

POVIJESNI PREGLED UZGOJA VARAŽDINSKOG ZELJA DO AKTUALNE ZAŠTITE IZVORNOSTI

THE HISTORICAL OVERVIEW OF THE VARAŽDIN CABBAGE CULTIVATION UNTILL CURRENT AUTHENTICITY PROTECTION

Mara Bogović, D. Vincek, R. Ozimec

SAŽETAK

Varaždinsko zelje (*Brassica oleracea var. capitata f. alba*) je povrtna kultura dobivena od izvorne sorte Varaždinski kupus, koji se na području Varaždinštine proizvodi za komercijalne svrhe. Pisani povijesni tragovi o uzgoju zelja datiraju od druge polovice 18. stoljeća, te se navode u brojnim časopisima i znanstvenim radovima. Specifične kvalitativne karakteristike varaždinskoga zelja uvjetovane svojstvima tla, reljefa, klimatskim uvjetima i utjecajem ljudskih čimbenika na proizvodnju, dobivene su dugogodišnjom prilagodbom metoda i primjenom stečenih znanja u proizvodnji. U cilju zaštite izvornosti, varaždinsko zelje proizvodi se na tradicionalan način, na ograničenom zemljopisnom području Varaždinske županije u sustavu kontrole izvornosti, podrijetla i kvalitete. Važnost zaštite izvornosti proizvoda bazira se na činjenici da varaždinsko zelje predstavlja izvorni hrvatski proizvod proizveden od izvorne hrvatske sorte te je ujedno simbol i doprinos održavanju vlastite agrobioraznolikosti.

Ključne riječi: Varaždinsko zelje, tradicija, izvorni proizvod, agrobioraznolikost

ABSTRACT

Cabbage "Varaždinsko zelje" (*Brassica oleracea var. capitata f. alba*) is an authentic vegetable variety of Varaždin cabbage which is, in Varaždin region, produced in large quantities for commercial purposes. Written historical traces of its cultivation date from second half of the 18th century, and are cited today in numerous journals and scientific papers. Specific qualitative characteristics of

Varaždin cabbage, owing to the soil properties, relief, climate and the influence of the human factors in production, are obtained by many years of method adjustments and the application of the acquired knowledge in production. So as to protect the authenticity, Varaždin cabbage is produced in the traditional way, in a limited geographical area of the Varaždin County under authenticity, origin and quality control. Varaždin cabbage represents an authentic Croatian product based on the authentic Croatian variety symbolizing the maintenance of its own agrobiodiversity.

Key words: Varaždin cabbage, tradition, authentic product, agrobiodiversity

UVOD

Varaždinsko zelje (*Brassica oleracea* var. *capitata* f. *alba*) je povrtna kultura dobivena od izvorne sorte varaždinski kupus, upisane u Popis utvrđenih domaćih i udomaćenih stranih sorti poljoprivrednoga bilja koje se nalazi u proizvodnji u Republici Hrvatskoj. Proizvod „Varaždinsko zelje“ specifičnih je morfoloških i gospodarskih svojstava po kojima se razlikuje od drugih sorata kupusa. Glavice su mu plosnate, u gornjem dijelu zbijene, u donjem, ovisno o uvjetima uzgoja, ponekad rahle. Ovojni listovi dobro obavijaju glavicu, prekrivajući više od dvije trećine njezine gornje površine. Nastupom tehnološke zrelosti, a to je vrijeme kad je proizvod spreman za berbu, rub vanjskog ovojnog lista u većini slučajeva počinje se uvijati prema gore. Plojke listova su tanke i imaju izražene lisne žile. Glavna lisna žila, posebno vanjskih listova glavice u bazalnom je dijelu zadebljana. Rub lista je cjelovit. Boja listova je svijetlo maslinastozielena. Osim boje listova i izražene nervature, u odnosu na druge sorte kupusa, karakteristična je ne prevelika, vrlo čvrsta, tvrda i spljoštena glava težine 1-3 kg. Gorkasto-ljutkastog je okusa i rafiniranog mirisa. Unutarnja boja glavice u tehnološkoj zrelosti je žućkastobijela. Glavica ima izrazito dugi unutarnji dio kocena, koji se može protezati do dvije trećine visine glavice. Kocen predstavlja stabljiku koja je sastavljena od skraćenih internodija a završava glavičastim pupom. Korijen varaždinskoga zelja vrlo je snažan, a kocen je dosta izražen. Pripada grupi kasnih sorti otpornih na hladnoću a može se proizvoditi i kao rano zelje.

