

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

Donet pravilnik o proizvodnji malih količina hrane životinjskog porekla

PODSTICAJ ZA PROIZVODNJU U POLJOPRIVREDNIM GAZDINSTVIMA

Krajem decembra prošle godine Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede je donelo dugo očekivani pravilnik kojim su od 1. januara propisani uslovi pod kojim poljoprivredna gazdinstva, odnosno mali proizvođači, mogu proizvoditi i plasirati hranu životinjskog porekla na pijacama, sa kućnog praga ili u maloprodajnim objektima na lokalnom tržištu.

“Pravilnik o malim količinama primarnih proizvoda koje služe za snabdevanje potrošača, području za obavljanje tih delatnosti, kao i odstupanja koja se odnose na male subjekte u poslovanju hranom životinjskog porekla” je izrađen sa ciljem da olakša proizvodnju u malim proizvodnim kapacitetima i smanji finansijska opterećenja i administrativne prepreke kroz odstupanje u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekata.

Kako bi podstaklo proizvodnju u poljoprivrednim gazdinstvima Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede je najavilo da će merama ruralnog razvoja za 2018. godinu, sa najmanje 50% vrednosti ulaganja, biti subvencionisana nabavka opreme za objekte malih proizvođača, a podsticaji su planirani i za adaptaciju ili izgradnju objekata.

Opširnije na strani 2



Pijačna ponuda iz drugog ugla

ARONIJA

Zbog lekovitih svojstava i pozitivnog uticaja na zdravlje ljudi, aronija se često naziva i namirnicom budućnosti. Kao izuzetan antioksidans, aronija sprečava stvaranje slobodnih radikala i “napad” na zdrave stanice u telu i krvnoj plazmi, usporavajući time proces starenja organizma i razvoj hroničnih bolesti.

Opširnije na strani 4



Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede donelo pravilnik za male proizvođače hrane životinjskog porekla

PROPISANI USLOVI ZA LEGALNU PROIZVODNJU I PRODAJU

Prema pravilniku mali proizvođači mogu nedeljno proizvesti i ponuditi na prodaju do 200 litara mleka, 200 kilograma prerađevina od sirovog mleka, 500 jaja, 100 komada živine i 100 kilograma mesnih prerađevina..

“Pravilnik o malim količinama primarnih proizvoda koje služe za snabdevanje potrošača, području za obavljanje tih delatnosti, kao i odstupanja koja se odnose na male subjekte u poslovanju hranom životinjskog porekla”, koji je stupio na snagu 1. januara 2018. godine, omogućuje malim proizvođačima da na legalan način proizvode i prodaju hranu životinjskog porekla na svom gazdinstvu, pijaci, dostavom na kućnu adresu kupca ili u maloprodajnim objektima.

Određene količine ovako proizvedene hrane se mogu plasirati na loklanom tržištu, odnosno teritoriji opštine u kojoj je registrovano gazdinstvo i na teritoriji susednih opština. Pravilnik lokalno tržište definiše “kao područje prodaje na opštini i susednim opštinama u odnosu na mesto gazdinstva na kojima subjekt u poslovanju hranom može da stavlja hranu u promet, osim za male subjekte u poslovanju hranom za preradu sirovog mleka i mesa, ne uključujući živinu i lagomorfe, za koje je područje prodaje teritorija Republike Srbije”.

Pravilnik je donelo Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, po ugledu na propise Evropske unije, sa ciljem da olakša proizvodnju u malim proizvodnim kapacitetima, odnosno smanji finansijska opterećenja i administrativne prepreke kroz odstupanje u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekata.

Krajem prošle godine ministar **Branislav Nedimović** je najavio da će merama ruralnog razvoja za 2018. godinu, sa najmanje 50% vrednosti ulaganja, biti subvencionisana nabavka opreme za objekte malih proizvođača, a podsticaji su planirani i za adaptaciju ili izgradnju objekata.

Odgovornost i kontrola na proizvođačima

Proizvođač može biti “pravno lice ili preduzetnik koji drži ili uzgaja životinje, proizvodi, direktno prodaje ili isporučuje primarne proizvode u količinama propisanim u skladu sa pravilnikom”, odnosno “fizičko lice koje proizvodi sirovo mleko i proizvode od sirovog mleka u domaćinstvu, u skladu sa zakonom kojim se uređuje veterinarstvo”.

Prema pravilniku mali proizvođači mogu nedeljno proizvesti i ponuditi na prodaju do 200 litara mleka, 200 kilograma prerađevina od sirovog mleka, 500 jaja, 100 komada živine i 100 kilograma mesnih prerađevina.



Proizvođač, odnosno mali subjekt u poslovanju hranom, “odgovoran je za bezbednost i kvalitet hrane koju proizvodi i stavlja u promet na način da ispunjava veterinarsko-sanitarne, odnosno opšte i posebne uslove higijene hrane u skladu sa zakonom i pravilnikom”.

