примеса, плод остаје цео и нема нагњечења плода.

Људски фактор који се пре свега огледа у примени посебних шрготехничких мера које су описане и познате као традиционални „ариљски метод гајења малине“. У ариљском малиногорју применује се систем гајења малине познат као „вертикални шпалир уз жбу“. Овај систем гајења се најлакше формира и одржава, погодан је за примену механизације и омогућава добро осуђивање биљака као и високе приносне и квалитетне плодове.“

Наслов на страни 13 „Органолептичка и хемијска својства плода малине“ је замењује насловом: „Посебна својства и квалитет производа Ариљска малина“ и додаје се поднаслов: „Органолептичка и хемијска својства ариљске малине“, такође, текст испод поменутог наслова се брине и замењује се следећим текстом који гласи:

„Плодови најзаступљенијих сорти малине су у зависности од сорте малине, чврстог меса, купастог облика, светло до тамно цревене боје и са садржајем растворљиве суве материје не мање од 9% (бриска). Плод има хармоничан укус, слатко накисео и врло пријатан, који потиче од избалансираног односа укупних шећера и укупних киселина, уз значајно присуство ароматичних материја.“

Текст на страни 14 замењује се новим текстом тако да нови текст гласи:

ПРОВЕРА ПОРЕКЛА

„Порекло производа прати се од самог почетка узгоја и обухвата контролу садног материјала, као и контролу следљивости у процесу производње малине и производа од малине.

Све производне фазе прате се путем одговарајуће документације која доказује да је малина са подручја дефинисаног у овом елаборату и у складу са дефинисаним захтевима у елаборату. На овај начин, загарантована је следљивост производа која је дефинисана одговарајућим контролним планом.“

Сва лица, физичка или правна, евидентирана у одговарајућим регистрима, подлежу проверама од стране органа контроле (организације произвођача и прерадивача и овлашћене сертификационе куће), у складу са елаборатом и пратећим контролним планом.“

Текст на странама од 15 до 29 (укључујући и стране 15 и 29) се брише и замењује се новим текстом тако да сада гласи:

Одабир земљишта за заснивање нових засада

Пре подизања нових засада врши се одабир повољних парцела за заснивање засада малине, а у односу на нагиб терена – одабирају се оцедни терени, најидеалније северо-источне диспозиције. Земљиште мора имати pH 4,5-6 (врши се поправка киселости уколико је киселост већа).

Садња и систем узгоја

При садњи нових засада врши се планирање правца редова и отварање бразди на размаку од 2-3м у међуредном простору и полагање садница од 2 до 5 комада по једном дужном метру у самом реду, што омогућава изузетну осунчаност, проветравање и гарантује квалитетан плод.

Агротехничке мере и мере заштите

Први радови у малињацима почињу првим топлим данима почетком године, када се стекну услови за почетак радова. Радови започињу формирањем шпалира. У ариљском малиногорју примењује се систем гајења малине познат као „вертикални шпалир уз жицу“. Растројање између редова по овом систему је од 2,2 до 3,0 м у зависности од избора механизације за међуредну обраду. Један од најважнијих послова је израда наслона. Наслон треба да је издржљив, да обезбеђује исправан положај изданака оптерећеним плодом и да без већих поправки траје док је засад у животу. За све то наслон треба направити од јаког дрвета које дуго траје (најчешће багрем) и од жице која не рђа. Редови се формирају постављањем дирека на растројању од 5м. Минимална дужина дирека је 2,2м. На диреке се постављају два реда жице, горњи ред се поставља на висину од 1,5 м а доњи ред 0,80м до 1,00м. Диреки треба да буду постављени по средини жбунова, тако да се највећи број изданака управља без повијања.

Први радови обухватају одабир најбољих родних изданака из корена биљке. По једном дужном метру у реду треба везати 3-10 (у зависности од сорте) изданака и прекратити их на висину од 1,30м до 1,90м. Остатак изданака се уклања како би се омогућила осунчаност и проветравање у самом реду, што гарантује квалитетан плод.

Принос малине по хектару се креће до 30 тона годишње у зависности од сорте.

Уклањање изданака

Специфичност ариљског начина гајења малине огледа се у континуираном уклањању изданака, најкасније до 1. јуна, чиме се омогућује добра проветреност, лакша берба и здрав родни потенцијал за идућу годину.

Берба плодова

Берба малине се изводи ручно, континуирано и пробирно, а сезонна бербе креће од тренутка када део плодова достигне карактеристичну боју за ту сорту и када се лако одваја од петельке. Уобичајено је да почине почетком јуна и у зависности од сортог траје до појаве првих мразева.

У кишним данима је препоручено прекинути бербу, а уколико кишни период траје више дана, препоручено је да се малине беру у једном слоју у амбалажи и да се та малина не користи за продају као конзумна.

Берба се врши у чисту ПВЦ амбалажу, мале плитке гајбице запремине до 2,5 кг.

ФИНАЛНИ ПРОИЗВОД

Свежа малина

Берба малине се врши у континуитету сваког другог дана при чему се врши одабир плодова физиолошке зрелости, који садржи не мање од 9% растворљиве суве материје (Brix %). Бере се директно у финалну амбалажу која ће бити достушна купцу, при чему се посебна пажња посвећује хигијени бербе. Након бербе у року од највише 3 сата, малина се допрема у чистим возилима до хладњаче где се врши обележавање, квантитативна и квалитетивна контрола производа и паковања, стикетирање, узорковање робе и паковање у збирну амбалажу која се затим пакује па налете на којима се врши даљи транспорт до купца. Од тренутка паковања па налете до момента испоруке малина се чува на температурном режиму 3-5°C уз препоруку да се тај режим испоруђује до крајњег купца. Испорука тако упаковане малине, мора се извршити у року од највише 12 сати.

Замрзнута малина

Берба малине која је намењена замрзавању се врши у континуитету сваког другог дана при чему се врши одабир плодова физиолошке зрелости, који садржи не мање од 9% растворљиве суве материје (Brix %). Бере се у ПВЦ амбалажу/гајбице (максимално у два реда плодова) при чему се посебна пажња посвећује хигијени бербе. Након бербе у року од највише 3 сата, малина се допрема у чистим возилима до хладњаче где се врши обележавање, квантитативна и квалитетивна контрола производа. Малина се припремно одлаже у просторије за инхладу (3-5 степени).

Малина намењена замрзавању се обавезно истог дана замрзава у проточним или класичним тунелима. Процес замрзавања се одвија у две фазе.

1. Након подхлађивања малина се убацује у тунел.
2. После тунела малина се пребацује у комору.

Након подхлађивања малине, налете са свежим воћем се уносе у тунел за замрзавање водећи при томе рачуна о начину слагања налете. Налете се сликсу једна уз другу тако да ваздух пролази кроз гајбице тј. да учинак хлађења буде максималан. Приликом замрзавања у тунелу прате се следећи параметри: температура ваздуха у тунелу, температура воћа у тунелу, време замрзавања у тунелу. Након изнисеног замрзавања односно када роба достигне одговарајућу температуру врши се пренос налете из тунела у комору. Празан тунел се припрема за следећу шаржу. Контролише се хигијена тунела и отклањају се евентуалне нечистоће (воће на поду, сој, остатци од налете и сл.). Врши се отапање леда на испаривачу. Отапање се покреће ручно укључивањем грејача.

Стабилизација у Комори

У комори се врши стабилизација температуре у роби. Налете се слажу према времену пристизања једна до друге. У комори се прате следећи параметри: Температура ваздуха у комори, температура воћа у комори, време складиштења у комори.

Карактеристика и граница прихватљивости

1. Температура ваздуха у тунелу: око -25°C до -29°C
2. Температура ваздуха у тунелу: око -25°C до -29°C
3. Време замрзавања воћа у тунелу: max 12-14h
4. Температура ваздуха у комори: -18° до -20°C

5. Температура воћа у комори : -18°C до -20°C
6. Време складиштења у комори : 10-12h

Након стабилизације, малина се из ПВЦ амбалаже у којој је била замрзнута излучује на инспекцијску траку где се најпре врши уклањање евентуално заосталих страних примеса (лист, гранчица и сл.). Након тога се пакује у картонске кутије које су обложене полиетиленским врећама и складишти у коморама за чување.

