

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

Dan grada Subotice

## DRUGA „NOĆ SUBOTIČKIH PIJACA“



U sklopu programa obeležavanja Dana grada Subotice i ove godine će se održati manifestacija pod nazivom “Noć subotičkih pijaca”. Deo ulice Korzo će od 30. avgusta do 2. septembra biti rezervisan za promociju desetak prodavaca sa subotičkih pijaca, a cilj manifestacije je promocija pijaca i lokalnih proizvođača voća i povrća koji posluju na njima.

Manifestaciju “Noć subotičkih pijaca” po drugi put organizuju JKP “Subotičke pijace” i Akcionarsko društvo „Tržnica“ uz podršku lokalne samoprave Subotice i Poslovnog udruženja “Pijace Srbije”. Organizatori najavljuju poklone za stalne kupce na pijacama i bogat večernji kulturno-zabavni program.

Gost manifestacije “Noć subotičkih pijaca” će i ovoga puta biti karving majstor **Pavel Hrcan**, koji je promocijom veštine oblikovanja voća i povrća prošle godine privukao veliku pažnju Subotičana.

### PROGRAM

četvrtak, 30. avgust 2018.

#### **KORZO /od 17 do 22 časa/**

ponuda proizvođača i prodavaca sa subotičkih pijaca  
pokloni za najvernije kupce na pijacama  
prezentacija karving majstora Pavela Hrcana

#### **TRG SLOBODE - KONCERT /od 20 do 24 časa/**

Subotički tamburaški orkestar  
Tamburaški orkestar „Ravnica  
Marko&Prijatelji

# ISTICANJE CENE I POSLOVNO IME

Obaveza svakog trgovca, uključujući i prodavce na pijacama, je da na prodajnom mestu istakne poslovno ime i cene robe koju nudi kupcima. U jednom od prošlogodišnjih brojeva „Informatora“ smo već pisali da su korisnici usluga JKP „Subotičke pijace“, odnosno zakupci prodajnih prostora na pijacama, dužni da na prodajnom objektu u kojem obavljaju delatnost trgovine, vidno istaknu poslovno ime, odnosno naziv privrednog subjekta, kao i tačne podatke o sedištu i zakonskom zastupniku pravnog lica.

U ovom broju više pažnje posvećujemo obaveznom isticanju cena.

I Zakon o trgovini i Odluka o pijačnom redu JKP „Subotičke pijace“ obavezuju prodavce da redovno ističu cene proizvoda koje izlože na prodaju.

Član 41. Zakona o trgovini („Službeni glasnik RS“, broj 53/2010 i 10/2013) kaže da je „trgovac dužan da na jasan, nesumnjiv, lako uočljiv i čitljiv način istakne prodajnu cenu robe/usluga koja se nudi u trgovini na malo. Prodajna cena

je ukupna, konačna cena po jedinici robe, ili date količine robe, odnosno konačna cena usluge, uključujući sve poreze i dažbine“.

Trgovac je dužan da pored prodajne cene označi i jediničnu cenu za prethodno upakovane proizvode.

**Jedinična cena** je prodajna cena obračunata po kilogramu, litru ili drugoj jedinici mere koja se uobičajeno koristi u prometu određene robeuge.

**Prethodno upakovani proizvodi** su proizvodi koji su upakovani bez prisustva kupca, pri čemu se količina tih proizvoda ne može promeniti bez promene pakovanja odnosno bez otvaranja pakovanja, pri čemu nastaje vidno oštećenje.

Ako roba nije upakovana nego se meri u prisustvu potrošača, trgovac je dužan da istakne samo jediničnu cenu robe. Jedinična cena se ne mora posebno isticati ako je jednaka prodajnoj ceni.

Cena se ističe u valuti platnog prometa.

## Udruženje pijaca Srbije

# PRIMEDBE NA NACRT ZAKONA O TRGOVINI

Poslovno udruženje „Pijace Srbije“ je analiziralo radnu verziju Nacrta zakona o trgovini i predlagajući uputilo nekoliko primedbi koje se odnose na poljoprivredne proizvođače i prodavce sopstvene polovne robe. Na sastanku, koji je početkom juna održan u Subotici, Radna grupa za zakonodavstvo je konstatovala da u nacrtu nema značajnijih izmena regulative vezane za pijačnu delatnost, ali i da je rasprava o ovom zakonskom aktu prilika da se neka aktuelna rešenja preciziraju i koriguju.

