

ЕЛАБОРАТ ЗА ГЕОГРАФСКА ОЗНАКА



„ПРЕСПАНСКО ЈАБОЛКО“

Земјоделска задруга со ограничена одговорност
ПРЕСПАНКА - ПРЕСПАНСКО ЈАБОЛЧЕ Ресен,
ул. Мите Трповски, бр. 48, Ресен

Тел: 070 237 169

e-mail: goce.ivanovski.re@gmail.com

Април, 2021

Содржина:

а) Назив на земјоделскиот или прехранбениот производ	2
б) Видот на ознаката за која се бара регистрација	2
в) Назив на групата на производители која го поднесува барањето	2
г) Податоци за производот	2
г.1 Категорија	2
г.2 Опис на земјоделски или прехранбени производи	2
г.3 Опис на суровински материјал	4
г.4 Опис на методот и фазите на производство кои се одвиваат во одредено географско подрачје	4
г.5 Опис на посебните методи на производство кои се однесуваат на сечење, мелење, пакување, означување и сл:	8
д) Докази	8
ѓ) Дефинирање на географското подрачје	9
е) Поврзаност на производот со географското подрачје	12
е.1 Карактеристики на географското подрачје	12
е.2 Карактеристики на производот од географското подрачје	17
е.3 Врската помеѓу одредено географското подрачје и карактеристики на производот, за ознака на потекло	19
е.4 Врската помеѓу одредено географското подрачје и карактеристики на производот, за географска ознака	21
ж) Назив и адреса на овластените тела кои ја верифицираат соодветноста на производот со елаборатот	21
Литература	22
Прилози	23

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

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

„ПРЕСПАНСКО ЈАБОЛКО“

б) Видот на ознаката за која се бара регистрација

Ознака за потекло

Географска ознака

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

Земјоделска задруга со ограничена одговорност

„ПРЕСПАНКА - ПРЕСПАНСКО ЈАБОЛЧЕ“

Ул. Мите Трповски, бр. 48, Ресен

г) Податоци за производот:

г.1 Категорија: Свежо овошје, јаболко (*Malus domestica* Borkh.)

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

Под ознаката „Преспанско јаболко“ се подразбира плодови од јаболко добиени од следниве пет сорти:

- Ајдаред
- Златен Делишес
- Црвен Делишес
- Муцу
- Чадел

одгледувани во географското подрачје дефинирано во овој елаборат.

Поединечни квалитативни карактеристики на сортите опфатени со ознаката “Преспанско јаболко”:

Ајдаред – плодовите се крупни со округлеста до благо сплескана форма, а покрупните плодови се често и со асиметрична форма. Основната боја на покожицата е бледо зеленикаво-жолта, а во поголемиот дел прекриена со интензивна винесто црвена боја која кај добро обоени плодови е потполно еднолична, додека на послабо обоените делови се истакнуваат потемни црвени ленти. На осојната страна на плодовите

црвенилото е посветло и густо ишарано со кратки црвени ленти. Месото е со бела боја, со мала зеленкаста нијанса, со средно фина структура, цврсто, со слаба сочност и средно кисел вкус.

Златен Делишес – Плодовите се со средна големина со конусовидна форма. Имаат зеленкасто-жолта боја на покожицата која со текот на зреењето преминува во златно-жолта. При јака инсолација за време на бербата може да се појави благо руменило. Мезокарпот е бледо-жолт, крцкав, со фина текстура, сочен, слатко накисел со одличен квалитет.

Црвен Делишес – Плодовите се со средна големина имаат карактеристична свонесто-конусна форма, на делот кон чашката со изразени ребра. Покожицата е дебела, цврста, мазна и сјајна. За време на бербата основната боја е зеленкасто жолта, а со чувањето преминува во заситено жолта. Лушпата е прекриена со дополнително светло до темно кармин црвенило изразено во вид на ленти. Мезокарпот е светло-жолтеникав со уочливи зелени спроводни снопочиња околу семената обвивка. Во почетокот плодовите се цврсти и сочни, малку рскави, а подоцна при несоодветни услови за чување месото добива брашнеста текстура. Вкусот е изразито сладок, без доволно киселини и со карактеристична пријатна арома.

Муцу – спаѓа во групата на сорти со крупни до многу крупни плодови, со зарабено конусна форма. За време на бербата плодовите се со зеленкасто - жолта боја а подоцна добиваат разни жолтеникави нијанси. Плодовите немаат без рѓеста превлака, а на осончената страна можна е појава на благо, не многу истакнато црвенило. Месото е со бледо жолтеникава боја, со слатко - накисел вкус, цврсто и сочно, со фина структура и слабо ароматично.

Чадел – Плодовите се средно крупни, со топчесто-конусна форма. За време на бербата основната боја на покожицата е зеленкасто - жолта, а со текот на чувањето стануваат жолтеникави. На осончената страна плодовите се покриени со ленточно изразена светло црвена боја. Процентот на обојувањето зависи од степенот на осветлување на плодовите. Покожицата е тенка, мазна и многу еластична. Месото е со светло-жолта боја, цврсто, крцкаво, многу сочно, со слатко – киселкаст вкус, со изразена карактеристична арома. Називот „Преспанско јаболко” може да вклучува и други сорти јаболка кои веќе се одгледуваат во Преспанскиот регион.

Плодовите од сите сорти јаболка треба да ги исполнуваат минималните стандарди за квалитет на плодови од јаболка. Тие треба да бидат:

- цели и неоштетени,
- здрави, без појава на процес на скапување,
- чисти, без присуство на видлива страна материја,
- незаразени од штетници,
- без оштетувања предизвикани од штетници,
- со нормална надворешна влага,
- без присуство на несвојствена миризба и вкус, и
- во состојба која овозможува транспорт и манипулација.

Плодовите со географска ознака мора да бидат од највисок квалитет, со дршка,

карактеристична форма и боја на покожицата специфична за секоја сорта и со минимална димензија на дијаметарот од 65 mm. Месото треба да биде во идеална состојба, со специфични сортни карактеристики во однос на цврстина, мирис и вкус. За време на консумацијата плодовите од сите сорти треба да содржат минимална количина на суви материји од 10.5 %, а цврстината на плодовите треба да не биде помала од 4 kg/cm².

г.3 Опис на суровински материјал (физички, хемиски, микробиолошки или органолептички карактеристики)

Неприменливо

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

Локација на насадот

Насадите може да бидат лоцирани на површини кои во однос на климатските и почвените услови ги исполнуваат минималните услови за успешно производство на јаболка. Земјиштето може да биде во сопственост на производителот или пак да биде во туѓа сопственост, но производителот да поседува договор за закуп или концесија за користење на површината.

