

Poljoprivredna stručna i savetodavna služba Zaječar

PSSS „Agroznanje”

**B
I
L
T
E
N**

br. 8

BESPLATAN PRIMERAK



Tel. 019/436-865
E-mail:
psszajecar@ymail.com

Avgust, 2019.

Sadržaj:

1. *Korišćenje organske materije za proizvodnju komposta* _____ *strana 3*
2. *Povrtna stenica (Nezara viridula)* _____ *strana 3*
3. *Tehnologia proizvodnje kupinovog vina* _____ *strana 4-5*
4. *Sezonsko zapošljavanje u poljoprivredi* _____ *strana 5-6*
5. *Poboljšanje kvaliteta sirovog mleka* _____ *strana 7*
6. *Promocija portala www.agroponuda.com* _____ *Strana 8*
7. *Dominantne cene voća, povrća sa zelene pijace, cene žive stoke i klanične cene preuzete iz biltena STIPS* _____ *strane 9-12*



Korišćenje organske materije za proizvodnju komposta

Biljni ostaci i drugi organski materijal u svakom domaćinstvu ili gazdinstvu, koji su kao nus proizvod kod intenzivne biljne proizvodnje i prerade, su vredna sirovina za proizvodnju organskog đubriva komposta. Kompost je krajnji produkt aerobne razgradnje organske materije posredstvom mikroorganizama. Predstavlja kvalitetno organsko đubrivo za supstrate za gajenje rasada povrća i cveća, za bašte kod proizvodnje povrća na otvorenom kao i u plastenicima kod proizvodnje povrća u zaštićenom prostoru. U kompostu proces razlaganja – humifikacije je doveden do kraja. Važni procesi kod kompostiranja su usitnjavanje, mešanje i vlaženje. Treba voditi računa da materijal koji se kompostira mora biti zdrav, ne koriste se delovi zaraženih biljaka, seme korova, jer kompost tada predstavlja izvor oboljenja, korova i štetočina. Organski materijal koji se kompostira mora biti usitnjen do veličine palca, da bi se razlaganje ubrzalo i rad mikroorganizma olakšao. Za razlaganje je potreban vazduh, kompost ne treba sabijati, nego nekoliko puta u toku procesa promešat celu kompostnu gomilu. Time će materijal koji se nalazio na periferiji gomile i sa strane dospeti u središte, gde je temperatura viša i razgradnja najbrža. Za pravilno kompostiranje potrebno je održavati optimalnu vlažnost. Usled nedostatka vlažnosti dolazi do prekomerne mineralizacije organskog materijala i opada kvalitet komposta, dok prekomerna vlažnost dovodi do kišeljstva i anaerobnog razlaganja. Kompost treba zaštititi od direktnih sunčevih zraka, padavine i vetra. U tu svrhu kompost se pokriva prirodnim materijalom zemljom, sloj oko 10 cm, ili veštačkim materijalima za pokrivanje ali tako da se omogući nesmetana cirkulacija vazduha.

Kompostiranje je gotovo za 6 – 12 meseci, odnosno kada se organska materija potpuno razloži. Kvalitetan kompost je jednoličan, mrvičast, tamnosmeđe boje, neutralne pH vrednosti, mirisa šumske zemlje. U kompostu je važan i odnos ugljenika i azota. Optimalan odnos C/N je 25:1. Kod visokog C/N odnosa sadržaj azota je nizak, kompost je žutomrke boje, suv, kabast, dok kod niskog odnosa sadržaj azota je visok, čak štetan, zelenkaste boje i vlažan.

Kompostiranjem se vraća deo organske materije u prirodan tok kruženja materije u prirodi i štiti ekološka sredina od zagađenja.

Slavica Kodžopeljić, dipl. inž. ratarstva

Povrtna stenica (Nezara viridula)

Na usevima paprike i paradajza koji nisu u intenzivnoj proizvodnji (bašte, okućnice) registrovano je prisustvo povrtne stenice (*Nezara viridula*).

