



РЕПУБЛИКА СРБИЈА
ЗАВОД ЗА ИНТЕЛЕКТУАЛНУ СВОЈИНУ

Број: 990 2016/2881- Г-2016/0001/5

Датум: 25.04.2016. године

4-2/1 ЗД

Завод за интелектуалну својину, на основу члана 31. Закона о министарствима ("Службени гласник Републике Србије" број 44/14, 14/15, 54/15 и 96/15 - др. закон), чл. 9. 26. 27. и 30. Закона о ознакама географског порекла ("Службени гласник Републике Србије" бр. 18/2010) и члана 192. ст. 1. Закона о општем управном поступку ("Службени лист СРЈ" бр. 33/97 и 31/2001 и "Службени гласник РС" бр. 30/2010), решавајући у поступку регистрације имена порекла на основу пријаве број 2016/380-Г-2016/0001 од 22.01.2016. године, „ВРБИЧКИ БЕЛИ ЛУК“, коју је поднело УДРУЖЕЊЕ ПОЉОПРИВРЕДНИКА „ВРБИЧКИ ПРОЛЕЋНИ БЕЛИ ЛУК“ Дожа Ђерђа 40, 23329 Врбица, Општина Чока, доноси

РЕШЕЊЕ

РЕГИСТРУЈЕ СЕ ознака географског порекла „ВРБИЧКИ БЕЛИ ЛУК“ као **ИМЕ ПОРЕКЛА** за свежи бели лук који има љут, оштар укус и јак интензиван мирис који у тренутку стављања у промет садржи min. 35% суве материје, min. 9 %, протсина, min. 0,2% масти и min. 22% укупних шећера. Производ са именом порекла „ВРБИЧКИ БЕЛИ ЛУК“ производи се искључиво на подручју територије Катастарске општина Чока, катастарска јединица Врбица, у складу са описом географског подручја и приложеном географском мапом из пријаве за регистровање имена порекла, а по поступку производње и карактеристикама идентичним онима које су наведене у „ЕЛАБОРАТУ ЗА ЗАШТИТУ ОЗНАКЕ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА ВРБИЧКИ БЕЛИ ЛУК“.

Ово име порекла биће уписано у Регистар ознака географског порекла под бројем 68.

Образложење

УДРУЖЕЊЕ ПОЉОПРИВРЕДНИКА „ВРБИЧКИ ПРОЛЕЋНИ БЕЛИ ЛУК“ Дожа Ђерђа 40, 23329 Врбица, Општина Чока, поднеском бр. 2016/380-Г-2016/0001 од 22.01.2016. године, поднело је пријаву за регистровање имена порекла са доказом о плаћеној такси и затражило да се у Регистар ознака географског порекла упише име порекла „ВРБИЧКИ БЕЛИ ЛУК“. Увидом у поднету пријаву број 2016/380-Г-2016/0001, за регистровање имена порекла - „ЕЛАБОРАТ ЗА ЗАШТИТУ ОЗНАКЕ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА ВРБИЧКИ БЕЛИ ЛУК“, утврђене су специфичне карактеристике производа који носи наведено име порекла. „ВРБИЧКИ БЕЛИ ЛУК“ је свежи бели лук. Врбички бели лук је зељаста биљка која се узгаја због подземног стабла, луковице. Облик луковице је сферичан. Врбички бели лук има сложено гранање и карактеристичан спирални распоред унутрашњих ченова. То условљава да је централни чен најмањи и он се као такав не користи као садни материјал. Луковица је састављена од 10-15 ченова обавијених опнастим лјуспама беле боје. Ченови су јајасти, дугуљасти, стиснути са стране, мало савијени. Врбички бели лук има љут, оштар укус и јак интензиван мирис. Врбички бели лук је пролећни лук, то је јара врста лука и не може се сејати пре зиме у јесењем периоду. Укорењивање путем вегетативног размножавања белог лука захтева правilan положај чена приликом сетве, ако чен није правилно постављен биљка неће

нићи. Ова особина близак белог лука даје предност ручној садници у односу на машинску. Такође, комбинације генетских предиспозиција Врбичког белог лука и агрономских услова гајења имају последицу висок проценат суве материје и специфичне сензорне карактеристике Врбичког белог лука. Биолошка предност традиционалног Врбичког белог лука у односу на остале сорте белог лука је да може да остане свеж до јануара и фебруара следеће године. Кључна мера овог метода гајења је ручна садница. Ова мера обезбеђује оптимални склон и максимални принос. Употреба мешавине је ограничена на обраду земљишта, вајеве и транспорт. Врбички бели лук у трепутку стављања у промет има следеће карактеристике квалитета: садржај суве материје min. 35%, садржај протеина min. 9%, садржај масти min. 0,2% и min. 22% садржај укусних течијела.

Поменутим етапама и пријавом имена порекла наведено је да ће редовну контролу квалитета и процеса производње припити овлашћено сертификационо тело.

Чланом 27. став 2. поменутог закона је прописано да је Завод дужан да о изјашњењу подносиоца пријаве прибави мишљење од надлежног органа о испуњености услова за регистровање имена порекла. Завод је доспавио дана 29.02.2016. године, под бројем 990 2016/1302-Г-2016/0001/3, Министарству пољопривреде и заштите животне средине Републике Србије као надлежном државном органу „ЕЛАБОРАТ ЗА ЗАПИТИВО ОЗНАКЕ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА ВРБИЧКИ БЕЛИ ЛУК“, ради прибављања мишљења о испуњености услова за регистровање имена порекла „ВРБИЧКИ БЕЛИ ЛУК“.

Надлежни државни орган својим дописом бр. 320-00-002114/2016-08 од 07.04.2016. године, који је примљен у Заводу за интелектуалну својину дана 21.04.2016. године и зависио под бројем 021-2016/2881-04, обавестио је Завод да нема примедби на испуњеност услова за регистровање имена порекла „ВРБИЧКИ БЕЛИ ЛУК“.

На основу предходно изложеног, одлучено је као у диспозитиву.

Поука о правном лексу:

Против овог решења може се изјавити жалба Влади Републике Србије у року од 15 дана од дана пријема решења. Жалба се предаје Заводу за интелектуалну својину, у два примерка, уз доказ о уплати административне таксе у износу од 440,00 динара.

