



ПОЉОПРИВРЕДНА САВЕТОДАВНА И СТРУЧНА СЛУЖБА КРУШЕВАЦ

37000 Крушевац, Чолак Антина 41, тел: 037 427 811 факс: 037 421 912 e-mail: kontakt@poljostanica.com

БРОЈ 7

БИЛТЕН

ЈУЛ 2020

САДРЖАЈ

1. Деформације плодова парадајза- <i>Радојка Николић, дипл.инж</i>	3
2. Припрема складишта за чување пшенице– <i>Сандра Милетаковић, дипл.инж.</i>	4
3. Значај заоравања жетвених остатака – <i>Сњежана Вујиновић, дипл.инж</i>	4
4. Упис у виноградарски регистар – <i>Живомир Николић, дипл.инж.</i>	5
5. Основни поступци при производњи вина – <i>Слађана Цветковић, спец.струк.инж</i>	7
6. Справљање дезертног вина од вишања–, <i>Драгана Андрејић, спец.струк.инж</i>	8
7. Доминантне цене воћа и поврћа (кванташке пијаце).....	9
8. Доминантне цене живе стоке (сточне пијаце).....	10

ДЕФОРМАЦИЈЕ ПЛОДОВА ПАРАДАЈЗА

Физиолошки поремећаји нису последица дејства патогених организама, већ су настали због промена у физиолошким процесима саме биљке. Код парадајза и осталог плодивитог поврћа, најчешћи физиолошки поремећај је вршна трулеж плодова, пуцање плодова, поремећај у расту – тзв. мачије лице, траке плутастог ткива на pokožици плода и ожеготине од сунца.

Вршна трулеж плодова је велики проблем у производњи, то је трајно оштећење, тако да плодови немају тржишну вредност. Симптоми вршне трулежи слични су симптомима напада проузроковача пламењаче. разлика је у томе што вршна трулеж креће искључиво са врха плодова, док инфекција од пламењаче захвата и део око петелјке. Биогени елемент који има значајну улогу у појави вршне трулежи је калцијум. Неопходан је за правилан раст и развој корена и надземног дела биљке и развој и побољшање квалитета плодова. Калцијум, индиректно, позитивним утицајем на метаболизам калијума, укључен је и у повећану отпорност парадајза на недостатак воде. Критични период појаве вршне трулежи је време интензивног пораста плодова, око 10 до 14 дана после оплодње. Да би биљке биле добро снабдевене овим елементом препоручује се употреба калцијум – нитрата кроз систем фертиригације. Фолијарна примена калцијума има позитиван утицај само у почетним фазама развоја плода.

Пуцање плодова – код парадајза се разликују два типа: радијално и концентрично пуцање. Радијално је последица падавина, односно натапања после изражено сувог раздобља. Концентрично пуцање је последица задржавања воде на плодовима и њиховог излагања директним сунчевим зрацима.

Деформација плодова (тзв. Мачије лице) – код овог физиолошког поремећаја плод је потпуно деформисан и више нема тржишну вредност. Ова промена је последица температурног шока током цветања и оплодње. Ниске дневне температуре у време цветања (15 – 18 Ц), као и ниске ноћне (10 – 15 Ц) су критичне за појаву ових деформација. Гајењем парадајза у заштићеном простору и контролом температуре у време цветања, знатно се смањује могућност настанка деформисаних плодова. Такође, и постоје разлика између сората и хибрида према склоности ка овој појави.

Уздужне траке плутастог ткива на pokožици – ова појава на плоду чини мању штету. Узроци настанка ових деформација нису у потпуности објашњени и различити су у зависности од хибрида и сорти парадајза.



Радојка Николић, дипл. инж.

ПРИПРЕМА СКЛАДИШТА ЗА ЧУВАЊЕ ПШЕНИЦЕ

На подручју расинског округа, почела је жетва стрних жита (јечам, пшеница, овас). Пре уношења пшенице у складишта, односно лагеровања, треба припремити складишни простор за њихово чување. Пшеница, као и остала стрна жита се обично чувају у магацинима, таванима и другим складиштима.

Напред наведена складишта треба прво испразнити и то тако што ће мо одстранити прошлогодишње остатке лагерованих житарица. После овог механичког чишћења складишта, изводи се «хемијскочишћење» тј. влажна дезинсекција којом се врши уништавање присутних штеточина – инсеката који су заостали на разним местима складишта.

