

Poljoprivredna savetodavna i stručna služba Leskovac

INFORMACIJE I SAVETI U POLJOPRIVREDNOJ PROIZVODNJI

# BILTEN

3

GOD. XII BR.3  
Štampano 11.03.2019.  
300 primeraka



## Sadržaj

Standard dobre poljoprivredne prakse - Boban Stanković	strana 3
Aktuelni radovi u voćnjaku - Aleksandar Mitić	strana 3-4
Suzbijanje korova u zasadu jagoda - Mirjana Petrović	strana 4
GlobalGap - Bojana Karapandžić	strana 5
Podizanje malinjaka - Nenad Stefanović	strana 6
Plasman poljoprivredno-prehrambenih proizvoda kroz usluge u ruralnom turizmu- Igor Ristić	strana 6-7
Realizovane agroponude savetodavaca PSSS Leskovac	strana 7
Sistem tržišnih informacija poljoprivrede Srbije	strana 8-9



# AGROPONUDA

BERZA POLJOPRIVREDNIH PROIZVODA SRBIJE

Agroponuda omogućava marketing informacije o ponudi voća, povrća, žive stoke i žitarica. Ova berza poljoprivrednih proizvoda koju je pokrenulo Ministarstvo poljoprivrede plasira informacije o ponudama proizvođača koji se bave voćarstvom, povrtarstvom, ratarstvom i stočarstvom.

PSSS Leskovac sa svojim savetodavcima, pomoći će Vam u plasmanu viškova proizvoda proizvedenih na vašim gazdinstvima.

Poljoprivredni proizvođače posetite internet stranicu [www.agroponuda.com](http://www.agroponuda.com) ili nam se obratite ukoliko VI želite da ponudite svoj proizvod.



## Standard dobre poljoprivredne prakse

GLOBALGAP.-om se preko sistema mera osigurava zdravstvena bezbednost i kvalitet poljoprivrednih proizvoda do njihovog ulaska u fabričku preradu, dok je HACCP sistem mera koji kroz kontrolu zdravstvenih rizika iste proizvode prati kroz proces prerade i njene distribucije do potrošača. Primarni poljoprivredni proizvođač je u lancu zajedno sa fabrikom i prodajnim lancem i oni od njega zahtevaju posedovanje GLOBALGAP standarda kako bi osigurali da se lanac “od njive do trpeze” nigde ne prekine.

Ovaj standard nije obavazujući prilikom izvoza voća i povrća u zemlje EU i druga tržišta koja su prihvatila ovaj standard. Veliki trgovinski lanci i prerađivači hrane daju prednost onim primarnim proizvođačima koji imaju implementiran i sertifikovan GLOBALGAP standard. Nije prepreka za izvoz primarnih poljoprivrednih proizvoda u EU, ali jeste prepreka za uspostavljanje partnerskih odnosa sa nekim od veletrgovinskih lanaca ili prerađivača hrane.

GLOBALGAP detaljno prati proces proizvodnje u kojoj su se poštovala načela standarda kao što su: briga o okolini, zdravlje životinja, integrisana poljoprivredna proizvodnja, briga o higijeni u rukovanju prehrambenim proizvodima, poštovanje opštih zahteva zdravlja i sigurnosti zaposlenih u poljoprivredi i poštovanje posebnih normativa u postupanju s radnicima tokom proizvodnje.

Koristi koje se ostvaruje implementacijom sistema GlobalGAP su mnogobrojne. Povećana bezbednosti agrarnih proizvoda, smanjuje se opasnosti od trovanja hranom, raste odgovornost proizvođača prema zaštiti čovekove sredine, poboljšana komunikacija unutar lanca snabdevanja, pojačana briga o zaposlenima, stalna kontrola, veća konkurentnost na tržištu, smanjenje troškova, smanjenje broja zakonskih tužbi, usklađenost sa zakonima i propisima, omogućen pristup međunarodnom tržištu, povećano poverenja kupaca i drugih zainteresovanih strana.