В. Д. ДИРИКТОРА

Владимир Марин

Доставити:

- подносиоцу пријаве,
УДРУЖЕЊУ ПОЉОПРИВРЕДНИКА
„ВРБИЧКИ ПРОЛЕЋНИ БЕЛИ ЛУК“
Потиска 12, 23320 Чока
- писарницама Завода

**Udruženje poljoprivrednih proizvođača
„Vrbički prolećni beli luk“
VRBICA**

**ELABORAT ZA ZAŠTITU OZNAKE GEOGRAFSKOG
POREKLA**

VRBIČKI BELI LUK



Decembar, 2015. godine

Sadržaj	
UVOD.....	1
II OPIS GEOGRAFSKOG PODRUČJA.....	2
2.1. Geografsko područje proizvodnje.....	2
2.2. Granice i reljef teritorije proizvodnje.....	3
	4
<i>Slika 6. Parcele za sadnju luka</i>	4
<i>Slika 7. Parcele za sadnju luka</i>	4
2.3. Klima definisanog geografskog područja	6
2.4. Istorija običaja proizvodnje <i>Vrbičkog belog luka</i>	7
III PODACI O SPECIFIČNIM KARAKTERISTIKAMA PROIZVODA.....	9
3.1. PODACI O PODNOŠIOCU PRIJAVA GEOGRAFSKE OZNAKE I LICU OVLAŠĆENOM DA GA PREDSTAVLJA.....	9
3.2. Dokaz o izvršenoj kontroli kvaliteta	10
3.3. OZNAKA KOJA SE ŠTITI	11
3.4. PODACI O USTALJENOM NAČINU I POSTUPKU PROIZVODNJE	12
3.4.1. Odabir zemljišta i sadnog materijala	12
3.4.2. Priprema za sadnju	13
3.4.3. Ručna sadnja	13
3.4.4. Agrotehničke mere nege	14
3.4.5. Berba	15
3.4.6. Skladištenje i pakovanje <i>Vrbičkog belog luka</i>	16
4. PODACI O KVALITETU I POSEBNIM SVOJSTVIMA PROIZVODA	17
4.1. Opis proizvoda	17
4.2. Pokazateli kvaliteta proizvoda	19
5. PODACI O UZROČNOJ VEZI IZMEĐU KVALITETA, ILI REPUTACIJI ILI DRUGIM POSEBNIM SVOJSTVIMA PROIZVODA I OPISANOG GEOGRAFSKOG PODRUČJA, KAO I DOKAZ DA PROIZVOD POTIČE SA OPISANOG GEOGRAFSKOG PODRUČJA	19
5.1. Fizičko geografska običaj područja proizvodnje	19
5.2. Tradicionalna tehnologija proizvodnje	20
5.3. Svojstva kvaliteta	20
6. PODACI KOJIMA SE DOKAZUJE DA PROIZVOD POTIČE SA NAZNAČENOG GEOGRAFSKOG PODRUČJA	21

6.1. Sistem sledljivosti kao dokaz porekla Vrbičkog belog luka	21
Identifikacija parcela	21
Identifikacija i evidencija proizvodnje	22
Identifikacija i evidencija proizvodnjic semena	23
7. ODREDBE O NAČINU OBELEŽAVANJA	24
8. PODACI O KOLIČINAMA PROIZVODA KOJE SE PROIZVEDU TOKOM JEDNE GODINE ..	26

UVOD

U skladu sa odredbama Zakona o oznakama geografskog porekla, Udruženje poljoprivrednika „Vrbički beli luk“ pokreće postupak registracije oznake geografskog porekla - imena porekla „VRBIČKI BELI LUK“, dostavljajući Zakonom propisanu dokumentaciju i priloge.

Proces izrade elaborata za zaštitu oznake geografskog porekla – ime porekla *Vrbički beli luk* počeo je u proleće 2015. godine a realizovan je uz aktvno učešće proizvodača članova udruženja „*Vrbički beli luk*“ i ekspertiskog tima Naučnog instituta za prehrambene tehnologije u Novom Sadu u sastavu:

1. Dr Marija Bodroža-Solarov, Naučni Institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu
2. Dr Mladenka Pestorić, Naučni Institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu
3. Dr Aleksandra Novaković, Naučni Institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu

Lokalni koordinatori koji su značajno doprineli realizaciji ovog elaborata dostavljajući značajne podatke i materijal za pisanje elaborata su:

4. Dipl.ing.agr. Robert Koso, Opština Čoka
5. Dipl.ing.agr. Kenđur Dušan, Poljoprivredna stanica Senta

Elementi Elaborata definisani su na osnovu aktuelne proizvodnje, dokumentacije i istorijskih dokaza, kako bi se zaštitila i afirmisala tradicionalna proizvodnja *Vrbičkog belog luka*. Aktivnosti na zaštiti proizvoda koje sprovode članovi udruženja prestavljaju nastojanja proizvodača ovog područja, da proizvod visokog kvaliteta i reputacije predstave širokoj grupi poštosača, dodajući mu vrednost kroz sistem oznake geografskog porekla, sa ciljem diferencijacije proizvoda na osnovu porekla, kvaliteta i tradicionalne tehnologije proizvodnje. Zaštita proizvoda „*Vrbičkog belog luka*“ može predstavljati važnu šansu za povećanje lokalnog razvoja i generisanje održivog podsticajnog okruženja od koga će imati korist cela zajednica.

II OPIS GEOGRAFSKOG PODRUČJA

2.1. Geografsko područje proizvodnje

Područje proizvodnje *Vrbičkog belog luka* obuhvata teritoriju Katastarske opštine Čoka, katarstarske jedinice Vrbica (Slika 1.).



Slika 1. Karta parcela katastarske jedinice Vrbica.

2.2.Granice i reljef teritorije proizvodnje

Vrbica je malo naseljeno mesto u okviru Opštine Čoka. Nalazi se na krajnjem severoistoku Vojvodine, blizu granice tri države. Selo se nalazi pored stare trase pruge Segedin- Temišvar, na južnom delu trougla triju reka: Tisa – Moriš – Zlatica na ravničarskom terenu. Sa severa graniči sa B. Arandelovom, južno sa Mokrinom, istočno sa Valkanjom i zapadno sa Čokom (Slika 2.). Geografske Koordinate naseljenog mesta Vrbica su $46^{\circ}00'52''$ $20^{\circ}18'33''$ i nadmorske visine od 73m (Slika 3).



Slika 2. Karta razgranicenja



Slika 3. Područje proizvodnje na geografskoj karti



Slika 4. Proizvođači Vrbičkog belog luka
definišu granice proizvodnje



Slika 5. Proizvođači Vrbičkog belog luka
definišu granice proizvodnje

Reljef geografskog područja proizvodnje *Vrbičkog belog luka* odlikuje se svim onim elementima koji su karakteristični za reljef severnog Banata. To je ravničarsko zemljište sa malim visinskim razlikama. Apsolutne visine se kreću od 70 m do 80 metara. Osnovni pravac nagnutosti terena je od severa ka jugu, odnosno pravcu oticanja Tise. Na ovom ravničarskom terenu možemo izdvojiti dve osnovne celine, koje se međusobno bitno razlikuju. To su lesna terasa i aluvijalna ravan.