За ову намену, односно третирање складишта, препоручујемо један од инсектицида:

- На бази **MALATION-а** препарати су: **ETIOL TEČNI**; и други. Они се примењују у концентрацији 3% два дана пре уношења пшенице и то третираги зидове и подове складишта
- На бази **PIRIMIFOS-METIL-а** препарат је **ACTELIC-50 EC** који се примењује у количини од 0,75 – 1,5 мл на м² површине складишта и то два дана пре уношења пшенице.

ОПШТЕ УПОЗОРЕЊЕ:

Пољопривредним произвођачима се препоручује да се придржавају упутства о примени инсектицида уз мере предострожности о заштити људског здравља, као и животне и радне средине.

Сандра Милетаковић, дипл.инж.

МЕЛИОРАЦИЈЕ

ЗНАЧАЈ ЗАОРАВАЊА ЖЕТВЕНИХ ОСТАКА

У ратарској производњи после жетве стрних жита као и бербе кукуруза, остају жетвени остаци на производним парцелама као споредни производ. Ови споредни производи биљне производње могу да се искористе на више начина: као сточна храна непосредно или у прерађеном облику, као сировина за добијање целулозе, папира, као простирка у сточарству, као сировина за спремање вештачког стајњака и компоста и непосредним укључивањем у процесу коришћења органске материје заоравањем у земљиште.

Заоравање стрништа је прва мера у припреми земљишта за следећи усев и од њеног правилног извођења зависи и успех осталих агротехничких мера. Обрада стрништа има низ предности пре свега, чување земљишне влаге, борба против корова и минерализација жетвених остатака, што све позитивно утиче на структуру и водно ваздушне особине земљишта. Обзиром да се жетва обавља лети, високе дневне температуре доприносе бржем испаравању воде и већој збијености земљишта и зато је добро заоравање обавити у што краћем року након жетве стрних жита. Време заоравања зависи од времена жетве односно бербе. У принципу, биљни остаци могу да остану дуже на њиви, јер

делимично омекшају и лакше се касније заоравају. Период задржавања жетвених остатака на површини земљишта зависи и од дужине временског периода између жетве и основне обраде за следећи усев. После раних предусева биљни остаци се заоравају љуштењем, а код касних предусева у јесен, основном обрадом. Дубина заоравања, односно љуштења стрништа, зависи од типа земљишта, временских прилика, влажности земљишта и количине жетвених остатака. У зависности од наведених чинилаца, дубина љуштења је 10-15 цм а обавља се плугом или тањирачом.

Спаљивање стрништа има низ негативних последица које доводе до дуготрајног деградирања земљишта, нарочито уколико се изводи сваке године. Ватра са њива може се да се прошири и на околне парцеле и објекте и изазове пожаре. Сваке године у Србији изгори више стотина хектара шума и растиња чији је узрок најчешће људски фактор.

На основу члана 50. Закона о заштити од пожара забрањује се спаљивање остатака стрних усева, смећа на отвореном простору као и спаљивање биљних остатака. Закон о заштити од пожара предвидео је и одређене казнене мере за лица која се не буду придржавала закона као и покретање прекршајног и кривичног поступка. На основу члана 84. Закона о заштити од пожара, новчаном казном од 10.000 казниће се за прекршај физичко лице уколико не поштује одредбе закона а за правна лица предвиђена је казна од 300.000,00 до 1.000.000,00 динара. Такође, уколико је парцела уписана у Регистар пољопривредних газдинстава, додатно се подноси иницијатива Управи за трезор која газдинство ставља у пасиван статус у наредне три године. Током трајања периода пасивног статуса, регистровано пољопривредно газдинство не може да остварује право на подстицајна средства.

Заоравањем жетвених остатака осигурава се извор енергије за микроорганизме, поправља се биогеност земљишта, позитивно се утиче на структуру земљишта као и на водно ваздушне особине земљишта. Другим речима, поправља се плодност и продуктивност земљишта.

У нашим земљиштима све су присутнији процеси деградације и смањења садржаја органске материје, а управо је и спаљивање биљних остатака један од узрока тих процеса. Заоравањем жетвених остатака доприноси се смањењу негативног тренда опадања органске материје у земљишту.

И овом приликом, **апелујемо на пољопривредне произвођаче да не спаљују жетвене остатке**, јер осим губитка влаге и органске материје са ораница, ватра загађује животну средину и представља велику опасност због могућности неконтролисаног ширења пожара већих размера.