Пре испоруке или даље прераде врши се класификација замрзнуте малине на малину прве категорије (РОЛЕНД и БРУХ), и малину друге категорије. Малина прве категорије се може паковати ради испоруке или прерађивати лиофилизацијом.

Малина друге категорије се прерађује у ГРИЗ, ПИРЕ и БЛОК. Малина ГРИЗ се може паковати за испоруку или се прерађивати процесом лиофилизације, док се малина ПИРЕ и БЛОК као такве пакују и испоручују купцу.

Сушена малина

Добија се процесом лиофилизације РОЛЕНД-а, БРУХ-а и ГРИЗ-а.

Сушење малине лиофилизацијом је поступак где се малина конзервира без додатка конзерванса, адитива и шећера, а при том задржава свој природни облик, величину, боју, арому и већину хранљивих састојака.

Ниво влаге у осушеном производу је од 3-7% па је таква малина хемијски стабилна током складиштења.

Процес лиофилизације представља процес стабилизације у којем се производ (у овом случају малина) најпре замрзне, а затим се количина течности смањује поступком сублимације (примарно сушење), а затим и десорпцијом (секундарно сушење) до вредности која више неће подржавати раст живих организама или хемијске реакције (Јенингс, 1990). Процесом лиофилизације се чува мирис, укус и нутритивни састојци плода ариљске малине у дужем временском периоду током складиштења, без значајног губитка, а тако осушен плод задржава способност брзе рехидратације.

Предности овог поступка су и те да је бактеријска и ензимска активност код ариљске малине инактивна, чувају се нутритивне вредности, укус, мирис, мале су промене волумена плода, а маса плода је смањена и до 92%. Самим тим, складиштени простор и амбалажа су минимални, а скоро да не постоје губитак ароме и боје плодова.

На страни 11 Предлога за измене и допуне Елабората о начину производње и специфичним карактеристикама производа „Ариљска малина“ наслов : „Ток Ариљске малине након бербе“ мења се у: „Поступак са Ариљском малином након бербе“ тако да сада гласи:

Након бербе, малина се откупљује на откупним станицама и транспортује до хладњаче. Затим се малина намењена продаји у свежем стању пакује и испоручује. Малина намењена продаји се замрзава и складишти. Замрзнута малина се класира у две основне категорије:

1. Малина I категорије (роленд и брух)
2. Малина II категорије (гриз, пире и блок)

Малина I категорије (роленд и брух) се пакује и испоручује као замрзнута малина или се лиофилизује, затим пакује и испоручује лиофилизована малина.

Малина II категорије се разврстава на: гриз, пире и блок. Малина гриз се пакује и испоручује као замрзнута малина или се лиофилизује, затим пакује и испоручује као лиофилизована малина. Малина пире и блок се пакује и испоручује као замрзнута малина.

Текст на страни 30 брише се у целини.

Текст на страни 32 брише се и замењује се текстом тако да сада гласи:

КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА

Контролу квалитета и проверу усаглашености производа са описом у елаборату врши званично овлашћена сертификациона кућа и установљени органи интерне контроле.

ПАКОВАЊЕ

АРИЉСКА МАЛИНА пласира се на тржиште у свежем, замрзнутом или сушеном стању.

Свежа малина за конзумну употребу се пакује у дрвене или пропиоен посуде или пет амбалажу са улошком у дну посуде који чува свежину малине. Све посуде могу бити са и без поклопца. Нето тежина малине у појединачним посудама је 125 г, 200 г и 250 г. Збирна паковања могу бити картонска, дрвена или пластична, али не могу прелазити нето тежину упаковане малине већу од 2 кг. Све сорте које се узгајају на подручју ариљског машногорја могу се продавати као свежа малина за конзумну употребу, са ознаком имена порекла. Свежа малина се чува у комори на температури од 3-5 °C од 3 до 12 сати пре транспорта до крајњег купца.

Смрзнута малина за конзумну употребу се пакује у комерцијална паковања у примарну амбалажу: полистилен кесе у тежинама од 250 г до 2,5 кг или кугије од 200 г до 300 г. Смрзнуте малине са ознаком имена порекла које су за конзумну употребу могу се продавати само у облику Роленд-а. Смрзнута малина која је намењена за прерадничку индустрију, може носити ознаку имена порекла и она се пакује у примарну амбалажу: полистилен кесе у тежинама од 1 кг до 15 кг, кагран вреће од 20 до 25 кг, картонску амбалажу до 300 кг. Овде се могу продавати сим облици смрзнуте малине: РОЛЕНД, БРУХ, ГРИЗ, ПИРЕ и БЛОК и као такви носити ознаку имена порекла.

Сушена (лиофилизована) малина са ознаком имена порекла се пакује као цели плодови, ломљени плодови, или прах у комерцијална паковања од 10 г до 50 г у парно-непропусне кесе, чему се може додати и картонски омот и збирно паковање од 500 г до 3кг.

На свим паковањима мора бити јасно назначена сорта малине и да ли се ради о свежој, смрзнутој или сушеној малини која носи име порекла.

НАЧИН ОБЕЛЕЖАВАЊА ПРОИЗВОД

Приликом стављања у промет производа у било којој крсти паковања, ознака производа мора, осим података предвиђених највећим прописима у области декларисања хране, да садржи и напис „АРИЉСКА МАЛИНА“ и заштитни знак.

На сваком паковању са логоом „Ариљска малина“ морају бити назначени подаци о производјачу или прерадничачу, такође мора бити назначено да ли је упакована сушена, свежа или замрзнута малина и мора носити званичну ознаку имена порекла.

Графички приказ за лого АРИЉСКА МАЛИНА је плод малине црвене боје око кога су описане две елипсе, једна црвене једна зелене боје, који се међусобно пресликавају, испод кругова стоји напис „АРИЉСКА МАЛИНА“. Кругови представљају одређеност, у овом случају географску. Малина је графички решена „модернистички“, повезује се са напретком, визијом и усавршавањем. Напис АРИЉСКА МАЛИНА може се писати на језику земље у коју се малина извози.

Димензије етикета могу варирати у зависности од паковања, поигнујући никак размере стандардне величине.

На страни 33. испод насловов ПРАВА И ОБАВЕЗЕ ОВЛАШЋЕНИХ КОРИСНИКА ИМЕНА ПОРЕКЛА брине се последњи пасус а додаје се „редовна контрола и сертификација“ тако да текст елабората сада гласи:

ПРАВА И ОБАВЕЗЕ ОВЛАШЋЕНИХ КОРИСНИКА ИМЕНА ПОРЕКЛА

Овлашћени и сертиковани корисници имена порекла „АРИЉСКА МАЛИНА“ имају право да име порекла „АРИЉСКА МАЛИНА“ користе за обележавање производа на које се име порекла односи.

Овлашћени и сертиковани корисници имена порекла „АРИЉСКА МАЛИНА“ имају искључиво право да свој производ, малину, обележавају ознаком „контролисано име порекла“ (званична ознака Имена порекла).

Овлашћени и сертиковани корисници имена порекла „АРИЉСКА МАЛИНА“ имају право да име порекла и „контролисано име порекла“ употребљавају на амбалажи, каталогима, проспектима, огласима, постерима, интернет презентацијама и другим облицима понуде, упутствима, рачунима, пословној преписци и другим облицима пословне документације, као и у увозу и извозу производа обележених тим именом порекла.

Обавезе овлашћеног и сертикованог корисника имена порекла „АРИЉСКА МАЛИНА“ поред прописаног обележавања и паковања производа су и заштита и обезбеђивање јединственог и константног квалитета.

Дужности овлашћеног корисника имена порекла „АРИЉСКА МАЛИНА“ су:

- да производњу малине врши на начин прописан Елаборатом о начину производње и специфичним карактеристикама производа „АРИЉСКА МАЛИНА“
- редовна контрола и сертификација.

Текст на страни 34. брише се у целости.

