

A Közlöny alapítója a Szabadkai Piacok KKV. Kiadja és nyomtatja a Grafoprodukt Nyomdaipari Vállalat. Felelős szerkesztő: Savo Duvnjak. Magyar nyelvű fordítás: Kémenczy Verseyi Márta.

Az Igazságügyi és Önkormányzati Minisztérium végzésével 3186. sorszám alatt bejegyezve a tájékoztatói eszközök nyilvántartásába.

Szabadkai Piacok KKV, 24000 Szabadka, Đuro Đaković 23/I., tel.: 024/555-013, www.supijace.co.rs, e-mail: direktor@supijace.co.rs

Szabadka város napja

MÁSODÍZBEN RENDEZIK MEG A SZABADKAI PIACOK ÉJSZAKÁJÁT



A városnapi programsorozat keretében másodszor kerül megrendezésre a Szabadkai Piacok Éjszakája. A Korzó egy részén augusztus 30-ától szeptember 2-áig tíz piaci termelő mutatja be választékát azzal a céllal, hogy népszerűsítse a helyi termelői piacokat, valamint gyümölcs- és zöldség-termesztőket, akik ott értékesítik termékeiket.

A rendezvényt idén is a Szabadkai Piacok KKV és a Tržnica Rt. szervezi a helyi önkormányzat és a Szerbiai Piacok Egyesületének támogatásával. A szervezők ajándékkal kedveskednek a leghűségesebb vásárlóknak, az esti órákban pedig gazdag szórakoztató program várja az érdeklődőket.

A Szabadkai Piacok Éjszakájának vendége idén is **Pavel Hrcan** carving mester lesz, aki a tavalyi rendezvényen már bemutatkozott a szabadkai közönségnek, és munkáival nagy népszerűsége telt szert.

A RENDEZVÉNY PROGRAMJA

2018. augusztus 30., csütörtök

KORZÓ /17-22 óráig /

a szabadkai termelők és árusok termékeinek bemutatója
ajándékok a leghűségesebb vásárlóknak
Pavel Hrcan carving mester bemutatója

SZABADSÁG TÉR – KONCERT /20-24 óráig /

Szabadkai Tamburazenekar
Ravnica Tamburazenekar
Marko&Prijetelji

ÁRAK ÉS VÁLLALKOZÓI NÉV FELTÜNTETÉSE

Minden kereskedő, beleértve a termelői és árupiacok árusait is, köteles az árusítóhelyen feltüntetni a vállalkozó és a kínálatban szereplő termékek árát. A Közlöny egyik tavalyi számában már írtunk arról, hogy a Szabadkai Piacok Közvállalattal szerződésben levő bérlők kötelesek az árusítóhelyen látható helyen feltüntetni a gazdasági szubjektum nevét és a székhelyére, valamint a jogi személyek törvényes képviselőjére vonatkozó adatokat.

Ezúttal az árak feltüntetéséről szólnak részletesebben.

A kereskedelmi törvény és Szabadkai Piacok KKV piaci rendtartása egyaránt arra kötelezi az árusokat, hogy a fogyasztókat írásban tájékoztassák a megvételre kínált termékek áráról. A kereskedelmi törvény *(az SZK Hivatalos Közlönye 53/2010 és 10/2013 szám) 41. cikkelye kimondja, hogy „a kereskedőnek egyértelműen, könnyen azonosíthatóan és tisztán olvashatóan kell feltüntetni a termék eladási árát, illetve a szolgáltatás díját. Az eladási ár a termék adott mennyiségének egységára, illetve a fogyasztónak nyújtott*

szolgáltatás díja, amely már tartalmazza az adókat és járulékokat is”.

A kereskedőnek a termék egységára mellett az előre csomagolt termékek esetében az eladási árát is fel kell tüntetnie.

Az egységár a literenként, kilogrammonként vagy más mértékegységenként kialakított ár. **Az előre csomagolt termékek olyan termékek**, amelyeket a gyártó nem a fogyasztó jelenlétében csomagol be, így ezeknek a mennyiségét nem lehet megváltoztatni anélkül, hogy a csomagolást megbontanánk és látható módon károsítanánk.

A nem előre csomagolt, a fogyasztó jelenlétében ki-mért termékre (ömlesztett termék) vonatkozóan csak az egységárat kell feltüntetni, és csak abban az esetben, ha az eltér az eladási ártól.

Az eladási árát és az egységárat, illetve a szolgáltatás díját Szerbia törvényes fizetőeszközében kifejezve kell feltüntetni.

Szerbiai Piacok Egyesülete

ÉSZREVÉTELEK A KERESKEDELEMRŐL SZÓLÓ TÖRVÉNY TERVEZETE KAPCSÁN

A Szerbiai Piacok Egyesülete kielemezte a kereskedelemről szóló törvény javaslatát, és az azt kidolgozó illetékes szervek továbbította észrevételeit, amelyek a mezőgazdasági termelők és saját használt termékeket árusító személyekre vonatkoznak. Az Egyesület törvényhozással foglalkozó munkacsoportja legutóbb Szabadkán ülésezett június elején, és megállapította, hogy nem került sor lényeges módosításokra a piaci tevékenységet illetően. Ugyanakkor javaslatot tett arra, hogy a tervezet kidolgozó szerv egészítse ki a 25. szakaszt a mezőgazdasági termelők és a saját használt árut forgalmazó árusok vonatkozásában.

