

Подносилац:
Земљорадничка Задруга „Облачинска вишња“
Цара Лазара 17
18252 Мерошина,

ОБЛАЧИНКА ИЗ ОБЛАЧИНЕ
Име порекла

Елаборат
за заштиту Имена Порекла
(начин производње
и специфичне карактеристике производа)



Мерошина, 2015 год

Аутори Елабората:
Душан Миладиновић, Директор ЗЗ Облачинса вишња
Тамара Живадиновић, дипл. инг. воћ. и вин.
Татјана Савић-Гавриловић, дипл. инг. воћ. и вин.

Садржај

Подаци о подносиоцу	4
1) НАЗИВ ПРОИЗВОДА КОЈИ СЕ ШТИТИ	4
2) ОПИС ПРОИЗВОДА Облачинка из Облачине	4
Историјат гајења	5
3) ОПИС ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА	6
Границе географског подручја	6
4) Подаци о устаљеном начину и поступку производње производа	9
Дозвољени варијетети/сорте	9
Производња садница	9
Агротехничке мере	9
Берба плодова	10
4.2. Производња замрзнутог плода вишње "Облачинка из Облачине"	10
4.3. Производња сушеног плода вишње „Облачинка из Облачине“	11
5) ПОСЕБНА СВОЈСТВА И КВАЛИТЕТ ПРОИЗВОДА	12
5.1. Свеж плод вишње „Облачинка из Облачине“	12
5.2. Замрзнути плод вишње Облачинка из Облачине	12
5.3. Сушени плод вишње „Облачинка из Облачине“	12
6) ВЕЗА ИЗМЕЂУ КВАЛИТЕТА И ПОСЕБНИХ СВОЈСТАВА ПРОИЗВОДА И ОПИСАНОГ ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА	13
Кратак увод	13
6.1. Географске карактеристике подручја – подаци о природним факторима	13
Клима	13
Земљиште	14
6.2. Подаци о људском фактору	14
7) Подаци којима се доказује да производ потиче са датог географског подручја	15
7.1 Контрола успостављања нових засада и производње садног материјала	15
7.2 Контрола следљивости у процесу производње свежег плода вишње „Облачинка из Облачине“	16
7.3 Контрола следљивости у откупним центрима/местима	16
7.4 Контрола следљивости у хладњачама и сушарама	16
8) Доказ о извршеној контроли производа	17
9) ПАКОВАЊЕ И ОБЕЛЕЖАВАЊЕ	17
Лого:	18
10) Подаци о количинама производа која се произведу у току једне године	18
Сертификат за потврду обављене контроле квалитета и специфичних карактеристика производа	19
Анализа производа	19
Свежа вишња „Облачинка из Облачине“	19

Подаци о подносиоцу

Подносилац захтева је 33 Облачинска вишња, Цара Лазара 17, 18252 Мерошина, телефон 069/1080210. 33 Облачинска вишња је формирана 2010. године и има 30 чланова.

1) НАЗИВ ПРОИЗВОДА КОЈИ СЕ ШТИТИ

Назив производа који се штити као Име порекла је „Облачинка из Облачине“.

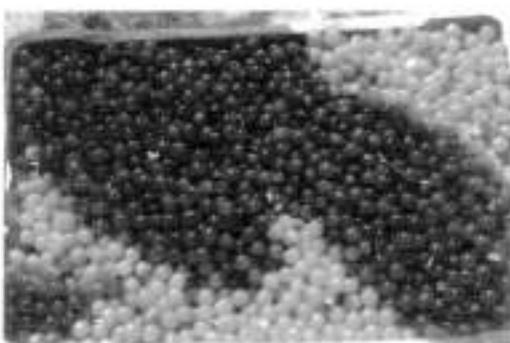
Назив „Облачинка“ је широко употреби на овом подручју и околним територијама као име за плод Облачинске вишње која се производи на штићеној територији и који има карактеристике које су специфичне за дату територију. Додатак „из Облачине“ у називу производа који се штити дефинише и наглашава оригинално место и повезаност са изворним почетком организованог узгоја ове вишње на датој територији, али и њену специфичност и квалитет коју испољава само на територији дефинисаној овом спецификацијом. Наглашавањем географске одреднице у називу Имена порекла жели се обезбедити да плод вишње Облачинке из Облачине добије заслужено место и третман који својим квалитетом и заслужује, а истовремено спречити поистовећивање са плодовима Облачинске вишње који долазе са територија ван подручја заштите и са квалитетом који је умногоме другачији од описаног у овој спецификацији. Довољена је употреба назива Oblachinka Oblachinca Iz Oblachine, Oblacinka Iz Oblacine и било које друга фонетска транскрипција на другим језицима која се чита као и Oblachinka iz Oblachine. (Облачинка из Облачине).

2) ОПИС ПРОИЗВОДА Облачинка из Облачине

На подручју које се штити овим елаборатом одомаћена сорта Облачинска вишња чини више од 95% вишње која се узгаја на овој територији. Истовремено, ова територија (наведена у елаборату) производи око 25% укупне производње вишње у Србији.

Облачинска вишња представља одомаћену сорту високих биолошко-технолошких својстава, која је настала издвајањем одређеног типа (клона) из популације вишња спорадично гајених на окућницама производија у селу Александрово, на путу Ниш-Прокупље. Порекло ове популације вишња је Банат (тадашња Аустро-Угарска) одакле су први изданици донети на територију Прокупља (села Александрова) крајем 19. века. Имајући у виду да су први матични, али и производни засади ове вишње били на подручју села Облачина и Облачинског језера (Општина Мерошина, Нишавски округ) ова одомаћена сорта је добила спонтани назив Облачинска вишња и као таква се касније проширила најпре на околне регионе, а касније и на много ширу територију.

Стабло Облачинске вишње на сопственом корену је уједначеног, компактног изгледа пирамidalне форме, слабе бујности, што има вишеструке предности за узгој и брање (најзаступљенија ручна берба). Да би се очувала слаба бујност стабала, као и друге позитивне



особине, Облачинска вишња се најчешће гаји на сопственом корену, а саднице вишње се добијају одгајивањем коренових изданака у растилу током једне вегетације.

Плод је веома уједначене крупноће, уједначеног сазревања, лако се одваја од петельке, што је значајно за лаку ручну и машинску бербу плодова. Коштица се лако избија из плода, при том не нарушавајући облик и структуру истог. Плодови су средње до више спљоштени (већа ширина од дужине).

