

Osnivač Informatora JKP „Subotičke pijace“. Izdaje i štampa Grafičko preduzeće „Grafoprodukt“. Odgovorni urednik Savo Duvnjak. Prevod na mađarski jezik: Kémenczy Versegi Márta.

Rešenjem Ministarstva pravde i lokalne samouprave Informator je upisan u Registar sredstava javnog informisanja pod brojem 3186.

JKP „Subotičke pijace“, 24000 Subotica, Đure Đakovića 23/1, tel.: 0254/555-013, www.supijace.co.rs, e-mail: direkcija@supijace.co.rs

Uoči Dana žena

## ORGANIZOVANA PRODAJA CVEĆA

Javno komunalno preduzeće “Subotičke pijace” će za međunarodni praznik, Dan žena, i ove godine organizovati prodaju cveća na pijacama i prostorima oko pijaca. Prodaja će se obavljati 7. i 8. marta, a mesta predviđena za prodaju cveća će oba dana raditi duže, tako da će Subotičani cveće moći kupiti sve do kasnih popodnevni sati.

Prodaja cveća će se tokom ova dva dana organizovati na Cvetnom trgu na Mlečnoj pijaci i na pijacama „Zelenac“ u Mesnoj zajednici „Prozivka“, Teslinoj pijaci“ u Malom Radanovcu i Kvantaškoj pijaci u ulici Mirka Bogovića.

Svi zainteresovani za rezervaciju mesta za prodaju cveća 7. i 8. marta se mogu obratiti šefovima navedenih pijaca, a dodatne informacije mogu dobiti na telefon 024 555-013, svakog radnog dana od 8 do 14 časova.

U JKP „Subotičke pijace“ naglašavaju“ da se na prodaju cveća odnose ista pravila kao i na drugu robu sezonskog karaktera, odnosno da se i cveće može prodavati samo na za to određenim mestima.

**Bespravno korišćenje javnih površina neprekidno će kontrolisati komunalna policija i nadležne inspeksijske službe.**

## Humanitarna akcija

### Aparat za elektroterapiju za Opštu bolnicu Subotica

Javno komunalno preduzeće “Subotičke pijace” će 2. marta Službi za produženo lečenje i negu, fizikalnu medicinu i rehabilitaciju Opšte bolnice Subotica donirati aparat za elektroterapiju vredan 93.000,00 dinara.

Sredstva za kupovinu ovog aparata obezbeđena su priložima posetilaca i učesnika šestog zimskog vašara “Winterfest”, koji su novac donirali u za to specijalno pripremljenom paviljonu na kojem je simbolično predstavljeno mesto rođenja Isusa Hrista.



**JAVNO KOMUNALNO PREDUZEĆE „SUBOTIČKE PIJACE” I  
REDAKCIJA INFORMATORA SVIM SUBOTIČANKAMA ŽELE  
SREĆAN 8. MART – DAN ŽENA!**

# VETERINARSKI KONTROLNI BROJ I IDENTIFIKACIJA PROIZVODA

*Poljoprivredna gazdinstva koja proizvode mlečne proizvode (sir) ili med, imaju obavezu da registruju objekat (prostorije) u domaćinstvu u kojem rade preradu svojih sirovina i da identifikuju odnosno deklarišu proizvod na propisan način.*

Prodaja na pijacama je uređena Zakonom o trgovini, koji propisuje ko i pod kojim uslovima može prodavati na tezgama. Svi prodavci na pijacama znaju da su preduslovi za zaključivanje ugovora o zakupu tezgi ili prodajnih prostora na pijacama, pa tako i nesmetan rad, da su registrovani kao **pravna lica i preduzetnici (trgovci)** ili da imaju status **registrovanog poljoprivrednog gazdinstva**.

Međutim, kada je reč o prodaji hrane životinjskog porekla koja se proizvodi u poljoprivrednim gazdinstvima, zabuna i nejasnoća još uvek ima. Naime, sama registracija poljoprivrednog gazdinstva, koja se dokazuje potvrdom koju izdaje je Ministarstvo finansija i Uprava za trezor, nije dovoljna za legalnu proizvodnju i prodaju hrane životinjskog porekla.

Poljoprivredna gazdinstva koja proizvode **mlečne proizvode** (uglavnom sir) ili **med**, imaju obavezu da registruju objekat (prostorije) u domaćinstvu u kojem rade preradu svojih sirovina i da identifikuju odnosno deklarišu proizvod na propisan način.