PODRUČJE PROIZVODNJE VARAŽDINSKOGA ZELJA

Proizvodno područje varaždinskoga zelja obuhvaća prvenstveno sjeverozapadnu Hrvatsku tj. Varaždinsku županiju, gdje se tradicionalno proizvode kasne sorte zelja. Najveće područje komercijalne proizvodnje varaždinskoga zelja je Varaždinska županija s administrativnom podjelom na 6 gradova (Ivanec, Lepoglava, Ludbreg, Novi Marof, Varaždin, Varaždinske Toplice) i 22 općine (Bednja, Breznica, Breznički Hum, Beretinec, Cestica, Donja Voća, Gornji Kneginec, Jalžabet, Klenovnik, Ljubeščica, Mali Bukovec, Martijanec, Maruševec, Petrijanec, Sračinec, Sveti Đurđ, Sveti Ilija, Trnovec Bartolovečki, Veliki Bukovec, Vidovec, Vinica i Visoko). Izvan navedenoga zemljopisnog područja ne postoji uzgoj veće komercijalno značajne proizvodnje varaždinskoga zelja. Varaždinska županija na sjeveru graniči s Međimurskom županijom, na sjeverozapadu s Republikom Slovenijom, na jugozapadu s Krapinsko-zagorskom, na istoku i jugoistoku s Koprivničko-križevačkom županijom, te na jugu sa Zagrebačkom županijom.

DOKAZ O PODRIJETLU

U svrhu zaštite izvornosti, sljedivost u lancu proizvodnje varaždinskoga zelja temelji se na označavanju i evidenciji svake isporučene količine uz potrebnu prateću dokumentaciju, te na dokumentacijskom sustavu koji je propisan specifikacijom, odnosno na dokumentima koji su propisani zakonskom regulativom. Praćenje i nadzor sljedivosti u proizvodnji varaždinskoga zelja omogućeno je putem dokumentacijskoga sustava koji sadrži niz posebnih internih obrazaca u koje se upisuju ključni podaci. Proizvođači varaždinskoga zelja moraju biti evidentirani u Upisniku obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava (OPG) kao i u Upisniku trgovaca voćem i povrćem. Godišnju evidenciju proizvodnje varaždinskoga zelja vodi svaki proizvođač u posebnim internim obrascima. Evidencija proizvodnje varaždinskoga zelja sadrži podatke o vlasniku ili korisniku zemljišta, broju katastarskih čestica ili Arkod parcela, proizvodnoj površini, provedenoj kemijskoj analizi tla (svakih 4-5 godina), plodoredu, kalcifikaciji, osnovnoj i dopunskoj gnojidbi tla, sjetvi i sadnji, kemijskim mjerama zaštite bilja, ostalim mjerama njege usjeva te ostvarenim prinosima po datumima berbe i ukupnoj površini. Svaki proizvođač domaćeg sjemena i presadnica mora imati uspostavljeni interni sustav sljedivosti pomoću

kojeg je moguće nedvojbeno utvrditi porijeklo sadnoga materijala. Tijekom vegetacije prema sustavu sljedivosti provode se neophodne mjere njege i zaštite usjeva prema preporuci izvještajno-prognozne službe, uz interne evidencije o primjeni sredstava za zaštitu bilja i praćenje usjeva do tehnološke zrelosti. Sljedivost proizvoda mora biti osigurana i u fazi berbe i prodaje. Prije berbe i prodaje varaždinskoga zelja proizvođač provjerava kvalitetu zelja koja mora biti sukladna opisu proizvoda. O svakoj prodanoj količini, kao i načinu i mjestu prodaje, vodi se interna evidencija iz koje točno mora biti vidljiva sljedivost od proizvodnje do prodaje. Ukoliko je varaždinsko zelje proizvedeno u skladu sa specifikacijom prilikom prodaje se uz prateću dokumentaciju stavlja i oznaka izvornosti. Praćenje i nadzor sljedivosti u proizvodnji varaždinskoga zelja omogućeno je putem dokumentacijskoga sustava koji sadrži dodatne interne obrasce u koji se upisuju ključni podaci od proizvodnje do isporučenih količina izvornog proizvoda. Ako proizvođač u sezoni ne proda uzgojeno zelje, mora voditi evidenciju što je učinio s takvim proizvodima i o kojoj se količini radilo. Povjerenstvo najmanje jednom godišnje, bez najave, obilazi svakog proizvođača varaždinskoga zelja, pregledava knjigu proizvodnje i utvrđuje da li se proizvođač pridržava pravila o proizvodnji varaždinskoga zelja, te o obavljenom očevidu izrađuje izvješće. Postupak utvrđivanja podrijetla sažeto je prikazan na dijagramu „Prijedlog plana samokontrole“ koji je sastavni dio specifikacije.