Такса за ово решење плаћена је у износу од 2.190,00 динара, у складу са тар.бр. 126. Тарифе републичких административних такси која је прописана Законом о републичким административним таксама („Сл. гласник РС“, бр. 43/03, 51/03-испр., 61/05, 101/05 - др. закон, 5/09, 54/09, 50/11, 70/11 – усклађени дин. изн., 55/12 – усклађени дин. изн., 93/12, 47/13 – усклађени дин. износи, 63/13 – др. закон, 57/14 - усклађени дин. износи и 45/15 – усклађени дин. износи).

На основу претходно наведеног, одлучено је као у диспозитиву овог решења.

Упутство о правном средству:

Против овог решења може се изјавити жалба Влади Републике Србије у року од 15 дана од дана пријема решења, а преко овог Завода. Уз жалбу треба доставити доказ о уплати административне таксе у износу од 440,00 динара.

В. Д. ДИРЕКТОРА

Владимир Марић

Доставити:

-подносиоцима захтева,
Општем удружењу предузетника општине Ариље
Масарикова 1, 31230 Ариље
Општа земљорадничка задруга „АгроЕко-воће“
Бошка Бухе 66, 31230 Ариље
-у списе предмета



Опште
Удружење
Предузетника
општине Ариље

*Опште удружење предузетника
општине Ариље*

Општина Ариље



ЕЛАБОРАТ
о начину производње и специфичним
карактеристикама производа

, „АРИЉСКА МАЛИНА“

Децембар, 2015. године

Садржај:

ПОДАЦИ О ПОДНОСИОЦУ ПРИЈАВЕ	1
ПОДАЦИ О ОБРАЂИВАЧУ ЕЛАБОРАТА.....	2
БИОГРАФИЈЕ ЧЛНОВА РАДНОГ ТИМА.....	2
НАЗИВ ПРОИЗВОДА КОЈИ СЕ ШТИТИ	4
ИСТОРИЈАТ ГАЈЕЊА МАЛИНЕ У СРБИЈИ.....	5
ПОДАЦИ О ГЕОГРАФСКОМ ПОДРУЧЈУ	6
Област производње Ариљске малине	6
Геоморфолошке карактеристике	7
Педолошке карактеристике	8
Хидрографско – хидролошке карактеристике	8
Климатске карактеристике	8
Физичко географска карта подручја у коме се гаји „Ариљска малина“	9
Преглед насеља у оквиру подручја у коме се гаји „Ариљска малина“	10
ПОДАЦИ О ГЕОГРАФСКИМ И ЉУДСКИМ ФАКТОРИМА КОЈИ ПРОУЗРОКУЈУ СПЕЦИФИЧНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ И КВАЛИТЕТ АРИЉСКЕ МАЛИНЕ.....	10
ПОСЕБНА СВОЈСТВА И КВАЛИТЕТ ПРОИЗВОДА АРИЉСКА МАЛИНА.....	12
ПРОВЕРА ПОРЕКЛА.....	12
ОПИС ПРОЦЕСА ПРОИЗВОДЊЕ АРИЉСКЕ МАЛИНЕ	13
ФИНАЛНИ ПРОИЗВОД	14
ТОК „АРИЉСКЕ МАЛИНЕ“ НАКОН БЕРБЕ	16
Доказ о извршеној контроли квалитета производа	17
КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА.....	18
ПАКОВАЊЕ	18
НАЧИН ОБЕЛЕЖАВАЊА ПРОИЗВОДА	18
ПРАВО КОРИШЋЕЊА ОЗНАКЕ ПОРЕКЛА.....	19
ПРАВА И ОБАВЕЗЕ ОВЛАШЋЕНИХ КОРИСНИКА ИМЕНА ПОРЕКЛА	20
ПОДАЦИ ОДРЕЂЕНИ ДРУГИМ ПРОПИСИМА КОЈИМА СЕ РЕГУЛИШЕ КВАЛИТЕТ ПРОИЗВОДА	ГРЕШКА!
Обележивач није дефинисан.	

ПОДАЦИ О ПОДНОСИОЦУ ПРИЈАВЕ

Носилац ознаке: Опште удружење предузетника општине Ариље –
Секција „Ариљских хладњача“

Адреса: Масарикова 1

Овлашћена особа: Слободан Обрадовић

Контакт: 031/896-614; 031/896-613; 065/44-555-05

ПОДАЦИ О ОБРАЂИВАЧУ ЕЛАБОРАТА

Обрађивач Елабората о заштити географског порекла „Ариљске малине“ је Иновациони центар за пољопривреду д.о.о. Ариље.

У оквиру Иновационог центра формиран је радни тим за израду Елабората који чине:

1. Радојко Луковић, дипл.инж.пољ.
2. Проф. Др Светислав Петровић
3. Драган Рогановић, дипл.инж.
4. Милан Петровић, дипл.просторни планер

Биографије чланова радног тима

Руководилац радног тима:

Име и презиме: Радојко Луковић

Датум рођења: 17.02.1963. у Ариљу

Адреса: Вашариште б.б. 31230 Ариље

Телефон: 031/893-154, 063 308 069

Е-майл: radojkolukovic@gmail.com

Образовање:

Пољопривредни факултет у Београду, 1983 - 1988. године, стечено звање: дипломирани инжењер пољопривреде за воћарство и виноградарство

Радно искуство:

У периоду 1988-2007. године запослен у Земљорадничкој задрузи „Ариље“ у Ариљу као руководилац производње јагодастог воћа. Од 1.07.2007. године запослен у Иновационом центру за пољопривреду где обавља послове директора центра.

Остале способности:

Положен вазачки испит (Б кајерија). Информатичка обука (Windows, Microsoft Word i Excel i Internet Explorer).

Вођење пројекта подизања засада боровнице

Велико искуство у биљној производњи, малина, јабука, кромпир, заштита биља итд. У досадашњем раду интезивно укључен у стручно вођење производње јагодастог воћа, малине, јагоде, а посебно на ширењу и подизању савремених засада култивисане боровнице.

Члан радног тима:

Име и презиме: Светислав Петровић

Датум рођења: 1937. године у Ариљу

Адреса: 31230 Ариље

Телефон: 031/891-355, 064 849 7305

Е-майл: mitchie@neobee.net

Образовање:

Докторирао 1990. године на Пољопривредном факултету у Београду, Магистрирао 1985. на Економском факултету у Крагујевцу, пољопривредни факултет у Београду, дипломирао 1961.године

Радно искуство:

Редовни професор на Агрономском факултету у Чачку и научни саветник у Институту за воћарство у Чачку (у пензији). Сада је руководилац Истраживачко-развојног центра Rico Holding company Београд.

Објавио и публиковао више од 130 научних и стручних радова, 3 научне и две стручне монографије о малини, од којих је једна (Raspberry from Serbia 2005.), међународног значаја. Затим једну научну монографију о купини и боровници (2007.), Универзитетски уџбеник (Организација и економика пољопривреде) и неколико стручних публикација.

Учествовао је и руководио на више научних пројеката Министарства за науку Републике Србије, од којих је (по допринису науци и струци)најзначајнији “Производи од малине” (2002-2006).

Сада је руководилац два научна и једног технолошког пројекта из области јагодичастог воћа у Министарству за науку и технологију Републике Српске.

Био је на челу чуvenог тима Ариљских агронома који су допринели да је Ариље постало светска престоница малине.

Члан радног тима:

Име и презиме: Драган Рогановић

Датум рођења: 10.11.1968. у Србици

Адреса: Црвеног крста 60/1, 36000 Краљево

Телефон: 036/361-054, 063 80 92 202

Е-майл: rogandr@nadlanu.com

Образовање:

Машински факултет Приштина, 1993-1998.године, стечено звање: дипл.инж.машинаства

Радно искуство:

Од октобра 1998. запослен у ТЕ „Косово А“. Од јуна 2002. године ангажован у удружењу „ИДА“ Краљево на пројектима руралног развоја

Од децембра 2007. године, ангажован на пројекту Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде „Мрежа за подршку руралном развоју“, као менаџер Регионалног центра за рурални развој југозападне Србије, са седиштем у Краљеву.