Саден материјал

За подигањето на насадите треба да се користи саден материјал набавен од регистрирани снабдувачи на саден материјал пропратен со соодветни документи кои се пропишани според законот за семенски и саден материјал.

Како **подлоги** на кои се калемени сортите јаболка најчесто се користат вегетативните подлоги М9, М26 и ММ106 и нивни клонови. Во насадите може да се користат и некои други подлоги кои со своите биолошки карактеристики одговараат на еколошките услови во подрачјето и планираната технологија на одгледување.

Растојанието на садење зависи од системот на одгледување, особините на сортата и подлогата, плодноста на почвата и техниката на формирање на круните. Во зависност од овие фактори, овошните насади може да се одгледуваат на растојание од 3.5 до 5 m меѓу редовите и 0.8 до 3 m во редот.

Најзастапен **систем на одгледување** во насадите од јаболко, во Преспанскиот регион, е **Вретенест жбун**, додека пак во новите и интензивни насади на одгледување се

среќаваат и системите од типот на „**Витко вретено**“. Во производните насади дозволено е да се формираат и со други соодветни типови на круни.

Резидбата е најзначајна помотехничка мерка со која се изведува во овошните насади. Истата има за цел да воспостави рамнотежа помеѓу вегетативниот прираст и приносот на овошките. Од правилната и навремена резидба во голема мера зависи остварениот принос и квалитет на плодовите. Во насадите може да се изведува зимска и летна резидба. Зимската резидба се изведува во периодот на мирување на овошките (од паѓањето на листовите до потерување на пупките), Таа преставува основна резидба, при која се одстрануваат сите оштетени, заболени и исушени гранки, одстранување на бујните и непотребни летораста (водопии), а исто така се врши и редукција и одстранување на старото родно дрво и обнова со млади родни гранчиња. При самата резидба се имаат во предвид и карактеристиките во однос на обојување и големина на плодот, како и типот на родни гранчиња и цветните пупки кои се формираат.

Летната резидба преставува дополние на зимската која се изведува во текот на периодот на вегетација. Со летната резидба се врши осветлување и проветрување на круната со што се добива подобра обоеност на плодовите. Оваа резидба помага и во намалување на бујноста на овошките.

Одржување на почвата

Површината во насадите од јаболко се одржува на повеќе начини, а изборот зависи од повеќе фактори како што се: климатски и почвени услови, степенот на интензивноста на производството, староста на насадот и др. Секој начин на одржувањето на почвата е добар доколку обезбедува услови за нормално функционирање на коренот и правовремено изведување на сите технолошки операции во процесот на производството. Одржување на површината во меѓуредниот простор може да биде како црна угар и со затревување. Затревувањето може да биде со самоникнати треви или да се засејуваат одредени видови треви или тревни смески. Овој начин на одржување на површината бара задолжително косење и мулчирање на тревата.

За разлика од меѓуредието, површина во редот се одржува со рачна или механизирана обработка, со хербициди, косење или мулчирање со разни видови органски или синтетички материјали.

Ѓубрење

Пред подигнување на насадите се изведува мелиоративно ѓубрење. Истото се состои од обезбедување на почвата со доволно количини на хумус, фосфор, калиум, калциум, магнезиум, и други макро и микро елементи и поправка на реакцијата на почвата. Ова мерка се изведува пред длабоката припрема на површината, а дали и во колкава

количина ќе се додават хранливите материји зависи од состојбата утврдена со педолошка и агрохемиска анализа на почвата.

Во текот на експлоатацијата се спроведува ѓубрење на насадите со основните макро елементи (N, P, K, Ca, Mg). По потреба во зависност од состојбата на овошките се додаваат и одредени микро елементи (B, Zn, Mn, Fe и др.).

За одредување на нормите на ѓубриво меѓу другото се препорачува да се прави хемиска анализа на почвата и да се утврди обезбеденоста на истата со потребните елементи минимум на секои 5 години.

При планирањето на ѓубрењето на насадот треба да се има предвид начинот на апликација, видот на ѓубривата, очекуваниот принос и вегетативниот прираст. Во зависност од овие показатели се препорачува при ѓубрењето да се додаваат од 80-120 kg/ha N, 30-60 kg/ha P₂O₅ и 100-150 kg/ha K₂O. Поради големата мобилност на азотните ѓубрива и можноста за нивно транслоцирање во подлабоките слоеви во почвата, се препорачува аплицирањето на азотните ѓубрива да биде во повеќе интервали и да не надминува повеќе од 120 kg/ha.)

Наводнувањето на овошните насади од јаболко во овој регион е задолжителна мерка која осигурува висок и редовен принос со одличен квалитет на плодовите. Се изведува на повеќе начини наводнување со **бразди**, наводнување преку **вештачки дожд** а во последниве години во современите интензивни насади масовно се користи системот за наводнување **капка по капка**.

При изведувањето на сите агротехнички мерки ќе се применуваат минималните стандарди на добрата земјоделска пракса.

Заштита на насадите од болести и штетници

При одгледување на насадите ќе се врши превентивна и куративна заштита против болести и штетници. Третирање во насадите ќе се врши откако ќе се утврдат услови за појава на соодветните болести и штетни инсекти. За оваа цел ќе се користат податоците од мерењата на метеоролошките елементи во агрометеоролошките станици поставени на територијата на преспанското подрачје.

За апликација на пестицидите ќе се користи стандардна механизација и опрема почитувајќи ги притоа прописите кои произлегуваат од законската регулатива од областа на заштита на растенијата и фитофармацијата.

При заштита на насадите ќе се применуваат принципите на добра земјоделска пракса и основните агроеколошки мерки, притоа ќе се користат пестициди само од позитивната листа на препарати со пропишаната доза и кои се дозволени за употреба против соодветните болести и штетници.

За сузбивање на плевелите во делот на заштитната лента во редот дозволено е користење на соодветни контактни или системични хербициди во пропишаната доза. Дозволено е одржување на овој дел од површината да се врши и со обработка на почвата (рачна или механизирана) или пак некој друг ефикасен начин на сузбивање на плевелите.

Во насадите може да се применуваат и регулатори на пораст (разни видови хормони) кои ќе се аплицираат со соодветни дози и кои се дозволени за употреба во насадите од јаболка.

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

Пакување

Како амбалажа во која ќе се врши пакување на плодовите од јаболка со географска ознака “Преспанско јаболко” може да се користат дрвени, картонски и пластични гајби. Пакувањето може да се врши во еден или два реда. За пакување во еден ред може да се користи амбалажа со димензии 30x40x12 cm или 30x50x12 cm, а за дво редни пакувања ќе се користи амбалажа со димензии 30x40x18 cm или 30x50x18 cm. По желба на купувачите при пакувањето на плодовите може да се користат и пластични подлошки поставени во самата амбалажа.

