

Poljoprivredna stručna i savetodavna služba Zaječar



PSSS “Agroznanje”

**B
I
L
T
E
N
br.3**

BESPLATAN PRIMERAK



Tel. 019/436-865

E-mail:

psszajecar@ymail.com

Mart, 2016

Sadržaj:

- 1. Pojam zadruga, zadrugara, zadružne vrednosti i principi*
- 2. Đubrenje salate*
- 3. Sušenje cvetova, grančica i mrka trulež plodova koštičavog voća (Monilinia laxa)*
- 4. Aktivnosti Poljoprivredne savetodavne i stručne službe Zaječar Agroznanje*
- 5. Izveštaj o broju objavljenih i realizovanih agroponuda za period 01.01.2016.-31.03.2016.*
- 6. Promocija portala www.agroponuda.com*
- 7. Dominantne cene voća i povrća preuzete iz biltena STIPS*



Pojam zadruga, zadrugara, zadružne vrednosti i principi

Zadruga je pravno lice, koja predstavlja poseban oblik organizovanja fizičkih lica (u daljem tekstu: zadrugar) koja poslovanjem na zadružnim principima ostvaruju svoje ekonomske, socijalne, kulturne i druge interese i koja upravljaju i kontrolišu poslovanje zadruga.

Zadrugar je fizičko lice koje je član zadruga i u celosti ili delimično posluje preko zadruga, odnosno koje preko zadruga prodaje svoje proizvode odnosno usluge, nabavlja proizvode ili koristi usluge potrebne za obavljanje svoje delatnosti ili na drugi način neposredno učestvuje u obavljanju delatnosti radi kojih je zadruga osnovana.

Zadruga se osniva i posluje na zadružnim vrednostima koje se sprovode u skladu sa zadružnim principima. Zadružne vrednosti su: samopomoć, samoodgovornost, demokratičnost, jednakost, pravičnost i solidarnost koje se sprovode u skladu sa zadružnim principima, kojima se, kao smernicama konkretizovanim u zadružnim pravilima, članovi zadruga rukovode u upravljanju i poslovanju zadrugom.

Osnivanje i rad zadruga se zasniva na sledećim međunarodnim zadružnim principima:

- 1) dobrovoljno i otvoreno članstvo koje podrazumeva da su zadruga dobrovoljne organizacije otvorene za sva lica, koja mogu da koriste njene usluge i koja su spremna da prihvate odgovornost članstva, bez obzira na polne, socijalne, rasne, političke i verske razlike;
- 2) kontrola od strane zadrugara ostvaruje se kroz zadruga kao demokratsku organizaciju kontrolisanu od strane svojih članova, koji aktivno učestvuju u donošenju odluka i formulisanju njene poslovne i razvojne politike, kao i odgovornost izabranih predstavnika zadruga svim članovima zadruga. Svaki zadrugar ima jednako pravo glasa u upravljanju i kontroli poslovanja zadruga (po principu: jedan zadrugar – jedan glas);
- 3) ekonomsko učešće zadrugara ostvaruje se tako što članovi doprinose kapitalu svojih zadruga i demokratski ga kontrolišu. Zadrugarima pripada pravo na ograničenu naknadu, ako je primaju, na ime kapitala nastalog osnivačkim ulogom članova. Članovi izdvajaju viškove za neke od sledećih ciljeva: 1) razvoj zadruga, što se može ostvariti kroz uspostavljanje zadružnog fonda čiji je makar jedan deo nedeljiv; 2) podela zadrugarima u srazmeri sa njihovim transakcijama koje su imali sa zadrugom i 3) podrška drugim aktivnostima odobrenim od strane članstva;
- 4) autonomija i nezavisnost zadruga se ogleda u samostalnosti organizacije, samopomoći zadruga kojom upravljaju i koju kontrolišu zadrugari. Zadruga čuva svoju samostalnost, nezavisnost, demokratsku upravu svojih članova i kada zaključuje ugovore sa drugim subjektima, uključujući i državne organe, ili kada prikuplja kapital od trećih lica;
- 5) obrazovanje, obuka i informisanje odnosi se na ulogu zadruga da obezbedi obrazovanje i obuku za svoje članove, izabrane predstavnike, menadžere i zaposlene, da bi oni mogli efektivno doprinositi razvoju svojih zadruga i informisanju šire javnosti, a naročito informisanju mladih o zadrugarstvu i pogodnostima koje ono pruža;
- 6) međuzadružna saradnja ukazuje na činjenicu da zadruga najdelotvornije služe svojim članovima, tako što rade zajedno kroz lokalne, regionalne, nacionalne i međunarodne strukture;
- 7) briga za zajednicu se manifestuje kroz aktivnosti zadruga u skladu sa održivim razvojem svojih zajednica kroz politiku odobrenu od strane njihovih članova.