POSTUPAK PROIZVODNJE VARAŽDINSKOG ZELJA

Varaždinsko zelje proizvodi se od istoimene sorte Varaždinski kupus, koji se izvan Varaždinske županije ne proizvodi u većim količinama za komercijalne svrhe. U proizvodnji se koristi certificirano sjeme ili domaće sjeme proizvedeno uzdržnom selekcijom na poljoprivrednom gospodarstvu, koje potječe iz domaćih biljnih genetskih izvora, s područja Varaždinske županije. Glavno područje uzgoja varaždinskoga zelja predstavlja Varaždinsko polje, na kojem se na oko 400 ha proizvodi do 15 000 tona varaždinskoga zelja. Tradicijska proizvodnja varaždinskoga zelja (Anonimus, 1907; 1952) je vidljiva u nastojanju da se sačuva ova sorta uzdržnom pozitivnom selekcijom, kao vrlo vrijedan biljni genetski izvor.

S obzirom, da se sve faze proizvodnje varaždinskoga zelja odvijaju u tom zemljopisnom području, od sjemena do gotovog proizvoda, zaštitom izvornosti se dodatno jamči ujednačena kvaliteta proizvoda. Dugogodišnjim uzgojem i stečenim znanjem o uzgoju varaždinskoga zelja (Anonimus, 1919), u specifičnim uvjetima, proizvođači su uspjeli dobiti proizvod posebnih svojstava što se ne mogu dobiti u drugim područjima (Anonimus, 1905). Prije svega, specifične karakteristike varaždinskoga zelja povezane su s tlom, klimom, reljefom kao i utjecajem ljudskih čimbenika na proizvodnju. Isto tako na proizvod su utjecale i metode proizvodnje, prilagođene uvjetima tog zemljopisnog područja (*usitnjenost parcela, male površine po gospodarstvu, mali poljoprivredni proizvođači*). Tradicionalna proizvodnja varaždinskoga zelja bazira se na uzgoju iz presadnica u standardnim rokovima proizvodnje. Varaždinsko zelje potencijalna je sorta za ranu, kao i za postrnu proizvodnju. Terminom presađivanja određuje se i termin berbe, odnosno sadnjom do 15. lipnja uzgaja se rano, od 15. lipnja do 01. srpnja srednje, a sadnjom nakon 01. srpnja kasno zelje. Duljina vegetacije od sjetve do berbe može iznositi od 140 do 280 dana, a od presađivanja do berbe 90 do 210 dana, što prvenstveno ovisi o klimatskim uvjetima proizvodne godine. Za sadnju zelja, osnovne agrotehničke mjere obrade tla počinju se provoditi u jesen. U proljeće, temeljem rezultata kemijske analize tla, izrađuju se upute za gnojidbu tla, kao i upute za zaštitu zelja od bolesti i štetočina. Zbog opravdanih razloga, temeljem pregleda usjeva u proizvodnji varaždinskoga zelja, tijekom vegetacije mogu se promijeniti ili dopuniti upute za njegovu zaštitu. Berba započinje u tehnološkoj zrelosti. Beru se čvrste, zdrave glavice, bez vidljivih oštećenja, ujednačene svijetle boje vanjskih listova. Berba se vrši na tradicionalan način ručno. Najčešće se obavlja višekratna ručna berba zbog specifičnih zahtjeva tržišta. Prilikom berbe se glavice zelja ručno režu nožem, oštećeni i suhi listovi se odvajaju te se na kraju glavice pakiraju u vreće ili boks palete za direktnu prodaju, odnosno privremeno skladište na odgovarajuće pripremljene prikolice. Ručna berba doprinosi boljoj očuvanosti i izostanku oštećenja koja se javljaju kod strojnog ubiranja glavica. Zelje se bere tako dugo dok se ne proda i cijelo to vrijeme ostaje na polju. O svakoj prodanoj količini, kao i načinu i mjestu prodaje, vodi se evidencija iz koje se mora točno vidjeti količina posađenoga zelja i količina ubranoga zelja. Ukoliko se sve proizvedeno zelje ne proda, ostatak na polju se zaore kao zelena gnojidba (siderat).

