



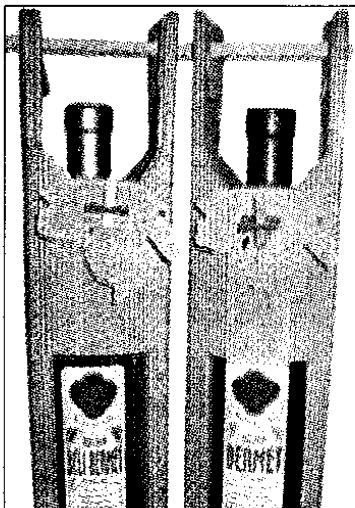
Ime lista	DNEVNIK	Datum	15.08.2006.	Autor	I.M.	Str.	1,1 2
Naslov članka	BERMET I KULEN U DRESU SRBIJE		Rubrika	AKTUELNA			

КАРЛОВАЧКО ВИНО И „ПЕТРОВСКА КЛОБАСА” БИЋЕ ПРВИ ДОМАЋИ БРЕНДОВИ

„Бермет” и кулен у дресу Србије

Фрушкогорско вино „бермет” и бачкопетровачки кулен „петровска клобаса” биће наши први национални брендови. У свету у ком важи правило да најбржи добија девојку, наша земља већ је изгубила трку за регистравање шљивице, ајвара и пелинковца, будући да су Словенци и Хрвати имали више њуха за посао. Очекује се да ће до краја године поменути производи добити потврду географског порекла и бити одговарајуће промовисани, након чега следи муко-трпан посао подизања нивоа производње за пет копаља више. По речима саветника у Министарству пољопривреде Бранислава Раке-тића, „бермет” и кулен уживаће помоћ државе.

стр. 12



„Бермет” и кулен у дресу Србије

Фрушкогорско вино „бермет” и бачкопетровачки кулен „петровска клобаса” биће наши први национални брендови. У свету у ком важи правило да најбржи добија девојку, наша земља већ је изгубила трку за регистравање шљивовице, ајвара и пелинковца, будући да су Словенци и Хрвати имали више њуха за посао. Да ли ће наш ајвар и ракија од шљива у свет путовати с префиксом „српски”, или ћемо судски Словенцима оспорити географска права на ове произ-

су огромна. Да би се подигао хектар винограда неопходно је уложити просечно око 12.000 евра, у зависности од тога какву инфраструктуру и механизацију виноградар има. Тај новац нема нико и причамо о дугорочним засадима, који тек после четврте године враћају уложен новац. Недаћа је и старосна доб винара, који у просеку имају од 55 до 65 година. Млади стручњаци су дефицитарни - упозорава Борко Живановић.

У почетку, новац који је обезбеђивало Министарство

ма. Од потенцијалних 100 понуда јавила су се само три винара, јер како сазнајемо од Борка Живановића, добар подрум кошта између 50.000 и 100.000 евра, док модерно опремљени, на светском нивоу, какве немају ни наши највећи произвођачи, вреде око пола милиона евра.

- Конкретно, немамо ништа. Недостају нам виногради, технологија, машине и млади стручњаци - истакао је Живановић.

Да све не буде апсолутно црно постарала се држава,



Борко Живановић

воде, подугачка је прича с неизвесним крајем. Зато је иницијатива коју су показали произвођачи из Сремских Карловаца и Бачког Петровца дошла у право време, јер ни једни ни други још немају могућности да озбиљно подмире државне апетите, а камоли иностране. Очекује се да ће до краја године поменути производи добити потврду географског порекла и бити одговарајуће промовисани, након чега следи мукотрпан посао подизања производње за пет копаља више. По речима саветника у Министарству пољопривреде Србије **Бранислава Ракетића**, “бермет” и кулен уживаће помоћ државе, будући да су мали произвођачи први стали један уз другог и обавили иницијалан део посла.

Иако удружење винара “Фрушкогорски бермет” постоји само неформално, критеријуми за његове чланове су већ установљени, сазнали смо од **Борка Живановића** из карловачког подрума “Живановић”. Двадесет и пет винара из Сремских Карловаца, Нештина, Ирига, Черевиха и Бачке Паланке имају више од 3.000 чокота, али то је далеко од довољног. У квалитет фрушкогорског бермета нико никада није сумњао, али су квантитет и маркетинг озбиљна препрека ка домаћем и страном тржишту. Живановић подсећа да су наши мали виногради највећи проблем. У Сремским Карловцима постоји свега 80 хектара винограда, укључујући и земљу Института за воћарство и виноградарство новосадског Пољопривредног факултета.