Đubrenje salate

Salata je kultura kratke vegetacije od 30 do 90 dana u zavisnosti od vrste, uslova i načina proizvodnje. Iz tog razloga salata je često gajena kultura preko zime i proleća u tunnelima, plastenicima, kao i na otvorenom polju u leto i jesen. Međutim, proizvođači, zbog kratkog vegetacionog perioda, ne posvećuju dovoljno pažnje đubrenju i mineralnoj ishrani salate što naročito u intenzivnoj proizvodnji, dovodi do nižih prinosa, lošijeg kvaliteta, čestih pojava bolesti.

Salata ima plitak koren i osetljiv je na visok nivo soli, hlor (treba koristiti đubriva bez hlora), ostatke pesticida i promene u vodno-vazdušnom režimu zemljišta.

Zbog kratkog vegetacionog perioda zahtevi salate prema hranivima su manji, ali ne i zanemarljivi. Pored održavanja optimalne vlažnosti, od izuzetne je važnosti harmonično snabdevanje hranivima (i makro i mikro elemenata), pre svih azotom N i kalijumom K, ali i kalcijumom Ca. Potrebe za hranivima-30g/m²N, 10-15g/m² P₂O₅ i 40-45 K₂O. Što se tiče izbora zemljišta za proizvodnju salate najbolja su bogata zemljišta, dobre strukture, srednje laka do srednje teška, neutralne reakcije do blago kisele do pH 5,8.

AZOT

Za dobru i kvalitetnu proizvodnju od presudnog značaja je optimalna snabdevenost azotom. Veće količine mogu da utiču na produženje vegetacije, usporava se rast i formiranje glavica, dok se listovi deformišu zadebljavaju i postaju naborani i grubi, uz dobijanje tamne boje (list liči na list spanaća). Suvišak azota dovodi do i pada kvaliteta, kao i na čuvanje salate (kraće je vreme čuvanja, salata se brže kvari i truli). Usled nedostatka azota usporava se rast i razvoj cele biljke, što utiče na kasnije pristizanje salate. Na listovima dolazi do hloroze i to prvo na donjim, starijim listovima (slični su simptomi i nedostatka Mg magnezijuma, s tim što je kod nedostatka azota ceo list hlorotičan-uključujući i nerve, dok kod nedostatka magnezijuma nervi ostaju zeleni). Usled većih nedostataka azota dolazi do izostanka formiranja glavice.

FOSFOR

Salata ima najveće potrebe za fosforom u početnim fazama razvoja, te je od izuzetnog značaja da potrebne količine ovog elementa unesemo predsetveno. Nedostatak fosfora usporava rast i razvoj glavice. Listovi dobijaju tamno zelenu boju. U pojedinim sličajevima se na rubu listova javlja ljubičasta boja.

KALIJUM

Na usvajanje kalijuma temperatura nema poseban uticaj, za razliku od usvajanja azota i fosfora, ali zato viši sadržaj soli može da utiče na slabije usvajanje kalijuma. Nedostatak kalijuma usporava rast i razvoj biljke. U nekim slučajevima dolazi do blage deformacije listova. Na starijem lišću se javljaju hlorotične fleke, koje kasnije nekrotiraju.

KALCIJUM

Važnu ulogu u ishrani salate ima i kalcijum. Nedostatak kalcijuma se manifestuje u vidu hloroze na rubovima listova, rubna palež lista. List dobija tamniju boju i naboran je. Glavica je deformisana. Skraćuje se i period čuvanja salate.

MIKROELEMENTI

Salata je naročito osetljiva na nedostatke makroelemenata bora B i mangana Mn.

Đubrenje pre sadnje osigurava uspešan start, dobro i lako ukorenjavanje rasada, ali i harmoničnu snabdevenost svim potrebnim hranivima tokom vegetacionog perioda. Količine đubriva zavise od rezultata hemijske analize zemljišta kao i od količine unetog organskog đubriva. Ako se usev navodnjava mikrorasprskivačima, prihranjivanje obaviti granulisanim đubrivima. Prihranjivanja vršiti na svakih 10-14 dana, a ukupno 2-3 puta tokom vegetacije. Nakon rasipanja đubriva usev obavezno zaliti. Ukoliko salatu navodnjavamo sistemom kap po kap, onda istovremeno sa zalivanjem možemo i da prihranjujemo usev.