Сњежана Вујиновић, дипл.инж.

ВИНОГРАДАРСТВО

УПИС У ВИНОГРАДАРСКИ РЕГИСТАР

У складу са Законом о вину (Сл. Гласник РС, бр. 41/09 и 93/12), као и Правилника о садржини и начину вођења виноградарског регистра, и обрасцу захтева за упис у виноградарски регистар Сл. Гласник РС, бр.33/10 и Правилник о изменама и допунама истог, Сл. Гласник РС бр. 9/14 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 винограде који имају мање од 10 ари винограда, а своје грожђе стављају у промет.

- **Виноградарска парцела** јесте пољопривредна парцела на којој се налази виноград са јединственим карактеристикама: један облик власништва, једна сорта, односно сортимент, једна подлога, један размак садње, један узгојни облик, једна година садње, један просечан принос по хектару и једна намена грожђа;

- **Виноградарски регистар** јесте база података о произвођачима грожђа и виноградарским парцелама, као и о другим подацима у складу са правилником;

- **Графички приказ виноградарске парцеле** јесте графички приказ са подацима о тој виноградарској парцели, добијен након мерења, односно одређивања површине виноградарске парцеле применом геоинформационог система и технике, као и трансформације и обраде података;

- **Извод из Виноградарског регистра** јесте извод из базе Виноградарског регистра са подацима о произвођачу грозђа и његовим виноградарским парцелама у складу са последњом променом података;

- **Произвођач грозђа** јесте физичко лице, правно лице, односно предузетник који се бави производњом грозђа и који је уписан у Виноградарски регистар;

Сваком произвођачу грозђа приликом уписа у Регистар додељује се **регистарски број** и издаје извод из Регистра са бројевима виноградарских парцела и графички приказ тих парцела.

- Произвођач грозђа може да има **само један регистарски број**.
- Регистарски број који је једном додељен **не може се мењати**.
- Регистарски број који је додељен једном произвођачу грозђа **не може бити додељен неком другом произвођачу грозђа** у случају његовог брисања из Регистра.

Као помоћ произвођачима грозђа, који по основу Закона о вину морају да се упишу у Виноградарски регистар и пријаве податке о својим виноградима, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде променило је Правилник о виноградарском регистру.

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, 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.

Такви произвођачи грозђа, који **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.

Према попису пољопривреде који је спроведен у 2012. години, у Републици Србији има око **22.000 ха** под виноградима, а производњом грозђа се бави око **80.000 газдинстава**.

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

Александровац: (округ у надлежности:Расински)

Контакт особа: Горан Судимац
Адреса: 29.новембра 21,37230Александровац,
Телефон: 060/6010-188 и 063/1830-347,
e-mail: cevvin.goran@gmail.com;

Живомир Николић, дипл.инж.воћарства и виноградарства

ОСНОВНИ ПОСТУПЦИ ПРИ ПРОИЗВОДЊИ ВИНА

Квалитет будућег вина зависи од много фактора. При производњи вина јако је важно да се све фазе производње спроведу исправно да би се добило квалитетно вино. Најбитније је да се у току производње не праве грешке које могу изазвати појаву низа мана вина које је некад тешко уклонити, а може чак доћи и до кварења вина.

Основне фазе у производњи вина су уједно и најчешће прилике за грешке и пропусте који се јављају у производњи. Стога је неопходно посебну пажњу обратити на следеће:

Чистоћа буради и опреме: у производњи вина неопходна су здрава бурад и опрема (муљаче, црева , пластичне кофе, судови од стакла-балони , итд.), која морају бити опрана, чиста, дезинфикована и конзервисана до употребе.

Здраво и квалитетно грозђе: грозђе за производњу мора бити здраво. Труло и покварено грозђе одмах одбацити јер ће се и најмања количина таквог грозђа одразити на квалитет вина.

Зрелост грозђа: најпоузданија метода оцене зрелости грозђа је мерење процента шећера и киселина у грозђу. Процент шећера код белих сората креће се од 18 до 19 % а код црних 22 па и више процената. За мерење шећера користити се теренски рефрактометар или широмер.

Транспорт: грозђе је неопходно транспортовати што пре након бербе. Приколице или друга превозна средства морају бити обложена најлоном да не би дошло до губитка драгоценог сока у случају пуцања бобица.