Povrtna stenica je polifagna štetočina. Štete prave larve i odrasle jedinke koje buše biljno tkivo i sisaju sokove. Na zrelih plodovima paprike i paradajza na mestima ishrane dolazi do promene boje na pokožici, plodovi dobijaju gorak ukus i gude tržišnu vrednost.

S obzirom da kod nas nema registrovanih insekticida za suzbijanje ove štetočine, spovedeni su ogleđi u sistemu PIS-a, u kojima je dobru efikasnost u cilju njihovog suzbijanja ispoljio insekticid Talstar 10EC (a.m.bifentrin), u koncentraciji 0,05%. U paradajzu karenca za navedeni insekticid iznosi 7 dana. Na manjim proizvodnim površinama, u baštama i okućnicama, moguće je mehaničko sakupljanje i uništavanje larvi i odraslih jedinki.

(Izvor: www.pisvojvodina.com)

Slavica Dželatović, dipl.inž. zaštite bilja

Tehnologija proizvodnje kupinovog vina

Slatki plodovi kupine su bogati vitaminima i mineralima. Ali možete praviti i KUPINOVO VINO-veoma traženo i cenjeno zbog lekovitih osobina. Takođe svedoci smo proteklih godina velikih problema proizvođača koji se tiče otkupa i niskih cena pa je ovaj vid prerade itekako isplativ.

Od jagodičastog voća mogu se spraviti veoma cenjena stona i desertna vina. Šira jagodičstog voća se karakteriše velikim sadržajem kiselina, pa se koriguje u smislu smanjenja istih. Ovo je neophodno, jer bi vino dobijeno od šire sa nekorigovanom kiselošću bilo na ukus jako kiselo i neharmonično. Korekcija kiselina se vrši delimičnim razblaživanjem šire vodom. Međutim, dodavanjem određene količine vode smanjuje se sadržaj kiselina, ali i šećera. Iz navedenog razloga širi se ne dodaje samo voda, već i određena količina šećera, u zavisnosti od toga da li se spravlja stono ili desertno vino. Zbog niske otkupne cene i nemogućnosti plasmana plodova, proizvodnja kupinovog vina ima najviše opravdanja i perspektive. Vino od kupina se proizvodi od zrelih, tamno obojenih šumskih ili domaćih kupina u koje možemo, radi arome, dodati maline.

Sveži plodovi kupine sastoje se od:

vode oko 87.5%

ekstrakta 6.8%

celuloze 1.5%

šećera kao invert oko 5.7%

kiselina, kao jabučna 1.3%

pektina 1.5%

pepela 0.5%

U tehnološkom smislu kupina sadrži oko 5% koštica - semenki, a od 100 kg ploda može se dobiti soka: na ručnoj presi 62-65%, hidrauličkoj presi 68-72%, modernim presama 80-85%.

Za spravljanje vina koristi se kljuk kupina, koji obično burno fermentira (previre) 2-3 dana. Nakon muljanja, vrši se sumporisanje kljuka sa 15 g vinobrana na 100 kg kljuka, kao i korekcija šećera i kiselina. Stono vino od kupina je suvo vino, bez ostatka šećera, u čiji prosečni sastav ulazi oko 12% alkohola i svega do 0.3% neprevrelog šećera. Sadržaj ukupnih kiselina se koriguje do 0.8%.

Sprema se na sledeći način:

na 100 l soka kupina bez taloga treba dodati 35- 39 kg šećera i 80 l vode, tako da je kupinov sok doslađen do 22% šećera, a kiseline razređene do 0.7%. Na ovaj način dobija se 203 l šire od kupina. Šećer rastvorimo u soku, koji prema potrebi zagrejemo do temperature od 18 °S. Šećer dodajemo odjednom ili u dva navrata, tj. $\frac{1}{2}$ do $\frac{3}{4}$ na početku, a ostatak rastvoren u širi tokom burnog vrenja, tj. oko 3-4 dana od početka vrenja. Vrenje se sprovodi kod sobne temperature od 18 do 20° C . Vrenje komine kupine teče dosta burno. U kupinovu širu dodati živi kvasac radi pospešivanja vrenja. Širu od kupina, u koju dodajemo pripremljeni kvasac, potrebno je prethodno slabo sumporisati i pretočiti s taloga. Novu količinu ocedenog soka u vrenju poželjno je dodavati u bačvu dok traje burno vrenje prethodnog soka. Naime, plodovi kupine ne zru istovremeno. Ako bi završilo vrenje prethodnog dela soka, moralo bi se izazvati naknadno vrenje što bi bilo nepovoljno. Kvasac je u vreme burnog vrenja stalno u razmnažanju i u postupku vrenja.

Možemo i da ne vršimo pretakanje s taloga, već širu sipamo u sumporisanu burad i balone i tako ostavimo da prevri sama po sebi ili uz dodatak kvasca. Ovaj postupak je dobar za proizvođače koji imaju velike količine kupine za preradu jer nema dodavalja novog soka kad krene vrenje šire. Čepom hermetički učvrstimo u otvor na početku vrenja, a najkasnije pri doviranju. Proces vrenja moramo pažljivo pratiti i po završetku sud dopuniti do čepa. Posle 15-20 dana stanje vina ponovo kontrolišemo, a zatim sud ponovo zatvorimo običnim čepom. Za oko 1-2 meseca obavimo prvo pretakanje s taloga u sumporisane sudove. Posle mesec dana, ukoliko se vino nije dovoljno izbistrilo, vršimo drugo

pretakanje direktno u flaše ili manje sudove, takođe blago sumporisane. Ako proces samobistrenja vina nije završen, ostavimo ga da se i dalje taloži, ili ga bistrimo određenim bistrilima (tanin, želatin) .

Punjenje u boce

Nakon završenog vrenja i posle 2-4 pretakanja, tj. sve dok vino ne postane potpuno stabilno, puni se u boce. Mesec dana pre predviđenog vremena za punjenje u boce, vino se može lagano sumporitsati 3-5 g/hl kalijum disulfitom. Sumporisanje je potrebno da se spreči rad kvasaca, iako će dobiveno vino postati nešto svetlije. Ako vino i dalje vri zbog ostatka šećera, povećamo količinu sumpornog dioksida. Vino točimo u smeđe ili zelene boce i zatvaramo suvim pre toga iskuvanim plutenim čepom. Bocu iznad čepa treba zatvoriti rastopljenim obojenim parafinom, smolom ili termoplastičnom kapičom.

SPRAVLJANJE DESERTNOG VINA OD KUPINA

Desertno vino od kupina sadrži 15% alkohola i 10 % šećera. Proizvodi se tako što se u sok od kupina doda više šećera nego u stono vino. Šira se doslađuje do 24 % šećera. Po završetku vrenja vino sadrži oko 13.5% alkohola i skoro nimalo neprevrelog šećera. Vino se posle drugog pretakanja sladi i dodaje mu se alkohol. Sladi se sa 10 kg šećera i 2.5 l 96% alkohola na 1 hl (100 l). Desertno vino od kupina preporučuje se osobama koje boluju od anemije.

LIKER OD KUPINE

Liker od kupine se spravlja od desertnog kupinovog vina, tako što se njegov sadržaj alkohola poveća na 25 vol. %, a šećer na 20 %. Spravlja se tako što se na 10 l desertnog vina doda 1.5 l alkohola od 96 % i 1.4 kg šećera.

Izvor: PRIRUČNIK ZA SPRAVLJANJE VINA-Slobodan Jović

Mihajlo Žikić dipl.inž. voćarstva i vinogradarstva

Sezonsko zapošljavanje u poljoprivredi

Zakonom o pojednostavljenom angažovanju na sezonskim poslovima u određenim delatnostima država je od prošle godine postavila uslove i modalitete za rešenje dugogodišnjeg problema isplate sezonskih radnika u poljoprivredi i kanalisanja prihoda ostvarenih u ovoj oblasti u legalne tokove.

