

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.: 024/555-013, www.supijace.co.rs, e-mail: direkcija@supijace.co.rs

Praznici

PRODAJA CVEĆA ZA 8. MART



Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“ će i ove godine organizovati prodaju cveća za 8. mart - Međunarodni dan žena.

- Prodaja cveća će se obavljati na pijacama u nadležnosti preduzeća, kao i na lokacijama određenim za prodaju sezonske robe - kaže **Daniel Fodor**, poslovođa pijaca u JKP „Subotičke pijace“. - Prodaju ćemo organizovati na uobičajen način, 7. i 8. marta, na pijačnom prostoru namenjenom za prodaju cveća na Cvetnoj pijaci u sklopu Mlečne pijace, zatim na pijaci „Zelenac“, na pijaci u Teslinom naselju i na Kvantaškoj pijaci u ulici Mirka Bogovića.

Svi zainteresovani, koji žele obezbediti mesto za prodaju cveća, detaljne informacije mogu dobiti kod Roberta Fodora, poslovođe Mešovite pijaca „Teslino naselje“, na telefonskom broju direkcije preduzeća 024/555-013.

Događaji

PRIPREMA SE MANIFESTACIJA „NOĆ PIJACA“

Javno komunalno preduzeće „Subotičke pijace“ u saradnji sa Akcionarskim društvom „Tržnica“, Klasterom kreativnih industrija Vojvodne i uz podršku lokalne samouprave, radi na predlogu programa manifestacije „Noć pijaca“ koja ima za cilj promociju pijaca i ponude na njima. U izradu projekta će biti uključeno još nekoliko institucija, organizacija i udruženja, kako bi sadržaj ovih događaja bio što atraktivniji za posetioce.

Tokom 2020. godine se planira organizacija četiri manifestacije, koje treba da se održe na Mlečnoj pijaci i pijaci „Zelenac“ u naselju „Prozivka“ (JKP „Subotičke pijace“), odnosno na Robnoj pijaci „Mali Bajmok“ i zelenoj pijaci na Paliću (AD „Tržnica“). O terminima se još razgovara, a u planu je da se manifestacija „Noć pijaca“ organizuje petkom ili subotom u intervalu od 17 do 24 časa, te da se, uz različite vrste artikala sa subotičkih pijaca, posetocima ponudi i zanimljiv zabavni program, prvenstveno koncerti, izložbe, prezentacije i slično.

„Subotičke pijace“ su u saradnji sa AD „Tržnica“ i Gradom Subotica 2017. i 2018. godine uspešno organizovale dve manifestacije „Noć subotičkih pijaca“ u okviru programa obeležavanja Dana grada. Na obe manifestacije su učestvovali prodavci sa zelenih pijaca kojima upravlja JKP „Subotičke pijace“, a 2018. godine nekima od njih su dodeljena i priznanja za uspešno snabdevanje građana Subotice svežim životnim namirnicama.

Novi koncept manifestaciju „Noć pijaca“ seli tamo gde i pripada – na pijace! Mesečni list „Informator“ će redovno informisati korisnike usluga JKP „Subotičke pijace“ o razvoju ove ideje.



Срећан 8. март!
Sretan 8. mart!

USLOVI ZA BOGATIJU PONUDU NA PIJACAMA

Male količine hrane biljnog porekla mogu proizvoditi i prodavati poljoprivrednici koji proizvode i prerađuju hranu koja je poreklom sa njihovog gazdinstva, odnosno preduzetnici koji najmanje 50% sirovina za proizvodnju obezbeđuju sopstvenom proizvodnjom.



Sredinom februara ministar poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede doneo je **Pravilnik o proizvodnji i prometu malih količina hrane biljnog porekla, području za obavljanje tih delatnosti, kao i isključenju, prilagođavanju ili odstupanju od zahteva higijene hrane**, koji će se primenjivati od 1. marta 2020. godine.

Ovim propisom malim proizvođačima neprerađene i prerađene hrane biljnog porekla treba da se omogući i olakša legalizacija proizvodnje i prodaja domaćih proizvoda kao što su brašno, peciva, testenine, voćni sokovi, proizvodi od termički obrađenog voća i povrća, proizvodi od sušenog voća, povrća i bilja, kiseli proizvodi od povrća, prerađene gljive, hladno ceđena biljna ulja i biljni sokovi.

