



# Б И Л Т Е Н

## Број 10

27. 10. 2017.



*026/4711-035, E-mail: [info@psssd.org.rs](mailto:info@psssd.org.rs)  
11431 Колари, Железничка бб, Смедерево  
Саветодавна служба*

## **Садржај:**

*Плесни на кукурузу-латентна опасност за исхрану животиња.....страна 3,4*

*Саветодавац: Славица Стојкић*

*Начин чувања крушке.....страна 4,5*

*Саветодавац: Биљана Николић*

*Спелта .....страна 5*

*Саветодавац: Драгомир Радић*

*Бистрење младог вина.....страна 6*

*Саветодавац: Вида Евстратиев*

*Значај контроле плодности.....страна 6, 7*

*Саветодавац: Горан Павловић*

*Цене са сточне и зелене пијаце.....страна 8,9,10*

**Тираж 300**

## ПЛЕСНИ НА КУКУРУЗУ- ЛАТЕНТНА ОПАСНОСТ ЗА ИСХРАНУ ЖИВОТИЊА

Плесни су влакнасте гљивице које се могу наћи у сточној храни, како у кабастим тако и у концентрованим хранивима. Плесни могу да доведу до обољења млечних крава, посебно код животиња са slabим имунитетом, узрокујући болести познате као микозе. Плесни, такође, производе једињења која се једним именом називају микотоксини, а имају штетне ефекте по животиње које конзумирају заражену храну. Ови поремећаји су познати као микотоксикозе. Процењено је да је у целом свету око 25% усева годишње погођено микотоксинима. Испитивања сточне хране, у циљу испитивања садржаја микотоксина, показују да микотоксини јесу стални разлог за бригу.

Микотоксини сточну храну могу контаминирати док су биљке на пољу, у току жетве или током складиштења, прераде или храњења. Плесни су присутне у целој животној средини. Споре леже на плитком површинском слоју тла и на остацима биљака, те тако могу лако да заразе биљке у току раста. Болести биљака на пољу карактеришу губитак у приносу, губитак у квалитету и контаминација микотоксинима. Развој плесни и производња микотоксина обично се повезује са екстремним временским условима који су узрок оштећења биљака, лошим условима складиштења и услова храњења.

Опште је прихваћено да су плесни *Aspergillus*, *Fusarium* и *Penicilium* најважније у производњи микотоксина штетних по животиње. Најопаснији микотоксини су: афлатоксин (углавном производи плесан *Aspergillus*), деоксиниваленол, зеараленон, токсин Т-2 и фумонизин (производи плесан *Fuzarim*) и охратоксин и токсин ПР (производи плесан *Penicilium*). Познато је још неколико других микотоксина који се повремено јављају и штетно утичу на животиње. Постоје стотине различитих микотоксина који се разликују по хемијској структури и утицају на животиње. У природи је мало вероватно да ће се у сточној храни наћи само један микотоксин - увек се налази више њих у комбинацији.

Афлатоксин углавном ствара *Aspergillus flavus* и може да зарази кукуруз, пшеницу, пиринач, семе памука и кикирики.

Стварање афлатоксина (плесан *Aspergillus flavus*) на кукурузу потпомажу врућина и суша које су везане за топлију климу. Плесни *Fusarium* најчешће погађају кукуруз, изазивају труљење класа и стабљике и проузрокују биљну шугу. Болести које узрокује плесан *Fusarium* на кукурузу чешће се повезују са топлим условима приликом формирања свиле, оштећењима од стране инсеката као и влажним условима у каснијим фазама развоја. Код пшенице, велика влага током цветања и после цветања повезана је са учесталијом појавом микотоксина. Плесни *Penicilium* развијају се у влажним и хладним условима, док је некима потребно присуство мањих количина кисеоника.

