

Otvoren šesti „Winterfest“

## PRAZNIČNA ATMOSFERA I KUVANO VINO

Ovogodišnji, šesti zimski vašar „Winterfest“ ponovo je okupio veliki broj izlagača na oko osamdeset prodajnih štandova spremnih da Subotičanima i gostima Subotice ponude različite vrste proizvoda, od božićno-novogodišnjih poklona do kuvanog vina.

Šesti „Winterfest“ su 5. decembra otvorili predsednik Skupštine grada Subotice, **Tivadar Bunford**, član Gradskog veća zadužen za oblast turizma, investicija i međunarodne saradnje, **Srdan Samardžić**, i direktorica JKP „Subotičke pijace“, **Ilinka Vukoja**.

Ovaj, sada već tradicionalni događaj, prerastao je u svojevrsnu atrakciju Subotice i danas bi bilo teško zamisliti centar grada u vreme božićnih i novogodišnjih praznika bez zimskog vašara, mirisa sveže pečenih kolača na žaru, kuvanog vina i ponude obilja različitih proizvoda koji se nude posetiocima.

- Drago mi je da je ova manifestacija postala tradicija i da je iz godine u godinu sve veća i veća. Centar grada je i ove godine lepo okićen, pripremljen za praznične dane, a središte ove božićno-novogodišnje atmosfere predstavlja zimski vašar „Winterfest“ – rekao je na otvaranju šestog zimskog vašara predsednik Skupštine grada Subotice, **Tivadar Bunford**. - Da bismo deci pružili još sadržajnije provod, na trgu smo postavili kocke od kojih mogu nešto da izgrade i da se slobodno igraju sa svojim roditeljima.

Bunford je naglasio da je cilj zimskog vašara očuvanje i promocija tradicije izrade narodnih rukotvorina, prezentacija velikog broja proizvoda starih zanata i široke ponude domaće i organske hrane, vina i rakije, odnosno gastronomske ponude tradicionalnih jela sa ovog područja, a potom je svim Subotičanima poželio prijatne božićne praznike i srećnu i uspešnu Novu godinu.

Ovogodišnji „Winterfest“ je svečano otvorio **Srdan Samardžić**, član Gradskog veća zadužen za oblast turizma, investicija i međunarodne saradnje.

- U ime grada Subotice, gradonačelnika Bogdana Labana i usvoje ime, pozivam sve građane Subotice da posete ovu tradicionalnu manifestaciju, da osete pretprazničnu atmosferu i uvere se u speci-



fičnosti ovog podneblja kada je reč o gastronomiji, domaćoj hrani, rukotvorinama i proizvodima starih zanata - rekao je Samardžić otvarajući šesti zimski vašar „Winterfest“.

Direktorica JKP „Subotičke pijace“, **Ilinka Vukoja**, rekla je da se ovo preduzeće i ove godine potrudilo da prostor na kome se održava manifestacija bude dobro pripremljen, ukrašen i privlačan kako za učesnike tako i za posetice iz Subotice i goste koji će posetiti grad tokom božićnih i novogodišnjih praznika.

„Winterfest“ je svečano otvoren uz prigodan program koji su izveli učenici Muzičke škole i kuvano vino za učesnike i posetioce ove manifestacije.

Tradicionalni zimski vašar „Winterfest“ organizuje Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“ uz podršku lokalne samouprave.

**Zimski vašar će, do 13. januara 2017. godine, biti otvoren za posetioce svakoga dana od 9 do 21 čas.**



Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“ i redakcija Informatora žele svim Subotičanima čestit Božić i srećnu i uspešnu Novu godinu!



# POLJOPRIVREDNIM GAZDINSTVIMA USKORO DOZVOLA ZA PROIZVODNJU

*Pijace su ključne za plasman proizvoda malih poljoprivrednih proizvođača. Njihov značaj će biti još veći kada bude usvojen Pravilnik o malim proizvođačima kao subjektima u poslovanju hranom životinjskog i biljnog porekla. Nacrt je završen, a pravilnikom će se definisati mogućnosti da poljoprivredna gazdinstva postanu subjekti u poslovanju hranom – kaže Atila Juhas, državni sekretar u Ministarstvu poljoprivrede i životne sredine.*

Jedno od rešenja za poboljšanje ponude na pijacama i očuvanje pijачne delatnosti je da se zakonskim i podzakonskim rešenjima poljoprivrednim proizvođačima omogući da u svojim gazdinstvima, od svojih sirovina, prave nove vrednosti i plasiraju ih kao svoje proizvode na pijacama, jedan je od zaključaka tematske rasprave “Pijace između tradicije i tržišta”, koja je 9. decembra održana u Novom Sadu.

