

UDRUGA PROIZVOĐAČA I PRERAĐIVAČA OGULINSKOG KUPUSA

**OGULINSKI KISELI KUPUS /
OGULINSKO KISELO ZELJE**

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Ogulin, srpanj 2021

Udruženje odgovorno za izradu i provedbu ove Specifikacije jest:

UDRUGA PROIZVOĐAČA 1 PRERAĐIVAČA OGULINSKOG KUPUSA

Sabljak Selo 4 47300 Ogulin tel.

047/535106, mob: 098 9293 408

Faks: 047/535410

1. Naziv prehrambenog proizvoda

Naziv prehrambenog proizvoda je „Ogulinski kiseli kupus”/ „Ogulinsko kiselo zelje”

2. Opis prehrambenog proizvoda

2.1. Opća definicija proizvoda

„Ogulinski kiseli kupus”/ „Ogulinsko kiselo zelje” je proizvod dobiven prirodnom malolaktičnom fermentacijom svježeg kupusa, bez dodatka konzervansa.

Proizvod „Ogulinski kiseli kupus”/ „Ogulinsko kiselo zelje” spada u kategoriju 1.6. Voće i povrće, žitarice u prirodnom stanju ili prerađene.

2.2. Opis sirovine

Sirovina za proizvodnju kiselog kupusa s oznakom izvornosti „Ogulinski kiseli kupus” / „Ogulinsko kiselo zelje” je svježi kupus autohtone sorte Ogulinski upisane u Popis utvrđenih domaćih i udomaćenih stranih sorti poljoprivrednog bilja koje se nalaze u proizvodnji u Republici Hrvatskoj (Prilog 3., NN br. 12/94. str.313) i hibridnih sorti: Gintama RZ F1, Krautman F1, Agressor F1, Professor F1, Succesor i Terminator navedenih u katalogu sorata povrtnih vrsta koji je objavljen u Službenom listu Europske unije.

Sorta Ogulinski ima sljedeća senzorska svojstva: boja vanjskih listova je svijetlozelena, oblik glavice je okruglo plosnat, okus je blago aromatičan, a miris svjež i blago aromatičan. (Prilog 4., slika 1., Vanjski izgled autohtone sorte kupusa ogulinski s rozetom lišća, prosječne glave s ovojnim listovima i izgled polovice glave).

Hibridne sorte Gintama RZ F1, Krautman F1, Agressor F1, Professor F1, Succesor i Terminator se oblikom glavice te okusom i mirisom ne razlikuju od sorte Ogulinski.

Glavice, čija je masa veća od jednog kilograma, moraju biti čvrste, neoštećene, čiste bez vidljivih vanjskih tvari, štetočina i bez stranih mirisa i/ili okusa.

„Ogulinski kiseli kupus” / „Ogulinsko kiselo zelje” može se raditi samo od jedne od navedenih sorata ili od mješavine nekoliko navedenih sorti kupusa.

2.3. Opis gotovog proizvoda

Prilikom stavljanja u promet „Ogulinski kiseli kupus”/ „Ogulinsko kiselo zelje” ima sljedeća senzorska svojstva: boja je žuta odnosno zlatno žuta, miris je prijatan i karakterističan za mliječno kiselo fermentirani proizvod, okus — skladan i prijatno mliječno kiseo. Listovi su tanki, gotovo prozirni i vrlo savitljivi i imaju tanke lisne žile.

Oblik glavice „Ogulinskog kiselog kupusa“/ „Ogulinskog kiselog zelja“ je okruglo plosnat, glavica je dobre čvrstoće, ne žilava, bez stranih primjesa. (Prilog 5., Modruški zbornik, god. 2. Katedra Čakavskog sabora Modruše, 2008., Organoleptičko ocjenjivanje kvalitete kiselog kupusa, 1987.god., str. 160.; Analitički izvještaj o ispitivanju kvalitete kiselog kupusa, 1974. god., str. 164).

„Ogulinski kiseli kupus“/ „Ogulinsko kiselo zelje“ proizveden od sorte Ogulinski ima karakterističnu vrlo dugu stabljiku („kocen“ — izričaj koji se koristi u svakodnevnom govoru u definiranom zemljopisnom području) koja iznosi više od 3/4 promjera glavice.

„Ogulinski kiseli kupus“/ „Ogulinsko kiselo zelje“ ima sljedeća kemijska svojstva: količina NaCl od 1,5 do 4 % i količina mliječne kiseline od 0,5 do 2,5 % (Prilog 6. Analitički izvještaj za kiseli kupus rezani i kiseli kupus glavica (2010).

Na tržište se stavlja kao rezani kiseli kupus i kao cijele glavice.