### ПРЕПОРУКЕ ЗА ПРОИЗВОЂАЧЕ О НАЧИНУ ПРЕГЛЕДА У ПОЉУ, ПРЕВЕНТИВНИМ МЕРАМА И ЧУВАЊУ У КЛИПУ ИЛИ ЗРНУ ДАТЕ ОД СТРАНЕ МИНИСТАРСТВА ПОЉОПРИВРЕДЕ, ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ

**1.Превентивне мере у пољу:** Гајење толерантних хибрида према патогеним гљивама и инсектима је једна од основних мера у сузбијању трулежи. Хибриди са тањом комушином су више осетљиви на ружичасту трулеж. Хибриде који су осетљиви на трулеж клипа не треба гајити у областима у којима дужи низ година постоји проблем са микотоксинима. Гајење раностасних хибрида је најбоља превентивна мера, јер они раније сазревају и омогућавају ранију бербу, чиме се смањује могућност од инфекција.

**2. Агротехничке мере:** Обухватају све мере које се предузимају у циљу сузбијања биљних болести: обрада и ђубрење земљишта, плодоред, време сетве, наводњавање и сузбијање корова и инсеката, као и обавезан плодоред.

**3.Контрола интензитета напада у пољу :** Контролу треба вршити на сваких недељу дана, уклањањем комушине и оцењивање клипова са 100 биљака. Уколико постоји више од 10% клипова са симптомима трулежи то поље треба што пре обратити и осушити зрно на мање од 14% влаге.

**4. Берба:** Комбајн подесити тако да уклања клипове са највећим процентом инфекције и обезбедити капацитет за сушење. Кукуруз треба брати када је влага зрна мања од 24%. Уколико се зрно дуго суши на пољу, у неповољним временским условима, преостала влага у зрну може

бити довољна да у условима чувања обезбеди континуирани развој гљиве које су извршиле инфекцију на пољу. У сушним годинама не треба остављати клип да се суши на њиви због пуцања зрна, јер таква места представљају улазна врата многим патогенима. После бербе потребно је у што краћем року смањити садржај влаге у зрну, сушење зрна до 14 % влаге треба обавити у року од 24-48 х после бербе. Треба избегавати складиштење топлог зрна у хладна складишта, јер ће се појавити кондезација. Зрно охладити од 2-5°C после сушења а пре складиштења. С обзиром да су код нас поседи уситњени и да већи део пољопривредне производње припада мањим произвођачима, те су могућности вештачког сушења кукуруза мале. Стога се кукуруз суши природним путем и чува у кошевима. У таквим условима треба пажљиво прегледати клипове и одбацити све клипове са промењеном бојом (црвена, ружичаста, љубичаста, бела), механички оштећене клипове, кочанке и нечистоће, зрно не би смело садржати више од 24% влаге.

***Обезбедити исправно хигијенско складиште и редовно контролисти услове у њему.***

***Обавезно одвојити прошлогодишњи род од овогодишњег***

***Не складиштити кукуруз на бетону да не би дошло до појаве кондезације***

***Спречити механичке повреде и повреде од инсеката.***

***Складишни простор мора имати неометан проток ваздуха или свакодневно проветравање***

***Одржавати одговарајућу температуру у складишту***

***Редовно пратити појаву трулежи на клипу и зрну и одбацити болсене***

***Саветодавац: Славица Стојкић***

## **НАЧИН ЧУВАЊА КРУШКЕ**

Плодови крушке се чувају у за то намењена складишта. Складишта могу бити обична и хлађена. Разлика је у регулисању услова за чување плодова: температура, релативна влажност ваздуха и састав атмосфере, који су у обичним складиштима природни, а у хлађеним вештачки. Дуже чување крушке може се остварити само у хлађеним складиштима под оптималном и непроменљивом температуром и при погодној влажности, одређеном саставу и обнављању ваздуха, у складу са особинама и пореклом сорте.