Sezonski radnik se prema ovom zakonu definiše kao fizičko lice koje poslodavac angažuje za obavljanje sezonskih poslova uz novčanu naknadu za rad.

Maloletna lica mogu biti angažovana, ali uz poštovanje važećih zakona za lica ispod 18. godina.

Stranci takođe mogu biti uključeni u sezonske poslove u skladu sa zakonom.

Angažovanje radnika prema ovom zakonu se tretira ka rad van radnog odnosa, u ostalim slučajevima primenjuje se zakon o privremenim i povremenim poslovima.

Poslodavac ima obavezu pre početka rada, da radnika upozna sa poslovima koje će obavljati, mestom i uslovima rada, koji se tiču pre svega bezbednosti i zdravlja na radu, merama pružanja prve pomoći, trajanjem posla, radnim vremenom i odmorima tokom rada, visinom zarade bez pripadajućih poreza i doprinosa, kao i rokovima za njenu isplatu.

Poljoprivredni proizvođač ne mora da sačini akt o proceni rizika, ali je dužan da primenjuje opšte priznate mere kojima se obezbeđuje bezbednost i zdravlje sezonskog radnika.

Stupanjem na posao, smatra se da je sezonski radnik prihvatio uslove rada o čemu poslodavac, najkasnije u roku od 2 meseca, izdaje na zahtev radnika, potvrdu koja sadrži podatke o radniku i poslodavcu, ali i o uslovima i eventualnoj njihovoj promeni.

Prema zakonu, poslodavac ima pravo da prekine angažovanje radnika kada za to prestane potreba, ali u tom slučaju mora biti isplaćena dotadašnja zarada.

Sezonski radnik koji radi 8 sati dnevno ili duže, a najviše 12 sati, ima pravo na odmor od najmanje 30 minuta.

Naknada za obavljeni posao po radnom času, bez poreza i doprinosa ne sme biti manja od zakonske minimalne cene rada na dan isplate.

Može biti isplaćena na kraju dana ili na način predviđen ugovorom.

Poslodavac i sezonski radnik mogu ugovoriti i druga prava na osnovu zakona o radu, a dok traje angažovanje njegovi podaci se ne brišu iz evidencije nezaposlenih Nacionalne službe za zapošljavanje, niti se obustavlja isplata novčane naknade za nezaposlenost. Takođe, sezonski posao ne utiče na ostvarivanje socijalne pomoći.

Kada je u pitanju zdravstveno osiguranje sezonaca, ono može biti ostvareno jedino u slučaju povrede na radu i profesionalne bolesti. Penzijsko i invalidsko osiguranje regulisano je zakonom.

Prijava i odjava sezonskih radnika obavlja se za svaki kalendarski mesec i može biti tehnički kamen spoticanja poslodavaca, s obzirom na to da se obavlja elektronskim putem najkasnije do 10 sati pre podne ili u periodu od 13 do 15 sati za popodnevnu smenu i to pre početka rada.

Prijava istih radnika u za obe smene nije moguća.

Prestanak rada na kraju kalendarskog meseca mora biti prijavljeno, odnosno odjavljeno do 10 sati narednog dana. Ukoliko se to ne učini u ovom terminu, smatra se da je radnik radio i tog dana. Ako se rad nastavlja i u narednom mesecu, kao i ukoliko se javi potreba za ponovnim angažovanjem odjavljenog radnika, procedura je ista kao i kada se radi o novim sezonskim radnicima.

Poreska uprava je dužna da, na osnovu podataka iz evidencione prijave i odjave, Centralnom registru za obavezno socijalno osiguranje podnese jedinstvenu prijavu na obavezno socijalno osiguranje.

Poslodavci koji imaju PIB, odnosno poreski identifikacioni broj nemaju obavezu posebne registracije za prijavljivanje sezonskih radnika, a oni koji nemaju moraju da se kod Poreske uprave registruju za prijavljivanje sezonskih radnika.

