



B I L T E N

Broj 9

26. avgust 2014.



026/711-035, E-mail: info@psssd.org.rs
11431 Kolari, Železnička bb, Smederevo

Sadržaj:

Bolesti jabuke tokom skladištenja-----strana 3 i 4
Slavica Stojkić, dipl.inž.za zaštitu bilja

Suzbijanje korova na strništima-----strana 5
Dragomir Radić, dip.inž.za ratarstvo i povrtarstvo

Značaj formiranja zadruga -----strana 5,6
Biljana Nikolić,dip.inž. za voćarstvo

Uvod u bolesti i mane vina-----strana 7,8
Vida Evstratiev, dipl.inž.tehnologije

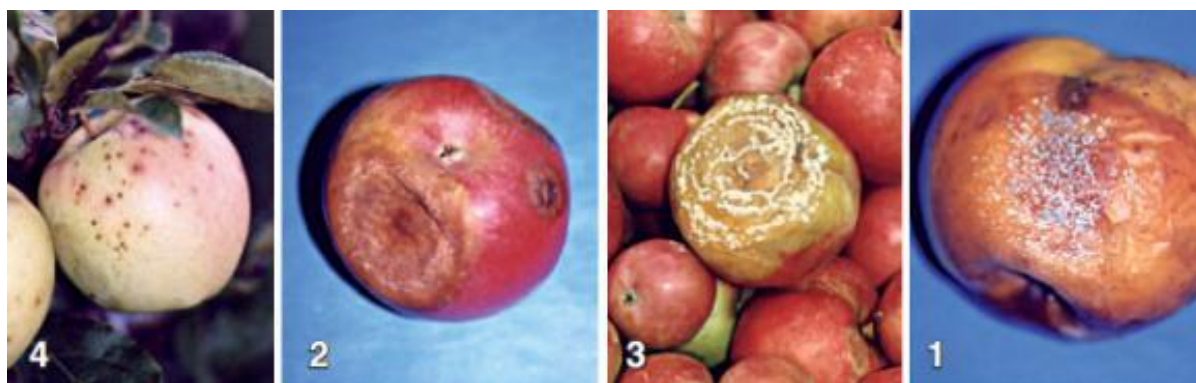
Cene sa stočne i zelene pijace u Srbiji-----strana 9,10,11

Tiraž:300

BOLESTI JABUKE TOKOM SKLADIŠTENJA

Zaštita plodova jabuke i briga voćara ne završava se jesenjom berbom, jer većina takvog roda završava u hladnjačama. Poslednjih godina značajno se povećavaju kapaciteti za čuvanje plodova jabuka u kontrolisanoj atmosferi (ULO-hladnjače). Međutim, ni vrhunska tehnologija skladištenja ne može sprečiti razvoj bolesti ako ulazna sirovina pati od patoloških poremećaja čije su infekcije zabeležene u voćnjacima pred samu berbu ili su lošijeg fiziološkog stanja.

Vredi pravilo da tokom vlažnih godina možemo očekivati više problema s bolestima jabuke tokom skladištenja, pa tokom leta i pri poslednjim zaštitama treba birati preparate koji osim krastavosti suzbijaju i najvažnije gljivične bolesti uskladištene jabuke. Pritom su velike razlike u vrsti, dinamici i štetnosti pojedinih bolesti jabuke između izrazito sušnih sezona u odnosu na prekomerno vlažne proizvodne godine. Borba protiv krastavosti plodova u voćnjacima traje čak 6 meseci.



U natprosečno vlažnim godinama beleže se veće štete od **krastavosti** (*Venturia inaequalis*), **smeđe truleži plodova** (*Monilinia fructigena*), **gorke truleži** (*Colletotrichum*) i **meke truleži** plodova jabuke (*Penicillium* spp.), kao i na nedovoljno zaštićenim plodovima jabuke još se pojavljuje i **gljivice** iz roda: *Phytophthora* i *Botrytis*.

