



# ***БИЛТЕН***

***Број 2***

***26.02.2018.***



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

## **Садржај:**

<i>Резидба винове лозе.....</i>	<i>3</i>
<i>Саветодавац: Биљана Николић</i>	
<i>Зимско прскање–плаво прскање.....</i>	<i>4,5</i>
<i>Саветодавац: Жаклина Младеновић</i>	
<i>Пламењача краставаца.....</i>	<i>5,6</i>
<i>Саветодавац: Славица Стојкић</i>	
<i>Сточни боб.....</i>	<i>7</i>
<i>Саветодавац: Драгомир Радић</i>	
<i>Мускат хамбург.....</i>	<i>8</i>
<i>Саветодавац: Бобан Марковић</i>	
<i>Плodoreд је основ органске производње.....</i>	<i>8</i>
<i>Саветодавац: Горан Павловић</i>	
<i>Прерада органских производа.....</i>	<i>9</i>
<i>Саветодавац: Вида Евстратиев</i>	
<i>Цене са сточне и зелене пијаце.....</i>	<i>10,11,12</i>

**ТИРАЖ 300**

## РЕЗИДБА ВИНОВЕ ЛОЗЕ – РЕЗИДБА НА ЗРЕЛО

Производња грожђа се убраја у веома интензивне гране пољопривреде. Сматра се да се још у периоду одомаћивања винове лозе, на самом почетку њеног гајења, увидело да оне биљке, којима су животиње прекратиле ластаре, боље рађају и дају крупније и квалитетније грожђе. Због тога је уведена резидба винове лозе као прва мера при њеном гајењу. У доба Римљана било је дозвољено да се за црквене обреде користи само вино из орезаних винограда, јер је било бољег квалитета.

Резидба винове лозе спада у једну од основних помотехничких мера коју је неопходно примењивати сваке године. Резидба на зрело има за циљ да на чокоту обезбеди најбољи однос родног и вегетативног потенцијала, као и одржавање задатог облика, регулацију оптерећености чокота родом, оптималну осветљеност и проветреност шпалира, постизање адекватног квалитета грожђа. Такође, адекватна резидба олакшава примену свих других мера неге, као на пример, лачење ластара, закидање заперака, заштиту винове лозе, бербе итд.

Основна резидба винове лозе се обавља у периоду мировања лозе, од опадања лишћа у јесен, до бубрења окаца у пролеће наредне године. Време резидбе зависи од климатских услова у појединим виноградарским подручјима. У виногорјима Србије обавља се резидба у јесен, у току зиме и у пролеће. Јесења резидба обично почиње у другој половини новембра у засадима великих површина. Најпре се орезују најотпорније сорте према мразевима, као и засади на узвишењима на којима су мразеви слабијег интензитета. У случају повољних временских услова, резидба се обавља и током зиме, како би се завршила до краја марта, односно пре бубрења окаца.

У приватним виноградима убичајено је да резидба почиње средином фебруара, на дан Светог Трифуна, 14. фебруара, заштитника и славе виноградача. Овај обичај у потпуности уважава и климатске прилике у нашим виногорјима. До средине фебруара се у нашим виногорјима јављају јаки зимски мразеви, а након тога наступа топлије време, повољно за обављање резидбе. У то доба се веома прецизно може утврдити здравствено стање и родност зимских окаца, како би се обавила правилна резидба и на чокотима оставио потребан број родних окаца за доношење одређене висине приноса и квалитета грожђа у у наредној вегетацији.

За резидбу су најзначајнији једногодишњи зрели ластари, јер се на њима налазе зимска окца у чијим су пупољцима зачеци цвасти. Остављени део ластара после резидбе може бити кондир или лук, односно при основној резидби на зрело изврстан број ластара се одсеца до основе, а поједини ластари се прекраћују на одређеној удаљености од основе. У зависности од дужине тих делова ластара који се при резидби остављају на чокоту тј. од броја остављених окаца разликујемо следеће родне елементе: кратке и дуге кондире, кратке лукове, лукове средње дужине и дуге лукове.

У зависности од биолошких особености гајених сорти, родности окаца дуж ластара, узгојног облика и потребног степена оптерећења чокота родним окцима, примењује се кратка, дуга или мешовита резидба. Каква ће се резидба применити зависи од сортимената као и од распореда сазрелих ластара. Код нас се најчешће користи мешовита резидба и то по принципу Гијевог једногубог начина гајења, где се оставља један кратак кондир са два окца и један родни лук са 8-12 окаца у зависности од сортимената.