Savetodavac za ratarstvo i povrtarstvo  
*Boban STANKOVIĆ, dipl.ing.polj.*

### Aktuelni radovi u voćnjaku

Povoljne vremenske prilike proteklih dana su intezivirale aktuelne radove u voćnjacima a konkretno orezivanje. Rezidba je početna i glavna radna operacija od koje će nam zavisiti rodnost voćaka i kvalitet dobijenih plodova u ovoj proizvodnoj godini. Rezidbom je potrebno održavati formirani uzgojni oblik, pravilno razvijanje nadzemnog dela i uravnotežen i skladan odnos između vegetativnog i generativnog potencijala, a sve ovo se postiže usklađivanjem inteziteta rezidbe habitusu voćnog stabla. Intezitet rezidbe zavisi od mnogih činioca, ali glavni pokazatelj je vegetativno i generativno stanje voćnog stabla.

Pokazatelj po kome se određuje intezitet rezidbe je količina, dužina i diferencijacija prirasta odnosno letorasta. Na primer što je stablo bujnije i razvijeno treba ga što više opteretiti rodnom i zato se manje orezuje, a ne treba izvoditi suviše jaku rezidbu. Ako je voćno stablo ima mali prirast potrebno ga je aktivirati jače orezati ono je najverovatnije bilo jako opterećeno rodnom, iznureno ili je bilo napadnuto biljnim bolestima i štetočinama.

Jača rezidba ili u narodu poznata oštra rezidba se izvodi kod sorti koji plodove daju na jednogodišnjim prirastima, naročito kratkim rodnim grančicama, da bi se non stop prirast obnavljao, kod rodnijih sorti odnosno koje imaju veći broj cvetnih pupoljaka, kod iznurenih voćaka i vršni delovi se jače orezuju jer su oni u dominantniji položaj u odnosu na donje delove krune.

A slabija i umerenija rezidba se izvodi kod mladih stabala jer su oni prirodno bujniji, voćke koje se intezivno navodnjavaju i đubre i rane sorte. Pored rezidbe u ovom periodu poljoprivredni proizvođači trebaju i da završe

sa đubrenjem svojih voćnjaka a naročito oni koji nemaju navodnjavanje u toku vegetacije, da bi hranivi elementi tokom padavina, i unošenjem podrivačima došli do zone iskorišćenja od strane biljaka.

Tokom đubrenja treba da koriste mineralna đubriva N:P:K formulacije 6:12:24, 7:20:30 ili 16:16:16 i dr. Količina đubriva koja se unosi u zemljište zavisi od starosti zasada, voćarske kulture i agrohemijske analize. Od radova koji pored gore nabrojanih treba da se završe do kraja ovog meseca su sadnja voćaka ili presađivanje. Zemljište na početku ovog meseca je pogodno za sadnju po poljoprivredni proizvođači treba ubrzano da iskoriste ovo vreme i izvrše sadnju jer vegetacija polako kreće. Prijem pored kvaliteta sadnica u mnogome zavisi od kvalitetne i pravovremene sadnje.

Savetodavac iz voćarstva i vinogradarstva *Mitić Aleksandar*

## **Suzbijanje korova u zasadu jagoda**

Jagoda je voćna kultura koja zbog niskog habitusa ima veliku osetljivost na prisustvo korova. Zato se za uspešnost gajenja ove kulture korovi moraju suzbijati tokom celog vegetacionog perioda. Kako je jagoda niska biljka, korovi je zasenjuju i umanjuju fotosintezu, oduzimaju joj vodu i mineralne materije, a gust sklop usporava razvoj, smanjuje prinose, stvara uslove za jači napad bolesti i štetočina, smanjuje prinose, kvalitet plodova je znatno lošiji, i krajnji ishod je uginjuće biljaka.

Zato se problemu suzbijanja korova pristupa ozbiljno od same pripreme zemljišta, sve do kraja eksploatacije zasada. Suzbijanje korova u zasadu jagode moguće je mehaničkim putem i hemijskim putem.