Sušne godine

Tokom izrazito **sušnih godina** kad tokom leta se beleže vrlo visoke temperature, niska relativna vlažnost vazduha i vrlo retke padavine, tada možemo očekivati razvoj određene grupe uzročnika **gnjillih plodova** koje uzrokuju **gljivice** roda *Stemphylium*, *Fusarium*, *Coniothyrium*. Takođe, su značajne štete od **neparazitskih bolesti jabuka** tokom ekstremnih godina, posebno od gorke pegavosti kao posledica **nedostatka kalcijuma**, **staklavosti plodova** i **paleži kože**. U sušnim uslovima mogu se očekivati i **dominantni patološki poremećaji** jabuke u skladištenju: kasna krastavost, smeđa trulež, gorka trulež i meka trulež plodova jabuke.

Najopasnije gljivične bolesti

Bitka protiv najopasnije gljivične bolesti krastavosti (*Venturia inaequalis*) u intenzivnoj proizvodnji jabuke traje gotovo 6 meseci (od otvaranja prvih pupoljaka pa do berbe), a moguće vlažno razdoblje

tokom avgusta može pogodovati vrlo **kasnim infekcijama** ili **zarazama plodova** jabuke. Isti se u **stadijumu inkubacije** (bez vidljivih simptoma) mogu uneti u skladište (ULO hladnjače).



U tom slučaju se naknadno tokom skladištenja razvijaju **crne pege** na **kožici** plodova (naročito uočljive na sorti Zlatni delišes). Dugo godina se za uzročnika smeđe truleži plodova jabuka smatralo da je parazit rana (npr. od grada, uzročnika crvljivosti i dr.). Međutim, uz dugotrajno vlaženje plodova, **visoku vlažnost vazduha** i jači potencijal bolesti (veliki broj spora) moguće su i direktne infekcije kroz neoštećeno tkivo. Moguće su i **naknadne infekcije monilijom** i tokom skladištenja, naročito u priručnim prostorijama (npr. podrumu) ako je **temperatura vazduha previsoka** za čuvanje jabuka. Na **kožici** ploda jabuke razvija se **smeđa pega**, koja se brzo povećava, zahvata veći deo ili čitav plod uz **potpuno propadanje unutrašnjosti mesa**. U voćnjaku se na plodu formiraju koncentrično poredani žuto-sivi jastučići, a u skladištima se razvija i tzv. **crna** ili **sterilna monilija**. **Plodovi potpuno pocrne**, tkivo ispod tamne kožice je smeđe boje, a nema formiranja konidija u obliku koncentrično poredanih jastučića na površini plodova. Uzročnik ove bolesti je *Monilia laxa* sp. mali.

Gorka trulež plodova (*Colletotrichum* spp.) je najčešće opisana bolest jabuka tokom čuvanja u hladnjačama. Zaraze jabuka uzročnikom gorke truleži nastaju **tokom vegetacije**, a naročito poslednja dva meseca **pred berbu**. Infekcijama u tom periodu naročito **pogoduju** učestale i **obilne kiše**. Ipak, znakovi ove bolesti se najčešće javljaju u hladnjači, često od septembra do kraja čuvanja jabuka. Posledice se prepoznaju kao **svetlo smeđe okrugle pege** koje kasnije potamne. Gljiva ispod kožice prodirena površinu. U vlažnoj atmosferi iz kožice izbiju otvorena plodišta (**acervuli**) iz kojih izlaze spore u crvenkastonarandžastoj sluzastoj masi. Unutrašnji deo ploda, ispod pege, ima prema semenjači svetlosmeđu boju u obliku slova V, mekan je i gorkog ukusa.

Meka trulež plodova jabuke se razvija tokom skladištenja na mestima oštećenja od udaraca, ogrebotina, štetočina itd. Tek u vrlo povoljnim uslovima moguće su infekcije kroz lenticеле. Tkivo lezije je u početku vodenasto, svetlosmeđe ili tamnije crvenkasto-smeđe boje, a zdravi deo je oštro ograničen od bolesnog. Unutar lezija se u početku razvijaju bele nakupine koje vremenom postaju zelenkasto-plave.