Правилна примена кратке, мешовите и дуге резидбе могућа је само када се резидба обавља ручно, коришћењем механичких, пнеуматских или електричних маказа. Пресецање ластара се врши на удаљености од око 1 cm изнад вршног окаца које се оставља на кондирима или луковима. Пресек треба да има благу косину, супротно од окаца, како би се сокови који се издвајају из ластара при сузењу, сливали супротно од окаца низ кондире односно лукове. Старији дебели делови стабла се одсецају са тестерицама, при чему се води рачуна да се што

мање повређује скелет чокота, односно да се праве што мање ране. Након резидбе, поправку потпоре, затезање жице, везивање лозе и плитку обраду урадити пре кретања вегетације, пре него крене активирање окаца.

При резидби је неопходно вршити сталну регенерацију и подмлађивање чокота. Због тога се сваке године са чокота уклањају издужени, деформисани и неактивни делови стабла.



*Саветодавац Биљана Николић*

## **ЗИМСКО ПРСКАЊЕ – ПЛАВО ПРСКАЊЕ**

Полако се приближавамо крају зиме а то је време када воћари и виноградарски у својим засадима и обављају зимску резидбу воћњака и винограда. У пракси се после извођења ове операције врши зимско–пролећно прскање воћа и винове лозе.



Пожељно је пре извођења прскања извршити преглед грана, гранчица, набора коре где презимљава велики број штетних инсеката. Утврђује се присуство и бројност јаја лисних ваши, губара, кукавичје сузе и мразовца, а затим ларве штитасте ваши, кржаве ваши, глоговца, смотавца и других штеточина. Током фебруара, а и марта, са порастом температуре активирају се одрасли инсекти крушкине буве и јабукиног цветоједа и њихово присуство се утврђује прегледом већег броја гранчица и пупољака. Зимски прегледи воћака изводе се у време мировања вегетације и тада се прегледају једногодишње, двогодишње, а врло често и трогодишње гранчице и родни колачи. Зимско прскање воћа и винове лозе-плаво прскање,

бакарним препаратима је главна превентивна мера заштите којом сузбијамо читав низ болести воћа и винове лозе у време мировања и пред само кретање вегетације. Препорука је да се плаво прскање обави већ у јесен након опадања лишћа или два пута током зиме а најкасније до почетка вегетације. Применом фунгицида на бази бакра сузбијамо економски најзначајније болести коштичавог воћа које презимљују на гранчицама, у кори или испод љуспица пупољака заражених стабала. Код јабучастог воћа бакарни препарати утичу на смањење инфективног потенцијала чађаве краставости јабуке и крушке (*Venturia spp.*) чији узрочници презимљују у опалом лишћу. Препоручује се прскање бакарним препаратима од фазе мировања до појаве мишијих ушију. У виновој лози бакарни препарати се примењују у фази мировања вегетације за сузбијање црне пегавости винове лозе (*Phomopsis viticola*).

Бакарни препарати се примењују у засадима ораха и леске у циљу превентивне заштите од бактериоза (*Xanthomonas spp.*) које могу узроковати велике штете стварањем рана на гранима. Прскање треба обавити у јесен након бербе и пред кретање вегетације. Треба водити рачуна о квалитету прскања. Сви делови стабла и чокота од највишег врха до кореновог врата морају бити на квашени раствором препарата. Течност мора да се цеди са коре опрсканих воћака. Заштита се обавља на температури ваздуха изнад 5 степени и по тихом времену без ветра.

Разлог за овакав третман је јер проузроковачи болести презимљују на кори, у рашљама грана и пукотинама коре. За истовремено сузбијање штеточина које презимљују на и под кором воћа и винове лозе (јаја црвеног воћног паука, зимска јаја лисних ваши) бакарним препаратима потребно је додати и минерално уље.

Правовременим извођењем зимског прскања воћака и винове лозе бакарним препаратима значајно смањујемо каснију јачу појаву економски најзначајнијих болести у току вегетације.

***Bordovska čorba 100 SC*** у концентрацији 2,5%,  
***Bakarni oksihlorid 50*** у концентрацији 0,5-0,75%  
***Cuprozin 35 WP*** у концентарцији 0,35%  
***Plavo ulje*** у концентрацији 2-3%  
***Funguran - OH*** у концентрацији 0,2%  
***Cuproxam*** у концентрацији 0,2-0,6% итд.