Mehaničko suzbijanje korova predstavlja kombinaciju ručnog plevljenja i korišćenje mašina, najčešće pomoću motokultivatora i rotofreзера. Redovno održavanje čistog ugara između redova jagoda ujedno služi za razbijanje pokorice, očuvanje vlage, pravljenje rastresitog sloja zemljišta, a samim tim i za suzbijanje korova. Dok je zemljište vlažno a korovi mladi i mali, treba u redu sa jagodama frezovanjem pleviti korove, jer se tako lakše čupaju. Ovakvo ručno okopavanje i plevljenje je naporno i sa malim učinkom, najčešće se obavlja u uslovima vlage ili suše i na većim površinama zahteva dodatnu radnu snagu. U nekim momentima u današnje vreme ne može da se obezbedi dovoljno radne snage, ili vremenske prilike to nedozvovalju, a zbog plodne zemlje korovi intenzivno rastu.

U takvim situacijama veoma je korisna upotreba herbicida kao dopunska mera, koja zamenjuje jedno ili dva kultiviranja. Međutim, većina herbicida koji se koristi kod jagode deluje uglavnom samo na jednogodišnje korovske vrste. Jagoda je niska zeljasta biljka sa plitkim korenovim sistemom i mnogi efikani herbicidi nisu primenjivi u zasadima jagode.

Pre nicanja korova, rano u proleće u vreme mirovanja vegetacije, preporučljiva je primena herbicida aktivne materije napropamid u dozi 30-60 ml u 1-4 l vode na 100 m<sup>2</sup>. Kasnija primena u vegetaciji nije dozvoljena zbog ostataka.

Za suzbijanje tek izniklih korova koriste se neselektivni kontaktni herbicidi aktivnih materija dikvat, parakvat-dihlorid ili glufosinat-amonijum u dozi 0,5 l na 1000 m<sup>2</sup> ili 1 dcl u 10 l vode. Ukoliko se koriste ovi herbicidi za uništavanje korova u tom slučaju na prskalicu treba obavezno montirati zaštitnik, koji sprečava zanošenje sredstava na listove jagode.

Za suzbijanje travnih uskolisnih korova u međuredu i pored sadnica jagode može se koristiti herbicid aktivne materije fluazifop-p-butil u količini 40-50 ml u 10 l vode.

*Mirjana Petrović*



## GlobalGap

GlobalGap prvobitno poznat kao EUREPGAP koji je nastao 1997. godine na inicijativu evropskih malo-prodajnih lanaca članova Euro Retailer Produce Working Group (EUREP), kao inicijativa evropskih lanaca supermarketa, sa ciljem da se razviju standardi i procedure dobrovoljno prihvaćeni od strane poljoprivrednih proizvođača, odnosno sistem upravljanja kvalitetom koji će važiti za primarnu poljoprivrednu proizvodnju. Time dolazi do razvoja standarda i procedura za Dobru Poljoprivrednu Praksu (G.A.P.-Good Agricultural Practice), sa akcentom na integrisano upravljanje biljnom proizvodnjom i dobrobiti radnika. Od 2007. godine zahvaljujući uspešnom širenju sertifikacione šeme menja ime u GlobalGap.

GlobalGap je prisutan u 80 zemalja sveta. Predstavlja skup principa primenjenih u proizvodnji i procesima posle proizvodnje, kojima se jasno definišu mere u okviru primarne proizvodnje koje proizvođači treba da prihvate radi međunarodne sertifikacije. Standard propisuje stroge uslove proizvodnje, mehanizme inspekcije i sertifikaciju proizvoda čime se osigurava zdravstvena ispravnost i sigurnost proizvoda, uz garanciju da su preduzete sve mere i kontrola, kao i briga o zdravlju i sigurnosti zaposlenih, dobrobiti životinja, očuvanju životne sredine. Sastoji se od seta dokumenata koje je neophodno primeniti u proizvodnji: generalne odredbe, kontrolne tačke, usklađenost kriterijuma, kontrolne liste. Kontrolne tačke i kriterijumi daju proizvođačima osnovne smernice kako da ispune zahteve standarda koji će biti proveravani.