Плодови вишње Облачинка из Облачине се карактеришу интензивнијим карактеристикама од плодова Облачинске вишње произведене у другим деловима Србије и региона. Сензорном анализом која је урађена у оквиру пројекта Европске Банке за реконструкцију и развој, а којег спроводи Агенција за храну и пољопривреду Уједињених Нација и организација РЕДД из Швајцарске¹ утврђено је да су сензорне карактеристике Облачинке из Облачине различите и израженије у поређењу са вишњама које су произведене у другим регионима. Сензорне карактеристике плода вишње Облачинка из Облачине на штићеној територији су следеће:

- Релативно ситнији плодови и нешто краћа петелька која се лако одваја од плода
- Мање сјајна покожица
- Лакше одвајање коштице од меса
- Мања чврстина плода и боља жвакљивост меса плода
- Израженији укус вишње и мање изражена киселост плода (уравнотеженост укуса)

Историјат гајења

Извесни Веља Вујић је још 1880. насељавајући се у селу Александрово, из Баната (тадашња Аустроугарска) донео саднице вишње данас познате под именом Облачинска вишња. О овоме постоје само усмени докази, док су први писани докази, као и фотографије о гајењу ове вишње доступни од средине 20 века. Тако је вишња из Александрова кренула из анонимности сеоских окупницица 1959. године када је Земљорадничка задруга у Облачини подигла први плантажни вишњик, користећи изданак вишње из Александрова (фотографије из архива Земљорадничке Задруге дате су у прилогу на крају Елабората). Праћењем засада, установљено је да заступљена вишња има значајну особину, самооплодности, раног ступања на род, као и да поседује изузетан потенцијал родности.

Заснивањем првог растила облачинске вишње 1969. године код Земљорадничке задруге Облачина, започела је организована производња садница ове вишње на сопственом корену, а такође су створени и услови за ширење ове вишње у остале делове Србије, као и шире.²

До 80-тих година прошлог века Нишки регион је постао највећи производњач облачинске вишње у Србији, а око 80 % производње вишње је потицало са територије општине Мерошина. У 2013.

¹ EBRD/FAO project Support to more efficient and inclusive agri-food chains
horticultural sector. REDD Svačinaku

Development of origin-based labels in the

² Подаци из монографије „Облачинска вишња”, аутори др. Бранислав Павићевић и др. Бранислава Павићевић, Београд 2003. год

години 22% од укупне производње у Србији долази са производне територије која је предмет заштите.

Данас је вишња која се производи на територији која је предмет овог елабората и која се штити под називом „Облачинка из Облачине“ значајан економски и туристички потенцијал датог подручја и као таква је представљена у различитим брошурама и описима туристичке понуде ових крајева – Прилог 4 - "52 укуса Србије" Туристичка организација Србије <http://turizamkula.rs/downloads/ukussrbije/52%20ukusa%205rbije%20spreads.pdf>

3) ОПИС ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА

Границе географског подручја

Географско подручје које се штити је подручје које је географски оивичено Великим и Малим Јастребцом са северо-запада, Копаоником са запада, планином Радан са југа и реком Топлицом са југо-истока, а простире се на територији 6 општина, тачније обухвата одређена села у овим општинама:

- У општини Мерошина: Азбресница, Александрово, Арбанасце, Балајнац, Баличевац, Батушинац, Биљег, Брест, Бучић, Горња Расовача, Градиште, Девча, Дешилово, Доња Расовача, Дудулајце, Јовановац, Југбогдановац, Кованлук, Костадиновац, Крајковац, Лепаја, Мерошина, Облачина, Падина, Рожина и Чубура
- У општини Прокупље: Бабин Поток, Баботинац, Бајчинце, Балиновац, Баце, Бела Вода, Белогош, Белољин, Бресничић, Булатовац, Велика Плана, Вича, Гојиновац, Горња Бресница, Горња Речица, Горња Стражава, Горња Топоница, Горња Трнава, Горње Кординце, Губетин, Доња Бресница, Доња Коњуша, Доња Речица, Доња Стражава, Доња Топоница, Доња Трнава, Доње Кординце, Дреновац, Ђуровац, Здравиње, Југовац, Калудра, Клисурцица, Кончић, Конџељ, Мађере, Мала Плана, Меровац, Микуловац, Мршель, Нова Божурна, Ново Село, Пашинац, Петровац, Плочник, Појате, Поточић, Прекадин, Прекопуце, Прокупље, Рељинац, Ресинац, Смрдан, Туларе, Ђуковац, Џиголь.
- У општини Блаце: Алабана, Барбатовац, Блаце, Брежани, Више Село, Врбовац, Горња Драгуша, Горња Јошаница, Горње Груре, Горње Сварче, Доња Драгуша, Доња Јошаница, Доња Рашица, Доње Груре, Доње Сварче, Дрешница, Ђуревац, Качапор, Кашевар, Криваја, Кутловац, Лазаревац, Мала Драгуша, Међухана, Музаче, Попова, Пребреза, Претежана, Претрешња, Придворица, Рашица, Сибница, Стубал, Суваја, Суви До, Трбуње, Чунгула, Чучале, Џепница, Шиљомана
- У општини Дољевац: Шарлинце, Шајиновац, Орљане, Дољевац, Чапљинац, Мекиш, Малошиште
- У општини Житорађа: Стара Божурна, Подина, Глашинце, Смрдић, Житорађа, Вольчинце, Ђакус, Пејковац, Самариновац, Држановац, Влахово, Бадњевац
- У Граду Нишу, градске општине Црвени Крст и Палилула: Градска општина Црвени Крст – Мезграја, Суповац и Сечаница; Градска општина Палилула – Лалинац, Лалинске појате, Крушце, Мрамор и Мраморски поток, Горње Међурово, Доње Међурово, Чокот,

Облачинка из Облачине

У Прилогу 1. дата је мапа заштићеног подручја са представљеним географским подручјем које обухвата горе наведена села и њихове атаре. Ово подручје је природно географски одвојено подручје са наглашеним микроклиматским особинама (наведеним у даљем тексту)

На овом географском подручју се производи, замрзва и суши плод вишње „Облачинка из Облачине“ (одомаћена сорта Облачинска вишња).

Производња плодова вишње се врши у воћњацима који су у власништву индивидуалних пољопривредних газдинстава, задруга и фирми.