3. Zemljopisno područje

Proizvodno područje „Ogulinskog kiselog kupusa“/„Ogulinskog kiselog zelja“, odnosno proizvodno područje sirovina za njegovu proizvodnju, obuhvaća šire područje Grada Ogulina i općina Josipdol, Plaški, Tounj i Saborsko. Šire područje Grada Ogulina i općina Josipdol, Plaški, Tounj i Saborsko odnosi se na područje katastarskih općina Blata, Carevo polje, Cerovnik, Hreljin Ogulinski, Janja Gora, Jezero, Josipdol, Latin, Lička Jesenica, Mededak, Modruš, Musulinski Potok, Ogulin, Oštarije, Otok Oštarijski, Plaški, Ponikve, Pothum, Petar Ogulinski, Saborsko, Skradnik, Trojvrh, Tržić Tounjski, Vitunj i Zagorje. (Prilog 7., slika 3., Zemljovid proizvodnog područja svježeg kupusa namijenjenog za preradu u „Ogulinski kiseli kupus“/ „Ogulinsko kiselo zelje“).

4. Dokaz o podrijetlu Ogulinsko kiselog kupusa

Kod proizvoda „Ogulinski kiseli kupus“/„Ogulinsko kiselo zelje“ proizvodnja sirovine kao i njena prerada se provodi unutar granica područja opisanog u točki 3. Za to postoji nekoliko specifičnosti kao što su kvaliteta sirovine i proizvoda te specifičnost prerade i skladištenja.

Podrijetlo proizvoda „Ogulinski kiseli kupus“/„Ogulinsko kiselo zelje“ s oznakom izvornosti dokazuje se putem sustava sljedivosti. Proizvođači „Ogulinskog kiselog kupusa“/ „Ogulinskog kiselog zelja“ moraju biti evidentirani u upisnicima koje vode nadležna tijela. Svaki proizvođač i prerađivač „Ogulinskog kiselog kupusa“/„Ogulinskog kiselog zelja“ je u sustavu sljedivosti, kojim se utvrđuje podrijetlo i tijek materijala zabilježen u Knjizi proizvodnje kupusa i Knjizi kiseljare. Sustav sljedivosti proizvodnje i prerade „Ogulinskog kiselog kupusa“/ „Ogulinskog kiselog zelja“ kao i nadzor nad poštivanjem odredbi iz ove specifikacije provodi svaki proizvođač putem dokumentacijskog sustava koji se sastoji od sljedećih temeljnih dokumenata (Prilog 8.):

- a) Knjiga proizvodnje kupusa;
- b) Knjiga kiseljare.

U Knjigu proizvodnje kupusa potrebno je upisati: podatke o vlasniku ili korisniku zemljišta, broj katastarske čestice i površinu zemljišta za proizvodnju kupusa, sortu kupusa, plodostmjena, kemijsku analizu tla, gnojidba tla, kemijske mjere zaštite bilja, ostale mjere njege usjeva, datume berbe, datume pregleda usjeva, ostvarene prinose po datumima berbe te isporučene količine.

U knjigu kiseljare potrebno je upisati: podatke o podrijetlu, količinu, sadržaj šećera (% mjereno refraktometrom), sortu i oblik obrade kupusa (rezano ili glavice) koji je stavljen na kiseljenje u pojedini bazen ili fermentacijsku posudu, datumu početka kiseljenja, temperaturu tijekom kiseljenja, količinu kiselog kupusa po pojedinom bazenu s parametrima kakvoće, datum i količinu rezanog/glave pakiranog kiselog kupusa po pojedinom bazenu.

Cjelokupni postupak utvrđivanja podrijetla opisan je u Planu samokontrole koji se nalazi u Prilogu 8.

5. Opis postupka dobivanja „Ogulinskog kiselog kupusa“

5.1. Proizvodnja kupusa (sirovine)

Kiseli kupus s oznakom izvornosti "Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" smije se proizvoditi od biljaka iz porodice Brassicaceae, vrste *Brasica oleracea* var. *capitata*, autohtone sorte Ogulinski, kao i hibridnih sorti navedenih u točki 2.1. Uzdržnu selekciju i proizvodnju sjemena autohtone sorte Ogulinski provode za svoje potrebe sami proizvođači svježeg kupusa na području navedenom u točki 3, pa se ta sorta smatra lokalnom prirodnom populacijom. Cjelokupna proizvodnja „Ogulinskog kiselog kupusa"/ „Ogulinskog kiselog zelja" se mora odvijati u skladu s načelima dobre poljoprivredne prakse. Pri uzgoju sirovine za proizvodnju "Ogulinskog kiselog kupusa"/„Ogulinskog kiselog zelja" dopuštena je uporaba svih agrotehničkih i drugih mjera koje omogućuju postizanje specifičnih karakteristika sirovine koje su u skladu s ovom specifikacijom.