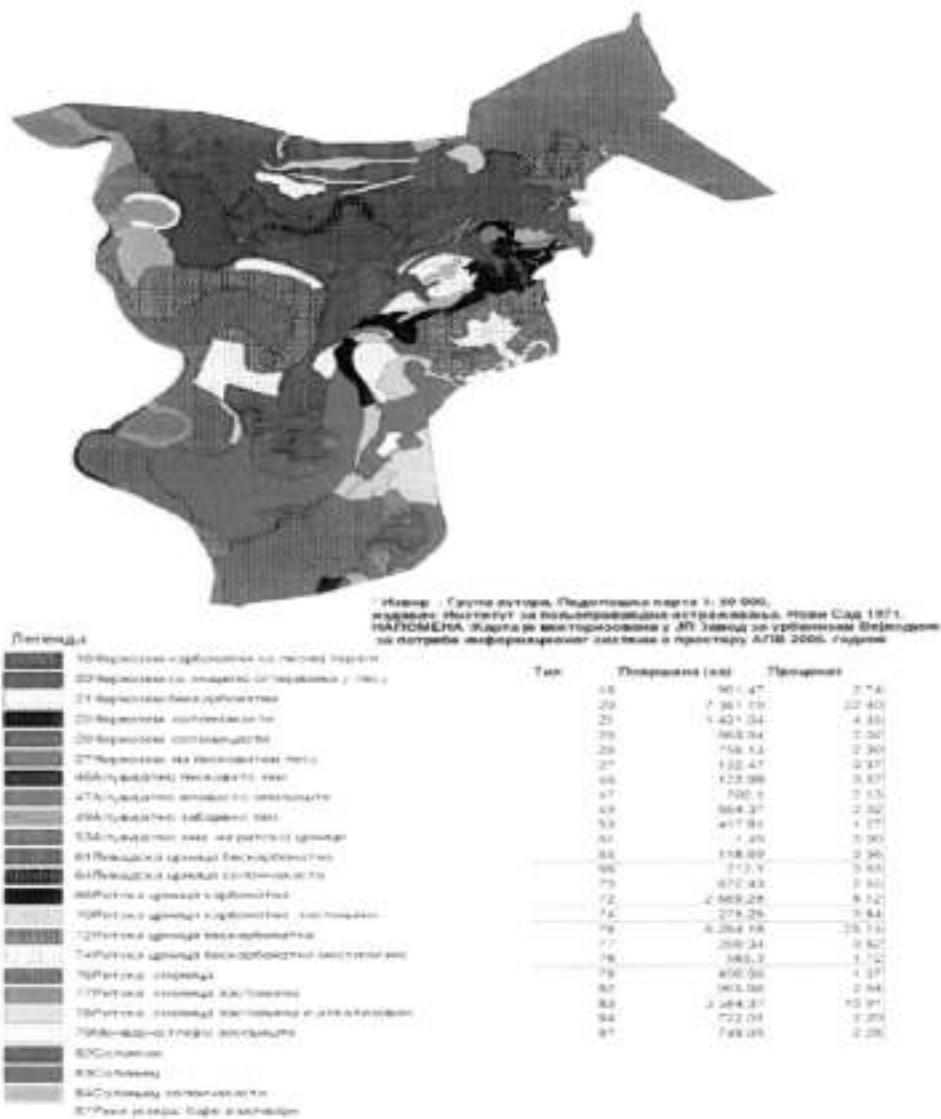


Slika 6. Parcele za sadnju luka



Slika 7. Parcele za sadnju luka

Kroz katastarsku opštinu Vrbica protiče reka Zlatica u dužini od 4475m. Karakteristike reke Zlatice su da nivo vode u koritu reke tokom godine varira i da je tokom letnjih meseci nizak. Lokalna kanalska mreža kroz katastarsku opštinu služi pretežno za odvodnjavanje.



Slika 8. Pedološka karta definisanog geografskog područja

2.3. Klima definisanog geografskog područja

Područje katastarske opštine Vrbica pripada umereno kontinentalnoj klimi. Poredenjem podataka osmatračke stanice Čoka sa podacima Republičkog Hidrometeorološkog zavoda Srbije područje Opštine Čoka kojem pripada katastarska opština Vrbica ima prosečnu višegodišnju količinu padavina od 525 mm, što je za 75 mm manje od višegodišnjeg proseka padavina na teritoriji Vojvodine.

Meteorološki podaci Poljoprivredne Stručne Službe Senta (osmatračka stanica Čoka).

PADAVINE 2010 - 2014		TEMPSRATNE 2010 - 2014	
jan	48,65	jan	0,8
feb	57,3	feb	0,9
mart	52,4	mart	6,9
april	25,12	april	10,2
maj	53,52	maj	12,7
jun	47,52	jun	17,0
jul	51,12	jul	18,6
avg	32,96	avg	18,5
sep	46	sep	14,3
okt	50,48	okt	8,9
nov	29,4	nov	5,4
dec	31,52	dec	0,8

Tabela 1. Pregled klimatskih uslova na definisanom geografskom području

2.4. Istorija obolezja proizvodnje Vrbičkog belog luka

Prema dostupnim podacima selo Vrbica je formirano nakon povlačenja turaka sa teritorije Banata. Tokom 1782. godine napuštene teritorije je kupio veleposednik Marczibanji Lerinc. U vremenskom razdoblju od 1785 – 1789 god. oko 135 porodica iz okoline Segedina naselile su se na teritoriji današnjeg sela.

Na karti iz 1885. godine koju je izradio za Torontalski okrug Genczi Pal selo je označeno kao Verbicza. Isti naziv možemo videti i u Matičnim knjigama iz tog perioda. Naziv sela od 1889. godine promenjen je na madarskom jeziku na EDHAZAŠKER. U naselju danas živi 236 stanovnika starije životne dobi, u 130 domaćinstava.

Stanovništvo se uglavnom bavi poljoprivrednom proizvodnjom čiju okosnicu čini proizvodnja belog luka.