Pravilnikom se propisuju uslovi za stavljanje u promet malih količina hrane biljnog porekla, koje se količine hrane smatraju malim količinama, vrsta hrane i mesto, odnosno područje na kome se proizvodi ove vrste mogu prodavati.

Prema pravilniku subjekti u poslovanju hranom su **pravna** (preduzetnici) ili **fizička lica** (poljoprivredna gazdinstva). Preciznije, poljoprivrednici koji proizvode i prerađuju hranu koja je poreklom sa njihovog gazdinstva, odnosno preduzetnici koji najmanje 50% sirovina za proizvodnju obezbeđuju sopstvenom proizvodnjom.

U ovom broju „Informatora“ prenećemo delove pravilnika koji se odnose na poljoprivredna gazdinstva.

Upis objekta u centralni registar

Proizvođači hrane biljnog porekla prema pravilniku imaju obavezu da objekat u kojem proizvode upišu u Centralni registar objekata u kojima se proizvodi hrana. Omogućeno im je da svoje proizvode ponude na gazdinstvu, na zelenim pijacama, u maloprodajnim objektima na lokalnom tržištu, manifestacijama na teritoriji Republike Srbije i dostavom na kućnu adresu kupaca.

Proizvodi se, u zavisnosti od vrste, mogu prodavati upakovani ili neupakovani, ali se ova druga opcija uglavnom odnosi samo na prodaju iz gazdinstva.

Hrana odnosno proizvodi koji se stavljaju u promet treba da budu deklarirani u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje deklarisanje, označavanje i reklamiranje hrane

Pravilnikom su određene i maksimalne količine proizvoda koji se mogu proizvoditi i stavljati u promet. Proizvodnja brašna je limitirana na 32.000 kilograma godišnje; testenina i biološki konzervisanog povrća (kiseli kupus, turšija isl.) na 20.000 kilograma; proizvoda od termički obrađenog voća (slatko, pekmez, džem isl.), sušenog i kandiranog voća na 16.000 kilograma; voćnih sokova na 16.000 litara, sušenog povrća i aromatičnog i začinskog bilja na 4.000 kilograma, hladno ceđenih biljnih ulja na 8.000 litara godišnje itd. Kvote za preduzetnike koji rade u objektima malih kapaciteta su duplo veće.

Pravilnik dozvoljava i da se na gazdinstvu proizvodi više vrsta hrane, ali tako da zbir procentualnih udela količina pojedinih vrsta hrane koje se proizvodi i stavlja u promet, u odnosu maksimalno utvrđene količine na godišnjem nivou, za te vrste hrane, ne prelazi 100%.

Na mestima prodaje proizvođači malih količina hrane biljnog porekla treba da vidno istaknu osnovne podatke o proizvodnji na gazdinstvu ili objektima malog kapaciteta.

Objekti i oprema

Prostorije, prostori i oprema za proizvodnju i promet na mestu **gazdinstva** mogu biti u sastavu stambenog objekta domaćinstva i mogu se koristiti i za potrebe domaćinstva. Međutim, aktivnosti u stambenom delu domaćinstva ne

smeju da ugrožavaju uslove higijene i bezbednosti u proizvodnji i prometu hrane.

Prostor za direktnu prodaju proizvoda krajnjem potrošaču može se nalaziti na gazdinstvu.

Objekat za proizvodnju hrane na gazdinstvu treba da ima sledeće uslove::

