

ODELJENJE ZA RAZVOJ RURALNIH PODRUČJA I KVALITETA  
OPŠTA UPRAVA ZA POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENI RAZVOJ I  
KVALITET

**Specifikacija proizvoda sa zaštićenom geografskom oznakom  
„Trešnja iz Vinjole“**

**Čl. 1**

**Ime.**

Zaštićena geografska oznaka „Trešnja iz Vinjole“, odnosi se na ono voće koje odgovara uslovima i zahtevima ustanovljenim ovom specifikacijom proizvoda.

**Čl. 2.**

**Osobine proizvoda.**

Naziv „Trešnja iz Vinjole“ odnosi se na plod sledećih sorta trešnje:

Rane: *Bigarreau Moro, Mora di Vignola*;

Srednje: *Durone dell'Anella, Anellone, Giorgia, Durone nero I, Samba, Van*;

Kasne: *Durone Nero II, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart*;

uzgajanih na teritoriji definisanoj u čl. 3.

Specifične osobine

„Trešnja iz Vinjole“ treba da poseduje sledeće specifične osobine:

- čvrsto i hrskavo meso, sa izuzetkom sorte *Mora di Vignola*;
- pokožica uvek sjajne boje, žute i jarko crvene kod sorte *Durone della Marca*, ili u rasponu od jarko crvene do tamno crvene kod ostalih;
- sladak voćni ukus;
- vrednost ne manja od 10 °Bx kod ranih sorta, 12 °Bx kod ostalih;
- kiselost od 5 do 10 g/l jabučne kiseline.

U odnosu na tip sorte definišu se sledeće dimenzije:

20 mm: *Mora Vignola*

21 mm: *Durone dell'Anella, Giorgia, Durone Nero II, Durone della Marca, Sweet Heart*

22mm: *Bigarreau Moro, Lapins, Van*

23 mm: *Durone Nero I, Anellone, Samba, Ferrovia.*

U trenutku puštanja u prodaju, voće mora da bude:

- čitavo, bez oštećenja;
- sa peteljkom;
- čisto, bez vidljivih stranih supstanci;
- zdravo, bez truleži i vidljivih ostataka pesticida;
- bez parazita.

### **Čl. 3**

#### **Oblast proizvodnje.**

Oblast proizvodnje „Trešnje iz Vinjole“ obuhvata pojas koji čine podplaninski deo reke Panaro i drugih manjih vodenih tokova, u rasponu od 30 do 950 metara nadmorske visine i pokriva teritorije sledećih opština provincija Modene i Bolonje:

- 1) U provinciji Modena: Kastelfranko Emilija, Kastelnuovo Rangone, Kastelvetto di Modena, Gvilja, Lama Mokonjo, Marano sul Panaro, Modena, Monteze, Pavulo nel Frinjano, San Ćezario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Seramaconi, Spilamberto, Vinjola, Coka;
- 2) U provinciji Bolonja: Bacano, Kazalekjo di Reno, Kastel d' Ajano, Kastelo di Seravale, Krespelano, Gađo Montano, Marcaboto, Monte San Pjetro, Monteveljo, Saso Markoni, Savinjo, Vergato, Cola Predoza.

### **Čl. 4**

#### **Provera porekla.**

Sve proizvodne faze nadziru se putem dostavljanja odgovarajuće dokumentacije za input i output u svakoj fazi pojedinačno, putem upisa katastarskih parcela na kojima se odvijaju proizvodnja i prerada u odgovarajuće spiskove, od strane ustanovljenih organa kontrole, i kroz izveštaje ovim organima o obimu proizvodnje. Na ovaj način, zagarantovana je sledljivost proizvoda.

Sva lica, fizička ili pravna, evidentirana u odgovarajućim registrima, podležu proverama od strane organa kontrole, u skladu sa specifikacijom proizvoda i pratećim kontrolnim planom.