U Ogulinskom području moguća je najranija sadnja kupusa u mjesecu travnju, za prvu berbu sredinom mjeseca srpnja, što ovisi o duljini zime i brzini presušivanja tla. Zadnji rokovi sadnje su sredina mjeseca srpnja za berbu u listopadu i studenom što ovisi o sorti, klimatskim uvjetima, količini i rasporedu padalina.

Kupus namijenjen proizvodnji kiselog kupusa s oznakom izvornosti "Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje" bere se ručno, te se na proizvodnoj površini odabiru glavice zadovoljavajuće kvalitete (čvrstoća, zdravstvena ispravnost). Produžena stabljika („kocen" — izričaj koji se koristi u svakodnevnom govoru u definiranom zemljopisnom području) reže se malo ispod najdonjeg lista koji obavija glavicu, a rez mora biti čist. U Prilogu 9. slici 6. prikazan je vanjski izgled glave kupusa namijenjenog za kiseljenje. U Prilogu 10. slika 10. prikazan je slijed proizvodnje sirovine kupusa od tla do pogona za kiseljenje.

5.2. Proizvodnja kiselog kupusa

Proizvodnja „Ogulinskog kiselog kupusa"/„Ogulinskog kiselog zelja" smije se provoditi samo u objektima koji su registrirani i zadovoljavaju sve higijensko-sanitarne i tehničke uvjete, a nalaze se unutar područja iz točke 3. Kiseljenje kupusa provodi se u tamnom prostoru sa što manje vanjskog svijetla, pa je prozore i vrata potrebno zatamniti.

Priprema kupusa za kiseljenje se sastoji od odvajanja glavica po krupnoći, odnosno odvajanja glavica koje će se kiseliti cijele i onih koje će se prije kiseljenja rezati, te odstranjenja oštećenih listova, obveznog vaganja i rezanja. Stroj za rezanje glavica treba podesiti tako da je razmak noževa ujednačen i da su rezanci kupusa glatkog reza. Rezanom se kupusu dodaje

2- 3 % kuhinjske soli nakon čega se stavlja u fermentacijske bazene ili posude. Rezani se kupus treba jednolično rasporediti po bazenu ili fermentacijskoj posudi, uz ujednačeno tiskanje mase rezanaca da dođe do izdvajanja soka.

Glavicama kupusa koje će se kiseliti cijele dodaje se 5 — 6 % bistra otopina kuhinjske soli. Vrh bazena ili fermentacijske posude prekriva se polietilenskim prekrivačem za prehrambenu industriju koji se adekvatno opterećuje. Radi pravilnog razvoja korisne mikroflore, fermentacijske posude trebaju imati stjenke slabe propusnosti za svjetlo.

U prvoj fazi kiseljenja, koja traje oko sedam dana, temperatura zraka u kiseljari mora biti najmanje 16°C. Nakon burnog procesa kiseljenja dolazi do slijeganja kupusa u fermentacijskom bazenu ili posudi pa treba provjeriti njezino opterećenje, a unutarnju stjenku fermentacijskog bazena ili posude treba očistiti slanom vodom.

Nakon završetka burnog procesa kiseljenja temperatura zraka u kiseljari se održava na razini do 25°C uz povremeni nadzor. Ovisno o veličini i čvrstoći glavica proces kiseljenja kupusa se nastavlja u idućih šest do osam tjedana nakon čega je proizvod „Ogulinski kiseli kupus“/ „Ogulinsko kiselo zelje“ spreman za prodaju. Nakon završetka svih fermentacijskih procesa, kiseli se kupus čuva u tamnom prostoru na temperaturi rasola do 22°C. U Prilogu 10. na slici 11. prikazan je slijed prerade kupusa od prihvata u pogon za kiseljenje do prodaje.

Prije stavljanja u promet, kiseli kupus s oznakom izvornosti „Ogulinski kiseli kupus“ / „Ogulinsko kiselo zelje“ (Prilog 9. slika 6. vanjski izgled glave kiselog kupusa), mora imati boju, miris, okus, elastičnost i čvrstoću svojstvenu za fermentirane proizvode.

Specifičnost proizvodnje „Ogulinskog kiselog kupusa“/ „Ogulinskog kiselog zelja“ je u tome da se kupus nalazi u slano-kiselom naljevu ako se radi fermentacija glavica ili u vlastitom slano-kiselom soku ako se radi o rezanom kupusu. Da ne bi došlo do promjene boje ili okusa kiselog kupusa, potrebno je kupusu u vremenu od 24 sata osigurati uvjete (pakirati ga) da bi se sačuvala i osigurala zadovoljavajuća kakvoća proizvoda.