Rešenje o ispunjenosti veterinarsko-sanitarnih uslova objekta izdaje Uprava za veterinu Ministarstva poljoprivrede i životne sredine, na zahtev vlasnika poljoprivrednog gazdinstva. Uslov za dobijanje pozitivnog odgovora Uprave za veterinu, odnosno rešenja sa **veterinarskim kontrolnim brojem**, je da objekat (prostorije) ispunjava sanitarno-veterinarske uslove, odnosno opšte i posebne uslove za hranu životinjskog porekla koji su propisani Zakonom o bezbednosti hrane, Zakonom o veterinarstvu i drugim podzakonskim aktima i propisima.

Sa rešenjem o upisu objekta (prostorija) u registar, poljoprivredno gazdinstvo koje je ispunilo ove uslove, dobija i veterinarski kontrolni broj objekta koji je dužno isticati na **deklaraciji** proizvoda koji prodaje.

**Ova obaveza se podejednako odnosi i na proizvođače mlečnih proizvoda i meda, jer je u oba slučaja reč o hrani životinjskog porekla.**



Registrovani proizvođači meda se uspešuju u registar objekata, objekta u domaćinstvu za obradu i preradu meda, a proizvođači mlečnih proizvoda u registar objekata, objekta za preradu mleka, s tim da se kod prerađivača mleka obično upisuju i vrste sira odnosno mlečnih proizvoda koje mogu proizvoditi.

### Objekat (prostorije)

Dobra higijenska praksa, kao preduslov za registraciju objekta (prostorija), zasniva se na principima koji, zavisno od prirode posla i opasnosti vezanih za njega, treba da obezbede da objekti, prostorije i oprema budu osmišljeni, izgrađeni, smešteni i korišćeni na sledeći način:

- da eventualno zagađenje hrane svedu na minimum;
- da obezbede odgovarajuće održavanje, čišćenje i dezinfekciju, kao i smanjenje zagađenja putem vazduha;
- da površine i materijali, posebno koji su u dodiru sa hranom, budu neotrovni, dugotrajni i da se lako čiste i održavaju;
- da, gde je potrebno, u objektu bude omogućeno održavanje potrebnog nivoa temperature, vlažnosti, strujanja vazduha, i slično;
- da postoji uspešna zaštita od ulaska/prodora i naseļavanja štetočina.

U praksi, kada je reč o konkretnim uslovima to, na primer, znači da objekti (prostorije) treba da budu sazidani od čvrstih/trajnih materijala, da mogu lako da se održavaju i čiste, a gde je potrebno i dezinfikuju; da se podovi izrade od materijala koji se lako čisti, održava i dezinfikuje; da površine zidova treba da budu od glatkog materijala koji se lako čisti, dezinfikuje i održava; da oblik i materijali unutrašnje površine krova, tavanice i visoko postavljena oprema i uređaji treba da su takvi da sprečavaju kondenzaciju, rast buđi, zadržavanje nečistoće i rasipanje čestica itd.

### Identifikacija i deklarisanje proizvoda

Prema Zakonu o bezbednosti hrane obavezne identifikacione oznake se postavljaju na proizvode namenjene tržištu, pre iznošenja iz objekta u kojem se proizvode. Identifikaciona oznaka se može primeniti samo za proizvode iz objekata koji su prethodno ispunili odgovarajuće propisane uslove.

Identifikaciona oznaka treba da je jasno uočljiva za nadležne službe, čitka, neizbrisiva, ovalnog oblika i sa lako prepoznatljivim oznakama, odnosno da sadrži ime ili skraćenicu države iz koje subjekat koji posluje hranom/proizvod potiče i registarski broj/broj odobrenja objekta.

Identifikaciona oznaka (RS broj) je sastavni deo deklaracije proizvoda, koja treba da sadrži ime (vrstu) proizvoda, podatke o proizvođaču, neto težinu, rok upotrebe i preporuku za čuvanje proizvoda.



Identifikaciona oznaka se može postaviti otiskivanjem (pečat) neposredno na proizvod (korišćenjem odobrenih boja), na materijal za umotavanje ili na pakovanje, štampanjem na etiketu nalepljenu na proizvod, odnosno materijal za umotavanje ili pakovanje.

Ukoliko će proizvod biti neposredno isporučen krajnjim korisnicima, identifikaciona oznaka se može postaviti samo na spoljašnju površinu pakovanja.

**Identifikacione oznake/etikete treba držati na sigurnom mestu i voditi računa ko sa njima raspolaže i u koje svrhe, da bi se opasnost od zloupotrebe svela na najmanju moguću meru.**

Identifikaciona oznaka treba da se postavi na način da se njena celovitost prilikom otvaranja nepovratno naruši, odnosno, da postanu neupotrebljive ukoliko se umotani ili upakovani prehrambeni proizvod otvori..