Замрзавање и сушење плода вишње се такође обавља на дефинисаном географском подручју које је предмет заштите и то у објектима за замрзавање (хладњаче) и сушење (сушарима), од којих су неке од најважнијих:

Општина Мерошина:

- Хладњача Воћар – капацитета 10 000т (замрзавање), село Александрово
- Хладњача „Девча промет“ – капацитета 200 т (замрзавање), село Девча
- Хладњача „Дијас“ – капацитета 200 т.(замрзавање), село Југбогдановац
- Сушара 33 „Облачинска вишња“ – капацитета 1т (сушење), село Облачина
- Сушара „Буџа и Јоџа“ – капацитета 8т (сушење), Мерошина

Општина Прокупље:

- Егерија ДОО Београд - капацитета 600 тона, Прокупље
- Хисар ДОО Београд - капацитета 300 тона, Прокупље
- СЗТР „Боки“ Доња Топоница - капацитета 4 тона, село Доња Топоница
- Сушара за воће Србислав Миладиновић - капацитета 5 тона, село Белогош
- Сушара за воће Љубиша Перић - капацитета 50 тона, село Доње Кординце

Општина Блаце:

Ред. бр.	Име и презиме	Место	Капацитет (тона)	
			сушаре	хладњаче
1.	Сава Лукић	Барбатовац	3	
2.	Петровић Миральуб	Блаце	3	100
3.	Јаћевић Миломир	Блаце	2,5	30
4.	Ђокић Раде	Блаце	3	80
5.	Новчић Игор	Блаце	5	
6.	Убавић Горан	Блаце	2,5	100

Облачинка из Облачине

7.	Миловановић Драган	Врбовац	2,5	
8.	Ђенадић Небојша	Врбовац	3	
9.	Јанковић Миодраг	Врбовац	5	
10.	Милићевић Љубиша	Горњи Кашевар	3	20
11.	Милићевић Славољуб	Горњи Кашевар	3	
12.	Гмијовић Иван	Горњи Кашевар	6	120
13.	Степановић Љубиша	Горњи Кашевар	3	20
14.	Јанићијевић Жика	Гргуре	30	1.100
15.	Јовановић Срећко	Гргуре	3	400
16.	Јовановић Слободан	Гргуре	3	
17.	Матић Немања	Гргуре	5	
18.	Брадић Никола	Гргуре	1,5	
19.	Стојадиновић Јован	Гргуре	6	20
20.	Томић Станимир	Гргуре	2	
21.	Матић Братислав	Гргуре	2	20
22.	Радовановић Радомир	Гргуре	2,5	
23.	Ђокић Горан	Доњи Кашевар	2	
24.	МАКС д.о.о	Међухана	5	1.000
25.	Зечевић Душан	Качапур	3	
26.	Јеадимировић Томислав	Кутловац	1,5	
27.	Недељковић Зоран	Кутловац	5	20
28.	Ђукић Србислав	Међухана	4	
29.	Нешовић Милан	Међухана	3	
30.	Тошић Драган	Музаће	2	
31.	Шљивић Миладин	Попова	2	
32.	Бошковић Милан	Сибница	5	
33.	Јотић Радомир	Субал	6	30
34.	Марковић Горан	Целница	5	20
35.	Аздејковић Југослав	Ђуревац	5	120

Општина Житорађа:

- Сушара „Бургунд комерц“ – капацитета 3т, село Подина

Град Ниш:

- Хладњача „Идеал Компани“ – капацитета 3600т , село Доње Међурово, Ниш

4) Подаци о устаљеном начину и поступку производње производа

Дозвољени варијетети/сорте

У оквиру заштите Имена порекла једини дозвољен варијетет за производњу плода вишње Облачинка из Облачине је одомаћена сорта *Облачинска вишња*

4.1. Поступак производње свежег плодавишње "Облачинка из Облачине"

Производња садница

Садни материјал који се користи за подизање засада вишња производи се из коренових изданака који се стварају након неколико година експлоатације производног воћњака. Са старошћу засада повећава се избијање коренових изданака, а тиме и могућност одабира најбољих изданака за узгој и заснивање нових засада.

Изданци се скидају са оних стабала у засаду која су најбољег квалитета плода, добrog приноса и одговарајуће бујности (средње бујности). Прикупљањем изданака испод различитих стабала повећава се хетерогеност популације, те је препоручено одабрати само неколико стабала у једном воћњаку за узимање изданака. Приликом одабира стабала мора се водити рачуна да су стабла здрава и да не постоје никакви знаци оболења како се болест не биширила на младе саднице.

Изданци који се стварају нису сви уједначене развијености. Најчешће су различите висине и укорењености. Бирају се углавном они који имају добро развијене жилице корена. Изданке би требало скинути у јесен, након чега се изданци преносе у растило где се одгајају саднице до садње или још годину дана. Изданци се у растилу саде на растојању од 10 см. Они се у пролеће прекраћују на одређену висину како би се испровоцирало стварање превремених границица. Уколико се садња воћњака обавља у јесен могу се користити однеговане саднице са превременим границима. За пролећну садњу се користе саднице без превремених границица.

Садни материјал који се на овај начин производи за нове засаде могу производити сами производјачи, уколико га производе само за своје потребе, или регистровани расадници на подучју заштите, који га могу продавати. Регистровани расадници могу производити садни материјал и заснивањем матичних засада, калемљењем и другим признатим начинима производња садница.

Уколико се врши куповина садног материјала вишње за заснивање засада на дефинисаном географском подручју по овој Спецификацији, могу се набављати само саднице произведене у расадничима са дефинисаног географског подручја заштите.

Агротехничке мере

Процес узгоја и производње свежих плодова вишње се одвијају уз примену устаљених агротехничких мера које не утичу директно на специфичне карактеристике плодова који су предмет заштите (овде се подразумевају обрада земљишта, резидба, ђубрење и заштита од болести и штеточина). С обзиром на заступљеност и широку производњу на територији заштите, вишња се на овом подручју узгаја и у екстензивном и интензивном начину узгоја. Најчешћи начин узгоја је на размаку 4x3 м (4 метра између редова и 3 метра у реду) у узгојном

облику побољшане пирамидалне круне, али су присутни и други начини узгоја. Побољшана пирамидална круна је једноставна и лака за формирање и одржавање, стога је и најзаступљенија имајући у виду да и мали производи у екстензивним засадима могу једноставно формирати овај облик и одржавати га.