Sušenje cvetova, grančica i mrka trulež plodova koštičavog voća
(*Monilinia laxa*)

Simptomi - infekcija je moguća preko žiga i stuba tučka. Javlja se i na delovima cveta koji izumiru posle ostvarene svoje biološke uloge. Cvetovi imaju mrkosivu boju, suše se i opadaju. Ponekad ostaju slepljeni za mladara. Iz zaraženog cveta patogen prodire u mladara i širi se duž mladara. Plodovi bivaju zahvaćeni u vreme zrenja i transporta. Na pokožici se javlja mrka okruglasta pega koja se intenzivno širi i može da zahvati ceo plod. Plod se suši, ali zadržava suhu strukturu – mumificirani plod. Mumificirani plodovi često ostaju na granama. Na površini ploda pege su prepoznatljive po koncentričnim krugovima sastavljena od organa parazita.

U našim vremenskim uslovima patogen prezimljava u vidu micelije u zaraženim plodovima ili u obolelim grančicama, što predstavlja najznačajniji oblik prezimljavanja. U proleće, patogen formira reproduktivne organe. Glavni izvor zaraze su konidije koje se obrazuju i na temperaturama ispod 10°C, mada te prve konidije nisu od većeg značaja za razvoj bolesti zbog nepostojanja otvorenih cvetova potrebnih za ostvarivanje infekcije. Temperature preko 10°C i prisustvo vlage u vazduhu najznačajniji su za infekciju. Infekcija patogena se pojačava usled oštećenja biljka prouzrokovanim raznim uzrocima. Optimalna temperatura za razvoj patogena je 20-25°C. Infekcije mogu nastati i na temperaturama od 5°C, ali samo u vreme vlaženja osetljivih biljnih delova u trajanju od nekoliko dana i u ekstremno visokom prisustvu patogena. Vlažnost vazduha mora biti iznad 60% da bi se zaraza ostvarila. Temperature preko 30°C nisu povoljne za razvoj patogena.

“Monilija” je rasprostranjena u svim reonima gajenja koštičavog voća. Štete koje nastaju ne odnose se samo na gubitak roda već i na destruktivno delovanje na stablo. Ukoliko se ne preduzmu mere zaštite vrlo brzo može doći do propadanja zasada.

“Monilija” je pre svega bolest vlažnog i toplog vremena u periodu cvetanja koštičavog voća, višnja i to posebno Oblačinska višnja, je izuzetno osetljiva na ovog patogena.

Prvi deo zaštite se odnosi isključivo na preventivne mere suzbijanja, budući da bolest nije lako suzbiti, posebno ne u kišnim uslovima. Dakle, potrebno je odstraniti sve suve i polusuve grančice s koštičavih voćaka. Čak i grane. Odstraniti i do 20 cm ispod suvog dela jer gljiva ide dosta duboko u drvo. Koštičave voćke se mogu rezati u vegetaciji, tako da ne bi to trebalo ostavljati za prolećnu rezidbu, već za letnju. Obavezno se moraju skinuti i spaliti ili zakopati sve mumije ostale na drvetu. Takođe, ispod voćaka bi bilo dobro počistiti teren od mogućih ostataka voća.

Preventivni tretmani su osnov dobre zaštite i uglavnom se koriste preparati sa dve aktivne materije različitih mehanizama delovanja.

Obavezan je pregled zasada pre otvaranja pupoljka. Na uzorku od 20 stabala u prisustvu do 10 mumificiranih plodova ili rak rana možemo pretpostaviti da se mogu očekivati jače infekcije u toj proizvodnoj godini. Potrebno je izvršiti najmanje dva tretmana i to:

U fazi belih balona (otvoreno 5% cvetnih pupoljaka) primeniti preparate Kubik plus (0,25%) ili Dionis plus (2 l/ha) ili Akord (0,075%) ili Chorus 50WG (0,3-0,5kg/ha) ili Zamir (1l/ha) ili Signum (0,8 kg/ha). Ako cvetanje traje manje od 5-7 dana u uslovima bez padavina, dovoljno je izvršiti samo još jedan tretman u precvetavanju, međutim, ako je cvetanje razvučeno i traje dosta dugo (10-14 dana i više) uz prisustvo padavina ili vlage na cvetnim pupoljcima, onda i u vreme punog cvetanja moramo vršiti zaštitu.

Aktivnosti Poljoprivredne savetodavne i stručne službe Zaječar Agroznanje

Poljoprivredna savetodavna i stručna služba Zaječar Agroznanje je u periodu 01.01.2016.-31.03.2016. radila na promociji ruralnog razvoja sa posebnim osvrtom na predpristupne fondove EU za ruralni razvoj – IPARD podrške, kroz pružanje saveta poljoprivrednim proizvođačima, što direktnim kontaktom (obilaskom na poljoprivrednom gazdinstvu, kao i u službi), putem predavanja, tribina, obilaskom udruženja, zadruga, neformalnih grupa poljoprivrednih proizvođača, medija, portala PSSS i telefona.

