



# B I L T E N

Broj 11

28.oktobar 2014.



026/711-035, E-mail:[info@psssd.org.rs](mailto:info@psssd.org.rs)  
11431 Kolari, Železnička bb, Smederevo

## **Sadržaj:**

**Jesenji radovi kasne -----strana 3**  
**Goran Pavlović ,dip.inž. za ratarstvo i povrtarstvo**

**Suzbijanje glodara -----strna 4**  
**Slavica Stojkić, dipl.inž.za zaštitu bilja**

**Priprema zemljišta pre podizanja vinograda -----strana 5**  
**Biljana Nikolić, dipl.inž.za voćarstvo i vinogradarstvo**

**Zeolit u biljnoj proizvodnji -----strana 6**  
**Dragomir Radić,dip.inž. za ratarstvo i povrtarstvo**

**Priprema kabaste stočne hrane -----strana 7**  
**Radiša Petrović, dipl.inž.za stočarstvo**

**Sazrevanje vina u hrastovim buradima-----strana 8,9**  
**Vida Evstratiev, dipl.inz. tehnologije**

**Cene sa stočne i zelene pijace u Srbiji-----strana 10,11,12**

**Tiraž 300**

## JESENJI RADOVI KASNE

Kašnjenje u setvi ozimih strnina nije novost. U prethodnom periodu od 20-tak godina, koliko pratim ovaj vid proizvodnje, izvršenje setve u optimalnom roku se kretao od 20-65% od planiranih površina. Optimalni rok za naš kraj je ceo oktobar, za malu razliku u odnosu na ranije periode, kada se optimalni rok smatrao od 05.-25. oktobra.

U poslednjih nekoliko godina u optimalnom roku se sejalo od 50-60% planiranih površina, što ove godine neće biti slučaj. Do momenta izdavanja ovog biltena posejano je 20-25% planiranih površina. Na ovakvu situaciju najviše su uticale vremenske prilike, a to su česte padavine tokom septembra i oktobra meseca koje su usporavale berbu i žetvu jesenjih kultura, a najviše kukuruza koji se seje na skoro 50% ratarskih površina. Pored relativno nepovoljnih vremenskih prilika i sami proizvođači su odlagali setvu ozimih strnina zbog bojazni od ranije setve koja uslovljava, uz toplu i dugu jesen, bujnost biljaka.

Savetujemo poljoprivrednike da koriste pogodno vreme da pre svega ooberu kukuruz i odmah zatim pristupe pripremi zemljišta za setvu ozimih strnina. Obzirom da je zbog velikih količina padavina zemljište nabijeno i teško potrebno je da se opredele proizvođači na koji će način da pripreme zemljište. Ako je to moguće bolje je da se izvrši obrada plugovima na dubinu od 25cm, a ako nema dovoljno vremena i mogućnosti potrebno je da se uradi redukovana obrada težim tanjiračama.

Takođe je potrebno reći da ove godine proizvođači koji ne mogu da stignu da urade pripremu zemljišta na vreme mogu ponoviti setvu na predusev strnine, sve ovo u cilju pravovremene setve koja ima veliki uticaj na visinu prinosa.

U našim makroogledima sorte koje su dale dobre rezultate su: NS 40s, Evropa 90, Tavita, Radojka, Dika, Ilina, Simonida, LG Arlequin, Alinea, BC Anica, KG Kruna i Planeta, PKB Vizeljka, Talas i Ratarica.

Proizvođači imaju mogućnost kasnije setve i više sorti tritikalea koji je veoma plastičan na rokove setve (Odisej, Trijumf, Goran, Vožd...)

Veoma je bitno da u setvi bude ispoštovana potreba sorte u količini semena za setvu (norma setve), a to je od 200-260kg/ha. Čest je slučaj da proizvođači seju sopstveno, neprovereno seme sumnjivog kvaliteta i iz tog razloga podižu normu i do 400kg/ha, što veoma pogrešno. Mi smo spremni da svakom proizvođaču damo savet o normi setve za svaku sortu i uslove u kojima se seje.