Transport „Ogulinskog kiselog kupusa“/ „Ogulinskog kiselog zelja“ u rinfuznom stanju moguće je provesti u specijalnim većim transportnim jedinicama u kojima se uz kiseli kupus dodaje i njegov naljev, što zahtijeva specifične transportne posude i kvalitetno zbrinjavanje biološkog otpada (oštećeni vanjski listovi kiselih glavica) i slano-kiselog naljeva kao tehnološki otpad, koji ostaje u postupku pakiranja.

6. Povezanost „Ogulinsko kiselog kupusa“ / „Ogulinskog kiselog zelja“ sa zemljopisnim područjem

6.1. Pojediniosti o zemljopisnom području

Povezanost „Ogulinskog kiselog kupusa“ / „Ogulinskog kiselog zelja“ sa zemljopisnim područjem na kojem se proizvodi rezultat je karakteristika klime, i tipa tla ogulinskog područja te karakteristika autohtone sorte kupusa Ogulinski i udomaćenih hibridnih sorti koje su se aklimatizirale na tom području sa svim svojim posebnostima.

Područje proizvodnje „Ogulinskog kiselog kupusa“/ „Ogulinskog kiselog zelja“ ograničeno je na šire područje Grada Ogulina i općina Josipdol, Plaški, Tounj i Saborsko. Navedeno je područje smješteno u jugozapadnom dijelu Karlovačke županije, na zapadu graniči s

Primorsko-goranskom, a sa juga s Ličko-senjskom županijom. To je područje Hrvatske gdje se pretplaninska podregija stapa s planinsko-gorskom podregijom koju još nazivamo i gorska Hrvatska. Na određeni način, ogulinsko područje su „vrata“ za ulaz iz panonske regije u Gorski kotar i Liku (Prilog 11. Turistička monografija Ogulin i okolica, Pavešić i Puškarić, 2003. str. 9-12.).

Na poljoprivrednom zemljištu Ogulinskog područja, na oraničnim površinama, poslije pšenice, ječma, kukuruza i krumpira, kupus je najznačajnija kultura. Nekada je najveći udio proizvodnje kupusa bio iz autohtone sorte Ogulinski, koji se uzgajao djelomice za vlastite potrebe kućanstva, a najvećim dijelom za tržište. Međutim, radi bolje otpornosti na bolesti, s vremenom je lokalno stanovništvo počelo uzgajati i hibridne sorte kupusa. Kao svježiji, kupus na tržište dolazi krajem ljeta i početkom jeseni, prvenstveno za kiselenje. Ipak, najveći se dio preradi u ogulinskim kiseljarama i stavlja na tržište pod nazivom „Ogulinski kiseli kupus“/ „Ogulinsko kiselo zelje“. (Prilog 12. slika 4. Izgled polja na kojem raste ogulinski kupus).

Klima ogulinskog područja

Na definiranom području prevladava kontinentalna klima koja postepeno prelazi u planinsku klimu. Godišnja temperatura zraka u Ogulinu je od 8 do 12 oc, a prosjek iznosi 10,1 oc za razdoblje 1985.-2005. Količina padalina je od 1600 do 1700 mm. (Prilog 11. Turistička monografija Ogulin i okolica, Pavešić i Puškarić, 2003. str II.). Prosječna je godišnja suma oborina za period od 1985.-2005. iznosila 1557 mm i do 50% je viša nego u ostalim područjima uzgoja kupusa. Ljeta nisu prevruća, a niti zime prehladne. Najhladniji je mjesec siječanj sa srednjom mjesečnom temperaturom zraka 0,7 oc, a najtopliji srpanj s 20,0 oc. Srednje mjesečne temperature zraka za 20-godišnje razdoblje u vegetaciji uzgoja kupusa (travanj — listopad) su relativno povoljne. S izuzetkom mjeseca travnja i listopada, iznose od 15 do 20 oc, što je optimalna temperatura za rast kupusa (Prilog 13. Osnove gospodarskog razvoja i obnove Županije Karlovačke, Studija poljoprivrednog razvoja, Podstudija, Osnove biljne proizvodnje, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu Tomić. F. 1996).

U tri ljetna mjeseca (lipanj — kolovoz) padne oko 22 % godišnjih oborina, u svakom prosječno više od 95 mm, najviše u lipnju (131,8 mm), najmanje u kolovozu. Za vrijeme vegetacijskog razdoblja (travanj — rujan) padne oko 49 % oborina (oko 725 mm). Takav raspored oborina je zadovoljavajući za uzgoj kupusa. Ljeti nisu rijetke temperature zraka i iznad 30 oc. U 20 godišnjem razdoblju najviše je vrućih dana (maksimalna dnevna temperatura zraka ž 30 oc) bilo u mjesecu kolovozu (prosječno 7,0 dana), a zatim u srpnju (4,5 dana).