- da je prostor za preradu smešten odvojeno od objekata za držanje životinja, u cilju sprečavanja rizika od kontaminacije iz okoline;
 - da različite aktivnosti vezane za proces proizvodnje i pripreme za promet (seckanje, mlevenje, omotavanje/vakumiranje i pakovanje) mogu da budu vremenski odvojene;
 - da kućna oprema za toplotnu obradu hrane može da se koristi, ako su preduzete mere da su aktivnosti proizvodnje vremenski odvojene od pripreme hrane za upotrebu u sopstvenom domaćinstvu;
 - da objekat ima prostoriju za biološko konzervisanje i rashladni prostor za skladištenje hrane u zavisnosti od proizvodnog procesa i vrste hrane;
 - da u prostoriji za preradu ili u njenoj neposrednoj okolini ima najmanje jedna oprema za pranje ruku;
 - da se posuđe, pribor i oprema čiste, dezinfikuju i čuvaju u proizvodnom prostoru;
 - da kućni toalet može da se koristi, ako se nalazi u neposrednoj blizini;
 - da prostor za presvlačenje može biti u kući ili izvan objekta za proizvodnju hrane, ako se nalazi u neposrednoj blizini;
 - da sirovine i proizvodi mogu da se čuvaju u istoj komori za hlađenje, odnosno prostoru za skladištenje.
- Proizvođači malih količina hrane biljnog porekla koji primenjuje **tradicionalne metode** i posluje sa proizvodima sa **tradicionalnim karakteristikama**, imaju nešto fleksibilnije obaveze kada je reč o objektima i opremi.

Informacija za korisnike usluga JKP "Subotičke pijace"

IZVOD IZ REGISTRA POLJOPRIVREDNIH GAZDINSTAVA

Svi korisnici usluga JKP "Subotičke pijace" koji imaju registrovana poljoprivredna gazdinstva treba da u što kraćem roku dostave u direkciju preduzeća (Đure Đakovića 23/I) dokumentaciju o statusu poljoprivrednog gazdinstva u 2020. godini.

U skladu sa Zakonom o trgovini, JKP "Subotičke pijace" su dužne da obezbede da "**prodaju na pijaci obavljaju trgovci**". Kada je reč o poljoprivrednim gazdinstvima to znači da prodaju mogu obavljati poljoprivrednici registrovani u skladu sa propisima kojima se uređuje poljoprivreda, u pogledu poljoprivrednih proizvoda koji su predmet registracije.

Za poljoprivredna gazdinstva dokaz o statusu je potvrda o registru poljoprivrednog gazdinstva koju izdaje je Ministarstvo finansija Uprava za trezor.

Vlasnici poljoprivrednih gazdinstava na pijaci mogu prodavati samo sopstvene proizvode.

Žolt Nađ Kanas

PRILAGODIĆEMO SE NOVOM PRAVILNIKU

Već gotovo četiri decenije porodica Nađ Kanas sa Palića snabdeva kupce na Mlečnoj pijaci svojim kiselim proizvodima. Uz „uobičajene“ artikle kao što su kiseli kraštavci, cvekla, paprika, kupus i mešana salata, na primer, na njihovoj tezgi se mogu naći i prave poslastice za gurmane kao što su kisela paprika u medu i ulju, artičoke, kiseli beli luk u vinu, paprike punjene kupusom ili sirom, ren, ajvar itd.

Porodični posao danas vodi Žolt Nađ Kanas, koji je posao sa trideset godina iskustva na Mlečnoj pijaci nasledio od oca Antala.

- Recepture su iste – kaže Žolt Nađ Kanas. – Kraštavce pripremamo kao što su ih nekada naše bake kiselile na suncu, bez sirćeta i konzervansa. Naši stalni kupci su navikli na ukuse koje nudimo i nema razloga da bilo šta menjamo. Dodali smo nekoliko novih proizvoda, kao što je meksička salata, na primer, za mušterije koje vole ljuto.

Naš sagovornik redovno prati sve što je važno za posao kojim se bavi, pa je već imao prilike da vidi i novi pravilnik o proizvodnji i prometu malih količina hrane biljnog porekla, koji stupa na snagu 1. marta ove godine.

- Mi smo registrovani kao poljoprivredno gazdinstvo i drago mi je što nam novi pravilnik pruža mogućnost da poslovanje nastavimo u ovom obliku – kaže Žolt Nađ Kanas. – Godinama ulažemo u objekat i opremu sa kojom radimo, pa verujem da ćemo uspeti da zadovoljimo sve uslove za registraciju. Počeli smo da radimo i na svom brendu, deklariramo deo proizvoda, pa će nam i u tom pogledu biti lakše. Još uvek ne mogu da kažem da li je novi pravilnik u potpunosti u skladu sa našim željama i očekivanjima, ali sigurno je da želimo da nastavimo da radimo i razvijamo posao, pa ćemo se potruditi da se prilagodimo propisima.



