



БИЛТЕН

Број 6
19.06.2018.



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

Садржај:

<i>Две сетве а једна жетва</i>	<i>3</i>
<i>Саветодавац: Горан Павловић</i>	
<i>Пламењача винове лозе.....</i>	<i>3,4,5</i>
<i>Саветодавац: Славица Стојкић</i>	
<i>Сузбијање складишних штеточина пре уношења жита</i>	<i>5,6</i>
<i>Саветодавац: Жаклина Младеновић</i>	
<i>Улога Винобрана у спречавању појаве болести и мана вина.....</i>	<i>7,8</i>
<i>Саветодавац: Вида Евстратиев</i>	
<i>Фактори ризика код стеоности са двојкама.....</i>	<i>8</i>
<i>Саветодавац: Радиша Петровић</i>	
<i>Циљеви удруживања у задруге</i>	<i>9</i>
<i>Саветодавац: Драгомир Радић</i>	
<i>Цене са сточне и зелене пијаце.....</i>	<i>9,10,11</i>

Тираж 300

ДВЕ СЕТВЕ А ЈЕДНА ЖЕТВА

Један од начина интензивирања ратарске производње је свакако коришћење могућности две жетве. За остварење такве производње су потребни одређени услови које можемо искористити било да су они природни или вештачки створени. Један од природних услова је свакако коришћење култура са ранијом вегетацијом, нарочито оних озимих ако што су озими грашак или грахорица која се за силажу или сенажу скуда половином маја месеца, јечам и уљана репица које су свакако много значајније из угла колику површину ослобађају за пострну сетву.

Највећи проблем код гајења култура у овом летњем периоду је недостатак падавина и високе температуре које могу ићи и до 40° целзијуса. Ређи су случајеви редовног заснивања пострних усева, константно су присутни где постоји могућност наводњавања али понекад су произвођачи приморани да заснују пострни усев као што је сада случај у атарима села Лозовик, Милошевац, Голобок, Влашки до, Грчац, Азања, Кусадак и можда још неко село које је делимично захваћено прошлонедељним градом и олујом која је уништила усеве на њивама и начинила огромне штете на објектима.

С тога у циљу обезбеђења, пре свега кабасте хране за стоку, потребно је искористити влагу у земљишту и посејати кукуруз из Фао групе 200 и 300 за силажу, такође и соју, сирак, уљану репицу, перко, а сунцокрет и соју са што краћом вегетацијом за зрно. Произвођачи који имају могућност наводњавања пре свега да одаберу такве парцеле за сетву.

Саветујемо да се обради земљиште одмах, а жетвене остатке уситнити истовремено са обрадом земљишта, било плитким орањем или тањирањем, а потом одмах приступити предсетвеној припреми и сетви. Такође предлажемо и ваљање после сетве које ће помоћи бољем контакту семена са земљиштем и убрзати клијање и ницање.

Саветодавац: Горан Павловић

ПЛАМЕЊАЧА ВИНОВЕ ЛОЗЕ

Пламењача (*Plasmopara viticola*) је болест која је карактеристична у периодима када има кише, а температура није превише ниска. Слична је болест и пепелница са тим што се пепелница може развијати и без влаге, и кад је лепо време. Оштећења од пламењаче могу се видети на свим деловима биљке који се развијају током вегетације, листовима, бобицама и у посебним случајевима на вितिцама којима се винова лоза прихвата за подлогу. Услед оштећења листова на виновој лози долази до поремећаја у развоја гроздова. Тада се у гроздовима развија мањи проценат грозђа. Први симптоми на виновој лози се могу приметити на доњим листовима. Прво у форми светлије зелено – жутих флека (уљане флеке) које постају потпуно жуте и полако се шире по листу. Зараза има могућност да захвати цветове и пре него се они отворе, они постану смеђи и суше се након тога. Такође, у повољнијим условима се на грозду који је у цветању могу развити спорангиофори који служе за ширење заразе. Они дају паучинсти изглед беле боје, у неким ситуацијама се може помислити да је пепелница или сива трулеж. На бобицама у грозду се пламењача може појавити у два облика. Први је убрзо након цветања и када се грозд тек почиње формирати, тада се јавља паучинаста бела првљак и цео грозд се осуши. Када се грозд мало више развије, тада се болест преноси преко петелке. У том периоду се примећује једна или пар бобица које су на истом делу петелке да су смрежуране и оне се на крају осуше док се остатак грозда за то време нормално развија.