Берба плодова

За специфични квалитет плода вишње „Облачинка из Облачине“ најбитније је одредити правовремени почетак бербе јер се то одређује на основу садржаја суве материје, док начин/техника бербе није од пресудног значаја за испољавање истих (исти квалитет плода вишње се добија ручним и машинским начином). Вишња се бере без петељке, (само плод), тако да током и након бербе треба водити рачуна да у гајбама у које се плод вишње бере не буде (или буде минимално присутно) страних примеса у које спадају и петељке и листови. Почетак бербе плодова се одређује у складу са садржајем суве материје (Вгх) и бојом покожице плода. У време бербе плодови морају бити зрели. Преко 90% плодова на датом потесу у време бербе мора имати следеће карактеристике:

- садржај суве материје минимум^{18*} Вгх 3
- боја покожице – од црвене до тамно црвене боје, мање сјајна

Свежи плодови вишње „Облачинка из Облачине“ се беру у ПВЦ гајбе, 12/1 номиналне тежине, које треба да буду пуњене до доњег нивоа рукохвата.

Свака гајба треба да буде обележена одговарајућом ознаком која садржи унапред дефинисане информације о произвођачу, месту и времену бербе, тако би се обезбедила следљивост производа.

4.2. Производња замрзнутог плода вишње "Облачинка из Облачине"

Замрзнути плод вишње „Облачинка из Облачине“ се производи од свежег плода вишње „Облачинке из Облачине“ и то процесом тренутног замрзавања (IQF – Individually quick-frozen/метода појединачног замрзавања). Производи се само од 100% вишње Облачинке из Облачине.

Транспорт вишње „Облачинка из Облачине“ се до хладњаче врши у чистим возилима (камионима или тракторским приколицама). Пријем робе у хладњаче се врши непосредно након бербе, у амбалажи у којој је вишња обрана, а која је описана горе у тексту. Гајбе се након пријема ређају на палете и обележавају у складу са системом следљивости који је прописан у датој хладњачи.

Вишња се након пријема може ставити на потхладу, или се одмах шаље на прање у за то намењеним кадама. Из каде вишња елеватором излази на покретну траку где се врши ручно одстрањивање страних примеса, оштећених плодова и сл., а након тога се шаље на избијање коштице или директно у тунеле за замрзавање, у зависности од тога који се производ жели добити. Након избијања коштица, вишња иде у тунеле за тренутно замрзавање (на температури од -30 °C).

Тако замрзнута вишња (са или без коштице) се пакује у одговарајућу амбалажу и ређа на палете, у рамове, и затим се одвози у коморе где се складиши на температури испод -20°C.

¹⁸ Просечан садржај суве материје у плодовима Облачинске вишње је 12-18% у другим подручјима – извор монографија „Облачинска вишња“ аутори др Бранислава Павловић и др Бранислав Павловић, Београд 2003, као и https://sr.wikipedia.org/w/index.php?title=Облачинска_вишња&oldid=5111111

Облачинка из Облачине

У зависности од захтева купца, вишња „Облачинка из Облачине“ се класира пре продаје и добијају се производи Вишња цели плодови без коштице (Вишња БК) и Вишња цели плодови са коштицом (Вишња СК).

Параметри који се прате су:

- Температура ваздуха у тунелу -30°C или нижа
- Температура у средишту јединице паковања -15°C или нижа
- Температура ваздуха у комори -18°C или нижа
- Температура воћа у комори -18°C или нижа
- Температура ваздуха у комори где се врши паковање финалног производа 0°C или нижа

Производи који се добијају од вишње Облачинка из Облачине у хладњачама (замрзнута) су:

- Вишња С/К оригинал
- Вишња Б/К роленд
- Вишња блок Б/К и С/К
- Вишња полу-блок Б/К и С/К

4.3. Производња сушеног плода вишње „Облачинка из Облачине“

Сушење се врши од свеже и замрзнуте вишње Облачинка из Облачине којој је претходно избијена коштица. Вишња треба да буде доброг квалитета, плодови морају бити здрави, и не смеју имати физичких или патолошких недостатака (здрави плодови). Плодови морају бити оптималне зрелости која је дефинисана овом спецификацијом, тј. да имају мин 18 Brix-a (суве материје).

Уколико се сушена вишња производи од свеже вишње, најпре се мора обавити прање вишње, као и уклањање страних примеса и оштећених и/или болесних плодова. Уколико се суши замрзнута вишња, она је већ прошла ове процедуре пре самог смрзавања.

Сушена вишња „Облачинка из Облачине“ се производи само од 100% плодова вишње „Облачинка из Облачине“.

Сушење се обавља у сушарима које раде по принципу континуираног протока врућег ваздуха. За сушење плода вишње Облачинка из Облачине се користе углавном конвекционе сушаре, и то најчешће коморне и тунелске. Конвекционе сушаре користе ваздух као медијум за сушење, а плодови се за сушење распостиру у једном слоју на леси или траци за сушење.

Коморне сушаре са лесама су углавном сушаре са мањим капацитетом и раде у етапама, једноставне су за употребу и задовољавају потребе прољопривредних производијача или мањих прерадивача.

Тунелске сушаре се такође могу користити, и код њих се плодови такође ређају на лесе. Ова сушара има једноставан принцип рада и може да ради по истострујном и противструјном принципу.

Уколико се сушење врши употребом чврстог горива може да се користи само дрво.

У конвенционим сушарима топлотну енергију за сушење сировине преноси загрејани ваздух, а испарена вода одлази у ваздушну струју у облику паре;

Такође се могу користити и контактне сушаре, код којих материјал који се суши долази у непосредан додир са грејном површином, а пренос енергије се врши топлотним провођењем;

Трећа врста сушара које се могу користити су сушаре са комбинованим преносом топлоте, код којих се загревање врши комбинацијом предходно наведених начина, најчешће се комбинују конвекционо и контактно преношење топлоте.

Вишње се могу сушити и природно, где се сировина у танком слоју суши на слободном ваздуху све до достицања жељеног стања влаге.

Процент влаге у осушеном плоду треба да се креће између 27-35%. Вишња се након сушења складишти у папирним/натрон врећама и чува у сувим складиштима до паковања у финалну амбалажу за продају на тржишту, или се замрзава у коморама на -20 до -18 °C тако упакована у врећама, да би се пре самог паковања одмрзла и паковала у финалну амбалажу.

5) ПОСЕБНА СВОЈСТВА И КВАЛИТЕТ ПРОИЗВОДА

5.1. Свеж плод вишње „Облачинка из Облачине“

Свеж плод вишње Облачинка из Облачине на територији која је предмет заштите испољава интензивније карактеристике од плодова Облачинске вишње која се узгаја у другим регионима. Сензорном анализом је установљено да су неке од карактеристика које чине специфични квалитет ове вишње управо најизраженије на територији под заштитом, а ту у првом реду спадају боја покожице, садржај суве материје у плоду, обојеност меса и сока плода, као и пријатан, доста изражен укус вишње, са избалансираном киселошћу (укус вишње није само кисео, већ пријатно накисео са интензивном аромом/укусом вишње).