## SUZBIJANJE GLODARA

Povoljni klimatski uslovi, kakvi su bili ove jeseni omogućili su masovno namnožavanje glodara. Glodari predstavljaju velike štetočine u usevima, zasadima i skladištima. Ove godine zabeležena je velika brojnost glodara kako u polju tako i u zatvorenom prostoru (skladištima, magacinima, ambarima). Povećan je broj poljskih miševa i voluharice. Poljske voluharice su brojnije na neobrađenim površinama i lucerištima, a poljski miševi su prisutni u voćnjacima i vinogradima. Štete koje mogu naneti su nemerljive. Uništavanje useva, oštećenja zasada, zagadjenje uskladištenih proizvoda kao i njihovo oštećenje. Oni su i vektori brojnih bolesti. Jesen je godišnje doba koja je najpogodnija za životni ciklus glodara. Ove jeseni beleži se visoka brojnost kućnog (domaćeg) miša. Pored kućnog miša, u zatvorenom prostoru prisutni su i sivi i crni pacov. U nekim krajevima Srbije populacija ovih glodara je veoma visoka. Pri pojavi ovih glodara treba odmah preduzeti mere suzbijanja tj. deratizaciju, ne čekati njihovo prenamnoženje. Koristiti sledeće preparate: BRODISAN, ZORADIOLON, STORM PARAFINSKI MAMAK, BRODIOLON MAMAK, BRODIOLON PELETE, BRODIOLON BLOK, GALIBROM AB, ANTIKOLIN PRAH, RATIMOR PRAH, RATIMOR MEKI MAMCI, RATTAC PELETE, RATTAC RASTRESITI MAMAK i dr. Od poljskih glodara najzastupljenija je poljska i vodena voluharica, poljski miš, hrčak i slepo kuće. Nakon setve ovi glodari se prvenstveno hrane zrnavljem i semenom strnih žita koja odvlače u svoja skloništa. Hrane se i korenima ali i zelenim delovima biljaka čime im nanose znatna oštećenja. Kada je u pitanju suzbijanje ovih vrsta potrebno je primeniti kombinaciju agrotehničkih i hemijskih mera. Od agrotehničkih mera u ovom slučaju se podrazumeva pravovremena žetva, što manje osipanje semena kako bi se smanjio izvor hrane za ove štetočine, kao i što ranije zaoravanje strništa i duboko oranje. Oranje treba vršiti na dubini od 25 cm, kako bi plugovi koji zaoravaju zemljište uništavali hodnike koje koriste ovi glodari. Kada je reč o hemijskim merama za suzbijanje glodara. Primenjivati ih nakon ustanovljenja aktivnih rupa i hodnika u zemlji. Za suzbijanje glodara u polju koriste rodenticidi u obliku mamaka kao što su:

CINKFOSFID MAMAK u količini 5-10 g/po aktivnoj rupi  
BRODIOLON MAMAK u količini 10-15 g/po aktivnoj rupi

Mamci se ubacuju u aktivne rupe koje je potrebno potom zatvoriti (zatrpati zemljom) zbog visoke toksičnosti na ptice i divljač, mamci se ne smeju rasipati i ostavljati na površini zemlje. Suzbijanje glodara mora biti redovna mera zaštite i mora se sprovoditi na svim površinama, kako bi se sprečilo njihovo prenamnožavanje, posebno u dugim i toplim jesenima, što pogoduje povećanju njihove brojnosti.