Хлађена складишта могу бити различита како по типу (приземна и надземна) тако и по систему хлађења (хлађење се обезбеђује помоћу испарљивих течности-амонијака, ферона), по величини. Међутим, посебно је важно разликовати хлађена складишта по саставу атмосфере, односно складишта са тзв. нормалном и контролисаном атмосфером. У хлађеним складиштима се састав ваздуха у току чувања плодова може знатно изменити. Најчешће долази до нагомилавања CO<sub>2</sub>, етилена и испарљивих материја из плодова, што се негативно одражава на трајашност плодова. Да би се повећала трајашност и одржао квалитет плодова, у савременој воћарској производњи све се више користе хладњаче са контролисаном атмосфером, где се у саставу ваздуха одржавају константне количине CO<sub>2</sub> и O<sub>2</sub>, које су оптималне за одређену сорту. То се постиже циркулацијом, мешањем и обнављањем ваздуха у коморама за чување. На тај начин се чување плодова крушке може продужити и за 2-3 месеца.

Температура ваздуха у складишту је од изузетне важности за успешно чување плодова. Она мора да буде ниска да би се успорило брзо дозревање плодова и њихово кварење. Мора да буде оптимална (за плодове сваке сорте крушке) и стабилна што се постиже једино у хлађеним складиштима. Снижавањем температуре процеси дисања у плоду се знатно успоравају, одлаже се појава климактеријског максимума чиме се успорава процес дозревања. Међутим, снижавање температуре иде до одређене границе, која се за већину сорти крушке креће од -1°C до 1°C. Сувише ниска температура може да проузрокује физиолошка обољења. У току чувања плодова крушке на ниским температурама долази до биохемијских трансформација, услед чега се смањује количина појединих материја у плодовима. Те промене су минималне уколико су услови чувања оптимални.

Релативна влажност ваздуха је такође битан чинилац за успешно и дуго чување крушке. Оптимална релативна влажност ваздуха се креће од 85 до 90 %. Обична складишта имају озбиљан недостатак због немогућности одржавања константне температуре и релативне влажности ваздуха. За време благих зима температура у њима је висока, плодови раније дозревају и трајашност је мала. Она се данас користе за чување мање количине плодова.

У нормалним условима атмосферски ваздух садржи 21% O<sub>2</sub>, 0,03%, CO<sub>2</sub>, 78,03% N<sub>2</sub> и других инертних гасова. У хлађеним складиштима са нормалном атмосфером долази до нагомилавања CO<sub>2</sub>, етилена и испарљивих материја из плодова, што се негативно одражава на дужину чувања и квалитет плода. Услед поремећаја односа O<sub>2</sub> и CO<sub>2</sub> у ваздуху повећава се интензитет транспирације и дисања плодова што резултира убрзаном појавом климактеријског максимума и брзим пропадањем плодова. Да би се ово дејство атмосферског ваздуха спречило, састав ваздуха у хлађеним складиштима је измењен: смањена је количина кисеоника на 2-3% и повећана количина CO<sub>2</sub> на 1-5% уз апсорпцију и одвођење етилена из комора. Како је модификовану атмосферу потребно одржавати и контролисати, настао је термин контролисана атмосфера. Контролисана атмосфера у хлађеним складиштима подразумева одржавање оптимално ниске температуре и оптималног састава ваздуха, чиме се успорава интензитет дисања плодова, смањује транспирација и отежава развој плесни и труљење плодова у току чувања.

Економски је оправдано само чување висококвалитетних сорти крушке средњег до позног времена сазревања, као што су виљамовка, боскова бочица, красанка и др. Мора се водити рачуна:

да плодови који се складиште на дуже време морају бити приближно истог степена зрелости и то убрани у оптималном року бербе, плодови морају бити здрави, без механичких, гљивичних или оштећења од инсеката, не смеју имати ни симптоме физиолошких обољења, остављати само плодове екстра класе и прве класе и др.