Иако је време зрења вишње Облачинка из Облачине различито због различитих надморских висина територије која се штити, вишња почиње да зри средином јуна, а берба може трајати и до средине јула у неким годинама. За почетак бербе, као што је већ раније наглашено, одређујући фактор је садржај суве материје у плоду, тако да се овај параметар прати на заштићеној територији и на основу њега се одређује време бербе на датом потесу.

Специфичне карактеристике плода вишње Облачинка из Облачине као имена порејла су:

- I. Садржај суве материје минимум 18% Вх
- II. Боја покожице – од црвене до тамно црвене, мање сјајна
- III. Боја меса и сока – интензивно до тамно црвена, са ниским нивоима жуте
- IV. Укус: избалансиран, мање резак, са интензивним укусом вишње
- V. Месо и покожица се лако жваћу
- VI. Коштица се лако одваја од меса

5.2. Замрзнути плод вишње Облачинка из Облачине

Замрзнути производ се производи од 100% плодова вишње „Облачинка из Облачине“. Сви плодови морају бити цели и одвојени (роленд) и без коштице уколико се замрзнута вишња „Облачинка из Облачине“ користи за продају као финални производ.

Уколико се вишња „Облачинка из Облачине“ користи као сировина за даљу прераду, могу се користити/заштитити и оригинал, роленд, блок и полублок (замрзнута), са или без коштице.

5.3. Сушени плод вишње „Облачинка из Облачине“

Сушени плод вишње „Облачинка из Облачине“ се производи од 100% вишње Облачинка из Облачине. Карактерише је мекан плод и још увек блага влажност.

Укус је слатко-накисео, са благим сланим укусом на крају.

Влага у сушеној вишњи се креће између 27% - 35%.

Покожица је тамније црвене боје (тамнија од свежег плода вишње Облачинка из Облачине)

Нема других састојака сем плодова воћа.

6) ВЕЗА ИЗМЕЂУ КВАЛИТЕТА И ПОСЕБНИХ СВОЈСТАВА ПРОИЗВОДА И ОПИСАНОГ ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА

Кратак увод

Специфични услови који су присутни на подручју производње Облачинке из Облачине у ствари наглашавају и интензивирају специфичне особине које већ поседује варијетет Облачинска вишња. Ова вишња је већ позната по високом проценту суве материје, вишем степену брикса и својој интензивној црвеној боји покожице и сока/меса плода. Главне специфичне карактеристике вишње Облачинка из Облачине су резултат комбинације гајења варијетета Облачинске вишње која је изворно почела да се организовано гаји у селу Облачина које је лоцирано у општини Мерошина, и локалних климатских услова и подручја (положаја терена, броја сунчаних дана, температурара), као и традиције узгоја и људског фактора. Ови специфични услови су заједнички за цело подручје које је дефинисано као подручје заштите, а управо ти услови доприносе да вишња има изузетно високе вредности садржаја суве материје (садржај суве материје од 18° Brix навише) и израженије остале сензорне карактеристике (боја покожице и меса плода и карактеристична арома вишње) него што се оне испољавају у другим деловима Србије.

Ниска количина падавина комбинована са високим просечним температурарама и великим бројем сунчаних дана (мали број облачних дана) игра важну улогу у производњи вишње са високим садржајем суве материје, интензивном бојом и висином брикса. Ефектима локалне климе погодују брдовит терен који омогућава одлив вишке воде, као и плитка земљишта која ограничавају задржавање воде.

Дуга традиција производње вишње Облачинка из Облачине на подручју дефинисаном овом спецификацијом, као и то да се ова вишња производи скоро у сваком домаћинству (како у екстензивним, тако и у интезивним засадима) дају јаку повезаност становника и производијача са дате територије и Облачинке из Облачине. Висок осећај повезаности постоји између производијача и ове вишње, што доказује и њена употреба у великом обиму за различите намене, и чињеница да на дефинисаној територији готово и не постоји домаћинство које нема макар неколико стабала ове вишње у свом поседу. На датој територији се већ деценијама организује и манифестација „Дани Облачинске вишње“ која окупља све производијаче са ове територије, али иrenomirane стручњаке и бројне посетиоце.

6.1. Географске карактеристике подручја – подаци о природним факторима

Клима

Климатски фактори су од пресудног значаја за испољавање специфичних карактеристика плода вишње „Облачинке из Облачине“ и они првенствено утичу на висок садржај суве материје у плоду (Brix-a).

Подручје дефинисано овом спецификацијом спада у подручја са мање падавина, тј хидрографски сиромашнији простор у односу на друга подручја у региону, а просечна количина падавина износи око 600 mm (десетогодишњи просек 2000-2010)⁴.

Такође, ово подручје карактерише мали број облачних дана (просечна годишња облачност је 5,5 десетина неба) где током периода зрења и бербе плодова вишње (јун и јул) облачност пада испод 5 десетина (јун 4,8, јул 3,8 десетина – просек 1981-2010, извор РХМЗ Србије, подружница Ниш), што услед великог броја сунчаних дана погодује добро обложености плодова, као и вишем проценту суве материја у плоду. У Прилогу 2: Просечан број сунчаних дана за период 1981-2010, Извор РХМЗ; дата је мала на којој се види да је територија која се штити са великим бројем сунчаних дана преко 80 на годишњем нивоу.

Ово подручје се одликује и нешто хладнијим пролећима и топлијим летима, што је такође битно за узгој вишње јер је Облачинска вишња отпорна на позне пролећне мразеве, али јој је потребна умерена до виша температура за добро сазревање. Просечне месечне температуре у месецима који су битни за узгој вишње су март 7,0 C°, април 12,2 C°, мај 17,1 C°, јун 20,4 C° и јул 22,5 C° (Средња годишња температура ваздуха у C°, период 1981-2010, Извор: РХМЗ, Метеоролошка опсерваторија Ниш). Са умереним и средњим дневним температурама од око 20°C добијају се најквалитетнији плодови вишње.

Земљиште

Подручје производње се карактерише брдовитим теренима и плитким земљиштем. Вишња као воћна врста не подноси велике количине воде у земљишту, стога се она гаји на оцедним теренима. Педолошке карактеристике и структура терена на територији која је дефинисана као подручје заштите су веома разнолике и није утврђена веза и њихов директан утицај на специфичне карактеристике производа који се штити.