U 20-godišnjem razdoblju broj dana sa snijegom u Ogulinu iznosio je od 22 do čak 105 dana u jednoj godini. Tako se karakterizira da je to područje s dugim i hladnim zimama s obilnim snježnim oborinama koje se zadržavaju duže vrijeme (Prilog II. Turistička monografija Ogulin i okolica, Pavešić i Puškarić, 2003.str. II). Uz to karakteristike klime su i velike razlike između dnevnih i noćnih temperatura, što u ljetnim mjesecima obiluje rosom a u hladnijem dijelu godine mrazom. Obzirom da polja Ogulinskog područja nemaju mogućnost navodnjavanja, upravo su te ljetne rose ključan čimbenik u održavanju rasta sirovine kupusa potrebnog za proizvodnju „Ogulinskog kiselog kupusa“/ „Ogulinskog kiselog zelja“ jer na taj način dobiva dovoljnu količinu vlage (Prilog II. Turistička monografija Ogulin i okolica, Pavešić i Puškarić, 2003.str., 12).

Tla ogulinskog područja

Ogulinska ploha je različitog pedološkog pokrova, što je uvjetovano geološko-litološkom podlogom.

Za uzgoj kupusa u Ogulinskom području, dolaze u obzir ravnice i blago nagnute površine ogulinskog platoa, te tla udolina. Ravan teren je posebno značajan jer tijekom zime zbog većih količina snijega dolazi do čestih poplava koja naplavljuju tla praškasto ilovaste do praškasto glinasto ilovaste teksture te se uslijed toga formiraju smeđa oranična tla dubokog profila s povoljnim omjerom pijeska, mulja i gline. Ovakav tip tla dobro je opskrbljen hranjivim organskim tvarima, dušikom i kalijem kao i dovoljnom količinom vode, dobrog kapaciteta za vodu i zrak, pH-vrijednosti 6 do 6,5 a što pogoduje uzgoju sirovine za proizvodnju „Ogulinskog kiselog kupusa”/„Ogulinskog kiselog zelja”.

Iz kratkog prikaza tla u Ogulinskom području, vidljivo je da cijela ogulinska ploha ima dovoljno dobrih poljoprivrednih površina i za proširenje proizvodnje ogulinskog kupusa. Optimalna temperatura zraka za rast kupusa je 15 do 20 oc. Prestaje rasti iznad 25 oc. Nakon zastoja, kada uvjeti postanu povoljniji, rast se nastavlja. Minimalna je temperatura rasta I do 3 oc. Za formiranje glavice optimalne su temperature 15 do 18 oc. Mlađe biljke kupusa od kojih se proizvodi „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” dobro podnose hladnoću. Pogoduje im i visoka relativna vlaga zraka. Voda u tlu mora biti iznad 60 % poljskog vodnog kapaciteta. Isto tako dobro podnose sušu, a nastavlja rasti pri povoljnijim hidrološkim prilikama.

Povijesna povezanost

U povijesnom pregledu prvo treba spomenuti granice Ogulinskog polja odnosno područja na kojem se proizvodio kupus. Međe Ogulinskog polja prvi je odredio kralj Leopold I poveljom izdanom u štajerskom Grazu 24. rujna 1668. godine. To nam kazuje Mile Magdić u svojoj knjizi „Topografija i povijest Ogulina”. Tom je poveljom kralj Leopold I... ”potvrdio ogulinskoj općini njezin teritorij, kakav je bio od starine, naznačio njegove međe i podijelio razne povlastice”. (Prilog 14., Topografija i povijest Ogulina, Mile Magdić, 1995., str. 4851.).

Prema Salopeku (Prilog 15. Ogulinsko-modruški rodovi, H.Salopek, 2007. str. 17.) međe Ogulinskog polja opisane su ovako: ... ”Ogulinsko-modruška udolina jasno je zaokružena zemljopisna cjelina koju sa zapadne strane omeđuje Kapelsko gorje kojom dominira vrh Klek (1182m). Podno Kleka, u suženju rijeke Dobre koje zatvara udolinu sa sjeverne strane, smjestio se grad Ogulin ' Salopek je vrlo precizno opisao četiri manja polja unutar Ogulinsko-modruške udoline, odnosno Ogulinskog polja. Na svim tim manjim poljima uzgajao se ogulinski kupus (Prilog 15., Ogulinsko-modruški rodovi, H. Salopek, 2007.god. str. 18.).