## Čl. 5

### **Metoda dobijanja proizvoda.**

#### Uzgojni oblici

Uzgojni oblici su palmeta, otvoreni plodonosni zid, različiti oblici vaza (kruna), sa gustom do 1000 biljaka po hektaru.

#### Đubrenje

Plan đubrenja predviđa sledeće maksimalne vrednosti na godišnjem nivou:

- Azot 100 kg/ha;
- Fosfor pentoksid 70 kg/ha;
- Kalijum oksid 100 kg/ha.

#### Orezivanje

Orezivanje se izvodi tokom cele godine.

#### Fitosanitarna zaštita

Fitosanitarna zaštita stabala vrši se:

- sprovođenjem predviđenih mera zaštite na snazi u datoj oblasti i sleđenjem primera dobre prakse koje propisuje regija Emilije Romanje;
- sprovođenjem zajedničkih mera, propisanih u skladu sa tehničkim propisima utvrđenim disciplinskim dokumentom Emilije Romanje;
- sprovođenjem bioloških mera, u skladu sa pravilnikom br. 834/2007 Saveta Evrope i njegovim naknadnim izmenama.

Tokom čitavog proizvodnog procesa dozvoljena je isključivo primena prethodno ustanovljenog metoda.

Upotreba regulatora u cilju pospešivanja zrenja i rasta voća, kao i prevencije njegovog pucanja, dozvoljeno je u skladu sa važećim regulativama.

U cilju sprečavanja pucanja izazvanog kišom, dozvoljeno je i pokrivanje prinosa plastičnim folijama.

### Berba

Period berbe je od 1. maja do 30. juna za rane, od 15. maja do 15. jula za srednje i od 25. maja do 30. jula za kasne sorte.

Trešnje moraju biti brane ručno, zajedno sa stabljikom.

## **Čl. 6 .**

### **Veza sa teritorijom.**

Proizvodnja „Trešnje iz Vinjole“ određena je brojnim međusobno uslovljenim faktorima: pedoklimatskim, tehničkim, agronomskim, društvenim, kulturnim i ekonomskim, specifičnim za oblast na kojoj se uzgaja.

Opseg uzgajanja trešnje kreće se od 30 metara do 950 metara nadmorske visine . Van ovog geografskog područja trešnja se ne uzgaja; u okolnim oblastima, njeno uzgajanje odavno je napušteno, budući da su se proizvodnja i kvalitet proizvoda pokazali kao znatno niži u odnosu na proizvod sa ovog područja, čineći takvo uzgajanje neekonomičnim.

Tlo aluvijalnog porijekla je pretežno rastresito, dobro odvodnjeno i sveže, izuzetno plodno zahvaljujući sedimentu koji nanese plavljenje reke Panaro i drugih manjih vodenih tokova. Takve odlike zemljišta, kao i sveža kontinentalna klima sa obilnim padavinama tokom proleća i nikada preterano sušnim letima, omogućila su posebno dobar rod trešnje na ovom području. Umerena količina sunca daje koštunici izuzetan intenzitet boje i povećava njen prirodni sjaj, pa se ona, i bez pribegavanja drugim taktikama, sama po sebi estetski ističe na tržištu.

Pored pedoklimatskih karakteristika ovog područja i njegove izuzetne mikroklike, drugi činiooci zaslužni za izuzetan kvalitet i reputaciju trešnje iz

Vinjole predstavljaju znanja i veštine proizvođača, prenošeni sa generacije na generaciju; poljoprivredne tehnike i isključivo ručno branje i pakovanje omogućavaju da se proizvod predstavi potrošaču kao jedinstven proizvod te vrste.

Spektar sorta koje su tokom vremena nastale na ovom geografskom području i njihovo uzgajanje na širokom altimetrijskom pojasu, omogućili su duži period berbe i prisustvo proizvoda na tržištu tokom cele sezone, a time i zadovoljstvo potrošača i pozitivnu ocenu cena.