***Crveno ulje***: је превентивно контактано средство за сузбијање зимских јаја и ларви лисних ваши, штитастих и крвавих ваши, смотаваца, минера, гриња и других као и узрочника многих болести (чађаве краставости, бактеријске пламењаче јабуке, коврцавости листа брескве, шупљикавости листа коштичавог воћа, рогача шљиве и других).

***Galmin***: превентивни инсектоакарициди који се користе за сузбијање презумљујућих форми штеточина.

***Bakarni oksihlorid 0,5% + Galmin 1% + Cipkord 0,03 %***

***Саветодавац: Жаклина Младеновић***

## ПЛАМЕЊАЧА КРАСТАВАЦА *Pseudoperonospora cubensis*



Гљива проузроковач пламењаче припада групи економски најзначајнијих патогена краставца. Штете које наноси подједнако су деструктивне како у пољу тако и у затвореном простору. До умањења приноса долази услед делимичног или потпуног уништења лисне масе биљака. Симптоми обољења се испољавају најчешће на листу старом 5-15 дана, у виду шаренила лишћа. Са развојем болести долази и до развоја карактеристичних симптома типа крупних, угластих пега, између лисних нерава, жуте боје. Уколико дође до повећања влажности, на наличју листа у оквиру пега настаје превлака коју чине репродуктивне творевине гљива. Најчешће се заришта јављају на средишњем делу оцака одакле се болест шири на младо лишће. Плодови на таквим биљкама нису захваћени али су лошег квалитета и изгледа. Петелјке остају зелене те лишће не опада. У затвореном простору због повећане влаге и високе температуре оболело лишће се не суши већ се размекшава и трули.

Међу осетљивим биљкама нема вишегодишњих домаћина па је недовољно јасно како овај паразит презимљава, јер образовање ооспора у ткиву оболелих биљака није утврђено. У таквим условима примарне заразе у пољу настају из затвореног простора. За разлику од других проузроковача пламењаче услови за остваривање инфекције пламењаче краставца нису влажно и прохладно време. Оптимални услови су температура од 15-25°C мада се инфекција може остварити и при температури од 8°C па чак до 30°C, минимална количина воде или росе у трајању од 2-3 сата. Пламењача краставца је изузетно агресивна болест, нарочито током летњих месеци у производњи корнишона. Само мало кашњење или погрешан избор фунгицида може да отежа даљу заштиту, значајно да смањи род. Брзи развој овог поврћа, висока агресивност пламењаче која користи и најмање повољне услове за развој и велики инфективни потенцијал – чине заштиту јако тешком и неизвесном. Најбоље је користити мање осетљиве сорте и хибриде, користити оцедно земљиште а при сетви правити већа растојања како би се омогућило боље проветравање. Такође је од велике помоћи да се сетва врши на осунчаним парцелама где се лист брже суши и тако смањује могућност инфекције.

Проблем при заштити представља и сужени избор фунгицида због каренце препарата и бербе која се обавља сваких 2-3 дана, те кратког деловање фунгицида због брзог пораста биљака.

Заштиту краставца корнишона од пламењаче треба почети након ницања, односно након појаве правих листова. Примена фунгицида у заштити краставца даје задовољавајуће резултате уколико се примењују пре првих зараза (превентивно). Због свега наведеног, периоди између прскања треба да буду краћи. Гљива која изазива пламењачу краставца врло брзо развија резистентност на фунгициде па их треба стално мењати.