Iz opisanih skladišnih bolesti vidljivo je da sa zaštitom jabuke od ovih bolesti treba krenuti od sredine juna, odnosno u poslednje 3-4 zaštite biramo fungicide koji površinski spečavaju kasne i latentne infekcije. Zavisno od zdravstvenog stanja zasada jabuka poslednje mere zaštite su moguće u razmacima od 14-18 dana, odnosno program poslednjih tretmana zaštite usmeravamo prema potrebi suzbijanja štetočina, pogotovo štetnih gusenica i protiv bolesti jabuka u postupku skladištenja. Ove su mere važne kod kasnih sorta jabuke koje nisu oštećene gradom, a namenjene su skladištenju tokom zime, npr. Ajdared, Zlatni delišes, Jonagold, i slično.

SUZBIJANJE KOROVA NA STRNIŠTIMA

Ova operacija je izuzetno značajna kada je u pitanju sistematsko uništavanje korova. Najbolje je da se na površinama koje su zakorovljene višegodišnjim korovima pogotovo rizomskim kakav je divlji sirak zaseje ozima pšenica ili ječam. Jer kao usevi gustog sklopa, ove strnine imaju veliku konkurentsku moć prema višegodišnjim korovima. Osim toga, u gustom dobro izbokorenom usevu smanjuje se mogućnost nicanja višegodišnjih korova što je naročito važno za divlji sirak. Posle žetve strnina potrebno je ukloniti žetvene ostatke (slamu) i ostaviti da višegodišnji korovi u što većem broju niknu. Nakon nicanja korova u fazama razvoja četiri do šest listova mogu se primeniti neki od kontaktnih herbicida kao što je GRAMAXONE u količini tri-pet litara po hektaru. Svakako da se najbolji rezultati u suzbijanju korova na strništu uključujući i divlji sirak ostvaruju primenom herbicida na bazi glifosata : **GLIFOMARK, GLIFOSAV, GLIFOL** u količini od 5-8l/ha u zavisnosti od vrste korova. Za suzbijanje divljeg sirka i palamide 5l/ha, za suzbijanje poponca 8l/ha, za suzbijanje zubače od 12-15l/ha. Količina vode za sve primenjene herbicide iznosi 300-400l/ha, pri primeni standardnih dizni i prskalica. Prilikom primene Teejet dizni, količina vode po hektaru može se smanjiti na 100-150l/h sa visokom efikasnošću primenjenih herbicida.

Istretirano strnište ne bi trebalo obrađivati najmanje 15-20 dana kako bi se herbicidi što bolje transportovali preko lista do krena i rizoma. Sledeće godine na tako tretiranoj parceli može se sejati usev bez ograničenja, jer herbicidi primenjeni na strništu deluju samo preko lista i zelenih biljnih delova te ne ostavljaju herbicidne ostatke duže u zemljištu.