Selekcija trešanja iz Vinjole podrazumeva odabir plodova čiju su dimenzije veće od standardnih i dostižu veličinu od preko 28 mm. To znači da, kao što su istraživanja tržišta i stručne studije na temu i pokazale, na tržištima poput Torina, Milana, Hamburga, cena trešanja iz Vinjole gotovo uvek biva veća u odnosu na cenu njenih direktnih konkurenata, kao i to da za većinu potrošača Vinjola predstavlja izuzetno područje za proizvodnju trešanja.

Poljoprivrednici sa ove geografske oblasti već dugo svoju ponudu trešanja zasnivaju na Vinjoli, gde je još 1928. postojala pijaca za voće i povrće Vinjola, jedna od najstarijih u Italiji, a za kojom su potom usledili i objekti za preradu i distribuciju. Reputacija trešnje iz Vinjole omogućilo je snažan razvoj trgovine, sa velikim uticajem na ceo lanac, od proizvodnje do distribucije voća; naime, na ovom području možemo naći:

- Oko 1.100 farmi;
- 3 zadruge za preradu i distribuciju voća;
- 1 pijacu za voće i povrće sa 4 komisionara;
- Nekolicinu komisionara i trgovaca koji obavljaju delatnost u sopstvenom prostoru;
- Zanatlije, paketera, špeditera i berače.

Iz ovih podataka jasno se može videti socijalni i ekonomski značaj trešnje iz Vinjole za celu oblast proizvodnje.

Ekonomski i kulturni značaj trešnje iz Vinjole za područje sa kojeg potiče pokazao se tokom godina kroz brojne sajmove, festivale i publikacije; za Vinjolu su od velikog značaja festival „Trešnje u cvatu“, koji je prvi put organizovan u aprilu 1970, kao i festival „U Vinjoli, vreme je za Trešnje“, organizovan 1989. godine.

Nacionalno udruženje „Grad trešanja“, osnovano u junu 2003, svake godine na različitoj lokaciji organizuje takmičenje „Trešnje Italije“ povodom obeležavanja proslave "Grad trešanja"; trešnje iz Vinjole osvojile su prvu nagradu 2005. u Ćelenu (VT), 2006. u Orvijeku (TR) i 2009. u Braćiljanu (SA), potvrđujući svoju reputaciju visokog kvaliteta izgrađenu tokom godina. Kao rezultat, potrošači ovu oblast identifikuju sa imenom Trešnja iz Vinjole.

Kroz istoriju, razni pisani dokumenti o postojanju odraslih stabala trešnje i vinove loze posvedočili su da gajenje trešnje iz Vinjole datira još iz sredine devetnaestog veka. Ove dve kulture vremenom su se smenjivale, prevagnuvši čas u korist jedne čas druge, u zavisnosti od područja, da bi se zahvaljujući svojoj dugovečnosti i boljoj adaptaciji specifičnim pedoklimatskim osobenostima terena, konačno ustalila trešnja.

Krajem veka, dolazi do velikog napretka poljoprivrede proizvodnje, i od drugog posleratnog perioda proizvodnja se značajno povećava, dajući takav podsticaj privredi i zanatstvu da trešnja iz Vinjole postaje ulaznica na sva italijanska i strana tržišta.

„Istraživanje o uzgajanju trešnje u provinciji Modena“ izvršeno u Vinjoli u februaru 1977. godine od strane Privredne komore Modene vezano za proizvodnju i distribuciju „Trešnje iz Vinjole“, pokazalo je da je ime „Trešnja iz Vinjole“ već prisutno u svakodnevnom jeziku i jeziku trgovine.

## **Čl. 7**

### **Kontrole.**

Za proveru usaglašenosti proizvoda sa onim opisanom u specifikaciji proizvoda, u skladu sa čl. 10 i 11 Pravilnika br. 510/06 Saveta Evrope, zaduženi su sledeći organi kontrole: Agroqualità S.P.A. – Piazza Marconi, 25 – 00144 Rim. Tel. +39 0654228675 Fax. +39 0654228692 – e-mail: [agroqualita@agroqualita.it](mailto:agroqualita@agroqualita.it).

