



**ПОЉОПРИВРЕДНЕ СТРУЧНЕ  
СЛУЖБЕ СРБИЈЕ**

**POLJOPRIVREDNA SAVETODAVNA I STRUČNA SLUŽBA  
POŽAREVAC D.O.O.  
MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE TRGOVINE, ŠUMARSTVA I  
VODOPRIVREDE**

# **BILTEN**

**Datum : 10.12. 2013.**

---

**Dunavska 91, 12000 Požarevac  
Centrala: (012)553-131 ;Fax:553-133; e-mail:[pssstig @open.telekom.rs](mailto:pssstig@open.telekom.rs)**

**Tiraž: 300**

## **Sadržaj:**

- Priprema skladišta i suzbijanje štetočina u skladištima -  
(*Jurišić Jovica, dipl.ing. zaštite bilja*)
- ЗАХТЕВ ЗА РАСПОДЕЛУ СРЕДСТАВА ЗА  
СПРОВОЂЕЊЕ РЕГИОНАЛНОГ *ОДГАЈИВАЧОГ*  
*ПРОГРАМА ЗА 2013. ГОДИНУ* -  
(*Vujčić Nenad, dipl. ing.*)
- Cimet kao začin i lek -  
(*Vlajkovic Jorgovanka, dipl. ing.*)
- Nepoželjni ukusi kod rakija proizvedenih u domaćinstvu i  
popravljanje kvaliteta  
(*Ana Đorđević, dipl. ing.*)
- Bolesti jabuke tokom skladištenja -  
(*Jovanović Zvezdana, dipl.ing.*)
- Izveštaj sa STIPS-a o ceni povrća sa zelene pijace iz Požarevca

## Припрема складишта и сузбијање штеточина у складиштима

Poljoprivredne proizvode treba smestiti u skladišta koja su unapred na adekvatan način pripremljena i koja zadovoljavaju osnovne potrebe za čuvanje zrna, сув простор који може да се проветрава.

Uskladištene proizvode u našim uslovima napadaju razni štetni insekti a najčešći među njima su žitni žižci i moljci, kao i razne grinje i glodari.

Priprema skladišta se sastoji u mehaničkom чишћењу, дезинсекцији самог складишта. Mehaničkim чишћењем се одстранjuje сва нечишћоца, као и заостале мале количине зрна у којима се обично задржавају складишни инсекти. Посебно треба обратити пажњу на углове, пукотине у поду, зидовима и са тих места покупити сву нечишћоцу. Све што се сакупи треба уништити.

Kada je skladište mehanički очишћено треба приступити хемијској дезинсекцији.

U ovu сврху треба користити препарате из хемијске групе „organohlornih“ „organofosfata“, као што су Inho-su 500 EC, Difos E-50, Nuvan-500, Etiol теčni, Actellic-50 и др. Прilikом примене неког од ових препарата треба водити рачуна о дозатама и придржавати се упутстава произвођача препарата који се добија приликом куповине производа.

Uskladištene proizvode треба стално контролисати без обзира што су смешћени у чисто складиште, јер увек постоји могућност да се населе штетни инсекти, grinje и glodari.

Kako би сачували производе у складиштима неопходно је открити штеточине на време и одабрати мере сузбијања пре него што се пренамноже. Штеточине у складишту доспевају из поља са пољнојевном пшеницом и кукурузом. У складишту се веома брзо размножавају јер им температурни услови и влага зрна одговарају.

Nakon primećivanja skladištenih štetočina треба извршити њихово сузбијање. Прilikом одабара инсектицида за сузбијање штеточина у складишту треба имати на уму **KARENCEU** препарата који користимо. Разлог за то је употреба ускладишћених производа за исхрану домаћих животиња или људи.

Za сузбијање ових штеточина нема великог броја препарата. За ову намену могу се користити препарати који у себи садрже активну материју **pirimifos-metil** (Actellic-50)

Za хемијско сузбијање глодара у складишту треба користити цинкфосфид мамке, bromadilon мамке.

*Jurišić Jovica, dipl.ing.*

## МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ, ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ

БЕОГРАД  
Немањина 22-26

Број: 765

Датум: 14. 8. 2013.

### 1 ЗАХТЕВ

#### ЗА РАСПОДЕЛУ СРЕДСТАВА ЗА СПРОВОЂЕЊЕ РЕГИОНАЛНОГ ОДГАЈИВАЧОГ ПРОГРАМА ЗА 2013. ГОДИНУ

Подносимо Захтев на основу члана 8. став 1-3. Закона о сточарству (»Сл.гласник РС бр. 41/09) и Уредбе о утврђивању Годишњег програма мера за спровођење одгајивачког програма за 2013. годину (»Сл.гласник РС« број 68/13 од 01. avgusta 2013. године).