## PRIPREMA ZEMLJIŠTA PRE PODIZANJA VINOGRADA

Pre sađenja vinove loze preduzimaju se sledeće mere pripreme zemljišta:

1. *regulacioni radovi*
2. *povećanje plodnosti zemljišta i*
3. *duboka obrada zemljišta-rigolovanje zemljišta.*

Svrha *regulacionih radova* je stvaranje što povoljnijih uslova za primanje, porast, razvoj i plodonošenje vinove loze i stvaranje uslova za mehanizovanu bradu zemljišta, đubrenje vinograda, berbu grožđa, zaštitu od bolesti i štetočina, navodnjavanje, transport i dr. Najvažniji regulacioni radovi:

krčenje prethodne kulture, nivelisanje i planiranje terena, odvodnjavanje i navodnjavanje, izgradnja putne mreže i dr. Po završetku regulacionih radova pristupa se **povećanju plodnosti zemljišta**, odnosno popravci fizičkih, hemijskih i bioloških osobenostima zemljišta. Ova popravka može se postići ili gajenjem jednogodišnjih ili višegodišnjih ratarskih i povrtarskih kultura ili primenom većih doza đubriva neposredno posle krčenja prethodne kulture uz obaveznu dezinfekciju zemljišta. Da bi se povećala plodnost i popravila fizička i biološka svojstva zemljišta primenjuju se postupci :

- povećavanja količine organskih materija u zemljištu-**humifikacija**. Humus je ne samo najvažniji element plodnosti zemljišta već i glavni činilac fizičkih i bioloških svojstava zemljišta. Količina humusa u zemljištu se povećava unošenjem organskih materija kao što su stajnjak, treset, ili putem gajenja i zaoravanja za zelenišno đubrenja.
- **obogaćivanje zemljišta mineralnim materijama** postiže se unošenjem mineralnih đubriva pre ili za vreme rigolovanja zemljišta. Potrebne količine mineralnih materija ustanovljavaju se agrohemijskom analizom zemljišta, odnosno ispitivanjem njegovih fizičkih i hemijskih osobina.

Najracionalnije rasturati mineralno i organsko đubrivo neposredno pre rigolovanja, odnosno pre duboke obrade zemljišta. Najbolji način pripreme zemljišta za sađenje loze je njegova duboka obrada, odnosno **rigolovanje**. Rigolovanjem se sloj zemlje određene dubine prevrne za 180°. Tako plodan i rastresit sloj dolazi na dubinu gde će se razvijati najveća masa žila. Ovim načinom obrade deo zdravice ili mrtvice izbacuje se na površinu gde će postepeno menjati strukturu i postati plodno. Rigolovanjem se rastresa zemljište na većoj dubini i stvara povoljna struktura, poboljšavaju se fizičke, hemijske i biološke osobine zemljišta, odstranjuju se organski otpaci koji potiču od prethodne kulture, uništavaju višegodišnji korovi, poboljšava vodni i vazdušni režim, unose đubriva u dublje slojeve zemljišta u sferu razvoja korenovog sistema i dr. Izuzev u toku zime, rigolovanje zemljišta može se obavljati cele godine. Ako se vinova loza sadi u jesen, rigolovanje se mora završiti na 2-3 meseca pre sađenja ( jun/jul), kako bi se zemljište usitnilo i dovoljno sleglo. Ako se sadnja obavlja u proleće rigolovanje se mora završiti pre početka jakih mrazeva ( septembar/oktobar ), kako bi se rigolovani sloj zemljišta izložio što više dejstvu zimski mrazeva i što bolje usitnio. Sađenje loze neposredno posle rigolovanja nije preporučljivo, jer postoji opasnost da se glava čokota izdigne iznad površine zemljišta, što može imati negativne posledice, naročito gde su zimi temperature veoma niske i gde se ne primenjuje zagrtanje u toku zime. Dubina rigolovanja zavisi od tipa zemljišta i klimatskih uslova koji vladaju u vinogradarskom području. Dubina rigolovanja od 70-80 cm primenjuje se na strukturnim zemljištima i na zemljištima gde nije jako izražen B horizont. Tamo gde je B horizont moćan, neprobojan, može biti ograničavajući faktor za normalan razvoj korenovog sistema. Zbog toga dubinu rigolovanja treba podesiti prema dubini B horizonta kako bi se on probio, usitnio i time postao propustljiv za prodiranje đila u dublje slojeve zemljišta.