Za Vrbicu i njen beli luk se zna od 1785. godine kada su se preci iz okoline Segedina naselili ovo područje. Teška crnica čini preko 90 % poljoprivrednog zemljišta u ataru ovog sela. Ovaj tip zemljišta je najteži za obradu, ali na njemu uspeva najkvalitetniji beli luk, koji zbog specifičnosti sastava zemljišta dostiže vrhunski kvalitet. Sadnja luka počinje u rano proleće, čim mraz popusti. Sadnja se obavlja tradicionalno ručno, a ovaj način proizvodnje se prenosili "s kolena na koleno" kao posebno umeće.



Slika 9 i 10. Sadnja Vrbičkog belog luka

Duga tradicija proizvodnje *Vrbičkog belog luka* ostavila je niz usmenih predanja, anegdota u vezi sadnje *Vrbičkog belog luka*. Putnik namernik iz velikog grada putovao je preko sela, kada je ugledao njive na kojima su seljaci sadili luk, rekao je: "Celo selo izgleda kao da je izgubilo nešto maleno, a dragoceno i svi to traže". Karakteristike teške crnice kakva je u ataru sela Vrbica, su takve da je zemlja mnogo tvrđa nego ona u Mađarskoj, što sprečava kvalitetno obavljanje mašinske sadnje. Iz tog razloga, se sadnja i dalje obavlja tradicionalnom tehologijom ručne sadnje.

III PODACI O SPECIFIČNIM KARAKTERISTIKAMA PROIZVODA

3.1. PODACI O PODNOSIOCU PRIJAVA GEOGRAFSKE OZNAKE I LICU OVLAŠĆENOM DA GA PREDSTAVLJA

Podnositelj prijave: Udrženje poljoprivrednih proizvodača

„Vrbički prolećni beli luk“ Vrbica

Adresa: Doža Đerđa br 40, Vrbica 23329, Opština Čoka, Srbija.

Matični broj: 28086423 PIB: 107632114

Ovlašćena osoba: Robert Koso

Kontakt: 064/8619610

3.2. Dokaz o izvršenoj kontroli kvaliteta

Prema Zakonu o oznakama geografskog porekla ("Sl.glasnik RS" br.18/2010) i članu 23 ovog zakona podnositac prijave za ime porekla *Vrhički beli luk* dostavlja dokaz o izvršenoj kontroli kvalitet i posebnih svojstava proizvoda (Original Izveštaja o ispitivanju prikazan je u Prilogu 1).

Izveštaj o ispitivanju

Preimenu:	115-0042		
Uzorak:	11500042		
Datum uzimanja:	09.03.2013		
Datum pojava:	17.03.2015		
Korisnik:	Elabecat „Vrhički beli protečni luk“		
Adresa:	Bulevar cara Lazara 1 RS - 21000 NOVI SAD		
Proizvod:	RECE LL/K - uzorek broj 1		
Određivanje ukupne sive materije (gravimetrijski)	38,84	%	100
Sadržaj proteina	11,61	%	100
Određivanje sadržaja masti	9,39	%	100
Određivanje (Auspert šećera (po 25,94 Luft-Schoell-u))		%	100
Određivanje ukupnog fosfora (spektrofotometrijski)	0,21	%	100
Određivanje sadržaja kalijuma (SKT 91/577/AS)	580,91	mg/kg	100
Određivanje sadržaja natrijuma (PAS)	19,90	mg/kg	100
Određivanje sadržaja magnezija (PAS)	133,54	mg/kg	100
Određivanje žn (metodom AA5) 12,23	12,23	mg/kg	100
Određivanje žn (metodom AA5) 12,36	12,36	mg/kg	100
Određivanje Fe (metodom AA5) 1,04	1,04	mg/kg	100
Određivanje Fe (metodom AA5) 0,07	0,07	mg/kg	100
Određivanje Cu (metodom AA5) 2,44	2,44	mg/kg	100
Određivanje Cu (metodom AA5) 2,66	2,66	mg/kg	100
Određivanje sadržaja kalijuma (SKT 91/577/AS)	168,87	mg/kg	100
Određivanje sadržaja natrijuma (PAS)	194,21	mg/kg	100

Ljubomir Milićević za zastupljenje Elabecata u Novom Sadu.

Elabecat „Vrhički beli luk“ d.o.o., Železnička mreža 21000 Novi Sad, Bulevar cara Lazara 1
Tel: 021-485-3825 Fax: 021-480-733, web: www.elabecat.rs, Email: info@elabecat.rs

3.3.OZNAKA KOJA SE ŠТИТИ

Ime porekla

VRBIČKI BELI LUK

3.4. PODACI O USTALJENOM NAČINU I POSTUPKU PROIZVODNJE

3.4.1. Odabir zemljišta i sadnog materijala

Tradicionalno *Vrbički beli luk* se sadi u plodoredu kao druga kultura, a dobri predusevi za ovu kulturu su oni koji rano napuštaju parcelu (žitarice, grašak, mahunarke). Proizvodači tokom pripreme zemljišta unose stajnjak što doprinosi boljem kvalitetu lukovica, i boljoj otpornosti biljke na bolesti tokom rasta, ali i tokom skladištenja zrelih plodova. Osnovna priprema zemljišta sprovodi se odmah po napuštanju parcele prve kulture plodoreda, bez obzira na vreme sadnje luka.

Tradicionalna proizvodnja Vrbičkog belog luka podrazumeva selekciju sadnog materijala, odabir najboljih glavica zrelog belog luka odmah nakon berbe. *Vrbički beli luk* je tradicionalni beli luk donet još u XVIII veku prilikom naseljavanja sela iz Madarske. Nakon vadenja glavica zrelog luka proizvodači sa velikom pažnjom odabiraju najveće i najlepše glavice koje u sebi sadrže što veći broj krupnih češljeva. Odabrane glavice se odseku od stabljike i lista sa oko 10 cm dugom stabljikom (važno je da se ostavi bar 10 cm duga stabljika jer tokom skladištenja u zimskom periodu iz ovog dela još "živi" glavica). Nakon ovog postupka glavice se skladište u suvom prostoru sve do kraja januara, kada se vrši čišćenje gornjih belih korica i odvajanje (češljanje) čenova. Za sadnju se koriste krupni čenovi bez obzira koji položaj zauzimaju na stablu.

Odabir zemljišta, analiza zemljišta,
odabir sadnog materijala

Priprema zemljišta za sadnju

Ručna sadnja

Agrotehničke mere nege

Berba

Skladištenje i pakovanje luka

Slika 11. Dijagram proizvodnje
Vrbičkog belog luka

3.4.2. Priprema za sadnju

Priprema za sadnju obuhvata pripremu zemljišta za sadnju i dezinfekciju sadnog materijala.