Proizvođač je dužan i da obezbedi uzimanje najmanje dva uzorka godišnje ili kada je to primereno, jednom u proizvodnoj sezoni, pod uslovom da bezbednost proizvoda nije ugrožena.

U slučaju pozitivnog nalaza, uzorkovanje i ispitivanje se mora ponavljati se do dobijanja negativnog rezultata.

Opremanje objekata, oprema i alati

Malom subjektu u poslovanju hranom koji primenjuje tradicionalne metode dozvoljena su odstupanja pri izgradnji, uređenju i opremanju objekata u poslovanju hranom, kao i odstupanja od opštih i posebnih uslova higijene hrane životinjskog porekla, u skladu sa zakonom, kaže se u pravilniku.

Odstupanja su moguća u pogledu izgradnje, rasporeda i veličine prostorija; materijala i površine podova, zidova, plafona, prozora i vrata; alata, pribora i opreme za proizvodnju; pribora i opreme za pranje, čišćenje i dezinfekciju i držanja pribora i opreme za pranje, čišćenje i dezinfekciju.

U praksi to znači da objekti za proizvodnju mogu da imaju zidove, plafone i vrata od prirodnih materijala, koji nisu glatki, nepropusni, neupijajući ili otporni na koroziju, uključujući i prirodne geološke zidove, plafone i podove.

Pravilnik je predvideo olakšice i za alate, pribor i opremu, te ne moraju biti izrađeni od glatkog, lako perivog materijala otpornog na koroziju, kao što su drvo, kamen i drugi materijali koji se tradicionalno koriste u proizvodnji, zrenju, sušenju i skladištenju proizvoda.

Međutim, alat, pribor i oprema moraju se redovno održavati, čistiti i po potrebi dezinfikovati kako bi se sprečila opasnost od kontaminacije hrane. Pravilnik kaže da “mere i učestalost čišćenja i dezinfekcije prostorije mogu da se prilagode proizvodnim aktivnostima, uzimajući u obzir njihovu specifičnu ambijentalnu floru, pod uslovom da se postižu ciljevi u skladu sa zakonom kojim se uređuje bezbednosti hrane”.

DOVIĐENJA DO SLEDEĆEG "WINTERFESTA"

Ako je suditi po broju učesnika i posetilaca "Winterfest" je i ovoga puta potvrdio da je izrastao u događaj bez kojeg bi bilo teško zamisliti božićne i novogodišnje praznike u Subotici.

Bar nedelju dana pre nego što je 14. januara počela demontaža opreme na Malom korzou, gotovo svi učesnici sedmog zimskog vašara "Winterfest" su imali gotovu i jasnu računnicu finansijskih efekata učešća na ovoj tradicionalnoj manifestaciji. Većina je tokom poslednjih sedam dana radila kraće nego uobičajeno, a neki su već 1. januara ispraznili svoje prodajne štandove.

Svi sa kojima smo razgovarali jednoglasni su u oceni da je promet nešto slabiji nego lane, ali većina je zadovoljna.

Da je subotički zimski vašar i sedme godine imao svoju publiku potvrđuje i činjenica da su svi naši sagovornici razgovor zaključili sa "Doviđenja do sledećeg Winterfesta".

Najzanimljivija, a verovatno i najčešće pominjana primedba učesnika, odnosi se na dužinu trajanja ove manifestacije. Naime, deo izlagača smatra da "Winterfest" treba skratiti na dvadesetak dana jer interesovanje publike značajno pada prvih dana nove godine. Ova grupa kao argument ističe i da subotički "Winterfest" traje znatno duže nego slične manifestacije u drugim gradovima. Drugi, daleko brojniji učesnici, pak smatraju da datume početka i kraja ne treba menjati, kako zbog specifičnosti Subotice, tako i zato što do proleća nema sličnih uličnih manifestacija.

Ako je suditi po broju učesnika i posetilaca "Winterfest" je i ovoga puta potvrdio da je izrastao u događaj bez kojeg bi bilo teško zamisliti božićne i novogodišnje praznike u Subotici. Uz brojne Subotičane, šarm ove manifestacije iz godine



u godinu privlači i sve više prazničnih gostiju Subotice, te doprinosi turističkoj ponudi regiona.

Na sedmom "Winterfestu", od 5. decembra 2017. do 13. januara 2018. godine, učestvovalo je oko osamdeset izlagača, preduzeća, preduzetnika, registrovanih poljoprivrednih gazdinstava i članova zanatskih ili drugih udruženja.

Manifestaciju je u saradnji sa lokalnom samoupravom organizovalo Javno komunalno preduzeće "Subotičke pijace".

IN MEMORIAM

Sa tugom i žaljenjem obaveštavamo čitaoce Informatora da je



Čordaš Đerd
(1959 – 2018)

višegodišnji korisnik usluga JKP „Subotičke pijace“, preminuo u 59. godini života.
Neka počiva u miru!

