

Handbook for journalists

who report on agriculture

[VIEW THE PDF](#)



Agriculture plus

There is only one Futoska cabbage, the designation of geographical origin guarantees quality

Wednesday, November 20, 2024

A wonderful palanquin. This is how the travel writer Evlija Čelebi described the town of Futog in the distant 17th century. It was the most important trade center of Europe, the crossroads of the world and one of the oldest settlements in this area. Located in the most fertile part of the Pannonian plain, located on the left bank of the Danube, in southern Bačka, Futog has always been a godsend for agriculture. From the 18th century, brewing and weaving were developed in this area, tobacco was produced, grain and various vegetables were grown, but the Futo region was and remains best known for cabbage. In this "wonderful palanca" and throughout Bačka, the famous formula "Cabbage down, sky up = Futog" can still be heard.

Cabbage from the futo fields was a strategic product for centuries. It quickly made its way to the tables of Vienna and Pest, it was used by the people of Futo to pay taxes to the emperor, it was used to treat the plague... Written historical data speak of the healing properties of this plant, as well as its benefits for the local population from an economic point of view. Times changed and the climate became different, and futsal cabbage has retained all its quality properties to this day. How? The producers of this "strange plant" know this best.



Cabbage has been produced for centuries in the Futoska Atar and the peripheral parts of the Veternik and Begeč atar - and only Futoska Cabbage.

Futo cabbage owes its excellence to its geographical location, climate and soil composition. Atar Futoga is spread over a loess terrace, alluvial and inundation plain. The climate is moderate, conditioned by the proximity of Fruška Gora and the Danube. They say there is nothing better than Bačka land. All this means a lot for the quality of the cabbage. But we have such a good product today mostly thanks to the farmers who do everything to protect it and keep it the way it has always been. Activities related to the protection of this top product are carried out by their association - "Futoški kupus".

Quality is due to the land, climate, altitude, but also the people

-One of the most important links of our association are the people, families, and companies that work diligently to produce the Futoški cabbage brand year after year in a traditional, yet modern and adapted to the latest technologies, says president Mirosljub Janković.

The association was founded 17 years ago, and all members, like our interlocutor, are enthusiasts who wanted to preserve the autochthonous varietal population of futsal cabbage.

-U udruženju je 30 proizvođača koji donose odluke. Lane ih je bilo 28, tako da imamo blagi trend rasta broja članova, što je dobro – kaže Janković. – Od osnivanja imamo jasne ciljeve. Nastojimo da očuvamo ovaj visokokvalitetan i zdrav proizvod, da očuvamo i životnu sredinu i tradiciju pa da na taj način doprinesemo i boljim uslovima za život poljoprivrednika i svih Futožana.



Privedena je kraju berba sa oko 5.000 hektara. Prinos je manji zbog katastrofalne letošnje suše, ali je glavica izvrsna

Udruženje „Futoški kupus“ nosilac je oznake imena porekla za sveži i kiseli Futoški kupus registrovane u Zavodu za intelektualnu svojinu 2008. godine, koja obavezuje proizvođače da ovaj kupus proizvode u skladu sa svim ekološkim principima, kako bi se kao zdrav proizvod pojavio na tržištu.

Janković kaže da se od 2010. godine radi kontrola i sertifikacija. Svaki novi proizvod svake sezone prolazi kroz proces sertifikacije. Sve što nosi oznaku kvaliteta mora da ima sledljivost.

Poljoprivredni proizvodi sa oznakom geografskog porekla sve su popularniji u Evropi i širom sveta. Ova oznaka osigurava da proizvod potiče iz specifične regije, čime se garantuje njegova autentičnost, jedinstven ukus i tradicionalan način proizvodnje. Prepoznatljivim oznakama proizvodi zadovoljavaju stroge standarde i dolaze sa dodatnom vrednošću na tržištu. Korist imaju i proizvođači i potrošači – oznaka pomaže poljoprivrednicima da sačuvaju autentičnost svog proizvoda i zaštite ga od imitacija, a zbog prepoznatljivosti i garancije kvaliteta, ti proizvodi obično postižu višu cenu na tržištu. S druge strane, potrošači mogu biti sigurni u kvalitet.

