



U Srbiji 53 proizvoda sa zaštićenim geografskim poreklom

Krčedin - U Srbiji postoje 53 proizvoda sa zaštićenim geografskim poreklom, od toga 47 su poljoprivredno-prehrambeni, poput leskovačkog ajvara, đerdapskog i kačerskog meda, ariljske maline, zlatarskog sira. Trendovi su takvi da je roba sa geografskim poreklom sve traženija, međutim u Srbiji ta oblast još nije dovoljno dobro regulisana, a sami proizvođači su nedovoljno informisani o tome koliko bi im žig sa geografskim poreklom konkretno doneo koristi.

- To što imamo 47 zaštićenih proizvoda nije loše, ali treba još dosta raditi. Neki proizvodi su na listi zaštićenih i po 20 ili 30 godina, a neke od njih odavno više niko ne proizvodi. Uskoro treba da usvojimo novi zakon kojim bi se odvojili zaštićeni proizvodi koje neko proizvodi i one koji imaju zaštićeno poreklo, ali nemaju proizvođača - rekao je rukovodilac Grupe za kvalitete, deklarisanje i označavanje hrane pri Ministarstvu poljoprivrede Branislav Raketić novinarima na imanju Jandala u Krčedinu.

Sa zaštićenom proizvoda za

koji se ispostavi da ga niko ne proizvodi poslednjih sedam godina biće, kako kaže, skinuta oznaka geografskog porekla. Takvu sudbinu, među brojnim primerima, mogao bi da doživi kladovski kavijar, jer se odavno ne proizvodi zbog nedostatka jegulja u Dunavu.

Da se i ostalima nešto slično ne bi desilo formiran je i savez proizvođača tradicionalnih proizvoda Srbije „OriGINal“, a predsednik udruženja Stevica Marković kaže da trenutno na jednom mestu okupljaju 11 proizvoda sa zaštićenim geografskim poreklom.

- Počeli smo da radimo pre četiri godine sa ciljem da zajedno nastupamo i borimo se za naša prava, da učestvujemo na sajmovima, da lakše pronađemo kupce - ističe Marković pozivajući i druge da im se pridruže.

Deo tima OriGINala je i proizvođač belog prolećnog luka iz Vrbice Mikloš Mihok. Ove godine otac, brat i on zasadili su belog luka na jednom hektaru, naredne godine plan je da se površina poveća za pola hektara. Prodaju ga uglavnom na pi-

jaci, a od ostalog belog luka, pre svega kineskog koji se može naći u marketima, prepoznaje se po težini.

- Naš luk je manji, ali težak - kaže Mihok, koji se sa porodicom zbog proizvodnje belog luka i vratio u selo nedaleko od Čoke u kom živi tek 80 stanovnika.

Iako su većinom zaštićeni poljoprivredno-prehrambeni proizvodi, postoji i nekoliko „nejestivih“ koji imaju oznaku sa geografskim poreklom, poput šabačkog peškira, pirotskog ćilima ili sirogojno pletenine. Direktorica **NALED-a Violeta Jovanović** kaže da akcenat mora da se stavi i na manje sredine. Kao dobar primer ona navodi Pirot, koji može da se pohvali i ćilimom, ali i kačkavaljem.

- Kvalitet se prepoznaje, ali se slabo vrednuje i zato se na tome mora raditi. Nesumnjivo je da imamo kvalitet, ali se sa oznakom lakše stigne do kupca. Zato moramo da pozicioniramo proizvođače kao tradicionalne zanate, a prvi korak ka tome jeste da imamo što više sertifikovanih proizvođača - ističe Jovanović.

Porodični žig i ćirilično „Z“ na

svakom od proizvoda garancija su kvaliteta svake šerpe ili lonca napravljenog od gline u selu Zlakusa, nadaleko poznatog po grnčariji.

- Po žigu i slovu Z može da se prepozna proizvod iz Zlakuze u odnosu na ostale. I to je nešto čime mi garantujemo kvalitet i to da je proizvod napravljen po istoj recepturi kao što se u ovom mestu radi već četiri veka - kaže Sanja Šunjevarić, čija se porodica ovim bavi već vekovima.

Ona objašnjava kako je svaki proizvod nastao iz gline koja se kopa iz rudnika nedaleko od sela, te da se nakon prerade gline proizvod suši od pet do sedam dana, da bi se potom prirodno sušio i pekao u pećima na visokoj temperaturi.

- Zahvaljujući načinu na koji se proizvod pravi svako jelo iz zlakuske grnčarije ima poseban ukus - ističe Sanja Šunjevarić i napominje da grnčarija iz Zlakuze traje decenijama ako se pravilno koristi.

Lj. Bukvić

