



**ПОЉОПРИВРЕДНЕ СТРУЧНЕ  
СЛУЖБЕ СРБИЈЕ**

**ПОЉОПРИВРЕДНА САВЕТОДАВНА И СТРУЧНА СЛУЖБА  
ПОЖАРЕВАЦ Д. О. О.**

**МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ, ШУМАРСТВА И  
ВОДОПРИВРЕДЕ**

# **БИЛТЕН**

**Датум: 11.09.2020.**

---

**Дунавска 91,12000 Пожаревац  
Централа: (012)553-131 ; Факс:553-133; e-mail:[pssstig @mts.rs](mailto:pssstig@mts.rs)**

## Садржај:

❖ Смањење киселости шире– Ана Ђорђевић.....	3
❖ Жетва конопље - Александар Стојановић.....	4
❖ Жетва соје - Данијела Илић.....	5
❖ Исхрана животиња – Ненад Вујчић.....	6
❖ Опште особине меснатих раса говеда– Дане Хркаловић.....	7
❖ Плаво прскање – Драгана Урошевић.....	8
❖ Коровске биљке – продукција семена и дужина клијавости семена- Јоргованка Влајковац.....	9

## Смањење киселости шире

Потреба за смањењем киселости појављује се у веома лошим годинама, у северним крајевима, и углавном код сорти чија је особина да и у нормалним условима сазревања садрже већу количину киселина. У случају недовољног сазревања грождја шира садржи већу количину јабучне киселине, некада знатно више него винске.

Смањење киселости је најбоље вршити купажом са широм која нема довољно киселина, а у ређим случајевима се мора приступити одузимању дела киселина помоћу хемијских средстава. Поставља се питање да ли је боље смањивати киселину у шири или вину. Пошто у току врења долази до веће промене количина појединих киселина, боље је сачекати да се врење обави, па ако је потребно киселост смањити у вину. У току врења количина винске киселине се знатно смањи, али исто тако ствара се извесна количина њилибарне киселине, као и извесна количина сирћетне киселине. Створене киселине најчешће не могу да надокнаде изгубљени део винске киселине, тако да су по правилу вина нешто слабије киселости од шире. С друге стране, у току алкохолне ферментације или после ње, често долази до разлагања јабучне киселине (млечно врење јабучне киселине), услед чега се такође може знатније смањити киселост вина. Због свега овога препоручује се да се киселина смањује касније у вину ако буде потребно.

Киселост се смањује хемијским средствима која са винском киселином стварају нерастворљиве соли које се таложе и уклањају из шире или вина. За ове сврхе се најчешће користи хемијски чист калцијум карбонат ( $\text{CaCO}_3$ ), који прво везује (неутралише) винску киселину као најјачу, а ако се дода већа количина овог средства везиваће се и остале киселине према редоследу своје јачине.

Приликом ове реакције ствара се  $\text{CO}_2$  који одлази у облику мехурића гаса који се јасно запажају и често изазову пенушање вина. Потребна количина  $\text{CaCO}_3$  ради везивања једног дела киселина одређује се на основу претходне пробе на малој количини вина. Узима се неколико узорака вина па се третирају разним количинама  $\text{CaCO}_3$ . По додавању карбоната узорци се добро промућкају па се после неколико часова профилирају. На крају се дегустацијом утврди која је количина најпогоднија за добијање нормално киселог вина.

Калцијум карбонат који се користи за одузимање киселина треба да је хемијски чист. У промету се налази у облику веома финог раха, млечно беле боје. Треба га чувати у затвореном суду и на сувом месту.

Одмерена количина  $\text{CaCO}_3$  за третирање вина у подруму, претходно се размутити у малој количини вина, тако да се добије суспензија или каша млечно беле боје, која се затим сипа у бачву уз истовремено мешање вина. Одмах по додавању ствара се  $\text{CO}_2$  због чега настаје и пенушање вина. Да се због пене не би бачва прелила, претходно се извесна количина вина из бачве извади, па се по додавању  $\text{CaCO}_3$  поново допуни.

По додавању  $\text{CaCO}_3$  вино се остави да стоји 1-2 недеље, за које време се највећи део калцијум тартарата исталожи. После тога се вино преточи, а по потреби и филтрира ради уклањања ситних кристала, који су се евентуално у вину задржали.

