

Grad Ogulin dodjeljuje priznanje za stvaralački rad Udruzi proizvođača i prerađivača ogulinskog kupusa Ogulin za uspješan rad na očuvanju autohtone sorte ogulinskog zelja.

Udruga je osnovana 2004. godine i broji 15 proizvođača i prerađivača kupusa a posebno se bavi poticanjem proizvodnje, prodaje i vrednovanja „Ogulinskog kiselog kupusa“, te zaštitom oznake njegovog geografskog podrijetla.

Sudjelujući u okvirima svojih mogućnosti, u svim inicijativama koje su imale za cilj promidžbu „Ogulinskog kiselog kupusa“, udruga je u prosincu 2011. godine započela proces zaštite naziva „**Ogulinski kiseli kupus**“/“**Ogulinsko kiselo zelje**“, podnijevši Ministarstvu poljoprivrede zahtjev za registraciju oznake izvornosti. Ministarstvo poljoprivrede je u srpnju 2012. godine donijelo Rješenje o registraciji oznake izvornosti čime je naziv „Ogulinski kiseli kupus“/“Ogulinsko kiselo zelje“ postao zaštićen u Republici Hrvatskoj.

U svibnju 2014. godine Ministarstvo poljoprivrede uputilo je Europskoj komisiji zahtjev za registraciju naziva zaštićene oznake izvornosti na razini Europske unije. Službeni list Europske unije objavio je 21. kolovoza 2015. Provedbenu uredbu o upisu Ogulinskog kiselog kupusa/Ogulinskog kiselog zelja u Registar zaštićenih oznaka izvornosti. Ogulinsko kiselo zelje autohtoni i tradicionalni prehrambeni proizvod ogulinskog kraja, prepoznatljiv po svojoj finoći i kvaliteti lista dobio je međunarodnu oznaku izvornosti i tako stao uz bok „svjetskim zeljima“.

Proizvodnja „Ogulinskog kiselog kupusa“/“Ogulinskog kiselog zelja“ obuhvaća šire područje grada Ogulina i općina Josipdol, Plaški, Tounj i Saborsko. „Ogulinski kiseli kupus“/“Ogulinsko kiselo zelje“ je proizvod dobiven prirodnom fermentacijom svježeg kupusa autohtone sorte Ogulinac. Specifičnih je morfoloških svojstava po kojima se razlikuje od ostalih proizvoda . Ima izrazito okrugle plosnate glavice, žute boje tankih, gotovo prozirnih i vrlo savitljivih listova s tankim lisnim žilama. Posebnost „Ogulinskog kiselog kupusa“/“Ogulinskog kiselog zelja“ se temelji na njegovoj kvaliteti, koja proizlazi iz karakteristika područja uzgoja (klime, tipa tla ogulinskog područja i autohtone sorte kupusa) te znanja i vještina ljudskih čimbenika u njegovoj proizvodnji. Za kiseljenje „Ogulinskog kiselog kupusa“/“Ogulinskog kiselog zelja“ koristi se postupak prirodne fermentacije te se kupusu dodaje samo 5-6% bistre otopine kuhinjske soli gdje se stvara mliječna kiselina kao prirodni konzervans.

Sve ovo je posljedica dugog , napornog i upornog rada generacija ogulinskih poljoprivrednika i sada članova Udruge u suradnji i uz potporu Grada Ogulina, stoga bi dodjela priznanja za stvaralački rad bila nagrada za do sada učinjeno, kao i poticaj za širenje proizvodnje i prerade ovog izuzetnog ogulinskog brenda .