U periodu pred sadnjom neophodno je nakon zimskog oranja pripremiti zemljište predsetvenim mašinama. Dezinfekcija sadnog materijala se obavlja nekoliko dana pred sadnjom. Ovom merom sprečava se razvoj i širenje bolesti. Za dezinfekciju se koriste fungicidi u trajanju 10-20 minuta posle čega se vrši sušenje ili sadnja.

3.4.3. Ručna sadnja

Tradicionalno sadnja *Vrbičkog belog luka* se vrši ručno, što ima za posledicu najbolju klijavost i kvalitet luka.



Slike 12. i 13. Tradicionalna ručna tehnologija sadnje Vrbičkog belog luka

Optimalno vreme sadnje je prva polovina februara. Ukoliko vremenske prilike omoguće kvalitetnu pripremu zemljišta, sadnja luka može da započne već u prvoj trećini januara, ali najkasnije se može obaviti do početka aprila.

Dubina sadnje zavisi od veličine čena, debljina pokrovnog sloja zemlje treba da je od 2 do 3 cm iznad vrha čena. Razmak sadnje belog luka uslovjen je krupnoćom čenova, uobičajno se sadnja obavlja na razmaku od 30 da 50 cm između redova i od 8 do 10 cm u redu, što proizvodači iskustveno odreduju. Količina semena neophodna za sadnju jednog hektara zavisi od krupnoće češnjeva i razmaka, u proseku se kreće od 800 do 1200 kg.

3.4.4. Agrotehničke mere nege

Nega useva sastoji se u medurednoj obradi, navodnjavanju, prihranjivanju, zaštiti od bolesti, štetočina i korova. Medurednu obradu proizvodači primenjuju rano u proleće kad kreće vegetacija što veoma povoljno deluje na stvaranje rastresitog gomjeg sloja zemljišta. Rastresita struktura zemljišta je posebno bitna za razvijanje lukovica.

Suzbijanje korova se efikasno sprovodi posle sadnje a pre nicanja, dok kasnije u toku vegetacije neophodno je izvršiti još jedno tretiranje herbicidima. Ova mera se primenjuje kada je luk u fazi 4-5 listova.

Obzirom da beli luk ima povećane zahteve prema plodnosti zemljišta, to znači i potrebe za obilnijim dubrenjem u formi lako pristupačnih hraniva. Mineralna ishrana zasniva se na potrebi ove vrste za pojedinim hranljivim elementima, plodnosti zemljišta. Okvirne preporuke za dubrenje belog luka su 80-100kg/ha N, 60-80 kg/ha P₂O₅, 40-80 kg/ha K₂O. Pod osnovnu obradu se unosi 1/3 N, polovina P i K u formulaciji 1:2:3. Preostala količina dubriva se unosi u proleće. Navodnjavanje se sprovodi za vreme sušnog perioda od aprila do juna meseca 2 do 3 puta sa po 30-40 ml/m².



Slika 14. i 15. Navodnjavanje parcela

3.4.5. Berba

Vrbički beli luk se vadi u fazi masovnog poleganja nadzemne mase krajem jula. Nije preporučljivo sačekati da se nadzemna masa u potpunosti osuši. Pored toga što je tada otežano vađenje i skupljanje lukovica, u slučaju kišnog perioda može doći do retrovegetacije. Samo vađenje se odvija ručno ili mašinski.



Slika 16. i 17. Ručna berba Vrbičkog belog luka

3.4.6. Skladištenje i pakovanje *Vrbičkog belog luka*

Nakon vadenja luk se suši na parceli, ili na promajnom mestu, nakon toga se vrši čišćenje, odstranjivanje suvih listova 1,5-2 cm iznad lukovice, odstranjivanje suvih korenova i pakovanje u džakove od 30 do 40 kg. Tradicionalno luk se čuva tokom zime u suvoj, provetrvanoj prostoriji do šest meseca. Osušene glavice tolerišu temperature do -6°C, što se retko dešava u komercijalnoj proizvodnji.



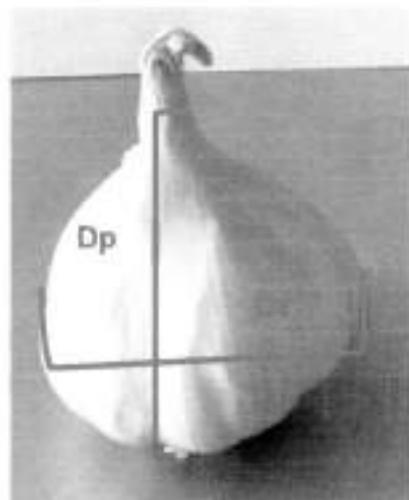
Slika 18. Upakovani Vrbički beli luk

4. PODACI O KVALITETU I POSEBNIM SVOJSTVIMA PROIZVODA

4.1. Opis proizvoda

Vrbički beli luk je zeljasta biljka koja se uzgaja zbog podzemnog stabla, lukovice. Oblik lukovice je sferičan.

Način grananja i raspored čenova je karakterističan i *Vrbički beli luk* ima složeno grananje i spiralni raspored, unutrašnjih čenova. To uslovjava da je centralni čen najmanji od svih čenova i on se kao takav ne koristi kao sadni materijal.



Slika 19. Sferičan oblik glavice *Vrbičkog belog luka*

Lukovica je sastavljena od 10-15 čenova obavijenih opnastim ljuspama bele boje.

Čenovi su jajasti, duguljasti, stisnuti sa strane, мало savijeni.

Zbog svog prepoznatljivog i specifičnog mirisa ova biljka je nezaobilazna u kulinarstvu, a njegova mnogobrojna lekovita svojstva osigurala su mu nezamenjivo mesto u svakodnevnoj ishrani. *Vrbički beli luk* ima ljut, oštar ukus i jak, intezivan i prodoran miris.

Zahvaljujući visokom kvalitetu i posebnim svojstvima *Vrbički beli luk* uživa značajnu reputaciju na domaćem tržištu. Poseban kvalitet i svojstva posledica su jedinstvenih uslova geografskog područja na kome se gaji *Vrbički beli luk*, ali i posebnog umeća proizvodača.

Prirodni činoci na definisanom geografskom području (severoistočnom delu Vojvodine) imaju značajan uticaj na proces proizvodnje i kvalitet *Vrbičkog belog luka*.

Zemljište - U severnom Banatu dominira ritska emica kao tip zemljišta. Ovaj tip zemljišta u kontinentalnom području veoma je težak za kvalitetnu obradu u postžetvenom periodu, tako da je kvalitetna priprema zemljišta za setvu i sadnju moguća tek u prolećnom delu godine.