Брзина прераде после бербе: пожељно је почети са прерадом у наредних 24 сата након бербе (оптимално 3-4 часа након бербе).

Муљање: при муљању не треба гњечити петелјке исеменке, посебно треба водити рачуна да се семенке не издробе.

Затворени судови: судове у којима је кљук треба прекрити пластичном фолијом или затворити из разлога да винске мушице не би доспеле у кљук.

Употреба сумпора: сумпорна средства у било ком облику (течном или чврстом) неопходна су јер штите како ширу тако и вино. Сумпорисање је најбоље обавити приликом муљања грозђа, најкасније пре почетка бурне ферментације. У супротном дошло би до рада микоорганизама који врење могу одвести у нежељеном правцу, као и непожељних оксидативних процеса изазваних ензимским реакцијама у присуству кисеоника, што би се одразило и на квалитет вина .

Пуњење судова: судове у којима се одвија алкохолна ферментација не треба пунити до врха, већ их треба пунити тако да око 30% запремине остане слободно због ослобађања угљен-диоксида у току ферментације.

Потапање клобука: у току врења на површини се формира тзв. клобук који треба редовно потапати (3-4 пута дневно). Потапање се врши редовно да не би дошло до оксидације и појаве сирћетног укишељавања.

Температура ферментације: оптимална температура у току алкохолне ферментације треба да буде 18 до 20 С°, а у току тихе ферментације температура не сме да спадне испод 15 степени јер би у том случају могло доћи до прекида ферментације.

Лежање вина на талогу: након ферментације вино не сме дуго да лежи на талогу, јер дужим стајањем ћелије квасца се расадају и дају вину веома непријатан укус, који се тешко уклања, а често се не може ни уклонити, те вино постаје практично неупотребљиво. Из тих разлога вино се две недеље након алкохолне ферментације одваја од талоба.

Слађана Цветковић спец.струк.инж.

Справљање дезертног вина од вишања

Код нас се традиционално зрели плодови воћа који не успеју да се домогну тржишта у сировом стању или не задовољавају тржишне норме у погледу визуалног изгледа прерађују у воћне ракије или неки други вид прераде као на пример: сокови, цемови и други. Дезертно вино од вишње је још један занимљив начин прераде вишње. За справљање дезертног вина од вишања погоднују нарочито сорте са затворено црвеном бојом плодова. Уколико се за справљање вина користе сорте са мање бојених материја у покожици, препоручљиво је додати 10-30% сората са обојенијом покожицом. Треба обратити пажњу да што мање петелки доспева у кљук. Приликом муљања вишања, не би смело више од 10% коштица да буде изломљено. Кљук добијен након муљања вишања треба сумпорисати са 10-15 г винобрана на 100 кг. Препоручљиво је такође врење кљука уз примену чисте културе винског квасца. Врење обично траје 2-4 дана, а потом је потребно извршити цеђење вина. Издигнути кљук у току врења (клобук) потребно је што чешће потапати. Дезертна вина високог квалитета добијају се додатком шећера у више наврата у току врења. Уколико сок (шира) добијена цеђењем садржи 90 до 110 г шећера по литру и 11-17 г/л киселина, тада се из следеће табеле може наћи количина шећера и воде коју треба додати на 1 литар сока да би се добило дезертно вино жељене јачине:

жељени садржај алкохола у вину у вол. %	шећер у г + вода до 1 литра
12	290г
13	325г
14	360г
15	395г
16	430г
17	465г

Чување и нега воћних вина као и мане и кварења и начини њиховог отклањања истоветни су са онима који важе за вино справљено од грождја.

Драгана Андрејић, спец.струк.инж.

Поштовани пољопривредни произвођачи посетите интернет страницу

www.agroponuda.com

или нам се обратите уколико ВИ желите да понудите свој производ.