*Саветодавац: Биљана Николић*

## СПЕЛТА

Спелта је архаична врста пшенице, која се гајила у старим цивилизацијама Сумера, Вавилона и Египта пре више од 5000 година. Неки је сматрају прародитељском савремене пшенице. Спелта се разликује од обичне пшенице пре свега по томе што има „обувено” зрно, тј. чврсто обавијено плевицама као код овса, а клас је ломљив на коленцима. Има и нешто више протеина – око 15-18 %. Има више витамина и више есенцијалних аминокиселина, минерала и влакана у зрну. Код особа осетљивих на глутен из обичне пшенице спелта не изазива целијакију. Приликом обраде зрна спелте имамо једну операцију више, наиме, прво мора да се ољушти зрно, па тек онда да се меље. Спелтин хлеб задржава свежину и до седам дана. Због велике лековите вредности зрна спелте и отпорности на болести и штеточине, ова биљка је незамењива у органској производњи пшенице, тако да је ова биљка доживела ренесансу и захвата из године у годину све веће површине. Припрема земљишта за сетву је иста као за обичну пшеницу. Сетва озимих сорти је такође у октобру, али количина семена се јако смањује због велике снаге бокорења спелте, тако да је довољно 150-180 кг/ха семена, при чему се постиже склоп од 200-300 семена по м<sup>2</sup>. Међуредни размак је 18-20 цм, а у реду 5-8 цм, на дубини од 3 цм. Не треба каснити са јесењом сетвом, како би дали биљци времена да се избокори и тако у пролеће усев имао бољу конкурентску способност према коровима. Приликом ђубрења треба бити јако опрезан, зато што спелта има високо стабло и може да полегне у густом склопу и јакој прихрани азотом. Принос неољуштеног зрна је око 5 т/ха, а ољуштеног око 3 т/ха. Време жетве треба да буде нешто раније него код обичне пшенице, зато што у пуној зрелости клас спелте се ломи и може да буде великих губитака на витлу комбајна. Зато спелта може да се врше већ у воштаној зрелости.

*Саветодавац: Драгомир Радић*

## БИСТРЕЊЕ МЛАДОГ ВИНА

Многа млада вина често после првог претакања нису довољно бистра, односно још су мутна. Мутноћи су више склона вина која се чувају у неодговарајућим условима и која нису на време скинута са талога. Разлог мутноће су различите колоидне честице које лебде у вину. Код вина код којих је у поступку производње шира таложена, степен бистроће је много већи.

Имајући у виду степен и врсту мутноће бирамо одговарајуће средство за бистрење.

Често се у пракси употребљава већи број различитих бистрила, а најчешће су то:

- **бентонит, пентагел, желатин, танин**

Најзаступљенији је бентонит или комбинација бентонита са желатином.

**БЕНТОНИТ** је врста глине.

Додаје се у вино у количини од **30 – 150 грама на 100 литара вина**, зависно од мутноће и врсте вина.

Бентонит се прво мора растворити у води или вину, у размери 1:10. Тако растворен остави се да бубри 12 до 24 сата, уз повремено мешање.

Пример :

Уколико имамо бачву од 400 литара вина, и одлучили смо се за дозу од 100 грама бентонита на 100 литара, потребно нам је 400 грама бентонита и око 4 литра воде.

Тај раствор добро измешамо у посуди у којој смо растварали бентонит и оставимо 12-24 сата да бубри.

Након бубрења, декантујемо (лагано одлијемо) воду изнад бентонита, а набубрелу масу добро уситнимо и изешамо у одговарајућој посуди са 10-15 литара вина, и то лагано уливамо у бачву са вином уз интензивно мешање.

Овако третирано вино остављамо да мирује недељу-две дана.

Обично је време бистрења вина 7-15 дана, након чега вино скидамо са талога, претачемо у чист, здрав суд и ако је потребно можемо да га профилирамо.

Приликом употребе средстава за бистрење потребно је да поштујемо упутства произвођача, јер сам произвођач најтачније даје упутство за примену.

*Саветодавац: Вида Евстратиев*

## ЗНАЧАЈ КОНТРОЛЕ ПЛОДНОСТИ

Контроле плодности обрадивог земљишта представља непосредно увођење савременог приступа и савремених научних метода у планирању, програмирању и вођењу биљне производње, укључујући ту и рационалну употребу минералних ђубрива. Сврха и значај агрохемијских анализа земљишта за испитивано подручје је следећи: правилна исхрана биљака, стабилизовање и повећање обима биљне производње, побољшање квалитета пољопривредних производа, побољшање квалитета земљишта, остварује позитивне економске ефекте и уштеде, еколошки аспект очувања земљишта и вода, омогућује бржи процес производње здравствено-безбедне хране.