Остале способности:

Положен возачки испит (Б кајерија). Информатичка обука-Windows, Microsoft office и Internet Explorer.

У мају 2008. године похађао двонедељну обуку о ознакама географског порекла у Швајцарској.

Припрема и реализација пројекта „Традиционални производи западне Србије и могућности њихове заштите као географских ознака“, који је реализован током 2007. године.

Активно учествује у изради елабората за заштиту Краљевачког кајмака.

Члан радионог тима:

Име и презиме: Милан Петровић

Датум рођења: 04.11.1979. у Ариљу

Адреса: Чајничка 10, 31230 Ариље

Телефон: 031/891-287, 064 849 7310

Е-маил: milanplaner@gmail.com

Образовање:

Географски факултет у Београду, 1998-2004. године, стечено звање: дипломирани просторни планер

Радно искуство:

Од марта 2004 запослен у општинској управи Ариље на пословима локалног економског развоја.

Од децембра 2007. године, ангажован на пројекту Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде „Мрежа за подршку руралном развоју“, као менаџер Регионалног центра за рурални развој југозападне Србије, са седиштем у Краљеву.

Остале способности:

Положен возачки испит (Б кајерија). Информатичка обука-Windows, Microsoft office и Internet Explorer.

Припрема и реализација пројекта „Унапређење производње и прикупљања млека у општини Ариље“, који је реализован током 2006. године уз финансијску подршку USAID-а, кроз CRDA Програм.

НАЗИВ ПРОИЗВОДА КОЈИ СЕ ШТИТИ

Ариљска малина.

Назив производа „АРИЉСКА МАЛИНА“, односи се на малину тј. свежу, смрзнуту и лиофилизовану малину, која одговарају условима производње и захтевима квалитета производа, установљеним овим елаборатом.

Назив „АРИЉСКА МАЛИНА“ односи се на плодове следећих сорти малина:

1. Сорте ВИЛАМЕТ (WILLAMETTE), МИКЕР (MEEKER), ТУЛАМЕН (TULAMEEN), ГЛЕН ЕМПЛ (GLEN AMPLE), ПОЛКА (POLKA), ФЕРТОДИ (FERTODI), као и остале сорте које се узгајају у Ариљском малиногорју могу бити заштићене као свеже, замрзнуте, сушене или се користити за даљу прераду по овом елаборату.

ИСТОРИЈА ГАЈЕЊА МАЛИНЕ У СРБИЈИ

У Србији почетак гајења се везује за 1880. годину, иако се европска црвена малина среће у нашим шумама од вајкада. Сматра се да су наши исељеници донели прве значајне сорте из САД, најпре у ваљевски (Марлборо, син. ваљевска малина), а нешто касније и у чачански крај. Тада су засађени први жбунови на окућницама, у баштама и вртовима, али као занимљивост, односно украсна биљка имућнијих људи и љубитеља воћарства.

Почетак робне производње био је 1957-58 године, а почетком седамдесетих година развијају се нова малиногорја. Најзначајније је ариљско, које обухвата област Моравице, Златибора и Драгачева, затим подрињско (Бајина Башта, Љубовија, Крупањ, Лозница) и подкопаоничко (Брус, Александровац, Трстеник).

РЕПУТАЦИЈА АРИЉСКЕ МАЛИНЕ

У Ариљском малиногорју прва робна производња почела је далеке 1957 године са сортом ваљевка, moling promis и на мањим површинама са сортама moling exploid и lijd džordž, а обиљнија робна производња почине са изградњом хладњаче 1973-74. године, када се бележи производња од 148 тона, 1989. год производи се 9.000 тона а 2001. године производи се преко 15.000 тона. Данашња производња на подручју Ариљског малиногорја износи преко 30.000 тона што чини више од 40% укупне производње у Србији. На овом подручју се данас налази више од 100 хладњача чији се капацитети крећу од 20 до 600 тона.

О значају производње малине у овом крају говори и податак да је Пошта Србије издала посебну серију поштанске марке под називом АРИЉСКА МАЛИНА, а у знак захвалности малини ариљци су јој у центру града Ариља подигли споменик. Ту је и позната међународна културно туристичка манифестација ДАНИ МАЛИНЕ која се сваке године у време брања малине одржава у Ариљу.

Из ових података јасно се може видети социјални и економски значај АРИЉСКЕ МАЛИНЕ за целу област производње као и за државу обзиром да преко 95 % производње заврши на светском тржишту.

Свој квалитет на светском тржишту АРИЉСКА МАЛИНА већ дуже време је доказала познатим трговачким називом *ариљски квалитет*, што је доказано у више спроведених анкета, а позната је и по многим освојеним наградама за квалитет, како саме малине тако и производа добијених од АРИЉСКЕ МАЛИНЕ, златне медаље, пехари, признања итд.

Ариљски метод производње малине има велики публицитет и значај у светској литератури о малини. Овакав начин гајења малине је описан и објављен у више научних дела.

- „Упутство за гајење малине“ - Добрило Ненадић дипл. инг., пет издања.
- Три научне монографије „Малина“, Проф. Др Светислав Петровић и Проф. Др Томо Милошевић, од којих је једна објављена на енглеском језику.

- Две монографије “Савремена производња малине”, Проф. Др Светислав Петровић и Александар Лепосавић држ.инг.
- Монографија “Малина” Мишић 1998.
- „Јагодасто воће”, Мишић, Николић 2003.

ПОДАЦИ О ГЕОГРАФСКОМ ПОДРУЧЈУ

Област производње АРИЉСКЕ МАЛИНЕ

Подручје на коме се производи АРИЉСКА МАЛИНА познато је као Ариљско малиногорје. Оно обухвата територију општине Ариље и села суседних општина која се граниче са општином Ариље. Територија се налази у југозападном делу Србије и чини део Старовлашке регије. Простире се на простору који је ограничен источним обронцима Златибора, на северу обронцима планине Јавор, на западу деловима Драгачевске котлине и са југа ограничено Пожешком котлином. У географском погледу ово је брдско-планинско подручје са надморским висинама од 300 метара у долини реке Моравице * северозападни део * па до 1300 метара *западни део малиногорја*. Област производње чини површина од 934,1 км² у 60 насеља. Ово подручје има сличне или исте микроклиматске, педолошке, геоморфолошке, геолошке, хидрографско-хидролошке, и климатске карактеристике као и исту традицију и начин узгоја малине. По административној организацији припада Златиборском и Моравичком округу, односно општинама Ариље, Ивањица, Ужице, Пожега, Лучани, Чајетина, Нова Варош и обухвата следећа -насељена места:

Територија	„Ариљско малиногорје“		
	Површина (км ²)	Број насеља	Број становника (2002.г.)
Ариље	349,2	22	19784
Нова Варош	30,8	1	511
Пожега	91,1	8	4422
Ужице	89,1	7	3919
Чајетина	115,6	7	2734
Ивањица	203,0	11	6513
Лиучани	55,3	4	2275
УКУПНО	934,1	60	40158

Списак насеља обухваћеним ариљским малиногорјем:

У општини Ариље , Р= 349,2 км², 22 насеља

Ариље, Бјелуша, Богојевићи, Бреково, Вигаште, Поглед, Вирово, Висока, Вране, Грдовићи, Гравска, Добраче, Драгојевац, Крушница, Латвица, Мирошљаци, Радобуђа, Радошево, Северово, Ступчевићи, Трешњевица, Церова.

У општини Ивањица, Р=203,0км², 11 насеља

Мочиоци, Пресека, Равна Гора, Клекова, Катићи, Шареник, Брезова, Прилике, Радаљево, Дубрава, Лиса.

У општини Лучани, Р=55,3км², 4 насеља

Котраже, Горња Краварица, Доња Краварица, Бели Камен.

У општини Пожега , 91,1км², 8 насеља

Лопаш, Милићево Село, Горобоље, Годовик, Речице, Рупельево, Сврачково, Роге.

У општини Ужице, Р=89,1км², 7 насеља

Дрежник, Скржети, Равни, Злакуса, Никојевићи, Крававци и Потпеће.