Коришћена литература:

*Технологија вина – ПРАКТИКУМ*  
*Михаило Даничић*  
*Пољопривредни факултет, Земун*

*Ана Ђорђевић, дипл.инж. прех.тех.*

## Žetva konoplje

Poslednje dve godine je pocelo intezivnije gajenje industrijske konoplje kako u celoj Srbiji , tako i u našem okrugu. Biljka konoplje se može iskoristiti cela, ali se u Srbiji za sada koriste samo cvet, zrno i vlakna iz stabla. Ipak, gajenje ove biljke mora se uskladiti sa Pravilnikom o uslovima za gajenje konoplje. Tako da je do sada skinuto 50% posejanih površina. Očekujemo da će se za narednih nedelju dana žetva biti završena.

Preporučena minimalna površina za gajenje konoplje je 0,5 ha. Prinos konoplje je različit, u zavisnosti da li je ona sejana za cvet, za zrno ili stabljiku. U prinos zrna bude 300-1000kg/ha, suvog cveta 200-1000kg/ha, a stabljike 8-10t/ha. Naravno ako se gaji za cvet, prinos zrna je manji i obrnuto. Cela biljka konoplje može da se iskoristi, i šteta je što u Srbiji do sada nismo imali mašine za preradu stabljike. Ima pojedinačnih slučajeva, da će u budućnosti to biti sve interesantnija sirovina, pa se i interesovanje povećava za izgradnju mašina za preradu.

Ekonomska isplativost gajenja konoplje je pitanje na koje je nezahvalno i teško dati odgovor. Opšta računica može da je tri puta isplativija nego kukuruz. Pogrešna je priča o milionskoj zaradi po hektaru, jer u Srbiji nemamo sorte koje su pogodne za pravljenje CBD ulja visoke koncentracije, niti imamo pravno regulisanu ovu vrstu proizvodnje. Pravilnik o uslovima za gajenje konoplje u našoj zemlji objavljen je u „Službenom glasniku“ 24. jula 2013. godine. Od tada, ovaj pravilnik predstavlja jedinu zakonsku regulativu kojom se uređuje gajenje konoplje u Srbiji. Ovim pravilnikom regulisano je koja se sorta konoplje u Srbiji može gajiti, koje uslove mora ispunjavati pravno i fizičko lice kako bi moglo da započne gajenje industrijske konoplje, ali i koji su troškovi, način i rok izdavanja dozvole za gajenje kanabisa. Naime, u Srbiji je dozvoljeno gajenje samo sorte konoplje koje pripadaju vrsti konoplje (*Cannabis sativa* L) i čiji je sadržaj supstanci iz grupe tetrahidrokanabinola manji od 0,3%.



Konoplja se može gajiti isključivo radi proizvodnje vlakana, proizvodnje semena za ishranu životinja, ispitivanja kvaliteta semena, kao i njegovog prometa. Za setvu konoplje mora se koristiti seme koje je proizvedeno, dorađeno, upakovano i deklarirano u skladu sa zakonom kojim se uređuje seme. Dozvolu za gajenje konoplje u Srbiji može dobiti samo lice koje je upisano u Registar proizvođača semena, rasada, micelija jestivih i lekovitih gljiva.

Zahtevi su veliki, ali ima i mnogo izazova, kao što je proširenje sorte liste, jer je sada dozvoljena setva samo dve sorte. Takođe je potrebna edukacija poljoprivrednih proizvođača, zatim kupovina adekvatne mehanizacije, i zakonska regulativa koja je uvek prepreka ili faktor gušenja neke proizvodnje.

*Aleksandar Stojanović dipl. inž. poljoprivrede*

## Жетва соје

Жетва соје обавља се у пуној зрелости када лишће опадне са биљака, махуне и стабло добију тамно мрку боју, а зрно у махунама „звони“. Уколико је усев соје био изложен стресним условима (суша, високе температуре и обилне падавине у периоду пре почетка жетве), одређен број листова ће се задржати на биљкама, иако су зрна унутар махуна зрела.

Уколико се закасни са жетвом долази до пуцања махуна, чиме се принос соје пре почетка жетве може значајно умањити. Пуцању махуна погодују наизменичне смене влажног, магловитог времена са топлим временом и ниском влажношћу ваздуха. Отпорност према пуцању махуна је сортна особина, тако да приликом избора сортимента треба обратити пажњу и на ову особину. Препраном жетвом се може изгубити око 160 kg/ha зрна соје, а закасном жетвом од 10 дана губитак приноса биће преко 200 kg/ha.