Контролом плодности утврђују се расположиве резерве приступачних хранива у земљишту и израчунава разлика на основу које се одређује количина хранива у облику ђубрива да би задовољила потребе биљака у односу на планирани или могући принос.

Контрола плодности обрадивог пољопривредног земљишта обухвата: узорковање земљишта, рад у лабораторији, агрохемијска анализа земљишта (рН, садржај хумуса, садржај Р<sub>2</sub>О<sub>5</sub>, садржај К<sub>2</sub>О, садржај СаСО<sub>3</sub>, влажност земљишта(%) и садржај укупног азота), читавање резултата, препорука за употребу минералних и органских ђубрива и друге мере за побољшање хемијских и биолошких својстава земљишта, као и презентацију квалитета пољопривредног земљишта на основу извршених испитивања, стеченог искуства, размене мишљења кроз предавања и радионице.

Основни циљ вршења контроле плодности земљишта је да се на основу утврђених основних параметара плодности земљишта предложи потребне мере и активности које су пре свега

усмерене у правцу чувања и побољшавања квалитета земљишта, као и примене адекватног плодореда и плодосмене у примарној пољопривредној производњи и правилне употребе минералних и органских ђубрива, а у циљу повећања просечних приноса и квалитета биљних производа, а тиме и постизање већих економских ефеката.

Досадашња појединачна испитивања показала су да се на појединим местима налазе велике количине калијума у земљишту, а на другим је изразити недостатак фосфора. Такође се из досадашњег рада дошло до сазнања да је киселост земљишта висока, а ако знамо да се на индивидуалном сектору углавном употребљавају минерална ђубрива НПК 15:15:15, онда нам је јасно да је нерационална и нестручна употреба истих. Одговарајућом комбинацијом и количином минералног ђубрива постићи ће се рентабилна производња која подразумева веће и стабилније приносе, а рационално улагање. На подручју истраживања земљиште има слабо киселу до јако киселу реакцију, што је резултат погрешне фертилизације, агротехнике и сетвене структуре примењиване на овом подручју и наравно генеза овог земљишта. Такође је изражен и недостатак азота, а нарочито фосфора. Мелиоративне мере које је потребно извршити ради поправке рН и садржаја ових хранљивих елемената су свакако калцификација (смањење киселости), хумификација (уношење органског ђубрива ради повећања садржаја хумуса). Ове две мелиоративне мере су неодвојиве, што значи да је потребно истовремено извршити калцификацију (уношење одређене количине  $\text{CaCO}_3$ ) и хумификацију (уношење згорелог стајњака). Период који је најпогоднији за извођење ових операција је почетак јесени. Фосфатизацију је могуће извршити неким од фосфорних ђубрива као што су томасов фосфат, суперфосфат и тд. На неким парцелама је утврђено потпуно одсуство приступачног фосфора, што је лимитирајући фактор у биљној производњи.

Поправку реакције земљишног раствора (Калцификацију) урадити уношењем кречног материјала у површински слој земљишта дебљине 30-40 цм и добро измешати (заоравањем, тањирањем или на неки други начин) ради побољшања ефекта калцификације и то 2 пута у 5 година. Количина која је потребна за уношење у земљиште је 3-5 т/ха у зависности од утврђене реакције земљишног раствора. После извршене поправке лабораторијски проверити ефекат калцификације. За меру хумификације на исти начин унети и згорели стајњак (као и код калцификације) 30-40 т/ха у орнични слој земљишта до 40 цм дубине. Најбоље време за извођење ове операције је после жетве, у току лета, или на јесен, али пре основне обраде земљишта (дубоке обраде). Да би калцификација имала пуни и дугорочан ефекат хумификацију и калцификацију обавити истовремено. Због изузетно великог недостатка и неприступачности фосфора, користити и неко од фосфатних ђубрива (МАП, ДАП...) и то у количини од 400-500 кг/ха (фосфатизација). Такође, ову операцију урадити заједно са препоручене претходне две.