- Немамо довољно грожђа да озбиљно извозимо “бермет”, а улагања у винограде

пољопривреде био је симболичан и покривао само трошкове чокота, али не и стубова, жице и осталих издатака. Од поменутих 12.000 евра по хектару засада, од министарства се добијало од 1.600 до 1.800 евра. На састанку ви-

односно министар пољопривреде **Горан Живков**. Он је спреман да помогне винарима, који осећају да је цела ствар кренула с мртве тачке. Министарство им је недавно поделило упитнике, како би стекло увид у то колико има

Прво па злато!

- Кулен је одмах имао потенцијал за установљавање географског порекла, а ове године први пут се нашао на новосадском пољопривредном сајму, освојивши златну медаљу за квалитет. Од 24 члана “Кулена”, сваки је експерт за неку област: неко за свиње, неко за паприку, па за бизнис, али сви одавно породично произве кулен. До сада им је

маркетинг функционисао по принципу од уста до уста, али то им неће проћи у озбиљном послу. За словачки кулен знају Немци, Аустријанци, Чеси, Словаци, Италијани... У њиховој земљи “петровска клобаса” је изузетно драгоцену роба. Чак ни кисачки кулен није тако особен као онај из Бачког Петровца – поносан је Јарослав Поповић.



нара из целе Србије, одржаном пре више месеци, министарство је понудило произвођачима до 700.000 динара за изградњу винских подру-

чокота, где и у каквом су стању.

- Очекујемо да ће до краја године ситуација у домаћем виноградарству бити јасна.

Министарство је спремно да виноградарима да подстицајна средства у висини од 7.000 евра за хектар новог расада, четири пута више него раније, и очекује се да та уредба буде усвојена током јесени – рекао је Живков.

Удружење “Фрушкогорски бермет”, једном када стане на ноге, планира да производи јединствен “бермет”. Свако ће задржати право да производи и сопствено пиће, јер нема разлога да се та пракса прекине, али ако винари желе да га извозе, од “бермета”, преко флаше и етикете, све мора бити јединствено. Тек тада се као целовит и универзалан производ може тржишно форсирати. Живановић истиче да данас на тржишту вина постоје агресивни играчи, попут земаља Јужне Америке и Африке, Аустралије и Новог Зеланда, те додаје како нам је у таквој бици једина шанса да се истакнемо квалитетом, јер им количинама и ценама не можемо парирати у скоријој будућности. Наши јачи винари произведу тек између 25.000 и 30.000 литара вина.