Симптоми пламењаче на грозду и листу

Разликују се примаран и секундаран начин како се шири пламењача винове лозе, али су резултати које ова болест у винограду направи углавном увек исти. Код примарне инфекције је битно да је штета мања, јер она увек наступа прво и захтева више влаге да би дошло до заразе на лози. Значајно је већа штета која се појави од секундарних инфекција које настаје од летњих спора. Да би се пламењача винове лозе почела развијати потребна је температура од 10°C и да листови на лози буду буди влажни бар 4 сата. У два дана је довољно да падне око 10 мм кише у току и да у том периоду има извор заразе. Листови који имају пречник од 4cm до 10cm су најподложнији да први буду заражени. Заштита винове лозе се врши превентивно кад су ови услови присутни. Гљивица која изазива ову болест се развија унутар ћелија и тек када се довољно намножи да попуни комплетан простор долази до његовог пуцања и тада се виде први симптоми на листу. Када се развију флеке на листу, са доње стране листа појаве се беличаста превлаке (спорангиофори). Са развојем ове појаве са доње стране листова, они постепено полако постају смеђи, истовремено се осуше и отпаду. Гливице се могу развијати само на здравим деловима листа и из тог разлога се та флека шири, док у средини постаје браон боје. Пламењача винове лозе се на бобицама може појавити у периоду од појаве бобица па све док не почну да мењају боју пред зрење. Код њих се уколико дође до заразе одмах након цветања развија бела мрежаста превлака и оне се осуше. Међутим након неког периода то се другачије манифестује, а то је кад бобица прерасте једну трећину своје величине. Тада се зараза прошири преко петелке и обично се по неколико бобица на једном делу петелке смрежура и осуши. Већи део грозда се успешно даље развија. Ооспоре које падну на земљу, могу веома дуго да опстану и до 5 година задржавају клијавост. То је разлог, да чак и кад нека година не буде повољна за развој пламењаче, да се она оствари неке друге године када се створе повољни услови. Развој ооспора се дешава крајем лета и почетком јесени и то на старијим већ развијеним листовима.

Заштита винове лозе од пламењаче

Превентивна заштита од пламењаче винове лозе почиње већ у периоду када се врши подизање винограда. У том периоду се може обавити одабир сорти које су отпорне према овој болести. Предност јесте ако је виноград са јужне падине, ако има добро постављен правац редова који омогућава бољу проветреност. Ови услови нису увек могући у винограду, па од превентивних мера може да се одради уклањање ластара који се налазе на чокоту лозе, и закидањем заперака се доприноси бољем проветравању што смањује време колико се вода задржава на листовима. Најуспешнија заштита винове лозе од пламењаче се постиже применом фунгицида. Од

фунгицида за сузбијање пламењаче могу се користити превентивни и системични препарати: Превентивни се користе пре остварене инфекције као што је: MANKOGAL, КАРТАН, ANTRAKOL, DELAN и препарати на бази БАКРА- који се обично користе за последња третирања, јер бакар добро утиче на сазревање лозе. Од системичних препарата се користе: RIDOMIL, CURZATE, CABRIO TOP, EQUATION PRO, ORVEGO, ELEKTIS, ALJANSA који обезбеђују заштиту в. лозе око 14 дана. Веома је значајно одредити правилно време примене препарата. Системични препарати се могу применити и два дана након остварене инфекције. По правилу они се користе у најосетљивијим фенофазама винове лозе (цветање и земање плодова). Уколико је кишовито са много падавина интервали између два третирања се скраћују.