Амбалажата треба да ги задоволи основните критериуми за да биде соодветна за пакување на плодовите:

- Да има доволна механичка цврстина за заштита на плодовите за време на пакувањето, редувањето и транспортот.
- Во голема мера да биде непроменета во смисла на механичка цврстина кога е влажна или изложена на висока релативна влажност на воздух.
- Не смее да содржи хемикалии кои можат да се пренесат врз плодовите а со тоа да ги извалкаат или да делуваат токсично врз плодовите или луѓето.
- Да овозможи брзо разладување на плодовите и/или одреден степен на изолација од надворешната топлина или студ.
- Да бидат лесни за отстранување, повторна употреба или рециклирање.

Изборот на материјалот за пакување дозволено е да се прилагоди и на специфичните барања на потрошувачот.

Класирање на плодовите

Пред пакувањето ќе се врши класирање на плодовите согласно со „Правилник за минимални стандарди за квалитет на овошје и зеленчук наменети за препработка и специфични пазарни стандарди за квалитет на свежо овошје и зеленчук наменети за

конзумација” (Службен весник на РМ бр. 91/11).

Во пакувањето ќе се ставаат свежи плодови од јаболка од декларираната сорта кои според Правилникот за минимални стандарди за квалитет на овошје ги исполнуваат минималните стандарди за квалитет на плодови од екстра класа.

Во исто пакување плодовите ќе бидат униформни по основна и дополнителна боја. За поголема униформност во пакувањето, плодовите ќе се класираат според големина во две или три класи во зависност од сортата, а како критериум за припадност на одредена класа ќе се користи максималната димензија на напречниот пресек на плодовите. Во секое пакување ќе биде дозволено до 5 % од плодовите да отстапуваат од декларираната класа, но истите да ги задоволуваат минималните димензии на соседната класа.

Пакувањата од сортата Ајдаред ќе содржат плодови каде дополнителната црвена боја ја покрива површината минимум 50 %. Во однос на големината плодовите ќе се класираат во три класи и тоа:

- плодови со напречен пресек од 65.0-75.0 mm
- плодови со напречен пресек од 75.1 -85.0 mm
- плодови со напречен пресек над 85.0 mm.

Кај сортата Златен делишес плодовите ќе се класираат во две класи и тоа:

- плодови со напречен пресек од 65.0-75.0 mm
- плодови со напречен пресек над 75.0 mm

Во пакувањата на плодовите од сортите од групата на Црвен делишес ќе се стават униформно обоени плодови каде дополнителната црвена боја ја покрива покожицата со минимум 75 %, а во однос на димензиите плодовите ќе се класираат во две класи и тоа:

- плодови со напречен пресек од 65.0-75.0 mm
- плодови со напречен пресек над 75.0 mm

Пакувањата од сортата Чадел ќе опфаќаат плодови со минимална дополнителна боја на покожицата од 30 %, а во однос на димензиите плодовите ќе се класираат во две класи и тоа:

- плодови со напречен пресек од 65.0-75.0 mm
- плодови со напречен пресек над 75.0 mm

Плодовите од сортата Муцу ќе се класираат во две класи и тоа:

- плодови со напречен пресек од 75.0 -85.0 mm
- плодови со напречен пресек над 85.0 mm.

Правила за етикетирање

Од двете пократки страни на гајбата мора да стои името и презимето на производителот, името на сортата, локацијата на производството, тежината и датумот на пакување. Покрај националниот знак за заштита на географска ознака (ЗГО) дозволено е на пакувањето на стојат други ознаки како логото на задругата, фирмата и др.

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

д) Докази:

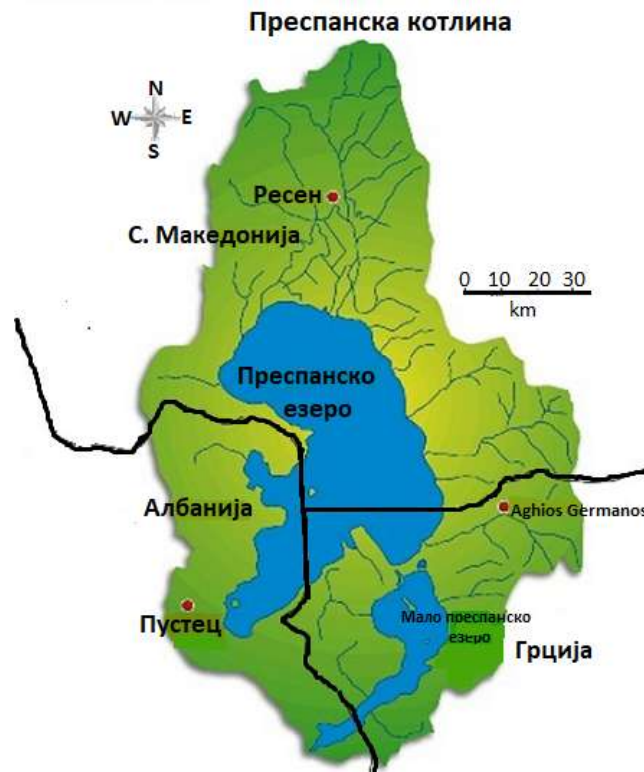
Секоја фаза од производниот процес се мониторира и се подкрепува со соодветна документирана евиденција за трошоците и приходите во производството. Освен тоа, следливоста на производот се гарантира и преку листа на катастарски парцели каде се одвива производниот процес, администрирана од страна на надлежните контролни тела, како и преку декларациите за квантитативното производство доставени до надлежните контролни тела. Сите производители регистрирани во листата се предмет на контрола на надлежните контролни тела во согласност со производната спецификација и предвидениот контролен план. Земјоделската задруга „ПРЕСПАНКА - ПРЕСПАНСКО ЈАБОЛЧЕ“, секоја година пред почетокот на производната сезона изготвува листа на производители која ги содржи податоците за производителот, површината под насад, сортата, подлогата, бројот на стебла, очекуваниот принос, точната локација на насадите, а на крајот од самата листа се наведува очекуваното вкупно производство. Следливоста на процесот на производство, берба и дистрибуција, согласно правилата ќе биде спроведена од страна на трочлена комисија со мандат од една година и формирана од страна на Земјоделската задруга „ПРЕСПАНКА - ПРЕСПАНСКО ЈАБОЛЧЕ“ најдоцна до крајот на февруари. Врз основа на овие податоци содржани во извештајот на комисијата, задругата изготвува и доставува соодветен број на етикети потребни за обележување на амбалажата. Бројот на издадените етикети ќе се евидентира во единствен образец „Запис за издадени етикети“ во кој ќе се запишува името на фармерот, локацијата на овоштарникот, вкупната површина или број на стебла, очекуваното производство, бројот на издадени етикети и количеството на продадени плодови јаболка. Исто така, секој производител е должен, после предаденото производство да достави копии од кантарни белешки за продадениот производ до Земјоделската задруга „ПРЕСПАНКА - ПРЕСПАНСКО ЈАБОЛЧЕ“.