Udruženje tako predlaže da se u stavu 2 člana 25. radne verzije Nacrta Zakona o trgovini, formulacija pod rednim brojem 1 promeni i glasi: „**poljoprivredni proizvođači i poljoprivrednici registrovani u skladu sa propisima kojima se uređuje poljoprivreda**“. U obrazloženju ovog predloga se kaže da je registracija poljoprivrednog gazdinstva dobrovoljna, odnosno nije obavezan uslov za bavljenje poljoprivrednom proizvodnjom, te da novi zakonski akt treba da predvidi i ovu opciju. Naime, svako ko poseduje zemlju, plaća porez na istu i dobija određeni višak proizvoda je poljoprivredni proizvođač i može, pod određenim uslovima (bezbednost proizvoda i sl.) proizvode iz vlastite proizvodnje ponuditi na tržištu, odnosno na pijacama.

Predloženo je i da se stav 2 člana 25. radne verzije Nacrta Zakona o trgovini, koji definiše ko može da obavlja trgovinu, dopuni sa „**fizička lica koja prodaju svoju polovnu robu**“.



U obrazloženju predloga se navodi da su sve robne pijace u Srbiji nastale su na tradiciji takozvanih „buvljih“, „šarenih“, „najlon“ i sličnih pijaca polovne robe, na kojima prodaju obavljaju fizička lica. Interesovanje za ovu vrstu prodaje postoji i danas, te je za preduzeća koja se bave pijačnom delatnošću veoma važno da prodaja sopstvene polovne robe bude zakonski regulisana.

Na sastanku su učestvovali članovi Radne grupe za zakonodavstvo iz Beograda, Niša, Kragujevca i Subotice, a domaćini skupa su bili **Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“** i **Akcionarsko društvo „Tržnica“ Subotica**.

U petak, 31. avgusta

## PREZENTACIJA KARVINGA NA MLEČNOJ PIJACI

U petak, 31. avgusta, karving majstor Pavel Hrcan će kupcima i prodavcima na Mlečnoj pijaci prezentovati umetnost rezbarenja povrća i voća. Prezentacija će se održati od **10,30 do 11,30** časova na promo pultu koji će biti postavljen na **cvetnom delu** Mlečne, zanatske i voćne pijace na Trgu Jakaba i Komora.

Kao drevna umetnost rezbarenja povrća i voća, karving je nastao u Aziji, odnosno Kini, pre oko dve hiljade godina. Pre 800 godina proširio se na Tajland, gde je izrazito popularana, a sredinom 20. veka umetnost rezbarenja povrća i voća preneti je i na ostale zemlje.

Karving se u Srbiji intenzivnije promovira od 2014. godine, kada je osnovana Asocijacija karving mastera Srbije.

Karving je svetski cenjena umetnost, a za rezbarenje u hrani, pored veštine, potrebna je koncentracija i posvećenost. Zato vreme za nastanka nekog rada zavisi od tehnike, težine i vrste šare, kao i kombinacija koje se rade. Pojedini radovi, posebno takmičarski, iziskuju nekoliko dana rada.



### Zimski vašar

## PRIJAVE IZLAGAČA U SEPTEMBRU

JKP "Subotičke pijace" će u septembru primiti i evidentirati prijave izlagača za 8. zimski vašar "Winterfest", koji će se održati od 5. decembra 2018. do 13. januara 2019. godine u centru Subotice.

Kao i predhonih sedam godina, ciljevi ove manifestacije su očuvanje tradicije izrade narodnih rukotvorina, promocija zanatskih proizvoda i starih zanata, domaće i organske hrane, odnosno regionalne gastronomije.

Izlagači na "Winterfestu" mogu biti pravna lica, odnosno preduzeća, preduzetnici, registrovana poljoprivredna gazdinstva i članovi zanatskih ili drugih udruženja čija je delatnost u skladu sa tematikom manifestacije.



### Promet roba na pijacama

## PRVI KVARTAL SLABIJI ZA 5,6%

Ukupna vrednost prometa poljoprivrednih proizvoda na pijacama u Republici Srbiji u prvom tromesečju 2018. godine bila je 7 milijardi i 367 miliona dinara, što je (u tekućim cenama) u odnosu na isti period 2017. godine manje za 5,6%.