Principi standarda su:

Ograničena i kontrolisana upotreba svih vrsta agrohemikalija

Higijensko postupanje tokom proizvodnje i manipulacije poljoprivrednih proizvoda

Obezbeđivanje uputstava i zapisivanje svih aktivnosti uz obezbeđenje sledljivosti

Jedinstvena pravila koja omogućavaju nepristrasnu verifikaciju (potvrda da je sve rađeno kako treba)

Međusobna komunikacija i razmena mišljenja između proizvođača, trgovaca i potrošača

Briga za zaštitu životne sredine i održivi razvoj

Odgovorno postupanje prema zaposlenima na gazdinstvu

Briga za dobrobit životinja na farmi

Sertifikaciju sprovode sertifikaciona tela osposobljena i akreditovana za sertifikaciju proizvoda od strane nacionalnih organizacija za akreditaciju i sekretarijata GLOBALGAP-a. Sprovodi se kontrola celog procesa proizvodnje od početka do kraja, kontrola svih inputa, svih aktivnosti tokom proizvodnje, skladištenja i transporta. U skladu sa standardom moraju biti osposobljeni objekti i oprema za dobru poljoprivrednu i higijensku praksu, adekvatno skladištenje i transport inputa i proizvoda, uslovi za pravilno rukovanje agrohemikalijama, poštovanje uputstava za upotrebu, korišćenje odgovarajuće opreme adekvatno održavane, adekvatno skladištenje, pakovanje, transport proizvoda, adekvatno snabdevanje vodom, adekvatno upravljanje otpadom. Treba uspostaviti sistem obeležavanja svega na gazdinstvu, označavanja proizvoda pre isporuke, sistem kontrolisanja tokom proizvodnje i na kraju isporuke, kao i internu proveru, sopstvenu kontrolu da li je sve kako treba i to evidentirati u svojoj Kontrolnoj listi.

Vođenje evidencije za sve preduzete radnje na gazdinstvu omogućava praćenje sledljivosti. Sertifikacija podrazumeva godišnju inspekciju proizvođača, kao i dodatne nenajavljene kontrole tokom godine. Odnosi se na registrovane površine i proizvode individualnih proizvođača, grupe proizvođača, zadruge, a sertifikat važi godinu dana. Sertifikat nije obavezan. Međutim veliki lanci supermarketa, prepoznaju zahteve kupaca, spremnost potrošača da i skuplje plate proizvode za čiji kvalitet postoje garancije. Oni ih prenose svojim dobavljačima, odnosno proizvođačima, u vidu zahteva za posedovanje GlobalGap standarda. Proizvodnja mora biti prilagođena zahtevima potrošača.

Uvođenje standarda za bezbednost i kvalitet hrane omogućuje proizvođačima bolje pozicioniranje na tržištu, olakšanu prodaju na međunarodnom tržištu, veću konkurentnost i produktivnost, potrošačima informaciju o načinu proizvodnje proizvoda i kvalitetu.

*Bojana Karapandžić, dipl. ing. polj.*



## Podizanje malinjaka

Malina je voćna vrsta koja traži intenzivnu agrotehniku pa je neophodno pre podizanja zasada analizirati klimatske i zemljišne karakteristike, tržište, saobraćajnice, raspoložive površine i dr. Od pravilne pripreme zavisice visina prinosa i rentabilnost proizvodnje. Pravilno se vrši izbor mesta, položaj zemljišta, sorte, sadnog materijala i određuje način pripreme za podizanje zasada i tehnologija gajenja.

Najpre je neophodno sa izabrane parcele uzeti uzorak zemljišta i izvršiti hemijsku analizu. Ispitivanjima se utvrđuje kiselost, procenat humusa, sadržaj fosfora, kalijuma, azota i kalcijuma. Takođe, poželjno je uraditi i analizu propustljivosti zemljišta.