### Sledljivost

Zakon o bezbednosti hrane nalaže da u svim fazama proizvodnje, prerade i prometa hrane mora biti obezbeđena sledljivost. Proizvođač hrane je dužan je da identifikuje svaki subjekt od kojeg nabavlja i kojeg dalje snabdeva hranom, životinjama koje služe za proizvodnju hrane, ili bilo koju supstancu koja se ugrađuje ili se očekuje da će biti ugrađena u hranu ili hranu za životinje.

Kod poljoprivrednih gazdinstava koja proizvode sir od mleka iz vlastitog domaćinstva to u praksi zanči da treba da imaju i zdravstvene i identifikacione markice za životinje koje učestvuju u lancu proizvodnje.

Rečju, muzne krave moraju biti umatičene, proizvođač mora obezbediti uredne mlečne karte, a preporučeno je i da radi ispitivanja u ovlašćenim ustanovama, koja mu mogu biti i preporuka za bolji plasman svojih proizvoda.



OČNA KUĆA

optika i ordinacija  
na jednom mestu

551-045

Subotica  
Maksima Gorkog 20

KOD GLAVNE POŠTE

## Upravni odbor Poslovnog udruženja „Pijace Srbije”

### SERTIFIKACIJA DOMAĆIH PROIZVODA NA PIJACAMA

Poslovno udruženje “Pijace Srbije” će tokom ove godine najveći deo aktivnosti posvetiti projektima koji imaju za cilj očuvanje pijačne delatnosti u aktuelnom tržišnom okruženju i stvaranju uslova za njen održivi razvoj, zaključeno je na prvoj ovogodišnjoj sednici Upravnog odbora, koja je krajem februara održana u Beogradu.

- Između ostalog, u fokusu interesovanja članica Udruženja će biti nastavak inicijative u odnosu na nadležne državne organe, da se izmenama postojećih propisa poljoprivrednim gazdinstvima omogući da od svojih sirovina, u svojim domaćinstvima, proizvode nove vrednosti, kako bi se domaći proizvodi (pekmezi, kompoti, kisela zirnica, sir, kajmak itd.) intenzivnije i u većim količinama plasirali na pijacama, kao artikli iz kategorije vrednije hrane koji se ne prodaju u supermarketima – kaže **Ilinka Vukoja**, direktorica JKP “Subotičke pijace” i predsednica Upravnog odbora Poslovnog udruženja “Pijace Srbije”.

Udruženje planira da u toku 2017. godine izradi pravilnik i započne proces sertifikacije poljoprivrednih proizvođača koji svoje proizvode direktno plasiraju na pijacama. Proizvodi sa sertifikatom će biti označeni žigom koji garantuje da su domaći, odnosno da su pod kontrolisanim uslovima proizvedeni u poljoprivrednom gazdinstvu koje je nosilac sertifikata. Sertifikacija ima za cilj da doprinese isticanju vrednosti domaće proizvodnje koja se plasira na pijacama, naglasi kvalitet domaćih proizvoda i poboljša i obogati ponudu na pijacama – naglašeno je u zaključcima Upravnog odbora.

Članovi Upravnog odbora Poslovnog udruženja “Pijace Srbije” su na sednici u Beogradu usvojili Izveštaj o radu u 2016. godini i Program rada za 2017. godinu. Dogovorena je i dinamika daljih aktivnosti, među kojima je i učešće predstavnika pijačnih uprava iz Srbije na III međunarodnom skupu o pijačnoj delatnosti koji će se krajem marta održati u Makedoniji.

Istog dana u Beogradu je održana i konstitutivna sednica Grupacije za pijačnu delatnost pri Udruženju za komunalne delatnosti Privredne komore Srbije. Za predsednika grupacije izabran je **Ivan Sočo**, direktor JKP “Gradske pijace” iz Beograda, a za potpredsednika **Ilinka Vukoja**, direktorica JKP “Subotičke pijace”.



Ivan Sočo i Ilinka Vukoja



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

# CRNI LUK

*Tokom poslednjih nekoliko godina u Srbiji se crni luk prosečno proizvodi na oko 5.000 hektara. Od toga, oko 2.000 hektara pod ovom kulturom nalazi se u Vojvodini. Zavisno od godine, naši povrtari ukupno proizvedu od 32 do 48 hiljada tona crnog luka.*

Crni luk je dvogodišnja zeljasta biljka iz roda *Allium*. Uzgaja se kao povrće koje se koristi u ljudskoj ishrani za pripremu raznih jela, salata i kao začim. Crni luk je zeljasta dvogodišnja biljka iz porodice ljiljana koja spada među najotpornije i najstarije vrste baštenskog povrća. Ima kuglastu cvast zeleno-belih cvetova na jednoj ili više stabljika, bez listova. Osnova lista širi se i obrazuje podzemnu, jestivu lukovicu. Crni luk može biti raznih veličina, oblika, boja i ljutine. Ljut ukus i miris daje mu eterično ulje kojeg najviše ima u klici luka, a znatno manje u otvorenim i zatvorenim listovima.

