

Номер заявки: і 2019 00006

Дата подання: 27.12.2019

Відомості про заявника:

"Асоціація виробників мелітопольської черешні" пр. Б. Хмельницького, 18, м. Мелітополь, Запорізька обл., 72312, Україна

Кваліфікація географічного зазначення:

назва місця походження товару

Відтворення географічного зазначення:

МЕЛІТОПОЛЬСЬКА ЧЕРЕШНЯ

Специфікація товару:

1. Назва продукту:

Мелітопольська черешня

Еквівалентний термін літерами латинського алфавіту - Melitopol cherry

2. Тип продукту:

черешня

3. Вид зазначення походження товару (географічного зазначення):

назва місця походження товару

4. Опис продукту:

4.1. Ботанічна назва:

Prunus avium

4.2. Загальний опис:

МЕЛІТОПОЛЬСЬКА ЧЕРЕШНЯ вирощується у місцевості навколо міста Мелітополь на обох берегах р. Молочна, а саме у межах міста Мелітополь та оточуючих населених пунктів Терпіння, Зарічне, Лугове, Новопилипівка, Мирне, Рівне, Тамбовка, Семенівка, Вознесенка, Костянтинівка, Садове, Зелене, Мордвинівка, Тимофіївка, Мирне, Богатир, Шелюги, Охримівка, Лиманське, розташованих по обох берегах річки Молочна, західному березі Молочного лиману, в Мелітопольському, Якимівському районах Запорізької області. МЕЛІТОПОЛЬСЬКА ЧЕРЕШНЯ характеризується багатим ароматом і смаком, збалансованим вмістом цукру та кислоти, переважно завдяки комбінованому впливу особливостей весняного періоду року, зокрема інтенсивному збільшенню приходу сонячної радіації та наявності глибокогумусованих глинисто-піщаних і супіщаних ґрунтів чорноземного типу на алювіальних річкових відкладах, що характеризуються пухкістю і високою водопроникністю.

4.2. Органолептичні характеристики:

4.2.1. Зовнішній вигляд:

Зовнішнє забарвлення (забарвлення шкірочки): від червоного до темно-червоного.

Внутрішнє забарвлення (забарвлення м'якоті): від світло-червоного до темно-червоного.

Не менше 90 % плодів мають бути із плодоніжками у місці продажу кінцевому споживачу.

4.2.2. Смак:

Збалансований та гармонійний, складний черешневий смак та аромат зі збалансованим вмістом цукру та кислоти.

4.2.3. Текстура:

Еластична та пружна

4.3. Біохімічна характеристика плодів черешні:

4.3.1. Вміст цукру (відповідно до сорту), значення:

Перелік сортів	Вміст цукру (відповідно до сорту), %, не менше
Ранньостиглі сорти:	
"Валерій Чкалов"	11
"Бігарро Бурлат"	14
"Казка"	10
"Ера"	10
Середньостиглі сорти:	
"Талісман"	15
"Темпоріон"	15
Пізнєостиглі сорти:	
"Мелітопольська чорна"	13
"Крупноплідна"	15
"Анонс"	11
"Удівительна"	13
"Любимиця Туровцева"	12

4.3.2. Титрована кислотність (відповідно до сорту), значення:

Перелік сортів	Титрована кислотність (відповідно до сорту), %, не менше
Ранньостиглі сорти:	
"Валерій Чкалов"	0,4
"Бігарро Бурлат"	0,6
"Казка"	0,7
"Ера"	0,8
Середньостиглі сорти:	
"Талісман"	0,5
"Темпоріон"	0,5
Пізньостиглі сорти:	
"Мелітопольська чорна"	0,7
"Крупноплідна"	0,6
"Анонс"	0,6
"Удівительна"	0,5
"Любимиця Туровцева"	0,5

4.3.3. Вміст сухих речовин (відповідно до сорту), значення:

Перелік сортів	Вміст сухих речовин (відповідно до сорту), %, не менше
Ранньостиглі сорти:	
"Валерій Чкалов"	14,0
"Бігарро Бурлат"	20,0
"Казка"	14,0
"Ера"	14,0
Середньостиглі сорти:	
"Талісман"	24,0
"Темпоріон"	24,0
Пізньостиглі сорти:	
"Мелітопольська чорна"	18,0
"Крупноплідна"	18,0
"Анонс"	16,0
"Удівительна"	20,0
"Любимиця Туровцева"	20,0

4.3.4. Розмір:

Діаметр ≥ 22 мм ягоди для свіжої черешні.