POVEZANOST VARAŽDINSKOGA ZELJA SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

Varaždinsko zelje je proizvedeno na tradicionalan način, na ograničenom zemljopisnom području Varaždinske županije u sustavu kontrole izvornosti, podrijetla i kvalitete. U kajkavskim govornim područjima Hrvatske, pa tako i u Varaždinskoj županiji, umjesto naziva kupus rabi se naziv zelje (Iveković i Broz, 1901; Ozimec, 1993; 2005; Lipljin, 2002). Stoga je i za sortu izvorni i uobičajen naziv varaždinsko zelje iz čega proizlazi i naziv proizvoda kojim se dokazuje oznaka izvornosti. U Hrvatskoj su postojali brojni ekotipovi zelja koji su ime dobili najčešće prema naselju oko kojeg su se uzgajali ili po području na kojem su bili prošireni; Varaždinski, Ogulinski, Turopoljski (Migić, 1931). Proizvod varaždinsko zelje ili sorta kupus varaždinski (Polak, 1949) spominju se već dugo na prostorima sjeverozapadne Hrvatske. Na područje Varaždinštine, zelje se uzgaja od pamtivijeka. Zapisi s gozbi čuvenih varaždinskih obrtničkih cehova spominju brojna tradicionalna jela sa zeljem koja se i danas koriste kao dio gastronomije Varaždinštine. Pisani tragovi o uzgoju zelja na ovom području datiraju od druge polovice 18. stoljeća. U zbirci Urbarijalni spisi i knjige Varaždinske županije, pronađeni su zapisi koji govore o uzgajanju i rezanju zelja na području ondašnje sućije Vidovec u drugoj polovici 18. stoljeća. Izvornik dokumenta potpisan je 27. lipnja 1774., dok je prijepis nastao, vrlo vjerojatno, početkom 19. stoljeća (Državni arhiv). Iz ovih podataka može se zaključiti da je na području Vidovca postojao običaj sadenja i rezanja zelja i prije 1772. godine. Dok je nekadašnja proizvodnja bila više orijentirana na lokalnu potrošnju i bazirala se na vrtovima i okućnicama, početkom 20 stoljeća počinje tržišna proizvodnja na većim, oraničnim površinama. Odlučujući moment za ovu proizvodnju bilo je povećanje tržišta i siguran plasman proizvoda. Naime, nakon Prvog svjetskog rata Varaždin postaje vojni centar u kojem se nalazi konjički puk, čime se znatno povećava potreba za zeljem, što je utjecalo na veću proizvodnju varaždinskoga zelja na polju. Uz domaće populacije zelja uzgajaju se druge, tada cijenjene njemačke sorte kao što su Brauschweiger i Amager (Kani, 1950). Križanjem lokalnih ekopopulacija zelja s ovim sortama, na Varaždinskom polju nastaju nove kombinacije od kojih proizvođači odabiru najbolje i tako stvaraju našu izvornu sortu, varaždinsko zelje. Varaždinsko zelje prvi puta se spominje 1878. godine u djelu Povrčarstvo kojeg je na hrvatskom jeziku objavio župnik hrnetički Pajo Krempler, ujedno, prvoj knjizi o povrčarstvu pisanoj na hrvatskom jeziku. On