У општини Чајетина, 115,6км², 7 насеља

Сирогојно, Рожанство, Жељине, Дренова, Гостиље, Трнава, Љубиш-део.

У општини Нова Варош , Р= 30,8км², 1 насеље

Бела Река.

Геоморфолошке карактеристике

Рельеф Ариљског малиногорја не представља једну целину, већ је издиференциран. Равничарски и брдски део је углавном уз реке Моравицу, доњи ток Великог Рзава и Ђетињу, а остали део малиногорја је брдско-планинско подручје. Анализирајући сам рельеф на посматраној територији јасно су изражене три зоне.

Првој зони припадају терени до 700 м.н.в. који се одликују блажим падинама и одсуством изражених вертикалних одсека. Ова зона је заступљена источно од реке Моравице и у ужем појасу низводно од Клисуре, где захвате делове терена и са западне стране реке.

Другој зони припадају терени западно од реке Моравице, који делом чине обронке Мучња и Златибора и где је већи број врхова изнад 1000 м.н.в.

Трећој зони припадају речне долине Моравице, Великог и Малог Рзава. Овде се посебно запажа широка Моравичка долина која се идући од јужног дела општине, почев од Маличке клисуре, левкасто шири све до Ариљске котлине и даље наставља на север где код Грдовића излази са подручја општине Ариље, идући даље преко Горобиља ка Пожешкој котлини, где се

спаја са плодном долином реке Ђетиње. Ариљска котлина настала је на простору где се Рзавска долина спаја са Моравичком.

Педолошке карактеристике

Територија „ариљског малиногорја“ се одликује разноврсним типовима земљишта, различитих производно-бонитетних вредности, која се значајно разликују по литолошком пореклу, саставу, старости, дубини активног слоја, могућностима акумулације воде и производним вредностима, што се директно одражава на производњу малине.

Земљиште је веома битан чинилац за квалитета плода малине ариљског малиногорја. При подизању засада бирају се плодна, лака, растресита земљишта оптималне плодности. Оптимални земљишни услови за гајење малине, обзиром на жиличаст корен и захтеве биљке су земљишта богата хумусом изнад 3.5%, растресита са добрым водним режимом.

Малина најбоље резултате показује на благо киселим земљиштима pH вредности око 5,5. При оваквим земљишним условима биљка несметано користи све хранљиве елементе и ствара плод пуног укуса, врхунског квалитета.

Хидрографско – хидролошке карактеристике

Подручје „ариљског малиногорја“ спада у делове наше земље где је висина атмосферског талога изнад 800 mm годишње. Издашни предели изворима и уопште присуством воде у тлу.

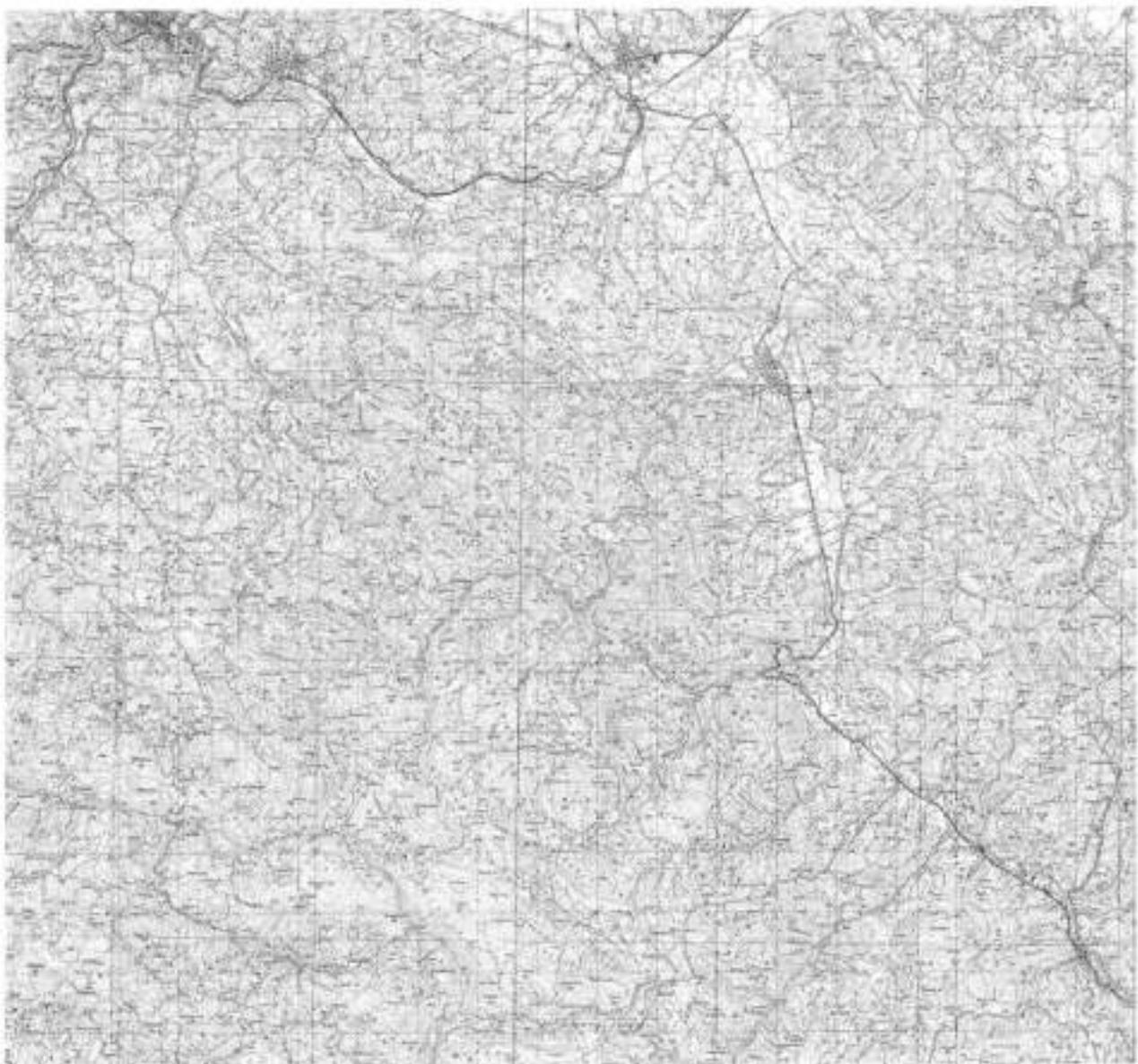
Климатске карактеристике

Основне климатске карактеристике овог подручја одређене су његовим географским положајем, циркулацијом атмосфере, рељефом и степеном континенталности. Карактеристике клима су следеће: умерено топла лета и умерено хладне зиме, блага и дуга прелазна доба. Доста падавина током зиме, јесени и пролећа а нешто мање у летњим месецима. Релативна влажност ваздуха је изнад 80%. Само у изразито сушним годинама у долинама Моравице и Ђетиње може, током августа, пасти нешто испод 80%, али то не проузрокује никакве штетне последице на малину.