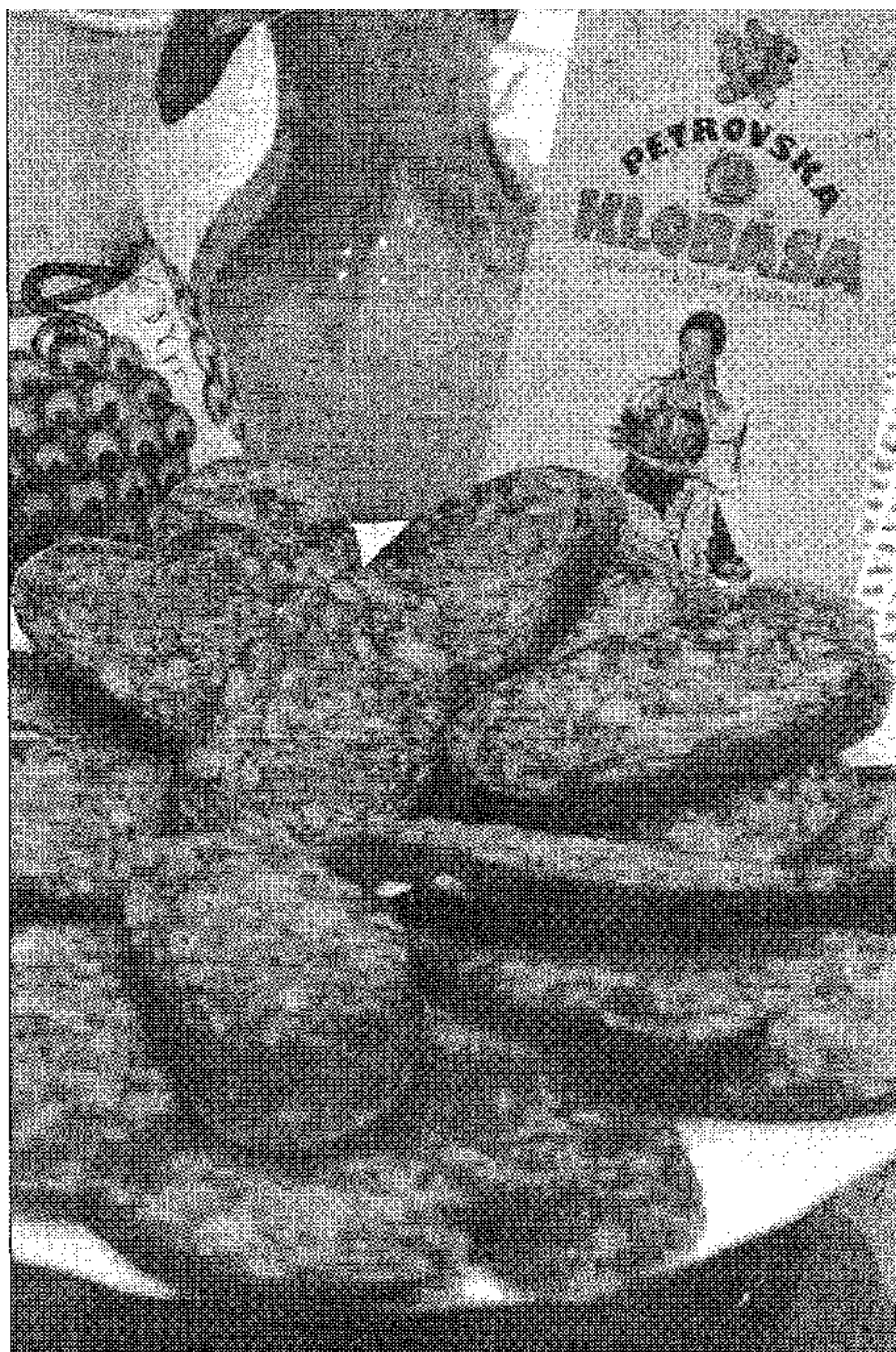


Фото: С. Николић

У Бачком Петровцу дочекао нас је **Јарослав Поповић**, директор Земљорадничке за-

урадио је пуно, као и премијер **Бојан Пајтић**, коме се захваљујем на подршци. Очекујемо да ће географско поре-

чинио је студију о изводљивости пројекта. "Кулен" не жели индустријску производњу, већ да "петровску клобасу" прави на занатски начин, али да при том свака ситница буде у складу са ХАСП и ИСО стандардима. Мимо ових стандарда роба се не би могла извозити у земље Европске уније. Уколико би се прогнозе из Студије о изводљивости обистиниле, 600.000 евра било би враћено за свега четири године, уз редовна улагања, плате и друге трошкове одржавања. Најважнији делови објекта су коморе за чување кулена и сушара, а наш домаћин тврди да 24 ситна произвођача нису довољна ни за Србију саму, а камоли за извоз, мада не сумња да би изградњом занатског погона ствари дошле на своје место.

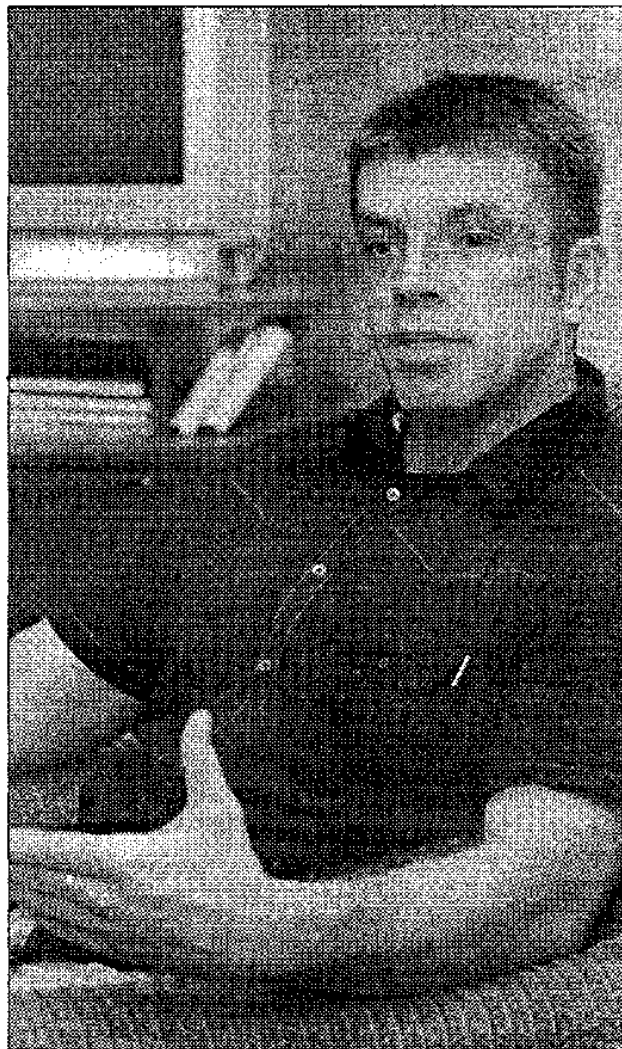
Да би се подигао хектар винограда неопходно је уложити просечно око 12.000 евра, а добар подрум кошта између 50.000 и 100.000 евра
(*Борко Живановић*)