**Mašinsko rigolovanje** - Obavlja se specijalnim plugovima „Rigolerima“, pri tome treba obratiti pažnju da prilikom rada, plug bude pravilno podešen da se izbegne stvaranje kanala odnosno izbočina nakon rigolovanja.

**Ručno rigolovanje** - se radi na manjim površinama i dosta je skuplje, obavlja se u etapama tako što se kopaju šančevi širine 1 m i to tri ašova dubine sa čišćenjem. Zemlja iz prvog šanca se izbacuje na kraj parcele, a potom se otvara drugi šanac iz koga se zemlja ubacuje u prvi i tako redom. Neposredno pred sađenje izrigolovane površine treba izravnati (tanjiračom, frezom).

## ZEOLIT U BILJNOJ PROIZVODNJI

Zeolit je prirodni mineral, koji se koristi za poboljšavanje strukture zemljišta, plodnosti, propustljivosti za vodu i vazduhi, sposobnosti upijanja i zadržavanja vode u zemljištu. Apsorbuje amonijak i smanjuje konverziju azota u nitate kao osnovnog uzročnika zagađenja zemljišta i podzemnih voda. On ima poroznu strukturu koja može da usvoji teške metale, koji su štetni za organizam – uranijum, olovo i živu. Obezbeđuje lagano ispuštanje fosfora i azota prema potrebama biljaka. Ova osobina pomaže razvoju korenovog sistema biljaka i ublažava stres od suše. Zato se široko primenjuje u ratarstvu, povrtarstvu, voćarstvu, vinogradarstvu kao organomineralni supstrat za stimulaciju rasta biljke, povećanje roda kultura, uz smanjenje troškova. Zabeleženi su primeri povećanja roda strnih žita do 20%, kukuruza do 26%, šargarepe do 63% itd. Pri gajenju povrća povećava klijavost semena i smanjuje bolesti biljaka. Najveći uspeh se ostvaruje kada se ovi prirodni minerali upotrebljavaju u prvim fazama razvoja biljaka, znači, od samog klijanja biljke. Vrhunska proizvodnja rasada povrća se ne može zamisliti bez upotrebe zeolita. U zavisnosti od kvaliteta supstrata – humus, treset ili kompost, stavlja se između 15 i 25 % zeolita u zemljište. Zeolit utiče da biljke brže dospevaju u fazu cvetanja, veći je porast biljke, razvijeniji korenov sistem, veći broj listova i konačno je veći prinos. Zahvaljujući svojoj sposobnosti da apsorbuje vodu (više od 30 % svoje strukture koristi za skladištenje vode) i da je postepeno otpušta zajedno sa hranljivim materijama, vrlo mnogo pomaže usevu za ublažavanje posledica suše. Zbog dugotrajnog dejstva zeolita na đubrivo snižavaju se doze mineralnog đubriva, otpada neophodnost čestih prihranjivanja. Primenjuje se u količini od 200-400 kg/ha. U zemljištu ostaje aktivan kao adsorbens 3-5 godina, dok poboljšanje strukture zemljišta ostaje trajno . Kod sadnje paradajza, paprike, krastavaca i sl. u svaku rupu sipa se po jedna jelovna kašika zeolita, tako da se prirodni minerali deponuju kod korenovog sistema biljke. Dobre rezultate daje i kod čuvanja plodova u skladištu, iz kojih istovremeno eliminiše štetne materije, a primenjen na jabuci ne dozvoljava pojavu pepelnice.



Sa zeolitom

/

Bez zeolita

## PRIPREMA KABASTE STOČNE HRANE

Proizvodnja mleka i mesa kod preživara bazira se na pripremi velikih količina kvalitetne i jevtine kabaste stočne hrane. Samo na takav način moguće je obezbediti rentabilnu proizvodnju. Da bi se to postiglo potrebno je promeniti ili bar malo unaprediti tehnologiju proizvodnje kabaste stočne hrane. Naročito se ove sezone koja je obilovala padavinama, pokazalo koliko je teško i uz velike gubitke proizvesti stočnu hranu, a pogotovo seno lucerke.