Raspravu je organizovalo Poslovno udruženje “Pijace Srbije” sa ciljem da ukaže na značaj pijaca kao kanala distribucije za mala poljoprivredna gazdinstva, odnosno na potrebu da se pijачna delatnost tretira kao deo agrarne politike zemlje, jer i pored sve izraženije konkurencije ima gotovo 20 odsto tržišnog udela u otkupu i prodaji poljoprivrednih proizvoda u Srbiji.

Gosti tematske rasprave “Pijace između tradicije i tržišta” bili su **Atila Juhas**, državni sekretar u Ministarstvu poljoprivrede i životne sredine Republike Srbije i dr **Saša Stevanović**, pomoćnik pokrajinskog sekretara Sekretarijata za poljoprivredu, vodoprivredu i šumarstvo AP Vojvodine. U raspravi su, pored članova Poslovnog udruženja “Pijace Srbije”, učestvovali i predstavnici Udruženja za komunalne delatnosti Privredne komore Srbije.



**Atila Juhas**

Novim propisima će se poljoprivrednim proizvođačima obezbediti pogodnosti u pogledu investicija u objekte, prostorije i opremu, tako da mali proizvođač ne mora da ispuni sve zahteve kao u pogledu industrijske proizvodnje, ali uvek na način koji u prvi plan ističe higijenu i zdravstvenu bezbednost namirnica. Završno razmatranje i usvajanje pravilnika će uslediti nakon usvajanja izmena i dopuna Zakona o bezbednosti hrane.

Pijace ukazuju na vrednosti lokalne domaće proizvodnje i dohotka koji ostaje u neposrednom okruženju. Poljoprivrednim proizvođačima pijace predstavljaju efikasan i brz kanal distribucije koji im omogućuje da robu koju proizvode direktno plasiraju kupcima i tako obezbede održivost svojih ekonomija. Istovremeno, pijace doprinose očuvanju sela i ruralnih sredina, omogućuju razvoj poljoprivredne proizvodnje i nude poljoprivrednicima da svoje proizvode



efikasno plasiraju na tržište, a kupcima veliki izbor domaće robe i povoljnije cene, zaključeno je na tematskoj raspravi “Pijace između tradicije i tržišta”.

- Imali smo uspešnu tematsku raspravu i veoma sam zadovoljna što smo obnovili kontakte sa Ministarstvom poljoprivrede i životne sredine i Sekretarijatom za poljoprivredu, vodoprivredu i šumarstvo AP Vojvodine - kaže **Ilinka Vukoja**, direktorica JKP “Subotičke pijace” i predsednica Upravnog odbora Poslovnog udruženja “Pijace Srbije”. – O ovom problemu smo razgovarali i pre dve godine, što je dosta vremena, ali danas možemo reći da je izradom Nacrta pravilnika o malim proizvođačima kao subjektima u poslovanju hranom životinjskog i biljnog porekla napravljen ozbiljan pomak i da sada imamo razloga da verujemo da će nakon njegove finalizacije i usvajanja poljoprivrednici moći da proizvode hranu od svojih sirovina u svojim domaćinstvima. To je jako značajno za pijace, jer očekujemo veću i bolju ponudu kvalitetne domaće hrane iz okruženja na tezgama, odnosno veći broj kupaca.



**Ilinka Vukoja**



Dr **Saša Stevanović**, pomoćnik sekretara Sekretarijata za poljoprivredu, vodoprivredu i šumarstvo AP Vojvodine

## TREBA RADITI NA PROMOCIJI PIJACA

- Uspostavljanje jačih veza između poljoprivrednika i pijaćnih uprava je veoma značajano kako za manja poljoprivredna gazdinstva tako i za kupce na pijacama – kaže dr **Saša Stevanović**, pomoćnik sekretara Sekretarijata za poljoprivredu, vodoprivredu i šumarstvo AP Vojvodine. – Nema sumnje da pijace danas imaju ozbiljnu konkurenciju i da se mora mnogo više raditi na njihovom razvoju i promociji, prvenstveno kao kanala distribucije poljoprivrednih proizvoda. Drago mi je što su kolege iz Ministarstva poljoprivrede pripremile Nacrt Pravilnika o malim proizvođačima kao subjektima u poslovanju hranom životinjskog i biljnog porekla koji treba da omogući da se na pijacama pojavi još veći izbor različitih domaćih proizvoda. Dobro je što Poslovno udruženje “Pijace Srbije” analizira podatke o prometu roba na pijacama i ukazuje nadležnim organima na probleme koje treba rešavati. Sekretarijat za poljoprivredu, vodoprivredu i šumarstvo AP Vojvodine je spreman da pomogne da poljoprivredna gazdinstva na pijacama imaju što bolje uslove za plasman svojih proizvoda, a kupci veliki i dobar izbor domaće hrane proizvedene u njihovom okruženju.