Для свіжої черешні, призначеної на подальшу переробку, мінімальний діаметр відсутній.

5. Визначення географічної зони виробництва:

МЕЛІТОПОЛЬСЬКА ЧЕРЕШНЯ вирощується у місцевості навколо міста Мелітополь на обох берегах р. Молочна, а саме у межах міста Мелітополь та оточуючих населених пунктів Терпіння, Зарічне, Лугове, Новопилипівка, Мирне, Рівне, Тамбовка, Семенівка,

Вознесенка, Костянтинівка, Садове, Зелене, Мордвинівка, Тимофіївка, Мирне, Богатир, Шелюги, Охримівка, Лиманське, розташованих по обох берегах річки Молочна, західному березі Молочного лиману, в Мелітопольському, Якимівському районах Запорізької області на особливих чорноземних глинисто-піщаних і супіщаних ґрунтах, сформованих на потужних алювіальних суглинках на терасах р. Молочної, що протікає посередині зони виробництва. Межі території виробництва співпадають із межами педологічної зони, у якій історично наявні черешневі сади.

Мапа зони виробництва



<https://www.google.com/maps/d/edit?hl=ru&mid=14MzhqwyYiETJVMlxYUu2wpDYncmq2hyG&ll=46.76648969567363%2C35.36945678056236&z=13>

6. Опис способу виробництва товару:

Всі нижчезазначені етапи виробництва товару відбуваються у визначеній географічній зоні виробництва, описаній у п. 5.

6.1. Посадковий матеріал:

Лише сорти, дозволені для виробництва відповідно до назви місця походження товару МЕЛІТОПОЛЬСЬКА ЧЕРЕШНЯ.

6.2 Перелік сортів:

6.2.1. Ранньостиглі сорти:

"Валерій Чкалов",
"Бігарро Бурлат",
"Казка",
"Ера".

6.2.2. Середньостиглі сорти:

"Талісман",
"Темпоріон".

6.2.3. Пізньостиглі сорти:

"Мелітопольська чорна",
"Крупноплідна",
"Анонс",
"Удівительна",
"Любимиця Туровцева".

6.3. Зрошення:

Зрошення дозволяється протягом перших 4 років після висадки дерев.

В наступні роки зрошення дозволяється за необхідності, але не пізніше ніж за 20 днів до початку збору врожаю. Для сортів черешні пізнього строку досягання допускається 2-3 поливи у період формування плодів.

6.4. Добрива:

План внесення добрив не повинен перевищувати наступні показники:

- азот (N): 100 кг/га діючої речовини,
- фосфор (P): 90 кг/га діючої речовини,
- калій (K): 100 кг/га діючої речовини.

6.5. Збір врожаю:

Збір товару МЕЛІТОПОЛЬСЬКА ЧЕРЕШНЯ проводиться вручну. Жодна механізація збору врожаю заборонена.

6.6. Сорткування та класифікація:

З метою уникнення помилок в розмірі плодів, сорткування та класифікація повинні бути зроблені не пізніше 48 годин після збору врожаю.

МЕЛІТОПОЛЬСЬКА ЧЕРЕШНЯ належного калібру, після відсорткування плодів, що не підпадають під визначення "Екстра" класу та класу I відповідно до стандартів Європейської економічної комісії ООН (UNECE), фасується безпосередньо у тару, що відповідає вимогам специфікації.

Стандарти UNECE для черешні⁷:

"Екстра" клас

Черешні цього класу мають бути найвищої якості. Плоди повинні мати ознаки сорту.