U prvoj polovici prošlog stoljeća na području Ogulina, kupus je bio posađen na malim površinama, tek su se šezdesetih i sedamdesetih godina prošlog stoljeća počele proizvoditi veće količine svježeg i kiselog kupusa, Pored žitarica kupus je bio najvažnija namirnica toga područja. Uskoro je napravljen i prvi pogon za preradu kupusa, a 1962. godina je bila godina početka kiseljenja kupusa u ovom kraju.

6.2. Pojediniosti o kakvoći proizvoda

Zaštita izvornosti ”Ogulinskog kiselog kupusa”/„Ogulinskog kiselog zelja” obuhvaća autohtonu sortu kupusa Ogulinski i hibridne sorte navedene u točki 2.1. Sorta kupusa Ogulinski je udomaćeni kupus koji se već dugi niz godina uzgaja na ogulinskom području. S

vremenom, zbog slabe otpornosti autohtone sorte na bolesti, proizvođači i prerađivači u ogulinskom kraju okrenuli su se hibridnim sortama otpornima na bolesti i sa puno većim prinosima. Hibridne sorte sadrže voštanu prevlaku na listovima koja osigurava otpornost na bolesti.

Naziv „Ogulinski kupus” navodi se i kao sorta koja je dobra za kiseljenje (Prilog 16. Katalog vrsta i sorata povrtnog bilja, ratarskog bilja i cvijeća, sjemensko poduzeće Vrt, 1953. str.22). Naziv „Ogulinski kupus” spominje Vera Mikolčević u svojoj doktorskoj disertaciji (Prilog 17. Prilog poznavanju gospodarskih važnijih morfoloških i bioloških svojstava domaćih sorata kupusa, Vera Mikolčević, Zavod za povrćarstvo Poljoprivrednog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, 1959., str.95) koji se uzgajao na većim površinama nego danas te se pred više od 100 godina uzgajao i prodavao vojnim garnizonima za prehranu, a također se mnogo prodavao u Rijeku. U svom opsežnom istraživanju zastupljenih populacija kupusa, Vera Mikolčević je ustanovila da je Ogulinski kupus ekotip, koji se formirao vrlo davno i još se uvijek formira, te je najbliži sortama evropske podvrste (centralno-evropska grupa). U svom znanstvenom radu „Utjecaj sorte na kvalitetu kiselog kupusa”, Ferdo Vešnik opisuje Ogulinski kupus kao sortu pogodnu za kiseljenje (Prilog 18., Utjecaj sorte na kvalitetu kiselog kupusa, Ferdo Vešnik, Poljoprivredna znanstvena smotra br. 6 i br. 18., 1969.). Uzgoj kupusa na ogulinskom području potječe iz 15. stoljeća, dok su se vakumirane glavice kiselog kupusa pod nazivom „Ogulinski kiseli kupus” prvi puta pojavile na tržištu 1975. godine (Prilog 5., Modruški zbornik, god. 2. Katedra Čakavskog sabora Modruše, Ž.Kosanović, 2008., str.166., str. 132). Početkom 80-tih godina proizvođači Ogulinskog kiselog kupusa su krenuli sa predstavljanjem tog proizvoda na velikim sajmovima, kako bi dokazali njegovu posebnu kvalitetu. Između ostalog ogulinski kiseli kupus je predstavljen i na Zagrebačkom velesajmu gdje je tri godine zaredom 1980., 1981. i 1982. godine dobio i zlatne medalje za kvalitetu i to kao proizvod vakumirane glavice „Ogulinskog kiselog kupusa”. Slijedećih godina je na raznim sajmovima taj proizvod dobio još preko 25 medalja za kvalitetu. Dobivena priznanja za kvalitetu su se isticala na ambalaži (Prilog 5., Modruški zbornik, god. 2, Katedra Čakavskog sabora Modruše, Ž.Kosanović, 2008., str. 167. izgled vrećice iz 1980. i 1983. godine nakon dobivenih priznanja za kvalitetu). Naziv „Ogulinsko zelje” se također spominje u literaturi (Prilog I. Rječnik hrvatskog jezika, Anić V., 1991.str. 298; Veliki rječnik hrvatskog jezika, Anić V., 2004. str. 656; Prilog 2. Povrćarstvo, Krempler P., 1878. str.30-32; Povrćarstvo, Hucka F., 1947. str. 26-32; Povrćarstvo, Migić I., 1931. str. 28; Prilog 19. Povrćarstvo, Pirnat S., 1948.,str.145; Prilog 5. Modruški zbornik, god. 2, Katedra Čakavskog sabora Modruše, Ž.Kosanović, 2008., str. 160. i 164.). Najpoznatija područja proizvodnje kasnog kupusa kod nas su u okolici Ogulina (Prilog 20., Pavlek P., 1963., str. 91) gdje je rasprostranjen „Ogulinski kupus” (Prilog 21., Polak E., 1961., str. 18.). Kiselo zelje i jela pripremljena od njega navode se i kao tradicionalna povrtna sirovina koja se u prehrani ljudi ogulinskog kraja koristila u prošlom stoljeću o čemu svjedoči opis običaja kod poslova i rada (Prilog 24. Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena, Boranić D., 1910. str. 204206.).

