



# ***БИЛТЕН***

***број 2***

***24. фебруар 2015.***



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

***САВЕТОДАВНА СЛУЖБА***

***Тираж: 300***

## **Садржај:**

***Прихрана пшенице ----- страна 3***  
***саветодавац – Драгомир Радић***

***Полегање расада----- страна 4***  
***саветодавац – Славица Стојкић***

***Виноградарски регистар----- страна 5,6***  
***саветодавац – Биљана Николић***

***Припрема селекционог винског квасца----- страна 6,7***  
***Саветодавац – Вида Евстратиев***

***Цене воћа и поврћа ----- страна 8***

## ПРИХРАНА ПШЕНИЦЕ

Најважнији посао у фебруару је прихрана пшенице и осталих озимих култура (јечам, тритикале, уљана репица и овас). Како би се тачније одредила количина и врста ђубрива за прихрану, потребно је прво урадити хемијску анализу земљишта на садржај азота и рН вредност. Количина чистог азота обично износи од 60-85 кг/ха, под условом да је у јесен унето 30-40 кг/ха. Ову количину треба распоредити у два наврата, зато што млада биљчица пшенице нема довољно развијен коренов систем и не може да усвоји сав азот ако се дода одједном, па би се његов вишак бесповратно испрао у дубље слојеве земљишта. Прва прихрана почиње обично после 15. фебруара и она је већ у пуном јеку. Овај посао на већим површинама може да се обави механизацијом по сувом времену или, евентуално, за време јутарњих мразева, да се не би газиле биљчице и правили токови. На мањим површинама може да се изврши ручна прихрана. Врло је важно да се не касни са првом прихраном, јер се сада формира потенцијал за максималан принос. Наиме, пред крај бокорења, а то датумски пада крајем фебруара и почетком марта, на вегетационој купи се формирају зачеци класића, па, ако биљка има довољно хранива, формираће се максималан број класића за дату врсту или сорту. Никаквим каснијим мерама не може да се надокнади пропуст у благовременој прихрани, јер тај број класића остаје до жетве. Каснијим ђубрењем може да се повећа крупноћа зрна и садржај беланчевина у зрну, али то не може да надокнади смањен број зрна. На парцелама где је сетва обављена после оптималног рока и где је због тога нешто ређи склоп, треба мало повећати дозу азота да би се појачало бокорење. На усеву прве сетве, где је већа густина, не треба претеривати са количином ђубрива, да не би дошло до појачаног бокорења и касније до издуживања стабала и полагања. Друга прихрана се изводи 20-ак дана после прве, а то је половином марта. Зависно од рН вредности земљишта треба изабрати врсту азотног ђубрива. На киселим земљиштима, а таквих је у нашем региону 60-70 %, нарочито у брдским крајевима, треба користити искључиво KAN, зато што у њему има кречног материјала који неутралише киселост ђубрива. На неутралним и благо киселим земљиштима може се користити УРЕА, са којом може да се изврши само једна прихрана у фебруару, зато што се она споро разлаже под дејством бактерија када се загреје земљиште. Прва прихрана обезбеђује висок принос, а друга побољшава квалитет. По потреби, трећа прихрана – фолијарна, повећава садржај протеина и хектолитарску масу зрна, нарочито у сушним годинама.

## ПОЛЕГАЊЕ РАСАДА

Ове болести проузрокују гљиве из рода *Rythium*. Овом роду припада велики број врста, а највеће штете наносе повртарским биљкама. Најосетљивије су младе биљке у фази клијања и ницања, док су за старије биљке ове гљиве безопасне. Штете су утолико веће уколико спољни чиниоци и лош квалитет семена продужавају време од сетве до ницања биљака. Нарочито велике штете настају ако после сетве наступи неповољни временски период за клијање и ницање. Због тога је овај патоген присутан у условима ниских температура после сетве, када је семе недовољне енергије клијања, предубоко посејано или је земљиште збијено и влажно. Врсте из рода *Pithyum* паразитирају велики број врста повртарских биљака, ратарских биљака, цвећа и трава. Посебну осетљивост испољавају парадајз, паприка, салата, дукан, кромпир, кукуруз, јечам, детелина итд.