## **Čl. 8**

### **Etiketiranje i pakovanje.**

#### **Pakovanje**

ZGO „Trešnja iz Vinjole“ plasira se na tržište u sledećim pakovanjima:

- drvene, kartonske ili plastične kutije od 5 kg, poprečno podeljene kartonskim pregradama sa duže strane.
- drvene, kartonske ili plastične kutije dimenzija 40x60 cm, sadržine od 10/12 sudova, ukupne težine od 5 ili 6 kg.
- drvene, kartonske ili plastične kutije dimenzija 30x40 cm, sadržine od 6 sudova od po 500g, ukupne težine od 3 kg.
- kartonsko pakovanje od 1200, 2000 i 2500 g.
- vrećice od polimera od 250 g, 500 g i 1 kg.

Jednom otvoreni proizvod ne može se ponovo zatvarati.

Sadržaj svakog pakovanja morati biti jednak i može da sadrži samo trešnje istog kvaliteta i iste sorte; dozvoljeni su sledeći redovi veličina:

- od 20 do 24 mm
- od 24 do 28 mm
- od preko 28 mm

Priprema proizvoda za pakovanje i ambalažu, kao i sam proces pakovanja u gore navedene ambalaže, mora se sprovesti na teritoriji sa koje potiče; s obzirom na to da je trešnja iz Vinjole posebno sklona propadanju, neophodno je tretirati je što je pažljivije moguće kako bi se izbeglo oštećenje mesa i/ili pokožice, što bi dalje rezultiralo truljenjem i drugim nedostacima koji bi onemogućili prodaju. Jedna od specifičnih odlika trešnje iz Vinjole je ta da se proizvod obrađuje i pakuje odmah nakon branja, direktno na farmama ili zadrugama na ovom području. Na taj način, omogućava se da proizvod stigne na tržište i do potrošača u kratkom vremenskom roku i bez dalje manipulacije, čime se osigurava njegova svežina i celovitost.

### Čuvanje

Dozvoljeno je čuvanje u mini-hladnjačama, pod uslovom da temperatura ne silazi ispod  $-0.5^{\circ}\text{C}$  i ne prelazi 90% U.R; maksimalno trajanje ovakvog skladištenje voća je četiri nedelje.

### Pravila etiketiranja

Sva pakovanja u prodaji moraju sadržati logo „ZGO Trešnja iz Vinjole“.

Dodavanje svake oznake porekla koja nije izričito navedena u ovoj specifikaciji je zabranjeno.

Na svakom pakovanju moraju biti naznačeni sledeći podaci:

- Ime, privredna delatnost i adresa proizvođača i paketera;

Logo ZGO „Trešnja iz Vinjole“ je sledeći:



i uz njega obavezno mora stajati simbol EU za Zaštićenu geografsku oznaku.

Logo predstavlja traku, poprečno savijenu na dva dela, od kojih je prvi zelene, a drugi crvene boje. Na desnom, crvenom delu, belim slovima ispisan je naziv „VIGNOLA“, dok je na levom, zelenom delu, predstavljen kvadrat unutar koga se nalazi 9 stilizovanih trešanja, od čega osam belih, oivičenih zelenom bojom i 1, poslednja, crvena. Standardne dimenzije su: visina 24 mm, širina 235 mm; na drugom delu, koji je crvene boje, font natpisa „Vignola“ je ITC Souvenir Demi, visine 17 mm, bele boje. Ispod zelene trake, na levom delu, stoji natpis „Ciliegia di Vignola I.G.P.“, fonta ITC Souvenir Demi, visine 7 mm, u zelenoj boji.

Dimenzije mogu varirati u zavisnosti od pakovanja, poštujući ipak razmere standardne veličine.

Kolorimetrija:

- Pantoni:  
Crvena: Pantone 032 Red CV  
Zelena: Pantone 355 CV
- CMYK model boja:  
Crvena: Magenta 100 % Žuta 100 %  
Zelena: Cijan 100 % Žuta 100%