ZNAČAJ FORMIRANJA ZADRUGA

Zadruga je istovremeno poslovno preduzeće, ali i udruženje pojedinaca koje, pored ekonomskih ima i socijalne ciljeve. Konceptija o ekonomskim ciljevima koji su objedinjeni sa socijalnim idejama predstavlja jedan od značajnih stubova zadrugnog pokreta. Poštujući međunarodne zadrugne vrednosti i principe zadruga je usmerena prevashodno na stvaranje dobrobiti za svoje članove. Međutim, tu je i princip nazvan "briga za zajednicu" koji zadrugu obavezuje da se fokusira na one ciljeve koji se ne odnose samo na zadrugare. Zadruga kao generator ekonomskog razvoja poljoprivrede deluje u više pravaca: (1) pretenduje da postane glavna preduzetnička forma pomoću koje će srpski poljoprivrednici kontinuelno poboljšavati svoju ekonomsku situaciju; (2) u saradnji sa zadrugom poljoprivrednici najlakše vrše transfer tradicionalne poljoprivrede u modernu tako što nabavljaju nove inpute preko zadruga po najpovoljnijim cenama i uz stručne instrukcije o načinu korišćenja tih inputa; (3) okupljajući male poljoprivrednike zadruga, kao ekonomski servis zadrugara, preko marketing informacija usmerava ih na strukturu proizvodnje koja donosi optimalne rezultate, informišući ih takođe o tome gde i kada mogu da prodaju svoje proizvode po najboljoj ceni; (4) poslujući sa zadrugom po "modelu ugovorene proizvodnje" ostvaruje se veća zaposlenost članova domaćinstva na porodičnim gazdinstvima iz čega proizilazi njihovo ekonomsko jačanje preko ostvarivanja većeg dohotka; (5) poslujući u tržišnim uslovima zadruga mora da potvrđuje svoju konkurentnost, a time što obavlja svoje ekonomske funkcije u ime i za račun zadrugara ona jača tržišnu poziciju porodičnih gazdinstava, što im obezbeđuje bolje pregovaračke uslove za efikasnije poslovanje; (6) zadruga doprinosi stabilizaciji privrednih kretanja i pomoću eliminacije sive ekonomije i njenom formalizovanju iz čega rezultira veći prihod od poreza, redukcija kriminala i smanjenje nefer konkurencije; (7) preko otvaranja zadrugnih preduzeća u prerađivačkoj industriji zadruga omogućuje svojim članovima da postanu vlasnici prepoznatljivog zadrugnog proizvoda veće dodate vrednosti; (8) zadruga može da redukuje ekonomsko raslojavanje populacije u procesu tranzicije na pravedniji način

tako što udruženi u zadrugu mogu da pomognu jedni drugima. Zemljoradnička zadruga kao promoter korisnog udruživanja poljoprivrednika nije sama po sebi cilj. Naprotiv, ona je sredstvo za postizanje ciljeva njenih članova – zadrugara koji se udružuju "sebe radi" kako bi ostvarili bolje rezultate poslujući na porodičnim poljoprivrednim gazdinstvima. Zadruga je oblik organizovanja fizičkih lica (u daljem tekstu: zadrugari) u kojoj oni, poslovanjem na zadružnim principima dobrovoljnosti i solidarnosti, demokratičnosti, ekonomskog učešća, jednakog prava upravljanja, samostalnosti, zadružnog obrazovanja i međuzadružne saradnje, ostvaruju svoje ekonomske, socijalne i kulturne interese. Zemljoradničke zadruge organizuju proizvodnju na gazdinstvima zadrugara, proizvode, prerađuju i prodaju poljoprivredno-prehrambene i druge proizvode zadruge i zadrugara, snabdevaju zadrugare reprodukcijom materijalom, energijom, sredstvima za proizvodnju, delovima za poljoprivrednu mehanizaciju i drugom robom, vrše promet roba zadrugara i za zadrugare i organizuju štedno-kreditne poslove u zadrugi. Zemljoradničke zadruge mogu biti opšte i specijalizovane (žitarske, voćarske, vinogradarske, reparske, stočarske, pčelarske, domaće radinosti i dr

Uvod u bolesti i mane vina

U toplim letnjim mesecima, kad su srednje dnevne temperature iznad 25°C, najviše su izložena bolestima i manama vina koja se nalaze u podrumima. U podrumima je teško održati optimalnu temperaturu koja najbolje odgovara za držanje vina. Za bela vina temperatura podrumskih prostorija trebala bi biti između 10 i 12°C a za crna vina 12 do 14°C sa najviše dozvoljenim oscilacijama +/- 2°C.

Da li će neko vino u nepovoljnim uslovima držanja, ostati "zdravo i bistro" zavisi pre svega od toga koliko smo pažnje posvetili pripremi podrumskih prostorija, zdravlju i čistoći bačava, kao i postupku za vreme prerade grožđa i nege vina.