Izabrane lokacije se prvo očiste od ostataka drvenastih biljaka, korova, kamenja i drugog otpada. Nakon obavljenog krčenja neophodno je da zemljište odmara 3 do 5 godina, što zavisi od vrste predkulture. Za to vreme, odabrana površina se koristi za gajenje okopavina i biljaka za zelenišno đubrenje (grahorica, uljana repica, stočni grašak itd.). Kao dobre predkulture za malinu koriste se razne okopavine: pasulj, grašak i boranija. Ukoliko se za sadnju maline koriste obradive površine tada je lakša i priprema zemljišta. Nakon uređenja i čišćenja zemljišta, prva mera koju treba preduzeti je popravka plodnosti zemljišta. Sa meliorativnim đubrenjem, zemljište se odvodi u stanje dobre iskoristljivosti mineralnih elemenata. U zonu korenovog sistema, zemljište će đubrenjem biti obogaćeno i snabdeveno organskim materijama. Od osobina zemljišta zavisice količine unetih mineralnih i organskih đubriva. Od organskih đubriva najčešće se koriste: stajnjak, kompost i zelenišno đubrenje, a od mineralnih N:P:K sastava 4:8:24 ili 10:12:26. Često je u upotrebi i NPK đubrivo odnosa 15:15:15, koje je najlošija kombinacija u zasadima maline. Treba nastojati da se koriste mineralna đubriva sa više kalijuma, jer je malina kalijumofilna biljka.

Prilikom podizanja zasada po 1 hektaru potrebno je rasturiti 30-50 tona dobro zgorelog stajnjaka i 500-600 kg/ha NPK đubriva. Ukoliko izostane unošenje stajnjaka, onda količinu NPK đubriva treba povećati na 1000 kg/ha sa dva unošenja. Ako je zemljište kiselo, sa PH ispod 4 pristupa se kalcifikaciji. U tom slučaju u zemljište se unosi hidratisani ili gašeni kreč u količini od 1000-1500 kg/ha. Nakon rasturanja đubriva izvodi se oranje na dubini od 30-40 cm. Duboko oranje obavlja se rano u jesen, tj. mesec dana pre sadnje. Neposredno pred sadnju obaviti plitko oranje tanjiranjem ili freziranjem uz dodavanje druge polovine meliorativnih đubriva.

*MA Nenad Stefanović*

## Plasman poljoprivredno-prehrambenih proizvoda kroz usluge u ruralnom turizmu

Pored usluge smeštaja u seoskom turizmu, značajan izvor prihoda za domaćinstvo predstavlja i pripremanje i usluživanje hrane koja je proizvedena u domaćinstvu, odnosno koju je davalac usluge pretežno sam proizveo. Ova usluga u seoskom turističkom domaćinstvu podrazumeva pripremu hrane na tradicionalan način od autohtonih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda. Pojam autohtoni poljoprivredni-prehrambeni proizvodi obuhvata proizvode koji se dobijaju tradicionalnim postupcima obrade zemlje, odnosno tradicionalnim postupcima prerade tih proizvoda. Na primer, to su stare sorte ratarskih i povrtarskih biljnih vrsta, kao i stare sorte voća, a od prerađevina to su kobasice, sirevi, peciva, kolači, prerađevine od voća od povrća itd. Za ove proizvode često se koriste i drugi izrazi kao što su domaći i tradicionalni proizvodi. Za razliku od savremene poljoprivredne proizvodnje i prerade poljoprivrednih proizvoda, ovaj tip proizvodnje temelji se na autentičnom načinu obrade zemlje, autohtonim biljnim sortama i rasama domaćih životinja, puno više ljudskog rada, minimalnom korišćenju hemijskih sredstava, domaćem semenu i sadnom materijalu, korišćenju tradicionalnih postupaka prerade, kao i korišćenju prirodnih začina i dodataka u procesu prerade. Prinosi proizvoda tradicionalne poljoprivrede su mnogo manji u odnosu na konvencionalnu poljoprivrednu proizvodnju, a proizvodnja prerađevina zahteva puno više vremena. S druge strane autohtoni poljoprivredno-prehrambeni proizvodi



su ukusniji i cenjeniji među potrošačima i najčešće se vežu za određenu regiju, što je važan činilac posebnosti turističke ponude. Autentični način proizvodnje autohtonih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda predstavljaju ključnu turističku temu i pretpostavku razvoja turizma u određenom području.