Biološka priroda belog luka - Tradicionalni *Vrbički beli luk* je prolećni luk, to je jara vrsta luka i ne može se sejati pre zime u jesenjem periodu. Ukorjenjavanje putem vegetativnog razmnožavanja belog luka zahteva pravilan položaj čena prilikom setve, ako čen nije pravilno postavljen biljka neće nići. Ova osobina biljke belog luka daje prednost ručnoj sadnji u odnosu na mašinsku. Takođe, kombinacije genetskih predispozicija *Vrbičkog belog luka* i agroekoloških uslova gajenje ima za posledicu visok procenat suve materije i specifične senzorne karakteristike *Vrbičkog belog luka*. Biološka prednost tradicionalnog *Vrbičkog belog luka* u odnosu na ostale sorte je da može da ostane svež do januara i februara sledeće godine.

Metod gajenja – Svi prethodno navedeni faktori formiraju specifičan metod gajenja koji u svojoj proceduri agrotehničkih mera poštuje sve biološke, fizičke i hemijske preduslove gajenja vrbičkog belog luka.

Ključna mera ovog metoda gajenja je ručna sadnja. Ova mera obezbeđuje optimalan sklop i maksimalan prinos. Upotreba mehanizacije je ograničena na obradu zemljišta, vadenje i transport.

Skladištenje svežih plodova nakon vadenja beli luk se suši na parceli, ili na promajnom mestu, nakon toga se vrši čišćenje, odstranjivanje suvih listova 1,5-2 cm iznad lukovice i odstranjivanje suvih korenova. U našim uslovima, beli luk se čuva tokom zime u suvoj, provetrenoj prostoriji do šest meseca. Ovo je takođe biološka prednost tradicionalnog *Vrbičkog belog luka* koji se seje u proleće u odnosu na ostale sorte jesenjeg tipa koje ne mogu da ostanu sveže januara februara.

4.2. Pokazatelji kvaliteta proizvoda

Vrbički beli luk u terenutku stavljanja u promet ima sledeće karakteristike kvaliteta.

- Sadžaj suve materije min. 35,00%
- Sadžaj proteina min. 9,00%
- Sadžaj masti min. 0,2%
- Sadržaj ukupnih šećera min. 22%

5. PODACI O UZROČNOJ VEZI IZMEĐU KVALITETA, ILI REPUTACIJI ILI DRUGIM POSEBNIM SVOJSTVIMA PROIZVODA I OPISANOG GEOGRAFSKOG PODRUČJA, KAO I DOKAZ DA PROIZVOD POTIČE SA OPISANOG GEOGRAFSKOG PODRUČJA.

Posebna svojstva koja karakterišu *Vrbički beli luk* i koja ga diferenciraju od drugi belih lukova, proizilaze iz kultumog nasleda zajednice odnosno proizvoda definisanog geografskog područja i sveobuhvatnog prirodnog potencijala koji ima severni Banat odnosno trougao koji čine reke Tisa, Morš i Zlatica.

Posebnost ovog proizvoda uslovljavaju tri faktora: karakteristike zemljišta i mikroklimatski uslovi definisanog geografskog područja, tradicionalna tehnologija proizvodnje i svojstva kvaliteta.

5.1. Fizičko geografska obeležja područja proizvodnje

Osnovne odlike definisanog geografskog područja proizvodnje su ravničarsko zemljište sa malim visinskim razlikama. Osnovni pravac nagnutosti terena je od severa na jug, odnosno pravac oticanja reke Tise. Na definisanom geografskom području izdvajaju se dve osnovne celine: Aluvijalnu ravan i lesnu terasu.

Teška crnica čini preko 90 odsto% poljoprivrednog zemljišta u ataru ovog sela. Ovaj tip zemljišta je najteži za obradu, ali i najbolji za postizanje posebnog kvaliteta proizvoda *Vrbički*

beli luk. Prirodni uslovi definisanog geografskog područja koje se nalazi pod uticajem umereno kontinentalne klime, zatim geografski položaj i specifična orogeografska kompozicija prostora na kome se nalazi selo Vrbica u mnogome doprinosi kvalitetu ovog proizvoda.

5.2. Tradicionalna tehnologija proizvodnje

Pored prirodnih obeležja koja karakterišu *Vrbički beli luk* značajan je i uticaj posebnih umeća odnosno iskustva proizvođača definisanog geografskog područja. Opredelivši se za ovu kulturu, preci su ovladali posebnom tehnikom uspešne proizvodnje ove začinske i lekovite biljke, te su isti način tradicionalne proizvodnje prenosiли "s kolena na koleno" na svoje potomke.

Za Vrbicu i njen *beli luk* se zna od 1785. godine kada su preci iz okoline Segedina naselili ovo područje. Ručna sadnja luka, odabir glavica koje će poslužiti kao semenski materijal za narednu setvu i "raščešljavanje" na češnjeve, predstavlja tradicionalnu proizvodnju i posebno umeće koje ima za posledicu posebna svojstva *Vrbičkog belog luka*.

5.3. Svojstva kvaliteta

Povezanost *Vrbičkog belog luka* sa područjem severnog Banata može se pripisati postojanju povoljnih uslova za proizvodnju ove povrtarske kulture na ovom području. Specifična svojstava *Vrbičkog belog luka* ogledaju se u sferičnom obliku glavice sa spiralnim grananjem čenova. *Vrbički beli luk* se odlikuje jasno izraženim aromom belog luka, priјatnim ukusom i svojstvenom teksturom. Posebno svojstvo ovog luka je duga održivost odnosno zadržavanje ogranoljetičkih osobina svojstvenih svežem proizvodu tokom višemesečnog skladištenja, do kasnog proleća.

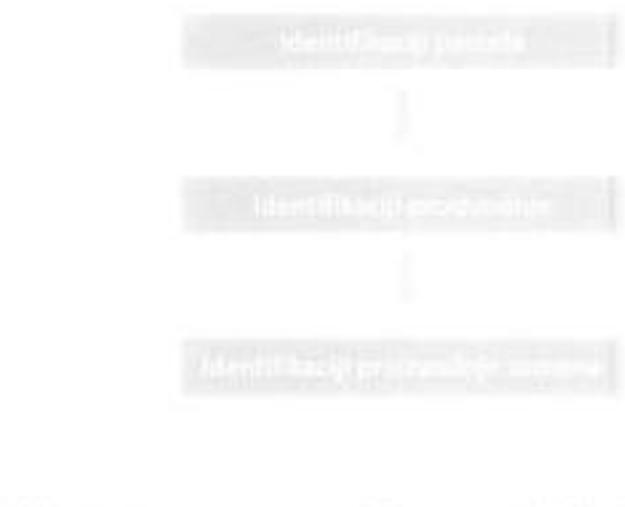
6. PODACI KOJIMA SE DOKAZUJE DA PROIZVOD POTIČE SA NAZNAČENOG GEOGRAFSKOG PODRUČJA

6.1. Sistem sledljivosti kao dokaz porekla *Vrbičkog belog luka*

Sistem sledljivosti je alat koji pomaže proizvodačima da ispune zadate ciljeve, i primenjiv je kada je neophodno da se utvrde poreklo i lokacija proizvoda ili neke njegove komponente. Za male proizvodače sistem sledljivosti znači praćenje proizvoda, procesa proizvodnje, dokaz porekla i potvrdu autentičnosti proizvoda.