2 »ПОЉОПРИВРЕДНА САВЕТОДАВНА И СТРУЧНА СЛУЖБА  
ПОЖАРЕВАЦ« ДОО ПОЖАРЕВАЦ

Рачун : 840-197723-17 Управа за трезор – namenski račun

3 ПИБ: 101523657, МБ.07161034  
 Адреса: Дунавска 91 12000 Пожаревац  
 Телефон: 012/553-131, Факс 012/553-133  
 Меил. pssstig@open.telekom.rs.

**Регионална одгајивачка организација „Пољопривредна Саветодавна и Стручна Служба Пожаревац“** доо подноси захтев за коришћење средстава за спровођење одгајивачког програма код великих преживара, ситних преживара, копитара, у свињарству, живинарству и у пчеларству јер испуњава прописане услове из чл.7 став 1-3 Закона о сточарству (»Сл.гласник РС » бр. 41/09).

*1. Мере за спровођење одгајивачког програма код великих преживара*

Ред. Бр.	Мере селекције	Обим мера
	<b>Сименталска раса</b>	
1	Селекцијске смотре	7979
2	Линеарна оцена првотелки	1850
3	Контрола млечности уматичених крава	4834
4	Контрола биковских мајки	43
5	Биолошки тест бикова	3
6	Прогени тест на млечност	4
	<b>1 Холштајн-фризиска раса</b>	
1	Селекцијске смотре	780
2	Линеарна оцена првотелки	210
3	Контрола млечности уматичених крава	300
4	Контрола биковских мајки	10
5	Прогени тест на млечност	2

*2. Мере за спровођење одгајивачког програма у свињарству*

Ред. Бр.	Мере селекције	Обим мера
	<b>Племените расе свиња</b>	
1	Селекцијске смотре	2164
2	Контрола продуктивности уматичених крмача	3293
3	Контрола продуктивности уматичених нерастова	76
4	<b>2 Одабирање и контрола нерастовских мајки</b>	99
5	Перформанс тест нерастова	108
6	Перформанс тест назимица	2996
7	Биолошки тест нерастова	40

*3. Мере за спровођење одгајивачког програма код ситних преживара*

Ред. Бр.	Мере селекције	Обим мера
	<b>Аутхтоне расе оваца</b>	
1	Селекцијске смотре	840
2	Контрола продуктивности оваца	600
3	Контрола млечности оваца	480
	<b>3 Племените расе оваца</b>	
1	Селекцијске смотре	658
2	Контрола продуктивности оваца	360

**Мере за спровођење одгајивачког програма код копитара**

Ред. Бр.	Мере селекције	Обим мера
	<b>Расе коња намењених спорту</b>	
	<b>Енглески пунокрвни коњ</b>	
1	Контрола продуктивности уматичених грла са познатим пореклом	79
2	Коришћење у репродукцији пастува које одреди стручна комисија као „пепиниера“ на ергелама висококвалитетне пастуве у приватном власништву	3
3	Узгој подмлатка оба пола 1-3 године који потичу из сопствене производње на ергелама	4
4	Узгој подмлатка оба пола 1-3 године који потичу из сопствене производње на индивидуалним газдинст.	7
5	Лиценцирање пастува	4
	<b>Расе касачи</b>	
1	Контрола продуктивности уматичених грла са познатим пореклом	40
2	Узгој подмлатка оба пола 1-3 године који потичу из сопствене производње на индивидуалним газдинст.	4
3	Лиценцирање пастува	2

**Регионална одгајивачка организација „Пољопривредна саветодавна и стручна служба Пожаревац“** спроводи одгајивачки програм на подручју територије Браничевског и Борског округа (Пожаревац, Костолац, Велико Градиште, Кучево, Петровац, Голубац, Мало Црниће, Жабари, Жагубица, Неготин, Бор, Мајданпек, Кладово).

• **Кадровска опремљеност**

дипл. инж. Сточарства Јован Гроздић са положеним државним испитом, 16 година раног искуства

дипл. инж. Сточарства Ненад Вујчић 9 година радног искуства.

• **Техничка опремљеност**

Канцеларијски простор са санитарним чвором, инсталацијама за интернет комуникацију, телефонски прикључак и електричну мрежу.

1. путничка возила (BG 527 TR , PO 005CU)
2. рачунара (Десктоп стационарни, Лаптоп преносни)
3. канту за мерење количине помуженог млека
4. уређај за утврђивање квалитета млека по Герберу
5. литинова штапа за крупну стоку
6. пантљике за мерење
7. тетовир клешта
8. клешта за стављање ушних маркица.