Саветодавац Славица Стојкић

СУЗБИЈАЊЕ СКЛАДИШНИХ ШТЕТОЧИНА ПРЕ УНОШЕЊА ЖИТА

Пшеница, јечам и друга стрна жита се од средине јуна, а кукуруз од септембра месеца складиште у складишта различите величине и грађе. Некада су то складишта израђена по свим принципима доброг и успешног чувања житарица, велика, бетонска или челична са елеваторима, системом вентилације. У већини случајева пољопривредници складиште своје жито на таван, у кошеве, у подруме, у приручне силосе.

Без обзира о каквом се складишту ради, опасност од појаве и развоја великог броја штетних инсеката који оштетују зрно је веома велика. Она је нарочито велика када се жито складишти у дрвеним складиштима, у којима се штеточине одржавају често и без присуства биљног материјала, односно зрна житарица.

У циљу очувања почетне количине и квалитет жита и обезбеђивања оптималних услова складиштења веома је велика улога људи, како током изградње, тако и током одржавања складишних објеката. Неопходно је обезбедити добро сушење и проветравање које успешно може спречити појаву и развој штетних микророганизама, односно смањити опасност од врло опасних микотоксина у храни.

Ништа мање није значајно и сузбијање штетних инсеката, како пре, тако и током уношења жита у складиште, али и касније током чувања. Ипак, увек је најважније реаговати превентивно, чишћењем и третирањем складишта инсектицидима пре уношења жита, као и дезинсекцијом врећа које ће се користити.

Реаговати превентивно

У складиштима, посебно онима изграђеним од дрвета, дакле на тавану или у чардаку, велика је вероватноћа одржавања штеточина. Када нема житарица, а посебно када се складиште дуго користи, а сада се жито често чува веома дуго, чекајући бољу цену, број штетних инсеката је веома велики.

Складишта се обично пре уношења новог жита испразне и тај период до складиштења новог жита је право време да се складишта механички очисте, од остатака старе робе и од прашине, па да се потом приступи примени инсектицида. У исто време, старе и празне вреће, које ће се даље користити, треба очистити и припремити.

Прави избор инсектицида

Инсектициди који се користе за третирање празних складишта припадају групи контактних препарата, уз услов да имају добру испарљивост, као би парама деловали и на штеточине, посебно њихове ларве које су на скривитим местима. Овим захтевима одговара инсектицид **Actellic 50** који се већ годинама успешно користи за сузбијање складишних штеточина, као у великим силосима, транспортним средствима, тако и у објектима за чување жита у домаћинству.

Actellic 50 је у великим системима за чување жита обично примењује прскањем жита на транспосртној траци приликом уношења у складиште, у количини од 8 мл препарата по 1 т робе. На овај начин се прецизно дозира средство и сузбијају инсекти који се већ евентуално налазе на зрну, као и они у складишту због изузетно добре испарљивости овог препарата.

При чувању жита у складиштима у оквиру домаћинства веома је важно да се зидови, подови и таванице објеката пре уношења жита испрскају раствором препарата **Actellic 50**. Потребна количина препарата је 75-150 мл уз употребу 5-20 л воде за 100 м² површине. Мања количина препарата се примењује у случају чистих складишта, израђених од чврстог материјала, бетона или цигле, док се већа количина препарата са више воде примењује за складишта од дрвета.

Празне вреће од јуте, које се најчешће користе за складиштење жита, могу се третирати инсектицидом **Actellic 50** тако што се поставе на бетонску или афалтну подлогу, а потом се прскају раствором препарата у количини као при третирању зидова празног складишта. Вреће се третирају са обе стране, али се ради економичности свака следеће врећа може поставити преко претходно третиране, па ће на тај начин обе стране вреће бити исложене деловању инсектицида.

Сигурност, поузданост и флексибилност

Actellic 50 сузбија инсекте контактано, утробно и фумигантно. Брзо испарава, веома брзо делује, али се кратко задржава, брзо се разграђује на неотровне састојке, што га чини погодним и за директно третирање зрна житарица, јер после неколико дана од примене нема опасности од остатака у биљним производима који се третирају.

Actellic 50 је флексибилан у начину примене, па се може примењивати прскањем, орошавањем, задимљавањем, УЛВ уређајима, па примену у празним складиштима, третирањем робе током уношења или током чувања.