Prijave koje se podnose se elektronski sadrže podatke o jedinstvenom matičnom broju građana, imenu i prezimenu, adresi iz lične karte i opštini poslodavca; zatim jedinstvenom matičnom broju građana, imenu i prezimenu, adresi iz lične karte podnosioca prijave sezonskih radnika, ako prijavu ne podnosi sam poslodavac; telefonu poslodavca i telefonu podnosioca prijave; kao i adresi elektronske pošte.

Fizička lica koja to žele, mogu se unapred registrovati za obavljanje sezonskih poslova dostavljanjem ličnih i podataka o iskustvu i obučenosti za rad.

Angažovanje sezonskih radnika od strane jednog poslodavca može da traje najviše 180 dana u toku kalendarske godine.

Jedan isti radnik prema ovom zakonu može biti angažovan najviše 120 radnih dana u kalendarskoj godini.

Istog radnika, poslodavac može da angažuje i po ugovoru o privremenim i povremenim poslovima, s tim da ukupno trajanje angažmana ne sme da prelazi 120 dana.

Poslodavac ima obavezu plaćanja poreza na dohodak građana i doprinose za obavezno socijalno osiguranje. Porez se obračunava i plaća po stopi od 10%, a doprinosi po stopi u skladu sa zakonom, za obavezno penzijsko i invalidsko osiguranje 26%, a za zdravstveno za slučaj povrede na radu i profesionalne bolesti 2%. Osnovica za obračun poreza i doprinosa predstavlja iznos tridesetog dela najniže mesečne osnovice doprinosa.

Primenu Zakona o pojednostavljenom radnom angažovanju na sezonskim poslovima u određenim delatnostima, sprovode Poreska uprava, poljoprivredna inspekcija i inspekcija rada.

Nepoštovanje zakonskih odredbi može poslodavca sa svojstvom pravnog lica koštati od 100 hiljada dinara do milion.

Novčane kazne su predviđene za odgovorna lica poput samog preduzetnika, od 10 hiljada dinara do 300 hiljada, zatim od 5 hiljada do 50 hiljada dinara za odgovorno lice u firmi poslodavca, kao i od 5 hiljada do 150 hiljada dinara za fizičko lice u svojstvu poslodavca.

Saša Stamenković, dipl. inž. agroekonomije

Poboljšanje kvaliteta sirovog mleka

Za uspešno obavljanje muže, odnosno očuvanje zdravlja grla i dobijanje kvalitetnog mleka potrebno je da: - štala bude čista, svetla i provetrena; - muzne krave budu čiste, zdrave i u dobroj kondiciji; - mužač mora biti zdrav, čist i da savesno obavlja mužu; - oprema za mužu i prihvat mleka mora biti besprekorno čista i ispravna.

Da bi smo dobili mleko sa što manje mikroorganizama trebamo biti obazrivi pri muži krava koja se odvija u nekoliko faza: - priprema za mužu; - muža; - dezinfekcija sisa; - pranje i dezinfekcija mlekarske opreme.