ѓ) Дефинирање на географското подрачје:

Преспанската котлина, во која е сместено и Преспанското езеро претставува природна географска целина која територијално припаѓа на три држави, Република Северна Македонија, Албанија и Грција. Од географски поглед подрачјето е поделено на два суб-региони: Голема и Мала Преспа. Најголемиот дел од Голема Преспа се наоѓа на територија на Република Северна Македонија, а помал дел на Грција, додека Мала Преспа целосно е лоцирана на територија на Албанија. Преспанското подрачје се наоѓа

на релативно голема надморска висина, започнувајќи од 850 m, на кое ниво се наоѓа Преспанското езеро, се до 2500 m на планината Баба. Од сите страни е опкружено со високи планини и тоа од исток Баба планина, со највисок врв Пелистер со 2602 m, од север со Плакенска планина (1998 m) и планината Бигла (со 1656 m), од запад со Галичица, (2287 m), југозапад Сува Гора (1750 m) и од јужната страна со Корбец и Иван Планина.

Подрачјето има издолжена форма во меридијален правец во правец север-југ, со неправилно крушовидна форма, со најголема должина од 60 km, додека ширината изнесува од 7 до 30 km. На северната граница крајната точка се наоѓа на 41° и $25'$, јужната граница е на 40° и $40'$ северна географска широчина, а во ширина е распространета на источната географска должина во правец исток-запад, помеѓу координатните точки 21° и $16'$ на исток и 20° $49'$ на запад.



Сл. 1. Преспанска котлина заедно со двете езера сочинуваат една географска целина

Производството на плодови од јаболка кои се предмет на барањето за регистрација на географска ознака се одвива во Преспанскиот регион, поточно на земјоделските површини лоцирани во Преспанската котлина која територијално припаѓа на Република Северна Македонија. Оваа котлина се наоѓа на крајниот југозападен дел на Република Северна Македонија и претставува највисока котлина во државата. На јужниот дел од котлината која територијално припаѓа на Република Северна Македонија се наоѓа Преспанското езеро. Од македонскиот дел на котлината копното зафаќа вкупна површина

од 558 km², распространета на надморска висина од 850 -2500 m. Рамничарскиот дел од котлината на кој може да се одвива земјоделско производство, односно каде се одгледуваат насадите од јаболка, се наоѓа на надморска висина од 850 -1000 m. Овој дел од котлината зафаќа 194.6 km² или 34.8 % од вкупната површина. Тука како одделни просторни целини кои се карактеризираат со посебни еколошки услови се издвојуваат Горна и Долна Преспа. Горна Преспа го зазема северниот дел, а Долна Преспа јужниот дел од котлината. Границата меѓу двете просторни целина се смета ридот Веќе кој се наоѓа кај населеното место Претор.

Сите поголеми и помали водотеци како и оние со повремени карактер кои гравитираат кон Преспанската котлина припаѓаат на сливното подрачје на Преспанското езеро. Ова сливно подрачје има добро развиена хидрографска мрежа во северниот и источниот дел, а послаба во западниот дел. Како главни водни текови од северната страна на котлината се издвојуваат Голема Река со нејзината поголема притока Лева Река кои примаат вода од планините Плакенска и помалите притоки кои се повремени водотеци Кривенска, Златарска и Сопотска река кои каптираат вода главно од планината Бигла. Од источната страна на котлината, од водите на планината Баба се формираат три поголеми речни текови, Брајчинска, Кранска и Курбинска река, како и Сливничка река која е со повремени водотек. Од северозападна страна на котлината како поголеми водни текови се издвојуваат Болнска и Евлска река кои се притоки на Источка река која се влева директно во езерото и некои други помали водотеци кои во летниот период често пресушуваат. Од западната страна се помалите реки Стипонска, Лавчанска, Прељупска и Отешевска кои се напојуваат од карстни извори и се со повремени водотек.

Генерално водните текови од западната страна се многу послабо обезбедени со вода во однос на оние од источната страна. Тоа се должи пред сè на карстниот геолошки состав на овој дел од котлината како резултат на што голем дел на водите од врнежите се инфилтрираат во подземните води и се намалува површинскиот тек на водите.

Производното географско подрачје ги опфаќа земјоделските површини во Преспанската котлина започнувајќи од атарите на селата на северниот дел од котлината во подножјето на Плакенска планина и тоа Горно Крушје, Лева река, Избиште и Кривени, продолжувајќи на исток кон подножјето на планината Бигла со селата Златари и Сопотско. Во централниот дел на подрачјето спаѓаат атарите на населените места Јанковец, градот Ресен (во и вон град), Горна Бела Црква, Козјак, Долна Бела Црква, Подмочани, Горно Дупени, Царев Двор, Езерани, Перово и Дрмени. Западниот дел од подрачјето опфаќа повеќе села од подножјето на планината Галичица и тоа Болно, Евла, Лавци, Прељубје, Волкодери, Покрвеник, Шурленци, се до југозападниот дел каде е лоциран атарот на селото Стење. На источната страна од Преспанското езеро или во јужниот дел од преспанската котлина спаѓаат атарите на селата Грнчари, Рајца, Асамати, Курбиново и Претор и неколку села од суб-регионот Долна Преспа: Сливница, Арвати, Крани, Штрбово,

Наколец, Љубојно, Брајчино и Долно Дупени. Административен центар на целиот регион е општината Ресен.



Сл. 2. Производно географско подрачје со атарите на населените места

е) Поврзаноста на производот со географското подрачје

Географската положба, релјефот односно поставеноста на планинските масиви и речните корита, едафските услови, како и големата водена површина од Преспанското езеро, географското подрачје на преспанската котлина го прават уникатен производен регион. Се карактеризира со посебни географско топографски обележја, специфички почвени и климатски услови кои овозможуваат производство на плодови од јаболка со специфични особини кои доаѓаат до израз само во оваа подрачје.

е.1. Карактеристики на географското подрачје

-Климатски услови во подрачјето

Климатските услови со своите елементи покрај значајно влијание врз успешното одгледување на јаболката, го одредуваат и квалитетот и посебноста на плодовите одгледувани во даденото подрачје. Според поделбата на климатско-вегетациски и почвени подрачја од Филиповски (1996) направена на основа на климата, вегетацијата и почвените услови, поголемиот дел од Преспанската котлина спаѓа во топло

континентално подрачје, а повисоките предели во ладно континентално подрачје.