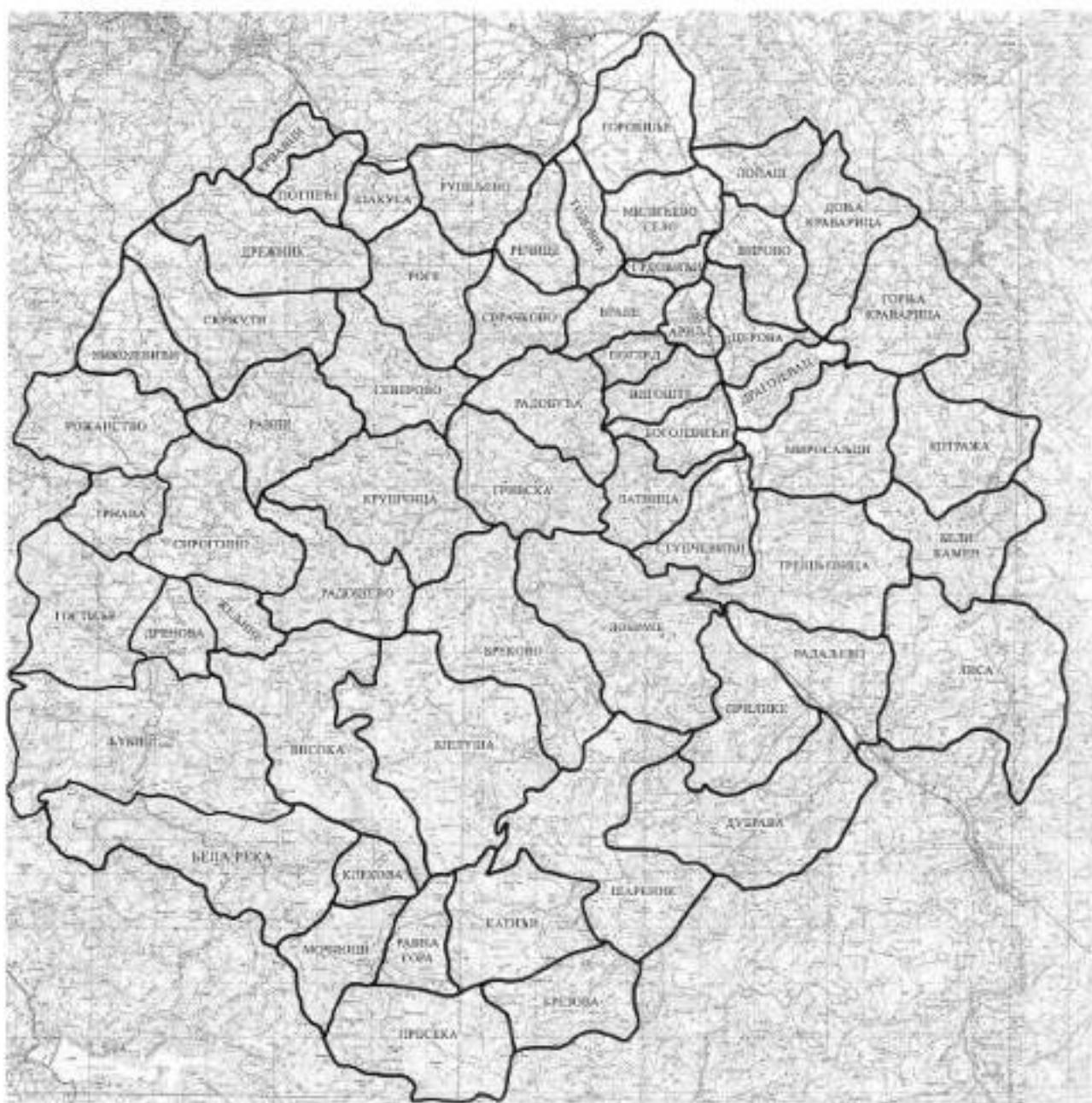
У периоду бербе ариљско малиногорје одликују велика разлика између дневне и ноћне температуре, ноћи су свеже, па биљка не троши воду на хлађење већ се врши синтеза хранљивих материја, шећера и киселина што даје посебно пријатан укус ариљске малине.

Ветрови најчешће дувају из правца запада и северозапада, са повременим продорима маринских струја ваздуха у току године. Брдовити рељеф овог подручја спречава јака струјања ваздуха и појаву јаких ветрова што повољно утиче на опрашивавање цвета малине и спречавање прекомерног исушивања земљишта.

Физичко географска карта подручја у коме се гаји „Ариљска малина“



Преглед насеља у оквиру подручја у коме се гаји „Ариљска малина“



ПОДАЦИ О ГЕОГРАФСКИМ И ЉУДСКИМ ФАКТОРИМА КОЈИ ПРОУЗРОКУЈУ СПЕЦИФИЧНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ И КВАЛИТЕТ АРИЉСКЕ МАЛИНЕ

Плод малине произведен у „Ариљском малиногорју“ има посебан квалитет и својства призната од купаца са светског тржишта. Тај посебан, јединствен квалитет условљен је већим бројем чинилаца који се сви могу наћи само у „Ариљском малиногорју“:

Поднебље - Обухвата веома сложено дејство физичко хемијских услова средине. Природни чиниоци имају пресудан утицај на производњу малине у Ариљском малиногорју. Ариљско малиногорје смештено је у западној Србији где се испољавају специфични агроеколошки услови који дају посебан квалитет плоду Ариљске малине. Брдско планински рељеф малиногорја даје низ предности у гајењу малине, спречава негативне утицаје температурних колебања, омогућује период зимског мировања који је веома битан за принос и квалитет плода и период оптималних температура у току вегетације, без изражених екстрема високих температура. Оваква температурна сума омогућава уз правилан распоред падавина у току вегетације, одржавање високе релативне влажности ваздуха од 80 % што врло значајно утиче на састав и квалитет плода. У Ариљском малиногорју у периоду вегетације дужина трајања дневне светlostи је од 13 – 16 часова. Оваква осветљеност омогућује веома интезивну синтезу корисних материја у плоду малине тако да он добија јединствен, винасто накисео укус, веома богат минерално витаминским материјама, а посебно антиоксидансима.



Земљиште - У Ариљском малиногорју заступљено је више типова земљишта, али се за подизање засада одабирају лака, растресита, дубока, богата храњивим елементима и земљишта која имају повољан водно-ваздушни режим.

Ружа ветрова - Рељеф малиногорја условљава појаву благих ветрова који повољно утичу на опрашивање цвета малине, не утичу на јако исушивање земљишта. Врло су ретке вегетације са појавом јаких ветрова, било у току вегетације или у току зиме. Може се рећи да Ариљско малиногорје има повољну ружу ветрова што значајно побољшава квалитет плода малине.

Метод гајења - Веома значајна, можда најважнија за квалитет плода, је примена посебних агротехничких мера описана као „ариљски метод гајења малине“. Кључна мера овог метода је уклањање првих серија изданака. Прве серије младих изданака уклањају се механички од почетка вегетације па до петнаест дана пред почетак бербе што је специфично за сваки малињак. Ова мера омогућује бољу осунчаност листа и плода малине и појачава интезитет фотосинтезе што се огледа у повећаном садржају суве материје у плоду. Плодови су уједначене крупноће високог тржишног квалитета. Ариљски метод гајења малине се заснива на веома високом учешћу људског рада, практично све агротехничке мере су засноване на учешћу радно способног становништва. Употреба механизације је ограничена на поједине операције, обраду земљишта, заштиту и транспорт у току бербе. Посебно је велико учешће становништва у периоду бербе плода малине, где се правовременом, квалитетном бербом чува квалитет плода и омогућује висок профит остварен произвођњом плода малине. Долази се до закључка да је радно способно становништво незаменљив чинилац у процесу производње и прераде малине под синонимом квалитета „Ариљски квалитет“.

Специфичне карактеристике АРИЉСКЕ МАЛИНЕ условљене су следећим географским факторима: брдско планински рељеф, који обезбеђује повољан утицај температурних разлика (дан и ноћ), што за резултат има повољан и хармоничан садржај укупних шећера (глукозе, фруктозе, и сахарозе), као и њихов избалансиран однос према укупним киселинама, уз значајно присуство ароматичних материја. Све ово даје плоду слатко накисео и врло пријатан укус. Сви ови географски чиниоци, као што су повољан распоред падавина у току вегетације,

висока просечна релативна влажност ваздуха у току вегетације од око 80%, дневна светлост у трајању од 13-16 часова у фази вегетације омогућавају интензивну синтезу корисних материја у самом плоду малине, због чега она има израженији укус и арому у односу на исте сорте у другим географским подручјима.

Поред педоклиматских карактеристика овог подручја и његове изузетне микроклиме, други чиниоци заслужни за изузетан квалитет и репутацију АРИЉСКЕ МАЛИНЕ представљају знања и вештине производића, преношени са генерације на генерацију; пољопривредне технике и искључиво ручно брање омогућавају да се производ представи потрошачу као јединствен производ те врсте. Још једна веома важна карактеристика је и ручна берба – нема страних примеса, плод остаје цео и нема нагњечења плода.