Pokazalo se da je način na koji se priprema seno i senaža lucerke i trava u zapadnim zemljama daleko efikasniji i ekonomičniji. Naime, klasična priprema sena putem sušenja na suncu se tamo veoma slabo primenjuje. Na mnogobrojnim predavanjima smo više puta objašnjavali koliki su gubici u proteinskoj vrednosti kod sena spremanog na klasičan način u odnosu na senažu, gde se sačuvaju sve hranljive materije iz biljke.

Spremanje senaže u našem kraju zaživelo je pre nekoliko godina, ali nažalost samo kod krupnijih stočara. Takva domaćinstva su obezbedila samohodne senažne kombajne koji imaju veliki radni učinak, ali su skupi. Jedan broj stočarskih domaćinstava srednje veličine obezbedio je vučene senažne kombajne koji zadovoljava potrebe za spremanje dovoljnih količina senaže, a nisu mnogo skupi (oko 1500 evra). Na takav način se obično rešava pitanje ubiranja prvog i poslednjeg otkosa lucerke, kada su padavine česte.

Kad se govori o kvalitetu sena na našem području, na osnovu višegodišnjeg iskustva, izvršenih ispitivanja proteinske vrednosti, zaključili smo da se proteinska vrednost od mogućih 16 %, obično kreće oko 10-11% proteina, a oko jedne trećine proteina se izgubi tokom manipulacije oko sakupljanja i baliranja. I ovde preporučujemo nekoliko rešenja koja se mogu primeniti bez velikih ulaganja, a sva se odnose na skraćivanje vremena sušenja i boljeg očuvanja lista koji sadrži najviše proteina.

Lucerku ne treba kositi suviše nisko, već na 6-7 santimetara.

Treba koristiti kosačice sa gnječilicom koje omogućavaju brže otpuštanje vlage iz biljke.



Na postojeće prese za baliranje mogu se ugraditi uređaji za doziranje inokulanata koji omogućavaju baliranje sena sa većim procentom vlage (na taj način se bolje sačuva list i smanjuju se gubici proteina). Svi zainteresovani poljoprivredni proizvođači za uvođenje ovih i drugih novih tehnologija u proizvodnji stočne hrane mogu da se obrate za savete Poljoprivrednoj savetodavnoj i stručnoj službi Smederevo.

# SAZREVANJE VINA U HRASTOVIM BURADIMA

Ako smo se opredelili u startu za vina, koja će odležavanjem u hrastovim buradima godinama biti sve bolja. Veliki izazov, velika odgovornost, ali je doživljaj degustacije takvog vina nezamenjiv i nezaboravan.



Hrast je vezan za vino istorijom. Kako je čovek otkrio tajnu vina, tako je otkrio i značaj hrastovog drveta. Vino je živo biće – kao i čovek -, rađa se, bude mlado, sazreva, kada najviše daje i pokazuje, a zatim ostari i umire. Neka se vina piju mlada, i ona nikad neće sazreti. Tim vinima hrast nije ni potreban. Tek vina, kojima je potrebno vreme da promene svoju strukturu, da se razviju arome, da se stabilizuju, ona trebaju pomoć za dugovečnost. Ova dugovečnost dolazi direktno od hrasta, i to uticajem tanina, jedinjenja, kojima je hrast veoma bogat, ali i uticajem same strukture materijala hrasta, od čega su burad sačinjena. Isti ti tanini utiču i na dugovečnost živog stabla hrasta, pa i na postojanost predmeta od ovog plemenitog materijala.