izrijekom tvrdi da su najbolje vrsti zelja za uzgoj naše domaće, pri čemu posebno ističe varaždinsko zelje. Isto tako, termin „varaždinsko zelje“ koristi se u mnogim fakultetskim udžbenicima kao nastavno štivo (Pirnath, 1948 i Polak, 1949) ili je čak prepoznato i izvan naših granica te se nalazi i u stranim priručnicima (Huck, 1942) koji su prevedeni na hrvatski jezik. Varaždinsko zelje nalazimo kao najbolju vrstu kupusa i u knjizi Povrčarstvo, Kvirin Broza iz 1910. Sjemensko poduzeće Vrt u svom katalogu vrsta i sorata povrtnog bilja, ratarskog bilja i cvijeća, 1953., spominje varaždinski kupus kao našu dobru domaću i prokušanu sortu kasnog kupusa. U doktorskoj disertaciji Paula Pavlek 1955. godine, navodi da je varaždinski jedna od najpoznatijih i najraširenijih kasnih sorata kupusa u NRH. Sadnja varaždinskoga zelja kao domaćeg zelja evidentirana je u podacima iz arhive obitelji Pozder iz 1944. Ugovori koje su sklopili poljoprivredni proizvođač Juraj Cafuk i Poljopskrba iz Opatije od 1964. do 1973. o proizvodnji varaždinskoga kupusa potvrđuju da je taj proizvod zbog svoje kvalitete korišten i u drugim krajevima Hrvatske. Prema znanstvenom radu: Utjecaj sorte na kvalitetu kiselog kupusa, objavljenom u časopisu Poljoprivredna smotra iz 1969. (Vešnik, 1969), opisuje se varaždinski kupus kao sorta vrlo pogodna za kiseljenje. Varaždinsko zelje se isto tako spominje u službenim uputama koje tadašnja RO PZK „VARAŽDINKA“ daje proizvođačima varaždinskoga zelja (Čanić i Mavrek, 1978). Najopsežniji prikaz o varaždinskom zelju, njegovoj genezi, statusu sorte, proizvodnji i mogućnostima dao je Roman Ozimec (2005), analizirajući gotovo svu dostupnu domaću literaturu. Važnost sorte varaždinski kupus te njegova kvalitativna svojstva svježeg kao i kiselog zelja, bila su predmet istraživanja i posljednjih godina (Bogović i sur., 2010; Šamec i sur., 2011). Službeno sjemenarstvo sorte započinje 1962. godine kada Institut za povrčarstvo iz Botinca na osnovi materijala s područja Varaždinskoga polja selekcijom stvara kategoriju sjemena – elitu, iz koje 1963. godine proizvodi oko 600 kg komercijalnog sjemena. Prvu količinu sjemena proizveli su Poljoprivredna zadruga Vidovec i dvojica individualnih proizvođača: Vid Cafuk iz Vidovca i Stjepan Cafuk iz Šijanica (današnja Općina Vidovec). Sjemenarstvo se razvija narednih godina, a u proizvodnju sjemena za vlastite potrebe uključuje se sve više poljoprivrednih proizvođača. Od 1966. godine proizvodnju sjemena i komercijalizaciju preuzima tvrtka Sjeme iz Varaždina, koja se spaja s tvrtkom Agrariacoop iz Zagreba koja nastavlja sjemenarenje varaždinskim zeljem. Od 1967. godine, kad je uspostavljena prva službena Lista domaćih i udomaćenih sorti sjemena

poljoprivrednoga bilja, varaždinsko zelje je pod nazivom Varaždinski kupus uvršteno na sortnu listu na kojoj se i danas nalazi. Kako bi se sačuvala genetska čistoća sorte poljoprivredni proizvođači su nastojali uzdržnom selekcijom sačuvati izvorni genetski materijal proizveden na ovom području za vlastite potrebe (Anonimus, 1919). Varaždinska županija, prema Köppenovoj klasifikaciji, ima umjereno toplu i umjereno hladnu klimu. Srednja godišnja temperatura zraka za 30-godišnje razdoblje (1961-1990) iznosi 9,9 °C, a prosječna je godišnja suma oborina 879 mm. Ljeta nisu prevruća, a niti zime prehladne. Najhladniji je mjesec siječanj sa srednjom mjesečnom temperaturom zraka -1,3 °C, a najtopliji srpanj s 19,8 °C. Srednje mjesečne temperature zraka za godišnje razdoblje u vegetaciji uzgoja zelja (travanj – listopad) su relativno povoljne. Klimatski uvjeti u razdoblju od lipnja do listopada kada se zelje uzgaja na otvorenom mjereni u višegodišnjem prosjeku pokazuju da prosječna temperatura iznosi 14,9-20,1°C, relativna vlaga 78,3-85 %, dok je prosječna količina mjesečnih oborina 73-100 mm. Ovakvi klimatski čimbenici predstavljaju upravo idealne uvjete za uzgoj varaždinskoga zelja. Prvi se jesenski mraz javlja u mjesecu listopadu, a posljednji proljetni mogući su i u svibnju. Najkišovitija su tri ljetna mjeseca (lipanj – kolovoz) u kojima padne oko 33 % godišnjih oborina, u svakom prosječno više od 90 mm. Za vrijeme vegetacijskoga razdoblja (travanj – rujna) padne oko 60 % oborina. Takav je raspored oborina povoljan, jer ih najmanje padne u zimskim mjesecima. Prema mjesečnom kišnom faktoru po Gračaninu (1950), koji mjeseci dijeli prema kategoriji humiditeta, u Varaždinu je mjesec srpanj semiaridan, mjeseci svibanj, lipanj, kolovoz i rujna su semihumidni, a travanj i listopad su humidni. Navedeni prosječni godišnji podaci o temperaturama i oborinama znatno se razlikuju po pojedinim godinama. Ljeti nisu rijetke temperature zraka iznad 30 °C. Na području Varaždinske županije moguće su i hladne zime bez snijega s minimalnim dnevnim temperatura zraka ispod -10 °C. Smrzavanje u jesen izoranoga tla pogoduje formiranju njegove mrvičaste strukture, kao i smanjenju populacije štetočina u tlu. Za uzgoj zelja u Varaždinskoj županiji, u prvom redu, dolaze u obzir ravnice i blago nagnute površine u dravskoj nizini, a onda, u manjoj mjeri, zemljišta manjih riječnih i potočnih dolina. Ravan je teren posebno značajan radi bolje pravilnosti u raspoređivanju vode tijekom navodnjavanja. Dravska nizina je vrlo različitog pedološkog sastava, što je uvjetovano geološko-litološkom podlogom. Hidrološke prilike uvjetovane su u velikoj mjeri rijekom Dravom. Uz postojeće vodotoke, podzemne vode u