Autohtoni poljoprivredno-prehrambeni proizvodi su značajni jer se njihovom proizvodnjom ostvaruje dodatna vrednost u odnosu na slične industrijski proizvedene prehrambene proizvode. Na osnovu dodatne vrednosti na tržištu postižu višu cenu, dok potrošači imaju dodatnu satisfakciju njihovom potrošnjom. Proizvodnjom i prodajom autohtonih prehrambenih proizvoda podstiče se razvoj ruralnih područja, uz očuvanje nacionalnog identiteta, i obogaćuje ponuda regiona. Prilikom plasiranja na turističko tržište dodatnu vrednost za autohtone prehrambene proizvode mogu činiti i emocionalne asocijacije. Proizvodnja većine autohtonih prehrambenih proizvoda počiva na tradicionalnoj tehnologiji, odnosno recepturi malog broja porodičnih poljoprivrednih gazdinstava u određenim regionima.

Sve veće zanimanje domaćih potrošača i turističkog tržišta za autohtone poljoprivredno-prehrambene proizvode u poslednje vreme povećava interes za proizvodnju i plasman tih proizvoda kroz različite kanale prodaje. Brojne sajamske lokalne i nacionalne manifestacije na kojima se predstavljaju proizvođači, samostalno ili kao udruženja, izlaganjem autohtonih proizvoda, direktno doprinose takvim trendovima. Važno je napomenuti da sve značajniji kanal prodaje autohtonih prehrambenih proizvoda predstavlja plasman kroz uslugu ishrane u okviru seoskog turizma. Autohtoni poljoprivredno-prehrambeni proizvodi, kroz povećanje njihove vrednosti, mogu postati važan izvor dohotka i zaposlenosti za veliki broj domaćinstava. Pored navedenog, važna je kulturna dimenzija ove proizvodnje, jer se na taj način tradicionalni proizvodi čuvaju od zaborava što jača identitet celog područja. Proizvodnja autohtonih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda najčešće je organizovana u poljoprivrednim domaćinstvima i uglavnom se radi o malom obimu proizvodnje, namenjenom za potrebe domaćinstva, dok se deo koji preostane iznosi na tržište, odnosno plasira kroz turističku ponudu. Različita istraživanja potvrdila su dobar imidž autohtonih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda na domaćem tržištu. Potrošači domaće proizvode doživljavaju svežijim, ukusnijim i prirodnijim. Među najčešće spominjanim prednostima autohtonih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda navodi se da su zdraviji i prirodniji odnosno da su proizvedeni bez ili uz smanjenu upotrebu hemijskih sredstava. Zatim, kao važna odlika ovih proizvoda, navodi se veći kvalitet i bolji ukus, te njihova izvornost.

Obeležja kvaliteta, kao što su sastojci, ukus, miris i konzistencija proizvoda najviše su određeni tradicionalnom tehnologijom proizvodnje ovih proizvoda. Autohtoni prehrambeni proizvodi kao što su mesne prerađevine i sirevi, razlikuju se s obzirom na količinu začina, vreme dozreivanja i intenzitet dimljenja. Međutim, upravo su te posebnosti, koje svakom proizvodu daje njihov proizvođač, njihova dodatna vrednost.

Autohtoni prehrambeni proizvod treba da bude ujednačenog kvaliteta, odnosno proizvod različitih proizvođača treba da ima isti kvalitet, dok nijanse u organoleptičkim svojstvima treba da predstavljaju detalje na osnovu kojih se proizvodi diferenciraju. Ukoliko se promovise autohtoni prehrambeni proizvod poznatih karakteristika koji je vezan za određeni lokalitet potrošač mora da bude siguran da će uvek dobiti proizvod istih organoleptičkih svojstava i da neće biti variranja kvaliteta, odnosno da će dolaskom na željenu destinaciju u kojoj se odvija seoski turizam moći da konzumira autohtone prehrambene proizvode koji su karakteristični za to područje i zbog kojih se možda i odlučio da baš tu provede svoj odmor.