Не повинно бути жодних дефектів плодів, за винятком дуже незначних поверхневих дефектів, за умови, що вони не впливають на загальний зовнішній вигляд продукції, якість, якість зберігання та представлення в упаковці.

Допускається 5 % відхилення за кількістю або вагою плодів, що не відповідають вимогам класу. У межах цього допуску не більше 0,5 відсотка може складатися з продукції, що задовольняє вимогам якості класу II, і не більше 2 відсотків може складатися з потрісканих та/або поїдених хробаками ягід.

Клас I

Черешня цього стандарту повинна бути гарної якості. Плоди повинні мати ознаки сорту.

Допускаються наступні дефекти плодів, за умови, що вони не впливають на загальний вигляд продукції, її якість, якість зберігання, та представлення в упаковці:

- незначні дефекти форми,
- незначні дефекти кольору.

Допускається 10 % відхилення за кількістю або вагою плодів, які не відповідають умовам класу, але відповідають вимогам класу II. В межах допустимого відхилення не більше 1 % може складатися із продукції, яка не відповідає вимогам класу II, а також мінімальним вимогам, або продукції, враженої гниллю, та не більше 4 % можуть складатися із потрісканих/поїдених хробаками ягід.

6.7. Пакування:

Тара, яка використовується для роздрібного продажу, повинна мати об'єм від 0,25 до 10 кг і бути виготовленою з дерева, пластику або картону.

6.8. Зберігання та транспортування:

В разі подальшого зберігання в охолоджуваному сховищі, продукція повинна бути охолоджена протягом 2 годин після збору та зберігатися при температурі в межах 2-4 °C.

Транспортування повинно відбуватися у охолоджуваному транспорті.

Термін реалізації плодів до 3 діб.

7. Особливість географічної зони:

7.1. Природні умови:

7.1.1. Клімат:

Місцевий клімат характеризується вираженою посушливістю та високим температурним режимом. Переважання ясних і малохмарних днів, значна висота сонця над горизонтом, невелика кількість водяних парів у повітрі зумовлюють приплив до поверхні землі величезної кількості сонячної радіації. Сонячна радіація зумовлює інтенсивне нагрівання і висушування поверхні землі, прогрівання повітряних мас. Територія характеризується тривалим сухим та жарким літом з великою кількістю сонячних днів та короткою малосніжною зимою із частими відлигами. Особливістю весняного періоду року є інтенсивне збільшення приходу сонячної радіації, що обумовлює накопичення значної кількості цукрів у плодах черешні.

За кількістю опадів район належить до зони з недостатнім зволоженням. Найвищі середньомісячні показники відмічаються у травні, червні та липні, що збігається з періодом формування та дозрівання плодів черешні. Опади в цей період мають переважно зливовий характер.

Офіційні середньобогаторічні дані за даними метеостанції м. Мелітополь

Місяць	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Сер. темп. (°C)	-3,4	-2,2	2,3	10,2	16,4	20,5	22,7	21,7	16,5	9,7	4,3	-0,1
Мін. темп. (°C)	-17,1	-15,0	-9,2	-1,0	4,1	8,9	11,5	9,0	3,3	2,9	-6,7	-13,4
Мак. темп. (°C)	7,7	9,1	15,9	23,9	29,1	32,6	34,5	33,8	29,9	23,0	16,0	10,8
Опади (mm)	42	35	33	32	48	53	50	38	33	23	39	49

7.1.2. Ґрунти:

Чорноземні глинисто-піщані і супіщані ґрунти, сформовані на потужних алювіальних суглинках на терасах р. Молочної, характеризуються пухким складом, високою водопроникністю, легким гранулометричним складом з переважанням фракції фізичного піску. Це створює оптимальні умови для аерації та швидкого прогрівання ґрунту, що є одними з найважливіших умов ефективного вирощування черешні, яка за біологічними особливостями надає перевагу легким теплим ґрунтам. Такі особливості обумовлюють формування багатого складного смаку плодів черешні. Ще однією специфічною і цінною рисою даних ґрунтів є їх глибокогумусованість та вилугуваність від розчинних солей і карбонатів. Черешня належить до несолестійких культур, тому відсутність солей в основній частині кореневмісного шару є однією з визначальних умов придатності ґрунтів для цієї культури. Ґрунти мають невисокі значення міцнозв'язаної води, високу водопроникність, внаслідок чого опади швидко проникають в глибину і поверхневий стік майже відсутній, характеризуються значною мікробіологічною та ферментативною активністю, значною теплопровідністю, підвищеною гумусованістю (порівняно з піщаними ґрунтами). Саме унікальне поєднання властивостей піщаних та чорноземних ґрунтів обумовлює відповідність даного ґрунту біологічним вимогам черешні та у поєднанні з кліматичними умовами формування неповторного смаку та аромату плодів товару МЕЛІТОПОЛЬСЬКА ЧЕРЕШНЯ.

7.2. Людський фактор:

У другій половині 19 сторіччя сумісними зусиллями місцевого землевласника Луї Анрі Філібера, який завіз з Європи саджанці старих європейських сортів, та земського лікаря Андрія Васильовича Корвацького почався активний розвиток садівництва на піщаних ґрунтах Мелітопольщини в межах визначеного у розділі 5 даної Специфікації регіону.

У 1887 році на піщаних ґрунтах чорноземного типу на півночі від Мелітополя, у тому числі на особливому "похованому чорноземі", сформованому унаслідок дії льодовиків, що характеризується метровою товщею піщаного ґрунту, під яким залягає ґрунт чорноземного типу, А.В. Корвацький посадив дослідний сад та розсадник. Він розумів, що для успішного ведення садівництва в складних кліматичних та географічних умовах є необхідним ретельний відбір сортів плодівих культур, що вирощувалися у Західній Європі, з подальшою їх акліматизацією на території Мелітопольської уїзду.

Корвацький розсаджує поряд з іншими плодівими культурами 20 сортів черешні, серед яких Франц Іосиф, Жабуле, Вільгельміна Клайндінст, Рамон Оли-

ва, Ельтон, Гедельфінгенська, Чорний орел, Дрогана жовта та її клон Наполеон жовтий та ін.

У журналі "Записки общества Южной России" (червень-серпень 1899 р., № 7-8) була надрукована стаття А.В. Корвацького "Из практики плодовой культуры в Мелитопольском уезде". Корвацький писав: "В течение 15 лет я занимаюсь в Мелитопольском уезде культурой плодовых деревьев иностранного происхождения в видах их акклиматизации в нашем районе". Дане джерело слід вважати першою згадкою про товар МЕЛІТОПОЛЬСЬКА ЧЕРЕШНЯ.

Сад, де проходило сортовивчення іноземних сортів, розташовувався на 25 десятинах (дещо більше 27 га) на території сучасної районної лікарні. Після смерті Корвацького у 1907 році, сад було націоналізовано у 1912 році, а в 1928 році він став базою для створення опорного пункту Млієвської дослідної станції садівництва, а ще через рік для утворення самостійної наукової установи - Мелітопольської дослідної станції садівництва.

Селекцію черешні з 1932 року у складі вже утвореного відділу селекції в станції займається Михайло Тимофійович Оратовський. Він створив величезний багатотисячний гібридний фонд, із якого ним було виділено 17 сортів і велику кількість відбірних форм, що стали сортами після його смерті, за участі Миколи Івановича Туровцева. Всього у Державне сортопробування вченими станції було передано близько 150 сортів черешні, з яких більше 50 були районовані в різні роки. На даний час у "Державному реєстрі сортів рослин, придатних для поширення в Україні", 44 сорти черешні, що становить майже 70 % всього сортименту України.

Безперечно, станом на сьогодні МЕЛІТОПОЛЬСЬКА ЧЕРЕШНЯ є візитною карткою Мелітопольщини і за даними Державної статистики України станом на 2017 рік більше 45 % сконцентровано саме в Запорізькій області, в межах визначеного у розділі 5 географічного регіону.