Podrumske prostorije moraju biti potpuno čiste i dezinfikovane krečom i sodom. Grožđe treba brati u punoj "tehnološkoj zrelosti", kad je odnos šećera i kiselina najpovoljniji za neku sortu. Berbu je najbolje sprovesti u optimalnim rokovima "rok berbe". Nakon berbe, u što moguće kraćem vremenskom roku treba sprovesti muljanje, ceđenje, a ne držati izmuljano grožđe-kljuk 10 - 14 dana u otvorenom buretu ili bačvi, izloženo vazduhu-oksidaciji i toploti, delovanju bakterija sirćetnog i mlečnog vrenja, gljivicama vinskog cveta, divljim kvascima i enzimima-oksidazama (lakaza-polifenoloksidaza) koje izazivaju posmeđivanje šire odnosno vina.

Nakon ceđenja moramo u širu, pre nego započne alkoholno vrenje - fermentacija, dodati 10 do 20 grama vinobrana (u današnje vreme sve više se koristi sumporasta kiselina - Sumpovin) na svakih 100 litara, sa ciljem uništavanja "divljih kvasaca", gljivica vinskog cvijeta, sirćetnih i mlečnih bakterija, kao i enzime koji dovode do posmeđivanja vina. Dodavanjem vinobrana ili sumporaste kiseline zaustavljamo "spontano vrenje", te na taj način pospješujemo taloženje-razluživanje šire, sa ciljem uklanjanja svih mehaničkih nečistoća tj. ostatke zemlje i pesticide. Taloženje šire možemo pospešiti dodavanjem rastvora Bentonita (Pentagela) 100 do 200 gr. na 1 hl. Taloženje šire, treba da traje najmanje 12 sati, a bolje je da traje 24 sata. Ako je temperatura šire viša od 25°C, preporučuje se dodavanje leda za snižavanje temperature. Led takođe pospešuje taloženje nečistoća iz šire.

Najjednostavniji način za pripremu leda je da dan pre taloženja smrznemo vodu u zamrzivačima (sandučari za zamrzavanje) u plastičnim posudama i zajedno s njima stavimo u širu. Tek u bistru taloženu širu, pre nego što nastupi alkoholno vrenje dodajemo dozvoljenu količinu šećera. Zakon o vinu dozvoljava najviše 3,0 kg na 100 litara šire.

Alkoholno vrenje bistrog i slatkog mošta pokrećemo selekcionisanim Vinskim kvascem, kojeg pripremamo nekoliko dana pre berbe. Nakon burnog vrenja šire odnosno u toku "tihog vrenja" treba redovno dolivati bačve. Prvo pretakanje mladog vina sa taloga treba sprovesti između 15.12. do 15.1. (zavisno od vremena berbe), a sprovodi se "otvoreno". Drugo pretakanje sprovodimo u proleće pred

nastup prvih toplih dana, a treći pretakanje sprovodimo početkom juna. U jesen pred berbu sprovodimo četvrto pretakanje.

Za neke propuste u nezi vina još nekako možemo naći opravdanje, jer svi vinogradari nemaju odgovarajuće podrumске prostorije, mašine za preradu muljače, prse, dovoljno bačava, tekuću vodu, mogućnost zagrevanja i hlađenja podrumskih prostorija. Međutim, opravdanja nema za držanje vina od berbe do berbe na talogu, zatim da se redovno ne nadoliva i redovno pretače uz obavezno dodavanje Vinobrana ili sumporaste kiseline. Takav postupak nekih vinogradara, savremena nauka i praksa u vinarstvu /Enologija/ smatra posve pogrešnim. Ne pretjerujemo ako kažemo da je 90% mutnoća vina uzrokovano držanjem vina na vinskom talogu. Treba znati da se vinski talog (drožde, birsa), sastoji se ostataka neprevrelog šećera, gljivica kvasca, bakterija mlečno-kiselog vrenja, kao i bakterija koje provode biološku razgradnju jabučne i vinske kiseline.