Izveštaj o broju objavljenih i realizovanih agroponuda za period 01.01.2016.-31.03.2016.

| | | |
|---|---------------------|---|
| 1 | Slavica Kodžopeljić | 6 |
| 2 | Slavica Dželatović | 6 |

Objavljene ponude su se odnosile na ponudu žive stoke, meda, žitarica, zelene salate i rasada paradajza.

AGROPONUDA
BERZA POLJOPRIVREDNIH PROIZVODA SRBIJE

Poštovani poljoprivredni proizvođači posetite stranicu
<http://www.agroponuda.com/>
ili nam se obratite ako želite nešto da oglasite da prodajete
ili kupujete.

Za bliža objašnjenja i informacije možete se obratiti
Poljoprivrednoj Savetodavnoj i Stručnoj Službi
„Agroznanje doo Zaječar”

IZDAJE:

POLJOPRIVREDNA STRUČNA I SAVETODAVNA SLUŽBA „AGROZNANJE” D.O.O. ZAJEČAR,
19000 ZAJEČAR, UL. NIKOLE PAŠIĆA 37/4, Tel/Fax.: +381 19 436-865

Tehnički urednik: Slavica Kodžopeljić, dipl.ing.

Slavica Kodžopeljić, dipl.ing. – Stručni saradnik za ratarstvo i povrtarstvo

Slavica Dželatović, dipl.ing. - Stručni saradnik za zaštitu bilja

Slavica Dželatović, dipl.ing. – Direktor

TIRAŽ: 300 PRIMERAKA

Cene voća - zelene pijace u Srbiji za period 21.-27.03.2016.godine

Cene voća - zelene pijace u Srbiji za period 21.-27.03.2016. godine

| Jedinica mere din/kg | CENTRALNA SRBIJA | | | | | | | | | | VOJVODINA | | | | | | DOMNINE CENE | | | | | | |
|--|--------------------|-----------------------|-------|------------|----------|---------|-----|------|-----------|-----------|-----------|---------|---------|----------|---------|--------|--------------|----------|-----------|--------|---------------------|-----------|-----|
| | Beograd Kalenic | Beograd Skadarlija | Čačak | Kragujevac | Kraljevo | Loznica | Nis | Plot | Pozarevac | Smederevo | Vranje | Zajecar | Kikinda | Novi Sad | Pancevo | Sombor | S.Mitrovica | Subotica | Zrenjanin | SRBIJA | CENTRALNA SRBIJA | VOJVODINA | |
| Banana (Banana) | 170 | 170 | 130 | 140 | 140 | 160 | 150 | 160 | 160 | 140 | 170 | 140 | 140 | 170 | 150 | | | | | 140 | 140 | 140 | 140 |
| Grejpfrut (Grapefruit) | 120 | 120 | 130 | 90 | 130 | 130 | 150 | 150 | 100 | | | | 160 | 120 | 130 | | | | | | | | |
| Jabuka-Ajdarod (Apples- Idared) | 60 | 50 | 50 | 50 | 50 | 60 | 70 | 60 | 40 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | | | | | | 50 | | | |
| Jabuka-Z. delises (Apples- G.delishes) | 80 | 80 | 130 | 130 | 60 | 70 | 110 | 160 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | | | | | | 50 | | | |
| Jabuka-Greni Smit (Apples- Greny Smith) | 80 | 80 | 110 | 110 | 60 | 70 | 110 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jabuka-ostale (Apples-other) | 80 | 80 | 50 | 60 | 60 | 35 | 60 | 60 | 60 | 50 | 70 | 70 | 60 | 60 | 50 | | | | | 60 | 60 | | |
| Kivi (Kivi) | 200 | 160 | 200 | 130 | 180 | 130 | 100 | 140 | 200 | 170 | 140 | 140 | 100 | 160 | 150 | | | | | 200 | 200 | | |
| Kruška (Pear) | 250 | 100 | 100 | 80 | 250 | 300 | 300 | 300 | | | | | 200 | 200 | 250 | | | | | | | | |
| Limon (Lemon) | 200 | 200 | 170 | 160 | 180 | 180 | 150 | 200 | 180 | 170 | 160 | 160 | 160 | 200 | 180 | | | | | 180 | 180 | | |
| Mandarina(Tangerine) | 150 | 130 | 130 | 130 | 190 | 140 | 140 | 150 | 120 | | | | 130 | 150 | 130 | | | | | 130 | 130 | | |
| Orah (Walnut) | 800 | 700 | 600 | 700 | 630 | 800 | 600 | 550 | 500 | 650 | 650 | 700 | 700 | 700 | 700 | | | | | 700 | 700 | | |
| Pomorandža (Orange) | 120 | 100 | 60 | 100 | 80 | 100 | 80 | 100 | 80 | 60 | 100 | 120 | 120 | 100 | 100 | | | | | 100 | 100 | | |