З роками удосконалювалась технологія вирощування товару МЕЛІТОПОЛЬСЬКА ЧЕРЕШНЯ в регіоні, створювались сади різної конструкції, у тому числі з ущільненим розташуванням дерев на одиниці площі, новими типами малооб'ємних крон, розроблялись доцільні системи удобрення, зрошення та утримання ґрунту у садах з метою підвищення урожайності та покращення якості плодів. Ще одним напрямком інтенсифікації процесу вирощування черешні у регіоні було впровадження карликових та напівкарликових вегетативних підщеп, окрім традиційної підщепи Вишні Магалебської. Проте остання все ж таки займає лідируючі позиції унаслідок значної посухо-, морозо- та зимостійкості.

7.3. Зв'язок між географічною зоною та специфічними характеристиками:

МЕЛІТОПОЛЬСЬКА ЧЕРЕШНЯ відрізняється унікальним яскравим та гармонійним смаком та ароматом завдяки збалансованим вмістам цукрів та кислоти, високій концентрації мінералів, вітамінів, фенольних речовин. На думку науковців та виробників, надзвичайно високих смакових та товарних якостей МЕЛІТОПОЛЬСЬКІЙ ЧЕРЕШНІ надає поєднання специфічних ґрунтових та кліматичних умов у поєднанні з розмаїттям сортів, виведених та адаптованих саме для цієї місцевості.

Місцевий клімат, у тому числі особливості весняного періоду, створює оптимальні умови для формування цінних смакових та товарних якостей плодів черешні. Активне нарощування тепла у весняний період та значне прогрівання ґрунтів чорноземного типу легкого гранулометричного складу, достатня забезпеченість елементами живлення дозволяють отримувати ранні плоди з високим вмістом цукрів, тонким ароматом, цікавим складним смаком з відмінними товарними властивостями.

Довготривала (90-річна) селекційна робота вчених Мелітопольської дослідної станції садівництва безпосередньо в умовах регіону зі створення кращих сортів, добре адаптованих та пристосованих до місцевих ґрунтово-кліматичних умов, обумовила можливість відбору тих сортів, що здатні проявити свій потенціал урожайності та високої якості в умовах географічного району. Плоди місцевих сортів черешні у поєднанні з ґрунтово-кліматичними умовами регіону набули унікальних органолептичних та біохімічних властивостей, які не зустрічаються в інших регіонах.

8. Пакування:

Тара, яка використовуються для роздрібного продажу, повинна мати об'єм від 0,25 до 10 кг і бути виготовленою з дерева, пластику або картону.

9. Особливі правила маркування:

Маркування повинно проводитись відповідно до наступних правил:

- назву місця походження товару "МЕЛІТОПОЛЬСЬКА ЧЕРЕШНЯ" наводять на передній етикетці, з літерами щонайменше того самого розміру, що й інші літери на етикетці;

- найменування "МЕЛІТОПОЛЬСЬКА ЧЕРЕШНЯ" може доповнюватись зазначенням "НАЗВА МІСЦЯ ПОХОДЖЕННЯ ТОВАРУ" та/або акронімом "НМП" (за бажанням);

- офіційний національний логотип назви місця походження товару після його затвердження розташовують в одному візуальному полі із назвою "МЕЛІТОПОЛЬСЬКА ЧЕРЕШНЯ";

- повинно містити належним чином оформлений логотип НМП "Мелітопольська черешня", затверджений асоціацією, що виступає заявником відповідного кваліфікованого зазначення походження товару (географічного зазначення), розташований в одному візуальному полі із назвою МЕЛІТОПОЛЬСЬКА ЧЕРЕШНЯ;

- будь-яка інформація, передбачена системою простежуваності, повинна міститися на зворотній етикетці.