Климата во котлината е изложена на посилено континентално и послабо изразено медитеранско влијание и може да се окарактеризира како континентална или изменето континентална. Притоа во северниот дел на котлината (суб-регионот Горна Преспа) повеќе се чувствува влијанието на континенталната клима со произразени ладни зими, а во јужниот дел, особено во суб-регионот Мала Преспа, повеќе се чувствува медитеранското влијание, со повисоки зимски и летни температури.

Близината на големата водена површина од езерото значително влијае врз климата и ги катализира екстремните вредности на одредени климатски елементи со кои се карактеризираат подрачјата на оваа надморска висина. Поради поголемата близина, во јужниот дел од котлината езерските води имаат поголема улога врз модифицирање на климатските елементи (екстремно ниски температури) во споредба со северниот регион.

И покрај големата надморска висина климата е прилично блага што произлегува пред се од големата водна површина и од продирањето на топлото медитеранското струење на воздухот кое доаѓа од јужниот дел на котлината.

Зимскиот период често се јавуваат релативно ниски температури, а летниот период има умерено високи температури. Пролетниот период е поладен од есенскиот, а месец мај е поладен од септември.

Според повеќето параметри климата може да се опише како умерено континентална во северниот дел и умерено континентална со поголемо влијание на медитеранска клима во јужниот дел.

Според податоците од метеоролошката станица во Ресен, која официјално функционира во периодот 1961-1990 година, средна годишна температура на воздухот изнесува 9.6°C , апсолутно минимална температура е измерена на 14 јануари 1968 година, со вредност од

-26.5°C , а апсолутно максимална вредност на температурата од 37.0°C е регистрирана на 6 јули 1988 година. Јули е месец со највисока средна месечна температура, во просек за овој период 19.0°C , додека јануари се карактеризира со најниска средно месечна температура на воздухот, во просек 0.3°C . Средната температура во текот на вегетацијата изнесува 14.4°C , а средната температура во летниот период (јуни-август) изнесува 18.0°C .

Според податоците од паралелни мерење на температурата во станицата во Ресен и Претор, во периодот 1991-1995, се забележуваат значителни разлики во вредноста на средно годишната температура од двете станици. Така во овој период средно годишната температура во Претор изнесува 10.8°C , а во Ресен 9.5°C , или разлика за 1.3°C . Средно дневната температура во текот на вегетацијата за овој период во Ресен изнесува 14.4°C , а летната 18.0°C , додека во Претор средно дневната температура во текот на вегетацијата достига до 15.9°C , а летна 19.6°C . Овие разлики од мерењата во двете станици произлегуваат од близината на водата од езерото како голем модификатор на

температурата, но и од поголемо влијание на топлото медитеранско воздушно струење во јужниот дел на котлината каде е лоцирана станицата во Претор.

Како резултат на климатските промени и глобалното затоплување и во овој регион температури значително се покачуваат. Така за периодот 1991-2010 година средно годишната температура во Претор изнесува 11.2°C ($+0.4^{\circ}\text{C}$ во однос на 1991-1995), средната температура во вегетацијата изнесува 16.3°C ($+0.4^{\circ}\text{C}$ во однос на 1991-1995), а средно летната температура достигнува до 20.3°C ($+0.7^{\circ}\text{C}$ во однос на 1991-1995).

За квалитетот на плодовите од јаболко од особен интерес е и средно дневната температура во периодот мај -септември односно оној период кога се развиваат плодовите (од фенофаза цветање до зреење на плодовите). Од овој аспект најдобри се региони со средно дневна температура од $18-20^{\circ}\text{C}$. Според податоците од мерењата на температурата во станицата во Претор за периодот 1991-2010 година средно дневната температура за периодот мај-септември изнесува 18.4°C .

За квалитет на плодовите од јаболка од исклучително значење се вредностите на температурата на воздухот во месец септември, односно во периодот на созревањето на плодовите. Од овој аспект за постигање на подобар квалитет во однос на концентрацијата на суви материи и обојување на плодовите најдобри се региони каде температурата во овој период е под 20°C . Според податоците од станицата во Ресен средно месечната температура во септември за периодот 1961-1990 достигнува до 14.9°C , а според мерењата од станицата во Претор за периодот 1991-2010, просечната температура од 17.3°C .

Во периодот 1961-1990 според мерењата во Ресен годишната температурна сума изнесува 3504°C , а во текот на вегетацијата температурната сума изнесува 3082°C . Според податоците од станицата во Претор годишната температурна сума изнесува 4088°C , а во текот на вегетацијата температурната сума изнесува 3488°C .

Во преспанската котлина негативните температури најрано се јавуваат во октомври, во некои години кога плодовите се уште не се соберени, а најдоцна во втората декада на мај. Просечниот мразен период изнесува 167 дена, а екстремниот 232 дена.

Поради надморска висина и близината на големата водена површина која го забавува затоплувањето на воздухот, пролетта доцна настапува поради што и вегетацијата на јаболката започнува многу подоцна (третата декада на април) во споредба со останатите подрачја во нашата земја. Доцното започнување на вегетацијата и пониските средно дневни температури во текот на вегетацијата се причина за доцно зреењето на плодовите кое е карактеристично само за овој произведен регион. Во зависност од сортата со берба се започнува во третата декада на септември, а истата трае се до првата декада на ноември.

Според податоците од станицата во Ресен просечен годишен број сончеви часови е 2304, а во текот на вегетација 1767. Просечната облачност во текот на годината изнесува 4.8 десеттини, максимална облачност се забележува во јануари и февруари, 6.4 десеттини, а

најниска во август 2.1 десеттини. Според податоците од станицата во Претор за периодот 1991-2010 просечен годишен број сончеви часови е 2212, а во текот на вегетација 1543. Просечната облачност во текот на годината според податоци во Ресен изнесува 4.8 десеттини, максимална облачност се забележува во јануари и февруари, 6.4 десеттини, а најниска во август 2.1 десеттини.

Средно годишната релативна влажност на воздухот во периодот 1961-1990 е 74 %, а во текот на вегетацијата во просек е 70 %. Според податоци од станицата во Претор за периодот 1991-2010 годишната релативна влажност на воздухот изнесува 66 %, а во текот на вегетацијата 63 %. Во текот на месец септември за време на обојувањето на плодовите релативната влажност на воздухот во Ресен е 71 %, а според мерењата во Претор 63 %. Поради близината на водената површина од езерото и големото испарување во текот на топлиот период од годината, релативната влажност на воздухот е прилично изедначена во текот на целата година.