IN MEMORIAM

Sa tugom i žaljenjem obaveštavamo čitaoce Informatora da je



Dević Boško
(1953 – 2017)

višegodišnji korisnik usluga JKP „Subotičke pijace“, preminuo u 65. godini života.
Neka počiva u miru!

Ovo možda niste znali – pijačna ponuda iz drugog ugla

ARONIJA

Kao jedno od najlekovitijih vrsta voća, aronija je u Srbiju stigla iz Rusije i Ukrajine, a danas se i uzgaja na ovim prostorima.

Aronia melanocarpa (Michx.) Elliott je kod nas malo poznata vrsta voća. Aronija je višegodišnja listopadna biljka koja raste u obliku žbuna koji može dostići visinu od 1,5 do 2,5 metra.

Plodovi su bobice, tamnoplave boje, okruglastog oblika koje izgledom podsećaju na borovnicu. Pripada porodici ruža (*Rosaceae*, podporodici *Maloideae*), a deli se na crnu, crvenu i purpurnu. Za čoveka i njegovu ishranu najznačajnija je crna aronija koja spada u najlekovitije vrste voća.

Poreklo

Aronija potiče iz vlažnih šuma i bara istočnog dela Severne Amerike. Indijanci je od davnina koriste kao vrednu namirnicu i lekovitu biljku. Bobice aronije su sušili, mleli i u ishrani ih kombinovali sa mesom i brašnom. Sveže plodove su najčešće koristili kao lekovito sredstvo kod želučanih problema, proliva i prehlada, a od listova aronije su pripremali melem za zasutavljanje krvarenja. Aronija je početkom dvadesetog veka stigla u Rusiju i Nemačku, te se počela širiti po Evropi. Čaj od aronije se, navodno, prvo počeo pripremati na engleskim dvorovima, gde je važio za jedan od skupljih i kvalitetnijih, te je bio namenjen isključivo eliti. Pošto izuzetno dobro podnosi zimu i mraz, te temperature do minus 47 stepeni C aronija se najviše odomacila u Rusiji, odnosno Sibiru, gde se i danas se masovno gaji. Zato je mnogi nazivaju i sibirski borovnicu.

Proizvodnja

Najbolje uspeva u hladnijim područjima gde zime traju od 5 do 6 meseci, a leta su blaga sa temperaturama ne većim od 20 stepeni C. Zbog toga je izrazito rasprostranjena u Rusiji, Poljskoj, Finskoj i Švedskoj. Otporna je na sušu, insekte, zagađenja i bolesti, pa je izrazito pogodna za organsku proizvodnju. Ubedljivo najveći proizvođač aronije u Evropi je Poljska sa prosečnom proizvodnjom od oko 55.000 tona smrznute, odnosno 5.000 - 6.000 tona soka od aronije godišnje. Aronija je u Srbiju stigla iz Rusije i Ukrajine, a tokom nekoliko poslednjih godina nikli su i prvi veći zasadi ove biljke. Na našem tržištu se danas mogu naći brojni proizvođači od aronije, kako domaćeg tako i uvoznog porekla.

Zdravlje

Danas se aronija, zbog lekovitih svojstava i pozitivnog uticaja na zdravlje ljudi, veoma često naziva i namirnicom budućnosti. Aronija veoma efikasno čisti ljudski organizam



od štetnih materija i teških metala i zato je korisna preventiva protiv malignih oboljenja. Mnoge studije su potvrdile da ima antikancerogeno delovanje i da u velikom procentu neutrališe maligne stanice tumora mozga, pluća, dojke, debelog creva i jetre. Kao izuzetan antioksidans, aronija sprečava stvaranje slobodnih radikala i "napad" na zdrave stanice u telu i krvnoj plazmi, usporavajući time proces starenja organizma i razvoj hroničnih bolesti. Velika količina tanina i flavonoida aroniju danas čine najjačim poznatim antioksidansom.

Brojna istraživanja su otkrila da konzumacija ove biljke utiče na poboljšanje cirkulacije krvi, a svakodnevna upotreba obezbeđuje snižavanje nivoa holesterola i triglicerida, odnosno zaštitu kardiovaskularnog sistema čoveka. Aronija je poznata i po tome što podiže celokupni imunitet organizma, smanjuje upale, sprečava razvoj virusnih i bakterijskih infekcija urinarnog trakta, a omogućava i bolji rad žuči i jetre.

Zanimljivo je da su nakon nuklearne katastrofe u Černobilu plodovi aronije korišćeni za ublažavanje zdravstvenih tegoba ozračenih osoba.

	OČNA KUĆA
	optika i ordinacija na jednom mestu
	551-045
	Subotica Maksima Gorkog 20
KOD GLAVNE POŠTE	