Udruženje proizvođača "Vrbički beli luk" kroz dokumentaciju sistema sledljivost transparentno prezentuje proizvodnju *Vrbičkog belog luka* na definisanom geografskom području.

Sistem sledljivosti u proizvodnji *Vrbičkog belog luka* temelji se na:



Slika 20. Dijagram sistema sledljivosti za Vrbički beli luk

Identifikacija parcela

Proizvodač *Vrbičkog belog luka* vrše mapiranje i identifikaciju parcela za proizvodnju luka na Obrascu 1. Identifikacija parcela. Identifikacija parcela daje uvid na kojim parcema će se vršiti proizvodnja *Vrbičkog belog luka* u odnosu na definisano geografsko područje. Osim ovog podatka ovaj obrazac sadži i podatak o plodoredu.

PROIZVODAČ	IDENTIFIKACIJA PARCELA		OBRAZAC 1 Godina
	<i>Vrbički beli luk</i>		
Parcela	Površina	Plodored	
Parcela 1			
Parcela 2			
Parcela 3			
Parcela 4			

Slika 21. Obrazac identifikacija parcela

Identifikacija i evidencija proizvodnje

Identifikacija proizvodnje Obrazac br.2, podrazumeva evidentiranje koraka u procesu proizvodnje od identifikacije semena, količina posejanog semena sa identifikacijom parcela na kojima će biti posejan luk do evidentiranja sprovedenih agrotehničkih mera tokom procesa proizvodnje, identifikovanja proizvedenog luka (svaka proizvodna partija dobija ID broj) i evidentiranja proizvedenih i prodatih količina luka.

PROIZVODAČ	IDENTIFIKACIJA PROIZVODNJE Vrbički beli luk					OBRAZAC 2 Godina		
	ID BROJ SEMENA	KOLOCNA SEMENA	PRIMENJENA AGROTEHNIČKA MERA			ID BROJ LUKA	KOLOCNA PRODVEDENOG LUKA	KOLOCNA PRODATOG LUKA
Parcela 1.			Datum	Datum	Datum			
Parcela 2			Datum	Datum	Datum			
Parcela 3			Datum	Datum	Datum			
Parcela 4			Datum	Datum	Datum			

Slika 22. Obrazac 2 identifikacija i evidencija proizvodnje

Identifikacija i evidencija proizvodnje semena

Identifikacija proizvodnje semena Obrazac br.3 ima za cilj da se kroz sistem sledljivosti u svakom trenutku zna poreklo semena, odnosno sa koje proizvodne parcele je selektovano seme od koje proizvodne partije i u kojoj količini. Identifikacija se sprovodi nakon selekcije semenskog materijala tako što se semenskom materijalu daje identifikacioni broj (ID broj). Ovaj broj prati proizvod do sledeće setve i ulazi u evidenciju proizvodnje sledeće proizvodne sezone.

PROIZVODAČ	IDENTIFIKACIJA PROIZVODNJE SEMENA Vrbički beli luk				OBRAZAC 3 Godina
	Parcela 1	Parcela 2	Parcela 3	Parcela 4	
ID Luka					
Količina					
ID Semena					

Slika 23. Obrazac 3 identifikacija i evidencija proizvodnje semena

Uvidom u dokumentaciju sistema sledljivosti a na osnovu identifikacionih brojeva i evidencija u svakom trentku možemo utvrditi poreklo proizvoda *Vrbički beli luk*, područje proizvodnje, količine proizvedenog luka, prodatog luka i količine semenskog materijala.

7. ODREDBE O NAČINU OBELEŽAVANJA

Jedan od uslova da *Vrbički beli luk* pronađe put ka potrošačima i zauzme mesto u svakodnevnoj potrošnji jeste isticanje porekla i kvaliteta proizvoda kroz sistem zaštite oznaka geografsko porekla. Vidno istaknuta Kontrolna markica Ministarstva poljoprivrede i zaštite životne sredine, kao i logo udruženja proizvođača *Vrbički beli luk* na ambazi i deklaraciji ukazuje da proizvod potiče sa naznačenog geografskog područja i da se odlikuje posebnim svojstvima. Standardizacija pakovanja, koja uz zaštitu oznake geografskog porekla – ime porekla, *Vrbičkom belom luku* dodaje vrednost i otvara mogućnost za ulazak na nova tržišta: specijalizovane trgovine, minimarekti, maloprodajne mreže. Članovi udruženja "Vrbički prolećni beli luk" razvili su vizuelni identitet *Vrbičkog belog luka* kroz dizajn logoa, etikete i ambalaže. Logo je okrugao sa grafičkim prikazom glavice belog luka u centru. Po obodu u koncentričnim krugovima piše na srpskom i mađarskom jeziku naziv udruženja.

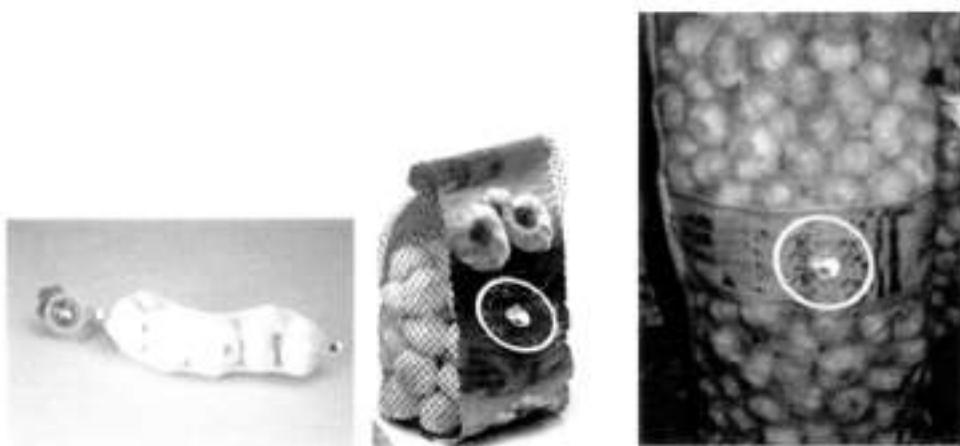


Ovaj postupak doprinosi sveukupnom kvalitetu *Vrbičkog belog luka*, povećanju njegove vrednosti i otvaranju novih poslovnih mogućnosti koje će u bliskoj budućnosti dodatno tržišno valorizovati ovaj proizvod i povećati prihode proizvođačima.