6.2 Подаци о људском фактору

У стручној литератури која говори о пореклу Облачинске вишње и њеном доласку на територију Јужне Србије заједно са досељеницима из Баната (тадашње Аустро-угарске), помиње се извесни Веља Вујић који доноси издање вишње у село Александрово, које припада данашњој територији општине Мерошина. Вишња коју он доноси је веома брзо одомаћена на овим просторима, где се најпре гајила у индивидуалним засадима, као и на окупницима. Традиционално воћарски крајеви који су већ узгајали углавном шљиву брзо прихватају ову воћну врсту због њеног једноставног размажавања (из изданака који се једноставно одгајају) и узгоја (stabla мале бујности, захтевају мало агротехничких мера, висока самооплодност и родност, једноставна за бербу). Традиционална производња вишње почиње још тада (крајем 19. века), и вишња постаје део свакодневице на овим просторима, где свако домаћинство почиње да гаји ову вишњу на својим окупницима. Њене добре прерадне карактеристике је такође издвајају као неизоставну воћну врсту од које се у домаћинствима производе слатка, пекmezи, компоти, прави се ракија.

Чињеница је да је Облачинска вишња одомаћена крајем 19 века, али се са првом масовнијом производњом започиње на подручју Облачинског језера и села Облачина 1959. године. Први већи засад је оформљен од стране Земљорадничке задруге у селу Облачина, која је своју производњу заснивала управо на традиционалном знању воћара овог подручја који су Облачинску вишњу гајили на својим окупницима и мањим воћњацима. О овоме постоје и писани записи, као и фотографије (у прилогу ове Спецификације).

⁴ Републички хидрометеоролошки Завод, Република Србија, подружница Ниш

Убрзо након почетка плантажног узгоја у Облачини, стручна јавност је започела своја истраживања на овој вишњи, где је установљено да она има изузетне карактеристике и да се као таква треба увести у регистар воћних врста. Стога се може закључити да сама сорта Облачинска вишња као одомаћена сорта потиче управо са ових територија, одакле се због својих специфичних карактеристика по којима постаје позната и опште прихваћена широм Србије, а нарочито региона југо-источне Србије почиње да се шири и постаје препознатљиви заштитни знак целе регије која је предмет заштите.

Традиција гајења ове вишње на територији која је предмет заштите, као и чињеница да је вишња Облачинка из Облачине постала неодвојиви део сваког домаћинства на територији која се штити још крајем 19 века, и да су начин и методе узгоја постали елементом традиције и фолклора овог подручја, доприноси да се ова вишња користи и као заштитни знак целокупне регије која се сада жели заштитити. Изворно заступљени традиционални екстензивни узгој и метода размокавања садница изданицима који чине главне карактеристике овог узгоја, као и чињеница да је један човек донео ову вишњу на територију која је предмет заштите, а која се касније увукла у све поре живота на овој територији и постала неизоставни део сваког домаћинства директно показују да је вишња Облачинка из Облачине део традиције и наслеђа овога краја. Традиционално се на овој територији производе саднице за сопствене потребе (сами производијачи узгајају сопствене саднице одабиром најбољих изданака из својих воћњака), па је захваљујући овој традицији, као и ради очувања изворних особина вишње на овој територији Институт за примену науке затражио измену Закона о садном материјалу, тако да је данас и расадничка производња ове вишње на сопственом корену (од изданака) омогућена.⁵

Бројна употреба вишње Облачинка из Облачине у свакодневном животу такође показује наставак традиције и наслеђа, а то је препознато и као могућност за промоцију краја кроз организацију манифестација посвећених овој воћки- Дани Облачинске вишње у Мерошини и Дани вишње у Прокупљу.

Данас је производња вишње Облачинка из Облачине још раширенија на територији која се штити и она се узгаја у подједнаком обиму и у интензивним и екстензивним засадима, што сведочи о њеној традиционалној распрострањености на овој територији. Општина Прокупље је један од највећих производијача вишње Облачинка из Облачине у Србији, док је Општина Мерошина јединствена по томе што више од 90% њене воћарске производње чине углавном вишња Облачинка из Облачине и шљива⁶.

7) Подаци којима се доказује да производ потиче са датог географског подручја

Порекло производа се прати од самог почетка производње, тј. од производње садног материјала и заснивања нових засада, преко контроле следњивости у процесу производње вишње Облачинка из Облачине, њеног откупу и предаје хладњачама или њене директне прераде. Овај процес обухвата следеће поступке:

7.1 Контрола успостављања нових засада и производње садног материјала

⁵ Монографија „Облачинска вишња“ аутори др Бранислава Павловић и др Бранислав Павловић, Београд 2003

⁶ Анализа конкурентности општине Мерошина USAID, SEEDEV, Србија

Облачинка из Облачине

Нови засади вишње Облачинка из Облачине могу се засивати само на дефинисаном географском подручју које је предмет заштите и они се могу засивати узгојеним садним материјалом од стране самог производа или садним материјалом који је узгојен у расадницима који се налазе на територији која је под заштитом.

У оба случаја порекло се прати документацијом која доказује да су саднице које су коришћене за подизање нових засада произведене на подручју дефинисаним овим елаборатом, и у складу са захтевима производње који су дефинисани овим елаборатом.

7.2 Контрола следљивости у процесу производње свежег плода вишње „Облачинка из Облачине”

Контрола следљивости у процесу производње спроводи се успостављањем регистра свих производних парцела на којима се производи вишња „Облачинка из Облачине”, а које улазе у процес заштите и сертификације свеже вишње „Облачинка из Облачине”. Након уписа у овај регистар, и успостављања система следљивости и одговарајуће документације (која ће детаљно бити дефинисана у Контролном плану за сертификацију Облачинке из Облачине), сва лица, физичка и правна, која су евидентирана у овом регистру подлежу обавези вођења документације, као и контролама у складу са елаборатом производа и одговарајућим контролним планом (од стране организације производа и/или овлашћене сертификационе куће).

Информације које се налазе у систему за контролу следљивости у процесу производње се даље прослеђују откупним центрима како би била обезбеђена даља следљивост порекла производа.

7.3 Контрола следљивости у откупним центрима/местима

Сва откупна места на којима се откупљује вишња „Облачинка из Облачине добијају јединствену ознаку за своје откупно место која се даље прати у систему следљивости. Приликом предаје производа, сваки од производа добија Откупни блок који садржи све податке који су законом прописани, а његов производ се обележава ознаком следљивости која даје податке о откупном месту, производу и датуму откупа.