*Саветодавац: Славица Стојкић*

## СТОЧНИ БОБ

Боб је једногодишња легуминозна биљка. Висока је 50-150 цм, чврстог усправног стабла које не полеже, са две-три гране на доњем делу. Лист је парно пераст и нема витице. Зрела махуна је скоро црна са крупним семенкама. За људску исхрану се гаји већ неколико хиљада година, а обично се кувало младо зрно или зелена махуна. Зрело зрно може да се користи и као сточна храна, а зелена маса као зеленишно ђубриво. Некада је ово била врло важна култура у старом свету, али са проналаском пасуља боб се сада гаји спорадично по баштама. За исхрану стоке се користе углавном ситносемене сорте са већим бројем зрна у махуни. Технологија производње је врло слична као код сточног грашка, зато што су им слични захтеви у погледу услова успевања. Постоје јаре и озиме форме. Озиме боб се сеје у октобру, а јари у марту. Боб је у односу на остале легуминозе најмање захтевна врста, тако да подноси киселија и тежапревлажена земљишта, као и сушу и ветар. Семе клија већ на 3-4 °Ц, дуго клија и зависно од температуре ниче за 14-20 дана. Јесењом сетвом или раном пролећном сетвом значајно се смањује напад црне бобове ваши, која је најважнија штеточина боба. Озиме сорте издрже мраз до -8 °Ц, а јаре до -5 °Ц. Због јаког кореновог система тражи дубљу основну обраду на 30-35 цм. Сеје се на размак 50 x 5-8 цм за ситнозрне сорте, а за сорте са крупнијим зрном треба повећати размак у реду. Тако и количина семена за сетву варира од 150-300 кг/ха. Дубина сетве је од 6-10 цм, зависно од крупноће семена, времена сетве и влажности земљишта. Као и све легуминозе, тражи појачано ђубрење фосфором, а смањену употребу азота зато што живи у симбиози са бактеријама азотофиксаторима. Хемијске мере сузбијања корова су исте као код грашка. Када биљке достигну висину 8-10 цм може да се почне са међуредним култивирањем. У време цветања јако добро реагује на заливање и на фолијарну прихрану фосфорним ђубривима. Боб неравномерно сазрева и зато треба правилно одредити моменат жетве. Са жетвом се почиње када почиње да опада лишће са стабла, а доње махуне добију мрку боју. Семе из незрелих махуна има способност накнадног дозревања. Не сме се дозволити презревање или жетва по великој врућини, јер тада махуне пуцају и долази до великог осипања. Принос зрна је од 1-2,5 т/ха, а зелене масе 7-18 т/ха. Зрно боба је сточна протеинска храна, јер има 25 % беланчевина, 46 % угљених хидрата и 1,5 % уља. Слама има 10 % беланчевина, али је врло груба и треба је уситнити пре употребе. Најважнија предност боба је та што он у зрну нема антинуитритивнематерије као соја, тако да не мора да прође термичку обраду, већ може да се меље и директно ставља у смешу хране. Боб је одличан предусев за житарице јер смањује развој цистичних нематода.

*Саветодавац: Драгомир Радић*

## МУСКАТ ХАМБУРГ

На нашим теренима привредно једна од најзначајнијих сорти винове лозе. Карактерише се веома интезивним мускатним мирисом и укусом, за јело јако пријатно и освежавајуће са широм односно соком који је безбојан. Одликује се добром транспотабилношћу и могућношћу чувања у хладњачама до два месеца. Од ове сорте се може прерадом добити веома пријатно мускатно обојено у типу розеа вино као и мускатна лозовача.

Сорта се карактерише бујним чокотом на коме се налазе ластари осредње дебљине, затворено црвенкасте боје са интернодијама средње дужине. Лист може да буде трodelан или петodelан, средње величине и мало издужен. Површина му је глатка, тамно зелене боје. Грозд је велики и разганат, просече масе 200-400 грама, обично растресит са дугом и дрвенастом петелјком. У грозду се налазе овалне и неједначене бобице са доста пепелјка.

Ова сорта сазрева крајем августа и почетком септембра, карактерише се дугом пробирном бербом и до половине октобра са добрим приносом који може у зависности од примењене агротехнике да се креће и до 20.000 кг/ха. Одговарају јој растресита, пропусна и карбонантна земљишта. Прилично је отпорна на ниске температуре, па чак и до -25 као и на пламењасчу, пепелницу и ботритис. КАО СОРТИ ХВАЛА ЈОЈ ШТО ПОСТОЈИ