Водата е основен предуслов за успешно одгледување на насадите од јаболка. Во преспанското подрачје просечната годишна сума на врнежи за периодот 1961-1990 изнесува 730 mm, во текот на вегетацијата врнежите во просек се 332 mm, а во летните месеци 95 mm. Од мерењата во станицата во Претор во периодот 1991-2010 годишната сума на врнежите во просек изнесува 584.7 mm, во текот на вегетацијата врнежите во просек се 302.5 mm, а во летниот период 83.8 mm. Врнежите паѓаат главно во текот на ладниот период од годината, во периодот ноември-мај (кога овошните растенија главно се во период на мирување и немаат голема потреба од вода). Во преспанското производно подрачје се јавува недостиг на вода од врнежи за потребите на насадите од јаболка. Овој недостиг особено е изразен во текот на летните месеци, а во некои години и во другиот период од годината (мај и септември). Заради тоа за постигање на оптимални приноси и задоволувачки квалитет на плодовите, задолжителна е примена на мерката наводнување на насадите.

Според хидротермичките показатели климата може да се окарактеризира како семихумидна, а во поедини години како семиаридна.

Производното подрачје се карактеризира со уникатен режим на ветрови, условени од езерската водна маса и различното загревање на воздухот над езерото и над копното. Доминантна зачестеност имаат ветровите од северен и источен правец, во просек 110 %. Вообичаено во текот на денот ветровите дуваат од копното кон езерото, а во текот на ноќта -од езерото кон копното.

Во подрачјето маглата е многу ретка појава. Просечно годишно се јавува во текот на зимскиот период од 3-5 денови.

Почвени услови во подрачјето

Почвата како средина каде се развива кореновиот систем на растенијата со своите физички, хемиски и биолошки карактеристики значајно влијае врз успешното одгледување на овошните растенија. Како резултат на различниот матичен супстрат и условите на педогенезата, во Преспанското подрачје се формирани голем број почвени типови со различни карактеристики и погодност за одгледување на насади од јаболка. Генерално на источната и северната страна од котлината матичните блокови се гранитни, водонепропустливи карпести маси, кои се непропустливи, со површинскиот слој кој има добра водозадрливост. Спротивно, на западната и југозападната страна матичните блокови се варовнички и порозни, со слаба водозадржливост и голема водопропустливост.

Од западната страна на котлината дното од почвите го сочинуваат чакалесто песокливи и глинести седименти, во северниот дел чакалесто-песочни седименти, на источната страна доминираат флувиоглацијални наслаги, во средишниот дел на котлината се алувијални наслаги, а во реонот околу северната граница на езерото се застапени езерски и барски седименти.

Како резултат на различниот геолошки состав и услови на создавање на почвите, на површините каде се одгледуваат насадите од јаболка најзастапени се почвите од типот на кафеава шумска почва, флувијатилна почва (флувисол), колувијална почва, лесивирана почва, а во помали размери црница и кафеава почва врз варовник и доломит, мочурливо глејна почва, флувијатилно-ливадска почва, ранкери и др.

На терените каде се застапени производните насади од јаболка почвите имаат доволно длабок, растресит физиолошки профил кој обезбедува услови кореновиот систем на овошките да се развива во длабочина специфична за типот на подлогата. Механичкиот состав на почвите обезбедува добра структура и порозност, доволна водопропустливост, водозадржливост и аерираност. Во такви услови почвите се доволно топли, во почвените пори се воспоставува идеален однос на вода и воздух каде коренчињата се развиваат без посебни ограничувања. На производните парцели реакцијата на почвата (pH) се движи во границите од 5.5-7.0 и е во рамките на оптимумот за одгледување на јаболка.

Застапените почви во преспанското подрачје обезбедуваат можност за непречено одгледување на насади од јаболка. Со ускладување на технологијата на подготовка на површината пред засновање на насадите и примената на агротехничките мерки при нивното одгледување се овозможува оптимално искористување на почвените услови на секоја локација посебно.

е.2. Карактеристики на производот од географското подрачје;

Климатски и почвени услови во комбинација со релјефните карактеристики во подрачјето, и специфичната технологија на примена на агротехнички и помотехнички мерки при одгледување на насадите, базирани на долгогодишната традиција и новите научни сознанија, обезбедуваат производство на високо квалитетни плодови од јаболка од одредени сорти со специфични органолептички и квалитетни својства карактеристични само за оваа подрачје.

Доминантно место во производството завзема сортата **Ајдаред** која во вкупното производство учествува со околу 65 %. Плодовите се крупни, со димензии од 65-85 mm, и тежина од 180-250 g, со кратка дршка, од 15-20 mm, малку сплескана форма. По некои плодови може да бидат малку поиздолжени и добиваат округла форма која е специфична за регионот. Основната боја на покожицата за време на бербата е зеленкаста, а со текот на чувањето, се трансформира во жолтеникава. Интензивната винесто црвена боја ја покрива покожицата на плодот над 60 %, карактеристика која ретко каде се постига кај оваа сорта. На послабо обоениот дел од покожицата доаѓа до израз ленточно црвенило, додека кај добро обоените плодови на сончевата страна црвената боја станува еднолична со слабо изразени кратки и темно црвени ленти. Бербената зрелост плодовите ја достигнуваат во првата декада на октомври, а бербата се одвива во текот на октомври. За време на бербата плодовите се прилично цврсти, сочни, крцкави, со неизбалансиран однос на шеќери и киселини и без посебна арома. Со чувањето мезокарпот омекнува, се намалува цврстината, крцкавоста и сочноста, се губи доминантниот кисел вкус, се хармонизираат киселините и шеќерите, се појавува карактеристичната сортна арома и плодовите стануваат привлечни за консумација.

За време на бербата содржината на растворливите суви материји достигнува од 11-13 %, со вкупни киселини од 0.35-0.50 %. Односот меѓу шеќерите и киселините се движи од 0.25-0.35. Плодовите имаат добра способност за чување и во обични плодочувалиштата успешно се чуваат се до месец март без притоа да ги изгубат квалитетните карактеристики. При консумацијата повисоки оценки добиваат во подоцнежниот период на потрошувачката.