Симптоми - заражено семе не клија, трули и распада се. Ткиво клијанаца је јако осетљиво и на њему се у почетку јављају воденасте пеге, које се брзо повећавају и цела биљка пропада. На изниклим биљкама оболева корен или стабло у приземном делу који добијају мрку боју и некротирају. Оболене биљке полежу и на њима се јавља беличаста мицелија, која се шири и по површини земље у виду паучинасте превлаке. Полегле биљке брзо угињавају, а при већој влажности и топлоти готово се истопе одакле и назив „топљење расада.“ Пропадање биљака у топлим лејама или у усеву се јавља у облику концентричних кругова, при чему настају гола или ћелава места. Иначе сличне симптоме могу да изазову и друге врсте гљива (*Fusarium spp*, *Rhizoctonia spp*, *Phytophthora spp*.)

Мере заштите: За сузбијање ове групе гљива најважније су превентивне мере. Неопходна је дезинфекција земљишта као и третирање семена фунгицидима. Од агротехничких мера корисно је вршити дренажу земљишта, избегавати тешка земљишта, вршити проветравање објеката за производњу расада избегавати претерано ђубрење азотом, сејати или пикирати биљке када су повољни услови за њихов бржи раст и развој.

Користити плодород јер се тако смањује популација паразита. За хемијску заштиту парадајза, паприке, краставца, бостана, салате, купусњача користе се препарати на бази металкасила и пропамокарбхидрохлорида као што су: *Previcur 607 SL* и *Previcur energy*, али са slabим успехом ако нису предузете наведене превентивне мере за сузбијање патогена.



*Симптоми полегања расада*

## ВИНОГРАДАРСКИ РЕГИСТАР

У складу са Законом о вину (Сл.гласник РС, број 41/09 и 93/12), као и Правилника о садржини и начину вођења регистра воноградарског регистра, и обрасцу захтева за упис у регистар виноградарски Сл.гласник РС број 33/10 И Правилник о изменама допунама истог, Сл.гласник РС број 94/14 од 30. јануара 2014.године, сва физичка и правна лица, односно предузетници који имају у власништву, закупу или другом облику својине 10 и више ари винограда, имају обавезу уписа у Виноградарски регистар. Ова обавеза се такође односи и на све оне виноградаре који имају мање од 10 ари винограда, а своје грозђе стављају у промет.

Изменама и допунама овог правилника, произвођачи грозђа неће морати да подносе документацију о катастарским подацима (Извод из листа непокретности и копије планова парцела), као и Извод из Агенције за привредне регистре (за привредне субјекете), већ ће Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, односно Центар за виноградарство и винарство преко својих шест канцеларија у Београду, Новом Саду, Крагујевцу, Неготину, Александровцу и Нишу, прибављати неопходне податке из расположивих база Републичког геодетског завода и Агенције за привредне регистре. Тако да произвођачи грозђа, неће имати трошкове за упис у Виноградарски регистар, већ ће подношењем попуњеног захтева за упис у Виноградарски регистар (ВВ1 обрасца) веома лако да започну процедуру уписа и остваре ову законску обавезу, која је иначе обавеза у свим земљама Европске уније. Виноградарски регистар је алфа нумеричка база података који осим слова и бројки садржи и графички приказ (виноградарска парцела). Основни циљ је да се тачно утврде површине под виновом лозом (са свим својим карактеристикама и специфичностима) и производни потенцијал, што уједно представља обавезу у процесу усклађивања са стандардима Европске уније.

Уз захтев за упис у Регистар, Формулар бр. В. В. 1 -подноси се:

1) Уговор о закупу, односно коришћењу за виноградарску парцелу на којој се налази виноград, ако подносилац захтева није власник те парцеле виноградарске, односно ако је купац или корисник.

2) Документ којим се доказује право својине на катастарској парцели на којој се налази Виноградарска парцела, ако право својине није уписано у катастар непокретности, Решење о расподели комасационе масе, решење о наслеђивању.

Сваком произвођачу грозђа приликом уписа у регистар додељује се регистарски број и издаје извод из регистра са бројем виноградарске парцеле и графички приказ тих парцела.

Произвођач грозђа може да има само један Регистарски број. Регистарски број који је додељен пута не може да се мењати.

Регистарски број који је додељен једном произвођачу грозђа не може бити додељен неком другом произвођачу грозђа у случају његовог брисања из регистра.

Произвођач се брише из регистра ако поднесе захтев за брисање на основу одлуке о престанку обављања делатности. Брисање може да буде покренуто и по службеној дужности. Ако дође до промена у регистар се уписују промене у року од 15 дана од дана настале промене.