На самом откупном месту се води и Спецификација откупног места која поседује информације о дневном откупу на том откупном месту и свим производима који су предали воће, као и о откупљним количинама.

Сва откупна места су у обавези да воде детаљну евиденцију следљивости у складу са Контролним планом који ће бити дефинисан у процесу сертификације производа, као и да подлежу контроли од надлежног тела (организације производа и/или овлашћеног сертификационог тела)

7.4 Контрола следљивости у хладњачама и сушарима

Све хладњаче сушаре које производе замрзнуту и сушену вишњу Облачинка из Облачине као име порекла морају бити на територији дефинисаној овим Елаборатом и подлежу контроли надлежног тела (како то буде одређено Контролним планом – организације производа и/или овлашћеног сертификационог тела)

Свака регистрована сушара и/или хладњача има свој дефинисан систем следљивости који мора да буде усаглашен са Контролним планом дефинисаним за сертификацију Облачинке из Облачине

8) Доказ о извршеној контроли производа

Контролу квалитета и проверу усаглашености производа са описом у спецификацији врши званично овлашћена сертификациона кућа и установљени органи интерне контроле, по дефинисаном плану контроле који се развија на основу овог Елабората након његовог усвајања, и одобреном од надлежног органа.

9) ПАКОВАЊЕ И ОБЕЛЕЖАВАЊЕ

Свежи плодови вишње „Облачинка из Облачине“ се беру у ПВЦ гајбе, 12/1 номиналне тежине, које треба да буду пуњене до доњег нивоа рукохвата.

Свака гајба треба да буде обележена одговарајућом ознаком која садржи унапред дефинисане информације о произвођачу, месту и времену бербе. Лого производа „Облачинка из Облачине“ је обавезан на амбалажи/гајби само уколико се врши продаја свеже „Облачинке из Облачине“, директно крајњем купцу, односно за конзумну употребу.

Свежа вишња „Облачинка из Облачине“ за конзумну употребу се може паковати и у дрвене или пропилен посуде или пет-амбалажу са улошком у дну посуде који чува свежину вишње. Све посуде могу бити са и без поклопца. Нето тежина вишње у појединачним посудама је 125 g, 200 g и 250 g. Збирна паковања могу бити картонска, дрвена или пластична, али не могу прелазити нето тежину упаковане вишње већу од 2 kg. Свежа вишња се чува у комори на температури од 3-5 °C од 3 до 12 сати пре транспорта до крајњег купца.

Замрзнути плодови Облачинке из Облачине се пакују у различитим паковањима, од конзумних намењених за директну продају, до кутија и врећа, уколико се замрзнута Облачинка из Облачине користи за даљу прераду. Обележавање производа се врши у складу са унапред дефинисаним ознакама које садрже информације о прерађивачу и другим информацијама везаним за следњивост производа. Лого производа „Облачинка из Облачине“ је обавезан на сваком паковању намењеном директној продаји или преради, без обзира на тежину паковања. Смирзнута вишња за конзумну употребу се пакује у комерцијална паковања у примарну амбалажу: полиетилен кесе у тежинама од 250 g до 2,5 kg или кутије од 200 g до 300 g. Смирзнуте вишње са ознаком имена порекла које су за конзумну употребу могу се продавати само у облику Роленд-а без коштице. Смирзнута вишња која је намењена за прерађивачку индустрију, може носити ознаку имена порекла и она се пакује у примарну амбалажу: полиетилен кесе у тежинама од 1 kg до 15kg , натрон вреће од 20 до 25kg , картонску амбалажу до 300kg. Овде се могу продавати сви облици смирзнуте вишње и као такви носити ознаку имена порекла.

Сушени плодови Облачинке из Облачине се пакују у различитим паковањима, од конзумних намењених за директну продају, до кутија и врећа, уколико се сушена Облачинка из Облачине користи за даљу прераду. Обележавање производа се врши у складу са унапред дефинисаним ознакама које садрже информације о прерађивачу и другим информацијама везаним за следњивост производа. Лого производа са географским пореклом је обавезно на сваком паковању намењеном директној продаји или преради, без обзира на тежину паковања. Сушена вишња са ознаком имена порекла се пакује као цели или ломљени плодови у комерцијална паковања од 10 g до 50 g у парно-непропусне кесе, чиме се може додати и картонски омот и збирно паковање од 500 g до 3kg.

Уколико се производе различити прерадени производи од вишње „Облачинка из Облачине“ код којих се жели нагласити да су произведени од вишње Облачинке из Облачине, као производа са заштићеним именом порекла, ти производи треба да буду декларисани и означени у складу са националним прописима и ЕУ препорукама о обележавању производа код којих су као сировине коришћени производи који су заштићени географским пореклом.

Лого:

Лого Облачинка из Облачине представља стилизовани знак вишње црвене боје са браон петельком и зеленим листом, која се налази у зеленом прстену, а од којег почиње име производа са заштићеним географским пореклом „Облачинка из Облачине“ у истој црвеној боји као и вишња, испод којег зеленим словима пише „Име порекла“. Лого је сачињен у ћириличној и латиничној верзији и дат је у прилогу овог елабората.



10) Подаци о количинама производа која се произведу у току једне године

На подручју производње које је предмет заштите у овом елаборату се процењује да се годишње произведе 15 000 тона вишње

Производња (t)	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Дољевац	122	17	333	347	136	312	499	456
Мерошина	3'754	1'517	6'126	7'297	3'553	5'841	7'681	3'752
Ниш	932	975	2'294	2'447	1'064	1'917	1'854	1'748
Блаце	130	659	807	1'583	1'079	1'414	1'567	1'467
Житорађа	289	137	544	614	266	587	855	780
Прокупље	4'394	4'676	7'069	9'460	4'087	6'721	7'699	3'094
	9'621	7'981	17'173	21'748	10'185	16'792	20'155	11'297

Облачинка из Облачине

Производња (t)	2009	2010	2011	2012	2013	2001-2013	2008-2013
Дољевац	511	254	434	265	403	315	387
Мерошина	7'674	2'978	3'220	5'908	7'459	5'135	5'165
Ниш	1'662	1'401	1'500	1'280	1'886	1'612	1'579
Блаце	1'364	1'012	927	1'157	1'250	1'109	1'196
Житорађа	1'045	854	780	768	1'218	672	908
Прокупље	9'399	4'134	5'824	6'632	8'806	6'307	6'315
	21'655	10'633	12'685	16'010	21'022	15'150	15'550

Извор: Републички завод за статистику

Сертификат за потврду обављене контроле квалитета и специфичних карактеристика производа

Сертификациона тела (Organic Control System, Центар за испитивање намирница, итд.)