Prema istraživanju Poslovnog udruženja “Pijace Srbije”, jedna od značajnih prednosti pijaca u odnosu na konkurenciju je što više od pedeset odsto kupaca i dalje visoko ceni činjenicu da su pijace jedini organizovani oblik trgovine na kojem se direktno sreću proizvođač i kupac. Samo je na pijacama, još i danas, moguće kupiti povrće ili voće, koje je neki manji povrtar ili voćar uzbrabao tog jutra da bi već u toku prepodneva završilo na trpezi kupca. Samo na pijacama proizvođač i kupac direktno razgovaraju o kvalitetu, svežini i ceni proizvoda.

- Na oko 400 pijaca u Srbiji svakog dana neposredno radi oko 80.000 ljudi, a gotovo petina ukupne proizvodnje voća, povrća, svežeg živinskog mesa, mleka i mlečnih proizvoda, jaja, meda i drugih prehrambenih proizvoda plasira se preko pijaca – rekao je na tematskoj raspravi **Savo Duvnjak**, izvršni direktor Poslovnog udruženja “Pijace Srbije”. – Najsvežija istraživanja potvrđuju da oko dve trećine ispitanika iz osam velikih gradova u Srbiji i dalje redovno odlazi na pijace, odnosno da najčešće i najviše kupuje povrće i voće od poznatog proizvođača.

Za očuvanje pijačne delatnosti i poboljšanje ponude na pijacama bi bilo veoma značajno da se zakonskim i podzakonskim rešenjima poljoprivrednim proizvođačima u što kraćem roku omogući da u svojim gazdinstvima, od svojih sirovina, prave nove vrednosti i plasiraju ih kao svoje proizvode na pijacama.

Poslovno udruženje “Pijace Srbije” će od sledeće godine raditi i na sertifikaciji i označavanju poljoprivrednih proizvođača koji svoje proizvode prodaju na pijacama, kako bi se istakla i naglasila vrednost domaće proizvodnje. Mnogo više pažnje posvetiće se i promociji pijačne delatnosti i proizvođača koji plasiraju svoje proizvode na ovim tradicionalnim mestima trgovine, zaključeno je na tematskoj raspravi “Pijace između tradicije i tržišta”.

## Informacije za korisnike usluga JKP „Subotičke pijace”

# ZAKLJUČIVANJE GODIŠNJIH UGOVORA

Korisnici usluga (zakupci) JKP „Subotičke pijace” koji imaju godišnje ugovore zaključene na period od 1. aprila 2016. godine do 31. marta 2017. godine, naredne ugovore će zaključivati na period od 9 (devet) meseci, odnosno do 31. decembra 2017. godine.

Za navedeni period će se plaćati srazmerni deo, odnosno desetina naknade za pravo zakupa.

Od 2018. godine godišnji ugovori će se ponovo zaključivati na period od 12 meseci, odnosno od 1. januara do 31. decembra tekuće godine.

Do navednih promena dolazi zbog zakonskih izmena propisa o porezu na dodatu vrednost koje su najavljene od 2018. godine, odnosno zbog efikasnijeg knjigovodstvenog evidentiranja finansijskog poslovanja JKP „Subotičke pijace”.



## OBAVEZNO SVOJSTVO TRGOVCA

Svi aktuelni i budući zakupci prodajnih prostora na pijacama kojima upravlja Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace”, u skladu sa odredbom člana 11. Zakona o trgovini („Službeni glasnik RS”, br. 53/2010 i 10/2013), robu na pijacama mogu prodavati isključivo u **svojstvu trgovca**.

**Svojstvo trgovca** za fizička lica, odnosno proizvođače poljoprivrednih proizvoda, podrazumeva da imaju **potvrdu o aktivnom statusu registrovanog poljoprivrednog gazdinstva**, a za pravna lica i preduzetnike, vlasnike samostalnih trgovačkih ili zanatskih radnji, **izvod iz Agencije za privredne registre** o aktivnom statusu registrovanog poslovnog subjekta.

Prodavci na pijacama imaju i **obavezu da koriste odobren i overen uređaj za merenje mase (težine)**, što dokazuju potvrdom organa nadležnog za kontrolu merila, prema važećem Zakonu o metrologiji.

## Ovo možda niste znali – pijačna ponuda iz drugog ugla **KUPUS**

Kod nas je najpoznatiji i najprestižniji futoški kupus. Postoje pretpostavke da se kupus u Futogu počeo gajiti u 18 veku, tačnije od 1760 godine, kada je Marija Terezija naselila Nemce na ovo područje.

Kupus (*Brassica oleracea var. capitata*) je dugogodišnja, kultivirana, zeljasta biljka koja predstavlja važno povrće u ishrani. Nastao je selekcijom divljeg kupusa u dugom vremenskom razdoblju. Kupus se u ishrani ljudi koristi u svežem i kuvanom stanju naročito tokom zime, a kiseli kupus je kod nas manje-više obavezni deo zimske trpeze.