Поред препарата **Actellic 50** постоји још и неколико добрих препарата као што је рецимо **К-Obiol EC25**.



Имаго кукурузног жишка

Саветодавац: Жаклина Младеновић

УЛОГА ВИНОВАРАНА У СПРЕЧАВАЊУ ПОЈАВЕ БОЛЕСТИ И МАНА ВИНА

Савремено подрумарство се не може замислити без употребе сумпора односно винобрана (калијум-метаби сулфита). Здрава и стабилна вина могу се произвести само уз примену "сумпорисања шире" пре почетка алкохолног врења - ферментације, као и за време неге вина - претакања. Код већине наших виноградара постоји извесна аверзија на винобран. Многи сматрају да је винобран штетан за здравље људи, да од њега боли глава, да вино поприма мирис на покварена јаја и сл. Међутим ако разумно и стручно користимо "винобран" он није штетан по људско здравље. Употреба винобрана регулисана је Законом о вину, где је одређено колико неко вино може односно сме да садржи у једном литру укупног и слободног сумпор- диоксида. Нашим законским прописима дозвољено је максимална количина укупног сумпорног диоксида од 300 мг/л.

Сумпор диоксид додат шири или вину прелази у сумпорасту киселину која се већим делом веже, а мањим делом остаје слободна. Слободни део сумпорасте киселине делује као антисептик и као антиоксиданс. Сумпор - диоксид као антисептик смртно делује на све штетне бактерије, проузроковаче болести вина, дивље квасце, плесни и гљивице изазиваче винског цвета. Сумпор- диоксид као антиоксиданс, спречава непожељне оксидације тј. посмеђивање шире и вина. Такође шири и вино се чува од сувишних оксидација, вина се боље и безбедније и дуже чувају, задрже свежину и буке - арому. Сумпорисањем кљука црног грождја, сумпораста киселина екстрахује бојене материје из покожице, па су вина јаче обојена. Облици коришћења сумпордиоксида Може се користити као гасовити сумпор-диоксид, паљењем трака сумпорисање празних судова. Приликом сумпорења судова треба пазити на следеће:

Ако сумпоришемо суве бачве, бачва мора бити затворена чепом. Међутим, ако сумпоришемо мокру бачву, бачва мора бити отворена, јер у противном сагоревање сумпора би било непотпуно. Да би поспешили сагоревање сумпора у влажним бачвама које ће се одмах пунити вином, препоручује се претходно унутрашњост бачве испрати вином, којега затим излијемо, па бачву сумпоришемо.

- Течни сумпордиоксид, долази у промет у и челичним боцама тежине до 50 кг, а користе га винарије за сумпорисање вина и бачви, јер се сумпорисање вина може прецизно одредити.

- Сумпораста киселина: Сумпор- диоксид се раствара у води и прелази у сумпора-сту киселину. Сумпораста киселина се најчешће припрема у концентрацији 5 до 6 %. Она се производи индустријски. Додавање и дозирање сумпорасте киселине у ширу или вино треба обавити према упутству произвођача.

- Винобран (100 % калијум-метаби сулфит, дисулфит, пуросулфит): Због једноставне припреме и дозирања, највише се користи за сумпорисање шире и вина. Винобран садржи цца. 55% сумпордиоксида. У пракси се рачуна да 10 грама калијум- метаби сулфита у вину ослобађа 5 грама сумпордиоксида који ће деловати бактерицидно тим јаче ако вино или шири садржи више укупних киселина изражених као винска. Да би деловање сумпордиоксида текло сукцесивно, практикује се одређеној количини винобрана дода лимунске киселине у односу 2:1. Винобран и лимунску киселину ставимо у платнену врећицу и умочи се у вино, а затим окачи да виси изнад нивоа вина. Деловањем лимунске киселине винобран постепено ослобађа сумпордиоксид. Поступак урањања винобрана и лимунске киселине понављамо сваких 15 дана. Овим поступком избегавамо сувишно сумпорисање вина. А сумпордиоксид у облику магле штити површину вина од оксидације и спречава аеробне бактерије да изазову болести и мане вина. Сувишна сумпорисања у току неге вина, посебно ако морамо сумпорисати вина због неке болести или мане, можемо смањити на најнужнију меру ако сумпоришемо ширу пре почетка алкохолног врења. Тим поступком превентивно елиминишемо сву патогену микрофлору и штетне ензиме.