šljunčano-pjeskovitom vodonosniku dobre su izdašnosti i kvalitete za navodnjavanje. Tla dravske nizine su visokoproduktivne vrijednosti za uzgoj zelja. Veći dio zemljišta u tom području pripada skupini P-1, tj. tlima dobre klase pogodnosti za uzgoj ratarskih i povrćarskih kultura. To su, prije svega, sistematske jedinice: smeđe, kiselo i eutrično ilovasto tlo, aluvijalno neoglejano ilovasto tlo, rendzina ilovasta, semiglej ilovasti. U knjizi Povrćarstvo, varaždinski kupus navodi se kao najstariji kultivar kupusa, uz napomenu da prema mikroklimi proizvodnog područja izbor prikladnog kultivara ima odlučujuću ulogu (Lešić i sur., 2002). Navedeni klimatski uvjeti i karakteristike tla, uz specifične metode i stečeno znanje o uzgoju zelja, posebno doprinose kvaliteti varaždinskoga zelja kao izvornog proizvoda koji se ne može dobiti na drugom području.

POJEDINOSTI O KVALITETI I KARAKTERISTIKAMA PROIZVODA

Posebnost proizvoda varaždinsko zelje je činjenica da predstavlja izvorni hrvatski proizvod od izvorne hrvatske sorte koji ujedno simbolizira i doprinosi održanju vlastite poljoprivredne bioraznolikosti. S obzirom da se sve faze proizvodnje varaždinskoga zelja odvijaju u tom zemljopisnom području, od sjemena do gotovog proizvoda, zaštitom izvornosti se dodatno jamči ujednačena kvaliteta proizvoda. Specifične kvalitativne karakteristike varaždinskoga zelja uvjetovane svojstvima tla, reljefa, klimatskim uvjetima i utjecajem ljudskih čimbenika na proizvodnju, dobivene su dugogodišnjom prilagodbom metoda i primjenom stečenih znanja u proizvodnji. Varaždinsko zelje ima imidž jedne od najkvalitetnijih sorti kupusa na domaćem tržištu, posebice kada se koristi kao sirovina za kiseljenje. Rezultati istraživanja provedenoga među potrošačima kiselog zelja na zagrebačkom tržištu potvrđuju ovaj javni stav. Najviše potrošača preferira upravo varaždinsko zelje (40,4%), potom ogulinsko (24,2%) te svega 5,1% ličko (Kovačić i Šakić, 2002). Dakle, može se reći da varaždinsko zelje ima sva obilježja poznatog i traženog brenda na domaćem, ali i na izvoznim tržištima kao izvorni proizvod. Posebnost predstavlja činjenica da proizvođači zelja očuvanjem i korištenjem domaćeg sjemena uzdržnom selekcijom nastoje sačuvati biljne genetske izvore domaće sorte i dobiti kvalitetan izvorni proizvod s ovog područja. O posebnoj kvaliteti varaždinskoga zelja dobivenoga iz domaće sorte pokazalo je istraživanje provedeno na temu Utjecaj porijekla sjemena u uzgoju varaždinskoga zelja (Bogović i sur., 2010).