### Poreklo

Iako kupus ima bogatu istoriju, teško je ući u trag njegovom tačnom poreklu. Postoji mnogo vrsta lisnatog povrća pod imenom "kopusnjače" koje bi mogle biti predek kupusa u obliku u kojem ga danas poznajemo. Zanimljivo je da su Grci bili uvereni kako su kupus i vinova loza neprijatelji i da nije dobro saditi kupus blizu vinove loze jer će imati miris grožđa. Međutim, Katon Stariji je smatrao kako ovo povrće kvalitetom nadmašuje svo ostalo povrće te je dao smernice kako kupus koristiti u medicinske svrhe. Grci i Rimljani su tvrdili kako vrste kupusa koji oni gaje, imaju lekovita svojstva i da pomažu kod problema od gihta, glavobolje i simptoma trovanja od otrovnih gljiva. Postoje tvrdnje da su kupus jeli i kako bi prilikom obilnih ispijanja alkohola izbegli pijanstvo. Čak se u Antičkoj medicini u prvom veku posle Hrista, kupus spominje kao lek.

### Proizvodnja

Kupus je kultura koja najbolje uspeva u prohladnom i vlažnom podneblju. Optimalna temperatura za rast je od 15 do 18 stepeni Celzijusa i tada seme klija i niče za 3 do 4 dana. Visoke temperature (iznad 25 °C) deluju štetno na rast i razvoj glavice. U fazi rozete kupus može izdržati temperaturu od -3 do -5 °C, a neke sorte i do -8 °C. Starije biljke bolje podnose niske temperature, a bez štetnih posledica mogu izdržati do -12 °C.

Kupus u odnosu na svetlost ima umerene zahteve, ali ne podnosi jako zasenjavanje, naročito u fazi presađivanja kao i savijanja i porasta glavice. S obzirom na klimatske uslove, kod nas se kupus treba navodnjavati.

Najveći proizvođač kupusa na svetu, sa više od 32 miliona tona godišnje, je Kina. Potom slede Indija i Rusija.

### Futoški kupus

Kod nas je najpoznatiji i najprestižniji futoški kupus. Postoje pretpostavke da se kupus u Futogu počeo gajiti u 18 veku, tačnije od 1760 godine, kada je Marija Terezija naselila Nemce na ovo područje. Oni su gajili mladi krompir kao predusev, a kupus kao drugi usev i snabdevali Beč ovim povrćem. Dakle, kupus se u Futogu gaji duže od 200 godina, a danas Futožani gaje kupus na preko 500 hektara.

Sa željom da se sačuva i poveća proizvodnja i prerađa futoškog kupusa u Futogu je formirano udruženje proizvođača i prerađivača. Cilj udruženja je zaštita futoškog kupusa prema Zakonu o oznakama geografskog porekla, odnosno plsmn ovog proizvoda na svetsko tržište kao jednog od prepoznatljivih srpskih brendova.



### Zdravlje

Dokazano je da se sokom od svežeg kupusa može uspešno lečiti čir na želucu i upala debelog creva. Kupusom se u organizam unose najaktivniji elementi za održavanje biološke ravnoteže organizma i za odbranu organizma od raznih bolesti. Bogat je celulozom koja poboljšava probavu, deluje povoljno na zacelivanje rana te preventivno pomaže kod prehlade i kašlja. Kod nas se malo koristi sirovi kupus (svež ili kiseo), iako je upravo takav najbogatiji hranljivim i lekovitim sastojcima.

Novija istraživanja pokazuju da redovna upotreba povrća iz porodice kupusnjača može biti posebno efikasna u smanjenju rizika pojave raka. Fitohemikalije, biološki aktivne biljne molekule koje sadrži kupus, u saradnji s vitaminima i mineralima, povoljno deluju na zdravlje i poboljšavaju odbrambene mehanizme u organizmu. Treba znati da se dugotrajnim kuvanjem značajno se smanjuje nutritivna vrednost kupusa, a da bi se sprečio izraziti gubitak dragocenih sastojaka prilikom kuvanja, kupus treba staviti u vruću umesto u hladnu vodu.

### Rasol

Od kiselog kupusa se dobija kvalitetan **rasol**, tečnost bogata raznim mineralima, vitaminima i drugim u vodi rastvorljivim materijama korisnim za ishranu. Kiseli kupus i rasol su, kao i sirov kupus, veoma zdravi i lekoviti. Čaša rasola blagotvoran je jutarnji napitak, a rasol je poznat i kao lep protiv mamurluka.



**OČNA KUĆA**  
optika i ordinacija  
na jednom mestu

 **551-045**

Subotica  
Maksima Gorkog 20

**KOD GLAVNE POŠTE**