Логотип НМП "Мелітопольська черешня":






10. Орган контролю та список основних точок контролю:












Орган незалежного зовнішнього контролю - ТОВ "Органік Стандарт"




Перелік точок (CP) та методів контролю:

Код	Точка контролю	Показник	АС IC ЕС	Самоконтроль (АС), Внутрішній контроль (IC), Зовнішній контроль (ЕС)	Мінімальна частота	Відповідальні за контроль	Метод контролю	Документи для посилання/підтвердження
CP1	Географічна зона	Земельні ділянки та потужності виробництва повинні бути розташовані у визначеній географічній зоні	АС	Ділянки розташовані в географічній зоні	На етапі посадки саджанців	Виробник	Документ Візуальний	Мапа зони виробництва
			IC	Перевірка документів та візуальна інспекція розташування ділянок, потужностей з переробки та пакування у відповідній географічній зоні	100 % виробників/рік	Асоціація	Документ Візуальний	Мапа зони виробництва Реєстр ділянок
			ЕС	Перевірка документів та візуальна інспекція розташування ділянок, потужностей з переробки та пакування у відповідній географічній зоні	1.2 x  /рік	Зовнішній аудитор	Документ Візуальний	Мапа зони виробництва Реєстр ділянок
CP2	Посадковий матеріал	Дозволені сорти Ранньостиглі сорти: - "Валерій Чкалов", - "Бігарро Бурлат", - "Казка", - "Ера". Середньостиглі сорти: - "Талісман", - "Темпоріон". Пізньостиглі сорти: - "Мелітопольська чорна", - "Бігарро Оратовського", - "Крупноплідна", - "Анонс", - "Удівительна", - "Любимиця Туровцева"	АС	Використання рослин сортів, що відповідають специфікації	На етапі посадки	Виробник	Документ Візуальний	Сертифікати на рослини
			IC	Візуальна перевірка та документація на рослини	100 % виробників /рік	Асоціація	Документ	Рахунки-фактури на куплені рослини Сертифікати на рослини
			ЕС	Візуальна перевірка та документація на рослини	 /рік N=кількість виробників	Зовнішній аудитор	Документ	Звіт про інспекцію Асоціації Рахунки-фактури на куплені рослини Сертифікати на рослини
CP3	Зрошення	На 5 рік після висадки дерев, максимум 4 зрошення на ділянку протягом періоду з 1 квітня до 30 травня. Жодного зрошення за 20 днів до збору врожаю	АС	Дотримання специфікації та ведення записів щодо зрошення із зазначенням ділянок, дат та об'ємів води	Під час зрошення	Виробник	Візуальний	
			IC	Візуальна перевірка та записи виробників про зрошення	100 % виробників /рік	Асоціація	Документ Візуальний	Записи виробників Інспекція
			ЕС	Візуальна перевірка та документація	1.4 x  /рік N=кількість виробників	Зовнішній аудитор	Документ Візуальний	Звіт про інспекцію Асоціації