Жетва соје се обавља житним комбајном који мора бити подешен на следећи начин: хедер мора бити хоризонталан, обавезно ускладити број обртаја витла са брзином кретања комбајна, изабрати одговарајући положај витла хедера, смањити број обртаја бубња на 500-700 o/min, подесити зазор бубња у зависности од влажности, подесити отворе сита у зависности од крупноће семена а лимове вентилатора потпуно отворити. Губитак приноса услед неправилног подешавања комбајна креће се око 20%.

Приликом жетве потребно је ускладити радну брзину са стањем усева. Препорука је ићи нешто спорије како би висина реза била нешто нижа. На тај начин се смањују жетвени губици јер се пожању и ниже махуне, а то је важно јер се најкрупније, најквалитетније и најбоље наливена зрна налази баш у тим доњим махунама. На парцелама на којима је усев соје сувљи треба спорије возити комбајн, а жетву обавити у јутарњим или у вечерњим часовима када је већа релативна влажност ваздуха. Уколико се комбајн у току жетве не креће великом брзином може се остварити значајно виши принос зрна чак и до 15%.

Пожељно је жетву завршити у што краћем року јер зреле махуне пуцају и настају губици семена. Суво семе са 13-14 % воде се транспортује у складишта. После жетве, жетвени остаци се или заоравају или се користе за исхрану оваца или простирку.

*Данијела Илић, маг.инж.*

## ИСХРАНА ЖИВОТИЊА

Беланчевине сачињавају, приближно, 18% телесне масе или 16-18% код одрасле животиње. На квалитет протеина у исхрани домаћих животиња утиче количина и међусобни однос аминокиселина у хранивима. У храни стоке протеини су заступљени у широким границама од 1-80%. У највећем броју хранива заступљени су са не више од 15% укупних хранљивих састојака.

Хранива анималног порекла су најбогатија – рибље и месно брашно (50-80%).

Од биљних хранива, нарочито су богате уљане сачме (40-50%). Сено лептирњача има до 20% а ливадско од 8-10%. Сточна репа, слама, кукурузовина и кртоле спадају у хранива сиромашна беланчевинама (1-5%).

Одрасли преживари су мање осетљиви на промене биолошке вредности протеина од телади, која нема развијену микрофлору прецелудаца. Моногастрични биљоједи су више зависни од квалитета протеина у храни. Коњи и кунићи, због обимније микробиолошке синтезе у цекуму и дебелом цреву, лакше задовољавају протеинске потребе од свиња (кунићима помаже у томе и копрофагија!).

Обилна исхрана протеинима не доводи до депоновања протеинске резерве у организму, као што је то случај са депоновањем енергије у форми масти и гликогена. Постоји „покретна” резерва протеина која стално циркулише у телу и служи за изградњу плазмних протеина и хемоглобина. Између резерве и протеина у циркулацији динамично се одржава равнотежа. Вишак протеина се оксидише, делом претвара у угљене хидрате и масти, а у екскретима се повећава садржај финалних, азотних, метаболичких производа. Уколико се протеини користе за подмиривање енергетских и других, неспецифичних потреба, непотпуно метаболишу, те се мокраћом губи око 20% енергије. При интензивном тову животиња треба стално контролисати утицај вишка протеина на организам. Описани су следећи поремећаји метаболизма: оштећење дигестивног тракта, јетре и бубрега, што се са правом приписује утицају вишка протеина у храни.

Потребно је стално усклађивати нивое појединих аминкиселина из различитих протеинских концентрата. Посебно треба проверавати важност досадашњих норми у витаминима и другим, регулационим, састојцима хране. Сви они оптерећују организам; посебно треба мислити на специфично дејство хранљивих материја. Стимулација оксидационих процеса код протеина износи 20% и траје до 12 сати по уношењу у организам.

Протеини животињског порекла имају високу БВ јер потичу из материја за чију се синтезу користе. Биљни протеини, само добро комбиновани, могу имати високу БВ. Зато се оброчи од биљних протеина допуњују анималним (5-10%), посебно за непреживаре и млађе категорије.

Савремени рачунарски програми поклањају доста пажње деликатним анализама хемијског састава протеина током састављања крмних мешавина!