Tim biološkim procesom smanjuje se kiselost vina tzv. pH, a kao posledica smanjene kiselosti, smanjuje se rastvorljivost soli vinske kiseline, što izaziva mučenje vina naknadnim taloženjem soli vinske kiseline. Vina koja se na vreme ne pretaču sa taloga, više su podložna bolestima i manama. Osnovne bolesti vina, koje nastaju delovanjem raznih bakterija i gljivica, su: vinski cvet, octikavost, zavrelica i manitno vrenje te sluzavost. Najčešće mane vina, koje nastaju delovanjem raznih hemijskih procesa i enzima ili stranih materija, su: miris vina po sumporovodiku, miris po drvu (na bačvu), miris po plesni, bakreni, crveni, smeđi (posmeđivanje), crni (plavi), sivi i beli prelom.

VAŽNO!!! Osim ječenja bolesnih vina moramo lečiti i sudove (bačve) u kojim je bilo bolesno vino.

Cene povrća - zelene pijace u Srbiji za period 11.- 17.08.2014. godine

Jedinica mere din/kg	CENTRALNA SRBIJA											VOJVODINA					DOMTINA NTNE CENE						
	Beograd Kalenik	Beograd Skadarlija	Čačak	Kragujevac	Kraljevo	Lazica	Niš	Pirot	Požarevac	Smederevo	Vranje	Zajecar	Kikinda	Novi Sad	Pančevo	Sombor	S.Mitrovića	Subotica	Zrenjanin	SRBIJA	CENTRALNA CRGJA	VOJVODINA	
Boranija-šarena (String beans-colorful)	120	100	80	70	60	80	120	100	100	80	130	80	80	130	80	80	80	80	80	80	80	80	80
Brokoli (Broccoli)	250			200	120								100	250							250		
Dinja (Melon)	60	60	60	60	30	50	80	40	20	40	20	50	50	70	40	40	40	40	40	60	60	60	60
Karfiol (Cauliflower)	150	150		120								150	150	130	100	100	100	100	100	150	150	150	150
Krastavac-salatni (Cucumber for salad)	70	60	50	70	50	70	60	60	40	60	80	35	35	80	70	50	50	50	50	60	60	60	60
Krompir (Potato)	70	70	50	40	50	40	50	50	50	50	80	35	35	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Kupus (Cabbage)	60	60	30	30	40	40	50	60	35	35	30	35	35	50	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Lubenica (Watermelon)	30	25	30	15	20	15	20	20	15	15	15	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Luk beli (Garlic)	450	300	400	250	400	350	300	300	300	300	400	260	260	250	250	250	250	250	250	300	300	300	300
Luk-crni (Onion)	60	60	50	50	50	50	50	50	50	50	50	35	35	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Paprika-babura (Pepper-babura)	100	80	60	100	40	60	80	50	60	50	60	50	50	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Paprika-ostala (Pepper-other)	150	150	70	80	40	60	50	60	50	60	80	150	150	120	120	120	120	120	120	150	150	150	150
Paprika-šljica (Pepper-šljica)	100	150	100	50	100	60	80	80	60	60	50	50	50	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Paradajz (Tomato)	120	120	70	120	100	100	100	70	60	60	70	70	70	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Pasulj-beli (Beans white)	400	400	250	320	350	300	320	350	320	320	280	400	400	350	350	350	350	250	250	320	320	320	320
Patlidžan (Eggplant)	100	80	100	70	120	80	60	60	60	60	60	80	80	120	120	120	120	120	120	80	80	80	80
Spanać (Spinach)	150	160												150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
Tikvice (Zucchini)	50	50	50	25	50	40	60	50	30	30	50	30	30	40	40	40	40	30	30	50	50	50	30
Zelena salata-komad (Lettuce-piece)	60	60	25	25					30	30	30			80	80	80	80	40	40	60	60	60	60
Šargarepa (Carrot)	80	60	50	50	60	50	40	50	50	50	50	50	50	70	70	70	70	30	30	50	50	50	50