За све ближе информације, произвођачи грозђа могу да се обрате лицима задуженим за послове у административне шест канцеларија Центра за виноградарство и винарство.

*Канцеларија у Крагујевцу са седиштем у ул. Саве Ковачевића бр.7,  
34000 Крагујевац, која врши упис виноградарска са местом пребивалишта на територији: Шумадијског, Подунавског, Моравичког, Поморавског, Златиборског и Раског округа.*

*Телефон: 034 / 331-66311431*

## **ПРИПРЕМА СЕЛЕКЦИОНОГ ВИНСКОГ КВАСЦА ЗА 100 Л ШИРЕ**

Препорука је свакако прво рехидрирати (поново додати воду) затим размножити селекциони вински квасац, како би добили већу биомасу, тј. не препоручује се директно додавање квасца у ширу, без претходног размножавања.

Дан пре бербе за сваких предвидивих 100л шире која ће у бачви бити подвргнута врењу (ферментацији), потребно је прокувати око 10 минута,

како би извршили потпуну стерилизацију (уништавање комплетне микрофлоре у шири). Након прокувавања у охлађену ширу на 18-20 степени Ц додамо припремљене квасце. У случају да шира нема 15% шећера морамо да је досладити барем до 15%.

Квасце пре додавања у прокувану охлађену ширу обавезно треба рехидрирати (додати им воду). Па тако на 100 л будуће шире припремимо 20-30 г селекционог винског квасаца и додамо га у троструку количину млаке (35-37 ° Ц) воде и оставимо га тако од 15 до 30 минута (не дуже). Тако рехидрирани квасац затим ставимо у раније припремљену и охлађену ширу па се тако остави 6 - 24 сата да се размножи. Тако припремљен и размножен квасац распореди се по бачвама. Треба напоменути да се ове бачве широм пуне уради 4/5 запремине бачве, како не би дошло услед врења урадити преливања шире из бачве.

Сличну методологију припреме квасца користимо и код накнадног врења шире, који можемо постићи једино ако у шири нема више од 0,8 г / л испарљиве сирћетне киселине. Једина разлика је у томе да треба ширу кувати минимално 15 - 20 минута односно док сав алкохол не испари.



**Cene voća i povrća - kvantaške pijace u Srbiji  
za period 9.- 15.2.2015. godine**

Jedinica mere din/kg	Centralna Srbija			Vojvodina	
	Beograd	Kraljevo	Niš	Novi Sad	Subotica
Banana (Banana)	126	130			
Grejfrut (Grapofruit)	90	100			
Grožđe belo-ostalo (Grape white-other)	320				
Grožđe crno-ostalo (Grape black-other)	320				
Jabuka-Ajdared (Apples-Idared)	50	35	40		
Jabuka-R. delišes (Apples-R.delishes)	85				
Jabuka-Z. delišes (Apples-G.delishes)	65	40	40		
Jabuka-G.Smit (Apples-G.Smith)	55		40		
Jabuka-ostala (Apples-other)	60	40			
Kruška (Pear)	100				
Limun (Lemon)	100	110	110		
Mandarina (Tangerine)	110	80	120		
Nar (Pomegranate)	180	180			
Orah (Walnut)	1200	1100			
Pomorandža (Orange)	80	70			

Jedinica mere din/kg	Centralna Srbija			Vojvodina	
	Beograd	Kraljevo	Niš	Novi Sad	Subotica
Brokoli (Broccoli)	190				
Cvekla (Red beet)	40	40	30		
Karfiol (Cauliflower)	190	140			
Krastavac-salatni (Cucumber for salad)	170				
Krompir (Potato)	35	25	30		
Kupus (Cabbage)	75	70	60		
Luk beli (Garlic)	250	190	250		
Luk-crni (Onion)	30	25	30		
Paprika-babura (Pepper-babura)	200				
Paprika-ostala (Pepper-other)	220				
Paprika-šilja (Pepper-silja)	210				
Paradajz (Tomato)	170				
Pasulj-beli (Beans white)	250	200	200		
Patlidžan (Eggplant)	210				
Praziluk (Leek)	85	80			
Spanać (Spinach)	150		100		
Tikvice (Zucchini)	220				
Zelena salata-komad (Lettuce-piece)	40		20		
Šargarepa (Carrot)	45	25	40		