*Саветодавац: Бобан Марковић*

## ПЛОДОРЕД ЈЕ ОСНОВ ОРГАНСКЕ ПРОИЗВОДЊЕ

За разлику од конвенционалних система производње где је у примени слободна плодосмена, у органској је то чврст ратарски, ратарско-повртарски, ратарско-кормни, повртарски или неки други плодоред. Такође је обавезно и увођење легуминоза у плодоред, али и травно-детелинских смеша у зависности од плодности и типа земљишта. С овим у вези неопходно је извршити избор врста и сорти прилагођених датим еколошким условима, при чему семе и садни материјал морају бити сертификовани као органски. Репродукциони материјал се сматра органским ако је произведен методама органске производње, а за заснивање такве производње је коришћено семе или садни материјал које је и само најмање 3 године одржавано и умножавано методама органске производње (Берењи 2009). Органско семе, поред класичне декларације, поседује и посебан сертификат који издаје овлашћена контролна организација. Одабране сорте морају бити: адаптабилне на специфичности региона гајења, генетички варијабилне, јер хетерогеност усева успорава брзину ширења патогена и штеточина, прилагођене екстензивним условима гајења, високог квалитета који надомешћује ниже приносе у компарацији са конвенционалном производњом, компететивне коровској популацији, и високо толерантне или отпорне на проузроковаче болести и штеточине, при чему се акценат ставља на полигену хоризонталну отпорност (Берењи 2009). Према ауторима Мърз ет ал. (2012) управо недоступност или недовољне количине сертификованог репродукционог материјала су неки од највећих изазова органске производње. Закон о органској производњи и органским производима Србије препознаје и посебно регулише изузетке од опште обавезе коришћења семена произведеног методама органске производње у случајевима: недовољне снабдевености тржишта репроматеријалом произведеног методама органске производње, органске производње у научноистраживачке сврхе, и органске производње током периода конверзије. У наведеним случајевима неопходно је одобрење министарства надлежног за послове пољопривреде. Овлашћене организације за издавање сертификата дужне су да у процесу контроле органске производње евидентирају порекло семена и садног материјала. Свакако да је задатак науке,



струке и праксе да се што пре реши снабдевеност тржишта органским сортама и органским репродукционим материјалом. Преузето од Института за ратарство и повртарство Нови Сад.

*Саветодавац: Горан Павловић*

## **ПРЕРАДА ОРГАНСКИХ ПРОИЗВОДА**

У преради органских сировина полази се од примене свих санитарних и органских метода прераде. У преради су дозвољени механички, физички, биоферментациони поступци и комбинација ових поступака. У правилнику је истакнуто да технолошке линије органске производње морају бити одвојене од других.

Паковање је увек у амбалажи од природних материјала (забрањено је коришћење ПВЦ). Услови чувања треба да су оптимални и компромисни а није дозвољено коришћење јонизујућег и другог зрачења. Цео поступак од пријема до тржишта је документован и подложен контроли. Правилник даје листу дозвољених састојака непољопривредног порекла, затим листу помоћних средстава и других производа који се могу користити за прераду органских сировина.

Органска пољопривреда је могућа у различитим агроеколошким условима али само ако се поштују основна агроеколошка и агрономска знања. То значи да биљне врсте (а односи се и на сточарство) треба гајити, односно, стоку узгајати при оптималним климатским и едафским (земљишним) условима. Тако, избор врсте, сорте и расе и технолошке мере треба прилагодити датим условима.

Органска пољопривреда могућа је на целом газдинству, на делу газдинства или на фарми, породичном газдинству (еко-фарми) са усклађеном биљном и сточарском производњом, уравнотеженог енергетског биланса, и еколошки и хортикултурно уређеног простора. Специфични облик органске производње је био-башта чија производња може бити робна затим, кухињска башта намењена сопственим потребама, односно украсна башта.

Развој органске производње као и других облика одрживе пољопривреде зависи од знања, од свести о потреби очувања природних ресурса и животне средине, али и од економских чинилаца, тржишта као и подстицајних средстава за органску производњу и за заштиту животне средине.

*Саветодавац: Вида Евстратиев*

### **НАПОМЕНА:**

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

Cene voća - zelene pijače u Srbiji za period 12. - 18.02.2018. godine

Jedinica mere din/kg	CENTRALNA SRBIJA											VOJVODINA					DOMJATNE CENE							
	Beograd Kalenik	Beograd Skadarlija	Čačak	Kragujevac	Kraljevo	Loznica	Niš	Pirot	Pažarevac	Smederevo	Vranje	Zaječar	Kikinda	Novi Sad	Pančevo	Sombor	S. Mitrnica	Subotica	Zrenjanin	SRBIJA	CENTRALNA SRBIJA	VOJVODINA		
Banana (Banana)	170	160	120	130	150	150	160	160	130	160	130	160	120	120	120	120				160	160	120	120	
Grojfruit (Grapefruit)	150	130		170	130	200	150	100	100						150	150				150		150	150	
Grožđe belo-ostale (Grapes white other)	350	400													400					400				
Jabuka-Aldared (Apples-Aldared)	80	70	80		80	90	80	50	90	90						50				80	80		80	
Jabuka-Delicious zlatni (Apples- Golden Delicious)	80	80			90	80	80	90	80						150	50				80	80		80	
Jabuka-Greni Smit (Apples- Granny Smith)	100	80			80	90	80	60	90	100					120					80	80		80	
Jabuka-ostale (Apples-other)	130	100	80	60	80	80	80	90	80							50				80	80		80	
Kivi (Kiwi)	250	280	220	190	250		200	150							250	200				250	250		250	
Kruške (Pear)	1100	1100	1500	1300		1000	800	1000							1200					1000	1000		1000	
Limun (Lemon)	180	160	160	140	150	130	150	140	150	140	160	160			200	150				150		150	150	
Mandarina (Tangerine)	180	160	160	100	150	130	150	150	130	130					200					150		150	150	
Orah (Walnut)	1000	1200	1200	900	1000	1200	1000	1000	800	1200	900				800									
Pomorandža (Orange)	150	120		80	120	80	90	80	80	100					100	100				80	80		80	100