Brži početni porast presadnica, formiranje, veći opseg i prosječna masa glavica utvrđena je kod biljaka proizvedenih iz domaćeg lokalnog sjemena. Ljekovita svojstva varaždinskoga zelja kao i važnost polifenola i antioksidacijske aktivnosti navedena su u znanstvenom časopisu *Scientia Horticulturae* (Šamec i sur., 2011). Prema navedenom izvršene analize na ekstraktu lista kupusa, u tehnološkoj zrelosti kao i fermentiranoga, pokazale su da je antioksidacijska aktivnost najbolje izražena u tehnološkoj zrelosti kod kupusa dobivenoga iz domaćeg sjemena sorte kupus varaždinski. Varaždinsko zelje, s nutricionističkoga stajališta, karakterizira posebna kvaliteta i sadržaj korisnih tvari. To je, prije svega, visok sadržaj suhe tvari s iznimno visokim udjelom šećera bitnim za proces fermentacije (Vešnik, 1969) i aromatskih ulja, posebice glikozida-sinergina. Osobito je značajan sadržaj ukupnih fenola i flavonoida u uzorcima analiziranim u tehnološkoj zrelosti kao i u kiselom varaždinskom zelju (Šamec i sur., 2011). Veliki postotak šećera u varaždinskom zelju koji se tijekom fermentacije transformira u mliječnu kiselinu služi kao konzervans, te nije potrebno koristiti umjetne konzervanse. Zbog svog specifičnog oblika i elastičnosti lista varaždinsko zelje se tradicionalno koristi u pripremi domaćih specijaliteta ovog kraja. Osim povijesnih dokaza u dugoj tradiciji uzgoja varaždinskog zelja izvornosti ovog proizvoda svjedoči i grb Općine Vidovec na kojem je ucrtana glavica varaždinskog zelja. U Vidovcu kraj Varaždina već se tradicionalno u listopadu održava „Zeljarijada“ kulturno-umjetnička priredba posvećena „Varaždinskom zelju“ u organizaciji KUD-a Vidovec. Obilježja koja karakteriziraju varaždinsko zelje i po kojima se razlikuje od ostalih sorti zelja uvelike proizlaze, osim iz klimatskih prilika, i iz kulturnog nasljeđa ruralne zajednice Varaždinske županije, odnosno iz iskustva i umijeća mnogih generacija varaždinskih seljaka. Zbog otpornosti na niske temperature zelje ostaje na polju do kasne jeseni, zbog čega se ne treba dodatno skladištiti, nego se obavlja višekratna ručna berba prema zahtjevima tržišta. Vrlo se dobro regenerira i odlično podnosi transport. Jedna od prednosti varaždinskoga zelja je njegova prikladnost za proizvodnju na otvorenom uz skromne agrotehničke zahtjeve.

SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČAVANJA

Prilikom stavljanja u promet varaždinskoga zelja, proizvod osim podataka predviđenih zakonom, mora sadržavati i zajedničku oznaku varaždinskoga zelja,

koja se sastoji od natpisa *Varaždinsko zelje* u zelenoj boji, te između riječi *Varaždinsko* i lijevo dolje ispred riječi *zelje* tri crvene podebljane linije (slika 1). Zajednička oznaka ima dvojaku ulogu jer s jedne strane predstavlja identifikacijsku oznaku koja omogućuje „Varaždinskom zelju“ da se kao autentični proizvod razlikuje od ostalih sorti zelja, a s druge strane predstavlja jamstvenu oznaku kvalitete kojom se potrošaču osigurava da su u proizvodnji poštovani svi zahtjevi prema specifikaciji.



Slika 1. Zajednička oznaka varaždinskog zelja

Figure 1. Common label of Varaždin cabbage

Uz oznaku izvornosti „Varaždinsko zelje“ nije dozvoljeno navođenje drugih termina poput pridjeva; pravo, tradicionalno, domaće, autohtono i slično.

ZAKLJUČAK

Republika Hrvatska kao buduća članica EU nastoji zaštititi svoje autohtone proizvode prema postojećem zakonu i pravilniku o oznakama izvornosti i oznakama zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda. Varaždinsko zelje koje je u postupku ishoda oznake izvornosti, je proizvod koji potječe iz istoimene regije, čija je kakvoća uvjetovana utjecajem prirodnih i ljudskih čimbenika, te se proizvodnja i prerada u cijelosti odvija u navedenom zemljopisnom području. Kako bi proizvod mogao dobiti zaštićenu oznaku izvornosti mora biti u skladu sa specifikacijom, uz predviđenu prateću dokumentaciju sljedivosti i samokontrole za svakog proizvođača. Zaštitom

izvornosti nastoji se zaštititi proizvođače koji ispunjavaju sve uvjete iz specifikacije te se jedino na taj način može sačuvati i osigurati kvaliteta varaždinskoga zelja kao izvornog proizvoda.