Сензорна анализа – извод из извештаја – превод на српски језик

Анализа производа-свежа, замрзнута и сушена вишња

Анализа производа

Свежа вишња „Облачинка из Облачине“:

Напомена: Због објективности налаза анализе, у елаборату су дате анализе урађене 2013 године, с обзиром да је 2014. година била јако неповољна за воће, и добијене анализе не би могле да се узму као релевантне.

У прилогу је и званична анализа добијена од стране Центра за испитивање намирница који је извршио анализу узорака, а који је акредитован за ову врсту анализа. Анализа Центра за испитивање намирница садржи и хемијску и сензорну анализу, али је у елаборату дата и Извештај о сензорној анализи (извод) која је рађена у оквиру пројекта ФАО/ЕБРД у току лета 2014. године.

Табела 1 – Хемијска анализа узорака свеже вишње – анализу радио Центар за испитивање намирница Београд, 2014

Параметар	Укупан шећер (глукоза и фруктоза)	Растворљива сува материја (рефрантометријско мерење)	Укупна киселост (изражена на лимуниску)
Узорак 1	13,83%	21,55%	2,11%
Узорак 2	14,13%	22,91%	2,15%
Узорак 3	13,97%	21,57%	2,19%
Просечне вредности	13,98%	22,01%	2,15%

Табела 2 – Хемијска анализа узорака сушене вишње, сушен је роб из 2013 године – анализу радио Институт за јавно здравље Ниш

Параметар	Садржај беланчевина	Садржај масти	Садржај укупних шећера	Садржај воде	Киселост (као јабучна киселина)
Узорак 1	4,10%	0,1%	38,9%	30,29%	5,9%

Облачинка из Облачине

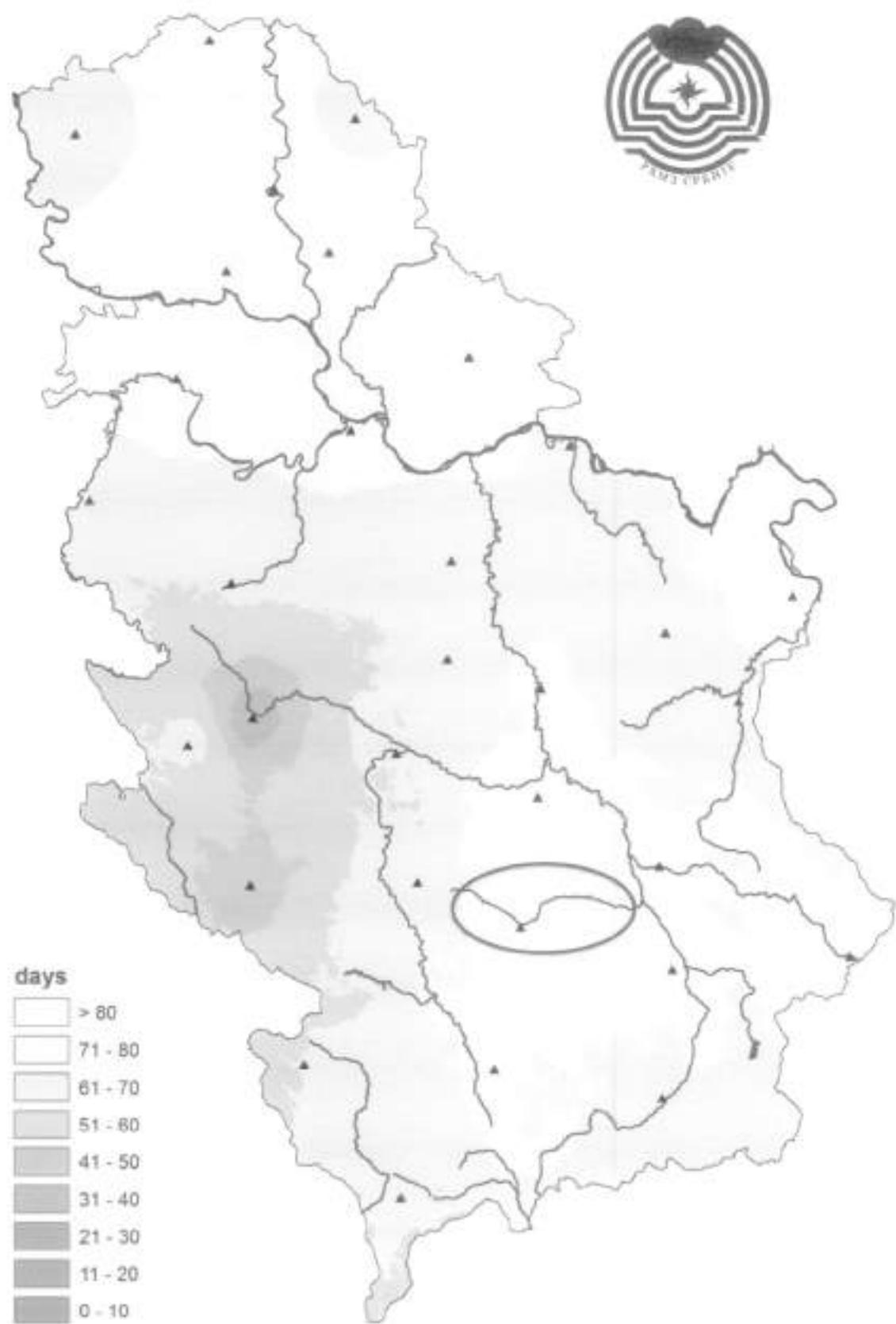
Табела 3 – Хемијска анализа узорака свеже вишње која је улазна сировина за замрзавање под из 2013 године – анализу радила хладњача на пријему сировине

Параметар	Садржај беланчевина	Садржај масти	Садржај суве материје	Садржај воде	Киселост (као јабучна киселина)
Узорак 1			18, 2%		

У прилогу елaborата се налазе и микробиолошке анализе замрзнуте вишње као доказ о квалитету производа.

Прилог1: Преглед насеља у оквиру подручја у коме се гаји





Прилог2: Просечан број сунчаних дана за период 1981-2010, Извор РХМЈ

Слика 1: производња саднице 70-тих година XX века



Слика 2: Званична посета војњаку 70-тих година ХХ века