Priprema za mužu obuhvata pripremu štale, mužača, aparata za mužu i krave. Nehigijenski način držanja krava je jedan od prvih faktora za dobijanje mleka lošeg kvaliteta. Krave moraju biti smeštene u čistim, suvim i svetlim prostorijama sa dobro urađenom ventilacijom i kanalizacijom. Treba sprečiti rasipanje vode, redovno iznositi đubre, obnavljati prostirku, prati i čistiti zidove i prozore i na taj način održavati čistoću ležaja, jaslja, pojilica i hodnika za hranjenje i mužu. Osim svakodnevnog čišćenja poželjno je dva puta godišnje temeljno očistiti i okrečiti štalu. U toku muže izbegavati poslove koje povećavaju zprašenost vazduha (timarenje, rasturanje prostirke i kabaste hrane). Higijena mleka zavisi i od lične higijene mužača. Mužač mora biti zdrav sa čistom uniformom, ruke oprane i suve, nokti podrezani i čisti i za vreme muže da ne obavlja drugi posao. Pre muže treba proveriti muzni aparat da li je opran i čist, proveriti rad aparata. Pranje i dezinfekcija vimena je značajna tehnološka operacija u procesu muže. Njena uloga je da se uklanjanjem nečistoće sa vimena spreči njeno prodiranje u mleko tokom muže i time smanji početni broj mikroorganizama u mleku. Vime oprati vodom sa blagim sredstvom za pranje, temperature približne temperaturi tela (35 – 40°C). Prevruća i hladna voda izazivaju stres i smanjuju količinu mleka. Pranje vimena može se izvoditi tušem, sunderom, krpom, vlažnim papirnim maramicama (poželjno je da svaka krava ima svoju krpku za brisanje vimena). Nakon brisanja – sušenja vimena, pristupiti masaži koja ima za cilj da poveća priliiv krvi u vime i da stimuliše lučenje oksitocina. Kod krava koje se lako muzuju, masaža traje kratko i izvodi se tako što mužač lagano palcem i kažiprstom pređe nekoliko puta preko sisa ne izmuzavajući ih. Kod prvotelki i krava koje se teže muzuju vime treba obuhvatiti obema rukama i masirati odozgo na dole prvo jednu pa drugu polovinu vimena. U pripremu možemo uvrstiti i navikavanje krava na mašinsku mužu. Da bi krave prebrodile prvi strah, potrebno je u prvo vreme uključivati muzilicu da radi bez obavljanja muže kako bi se krave navikle na buku motora i vakum pumpe.

Muža je veoma značajna operacija koja se sprovodi u tri faze: predmuža, muža i domuzivanje. Pre muže poželjno je iz svake sise, posebno izmusti po dva do tri mlaza mleka u kontrolnu posudu. Ako iz sise izlazi mleko koje se ravnomerno razliva u tankom sloju i ako na dnu crnog lončeta ne primećujemo nikakve promene, znak je da je ta četvrt zdrava. Isto ponoviti i sa preostale četvrti. Međutim ako se u mleku primete promene u vidu izmenjene konzistencije, odnosno pojave pahuljica zatim grušanje mleka pa i pojave gnoja, kao i promene boje mleka u crvenu, plavo žutu ili druge nijanse, odmah još kod prvih promena na mleku treba tu četvrt posebno pomusti. Po završetku muže zatražiti intervenciju veterinara. Čišćenje vimena, masaža i predmuža treba da se završi u roku od minut do minut i po, jer za to vreme krava spusti mleko i može se početi sa mužom. Pri stavljanju sisnih čaša treba paziti da se sise ne uvrnu a redosled postavljanja zavisi sa koje strane prilazimo kravi. Dužina trajanja glavne muže zavisi od mlečnosti krava i može trajati od 3-4 pa do 7-8 minuta. Domuzivanje nastupa kada je mleko iz vimena prestalo da ističe u jačim mlazevima i to tako što mužač jednom rukom optereti muznu jedinicu (iskosi je u pravcu prednjih nogu) a šakom druge ruke masira vime i istiskuje mleko u cisternu. Domuzivanje ne sme da traje dugo, a cilj je da se izmuže zaostalo mleko, veoma bogato mlečnom mašću. Sisne čaše ne smemo skinuti dok su one pod vakumom, prvo moramo zatvoriti slavinu na kolektoru i sačekati nekoliko sekundi da prestane dejstvo vakuma.

Nakon muže trebalo bi svaku sisu umočiti u rastvor sredstva za dezinfekciju ili ih poprskati dezinfekcionim sredstvom. Ovo sprečava prodiranje mikroorganizama u sisni kanal u periodu između dve muže.

Po završetku muže sisne čaše treba oprati mlakom vodom (predpranje), a najjednostavnije je uranjanjem sisne čaše u posudu sa mlakom vodom i uključiti aparat, pa se čista voda propusti putevima mleka nekoliko puta. Nakon toga opremu oprati rastvorom deterdženta i sredstvima za dezinfekciju i dobro isprati čistom vodom.