Људски фактор који се пре свега огледа у примени посебних агротехничких мера које су описане и познате као традиционални „ариљски метод гајења малине“. У ариљском малиногорју примењује се систем гајења малине познат као „вертикални шпалир уз жицу“. Овај систем гајења се најлакше формира и одржава, погодан је за примену механизације и омогућава добро осунчавање биљака као и високе приносе и квалитетне плодове.

ПОСЕБНА СВОЈСТВА И КВАЛИТЕТ ПРОИЗВОДА АРИЉСКА МАЛИНА

Органолептичка и хемијска својства Ариљске малине

Плодови најзаступљенијих сорти малине су средње крупни до крупни, , у зависности од сорте малине, чврстог меса, купастог облика, светло до тамно цревене боје и садржајем растворљиве суве материје не мање од 8% (брекса).

ПРОВЕРА ПОРЕКЛА

Порекло производа прати се од самог почетка узгоја и обухвата контролу садног материјала, као и контролу следљивости у процесу производње малине и производа од малине.

Све производне фазе прате се путем одговарајуће документације која доказује да је малина са подручја дефинисаног у овом елаборату и у складу са дефинисаним захтевима у елаборату. На овај начин, загарантована је следљивост производа која је дефинисана одговарајућим контролним планом.

Сва лица, физичка или правна, евидентирана у одговарајућим регистрима, подлежу проверама од стране органа контроле (организације производића и прерађивача и овлашћене сертификационе куће), у складу са елаборатом производа и пратећим контролним планом.

ОПИС ПРОЦЕСА ПРОИЗВОДЊЕ АРИЉСКЕ МАЛИНЕ

Одабир земљишта за заснивање нових засада

Пре подизања нових засада врши се одабир повољних парцела за заснивање засада малине, а у односу на нагиб терена – одабиру се оцедни терени, најидеалније северо-источне диспозиције. Земљиште мора имати pH 4,5-6 (врши се поправка киселости уколико је киселост већа).

Садња и систем узгоја

При садњи нових засада врши се планирање правца редова и отварање бразди на размаку од 2-3м у међуредном простору и полагање садница од 2 до 5 комада по једном дужном метру у самом реду, што омогућава изузетну осунчаност, проветравање и гарантује квалитетан плод.

Агротехничке мере и мере заштите

Први радови у малињацима почињу првим топлим данима почетком године, а када се стекну услови за почетак радова. Радови започињу формирањем шпалира.

У ариљском малиногорју примењује се систем гајења малине познат као „вертикални шпалир уз жицу“. Први радови обухватају одабир најбољих родних изданака из корена билькс. По једном дужном метру у реду треба везати 3-10 (у зависности од сорте) изданака и прекратити их на висину од 1,30м до 1,90м. Остatak изданака се уклања како би се омогућила осунчаност и проветравање у самом реду, што гарантује квалитетан плод.

Принос малине по хектару се креће до 30 тона годишње у зависности од сорте.

Уклањање изданака

Специфичност ариљског начина гајења малине огледа се у континуираном уклањању изданака, најкасније до 1. јуна, чиме се омогућује добра проветреност, лакша берба и здрав родни потенцијал за идућу годину.

Берба плодова

Берба малине се изводи ручно, континуирано и пробирно, а сезона бербе креће од тренутка када део плодова достигне карактеристичну боју за ту сорту и када се лако одваја од петељке. Уобичајено је да почиње почетком јуна и у зависности од сорте траје до појаве првих мразева.

У кишним данима је препоручено прекинути бербу, а уколико кишни период траје више дана, препоручено је да се малине беру у једном слоју у амбалажи и да се та малина не користи за продају као конзумна.

Берба се врши у чисту ПВЦ амбалажу мале плитке гајбице запремине до 2,5 кг

ФИНАЛНИ ПРОИЗВОД

Свежа малина

Берба малине се врши у континуитету сваког другог дана при чему се врши одабир полодова физиолошке зрелости . Бере се директно у финалу амбалажу која ће бити доступна купцу, при чему се посебна пажња посвећује хигијени бербе. Након бербе у року од највише 3 сата, малина се допрема у чистим возилима до хладњаче где се врши обележавање, квантитативна и квалитативна контрола производа и паковања, етикетирање, узорковање робе и паковање у збирну амбалажу која се затим пакује на палете на којима се врши даљи транспорт до купца. Од тренутка паковања на палете до момента испоруке малина се чува на температурном режиму 3-5°C уз препоруку да се тај режим испоштује до крајњег купца. Испорука тако упаковане малине, мора се извршити у року од највише 12 сати.

Замрзнута малина

Малина намењена замрзавању се обавезно истог дана замрзава у проточним или класичним тунелима. Процес замрзавања се одвија у две фазе. 1. Након подхлађивања малина се убације у тунел. 2. После тунела малина се пребације у комору . Након потхлађивања малине, палете са свежим воћем се уносе у тунел за замрзавање водећи при томе рачуна о начину слагања палета. Палете се слажу једна уз другу тако да ваздух пролази кроз гајбице тј. да учинак хлађења буде максималан. Приликом замрзавања у тунелу прате се следећи параметри: температура ваздуха у тунелу, температура воћа у тунелу, време замрзавања у тунелу. Након извршеног замрзавања односно када роба достигне одговарајућу температуру врши се пренос палета из тунела у комору. Празан тунел се припрема за следећу шаржу: Контролише се хигијена тунела и отклањају се евентуалне нечистоће (воће на поду, сок, остаци од палете и сл.). Врши се отапање леда на испаривачу . Отапање се покреће ручно укључивањем грејача.

Стабилизација у Комори

У комори се врши стабилизација температуре у роби. Палете се слажу према времену пристизања једна до друге. У комори се прате следећи параметри: Температура ваздуха у комори, температура воћа у комори, време складиштења у комори.

N°	Карактеристика и граница прихватљивости
1.	Температура ваздуха у тунелу: око -25°C до -29°C
2.	Температура воћа у тунелу: -18°C до -22°C
3.	Време замрзавања воћа у тунелу: max 12-14h
4.	Температура ваздуха у комори: -18°C до -20°C
5.	Температура воћа у комори : -18°C до -20°C
6.	Време складиштења у комори : 10-12h

Сушена малина

Добија се процесом лиофилизације.

Сушење малине лиофилизацијом је поступак где се малина конзервира без додатака конзерванса, адитива и шећера, а при том задржава свој природни облик, величину , боју, арому и већину хранљивих састојака.

Ниво влаге у осушеном производу је од 3-7% па је таква малина хемијски стабилна током складиштења.

Процес лиофилизације представља процес стабилизације у којем се производ (у овом случају малина) најпре замрзе, а затим се количина течности смањује поступком сублимације (примарно сушење), а затим и десорпцијом (секундарно сушење) до вредности која више неће подржавати раст живих организама или хемијске реакције (Јенингс, 1990)Процесом лиофилизације се чува мирис, укус и нутритивни састојци плода ариљске малине у дужем временском периоду током складиштења, без значајног губитка, а тако осушен плод задржава способност брзе рехидратације.

Предности овог поступка су и те да бактеријска и ензимска активност код ариљске малине инактивна, чувају се нутритивне вредности, укус, мирис, мале су промене волумена плода а маса плода је смањена и до 92%. Самим тим, складиштени простор и амбалажа су минимални, а скоро да не постоје губитак ароме и боје плодова.

ТОК „АРИЉСКЕ МАЛИНЕ“ НАКОН БЕРБЕ



Доказ о извршеној контроли квалитета производа

INSTITUT ZA VOĆARSTVO - ČAČAK
FRUIT RESEARCH INSTITUTE - ČAČAK



δ. 152/1

Иновациони Центар за пољопривреду Ариље

Директор Радојко Луковић

Предмет: Извештај о хемијској анализи плодова малине

Поштојанит,

На основу Вашег захтева и донетик узорака плодова малине из Ариља, шаљемо Вам резултате урађених анализа.