друге "Кулен" и један од оних који знају тајну справљања словачког деликатеса, дугу два и по века. "Кулен" је оформљен пре три године и Поповић признаје да је окупљање људи било најтеже. Од првобитне четворице, данас "Кулен" има 24 задругара, а главни циљ им није освајање иностраног тржишта колико очување квалитета производа. Посетио је на све релевантне институције, од Завода за интелектуалну својину, преко Покрајинског извршног већа до Министарства пољопривреде, и открио нам да су Покрајински секретаријат за пољопривреду и ПИВ уопште показали добру вољу и помогли "Кулену". Како нам је рекао, "петровска клобаса" одлично се уклопила у целокупан процес брендирања покрајинских производа "најбоље из Војводине", а када је Бановина подржала идеју, уследили су позиви из Београда.

кло кулена бити регулисано крајем ове године или почетком наредне, а нама преостаје да изградимо објекат за масовну производњу. Општина је вољна да нам уступи локацију ван насеља, сходно урбанистичком плану, где би се "петровска клобаса" производила. Цео објекат и једно доставно возило коштају око

- Не сумња-

мо у квалитет, само нам је организација недостајала. Неопходни су нам јединствен изглед, квалитет, амбалажа и лого кулена. У задрузи постоје стандарди, од којих се не одступа, међутим, чак и тада одвојено прављени кулени никада нису идентични, због чега желимо да саградимо објекат за производњу. Критичан момент је термин до када би он могао да се сагради, а новац је одлучујући фактор. Након тога мора проћи пробна производња. Од тога свиња до узгоја паприка, све је то наше, сваку животи-



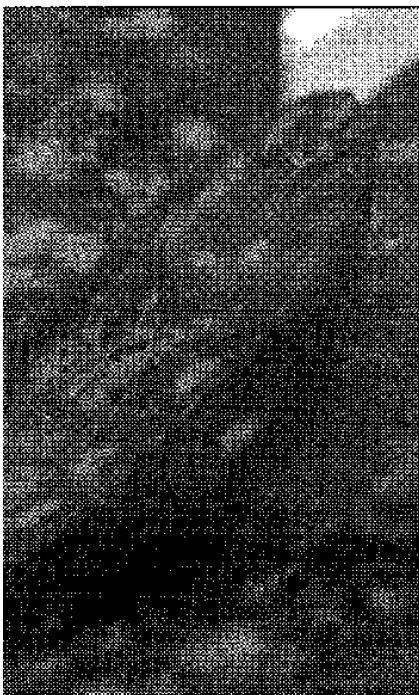
Јарослав Поповић

600.000 евра. Тренутно проналазимо инвеститоре и заинтересованих има - изјавио је Јарослав Поповић.

Озбиљност Петровчана најбоље се огледа у чињеници да су уз помоћ **Љиљане Петровић** с Технолошког факултета у Новом Саду већ урадили елаборат, а суботички Економски факултет са-

њу и биљку познајемо, традиција и искуство су урадили остало. Биће нам драго ако не успемо да задовољимо тржиште, ето, ни сада не успевамо - рекао нам је Поповић. - Сада је на потезу Завод за интелектуалну својину, који на светском нивоу мора заштитити име кулена.

Игор Михаљевић



- Био сам пријатно изненађен када ме је позвао Бранислав Ракетић. Они су се брзо анимирали, Покрајински секретаријат за пољопривреду