CP4	Внесення добрив	Максимальна кількість на га: - азот (N): 100 кг, - фосфор (P): 70 кг, - калій (K): 100 кг	АС	Дотримання специфікації Записи щодо використання добрив на кожну ділянку	Під час внесення добрив	Виробник	Візуальний 👁️	
			ІС	Візуальна перевірка та перевірка документів про внесення добрив	100 % виробників/рік	Асоціація	Документ 📖 Візуальний 👁️	Записи виробників Рахунки-фактури на добрива
			ЕС	Візуальна перевірка та перевірка документів	📏/рік N=кількість виробників	Зовнішній аудитор	Документ 📖 Візуальний 👁️	Записи виробників Звіт про інспекцію Асоціації
CP5	Збір врожаю	Збір проводиться вручну	АС	Дотримання специфікації	Під час збору врожаю	Виробник	Візуальний 👁️	
			ІС	Візуальна перевірка та перевірка документів щодо часу збору врожаю та записів виробників	100 % виробників/рік	Асоціація	Візуальний 👁️	
			ЕС	Візуальна перевірка та перевірка документів	📏/рік N=кількість виробників	Зовнішній аудитор	Документ 📖 Візуальний 👁️	Звіт про інспекцію Асоціації
CP6		Черешня пакується безпосередньо дотари після відбракування плодів, що не належать до класу I та "Екстра" класу, і мають належний розмір	АС	Дотримання специфікації	Під час збору врожаю	Виробник	Візуальний 👁️	
			ІС	Візуальна перевірка збору врожаю	100 % виробників/рік	Асоціація	Візуальний 👁️	
			ЕС	Візуальна перевірка та перевірка документів	📏/рік N=кількість виробників	Зовнішній аудитор	Документ 📖 Візуальний 👁️	Звіт про інспекцію Асоціації
CP7	Сортування та калібрування	Сортування та калібрування повинно бути проведене протягом 48 годин після збору врожаю	АС	Записи щодо відвантажень із зазначенням партій, загальної кількості, номера т/з і показників температури, якщо перевезення здійснюється у неохолоджуваному т/з	Кожне відвантаження	Виробник		
			ІС	Візуальна перевірка	100 % виробників/рік	Асоціація	Візуальний 👁️	
			ЕС	Візуальна перевірка та перевірка документів		Зовнішній аудитор	Документ 📖 Візуальний 👁️	Звіт про інспекцію Асоціації
CP8	Зберігання	Продукція повинна бути охолоджена протягом 2 годин після збору та може зберігатися до 10 днів за температури, що дорівнює або нижче 4 °C	АС	Моніторинг та ведення записів обліку температури	щоденно	Виробник	Термометр 🌡️	
			ІС	Інспекція та перевірка документів	100 % виробників/рік	Асоціація	Термометр 🌡️ Документ 📖	Записи обліку температури
			ЕС	Візуальна перевірка та перевірка документів	📏/рік N=кількість виробників	Зовнішній аудитор	Термометр 🌡️ Документ 📖	Записи обліку температури Звіт про інспекцію Асоціації

CP9	Транспортування	Транспортування повинно здійснюватися в охолоджуваних вантажівках	АС	Записи щодо відвантажень із зазначенням партій, загальної кількості, номеру т/з	Кожне відвантаження	Виробник	Термометр Документ	Документація про поставку
			ІС	Візуальна перевірка та перевірка документів	100 % виробників /рік	Асоціація	Документ Візуальний	Документація про поставку
			ЕС	Візуальна перевірка та перевірка документів	 /рік N=кількість виробників	Зовнішній аудитор	Документ	Документація про поставку Звіт про інспекцію Асоціації
CP10	Пакування	Тара об'ємом від 250 г до 10 кг. Тара вироблена з деревини, пластику, картону	АС	Дотримання специфікації	Під час замовлення пакувального матеріалу	Виробник	Документ Візуальний	Документація про поставку
			ІС	Візуальна перевірка пакувального матеріалу	Двічі на рік 100 % виробників	Асоціація	Візуальний	Документація про поставку
			ЕС	Візуальна перевірка пакування, Перевірка використання дозволеної тари	 /рік N=кількість виробників	Зовнішній аудитор	Документ Візуальний	Документація про поставку Звіт про інспекцію Асоціації
CP11	Правила маркування	Назва місця походження товару "Мелітопольська черешня" на передній етикетці, з літерами щонайменше того самого розміру, що й інші літери на етикетці. Найменування "Мелітопольська черешня" може доповнюватись зазначенням "НАЗВА МІСЦЯ ПОХОДЖЕННЯ ТОВАРУ" та/або акронімом "НМП" (за бажанням). Повинно містити офіційний національний логотип назви місця походження товару, розташований в одному візуальному полі із назвою "Мелітопольська черешня". Повинно містити належним чином оформлений логотип НМП "Мелітопольська черешня", затверджений асоціацією, що виступає заявником відповідного зазначення походження товару	АС	Дотримання специфікації Візуальна перевірка етикеток	Під час друку етикеток/маркування	Виробник	Візуальний	
			ІС	Перевірка використання дозволених штампів/етикеток	Двічі на рік 100 % виробників	Асоціація	Документ Візуальний	Етикетки
			ЕС	Перевірка етикеток та звітів Асоціації	 /рік N=кількість виробників	Зовнішній аудитор	Документ Візуальний	етикетки Звіт про інспекцію Асоціації