Cene povrća - zelene pijace u Srbiji za period 21.-27.03.2016..godine

Cene povrća - zelene pijace u Srbiji za period 21.-27.03.2016. godine

| Jedinica mere din/kg | CENTRALNA SRBIJA | | | | | | | | | | | KODIČNA | | | | | | DOMIĆNA CENE | | | |
|--------------------------------------|------------------|---------|---------|------------|-------|------------|----------|---------|-----|------|-----------|---------|----------|---------|--------|-------------|----------|--------------|--------|------------------|-----------|
| | Beograd | Kalenic | Beograd | Skadarlija | Čacak | Kragujevac | Kraljevo | Loznica | Nis | Plat | Požarevac | Šabac | Novi Sad | Pancevo | Sombor | S.Mitrovica | Subotica | Zrenjanin | Srbija | CENTRALNA SRBIJA | VOJVODINA |
| Brokoli (Broccoli) | 350 | 400 | 250 | 250 | 300 | 300 | 180 | 160 | | | | 350 | | | | | | | 250 | 250 | |
| Karfiol (Cauliflower) | | | 250 | 210 | 150 | 180 | 180 | 100 | | | | | | | | | | | 180 | 180 | |
| Kračmarac-salati (Cucumber br salad) | 200 | 200 | 150 | 200 | 170 | 160 | 170 | 150 | 180 | | | 200 | | | | | | | 200 | 200 | |
| Krompir (Potato) | 80 | 80 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 45 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | |
| Kupus (Cabbage) | 80 | 80 | 70 | 40 | 90 | 80 | 70 | 80 | 70 | 70 | 70 | 70 | 80 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 80 | 80 | |
| Luk bel (Garlic) | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 450 | 450 | 700 | 550 | 550 | 450 | 600 | 450 | 600 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | |
| Luk-mladi crni (Spring onion) | 25 | 25 | 30 | 22 | 30 | 20 | 15 | 25 | 25 | 30 | 30 | 35 | 40 | 35 | 40 | | | | | | |
| Luk-crni (Onion) | 100 | 80 | 60 | 50 | 70 | 50 | 50 | 60 | 70 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | |
| Paprika-babura (Pepper-babura) | 500 | 450 | | | | | 250 | | | | | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | |
| Paprika-ostala (Pepper-other) | 500 | 450 | 300 | | | | 180 | 300 | | | | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | |
| Paprika-čija (Pepper-čija) | 500 | 450 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Paradajz (Tomato) | 180 | 200 | 160 | 160 | 180 | 180 | 140 | 150 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | |
| Pešuh-beli (Beans white) | 400 | 300 | 200 | 200 | 200 | 200 | 220 | 200 | 200 | 220 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | |
| Patlićan (Eggplant) | 200 | 250 | 250 | | | | 180 | 200 | 180 | | | | | | | | | | | | |
| Praslik (leek) | 120 | 120 | 80 | 80 | 110 | 150 | 110 | 130 | 120 | 120 | 110 | 160 | | | | | | | 120 | 120 | |
| Roštica (radish) | 40 | 40 | 40 | 25 | 30 | 25 | 40 | 30 | 20 | 20 | 20 | 35 | 40 | 35 | 40 | | | | 40 | 40 | |
| Špinat (Spinach) | 100 | 80 | 80 | 60 | 75 | 60 | 50 | 60 | 70 | 60 | 50 | 150 | 100 | 150 | 100 | | | | 180 | 180 | |
| Tikvice (Zucchini) | 160 | 180 | 250 | 150 | 220 | 180 | 200 | 170 | 180 | 170 | 180 | 170 | 200 | 170 | 200 | | | | 180 | 180 | |
| Zelena salata-komad (Lettuce-piece) | 40 | 40 | 25 | 25 | 30 | 25 | 15 | 25 | 30 | 30 | 20 | 30 | 40 | 30 | 40 | | | | 25 | 25 | |
| Šargarepa (Carrot) | 80 | 70 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 70 | 50 | 70 | | | | 50 | 50 | |