Cene voća - zelene pijace u Srbiji za period 11. – 17.08.2014. godine

Jedinica mere din/kg	CENTRALNA SRBIJA										VOJVODINA						DOMINANTNE CENE						
	Beograd Kalenić	Beograd Skadarlija	Čačak	Kragujevac	Kraljevo	Loznica	Nis	Pirot	Požarevac	Smederevo	Vranje	Zaječar	Kikinda	Novi Sad	Pančevo	Sombor	S.Mitrovica	Subotica	Zrenjanin	SRBIJA	CENTRALNA SRBIJA	VOJVODINA	
Banana (Banana)	150	130	110	120	130	100	130	130	130	120	120	120	120	120	110	120	120	120	120	120	130	120	120
Breskva (Peach)	80	70	50	50	70	70	80	50	40	60	70	60	80	80	60	60	60	70	60	70	70	60	60
Grožđe belo ostalo (Grapes white other)	120	150			120	100	150	130	100			130	120	120						120			
Grožđe crno ostalo (Grapes black other)	150	120	110	120	120	100	130	100	200			120	120	100					100	120	120		
Jabuka ostala (Apples other)	100	80	50	50	80	60	80	50	60	60		60	100							80	80		
Kajsija (Apricot)	120	150	120	100	100															120	120		
Kruška (Pear)	120	150	90	100	100	120	140	80	100			150	80							100	100		
Kupina (Blackberry)	300	300	200	150	100	200	130	200	200	160		400	200	200	300	250				200	200		
Limun (Lemon)	300	350	350	300	300	260	300	290	160			350	220	250	300	300				300	300		
Malina (Raspberry)	350	400			300	350	280								350					350	350		
Nektarina (Nectarine)	80	80	60	80	70	100	50	40				60	80							80	80		
Orah (Walnut)	900	850	1000	800	900	1100	650	800	750	1000	800	800	900	850	1000	800				800	800		
Pomorandža (Orange)	180	180	130	120	150	130	120		100			150	100										
Šljiva (Plum)	50	60	50	50	60	40	60	80	25	60		60	40	50	60					60	60		

Cene žive stoke - stočne pijace u Srbiji za period 11.- 17.08.2014. godine

Jedinica mere din/kg	Težina/ uzrast	Rasa	Centralna Srbija											Vojvodina						Dominantna cena - Srbija						
			Beograd	Čačak	Kragujevac	Kraljevo	Loznica	Niš	Pirot	Požarevac	Smederevo	Vranje	Zajčar	Kikinda	Novi Sad	Pančevo	Sombor	S.Mitrovica	Subotica		Zrenjanin					
Diske	sve težine	sve rase	200	150	140	170																				
Jagnjad	sve težine	sve rase	250	220	220	240	130	230	290	250																
Jarad	sve težine	sve rase		220	200	230	250		210																	250
Junad	350-480kg	sve rase			230		240	240																		240
Koze	sve težine	sve rase		110		150	150		130																	150
Krave za klanje	sve težine	SM				170		160	140																	
Krmače za klanje	>130kg	sve rase		180	140	130																				
Ovca	sve težine	sve rase	150	120	100	100	130	130	120	150																
Prasad	16-25kg	sve rase	230	210	220	210	230	210	280	220	230	240														250
Prasad	<=15kg	sve rase	240	220	230		230		280	230	250															230
Telad	80-160kg	HF	340																							
Telad	80-160kg	SM	430			420		350	340	370																
Tovljenici	80-120kg	sve rase	200	170	180	170	170	160	170	170																180
Tovljenici	>120kg	sve rase	180	180	160	150	160	150	150	160	160															170
Šilježad	sve težine	sve rase	200			150	180		180																	160