A munkacsoport említett javaslata értelmében a kereskedelmi törvény tervezetének munkaváltoztatában a 25. szakasz 2. bekezdésében az 1-es sorszám alatti meghatározást kellene módosítani az alábbiak szerint: „mezőgazdasági termelők és a mezőgazdaságot szabályzó előírásokkal összhangban bejegyzett mezőgazdászok” a jelenlegi meghatározással szemben, amely így szól: „**a mezőgazdaságot szabályzó előírásokkal összhangban bejegyzett mezőgazdászok**”. A javaslat indokolásában a munkacsoport tagjai arra hivatkoztak, hogy a mezőgazdasági birtok bejegyzése önkéntes alapon történik, illetve nem kötelező feltétele annak, hogy az alany mezőgazdasági termeléssel foglalkozzon, így az új rendszabálynak ezt az eshetőséget is számon kell tartania. Tudniillik, mindenki, aki földet birtokol, adót fizet rá, és bizonyos termékfelesleggel rendelkezik mezőgazdasági termelőnek számít, és meghatározott feltételek mellett (termékbiztonság, stb.) piacra dobhatja, illetve a termelői piacokon áruba bocsáthatja a saját



termeléséből származó árut. A második módosítási javaslat szintén a 25. szakaszra vonatkozott, amelyet a munkacsoport tagjai szerint ki kellene egészíteni az alábbi meghatározással: „**saját használt árujukat árusító természetes személyek**”. Az indokolás szerint Szerbia összes árupiacja olyan ún. ócskapiacok vagy bolhapiacok hagyományai mentén alakult ki, amelyeken természetes személyek árusítanak használt árut. Ma is sokan érdekeltek az árusításnak ezen formája iránt, ezért a piaci tevékenységgel foglalkozó vállalatok számára fontos, hogy a saját használt áru értékesítésé törvényes keretek között történjen.

Az ülésen részt vettek a munkacsoport belgrádi, niši, kragujeváci és szabadkai tagjai, a házigazda szerepét pedig ezúttal két vállalat látta el, a **Tržnica Rt. és a Szabadkai Piacok Kommunális Közvállalat**.

Augusztus 31-én, pénteken

CARVING BEMUTATÓ A TEJPIACON IS

Augusztus 31-én, pénteken Pavel Hrcan gyümölcs- és zöldségfaragó (carving) mester a Tejpiac árusainak és vásárlóinak is bemutatja a carving művészetét. A bemutatót **10.30-tól 11.30-ig** tekinthetik meg az érdeklődők a Jakab és Komor téri Tejpiac **virágpiaci részén**.

A gyümölcs- és zöldségfaragás ősi művészete Ázsiából, pontosabban Kínában kezdődött közel kétezer évvel ezelőtt. Mintegy 800 éve áterjedt Thaiföldre, ahol rendkívüli népszerűségnek örvend. A világ többi országában csak a 20. század közepén vált ismertté.

Hazánkban a carving 2014 óta van jelen, amikor a Szerbiai Carving Mesterek Egyesülete megalakult.

A gyümölcs- és zöldségfaragás világszerte nagyra becsült művészet, amelyhez az ügyesség mellett megfelelő koncentrációra és odaadásra van szükség, ezért az, hogy egy-egy alkotás elkészítése mennyi időt vesz igénybe, függ a technikától, a minta nehézségétől és fajtájától, valamint a kombinációktól, amelyeket a mester alkalmaz. Egyes munkák, különösen a versenymunkák, elkészítése napokig is eltart.



Téli vásár

SZEPTEMBER FOLYAMÁN JELENTKEZHETNEK A KIÁLLÍTÓK

A Szabadkai Piacok KKV szeptemberben várja azokat a kiállítókat a jelentkezését, akik a 8. Winterfesten szeretnék kiállítani és értékesíteni termékeiket. A téli vásár 2018. december 5. és 2019. január 13. között kerül megrendezésre Szabadka központjában. Csakúgy mint a korábbi években, a rendezvény célja a hagyományörzés, a kézműipari és kisipari termékek, régi szakmák, házi készítésű és organikus élelmiszerek, valamint a helyi gasztronómia bemutatása. A Winterfesten olyan jogi személyek, illetve vállalatok, vállalkozók, bejegyzett mezőgazdasági birtokok és iparos vagy más egyesületek tagjai árusíthatnak, akik a rendezvény témájával összefüggő tevékenységet folytatnak.



Piaci áruforgalom

AZ ELSŐ NEGYEDÉV 5,6%-KAL GYENGÉBB

A mezőgazdasági termékek értékesítésének összértéke Szerbia piacaén a 2018-as év első negyedében 7 milliárd 367 millió dinárt tesz ki, ami (folyó árakra átszámítva) 5,6%-kal kevesebb a 2017-es év azonos időszakához viszonyítva.