Specifična svojstva proizvoda rezultat su kombinacije posebnosti dobre proizvođačke prakse što podrazumijeva sadnju probranih sadnica te ručno branje tipičnih glavica, za što je vrlo bitna vještina berača te utjecaj prirodnih čimbenika zemljopisnog područja.

Sirovina za proizvodnju „Ogulinskog kiselog kupusa”/„Ogulinskog kiselog zelja” u polju dozrijeva vrlo neujednačeno što za posljedicu ima neujednačene veličine glavica stoga berač temeljem iskustva, pregledom i opipom, procjenjuje da li su glavice svojim vanjskim izgledom i tvrdoćom zadovoljavajuće kvalitete. Nakon toga slijedi dorada čišćenjem i ručno odvajanje

glavica za rezanje i cijelih glavica za preradu kiseljenjem Kako ne bi došlo do oštećenja sirovine berač ručno sortira glavice namijenjene za rezanje i cijele glavice za preradu kiseljenjem i stavlja ih u posude te prenosi do fermentacijskih bazena u koje se glavice ponovno ručno ubacuju.

Posebnost proizvodnog područja Ogulina uz specifičnu kvalitetu svježeg kupusa i klimatske prilike područja rezultiraju time da se kupus prerađuje u pogonima gdje se fermentacija odvija prirodno. To znači da su temperature u prvim tjednima fermentacije dovoljno visoke da pokrenu fermentaciju, te se kupusu dodaje samo sol te se u anaerobnim uvjetima stvara mliječna kiselina kao prirodni konzervans. Nakon završenog procesa kiseljenja također je bitno znanje i iskustvo ljudskog čimbenika. Svaka glavica „Ogulinskog kiselog kupusa”/ „Ogulinskog kiselog zelja” ručno se vadi iz fermentacijskog bazena te pogledom i opipom procjenjuje se da li je glavica dovoljno ukiseljena. Gotov proizvod se prirodno skladišti u kiseljari i tijekom zimskih mjeseci vadi se iz bazena, te se u vremenskom periodu od 12 sati pakira rezani kupus u vakuum pakovine, odnosno u vremenskom periodu od 24 sata pakiraju se kisele glavice u vakuum pakovine i kao takve dolaze na tržište. Prema tome posebnost proizvoda „Ogulinski kiseli kupus”/ „Ogulinsko kiselo zelje” je očuvanje tradicije proizvodnje i prerade kupusa sorte ogulinski od prošlog stoljeća do danas (Prilog 5. Modruški zbornik, god. 2. Katedra Čakavskog sabora Modruše, Ž.Kosanović, 2008. str. 151-156; str. 176-182.).

Iako se glavice zelja dobivene od sorte Ogulinski imaju karakterističan kocen koji doprinosi visokomu udjelu C vitamina, organoleptička svojstva gotovog proizvoda po kojima je „Ogulinski kiseli kupus”/ „Ogulinsko kiselo zelje” prepoznatljiv, ostaju nepromijenjena. Posebnost proizvoda „Ogulinski kiseli kupus”/ „Ogulinsko kiselo zelje” je vrlo ugodan okus i miris, karakterističan za kiseli kupus (Prilog 5. Modruški zbornik, god. 2. Katedra Čakavskog sabora Modruše, Ž.Kosanović, 2008. str. 159-165). Tijekom fermentacije postižu se kemijska i senzorska svojstva tipična za tu vrstu proizvoda.

Skladištenje proizvoda na specifičnim ujednačenim parametrima kao što su gore navedeni, rezultira specifičnom aromom i izgledom proizvoda, koji prepoznaju i sami potrošači. Tome u prilog govore i rezultati ankete provedene među potrošačima (Prilog 22. Ponašanje i stavovi potrošača na zagrebačkom tržištu kiselog kupusa, Kovačić i Šakić 2005. Agronomski glasnik br. 6. str. 481-488).

6.3. Uzročno-posljedična povezanost zemljopisnog područja i proizvoda

Uzročno-posljedična veza između „Ogulinskog kiselog kupusa”/ „Ogulinskog kiselog zelja” i područja njegove proizvodnje temelji se na prepoznatljivim svojstvima ovog proizvoda, nastalim međusobnim utjecajem prirodnih i ljudskih čimbenika u uzgoju i kiseljenju sorti kupusa uzgojenih na ogulinskom području.

