



Sveže i kisele glavice i listovi Futoškog kupusa već nalaze na mnogim jelovnicima ne samo u Srbiji, već i u Nemačkoj, Švedskoj, Češkoj i Švajcarskoj, pa i u Kanadi i Australiji. Od 6. oktobra ove godine ljubitelji sarme i drugih jela od svežeg i kiselog kupusa su sasvim sigurni kada kupuju Futoški kupus. Svaka sveža glavica ili ukiseljeni kupus, biće vidno obeležani Nacionalnom kontrolnom markicom o geografskom poreklu ovog tradicionalnog proizvoda iz Futoga.

Nijedan drugi hibrid, niti sorta kupusa, neće moći da se prodaju i da imaju povlašćene cene i druge prednosti koje pripadaju samo originalnom Futoškom kupusu. Više neće smeti da bude zloupotreba i imitacija novog srpskog brenda, prvog među povrćem kod nas, jer će država propisati i odgovarajuće sankcije.

-Zahvaljujući finansijskoj podršci Vlade Švajcarske i zalaganju dr Janka Červenskog iz Instituta za ratarstvo i povrtarstvo u Novom Sadu, dobili smo sertifikat za ovo naše čuveno povrće - kaže Goran Puača, predsednik Udruženja „Futoški kupus“. – Naših 35, od ukupno oko 150 članova Udruženja, prijavilo je proizvodnju akreditovanoj firmi Organic Control System iz Subotice, za praćenje i sertifikaciju proizvodnje tradicionalnog kupusa sa ovog područja, ove godine organizovane na 100 hektara. Tačno će se znati kolika proizvodnja je moguća sa sertifikovane površine. Ni manje, ni više. Već ove jeseni, u Srbiji i na stranom tržištu ponuđeno je oko 5.000 tona Futoškog kupusa izuzetnog kvaliteta u svežem ili ukiseljenom stanju. Proteklih godina izvozili smo ga u Nemačku, Švedsku, Sloveniju, Francusku, Španiju, a od skora i u Kanadu i Australiju. Proizvođači Futoškog kupusa imaju i mogućnost da koriste sve pogodnosti po Zakonu o proizvodima sa oznakom geografskog porekla. Očekujemo da će, svojim dugoročnim merama, država podržati naša nastojanja da sačuvamo ovaj tradicionalni proizvod, čime bi se podigao obim proizvodnje i tražnje na domaćem i posebno stranom tržištu. Očuvao bi se ostanak mladih na selu i poboljšao život u ovim ruralnim sredinama.

Prema rečima Radeta Čuluma, koji već više godina uspešno plasira oko 1.000 tona kiselog kupusa kod nas i u svetu, sertifikat će doneti više reda u prometu. Ovaj ugledni proizvođač oko 20 odsto svog kiselog kupusa plasira u inostranstvu u vakuum pakovanjima i specijalnim buradima u frigo kontejnerima, nosivosti oko 15 tona, sa temperaturom od dva do pet stepeni Celzijusa. Ali često nailazi na veliku nelojalnu konkurenciju onih koji zloupotrebljavaju nedovoljnu obaveštenost potrošača pa im prodaju različite sorte i hibride iako se radi o neuspešnim imitacijama Futoškog kupusa.

-Efekat sertifikacije Futoškog kupusa neće biti preko noći, kaže dr Janko Červenski. -Neophodna je odgovarajuća edukacija proizvođača i potrošača. Proizvođači se moraju striktno pridržavati pravila agrotehnike koje zahtevaju uslovi sertifikacije. Kupusu, na primer, najviše

odgovaraju temperature od oko 17 stepeni Celzijusa, pa je neophodno pridržavati se saveta stručnjaka prilikom navodnjavanja. Izuzetno je važna i informisanost potrošača ne samo kod nas, već i u svetu. Futoški kupus je autohtona domaća sorta, sa karakterističnim tankim listovima i nervaturom. Ima malu energetska vrednost, ali široku lepezu mineralnih materija i vitamina. Sa sadržajem od preko pet odsto šećera u suvoj materiji, ovaj kupus se odlično kiseli i predstavlja izuzetno koristan sastojak za spravljanje različitih vrsta jela. Prosečna površina pod kupusom u Srbiji se kreće oko 20.000 hektara, po čemu smo šesti u Evropi i 34. u svetu. Sa prinosom od oko 50 tona po hektaru zauzimamo 13. mesto u Evropi i 89. u svetu. Naša država ima izuzetne mogućnosti za sertifikovanu proizvodnju ne samo Futoškog kupusa nego i drugih sorti i hibrida povrća.

-Da bi jedan proizvod mogao da bude sertifikovan kao proizvod sa oznakama geografskog porekla mora da se prođe kroz nekoliko etapa koje mogu dosta dugo da traju - kaže Nadežda Peršić Mlinko, rukovodilac kontrole kvaliteta u firmi Organic Control System iz Subotice.

-Postoje dva veoma bitna uslova za pokretanje pitanja registracije geografske oznake i sertifikacije proizvoda: poznat proizvod, tipičan (specifičan) za dato geografsko područje. Ovaj varijetet kupusa se proizvodi isključivo u ataru sela Futog, jer su proizvođači uspeali da sačuvaju seme ovog povrća. Udruženje Futoški kupus je i formirano da bi se zaštitio ovaj proizvod, pa su ušli u postupak registracije i izrade elaborata, tj. specifikacije proizvoda. Elaborat sadrži kompletan opis uslova i načina proizvodnje, zatim hemijskih, fizičkih i senzornih karakteristika proizvodnje i drugih elementa koji definišu futoški kupus kao proizvod sa geografskim poreklom. Svaki proizvođač koji želi da bude ovlašćeni korisnik imena porekla Futoški kupus, mora da ga proizvede tako kako je opisano u elaboratu. Postupak registracije obavlja se kod Zavoda za zaštitu intelektualne svojine, gde se registruje oznaka geografskog porekla i gde proizvođači dobijaju Rešenje da su ovlašćeni korisnici te oznake. U slučaju Udruženja Futoški kupus, proces registracije imena porekla "Futoški sveži i kiseli kupus" završen je 2008. godine, a status ovlašćenog korisnika imena porekla dobili su 2010. godine. U postupak sertifikacije su ušli na proleće 2012. godine, a 35 proizvođača sertifikovani su krajem ove godine. Proizvodi sa oznakama geografskog porekla su cenjeni, posebno u Evropskoj uniji i nakon sertifikacije i futoški, posebno kiseli, kupus mogao bi da postane izvozni brend ovog kraja i naše države.

Autor teksta: Branko Krstin