Ovo možda niste znali - pijačna ponuda iz drugog ugla

PROKELJ (KELJ PUPČAR)

Kao izuzetan izvor antioksidanasa prokelj pomaže u ublažavanju velikog broja zdravstvenih tegoba. Izuzetno je važan za podizanje imuniteta, ali i kao čistač organizma od štetnih sastojaka jer pospešuje bolji rad creva.

Kelj pupčar (latinski *Brassica oleracea var. gemmifera*) je poznat i pod nazivom prokelj. Plod kelja pupčara je veoma ukusan i prepoznatljiv jer izgledom podseća na male glavice kupusa. U ishrani se najčešće koristi kao prilog jelima sa ribom ili piletinom, a sve češće i u pripremi čorbi i salata. Tokom poslednjih nekoliko decenija na domaćem tržištu raste potražnja za prokeljom, kako u svežem tako i zamrznutom stanju, pa je danas uobičajeni deo ponude na pijačnim tezgama.

Poreklo

Kelj pupčar ili prokelj spada u grupu najstarijih biljnih kultura. Nastao je od divljeg kupusa, a potiče sa obala Sredozmenog mora i Atlasnog okeana. Zanimljivo je da prvi zapis sa opisom biljke datira iz 1587 godine, a poznato je da se u srednjem veku gajio na teritoriji Rimskog carstva.

Uzgoj

Prokelj ima stablo na kome se ispod listova razvijaju pupoljci koji se kao plodovi koriste u ishrani. Prokelj ili kelj pupčar je dvogodišnja biljka koja tokom prve godine rasta razvija listove i pupoljke, odnosno male glavice koje mogu biti okrugle ili jajaste. U toku druge godine se iz malih glavica razvijaju cvetni izdanci i na njima se nakon cvetanja razvija seme.

Može se gajiti posle drugih kultura u toku godine, ili kao drugi usev. Najčešće se za setvu priprema kao rasad, a od sejanja do berbe treba da prođe od 3 do 4 meseca. Vreme sadnje se određuje na osnovu sorte i klimatskih uslova. Kod nas se može saditi tokom leta, a u hladnijim krajevima ga treba posaditi tokom proleća. Kiselo tla koja se smatra najboljom za uspešan razvoj ove biljake je 6,8 pH. Postepenom berbom, koja može



da traje od septembra pa sve do proleća, može se povećati prinos prokelja.

Zdravlje

Ovo povrće izuzetno je bogato proteinima, dijetetskim vlaknima, omega 3 i omega 6 masnim kiselinama, vitaminima, među kojima posebno vitaminima C, A, K, E i B kompleksa. Dokazano je da osobe koje svakodnevno konzumiraju 300 grama prokelja imaju 37 odsto veću koncentraciju vitamina C u krvi.

Kao izuzetan izvor antioksidanasa pomaže u ublažavanju velikog broja zdravstvenih tegoba. Izuzetno je važan za podizanje imuniteta, ali i kao čistač organizma od štetnih sastojaka jer pospešuje bolji rad creva. Zbog izuzetno snažnog antikancerogenog svojstva preporučljivo je da se konzumira preventivno jer je posebno delotvoran kao zaštita od raka prostate i debelog creva. Istraživanja su pokazala da prokelj sadrži specijalnu kombinaciju sastojaka, od kojih je najvažniji sinigrin, koji blagovremeno deluje na kancerogene ćelije i uništava ih. Takođe, zbog zavidnih količina vitamina A on je dobra zaštita od raka pluća i usne duplje

Prokelj je dijetetska namirnica jer sadrži samo 45 kalorija, a nema holesterol. Vlakna iz prokelja nemaju kalorijsku vrednost, ali zbog sposobnosti da apsorbiraju vodu mogu doprineti osećaju sitosti. Specifičan miris prokelja tokom pripreme nastaje zbog sulforafana, supstance koja sadrži sumpor, a koja se pokazala podsticajnom za jetru u proizvodnji enzima zaslužnih za neutralizaciju toksičnih jedinjenja u organizmu.