### Istorija

Luk potiče iz Azije i sa Bliskog Istoka, a uzgaja se preko pet hiljada godina. Vrednost crnog luka su naročito cenili Egipćani, između ostalog i tako što su glavicama luka plaćali radnike koji su gradili piramide. Još od šestog veka crni luk se u Indiji, sem za ishranu, koristi i za lečenje. Luk je bio popularan i kod starih Grka i Rimljana, a naročito su ga koristili siromašni slojevi ljudi, kao dodatak svojim jednostavnim jelima. Prema istoričarima crni luk je na zapad proširo Kristofor Kolumbo, a najveći proizvođači ovog široko rasprostranjenog povrća su Kina, Indija, Amerika, Rusija i Španija.

### Proizvodnja

Crni luk se proizvodi direktno iz semena, rasada i iz arpadžika. Tradicionalan način proizvodnje crnog luka je iz arpadžika. Proizvodnja iz arpadžika je siguran i jednostavan, ali ne i najekonomičniji način. Uspeh proizvodnje zavisi od kvaliteta sadnog materijala, krupnoće i stanja arpadžika. Za uspešnu setvu je veoma važan izbor sortimenta, a kod nas su zastupljene sorte pljosnatog (pogačastog) i okruglog oblika. Crni luk uspeva na srednje lakim do srednje teškim zemljištima dobre strukture i plodnosti. Najbolje uspeva na zemljištu slabo kisele ili neutralne reakcije. Za gajenje luka treba birati čiste, nezakorovljene parcele bez mikrodepresija, odnosno izbegavati površine sa visokim nivoom podzemnih voda, parcele gde je u prethodnih 3 do 4 godine gajen crni luk ili druge kulture iz familije lukova. U plodoredu obično ide posle kultura koje se dubre stajnjakom. Većina kultura posle kojih se može izvršiti blagovremena jesenja obrada zemljišta predstavlja dobre preduseve crnom luku.

Tokom poslednjih nekoliko godina u Srbiji se crni luk prosečno proizvodi na oko 5.000 hektara. Od toga, oko 2.000 hektara pod ovom kulturom nalazi se u Vojvodini. Zavisno od godine, naši povrtari ukupno proizvedu od 32 do 48 hiljada tona crnog luka.



### Zdravlje

Crni luk je bogat jedinjenjima koja sadrže sumpor. Zbog ovih jedinjenja ima opor miris, ali upravo su ona ključna za svojstva luka koja doprinose očuvanju zdravlja ljudi. Naime, ova sulforna jedinjenja sprečavaju zgrušavanje i stvaranje grumenova trombocita, snižavaju nivo holesterola i triglicerida u krvi i poboljšavaju funkcionisanje ćelijske membrane crvenih krvnih zrnaca. Crni luk može sprečiti i neke bolesti srca. Naučne studije su pokazale da crni luk može pomoći u povećanju očuvanja kvaliteta kostiju, a naročito je koristan ženama u menopauzi koje u tom periodu gube gustinu kostiju.

Crni luk je dobar i u borbi protiv raznih upala. Antioksidanti koji se nalaze u njemu bore se protiv zapaljenja sprečavajući oksidaciju masnih kiselina u telu. Dokazano je i da crni luk snižava rizik od oboljevanja od nekih vrsta raka, čak i kada se konzumira umereno. Luk smanjuje rizik od raka debeleog creva i raka jajnika, a ima potencijal i da poboljša balans šećera u krvi i spreči bakterijske infekcije.

Međutim, treba znati da luk koji dugo stoji iseckan, ili se izlaže visokoj temperaturi duže od 10 minuta, gubi svoja lekovita dejstva.

## Kalendar radova u povrtarstvu

### MART

- setva spanaća, zelene salate, rotkvice, graška, mrkve, peršuna i pastrnaka,
- sadnja krompira, salate, kupusa, kelja, kelerabe i rena,
- izgradnja i priprema mlakih leja i setva paprike, paradajza, plavog patliidžana, celera i kupusnjača za proizvodnju rasada.

### APRIL

- uništavanje korova na površinama na kojima će se sejati paradajz, paprika, pasulj i boranija
- suzbijanje korova u izniklom luku, grašku i drugom povrću
- nega rasada paradajza, paprike i plavog patliidžana u leji
- završavanje setve luka, graška i mrkve
- direktna setva paprike početkom, paradajza polovinom, a krastavca, tikvice, pasulja, boranije i kukuruza šećerca u trećoj dekadi aprila
- sadnja krompira, kupusa, karfiola i kelerabe
- berba salate, spanaća, rotkvice i mladog luka