*Igor Ristić, MA*

*Realizovane agroponude na portalu [agroponuda .com](http://agroponuda.com)*

*Dalibor Cvetanović -3*

*Bojana Karapandžić -4*

*Aleksandar Mitić - 2*

*Boban Stanković -5*

*Jelena Stojiljković -3*

*Gordana Jovanović -6*

**AGROPONUDA**  
BERZA POLJOPRIVREDNIH PROIZVODA SRBIJE



Grejpfrut (Grapefruit)	100	100	100		90	140
Crožđe-crno ostalo (Grapes-black other)	350					
Jauka-Ajdared(Apples-Idared)	30			24	40	
Jauka-zlatni delišes(Apples-Golden Delicious)	40			23	30	
Jabuka-Groni Smit(Apples-Granny Smith)	40			24		
Jabuka-ostale(Apples-other)	45	25	30		50	30
Kivi (Kiwi)	150	130	120		120	200
Kruška (Pear)	80	60	120			130
Limun (Lemon)	100	100	100	85		120
Mandarina (Tangerine)	120	100		90		150
Orah (Walnut)	750					700
Pomorandža (Orange)	80	80	85	85		100

Jedinica mere dln/kg	Centralna Srbija					Vojvodina	
	Beograd	Kraljevo	N/S	Leskovac	Sabac	Novi Sad	Subotica
Brokoli (Broccoli)	160			160	250		
Cvekla (Beet)	45	40	40	30	40	40	
Karfiol (Cauliflower)	150	150		140	190	220	280
Krastavac-salatni (Cucumber for salad)	190		220	200		250	
Krompir (Potato)	60	60	60	45	65	100	40
Kupus (Cabbage)	60	40	60	40	55	80	50
Luk beli (Garlic)	250	300	100	300	220	300	
Luk-crni (Onion)	70	70	65	55	65	90	80
Paprika babura (Pepper-babura)	270				280		
Paprika-ostala (Pepper-other)	250		280		280	250	
Paprika šilja (Pepper-šilja)	280						
Paradajz (Tomato)	150		170		150	100	
Pasulj beli (Beans white)	200		180		190		
Pražiluk (Leek)	160	150		160	160	180	
Spanać (Spinach)	150			80	150		150
Tikvice (Zucchini)	160	200	180	170	150	220	
Zelena salata (Lettuce)	40		40	20	33	50	
Šargarepa (Carrot)	45	50	50	40	40	30	70







Република Србија  
Министарство пољопривреде,  
шумарства и водопривреде

Za sve informacije iz oblasti poljoprivredne proizvodnje možete se obratiti  
POLJOPRIVREDNOJ SAVETODAVNOJ I STRUČNOJ SLUŽBI LESKOVAC  
tel. 016/212-246, fax. 016/254-639

**Direktor Dalibor Cvetanović, 064/8110752**

**Savetodavna služba za ratarstvo i povrtarstvo**

dipl. ing. Boban Stanković, 064/6454743, 016/273-364  
mast. ing. Jelena Stojiljković, 064/8110750

**Savetodavna služba za voćarstvo i vinogradarstvo**

dipl. ing. Nenad Stefanović, 064/6454738  
dipl. ing. Dalibor Cvetanović, 064/8110752  
mr Aleksandar Mitić

**Savetodavna služba za stočarstvo**

mr Dejan Ranđelović, 064/6454732, 016/237-362

**Savetodavna služba za melioracije**

dipl. ing. Igor Ristić, 064/8110751

**Savetodavna služba za zaštitu bilja**

mr Gordana Jovanović, 064/6454735, 016/244-243  
dipl. ing. Mirjana Petrović, 064/6454737, 016/237-363  
dipl. ing. Bojana Karapandžić, 064/8110753