Cene povrća - zelene pijace u Srbiji za period 12. - 18.02.2018. godine

Jedinica mere (diz/kg)	CENTRALNA SRBIJA											VOJVODINA						DOMINANTNE CENE					
	Beograd Kalenik	Beograd Skadarlija	Čačak	Kragujevac	Kraljevo	Loznica	Nis	Pirot	Pozarevac	Smederevo	Vranje	Zaječar	Kikinda	Novi Sad	Pančevo	Sombor	S.Mitrovka	Subotica	Zrenjanin	SRBIJA	CENTRALNA SRBIJA	VOJVODINA	
Brokoli (Broccoli)	250	250	150		200	200	200							300						200	200		
Karfiol (Cauliflower)	250	200		200	200	180	200							250	200					200	200		
Kristalac-salati (Cucumber for salad)	250	250			250	220			250					230						250	250		
Krompir (Potato)	80	70	40	40	50	50	50	50	50	50	50	50		70	40					50	50		
Kupus (Cabbage)	50	40	30	50	40	40	50	40	40	40	40	40		50	30					40	40		
Luk beli (Garlic)	700	500	500	800	500	400	350		400	500				600	500					500	500	#N/A	
Luk crni (Onion)	80	70	60	40	60	40	50	40	60	50	50	50		60	50					€	€	60	60
Paprika-bubura (Pepper-bubura)	300	300			250									300						300	300		
Paprika-ostala (Pepper-other)	350	300			250	280			200														
Paprika-sija (Pepper-sija)	300	300	300											300						300	300		
Paradajz (Tomato)	200	200	180			100	200		150	180				200						200	200		
Pasulj-beli (Beans white)	400	350	250	250	300	320	290	300	250	260				300						250	250		
Falidžan (Eggplant)	300	250												280									
Fraziluk (Leek)	100	80	60	60	80	100	70	100	80	80	90			100	120					80			
Spanać (Spinach)	120	150	130	90	150	100	60	100	100	80				120						100	100		
Tikvice (Zucchini)	200	200	250		200	180	220		200	170				150						200	200		
Zelena salata-komad (Lettuce-piece)	50	50	20	35	25	30	30		40	30	40			50						50	30		
Sargarepa (Carrot)	80	70	50	50	60	60	60	60	50	50	70			90	60					80			

**Cene žive stoke - stočne pijace u Srbiji za period 12. – 18.02.2018. godine**

Jedinica mere dn/kg	Težina/ Rasa uzrast	Centralna Srbija										Vojvodina						Dominantna cena- Srbija			
		Beograd	Čačak	Kragujevac	Kraljevo	Loznica	Nis	Pirot	Pozarevac	Smederevo	Vranje	Zajecar	Kikinda	Novi Sad	Pančevo	Sombor	S.Mitrovica		Subotica	Zrenjanin	
Bikovi	>500kg SM			250																	
Driske	sve težine	240	200	150	130																
Jagnjad	sve težine	300	270	300	280	280	320	300	300	300	300				300					300	
Jarec	sve težine		170		200	230	200		240												200
Junaci	>480kg								240						230						
Koze	sve težine			120		150	110		140												
Krave za klanje	sve težine SM			170				150													
Krmače za klanje	>130kg		160	120	120	120								110							120
Ovca	sve težine	160	160	120	120	160	150		150	150	150				120	120					120
Prasad	16-25kg	250	200	210	230	270	250	280	220	250	250	250			260	280					250
Prasad	<=15kg		230			280	280		250	280	270				270	280					280
Telad	80-160kg SM			440					420												
Tovljenici	80-120kg		180	180	160	160	170		150						160	150					160
Tovljenici	>120kg	150	160	140	130						120				140						140
Šilježad	sve težine	220			250				220												220