Tanina ima i u pokožici bobice, u semenci i u peteljci grožđa. Ovi tanini se razlikuju od onih u hrastu, iako su svi oni proizvodi osnovnih molekula tanina. To je zapravo grupa jedinjenja koja daju ukus astrigencije (skupljanje usta), ponekad oporosti, gorčinu i ubrajaju se u blaga apsorpciona sredstva, veoma značajna u narodnoj i oficijelnoj mediciji. Vremenom tanini polimerizuju sami, ili zajedno sa drugim, veoma važnim jedinjenjima u vinu: bojama (proantocijanidinima), i menjaju vino u startu sa aromama vlažne zemlje, zelene paprike, trave, nametljive opornosti i gorčine prema aromama vanile, čokolade, putera, baršunaste nežnosti. Vina vremenom postaju kompleksna: makromolekuli polimera tanina tek u ustima oslobađaju privremeno zarobljene mirise, arome, osvežavajuće blage kiseline, slatkost, dok trpkost, punoća i blaga pikantnost su kao začini, koji daju pečat datoj sorti, unikatnosti datog vina.

Treba razlikovati vrste hrasta. Samo su neke vrste podobne za vino, pa i tu postoje značajne razlike. Najbolji su hrast lužnjak, koji uglavnom raste u Francuskoj i na mediteranu, pa ga zovu *francuskim hrastom*, i *američki beli hrast*. Francuski hrast se smatra kvalitetnijim (pa je i skuplji), što ne znači da je američki hrast lošiji: on samo daje drugačiji karakter vinima. Ugledni vinski portal *Snooth*, pored ove dve vrste nabraja još neke evropske. Njihov uticaj na dodate arome vinu su:

**Američki hrast** (AKA *Quercus Alba*) – srednje gust, bogat laktonima, koji daju osećaj slatkog vinu. Tipične arome su: kokos, vanila i mirođija.

**Francuski hrast – dve različite vrste:**

- *Quercus Robur* – poznat kao Hrast *Limousin* – sa ređim godovima
- *Quercus Sessiliflora*- AKA *Nerver*, *Allier* ili *Tronçais* – sa gustim godovima.



Daju vinu suptilnu začinjenost sa aromama sušenog đumbira, klinčića, aroma kedra, i kutije cigara.

**Slavonski hrast** - uglavnom za gradnju velikih bačvi (*botti*) od 1500 do 8000 lit. S gustim godovima, neutralan, sa veoma sporim izluživanjem umerenih tanina.

**Mađarski hrast** – veoma sličan francuskom hrastu *Nerver*, ali sa agresivnijim aromama

**Portugalski hrast** – još agresivnije arome

Daklem, hrast ima uticaj svojim rastvorljivim aromama na vino. Ova funkcija ekstrakcije praktično može da traje najviše do 4 godine, pa se zato nova burad strateški pune i prazne u svakom podrumu drugačije, u zavisnosti od namere vinara i stila vina, koji želimo proizvesti. Posle četvrte godine, novo bure postaje neutralno, i menja funkciju, prelazi u specifično sredstvo za odležavanje vina.

### U čemu je ta specifičnost?

Hrast je porozne strukture, i kroz godove hrastovih duga prolaze molekuli kiseonika i vrši se blaga oksidacija, izuzetno važna za polimerizaciju tanina i antocijana. Istovremeno kroz pore odlazi deo alkohola i vode (to je “vino, koje su popili anđeli”), pa se svako bure mora sa vremenom dolivati. To je prilika i da se provere promene, i odredi dan, kada će vino konačno biti zarobljeno u staklene boce za mnogo sporije dozrevanje, na putu ka krajnjem cilju: degustaciji. Uticaj hrasta na vino nije određeno samo vrstom i/ili poreklom materijala za burad, već i tehnologijom prerade drveta i proizvodnje buradi. Način sečenja debla hrasta, cepanje dasaka, postupak sušenja daje značajni doprinos budućem kvalitetu vina. Samo poreklo hrastovih debela delom opredeljuje tehnologiju. Naime, gusta struktura američkog hrasta dozvoljava sušenje u sečenim “četvrtinama”, gredama, dok se francuski sa poroznom strukturom mora cepati po godovima u daske, da ne bi došlo do pucanja u procesu sušenja. Sečenje hrastovine znači i presecanje godova. Godovi su cevčice, kroz koje je nekada drvo transportovalo vodeni rastvor hraniva, pa će to biti i otvorena slavina za vina u buradima, ali i mesto gde će prvo da se javi pucanje duži i propadanje buradi.