*Саветодавац: Горан Павловић*

## **НАПОМЕНА:**

***Обавештавамо пољопривредне произвођаче који желе да продају своје производе преко портала [www.агропонуа](http://www.агропонуа) могу се обратити саветодавцима ПССС Смедерево, лично или на телефон службе.***

**Cene voća - zelene pijace u Srbiji za period 16.- 22.10.2017. godine**

Jedinica mere din/kg	CENTRALNA SRBIJA												VOJVODINA						DOMOVINE CENE						
	Beograd	Kalenic	Skadarlija	Čačak	Kragujevac	Kraljevo	Loznica	Nis	Pirot	Pozarevac	Smederevo	Vranje	Zajecar	Kikinda	Novi Sad	Pancevo	Sombor	S.Mitrovica	Subotica	Zrenjanin	SRBIJA	CENTRALNA SRBIJA	VOJVODINA		
Banana (Banana)	150	120	100	100	130	130	120	110	120	120	120	100	100	130	110	120	120	100	100	120	120	120	120	120	
Breskve (Peach)	100	100	100	100	100	90	80	100	100	100	100	100	100	120	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	
Čroždje belo-ostale(Crispax white other)	150	150	120	120	120	130	150	120	70	130	130	130	130	150	150	150	150	100	100	150	150	150	150	150	
Čroždje crno-ostale(Grapes black other)	150	150	130	120	180	130	150	120	100	120	120	120	120	150	150	150	150	100	100	150	150	150	150	150	
Jabuka-Ajdarod(Apples-kisreć)	80	70	50	50	70	80	80	90	100	50	80	80	80	50	80	70	70	50	50	80	80	150	150	150	
Jabuka-Delicious zlatni (Apples-Golden Delicious)	100	100	60	60	70	80	80	150	70	80	70	80	80	50	100	90	90	50	50	100	100	100	100	100	
Jabuka-Greni Smit (Apples-Grammy Smith)	100	80	80	80	80	80	80	80	60	100	60	100	100	60	90	80	80	50	50	80	80	80	80	80	
Jabuka-ostale(Apples-other)	80	80	50	50	70	100	70	60	50	60	60	70	70	50	100	90	90	50	50	80	80	80	80	80	
Kruška (Pear)	100	100	100	100	80	100	110	100	100	90	100	100	100	100	100	90	90	100	100	100	100	100	100	100	
Limon (Lemon)	180	180	180	250	180	180	180	170	250	150	230	150	230	200	200	180	250	180	180	180	180	180	180	200	
Mandarina (Tangerine)	180	150	150	150	120	130	130	130	130	150	150	150	150	150	150	180	130	130	130	130	150	150	150	130	
Nektarina (Nectarine)	120	80	80	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	80	
Oran (Walnut)	1300	1400	1300	600	1200	1500	1000	1000	1000	800	1400	1000	1000	900	1200	900	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Pomoronja (Orange)	250	250	190	190	180	230	200	200	200	200	200	200	200	250	250	120	120	100	100	100	250	250	250	250	
Šljiva (Plum)	150	100	100	100	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	