U strukturi vrednosti prometa poljoprivrednih proizvoda na pijacama tokom prva tri meseca 2018. godine najviše učestvuju: povrće (23,4%), voće i grožđe (21,7%), mleko i mlečni proizvodi (18,1%) i živina i jaja (16,0%).

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

# CVEKLA

Cvekla spada u red najkorisnijih i najlekovitijih povrtarskih kultura. Iako se najčešće koristi koren, jestiva je čitava biljka i može se upotrebljavati tokom cele godine.

Cvekla (latinski *Beta vulgaris ssp. vulgaris var. vulgaris*) je povrće karakteristične crvene boje koje se koristi u kulinarstvu i ishrani. Dvogodišnja je biljka, a bogatstvo mineralima, ugljeni hidratima, mastima i belančevinama čini je zdravom i čestom namirnicom. Cvekla se priprema lako, a najčešće se kuva ili kiseli. Često se jede i sirova, uglavnom rendana, kao dodatak salati. Cvekla spada u red najkorisnijih i najlekovitijih povrtarskih kultura. Iako se najčešće koristi koren, jestiva je čitava biljka i može se upotrebljavati tokom cele godine. Poznata je i kao nezaobilazni sastojak ruskog nacionalnog jela **boršč**.

### Poreklo

Današnja cvekla je nastala od divlje, koja se još uvek može naći na obalama Sredozemnog i Crnog mora. U početku se u ishrani koristilo samo mesnato debelo lišće, jer je koren bio tvrd i nejestiv. Prvi narodi koji su cveklu gajili zbog njenog korena bili su stari Latini. Za širenje cvekle duž Severne Evrope zaslužna su plemena koja su osvajali Rimljani. Prvo je korišćena kao stočna hrana, a u XVI veku se počela koristiti i u ljudskoj ishrani jer je, između ostalog, utvrđeno da sadrži i veliku količinu šećera. Povrtari su vekovima eksperimentirali dok nisu dobili današnju vrstu cvekle sa sočnim i velikim korenom.

### Proizvodnja

Najbolje prinose cvekla daje na plodnim, dubokim zemljištima, bogatim organskim materijama. Pogodna su aluvijalna zemljišta i černozem, dok je na teškim, zbijenim zemljištima prisutna pojava deformacije korena, slabiji prinos i pogoršan kvalitet. Cvekla je osetljiva i na pH vrednost zemljišta, a najviše joj odgovara pH 6,5-7,0.



Cvekla se najviše gaji u Istočnoj i Centralnoj Evropi. Najveći proizvođači cvekle u svetu su Rusija, Poljska, Francuska, Italija i SAD.

### Zdravlje

Cvekla je izuzetno bogata vitaminima B1, B2, C, kao i vitaminom B12, izuzetno retkom u namirnicama biljnog porekla a veoma važnim za vegetarijance. Obiluje belančevinama, mastima, ugljenim hidratima i mineralima (kalcijumom, kalijumom, natrijumom, fosforom, magnezijumom, gvoždjem, fluorom, manganom, bakrom, jodom, sumporom, litijumom, stroncijumom, bromom).

Cvekla se lako vari, ima visoku energetska vrednost, a koren sadrži i do 10% šećera.

Zahvaljujući prisustvu antocijana, koji daje tamno crvenu boju soku od cvekle, a utiče i na obnavljanje krvi, ova blagotvorna biljka deluje i antikancerogeno. Cvekla izuzetno povoljno deluje u slučaju demineralizacije kostiju i zuba. Jod iz cvekle čini je dragocenom u borbi protiv arterioskleroze i usporavanja procesa starenja.

Cvekla podstiče razmenu materija, reguliše krvni pritisak, smanjuje holesterol, održava krvne sudove, podstiče rad jetre, suzbija tumor i leči leukemiju, malariju, akutne fibrozne bolesti i grip u početnom stadijumu.

Koristi se i za regulisanje krvnog pritiska (naročito niskog) i povoljno utiče na psihu i rad mozga, leči malokrvnost, naročito kod dece i mladih osoba, a pospešuje rad želuca, creva i zući.





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

 **551-045**

Subotica  
Maksima Gorkog 20

**KOD GLAVNE POŠTE**