LITERATURA

1. Anonimus (1774): Urbarijalni spisi i knjige Varaždinske županije, Državni arhiv
2. Anonimus (1905): Naše pravice, 1905, Varaždin, broj 3
3. Anonimus (1907): Varaždinska županija, Izvješće o javnoj upravi u županiji varaždinskoj za godinu 1906, Varaždin
4. Anonimus (1919): Slobodni građanin, 7: 5-6, Varaždin
5. Anonimus (1952): Varaždinske vijesti, broj 343
6. Bogović, M., Fabek, S., Vincek, D., Stipetić, J., Ciler, Z., (2010): Utjecaj porijekla sjemena u uzgoju Varaždinskog zelja, Zbornik sažetaka 45 hrvatskog i 5 međunarodnog simpozija agronoma, 120-121, Poljoprivredni fakultet u Osijeku
7. Broz, K. (1910): Povrčarstvo, Zagreb, 56-58
8. Čanić, F., Mavrek, M. (1978): Preporuke za uzgoj zelja, RO PZK „VARAŽDINKA
9. Gračanin, M. (1950): Mjesečni kišni faktori i njihovo značenje u pedološkim istraživanjima, Poljoprivredna znanstvena smotra 12: 51-67
10. Huck, F. (1942): Povrčarstvo, Rad K. D. Zagreb
11. Iveković, F., Broz, I. (1901): Rječnik hrvatskoga jezika, Zagreb
12. Kani, Z. (1950): Kupus, Mala gospodarska knjižnica Seljačke sloge, Zagreb
13. Kovačić, D., Šakić, B. (2005): Ponašanje i stavovi potrošača na zagrebačkom tržištu kiselog kupusa, Agronomski glasnik, Zagreb, LXVII (6): 481-491
14. Krempler, P. (1878): Povrčarstvo, Društvo Sv. Jeronima, Zagreb
15. Lešić, R., Borošić, J., Butorac, I., Čustić, M., Poljak, M., Romić, D. (2002): Povrčarstvo, Čakovec
16. Lipljin, T. (2002): Rječnik varaždinskog kajkavskog govora, Garestin d.o.o., Varaždin
17. Migić, I. (1931): Povrčarstvo, Tiskara Dragutin Beker, Zagreb

18. Ozimec, R. (1993): Tehnološka vrijednost varaždinskog zelja kao sirovine za industrijsku preradu, Diplomski rad, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb
19. Ozimec, R. (2005): Varaždinsko zelje – geneza, status i potencijal izvorne hrvatske povrtna sorte, Zbornik Prometna povezanost Hrvatske s europskim zemljama u funkciji društveno-ekonomskog i kulturnog razvoja SZ Hrvatske, Zavod za znanstveni rad HAZU, Varaždin, 297-306
20. Pavlek, P. (1955): Neka biološka i gospodarska svojstva *Brassica oleracea* var. *Capitata* L., obzirom na uzgoj ranih sorata kod nas, Doktorski rad, Zagreb
21. Pirnat, S. (1948): Povrčarstvo (Proizvodnja povrća), Seljačka sloga, Zagreb
22. Polak, E. (1949): Povrtlarstvo (Specijalni dio), Zagreb
23. Šamec, D., Piljac-Žegarac, J., Bogović, M. (2010): Utjecaj tradicionalnog načina kiseljenja kupusa na antioksidacijski kapacitet hrvatskih kultivara bijelog kupusa, Zbornik sažetaka, prvi studentski kongres „Prehrana i klinička dijetoterapija“, Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci, Rijeka, 34-35
24. Šamec, D., Piljac-Žegarac, J., Bogović, M., Habjanič, K., Gruz, J. (2011): Antioxidant potency of white (*Brassica oleracea* L. var. *capitata*) and Chinese (*Brassica rapa* L. var. *pekinensis* (Lour.)) cabbage: The influence of development stage, cultivar choice and seed selection, *Scientia Horticulturae* 128: 78-83
25. Vešnik, F. (1969): Utjecaj sorte na kvalitetu kiselog kupusa, Poljoprivredna smotra

Adresa autora – Author's address:

Mara Bogović, dipl.ing.agr.
Hrvatska poljoprivredna komora
Anina 11, 42 000 Varaždin
e-mail: mara.bogovic@komora.hr

Primljeno - Received:

10.06.2011.

dr.sc. Dragutin Vincek
Varaždinska županija
Franjevački Trg 7, 42000 Varaždin
e-mail: dragutin.vincek@varazdinska-zupanija.hr

mr.sc. Roman Ozimec
Hvarska 8, 42000 Varaždin
e-mail: roman.ozimec@zg.t-com.hr