		(географічного зазначення), розташований в одному візуальному полі із назвою МЕЛІТО-ПОЛЬСЬКА ЧЕРЕШНЯ. Будь-яка інформація, передбачена системою простежуваності, повинна міститися на зворотній етикетці						
CP12	Підтвердження походження продукту із визначеної географічної зони (система простежуваності)	Реєстрація операторів Оператори внесені до Реєстру Асоціації ГЗ. Реєстрація земельних ділянок Кадастрові № ділянок та об'єми виробленої продукції на кожній з ділянок внесені у реєстр ділянок. Реєстрація партій Записи щодо партії, які містяться у кодї партії (FFF – PP -дд.мм.рррр), місця призначення та кількості	АС	Реєстрація земельних ділянок Реєстрація кожної партії із кодом	Кожна партія	Виробник	Документ 	Виробник
			ІС	Реєстрація операторів та місцезнаходження ідентифікаційних кодів фермерів Перевірка кодів партій	Всі оператори щорічно	Асоціація	Документ  Візуальний 	Реєстр Виробників Реєстр ділянок Реєстр відвантажень
			ЕС	Перевірка операторів, реєстрів ділянок та партій Перевірка кодів партій	 /рік N=кількість виробників	Зовнішній аудитор	Документ  Візуальний 	Реєстр Виробників Реєстр ділянок Реєстр відвантажень Звіт про інспекцію Асоціації
CP13	Органолептичні характеристики	Зовнішній вигляд Не менше 90 % плодів мають бути із плодоніжками у місці продажу кінцевому споживачу. Смак Збалансований та гармонійний, складний черешневий смак та аромат зі збалансованим вмістом цукру та кислоти. Текстура Еластична та пружна Розмір - "Валерій Чкалов", - "Бігарро Бурлат", - "Казка", - "Ера", - "Талісман", - "Темпоріон", - "Мелітопольська чорна", - "Крупноплідна", - "Анонс", - "Удівительна", - "Любимця Туровцева"	ІС	Комісія з оцінки органолептики (або дегустаційна комісія), що складається з 2 органів: • 1 орган, що включає 7 представників від Асоціації; • 1 орган, що включає експертів від наукових установ, трейдерів, шеф-поварів, різних ГО у сфері тощо	Один раз на рік	Асоціація	Дегустація кінцевого продукту Сенсорний аналіз    	Положення комісії Критерії органолептичних показників якості у спеціфікації
			ЕС	Перевірка сертифікатів/призначень членів Комісії Перевірка членів Комісії	Один раз на рік	Зовнішній аудитор	Документ 	Протокол оцінки органолептичних характеристик

CP14	Фізико-хімічні показники	Вміст цукру (відповідно до сорту), %, не менше - "Валерій Чкалов" - 11, - "Бігарро Бурлат" - 14, - "Казка" - 10, - "Ера" - 10, - "Талісман" - 15, - "Темпоріон" - 15, - "Мелітопольська чорна" - 13, - "Крупноплідна" - 15, - "Анонс" - 11, - "Удівительна" - 13, - "Любимиця Туровцева" - 12	АС	Перевірка вмісту цукру рефрактометром	Кожна партія	Виробник	Аналіз ↓	Записи та аналізи Виробників
			ІС	Перевірка вмісту цукру рефрактометром	На початку збору врожаю 100 % виробників	Асоціація	Аналіз ↓ Документ 	Записи та аналізи Виробників
			ЕС	Оцінка звітів внутрішнього контролю Перевірка вмісту цукру	1.4 x  /рік N=кількість виробників	Зовнішній аудитор	Аналіз ↓ Документ 	Звіт про інспекцію Асоціації