**Cene povrća - zelene pijače u Srbiji za period 16.-22.10.2017. godine**

Jedinica mere dln/kg	CENTRALNA SRBIJA										VOJVODINA					DOMINANTNE CENE						
	Beograd Kalenic	Beograd Skadarlja	Cacak	Kragujevac	Kraljevo	Loznica	NIS	Pirot	Pozarevac	Smederevo	Vranje	Zajecar	Kikinda	Novi Sad	Pančevo	Sombor	S.Mitrovica	Subotica	Zrenjanin	SRBIJA	CENTRALNA CRBIJA	VOJVODINA
Boranjica-zuta(Spring bean-yellow)	200	150	200		200			130					140	180				180		200	200	180
Brokoli (Broccoli)	120			150	250	120	200						150	140	200	200		100		200	120	200
Karfiol (Cauliflower)	100	100	70		30	50	70	120	80	50	50		120	80	180	200		50		50	100	
Krastavac-komisan (Cucumber baby)	120	120	100	110	100	80	80	70	50	120	120		70	110						120	120	
Krastavac-salarni (Cucumber for salad)	80	80		60	70	60	70	50	40	60			70	70	80			50		70	60	70
Krompir (Potato)	70	90	40	40	50	40	50	40	50	40	50		40	50	60	40		40		40	40	40
Kupus (Cabbage)	60	90	40	35	50	30	60	30	35	40	50		50	50	60	40		40		50	50	50
Luk beli (Garlic)	700	500	400	500	500	400	300	500	600	400	500		450	150	800	500		350		500	500	450
Luk-omi (Onion)	70	60	00	40	50	40	50	50	50	40	50		40	50	60	60				50	50	60
Paprika-babura (Pepper-babura)	120	120		100	80			70		80			70	90	100			60		120	120	
Paprika-ostala (Pepper-other)	100	100	70	80	80	60	60	50	80	80										50	60	
Paprika-sija (Pepper-shija)	100	100	60	80	100	80		70	50	30	80		75	90	100					100	80	40
Paradajz (Tomato)	100	100	80	80	100	80	110	100	70	80	100	80	110	100	120			80		100	100	
Pasulj-beli (Beans white)	400	350	250	270	260	300	260	300	280	250	260		300	300	250			300		300	300	300
Palicijan (Eggplant)	80	80	50	50	50	50	70	70	60	70			80	100				60		80	50	
Spanac (Spinach)	100	120	140		100	50	120	100	130				140	150				120		100	100	
Tikvice (Zucchini)	80	80	60	70	60	100	80	70	60	50			35	80				60		60	60	
Zelena salata-kornad (Lettuce-piece)	50	50	30		50	40	40	40	40	40	50		50	60				50		50	40	50
Sargarepa (Carrot)	80	70	50	50	70	60	60	50	60	60	50		60	70	80	80		50		60	50	60

**Cene žive stoke - stočne pijace u Srbiji za period 16. - 22.10.2017. godine**

Jedinica mere din/kg	Težina/ Rasa uzrast	Centralna Srbija											Vojvodina							Dominantna cena- Srbija						
		Beograd	Čačak	Kragujevac	Kraljevo	Loznica	Nis	Piroć	Požarevac	Smederevo	Vranje	Zajčar	Kikinda	Novi Sad	Pancevo	Sombor	S. Mitrovica	Subotica	Zrenjanin							
Bikovi	>500kg SM			240																						
Dvske	sve težine sve rase	270	200	150	130																					
Jagnjad	sve težine sve rase	280	250	250	220	260	320	300	270	280					290	300										
Jarad	sve težine sve rase	200	170	200	180	230	200		240						250										200	
Junad	350-480kg sve rase	230						220																		
Junad	>480kg sve rase						240								220	240									240	
Koze	sve težine sve rase			120		150	110																			
Krave za klanje	sve težine HF															140										
Krave za klanje	sve težine SM			160		150	120									150										150
Krmače za klanje	>130kg sve rase	160	150	120	120	160	150	130	160	150						130										120
Ovca	sve težine sve rase	220	190	170	180	230	220	280	220	200	260				240	260	200									220
Prasad	16-25kg sve rase	230	200			250		280	250	230	270				260	260										
Prasad	<=15kg sve rase	330																								
Telad	80-160kg HF	430				430		340	400																	430
Telad	80-160kg SM	200	210	150	220	180	180	150	180	140					170	180	170									180
Tovljenici	80-120kg sve rase	200	200	130	150			150	150	130					150	160										150
Tovljenici	>120kg sve rase	220						180	200																	
Šiježad	sve težine sve rase																									