-Naravno, korist je obostrana, i za povrtare i za kupce. Svako ko radi sertifikaciju ima ceradu, na kućnom pragu ili na tezgi, na kojoj stoji ime i prezime, adresa i oznaka Futoški kupus. Takva obeležja imaju samo naši proizvođači. Ima i proizvođača futoškog kupusa koji ne žele sertifikaciju i to razumem. Ali, nažalost i dalje ima falsifikata. Potrošači koji kupuju kupus koji se prodaje kao futoški a to nije, neka stave znak pitanja – poručuje Janković.



Potrošači, oprez! Futoški kupus je jasno označen, proizvođači imaju nalepnice, cerade...

Da bi poljoprivredni i prehrambeni proizvodi sa oznakom geografskog porekla bili prepoznatljivi na tržištu, Ministarstvo poljoprivrede je donelo pravilnik kojim se definiše njihovo označavanje. Na osnovu tog dokumenta svaki proizvođač sa statusom ovlašćenog korisnika oznake geografskog porekla, koji je u procesu kontrole i sertifikacije, može svoj proizvod sa oznakom geografskog porekla da označi kontrolnom markicom koju izdaje Zavod za izradu novčanica i kovanog novca Topčider. Ovakvu markicu ima i kupus iz Futoga.

Ali kako "na oko" prepoznati futoški kupus, po čemu se razlikuje?

Janković objašnjava da je reč o beloj vrsti kupusa sa posebnim i specifičnim osobinama i svojstvima. Dvogodišnja je biljna vrsta sa dužinom vegetacije od 110 do 140 dana, srednje kasna i kasna sortna populacija namenjena za svežu upotrebu i kišljenje. Svetlozelena boja, tanak list sa slabo izraženim nervima, na preseku beo sa žućkastom sredinom, blago spljoštena glavica, često rastresita ili dobro sabijena su njegove glavne fizičke ili vizuelne osobine. Sadrži više prirodnog šećera od drugih vrsta, nenadmašan je u brzini kišljenja, ne zahteva visoku koncentraciju soli prilikom fermentacije, rastresit ili sabijen lakši je od drugih vrsta, nežnog, tankog i elastičnog lista pogodnog za konzumiranje.

Kako do sertifikata – ne lako

Futoški kupus proizvodi se samo u Futogu, u većem delu atara, te u rubnim delovima atara Begeča i Veternika. Samo taj kupus može imati geografsko poreklo i jedino se tu može proizvoditi. Gaji se na oko 5.000 hektara. Oznaku geografskog porekla dobio je uz pomoć sertifikacione kuće Organic Control System, prvom domaćom kontrolnom organizacijom za organsku proizvodnju, koja se bavi i kontrolom i sertifikacijom proizvoda sa geografskim poreklom.



Dug je put do sertifikata ali geografsko poreklo mnogo znači i proizvođačima i kupcima

U razgovoru za Agrosmart projektna menadžerka ove sertifikacione kuće Svetlana Vitomirović objašnjava kako izgleda proces sertifikacije.

-Prvi korak u procesu sertifikacije proizvoda sa geografskim poreklom je zapravo da proizvođači prepoznaju da imaju specifičan proizvod na čije karakteristike utiču agroekološki uslovi određenog geografskog prostora. Obično je i sam način proizvodnje tradicionalan, nastao davno, kao najbolja praksa za dobijanje visoko kvalitetnog proizvoda. Udruženje koje odluči da zaštiti takvu vrstu proizvodnje, zajedno sa proizvođačima i ekspertima piše elaborate, odnosno specifikaciju koja se šalje na odobrenje Zavodu za intelektualnu svojinu – kaže Svetlana Vitomirović.

Nakon registrovanja elaborata, registrovani ovlašćeni korisnik (udruženje, fizičko ili pravno lice koje se registrovalo da može da obeležava i prodaje sertifikovane proizvode) podnosi zahtev sertifikacionoj kući za kontrolu i sertifikaciju, koja je akreditovana od strane Akreditacionog tela Srbije i ovlašćena od strane Ministarstva poljoprivrede. Sertifikaciona kuća na osnovu elaborata/specifikacije izrađuje plan kontrole koji dostavlja ovlašćenom korisniku i ministarstvu poljoprivrede na odobrenje. Kontrola proizvodnje podrazumeva koliko je sama proizvodnja u skladu sa odobrenim elaboratom, odnosno specifikacijom nakon čega sledi proces sertifikacije, dodaje ona.