*Вујчић Ненад, дипл. инж.*

## Опште особине меснатих раса говеда

Меснате расе говеда су ранозрелије, телесна ткива им брже расту уз одлично кориштење хране. Обично имају добар распоред масти унутар мишића, што оцењујемо као позитивно, с тим да их товимо до њиховог оптималног капацитета раста. Након тога кад престане раст, свака раса даље ствара више или мање лоја. Екстеријерно то су дуга говеда, обла, дубоких прса, мале, кратке и широко чеоне главе, малог, кратког, широког врата, нижих ногу. Женска грла имају слабо развијено виме. Дају мало млијека које има више суве материје. Ту особину можемо лако исправити мелиоративним укрштањем нпр. с нашим месно - млиечним сименталцем. Иначе су то релативно крупна говеда (не мешати крупноћу и висину). Укупно гледано имају релативно лак костур, неке изразито (белгијско плаво, лимузин), а неке не (шароле). У односу на месо, однос је повољан.

Задњи и предњи делови трупа у погледу меснатости једнако су добро развијени, тако да меснато говече привидно изгледа кратко, али знатно шире, а нарочито су развијени вредни делови сапи и прса. Цело тело одлично је обрасло месом, а посебно је задњи део обрастао глутеалним мишићем које се спушта врло ниско према скочном зглобу. Кожа је средње дебљине. Рандман меса је велик иако варира. Рандман је иначе тежина топлих или хладних полутки у односу на живу вагу грла. Тачније речено рандман је разлика измену тежине пре клања и тежине полутки после клања, без главе, доњег дела ногу испод колена и скочног зглоба, без коже, репа, крви и унутрашњих органа. Рандман расте од почетка према крају тога.

На већи или мањи рандман утичу следећи фактори:

- дужина транспорта јер кад животиња изгладни има већи рандман
- грло више уловљено има већи рандман
- нахрањеност и потрошња воде пре клања; ако је грло напојено и нахрањено пре клања има мањи рандман, и обратно
- да ли се вади лој из трупа или не, разлика може бити и до 6%
- рандман хладних полутки је око 2% мањи од топлих
- раса; месне расе имају до 10% већи рандман од млечних, а комбиноване до 5% мањи од месних (нпр. холштајн бикови 58%, шароле 68%, а комбиновани сименталац 62%).
- врста хране којом су животиње товљене, животиње храњене претежито волуминозном храном имају мањи рандман од товљеника храњених концентрованим хранивима

**.На боју меса утиче више фактора:**

Боја меса и дебљина мишићних влакана су главни показатељи пожељног тржишног производа. Млана јунад држана без много кретања има боју меса од светло црвене до ружичасте, а тамнију, мање пожељну, имају говеда храњена силажом и товљена на пашњаку, као и старија говеда. Светлије месо има телад товљена млеком на сиси, или заменама за млеко. Ради поправљања боје сва грла из пашног држања пре клања држе се у тову већег или мањег интензитета (старија грла до 3 месеца) због боје меса. Све месне расе говеда имају фину и танку структуру мишићних влакана.

*Дане Хркаловић дипл.инж*

## Плаво прскање

После бербе почињу припреме воћњака за наредну сезону. Само они воћари који благовремено припреме воћњак могу у следећој вегетацији очекивати задовољавајући принос и квалитет плодова. Битна мера заштите у воћњаку током јесени јесте јесење “плаво прскање” воћака. Овом мером заштите сузбијају се многе болести на воћкама, а неке се једино таквим третирањем могу успешно контролисати.

Плаво прскање се изводи у јесен купањем свих делова воћке фунгицидима на бази бакарних једињења која имају најшири спектар деловања на патогене и код већине воћних врста се могу употребљавати само у фази мировања због изразите фитототоксије у периоду вегетације.

Патогени презимљавају у крошњи воћака, па у јесен и у току зиме, нарочито ако су зиме благе, могу доспети на осетљиве делове воћке и остварити њихову заразу. Зато плавим прскањем, правовремено, пре остваривања инфекције, уништавамо патогене на местима њиховог презимљавања. Пропуштено плаво прскање код коштичавог воћа се не може у потпуности надокнадити каснијим прскањима или другим мерама.

Значај плавог прскања се највише огледа у успешном сузбијању проузроковача болести коврцавости лишћа брескве и нектарине, где је улога плавог прскања најзначајнија. Ова болест је једна од најзначајнијих болести брескве и нектарине у нашој земљи, а проузрокује је паразитна гљивица која зиму проводи на кори и пупољцима, а током периода влажног времена споре се преносе до размакнутих љуспица пупољка и тако проузрокује инфекцију. Болест може нанети велике штете, као што су пропадање зараженог лишћа, плодова и смањење родности у наредној години. Изнурене воћке су подложне измрзавању и нападу других патогена. Ова болест је, поред осталог и узрок кратког животног века брескве и нектарине.