Сортата Златен делишес во производството е застапена со околу 15 %. Плодовите се со дијаметар од 65-85 mm и тежина од 150-220 g., со конусовидна форма, а во одредени локации кон чашката се приметуваат благо изразени ребра, специфични за овој произведен регион. На поосветлени локации на врвниот дел од круната, на плодовите може да се формира благо руменило. Основната боја на покожицата за време на бербата е зеленкаста, а со зреењето добива карактеристична златно жолта боја. Бербата на плодовите се одвива во текот на октомври. За време на бербата плодовите се цврсти, многу сочни и крцкави, со балансиран однос на шеќери и киселини и пријатни за консумација. Со текот на чувањето мезокарпот омекнува, се губи сочноста и киселините, а

плодовите добиваат сладок вкус. Плодовите имаа слаба складишна способност. Во обични плодочувалишта квалитетот го задржуваат 3-4 месеци, а во ладилници добро се чуваат до месец мај. За време на бербената зрелост содржината на растворливи суви материи достига од 12.5-13 %, а вкупни киселини од 0.30-0.35 %. Поради специфичните микроклиматски услови (ниски ноќни температури во периодот на месец мај) во поедини години голем процент од плодовите добиваат рѓеста превлака. При пакувањето ваквите плодови ќе се отстрануваат.

Од групата на сорти кои потекнуваат од **Црвен делишес** во ова производно подрачје се застапени со 10-12 %, претежно од сортите Ред чиф и Супер чиф. Плодовите од овие сорти имаат карактеристична конусна до свончеста форма, со силно изразени 5 ребра во делот кон чашката. Плодовите се со дијаметар од 65-85 mm и тежина од 160 до 250 g. За време на бербата основната боја на покожицата е зеленкаста, а со чувањето се трансформира во жолтеникава. Дополнителната темно црвена боја претежно во форма на ленти ја покрива површината над 75 %, а не е ретка појавата плодовите целосно да бидат обоени. Кај добро обоените плодови на сончевата страна црвенилото е разлиено, а во неговата внатрешност послабо се истакнуваат темно црвени ленти кои се карактеристични за сортите од оваа група. Бербата на плодовите се одвива од третата декада на септември до првата половина на октомври. Содржината на растворливи суви материи при бербата достига од 11-12.5 %, а вкупни киселини од 0.15-0.20 %. За време на бербата плодовите се цврсти, сочни и крцкави, а со текот на чувањето месото омекнува, добива карактеристична арома, а со подолго чување се губи сочноста, а мезокарпот станува брашнест. Во обични плодочувалишта квалитетот на плодовите се задржува 2-3 месеци, а во обични ладилници, 5-6 месеци.

Сортите **Муцу и Чадел** во производството се застапени околу 5 %. Плодовите од сортата Муцу се крупни, со дијаметар од 75-90 mm и тежина од 200 до 280 g, со скратено конусна форма. За време на бербата покожицата има бледо зеленкаста боја, а подоцна плодовите добиваат жолта боја. На добро осветлени локации на осончената страна, плодовите често добиваат благо руменило. Бербата на плодовите се одвива во текот на септември. Содржината на растворливи суви материи при бербата достига од 11.5-13 %, а вкупни киселини од 0.25-0.30 %. За време на бербата плодовите се цврсти, сочни и крцкави, а со текот на чувањето месото омекнува, ја губи сочноста и киселоста. Во обични плодочувалишта квалитетот на плодовите се задржува 2-3 месеци, а во обични ладилници, 5-6 месеци. Плодовите подобри оцени добиваат во раната сезона на потрошувачката.

Плодовите од сортата Чадел се прилично крупни, со просечен дијаметар од 65-80 mm и тежина од 170 до 220 g, со конусна форма. За време на бербата покожицата има бледо зеленкаста боја, а подоцна плодовите добиваат бледо жолтеникава нијанса. На осончената страна, плодовите добиваат светло црвена боја, често изразена во ленти.

Обоеноста на плодовите достига 40-50 %. Бербата на плодовите се одвива во текот на октомври. Содржината на растворливи суви материи при бербата достига од 12-13 %, а вкупни киселини од 0.35-0.40 %. За време на бербата плодовите се цврсти, сочни и крцкави, со доминантен кисел вкус, а со текот на чувањето месото омекнува, се губи делот од киселините, а плодовите добиваат балансиран пријатен вкус. Во обични плодочувалишта квалитетот на плодовите се задржува 3-4 месеци, а во обични ладилници, 6-7 месеци. Плодовите подобри оцени добиваат во подоцната сезона на потрошувачката.

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

Опстојувањето на овошните растенија се одвива во определена природна средина која се карактеризира со посебни климатски и почвени услови. Иако јаболката спаѓа во групата на еуротипи растенија, сепак некои сорти се прилагодуваат или нивните својства доаѓаат до експресија, само во одредена еколошка средина. Поради тоа функционирањето, растот, развојот, плодносењето на овошките од јаболка и карактеристиките на плодовите силно зависат од меѓусебното дејствување на генетски потенцијал на сортата и надворешните услови својствени за соодветната локацијата. Значењето на еколошките фактори за животните процеси кај јаболката произлегува и од фактот што тие делуваат поединечно, но и комплексно, односно сите заедно и степенот на нивното поединечно влијание е зависен и од степенот на изразеност на другите фактори. Од друга страна пак начинот на одгледувањето на насадите од јаболка може силно да влијае врз приносот, но и врз модификација на одредени својства на плодовите.

Интеракцијата меѓу географските карактеристики на подрачјето, еколошките услови кои владеат во регионот, специфичната технологија на производството и генотипот на сортите, создава широка можност за производство на јаболка со различни и специфични карактеристики својствени само за соодветното подрачје.

Сортите јаболка кои се одгледуваат во географското подрачје на Преспанската котлина потекнуваат од различни региони во светот, но поради нивните биолошки својства на адаптивност одлично се прилагодени на еколошките услови во ова подрачје. Дополнително условите кои владеат во подрачјето создаваат можност некои од својствата на сортите да дојдат до полн израз, да се подобрат или појават со повисок интензитет, а не ретко да се појави и некои квалитетно својство кои доаѓа до израз само во оваа подрачје.

Надморската висина како географска карактеристика на регионот има значајно влијание врз модификација на климатските услови како што се интензитетот на осветлувањето и температурата. На тој начин индиректно влијаат врз целокупното однесување на овошките, особено врз динамиката на фенофазите на развој и физиолошките процеси.

Насадите од јаболка во Преспанската котлина се лоцирани на голема надморска висина од 850-1000 m. На оваа надморска висина има поголем интензитет на осветлување на насадите во споредба со пониските локалитети. Во комбинација со близината на големата водена површина, која во текот на вегетацијата ја намалува температурата на воздухот, особено температурните амплитуди во текот на деноноќието, се создаваат оптимални услови за одвивање на физиолошките процеси и постигање на посебен квалитет на плодовите. Плодовите од јаболка кои се развиваат во ваков амбиент имаат произдолжена форма, кај некои сорти карактеристична свонеста форма и изразени ребра во делот на чашката, поголема концентрација на суви материи, а редовно имаат и подобра обоеност. Во подрачја каде во непосредна близина има голема водни басени, како што е Преспанската котлина, се појавува индиректно осветлување на овошните насади кое доаѓа од рефлектираните сончеви зраци од водената површина. На овој начин лисната маса и плодовите добиваат дополнително осветлување со што се обезбедува подобра фотосинтетска активност и поголема продукција на органски материи. Дополнително на вакви терени се поттикнува и обојување на покожицата на плодовите.