Научно је доказано да додатих 500 мг винобрана у литру шире у року од само 9 сати, исти пада на 45 милиграма, јер се сувишак сумпордиоксида веже за шећере и ацеталдехид.

Многи виноградарци неоправдано окривљују винобран, да он доводи до непожељних мириса на покварена јаја. Међутим не смемо заборавити да остаци елементарног сумпора, који смо користили против пепелнице доспева у ширу преко грозђа, па остаци сумпора редукују на сумпороводик који подсећа на покварена јаја. Спровођењем таложења - раслузивања шире, применом винобрана пре него што почне врење, ми уклањамо: остатке сумпора, галице и осталих пестицида, а то је основни предуслов да се произведе здраво и квалитетно вино. Праксу таложења шире применом винобрана и сумпорасте киселине, затим селекционисаног винског квасца прихватили су скоро сви наши виноградарци.

Саветодавац: Вида Евстратијева

ФАКТОРИ РИЗИКА КОД СТЕОНОСТИ СА ДВОЈКАМА

Последњих година појава стеоности и рађање више телад (двојки, тројки па и четворки), је све чешћа. Зашто се то дешава, наука још увек нема прецизан одговор.

Прецизни подаци за нашу земљу нису познати, али постоје пријаве двојки, тројки, а веома често и четворки. Нарочито је важно да су на свет дошли живи и да се нормално развијају. Према доступним подацима у Швајцарској је регистровано 10 %, а у Баварској око 6 % стеоности и рађања двојки. Сматра се је овај феномен везан за високомлечне краве и да су то више од 90 % двојајчани близанци. Они се развијају после двоструке овулације, када сазрева и ослобађа се више фоликула током еструса. Феномен двоструке овулације објашњава се на различите начине. Подударне тачке у објашњењима постоје и сматра се да централну чини висока производња млека. Фактори ризика код стеоности са двојкама, постоје и за краву и за близанце и могу се дефинисати кроз већи број абортуса и превремених порођаја, разним метаболичким поремећајима, појавом кетозе, образовањем фримартинки и др. Разлози за настанак ових стања су следећи:

Услови за смештај и простор код већег броја плодова су увек неповољни, па је праг стреса и утицаја неповољних околности у материци знатно већи. Због тога долази до већег броја абортуса и заостале постелице. Због веће масе плодова, смањен је простор у трбушној дупљи што доводи до смањеног апетита и поремећаја у размени материја и до појаве кетозе. Краве због оптерећења више леже, тешко стоје. У оваквим случајевима потребан је унос хране са више енергије преко суве материје.

Код крава стеоних са близанцима, снабдевање крвљу оба рога метерице је недовољно. У тим ситуацијама долази до размене крви између плодова и пребацивања ћелија једног близанца у организам другог. Због оваквог мешања ћелија код разнополних близанаца у 98% случајева долази до формирања фримартизма, тј. да је женски близанац неплодан и има неразвијене полне органе. Мушке ћелије и беланчевине врше супресију – сузбијају и гуше изградњу женских полних органа.

Коришћен текст Др Стевана Перковића

Саветодавац: Радиша Петровић

ЦИЉЕВИ УДРУЖИВАЊА У ЗАДРУГЕ

Земљорадничка задруга, као модел интересног удруживања пољопривредника, је средство за постизање циљева њених чланова, задругара, који се удружују како би остварили боље резултате радећи на породичним пољопривредним газдинствима. Задруга као генератор економског развоја пољопривреде делује у више праваца:

- постаје главна предузетничка форма помоћу које ће пољопривредни произвођаћи у Србији стално побољшавати своју економску позицију;
- у сарадњи са задругом пољопривредници најлакше врше превођење традиционалне у модерну производњу тако што набављају инпуте преко задруге по најповољнијим ценама и добијају стручну помоћ о начину њиховог коришћења;
- окупљајући пољопривреднике одн. Мала пољопривредна газдинства, задруга као економски сервис задругара, преко свог маркетинга и информационог система, усмерава задругаре на структуру производње која доноси оптималне резултате, чинећи од њих робне произвођаче, као и предуслове за обезбеђивање квантитета, квалитета и континуитета у производњи и помаже им да пронађу где и када могу да продају своје производе по најповољнијој цени;
- послујући са задругом по моделу уговорене производње остварује се већа запосленост чланова домаћинства на породичним газдинствима из чега произлази њихово економско јачање преко остваривања већег дохотка;
- у тржишним условима земљорадничка задруга мора да потврђује своју конкурентност, а тиме што обавља своје економске функције у име и за рачун задругара она јача тржишну позицију породичних газдинстава, која им обезбеђује и ефикасније пословање;
- са друге стране, задруга доприноси стабилизацији привредних кретања и смањењу сиве економије (већи приход од пореза, смањење незаконитог пословања и непоштене конкуренције);
- задруге, које у оквиру својих активности имају и прерађивачке капацитете, омогућавају свој

им члановима да постану власници препознатљивог задружног производа веће додатне вредности; - поред наведеног, задруга смањује економско раслојавање популације у процесу транзиције на праведнији начин, јер пољопривредници удружени у задругу могу да помогну једни другима.

Саветодавац: Драгомир Радић

НАПОМЕНА:

Обавештавамо пољопривредне произвођаче који желе да продају своје производе преко портала www.agroponuda могу се обратити саветодавцима ПССС Смедерево, лично или на телефон службе

Cene povrća - zelene pijače u Srbiji za period 04. - 10.06.2018. godine

Jedinica mere din/kg	CENTRALNA SRBIJA										VOJVODINA						DOMINANTNE CENE							
	Beograd	Kalenik	Skadarlija	Čačak	Kragujevac	Kraljevo	Loznica	Niš	Pirot	Požarevac	Smederevo	Vranje	Zaječar	Kikinda	Novi Sad	Pančevo	Sombor	S.Mitrovica	Subotica	Zrenjanin	SRBIA	CENTRALNA SRBIJA	VOJVODINA	
Borenića (Green beans)	200	200					200	200	200	100				180	250				250		200	200	250	200
Brokoli (Broccoli)	300	200	150				250							200	200	250	200				200	200	200	200
Dinja (Melon)	120	120					100	140	200	100						200								
Karfiol (Cauliflower)	200	150		80			250	200	200					200	200	180	300				200	200	200	200
Krastašac-salati (Cucumber for salad)	80	80	50	80			50	35	60	50	60	40	70	65	80	120	50	60	50	60	50	50	50	50
Krompir (Potato)	100	70	50	50			65	50	50	50	50	50	50	50	50	65	50				50	50	50	50
Krompir mladi (Baby potato)	100	90	50	90			100	70	70	70	70	90	100	60	150	100	100	80	80	50	50	50	50	50
Kupus (Cabbage)	120	100	80	86			70	70	100	80	80	80	90	80	100	110	70	40	60	60	80	80	80	80
Lubenica (Watermelon)	100	100					80	70	80	100	70	100		100	170				80		100	100	100	100
Luk beli (Garlic)	700	500	600	800			350	200	500	500	400	400		350	500	500	450				500	500	500	500
Luk mladi-cmi (Spring onion)	25	25	20	20			60	25	20		20	60		35	40	30	20	50	80	20	20	20	20	20
Luk-cmi (Onion)	120	100	80	40			80	60	50	80	50	50		60	80	80	50	40	50	60	60	60	60	60
Peperika babura (Pepper-babura)	200	200					250					150		150	200	300	190	200			200	200	200	200
Peperika-ostala (Pepper-other)	200	200	140	150			160		180	300	110	150		180	300				250					
Paroček (Tomato)	160	150	120	80			130	120	130	100	100	120	120	95	120	120			100	100	120	120	120	120
Pasulj-beli (Beans white)	400	350	250	280			320	220	300	300	280	250	280	250	250	350			300	300	300	300	300	300
Spanać (Spinach)	400	250										80		200	250	220			150	120	250			
TKvice (Zucchini)	50	60	50				50	50	60	40	50	70		70	60				40	60	40	50	50	40
Zelena salata-komad (Lettuce-piece)	80	50	20				50	40	50	50	30			40	55				30	40	50	50	50	40
Šargarepa (Carrot)	150	150	50	60			100	120	100	100	70	50	70	70	150	100			100	50	80	100	50	100