AGROPONUDA
BERZA POLJOPRIVREDNIH PROIZVODA SRBIJE

Број објављених агропонуда у јуну

63

**Cene voća i povrća - kvantaške pijace u Srbiji
za period 06.- 12.07.2020. godine**

<i>Jedinica mere din/kg</i>	<i>Centralna Srbija</i>					<i>Vojvodina</i>	
	<i>Beograd</i>	<i>Kraljevo</i>	<i>Niš</i>	<i>Leskovac</i>	<i>Šabac</i>	<i>Novi Sad</i>	<i>Subotica</i>
Banana (Banana)	100	100	100		100	100	
Borovnica (Blueberry)	400						
Breskva (Peach)	60		60	40		120	
Jabuka-Ajdared(Apples-Idared)					100		
Jabuka-ostale(Apples-other)		150	120	80			
Kajsija (Apricot)	100	120	120	90		150	
Kruška (Pear)	110	120		90	85	150	
Kupina (Blackberry)	280						
Limun (Lemon)	170	180	180		185	250	
Malina (Raspberry)	250						
Nektarina (Nectarines)	55	70	60	40			
Orah (Walnut)	750				850	800	
Pomorandža (Orange)	140	150	140		140		
Trešnja (Sweet cherry)	190						
Višnja (Cherry)	50		35			100	
Šljiva (Plum)	70			50	60	150	
<i>Jedinica mere din/kg</i>	<i>Centralna Srbija</i>					<i>Vojvodina</i>	
	<i>Beograd</i>	<i>Kraljevo</i>	<i>Niš</i>	<i>Leskovac</i>	<i>Šabac</i>	<i>Novi Sad</i>	<i>Subotica</i>
Boranija (Green beans)	150			60			
Brokoli (Broccoli)	180		140		150		
Cvekla (beet)	40		50	30	30		
Dinja (Melon)	70		100	70		130	
Karfiol (Cauliflower)	130		100		150	100	
Krastavac-salatni (Cucumber for salad)	25	25	30	25	35	60	
Krompir (Potato)	40	20	40	25	35		
Krompir-mladi (Potato-baby)	35	30					
Kupus (Cabbage)	22	20	20	10	20	40	
Lubenica (Watermelon)	50		40	35		50	
Luk beli (Garlic)	250		300	200	250	300	
Luk i cmi (Onion)	30	30	35	30	30	50	
Paprika-babura(Pepper-Babura)	70			50	90	150	
Paprika-šilja (Pepper-shilja)	90	100	85	70			
Paradajz (Tomato)	65	80	50	40	70	100	
Pasulj-beli (Beans white)	230	250	250	240	220	250	
Patlidžan (Eggplant)	70		120		150		
Spanać (Spinach)					150		
Tikvice (Zucchini)	30	30	40	20	30	60	
Zelena salata (Lettuce)	35		30		40		
Šargarepa (Carrot)	40	40	50	40	40		

Cene žive stoke - stočne pijace u Srbiji za period 06. – 12.07.2020. godine

Jedinica mere din/kg	Težina/ uzrast	Rasa	Centralna Srbija													Vojvodina									
			Beograd	Čačak	Kragujevac	Kraljevo	Loznica	Niš	Pirot	Požarevac	Smederevo	Vranje	Zajčar	Leskovac	Šabac	Užice	Kikinda	Novi Sad	Pančevo	Sombor	S.Mitrovica	Subotica	Zrenjanin		
Bikovi	>500kg	SM	200	190	160	220	170	220	300	300	290	260	280	300	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220
Dvíske	sve težine	sve rase	250	220	220	170	220	220	300	300	290	260	280	300	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220
Jagnjad	sve težine	sve rase	190	190	190	150	150	200	220	220	230	230	230	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
Jarad	sve težine	sve rase																							
Junad	350-480kg	sve rase								220															
Junad	>480kg	sve rase																							
Koze	sve težine	sve rase	120	120	120	140	140	100	100	100	140	140	140	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Krave za klanje	sve težine	HF																							
Krave za klanje	sve težine	SM				140	140	150	150	150	150	150	150	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160
Krmače za klanje	>130kg	sve rase	130	130	130	120	120	120	120	120	130	160	150	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Ovca	sve težine	sve rase	150	120	120			120	160	160	130	160	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
Prasad	16-25kg	sve rase	220	180	240	150	220	220	300	300	280	250	240	280	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240
Prasad	<=15kg	sve rase	200	200	200			250	300	300	290	270	300	300	300	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250
Telad	80-160kg	HF																							
Telad	80-160kg	SM				400	400	420	380	420	380	420	420	400	540	540	540	540	540	540	540	540	540	540	540
Tovljenici	80-120kg	sve rase	150	140	160	140	160	160	120	170	120	170	150	150	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160
Tovljenici	>120kg	sve rase	130	120	150	120	150	160	110	150	110	150	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140
Šilježad	sve težine	sve rase	200	200	200				200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200