Заштитом коштичавог воћа у јесењем периоду сузбијају се и гљиве проузроковачи болести коштичавог воћа као шупљикавост листа, монилија, пламењача (*Stigmata carpophilla*, *Monilia laxa*, *Polistigma rubrum*).

Код јабучастих воћних врста такође постоји потреба за јесењим плавим прскањем. Од бактеријских обољења најзначајнија је бактеријска пламењача *Erwinia amylovora*. То је и најопаснија болест јабуке и крушке. Стабла нападнута овим обољењем се препознају по осушеним гранама повијеним у облику пастирског штапа са којих не опада лист. Бактеријски рак крушке може узроковати и бактерија *Pseudomonas syringae* pv. *syringae*, а знакови ове болести су рак коре, некроза пупољака и сушење цветова уз присутно цурење ексудата и чађаве превлаке. Ране се временом повећавају, а кад обухвате целу грану долази до њеног сушења или сушења читавих стабала. Рак коре јабуке и крушке може настати и као последица инфекције гљивом *Nectria galligena*. Поред овог паразита јавља се и тзв. црни рак гранчица чији је проузроковач гљива *Sphaeropsis malorum* и до заразе долази кроз разна механичка оштећења на воћки (рез, град и сл.). Све гране са знаковима болести потребно је орезати, а након тога је потребно третирање бакарним препаратима ради дезинфекције рана насталих резидбом.

Примена бакрених фунгицида у јесењем периоду препоручује се и за неке друге врсте воћа код којих се јављају бактериозе као нпр. бактеријска пегавост на ораху или бактеријска палеж и бактеријски рак код лесеке.

За примену у овом периоду препоручују се неки од следећих препарата: Cuproxtat, Funguran, Kuprablau, Bakarni oksihlorid50, Kupragrin и сл. у концентрацијама предвиђеним за третирање у време мировања вегетације.

*Драгана Урошевић, дипл.инж.заштите биља*



## Коровске биљке – продукција семена и дужина клијавости семена

Семе коровских биљака се разноси на разне начине (ветром, водом, животињама, механизацијом, преко семена за сетву и сл.) и доспева у разне услове средине земљишта.

Биолошки је отпорно на губитак клијавости и своју клијавост може очувати дуги низ година, пошто сва количина семена не клија ођедном.

Трајање виталности семена неких коровских биљака

- хоћу-нећу, русомача	16-35 година
- пепељуга	више од 39 година
- булка	више од 12 година
- боквица	16 година
- попонац	22 године
- штаваљ	70 година
- мухар	39 година
- горушица	35 година
- помоћница (кокошије грожђе)	39 година
- мишјакиња	до 10 година

Период мировања наступа када семе не доспе у повољне услове средине за клијање или у следећим случајевима:

- природни период мировања (недозрело семе неће клијати један дужи временски период без обзира што доспе у повољне услове средин).

- принудни период мировања на који човек утиче (дубоко орање, затрпавање семена на већу дубину)

- велики број корова јавља се скоро искључиво у појединим усевама.

Највећи број семена коровских биљака на нашим њивама клија на дубини од 1-5 cm (95 %), а на дубине већој од 5 cm мали број коровских биљака клија или не клија уопште у тој години. Услове које стварамо за клијање и ницање гајених биљака такође су повољни и за семе коровских биљака.

Продукција семена коровских биљака

Уколико временски услови дозволе да дође до ницања коровских биљака, а не бивају уништени хемијским или механичким мерама, долази до осемењавања са производњом велике количине семена. Из следеће табеле можемо видети колике количине семена производе поједине коровске биљке.

Врста корова	сем./ 1 биљка
- Штир	3.560.000
- Лобода	600.000
- Шафраника	270.000
- Пепељуга	123.000
- Вилина косица	20.000
- Дигитариа-свракоњ	49.000
- Велики мухар	51.000
- Лубеничарка	18.000
- Велики лисац	14.750
- Мухарика	15.000
- Помоћница (кокошије грожђе)	40.000
- Дивљи сирак	11.000

Узимајући у обзир и фактор очувања клијавости семена у земљишту, не постоји чиста њива већ пољопривредни произвођач мора бити стално на опрезу да га неки коров кога није било десетинама година не изненади.