Hrast se suši na vazduhu (tradicionalno) ili veštački u sušarama, obično pregrejanom parom. Veštački sušena hrastovina ima značajno smanjene laktate u sebi, (vruća voda ispira) ali povišene zelene tanine. Prirodno sušeni hrast i do 10 godina ravnomerno izlužuje laktone (koji daju slatkoću) i tanine, dok veštački sušeni posle 4 godine praktično je izlužio sve laktone, pa u narednom periodu će odavati vinu izuzetno grube “zelene” tanine, čineći vino izuzetno oporim. Šta je daklem najbolje? Ipak evropski hrast, koji eto, mora prirodno da se suši i priprema cepanjem, a ne rezanjem.

Postoji još jedan uticaj hrasta na vino, no to zaslužuje posebnu raspravu: BARRIQUE.

I ne zaboravite: najbolja svetska vina, koja su zaštićena kontrolisanim geografskim poreklom, imaju zakonom propisanu obavezu dozrevanja u hrastovim buradima!

**Cene povrća - zelene pijače u Srbiji za period 13.-19.10.2014. godine**

Jedinica mere din/kg	CENTRALNA SRBIJA												VOJVODINA						DOMINANTNE CENE						
	Beograd	Kalenić	Beograd	Starija	Čolak	Kragujevac	Kraljevo	Lutica	Niš	Prizak	Požarevac	Sredrevo	Vanje	Zajcar	Iklinda	Novi Sad	Pancevo	Sombor	Srebova	Subotica	Zrenjanin	SREBIA	CENTRALNA SRBIJA	VOJVODINA	
Boranija-šarena (String beans-colorful)	150	120	80	130	120	120	110	60														120	120		
Brokoli (Broccoli)	200	150																				150	150	150	150
Karfiol (Cauliflower)	100	100	50	80	100	60	60	60	60	60	60	80	100									100	100	100	80
Krastavac-komšion (Cucumber-pickles)	120	120	120	80	100	110	50	70	80	80	80	80	120												
Krastavac-saladni (Cucumber for salad)	100	90	80	70	80	60	70	80	80	80	50	60	100									80	80	80	80
Krompir (Potato)	70	60	50	40	60	50	50	50	50	40	40	40	80									50	40	50	50
Kupus (Cabbage)	40	30	30	35	30	25	30	30	30	30	30	40										30	30	30	30
Luk beli (Garlic)	500	300	400	270	400	250	300	300	300	260	400	370										300	300	300	300
Luk-crni (Onion)	60	60	50	40	60	50	350	40	50	45	40	60										50	40	60	60
Paprika-babura (Pepper-babura)	130	120		120	100	100	90	110	80	100	120											130	100	100	100
Paprika-ostala (Pepper-other)	150	150	70			120	80	80	80	80												100	80	80	80
Paprika-šilja (Pepper-šilja)	120	120	100	100	100	80	80	110	70	80	90											120	100	100	100
Paradajz (Tomato)	150	130	120	110	100	120	120	110	100	100	120											130	120	120	120
Pasulj-beli (Beans white)	400	400	250	250	350	400	320	320	320	300	330											350	400	400	400
Patlidžan (Eggplant)	100	100	70	70	80	60	60	70	70	60												100	80	70	70
Pražluk (Leek)	100	90		100	100	100	70	80	100	100												100	100	100	100
Spanać (Spinach)	120	80				100	70	100	150	120												130	100	140	120
Tikvice (Zucchini)	80	60	70	80	70	50	45	80	80													60	70	70	80
Zelena salata-komad (Lettuce-piece)	50	50		30	30	30	30	30	50	40	35											60	40	40	30
Šargarepa (Carrot)	80	70	80	50	60	60	60	70	60	50	70	60										80	35	60	80