Mleko nakon muže procediti i ohladiti na poželjnu temperaturu od 4°C do upotrebe – prerade.

Ivanka Vidojković, dipl. inž. poljoprivrede za stočarstvo

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 „AGROZNAJJE” 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

Saša Stamenković, dipl.ing - Stručni saradnik za agroekonomiju

Mihajlo Žikić, dipl.ing. – Stručni saradnik za voćarstvo i vinogradarstvo

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

Ivanka Vidojković, dipl. inž.- Stručni saradnik za stočarstvo

Slavica Dželatović, dipl.ing. – Direktor

TIRAŽ: 300 PRIMERAKA



Izvor STIPS - www.stips.minpolj.gov.rs

Cene povrća - zelene pijace u Srbiji za period 19.08 – 25.08.2019.godine

Cene povrća - zelene pijace u Srbiji za period 19.-25.08.2019. godine

Jedinka mere din/kg	CENTRALNA SRBIJA														VOJVODINA								
	Beograd Kalenić	Beograd Skadarlija	Čačak	Kragujevac	Kraljevo	Loznica	Niš	Pirot	Požarevac	Smederevo	Vranje	Zaječar	Leskovac	Šabac	Užice	Kikinda	Novi Sad	Pančevo	Sombor	S.Mitrovića	Subotica	Zrenjanin	
Boranija-zuta (String beans-mottled)	250	250				200		100			80		120		120	300	400	200	150	200	150		
Brokoli (Broccoli)	350	400				250		140			50		30	30	30	50	50	40	40				40
Dinja (Melon)	50	50				40		40			150		60	60	60	400	250	40	40				120
Karfiol (Cauliflower)	350	400				250		120			150		60	55									
Krastavac-saladni (Cucumber for salad)	100	100	50	80	80	80	80	80	80	80	80	60	40	40	40			60	60	50	50	40	50
Krompir (Potato)	80	70	50	45	50	40	40	50		50	40	60	40	40		50	60	60	50	50	50	40	50
Kupus (Cabbage)	80	70	30	40	50	60	30	40	50	35	50	50	30	30	40	50	60	50	40	60	60	60	50
Lubenica (Watermelon)	40	40	25	30		25	20	30	25	25	30	25	25	20	25	20		30	25	25	25	30	30
Luk bel (Garlic)	800	500	500	350	600	400	400	500	550	250	600	550	300	230	500	350	500	400	300	450			300
Luk crni (Onion)	100	100	120	50	70	40	50	60	90	70	50	80	60	45	80	70	70	60	80	40			60
Paprika-babura (Pepper-babura)	130	100		70		100		90	80	80	80	60	60		120	90	100	100	60				100
Paprika-ostala (Pepper-other)	130	150				100		70	70	80	80	100	80		120	120	120	100	120	80			80
Paprika-silja (Pepper- silja)	130	140	80	80	100	120		120	90	90	80	60	60	80	110	110	120						100
Paradajz (Tomato)	150	140		70	100	100	80	80	70	80	80	100	50	60				100	80	80	80	80	80
Pasulj-beli (Beans White)	400	300	260	200	300	300	240	300	270	270	280	260	240	210	250	280	300	300	300	320	300	300	300
Patlinažan (Eggplant)	100	100	100	50		150	60	100	60		80		80			150	80	90	100	150			50
Praziluk (Leek)	200	200				200		180			100		80	80		150	200						
Spanać (Spinach)	250	250											50	40	50	300	300				130		
Tikve (Zucchini)	80	60	40	60	60	50	70	60	50	40			50	40	50	60	60	45	50	60	40	50	
Zelena salata (Lettuce)	70	60	20				50				50					60	70	70	50				
Sargarepa (Carrot)	100	80	60	60	80	60	70	70	60	60	80	80	70	50	70	70	100	80	60	60	60	80	60