A piacokon az idei év első három hónapjában értékesített mezőgazdasági termékek struktúráját tekintve, a zöldségfélék iránt volt a legnagyobb a kereslet (23,4%), míg a második helyen a gyümölcs és a szőlő áll (21,7%), majd a tej és tejtermékek következnek (18,1%), míg a sort a baromfi és tojás zárja (16,0%).

Amit nem tudtál a gyümölcsökről -

Piaci kínálat más szemszögből

CÉKLA

A cékla az egyik leghasznosabb és legtöbb gyógyhatással rendelkező zöldségféle. Bár leggyakrabban a gyökerét fogyasztjuk, tudnunk kell, hogy az egész növény ehető, és az év minden szakában hasznosítható.

A cékla (latin neve *Beta vulgaris ssp. vulgaris var. vulgaris*) jellegzetes rubinvörös színű zöldségféle, amelyet nyersen és főve egyaránt fogyasztunk. Ez a kétéves növény az ásványi anyagok, szénhidrátok, zsírok és fehérjék valódi tárháza, egészséges és közkedvelt tápláléknak számít. Elkészítése egyszerű és gyors. Leggyakrabban főzve vagy savanyítva, de salátanövényként nyersen reszelve is fogyasztjuk. Bár általában a gyökerét használjuk fel, tudnunk kell, hogy az egész növény ehető, és az év minden szakában hasznosítható. Az orosz nemzeti étel, a **borscs** kihagyhatatlan összetevője.

Eredete

A ma ismert nemesített cékla ősalakja a Földközi-tenger és a Fekete-tenger környékén még mindig vadon él. Kezdetben csak vastag, húsos leveleit használták emberi táplálékként, mert a gyökere kemény és ehetetlen volt. Elsőként az ókori latinok kezdték kimondottan a gyökere miatt termesztetni. A római hódító törzseknek hála terjedt el Észak-Európa szerte. A XVI. századig kizárólag állati takarmánnyként használták, majd miután rájöttek, hogy többek között nagy mennyiségű cukrot is tartalmaz, emberi táplálékként is népszerűvé vált. A zöldségtermelők évszázadokon át kísérleteztek, mire sikerült létrehozniuk a ma ismert lédús gyökerű növényt.

Termelés

Jó vízgazdálkodású, humuszban gazdag, mélyrétegű talajban terem a legjobban. Termesztésére legalkalmasabb az alluviális talaj (öntéstalaj), míg a súlyos, tömör szerkezetű talajban gyakori a gyökérdeformáció, kisebb a hozam és gyengébb a termésminőség. A talaj savasságával szemben is érzékeny, ezért a pH 6,5-7,0 értékű talajt kedveli a legjobban. A céklát legnagyobb mennyiségben Kelet- és Közép-Európában termesztik. A vezető céklatermelők Oroszország, Lengyelország, Franciaország, Olaszország és az Egyesült Államok.



Egészségügyi hatása

A cékla kiváló kálium-, kalcium-, vas-, szilícium- és magnéziumforrás, de tartalmaz rezet, cinket, mangánt, kén, jódot, kobaltot, krómot, nikkelt, B1-, B2-, B6- és C-vitamint, folsavat, niacint és biotint is. A B-vitamincsoport csak kevés zöldségfélében fordul elő, ezért a cékla a vegetáriánusok számára is rendkívül értékes táplálék. Ezen kívül tartalmaz folsavat is, ami jól hat a hormonokra. A rengeteg kálium jól tesz a testnek, főként az izomzatnak, és akkor fejt ki legjobban a vitaminban bővelkedő szerepét, ha a levét fogyasztjuk. A rubinvörös zöldség rendkívül erős vérvérvető hatású, a benne lévő nyomelemeket a test jobban tudja hasznosítani, valamint a vörösvérsejtek regenerálódását és képződését egyaránt serkenti.

A cékla könnyen emészthető zöldség, ugyanakkor nagy az energiatartalma. A megvastagodott répatest 10% cukrot tartalmaz.

A cékla élénk színét egy bizonyos betacyanin nevű vegyületnek köszönheti, melyet rendkívül erős antioxidánsként tartanak számon. Egy amerikai kutatás például megállapította, hogy a prosztata- és mellrákkal küzdő betegeknek adagolt betacyanin 12,5%-kal lassította a tumorsejtek növekedését. A benne található betain normalizálja a gyomorsav-szekréciót és támogatja a máj működését. Az ősi rómaiak a céklalevet láz és székrekedés kezelésére fogyasztották. A benne található jódnak hála hatékony a csontritkulás megelőzésében. Lassítja az öregedést, csökkenti a magas vérnyomást és lassítja az agyérelmeszesedés folyamatát.





SZEMÉSZETI SZALON
optika és rendelő
 **551-045**
Szabadka
Makszim Gorkij u. 20
A FŐPOSTÁNÁL