**Cene voća - zelene pijace u Srbiji za period 13. - 19.10.2014. godine**

Jedinica mere din/kg	CENTRALNA SRBIJA										VOJVODINA						DOMINANTNE CENE						
	Beograd Kalenić	Beograd Skadarlija	Čačak	Kragujevac	Kraljevo	Loznica	Niš	Pirot	Požarevac	Smederevo	Vranje	Zajčar	Kikinda	Novi Sad	Pančevo	Sombor	S.Mitrovica	Subotica	Zrenjanin	Srbija	Centralna Srbija	Vojvodina	
Banana (Banana)	170	160	120	150	150	180	120	150	160	150	120	160	150	120	130	150	150	150	130	150	150	150	150
Grejpfrut	200	180	200	190		120			150						180			160					200
Grožđe belo ostalo ( Grapes white other)	120	120	100		120	100	100	100	100	120	100	130			130			120	130	100	100	100	130
Grožđe crno ostalo ( Grapes black other)	70	60	50		50	60	80	80	50	50	70				80			50	50	50	50	50	50
Jabuka Ajdared (Apples Idared)	80	80	60	65	80	60	60	80	100	60	60	60			100			60	60	60	60	60	60
Jabuka Z. Delišes (Apples G. Delicious)	80	80		60		60					90				100								
Jabuka Greni Smit (Apples G. Smith)	80	80	80	80	80	60	60	60	50	60	60				80			60	60				
Jabuka ostala (Apples other)	300	250		220		200	130	150	130	280					200								130
Kivi (Kiwi)	150	120		150	100	120	150	180	130			130						100	100	150	150		150
Kruška (Pear)	1300	1300	1200		1200	1100	800	1000	900	1000					1400			900					
Limun (Lemon)	200	180		190	150	180	180	180	230	170	220				180			180	230	180	180	180	180
Mandarina (Mandarin)	100	100		100	100	100	150	150	160	120	120				100			120	120	100	100		100
Orah (Walnut)	900	1000	1000	750	900	1100	700	700	650	700	900	900			1000			750	1000	900	900	1000	1000
Pomorandža (Orange)	200	180		100	150	160	200	200	160	160	160				180			160	160	160	160		160
Šljiva (Plum)	100	80					80	80	80	80	80				100					80	80		80

**Cene žive stoke - stočne pijace u Srbiji za period 13.- 19.10.2014. godine**

Jedinica mere din/kg	Težina/ uzrast	Rasa	Centralna Srbija											Vojvodina							Dominantna cena - Srbija					
			Beograd	Čačak	Kragujevac	Kraljevo	Loznica	Nis	Pirot	Požarevac	Smederevo	Vranje	Zaječar	Kikinda	Novi Sad	Pančevo	Sombor	S.Mitrovića	Subotica	Zrenjanin						
Dviske	sve težine	sve rase	220	140																						
Jagnjad	sve težine	sve rase	270	250	230	250	230	250	240	290	240															
Jarad	sve težine	sve rase			160				230	190	230	220													230	
Junad	350-480kg	sve rase						240																		
Koze	sve težine	sve rase			110			150	140	130																
Krave za klanje	sve težine	SM	170					150		150															150	
Krmače za klanje	>130kg	sve rase	160	160	150							150														
Ovca	sve težine	sve rase	160	120	100			130	130	140	150														130	
Prasad	16-25kg	sve rase	220	180	220			230	230	280	240	200	230													230
Prasad	<=15kg	sve rase	230	200				240	280	280	240	240	240													240
Telad	80-160kg	HF	350																							
Telad	80-160kg	SM	450					350		390																
Tovljenici	80-120kg	sve rase	190	200	190			190		180	180	180														190
Tovljenici	>120kg	sve rase	180	180	180			170		170	170	170														170
Šilježad	sve težine	sve rase	220																							