Хемијска анализа плодова малине

Укупна вода [‰]	Расторни супстанци [‰]	Угљевишични диоксид [‰]	Доброје разградиви шећери [%]	Сахароза [%]	Узичне високолине [%]	pH	Падајући супстанци	Укупне нестакне материје [%]	Укупни антиоксиданти [%]
13,86	10,1	6,30	5,73	0,53	1,89	2,7	3,4	0,422	0,830
13,54	9,7	6,28	5,78	0,47	1,54	2,8	4,1	0,368	0,540
14,15	10,6	6,31	5,67	0,61	2,24	2,6	2,8	0,453	0,767
14,01	10,03	6,41	5,80	0,51	1,91	2,6	3,6	0,434	0,883
13,89	10,1	6,32	5,74	0,53	1,89	2,7	3,5	0,419	0,755

У Чачку, 2.12.2008.

Александар Лепосавић, дипломирани

Лепосавић

Референт за јагодасто воће

д. Раде Милетић

в.д. директор



37000 Čačak, Србија, Краља Петра I бр. 91, Тел: +381 031 62 221 075, 221 413, Факс: +381 031 62 221 097, Електрон. уређај: +381 031 62 222 425, Радни час: 08:00-12:00, 13:00-17:00
Контакт тел: +381 031 62 225 437, e-mail: elab@voctra.org.rs

37000 Čačak, Србија, Краља Петра I бр. 91, Тел: +381 031 62 221 075, 221 413, Факс: +381 031 62 221 097, Електрон. уређај: +381 031 62 222 425, Sale of Norway Stock, Phone: +381 031 62 228 125, Слатинска 099/а, +381 031 62 225 437, e-mail: voctra@voctra.org.rs

КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА

Контролу квалитета и проверу усаглашености производа са описом у овом елаборату врши званично овлашћена сертификационија кућа и установљени органи интерне контроле.

ПАКОВАЊЕ

АРИЉСКА МАЛИНА пласира се на тржиште у свежем, замрзнутом или сушеном стању. Свежа малина за конзумну употребу се пакује у дрвене или пропилен посуде или пет амбалазу са улошком у дну посуде који чува свежину малине. Све посуде могу бити са и без поклопца. Нето тежина малине у појединачним посудама је 125 г, 200 г и 250 г. Збирна паковања могу бити упакована у картонску, дрвену или пластичну амбалажу, али не могу прелазити нето тежину упаковане малине већу од 2 кг. Све сорте које се узгајају на подручју ариљског малиногорја могу се продавати као свежа малина за конзумну употребу, са ознаком Имена порекла. Свежа малина се чува у комори на температури од 3-5 °C од 3 до 12 сати.

Смрзнута малина за конзумну употребу се пакује у комерцијална паковања у примарну амбалажу: полипропилен, полиетилен кесе у тежинама од 250 г до 2,5 кг или кутије од 200 г до 300 г. Смрзнуте малине са ознаком имени порекла које су за конзумну употребу могу се продавати само у облику Роленд-а. Смрзнута малина која је намењена за прерадничку индустрију, може ностити ознаку имени порекла и она се пакује у примарну амбалажу: полипропилен, полиетилен кесе у тежинама од 1 кг до 15 кг, натрон вреће од 20 до 25 кг, картонску амбалажу до 300 кг. Овде се могу продавати сви облици смрзнуте малине: РОЛЕНД, БРУХ, ГРИЗ, ПИРЕ и БЛОК.

Сушена (лиофилизована) малина са ознаком имени порекла се пакује као цели плодови, ломљени плодови или прах у комерцијална паковања од 10 г до 50 г у полипропилен, полиетилен кесе или картонски омот и збирно паковање од 500 г до 3кг у полипропиленске и/или полиетиленске кесе. Такав производ мора бити адекватно упакован у парно непропусну амбалажу.

На паковању мора бити јасно назначена сорта малине и да ли се ради о свежој, смрзнутој или сушеној малини.

НАЧИН ОБЕЛЕЖАВАЊА ПРОИЗВОДА

Приликом стављања у промет производа у било којој врсти паковања, ознака производа мора, осим података предвиђених важећим прописима у области декларисања хране, да садржи и напис "АРИЉСКА МАЛИНА" и заштитни знак.

На сваком паковању са логоом „Ариљска малина“ морају бити назначени подаци о производиојачу или прерађивачу, такође мора бити назначено да ли је упакована сушена, свежа или замрзнута малина.

Графички приказ за лого „АРИЉСКА МАЛИНА“ је плод малине црвене боје око кога су описане две елипсе, једна црвена једна зелена боје, који се међусобно преплићу. Испод кругова стоји натпис *АРИЉСКА МАЛИНА*. Кругови представљају одређеност, у овом случају географску. Малина је графички решена „модернистички“ повезује се са напретком визијом и усавршавањем. Натпис АРИЉСКА МАЛИНА може се писати на језику земље у коју се малина извози.

Дименизије етикета могу варирати у зависности од паковања, поштујући ипак размере стандардне величине.

ГРАФИЧКИ ПРИКАЗ ЗА ЛОГО



CMYK (0, 100, 60, 12)
RGB (210, 0, 68)



CMYK (72, 0, 85, 36)
RGB (56, 130, 59)

ПРАВО КОРИШЋЕЊА ОЗНАКЕ ПОРЕКЛА

Регистровано име порекла „АРИЉСКА МАЛИНА“ за производ малина могу да користе само лица или организације којима је признат статус овлашћених корисника имена порекла

„АРИЉСКА МАЛИНА“, за производ малина и која су уписана у Регистар овлашћених корисника имена порекла у Заводу за интелектуалну својину.

Лица или организације која немају статус овлашћених корисника имена порекла, не смеју да користе регистровано име порекла „АРИЉСКА МАЛИНА“ за производ малина, њен превод, транскрипцију или транслитерацију исписану било којим типом слова, у било којој боји, или изражену на било који други начин за обележавање производа и ако се имену порекла додају речи „врста“, „тип“, „начин“, „имитација“, „по поступку“ и слично, чак ако је и наведено истинито географско порекло.

Регистровано име порекла „АРИЉСКА МАЛИНА“ не може бити предмет уговора о преносу права, лиценци, залози, франшизи и слично.

Регистровано име порекла „АРИЉСКА МАЛИНА“, ако је предмет пријављеног жига и такав жиг не може да се преноси, уступа, даје у залогу и слично.

Лице које повреди име порекла „АРИЉСКА МАЛИНА“ одговара по општим правилима о накнади штете. Ако је штета проузрокована намерно, накнада имовинске штете може се захтевати до троструког износа стварне штете и измакле користи.

ПРАВА И ОБАВЕЗЕ ОВЛАШЋЕНИХ КОРИСНИКА ИМЕНА ПОРЕКЛА

Овлашћени корисници имена порекла „АРИЉСКА МАЛИНА“ имају право да име порекла „АРИЉСКА МАЛИНА“ користе за обележавање производа на које се име порекла односи.

Овлашћени корисници имена порекла „АРИЉСКА МАЛИНА“ имају искључиво право да свој производ, малину, обележавају ознаком „контролисано име порекла“.

Овлашћени корисници имена порекла „АРИЉСКА МАЛИНА“ имају право да име порекла и „контролисано име порекла“ употребљавају на амбалажи, каталогима, проспектима, огласима, постерима, интернет презентацијама и другим облицима понуде, упутствима, рачунима, пословној преписци и другим облицима пословне документације, као и у увозу и извозу производа обележених тим именом порекла.

Обавезе овлашћеног корисника имена порекла „АРИЉСКА МАЛИНА“ поред прописаног обележавања и паковања производа су и заштита и обезбеђивање јединственог и константног квалитета.

Дужности овлашћеног корисника имена порекла „АРИЉСКА МАЛИНА“ су:

- да производњу малине врши на начин прописан Елаборатом о начину производње и специфичним карактеристикама производа „АРИЉСКА МАЛИНА“
- редовна контрола производа (хемијска, микробиолошка и радиолошка анализа и анализа органолептичких својстава у овлашћеној институцији).