Suština je, ističe, da se sačuva boja, ukus i miris odnosno senzorna svojstva visokokvalitetnih proizvoda čija je proizvodnja prilagođena geografskom lokalitetu, odnosno agroekološkim uslovima karakterističnim za taj kraj. U vreme intenzivnih tehnoloških promena u poljoprivredi i prehrambenoj industriji, geografsko poreklo nudi očuvanje visoko kvalitetnih proizvoda dobijenih metodama koje su se pokazala u prošlosti kao dobre i odolele zubu vremena, zaključuje naša sagovornica.

U Vojvodini u 2024. godini Organic Control System, kao ovlašćena sertifikaciona kuća ima tri ovlašćena korisnika koja okupljaju veći broj proizvođača uključenih u proces. Broj proizvođača varira svake godine, a jedna grupa može imati i preko 100 proizvođača. U ovoj godini sertifikovani su Fruškogorski lipov med, Begečka šargarepa i Futoški kupus. Ovlašćeni korisnik za Vrbički beli luk je i dalje registrovan, ali se ove godine nije prijavio za kontrolu i sertifikaciju.

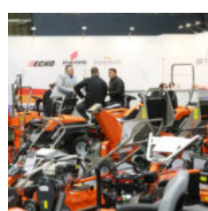
Govoreći o planovima udruženja „Futoški kupus“ za iduću godinu Miroљub Janković kaže da je najvažnije da se izađe u susret zahtevima članova.

-Cilj je da zadržimo to što imamo. Sve aktivnosti i mogućnosti usmerene su ka zaštiti proizvoda i naših proizvođača. Obezbeđujemo tehničku podršku, edukaciju, stručne savete. Sve što imamo, svu energiju, organizaciono i u svakom smislu, posvećujemo tome. Svaki član koji se bavi proizvodnjom dobija sredstva za zaštitu, preparate, džakove sa logom u pola cene, lepljene trake, nalepnice za ribanac, majice za manifestacije i promocije... Bila je loša proizvodna godina za celu poljoprivredu pa i za kupus. Ove godine prinos je zbog suše loš, svega 20 tona po hektaru a normalan prinos je 45 tona. Stoga nam nije u fokusu marketing ali opet će doći vreme i za to, veli prvi čovek udruženja.

Srbija u EU projektu



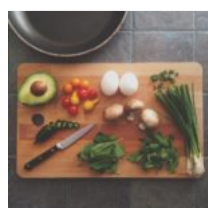
AKTUELNO



Posetite CroAGRO od 5. do 8. decembra – sajam kakav poljoprivreda zaslužuje

Evropa

sreda, 27. novembra 2024.



Transformacijom prehrambenih sistema do dovoljno hrane za sve

Srbija

sreda, 27. novembra 2024.



sreda, 27. novembra 2024.

KATEGORIJE

[Agro politika](#)[Ipard](#)[Najave događaja](#)[Poljoprivreda](#)[Subvencije](#)[Teatar apsurda](#)[Vesti](#)

NAJČITANIJE

[Pravi se Evropski put sladoleda, Srbija njegov deo](#)

četvrtak, 15. juna 2023.

[Dogovoren izvoz srpskih proizvoda u Kinu vredan pola milijarde dolara](#)

petak, 16. juna 2023.

[Zaštita krompira od plamenjače i crne pegavosti](#)

petak, 16. juna 2023.

[Trend urbanog baštovanstva širi se Srbijom](#)

četvrtak, 15. juna 2023.

[Proizvode i usluge plaćamo 14,8 odsto skuplje nego prošle godine](#)

četvrtak, 15. juna 2023.

POVEZANI POSTOVI

SERBIA

[By transforming food systems to enough food for all](#)[Wednesday, November 27, 2024](#)

IPARD

[Two more IPARD calls until the end of the year](#)[Wednesday, November 27, 2024](#)

SERBIA

oral

[vaccination: Serbia has been rabies-free for six years](#)[Tuesday, November 26, 2024](#)

EUROPE

[A drastic drop in olive oil prices is expected](#)[Tuesday, November 26, 2024](#)



+381 63 500 525 [✉ redaksija.agrosmart@gmail.com](mailto:redaksija.agrosmart@gmail.com)

[Home page](#) [About us](#) [Marketing](#) [Imprint](#) [Contact](#) [Privacy Policy](#) [Terms of Use](#) [Site map](#)

Copyright © 2015 - 2024 AgroSmart | Novi Sad, Vojvodina, Serbia. All rights reserved Web design & development by AxiomQ