Ogulinsko područje nadaleko je poznato po proizvodnji i preradi kupusa. Na stvaranje posebne i prepoznatljive kvalitete „Ogulinskog kiselog kupusa”/ „Ogulinskog kiselog zelja” imali su značajan utjecaj pedo-klimatski faktori ovog područja. Zbog svojeg specifičnog položaja u Ogulinskom području prevladava kontinentalna klima koja prelazi u planinsku klimu. Prosječne srednje dnevne temperature u razdoblju vegetacije sirovine za proizvodnju „Ogulinskog kiselog kupusa”/ „Ogulinskog kiselog zelja” su niže u odnosu na temperature u ostalim područjima uzgoja kupusa, ali su te temperature optimalne za njegov rast. Tijekom zime uslijed čestih poplava dolazi do naplavlivanja tla praškasto ilovaste do praškasto

glinasto ilovaste teksture a uslijed toga se formiraju smeđa oranična tla dubokog profila dobro opskrbljena hranjivim organskim tvarima, dušikom i kalijem kao i dovoljnom količinom vode, a što pogoduje uzgoju sirovine za proizvodnju „Ogulinskog kiselog kupusa”/„Ogulinskog kiselog zelja”.

Posebnost proizvodnog područja Ogulina uz specifičnu kvalitetu svježeg kupusa i klimatske prilike područja, rezultiraju time da se kupus prerađuje u pogonima gdje se fermentacija odvija prirodno te se kupusu dodaje samo sol, a u anaerobnim uvjetima stvara se mliječna kiselina kao prirodni konzervans.

Uz navedene prirodne karakteristike proizvodnog područja ključan je i ljudski čimbenik odnosno znanje i vještine o uzgoju i preradi kupusa, gdje se sve faze u proizvodnji „Ogulinskog kiselog kupusa”/ „Ogulinskog kiselog zelja”, od berbe do vađenja kiselih glavica iz fermentacijskih bazena, provode ručno.

Kiseli kupus obogaćuje gastronomiju ovog područja, te se spominje u prezentaciji izvornih jela i tradicije (Prilog 11. Turistička monografija Ogulin i okolica, Pavešić i Puškarić, 2003.str. 56.).

Očuvanje tradicijskih obilježja, koja se manifestiraju u gospodarstvu, gastronomiji, turizmu i drugim granama važna su za Ogulinsko područje.

Meteorološke prilike i tipovi tala čini klimatsko-edafsku posebnost koja se odražava i u posebnosti kvalitete sorti za proizvodnju Ogulinskog kupusa. U postojećem prostoru „Ogulinski kiseli kupus”/ „Ogulinsko kiselo zelje” ogulinski kupus poprima određen, više desetljeća poznat sklad svojih sastojaka. Klima, tlo i voda daju mu dimenziju zdravstvenu, prehrambenu i delikatesnu kroz jela od kupusa i s kupusom, svježim i kiselim, kuhanim ili pirjanim kupusom (Prilog I I. Turistička monografija Ogulin i okolica, Pavešić i Puškarić, 2003. str.3536; str. 56.) To se može objasniti klimatsko-pedološkim obilježjima ogulinskog područja. (Prilog 5. Modruški zbornik, god. 2. Katedra Čakavskog sabora Modruše, Ž.Kosanović, 2008.str. 132. i 143, Prilog 13. Osnove gospodarskog razvoja i obnove Županije Karlovačke, Studija poljoprivrednog razvoja Podstudija, Osnove biljne proizvodnje, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu Tomić. F.1996. i Prilog 25. Povrčarstvo, Ružica Lešić, 2002. str. 175. i 178.).

7. Podaci o delegiranom tijelu

Biotechnicon poduzetnički centar d.o.o.,

Hrvatskih iseljenika 30,

21000 Split

Tel.: 021/485-461 Fax.: 021/348-871, e-mail: info@biotechnicon.hr

8. Specifična pravila označavanja proizvoda

Prilikom stavljanja u promet bilo koje vrste pakovine, etiketa će morati sadržavati natpis "Ogulinski kiseli kupus"/„Ogulinsko kiselo zelje” koji mora veličinom, vrstom i bojom

(tipografijom) biti jasnije istaknut od bilo kojeg drugog natpisa uključujući broj proizvodne šarže (serije) te zaštitni znak, slike i natpise proizvođača.

Etiketa Ogulinskog kiselog kupusa se sastoji do ovalnog okvira u koji je smješten stilizirani kupus, a unutar okvira piše „OGULINSKI KISELI”. U donjem dijelu slike smještena je lenta unutar koje piše „KUPUS”.

Grafički oblik je prikazan u (Prilog 23. slika 7.).

Raspored boja je prikazan u (Prilog 23. slika 8. i slika 9.).

9. Zahtjevi propisani posebnim propisima