Големата надморска висина, карактеристичниот релјеф и близината на езерото во преспанската котлина поволно влијаат и врз топлотниот режим во оваа подрачје. Средногодишната температура (10-11.2 °C) има идеална вредност за одгледување на јаболка. Средната вредност на температурата во текот на летните месеци изнесува околу 20 °C, а на оваа температура кај јаболката се воспоставува хармоничен однос меѓу фотосинтезата и дишењето, а со тоа и создавање на органска материја која се користи за порастот на плодовите и концентрација на материи кои го дефинираат квалитетот на плодовите. Надморската висина и близината на големата водена површина влијаат на намалување на температурата во пролетниот период што условува задоцнување на вегетацијата, а во есенскиот период температурата постепено се намалува со што се продолжува вегетацијата. Доцниот почеток на вегетацијата и релативно ниските средно дневни температури во текот на вегетацијата условуваат бавно насобирање на потребниот квантум на часови на температурна сума која е потребна за созревање на плодовите. Во вакви услови плодовите созреваат подоцна, кога се спуштаат среднодневните температури кои овозможуваат идеални услови за концентрирање на шеќери и други метаболити во мезокарпот и покожицата на плодовите, а со тоа се влијае на квалитетните специфични својства на плодовите.

Близината на водената површина условува и висока релативна влажност на воздухот. Овој факт за јаболката е од особено значење во текот на месец септември пред созревањето на плодовите. Високата релативна влажност, а релативно ниската температура во ноќните часови во овој период, условува речиси секојдневно појава на утринска роса која пак индиректно влијае врз формирањето на антоцијаните и други боени материи на покожицата на плодовите, со што индиректно се подобруваат органолептичките својства

на плодовите.

Сплетот на околностите како што се големата надморска висина, интензитет на осветлување, големиот број сончеви денови, дифузната светлина која доаѓа од езерото, големата релативна влажност и пониската температура на воздухот во текот на летните месеци, особено во текот на месец септември и создавањето на утринска роса на круните од овошките за време на зреење на плодовите, создаваат оптимални услови за формирање на антоцијани и други материи на покожицата на плодовите кои се одговорни за обојувањето на покожицата на плодовите. На ваквата состојба се надоврзува и типичната форма на круните и примената на помотехнички мерки со кои се обезбедува оптимално осветлување, тогаш уште повеќе се потенцира обојувањето на покожицата на плодовите. Заради тоа во ова географско подрачје црвената боја на плодовите доаѓа до полн израз кај сортата Ајдаред и сортите од групата на Црвен делишес, поголем процент на обоеност кај сортата Чадел, а кај Златен делишес и Муцу се јавува карактеристично руменило на осветлениот дел од плодовите. Високиот број на светлосни часови и речиси идеалните температурни услови за правилно одвивање на физиолошките процеси, обезбедуваат висока содржина на шеќери, карактеристични благи киселини, ароматични материи, цврстина, конзистенција, сочност и други состојки кои ги создаваат квалитетните својства на плодовите.

На овој начин плодовите стануваат уникатни, препознатливи и со посебно обележје карактеристично само за производството на јаболка од ова подрачје.

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

Не е применливо

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

Не е применливо

Датум и место на изработка
27.06.2021, Скопје

Изработил
Проф. д-р Тошо Арсов

Литература

1. Групчев М. (1991). Овошјето од бербата до потрошувачот. Наша книга, Скопје.
2. Закон за квалитет на земјоделски производи.
3. Кипријановски М. (2011). Општо овоштарство. 2-ри Август С, Штип.
4. Кипријановски М. (2017). Производство на овошен саден материјал. ДГУП Софија, Богданци.
5. Кипријановски М. (2020). Подигање и одгледување овошни насади. ДГУП Софија, Богданци.
6. Mišić P. (1994). Jabuka. Nolit, Beograd.
7. Mratinić E., Đurović D. (2015). Биолошке основе чување воћа. Партенон М.А.М. Систем Београд.
8. Правилник за минимални стандарди за свежо овошје и зеленчук, Специфичен пазарен стандард за јаболко.
9. UNECE STANDARD FFV-50 concerning the marketing and commercial quality control of APPLES (2020). UNITED NATIONS New York and Geneva.
10. Филиповски Ѓ, Ризовски Р, Ристевски П. (1996). Карактеристики на климатско вегетациските почвени региони во Република Македонија. МАНУ.

ПРИЛОЗИ**ПРИЛОГ 1.**

Земјоделска задруга со ограничена одговорност „ПРЕСПАНКА - ПРЕСПАНСКО ЈАБОЛЧЕ“ Ресен

Листа на производители на „ПРЕСПАНСКО ЈАБОЛКО“, членови Земјоделска задруга „ПРЕСПАНКА - ПРЕСПАНСКО ЈАБОЛЧЕ“ Ресен

	Име и презиме	Ајдаред (kg)	Златен (kg)	Црвен (kg)	Муцо (kg)	Чадел (kg)	Вкупно (kg)
1	Мартин Пупулковски	7643	971	1575	600		10789
2	Мирјана Ивановска	6207		2500			8707
3	Цветанка Тосковска	10570			1000		11570
4	Ивана Наумовска			2906			2906
5	Влатко Головодовски	11456	2206	5636			19298
6	Таше Веслиевски	10858	1200	1176			13234
7	Јулијана Ѓоргиевска	6496		1500	552		8548
8	Маја Головодовска	9678					9678
9	Елена Ристевска - Стојановска	15663	2483	3462	1400	2452	25460
10	Јулие Ангелевска			6470			6470
11	Јовче Воденичаровски	19369					19369
12	Наумче Трајчевски	12735		5242			17977
13	Ламбе Начевски	28000		5000			33000
14	Александар Каранфиловски	8619	1300	731			10650
15	Јовче Божиновски	9940		999	1100	700	12739
16	Илија Бутевски	13319	1544	457		1181	16501
17	Кице Наумовски	23545			4815		28360
18	Јовче Ангеловски	5725	1550	3510	2500		13285
19	Никола Митревски	14500	2000				16500
20	Марија Нечовска - Јовановска	6752	2706	4996	800		15254
21	Симеон Крстевски	13453	2348	3522	2783		22106
22	Евгенија Костовска	13493	936	5683	7396	2732	30240
	Вкупно (kg)	248021	19244	55365	22946	7065	352641