Slika 24. Logo udruženja "Vrbički prolećni beli luk" Vrbica

Upotreba logotipa je obavezujuća, dok su ambalaža, ili etiketa opcioni elementi u korišćenju, jer je ambalažno rešenje jedno od mogućih, a verujemo da će se kako integracijom proizvodnog lanca tako i osnaživanjem proizvodjača, kako individualnih, tako i Udruženja, regulisati različite forme u kojima će se proizvod višefinalizacije naći na tržištu. U procesu dizajniranja logotipa i ambalaže za "Vrbički beli luk", kao osnovni zadatak prepoznata je potreba da se ovaj tradicionalni proizvod afirmiše i predstavogrupi potrošača daleko široj od kruga koji čine trenutni konzumenti.

Svima onima koji su probali *Vrbički beli luk* ranije, on se lako nametnuo svojim jedinstvenim ukusom i vrhunskim kvalitetom. Upravo kvalitet proistekao iz geografskog porekla je imperativ koji će vizuelnim rešenjem logoa ali i ambalaze ukazati na dodatu vrednost proizvoda, stečenu kroz zaštitu oznake geografskog porekla – ime porekla *Vrbički beli luk*.



Slika 25. Primeri ambalažnih rešenja

8. PODACI O KOLIČINAMA PROIZVODA KOJE SE PROIZVEDU TOKOM JEDNE GODINE

Podaci o količini proizvedenog *Vrbičkog belog luka* su promenjivi u zavisnosti od strateške odluke proizvođača – dok se neki odlučuju za povećanje obima proizvodnje, drugi smanjuju. Prema evidenciji članova udruženja na teritoriji K.O. Vrbica, 25 proizvođača danas proizvodi *Vrbička beli luk*, a okvirna količina godišnje proizvedenog finalnog proizvoda *Vrbičkog belog luka* je oko 150 tona. Precizne vrednosti količine proizvedenog *Vrbičkog belog luka* biće dostupne nakon procesa sertifikacije.

PRILOG 1:

FINSLab-5.10-4.001



Uzorak: 115030042

Naučni institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu

Laboratorijski za tehnologiju, kvalitet i bezbednost hrane

Strana 1 od 2

Izveštaj o ispitivanju

Prjemnica: 115-0042
Uzorak: 115030042
Datum izdavanja: 08.06.2015.
Datum prijema: 17.03.2015.
Korisnik: Projekt - Elaborat Vrbički beli luk
Adresa: Bulevar cara Lazara 1
RS - 21000 NOVI SAD



Proizvod: BELI LUK - uzorak broj 1

Parametar	Vrednost	Metod	Limit
Određivanje ukupne suve materije (gravimetrijski)	38,64	%	17
Sadržaj proteina	10,61	%	13
Određivanje sadržaja masti	0,39	%	0,1
Određivanje ukupnih šećera (po 23,98 Luff-Schoori-u)		%	137
Određivanje ukupnog fosfora (spektrofotometrijski)	0,25	%	0,07
Određivanje sadržaja karbonata	5827,51 5772,53	mg/kg	331
Određivanje sadržaja natrijuma (AAS)		mg/kg	15
Određivanje sadržaja magnezijuma	398,58 331,55	mg/kg	137
Određivanje Zn (metodom AAS)	12,33 12,88	mg/kg	180
Određivanje Fe (metodom AAS)	7,04 8,07	mg/kg	144
Određivanje Cu (metodom AAS)	2,44 2,68	mg/kg	42
Određivanje sadržaja kalcijuma	168,87 184,21	mg/kg	220

Naučni institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu

Laboratorijski za tehnologiju, kvalitet i bezbednost hrane, 21000 Novi Sad, Bvl. cara Lazara 1
Tel: 021 485 3829; Fax: 021 450 729; Web: [www.fins.uns.ac.rs](http://fins.uns.ac.rs); E-mail: finslab@fins.uns.ac.rs

Rezultati ispitivanja se odnose samo na dostavljeni uzorak. Zahtijevano umnožavanje, izuzev u celini i uz saglasnost FINSLab-a.

Napomena:

Ispitivanja izvršena
u skladu sa:

- 171 - Pravilnik o metodama izmjeranja uzoraka i metodama vršenja hemijskih i fizičkih analiza radi kontrole kvaliteta proizvoda od voća i povrća "Službeni list SFRJ" br. 28/93; metoda 2
- 130 - Pravilnik o metodama izmjeranja uzoraka i metodama vršenja hemijskih i fizičkih analiza kakao-zrnja, kakao-proizvoda, proizvoda sljinskih šokolađi, bombonskih proizvoda, krem-proizvoda, keksa i proizvoda srodnih keksa (Sl. list SFRJ 41/1987); AOAC Official method 962.23
- 69 - IDF/ISC
- 197 - Pravilnik o metodama izmjeranja uzoraka i vršenja hemijskih i fizičkih analiza radi kontrolne kvalitete proizvoda od voća i povrća (Sl. list SFRJ 29/1983)
- 23 - SRPS EN ISO 6666:2008
- 75 - SRPS EN ISO 6669:2008
- 102 - SRPS EN ISO 6669:2008
- 185 - FINSLab-5.4-3M-004/13 Određivanje As, Pb, Cd, Zn, Cu, Fe, Sn - Cr u hrani metodom AAS
- 194 - FINSLab-5.4-3M-004/13 Određivanje As, Pb, Cd, Zn, Cu, Fe, Sn - Cr u hrani metodom AAS
- 42 - FINSLab-5.4-3M-004/13 Određivanje As, Pb, Cd, Zn, Cu, Fe, Sn - Cr u hrani metodom AAS
- 220 - SRPS EN ISO 6669:2008
- 58 - Pravilnik o metodama izmjeranja uzoraka i metodama Širokih, hemijskih mikrobioloških analiza stočne hrane ("Službeni list SFRJ" br. 15/87) / metoda 29
- * - metoda koja je van interna akreditacija.

Rukovodilac FINSLab-a:

Dr Pavle Jovanov