Cene voća - zelene pijace u Srbiji za period 04. - 10.06.2018. godine

Jedinična mere dim/kg	CENTRALNI SRBIJA										VOJVODINA					DOMNINARNE CENE							
	Beograd Kalenik	Beograd Skadarija	Čačak	Kragujevac	Kraljevo	Loznica	Miš	Piroć	Pešarevac	Smederevo	Vranje	Zaječar	Kikinda	Novi Sad	Pančevo	Sombor	S.Mitrovica	Subotica	Zrenjanin	SRBIJA	CENTRALNA SRBIJA	VOJVODINA	
Banana (Banana)	150	120	120	120	110	110	140	110	100	130	120	140	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
Breskva (Peach)	100	100	100	100	150	120	80	130	180	200	200	120	250	80	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Grejpfrut (Grapefruit)	200	150	140	110										130									
Jabuka-Ajdarod (Apples-Išared)	150	120	80	80			120	40				100											80
Jabuka-Delišes zlatni (Apples-Golden Delicious)	150	150	120	100	130		150	50	120			130	150	120									150
Jabuka-Greni Smit (Apples-Granny Smith)	150	150							120			130	160	120	100								150
Jabuka-ostale (Apples-other)	100	150	80	50	140	80	50	40				90											80
Jagoda (strawberry)	250	250	120	200	200	200	150	200				150	180	180	150								130
Kajsija (Apricot)	250	250		180	200	200	200	200	150	200		250											250
Limun (Lemon)	250	220		180	250	200	190	200	250	190		140	220	200	200								200
Malina (Raspberry)	300	300	160	200	200	200	250	400	200	400		400			350								200
Nektarina (Nectarine)	100	100	120	130	100	100	200	120	150			150											100
Orah (Walnut)	1100	1200	1200	900	1000	900	1000	700	800	1000	900	800	1000	900	500								1200
Pomorandža (Orange)	200	200		100	200	120	130					220	140	120									200
Trešnja (Sweet cherry)	150	150	120	130	150	130	120	150	80	100	200	180	150	280	130								150
Višnja (Cherry)	100	120		100	100	100	100	100	80			120	150	120									100

Cene žive stoke - stočne pijače u Srbiji za period 04. - 10.06.2018. godine

Jedinica mere din/kg	Težina/ Rasa uzrast	Centralna Srbija										Vojvodina						Dominantna cena- Srbija		
		Beograd	Čačak	Kragujevac	Kraljevo	Loznica	Nis	Pirot	Požarevac	Šumadinevo	Vranje	Zajčar	Kikinda	Novi Sad	Pančevo	Sombor	S.Mitrovica		Subotica	Zrenjanin
Bikovi	>500kg				280															
Dvise	sve težine	220	200	150	130															
Jagrijad	sve težine	300	250	250	250	240	320	300	300	280	280			290	240					
Jarad	sve težine	230	170	200	180	230	200			240				230						230
Jurad	350-480kg									230										
Jurad	>480kg									250				230						
Koze	sve težine	150		120		150	110			130					150					150
Krave za klanje	sve težine																			150
Krmače za klanje	>130kg		160	130	120	120														120
Ovca	sve težine	160	160	120	120	160	150			120	160	150		120	160					160
Prasad	16-25kg	270	220	290	250	260	220	280	250	270	260	260		270	300					270
Prasad	<=15kg	280	230			270		280	250	280	270			280	300					280
Telad	80-160kg				500					340	410									
Tovljenici	80-120kg		160	140	160	180				150	160	170	130	160	160					160
Tovljenici	>120kg		140	120						140	120			140	140					140
Šilježad	sve težine	220								180	220									220