*Јоргованка Влајковац, дипл. инж.*

- Svi poljoprivredni proizvođači koji imaju višak proizvoda za tržište mogu kontaktirati svog poljoprivrednog savetodavca i objaviti besplatnu ponudu svojih proizvoda na sajtu AGROPONUDA <http://ww.agroponuda.com>

<b>Broj objavljenih agroponuda</b>	8
<b>Broj realizovanih agroponuda</b>	0



REPUBLIKA SRBIJA  
MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE,  
ŠUMARSTVA I VODOPRIVREDE

### IZVEŠTAJ ZA VOĆE - ZELENA PIJACA

Datum prikupljanja podataka: 28/09/2020

Mesto prikupljanja cena: Požarevac

\*Kvalitet proizvoda je dobar ukoliko nije drugačije naznačeno.

R.br	Proizvod	Tip ili sorta	Veličina	Pakovanje	Poreklo	Jed. mere	Cena (din)		
							min	max	dom
1	Banana	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	120.00	140.00	130.00
2	Jabuka	ostale	srednja	standardno	Domaće	kg	50.00	60.00	50.00
3	Kruška	ostale	srednja	standardno	Domaće	kg	120.00	150.00	150.00
4	Jabuka	Ajdared	srednja	standardno	Domaće	kg	70.00	80.00	70.00
5	Jabuka	Greni Smit	srednja	standardno	Domaće	kg	80.00	90.00	80.00
6	Jabuka	Delišes ruž.	srednja	standardno	Domaće	kg	80.00	90.00	80.00
7	Jabuka	Delišes zlatni	srednja	standardno	Domaće	kg	80.00	90.00	80.00
8	Limun	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	150.00	200.00	200.00
9	Lešnik	očišćen	srednja	standardno	Domaće	kg	1100.00	1200.00	1100.00
10	Orah	očišćen	srednja	standardno	Domaće	kg	700.00	800.00	700.00
11	Grožđe	belo ostale	srednja	standardno	Domaće	kg	120.00	150.00	120.00
12	Grožđe	crno ostale	srednja	standardno	Domaće	kg	120.00	150.00	120.00
13	Kivi	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	230.00	250.00	250.00



## IZVEŠTAJ ZA POVRĆE - ZELENA PIJACA

Datum prikupljanja podataka: 28/09/2020

Mesto prikupljanja cena: Požarevac

\*Kvalitet proizvoda je dobar ukoliko nije drugačije naznačeno.

R.br	Proizvod	Tip ili sorta	Veličina	Pakovanje	Poreklo	Jed. mere	Cena (din)		
							min	max	dom
1	Blitva	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	veza	20.00	30.00	30.00
2	Cvekla	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	50.00	60.00	50.00
3	Celer	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	150.00	200.00	170.00
4	Karfiol	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	120.00	150.00	150.00
5	Krompir	beli	srednja	standardno	Domaće	kg	50.00	60.00	50.00
6	Krompir	crveni	srednja	standardno	Domaće	kg	50.00	60.00	50.00
7	Boranija	olovka	srednja	standardno	Domaće	kg	140.00	150.00	150.00
8	Pasulj	beli	srednja	standardno	Domaće	kg	280.00	350.00	300.00
9	Pasulj	šareni	srednja	standardno	Domaće	kg	300.00	360.00	350.00
10	Luk crni	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	60.00	70.00	60.00
11	Luk beli	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	550.00	600.00	550.00
12	Kupus	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	25.00	35.00	30.00
13	Krastavac	salatar	srednja	standardno	Domaće	kg	70.00	90.00	80.00
14	Paprika	ljuta	srednja	standardno	Domaće	kg	250.00	300.00	250.00
15	Paprika	šilja	srednja	standardno	Domaće	kg	100.00	140.00	120.00
16	Paprika	Babura	srednja	standardno	Domaće	kg	100.00	140.00	120.00
17	Paradajz	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	100.00	150.00	120.00
18	Paškanat	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	150.00	200.00	150.00
19	Patlidžan	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	60.00	80.00	70.00
20	Praziluk	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	100.00	130.00	120.00
21	Pečurke	šampinjoni	srednja	standardno	Domaće	kg	180.00	220.00	200.00
22	Peršun	lišćar	srednja	standardno	Domaće	veza	20.00	30.00	30.00
23	Peršun	korenaš	srednja	standardno	Domaće	kg	150.00	180.00	150.00
24	Rotkvica	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	veza	40.00	50.00	50.00
25	Tikvice	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	50.00	60.00	50.00
26	Zelena salata	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	komad	40.00	50.00	50.00
27	Šargarepa	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	50.00	70.00	50.00