Директор  
**Јован Гроздић дил.инж.**

## **Cimet kao začin i lek**

**Cimet** je zimzeleno drvo, visine 5–15 metara, koje potiče iz Šri Lanke, a gaji se još i u Kini, Indiji i Indoneziji. Kod nas se koristi kao prah ili kao kora od drveta. Zbog prijatnog mirisa i lekovitih sastojaka, koristi se kao začin, ali i kao lek. Materija koja cimetu daje miris slična je kamforu. Zanimljivo je da se u ishrani kao začin koristi kora, a ne plod. Iz ploda se cedi vosak koji se koristi za mirisne svetiljke. Od listova se cedi eterično ulje za spravljanje cimetove vode, ulja ili tinkture. Listovi se koriste kao začin, slično lovorovom listu. Cimet sadrži hranljive materije i lekovite sastojake: biljna vlakna, vosak, gvožđe, kalcijum, mangan, minerale i tanine.

**Korišćenje-** Cimet kao lek, ima značajno antioksidansko dejstvo, pomaže varenju hrane, sadrži hranljive materije i lekovite sastojake. Zbog svog antibakterijskog i antigljivičnog dejstva, koristi se i za zaštitu hrane od kvarenja. Pored ishrane, cimet se koristi i u kozmetici.

**Dejstvo-** Cimet kao lek deluje protiv sledećih bolesti: alergijski rhinitis, artritis, bolesti zuba i usne duplje, bolovi u želucu, vaginalne infekcije, virusne infekcije, artritis, dijabetes, glavobolja, gljivične i bakterijske infekcije, gojaznost, gubitak apetita, gubitak kose, gubitak polnog nagona, dermatitis, dijabetes, impotencija, infekcije bešike, iscrpljenost i umor, gljivična oboljenja, karcinom debelog creva, kiselina u želucu, kožne bolesti tela glave i problemi sa kosom, loša cirkulacija, loše pamćenje, malaksalost, menstrualne tegobe i krvarenje, mučnina, nadražena creva i nadimanje, nervna napetost, otvorene rane, posekotine i ogrebotine, povišen nivo holesterola i triglicerida, povraćanje, problemi sa žučnom kesom. Cimet ubrzava disanje i rad srca, a time utiče na povećanje temperature tela i samim tim ubrzava sagorevanje masti.

**Način primene-** Cimetovo ulje koristi se za mazanje pojedinih delova tela ili u aromaterapiji, dok se cimetovi štapići (kora) ili prah koriste kao začin ili lekoviti dodatak jelima. Interesantno je da cimet poboljšava i vizuelno pamćenje i brzinu reagovanja, razvijajući pozitivnu energiju. Kod dijabetesa cimet pomaže boljem iskorišćenju insulina. Na osnovu navedenog može se zaključiti da cimet treba koristiti u ishrani ne samo kao začin već i kao lek.

Napomena: Pošto se radi o začinu, ne treba preterivati, veće dnevne doze cimeta nisu preporučljive.

*Vlajkovic Jorgovanka, dipl. ing.*

## **Nepoželjni ukusi kod rakija proizvedenih u domaćinstvu i popravljavanje kvaliteta**

### **Gorak ukus**

Ova mana nastaje kao posledica prerade voća zajedno sa peteljkom i lišćem. Uročnik je vrsta alkohola koja nastaje iz peteljki i lišća tokom fermentacije (vrenja). Redukovanje ove mane obavlja se tretiranjem pića sa eponitom (sredstvo za uklanjanje nepoželjnih mirisa u vinima i rakijama biljnog ili životinjskog porekla) u količini od 20 – 100g/hl, pri čemu kontakt ovog sredstva i pića ne treba da traje duže od 24 časa.

### **Miris na zagorelo**

Ukoliko su kljuk ili komina velike gustine, a pri destilaciji se zagrevaju direktno na vatri, može se dogoditi da zagore. Produkti zagorevanja mogu dati rakiji gorko –paleći miris i ukus. Ova

mana rakije se veoma teško uklanja. Potrebno je uraditi ogled i na taj način odrediti količinu aktivnog uglja koji bi ublažio ovu promenu.

### **Miris na sumpordioksid**

Ukoliko se vrši destilacija vina ili kljuka koji su mnogo sumporisani ( $>7,5\text{g/hl SO}_2$ ), tada u destilat prelazi sumpordioksid u gasnom obliku, koji ima veoma prodoran i bockav miris.

Otklanjanje ove mane rakije vrši se tretiranjem pića sa kalcijum- karbonatom( kreč) još u fazi destilisanja. Destilat se svede na 20% v/v, a kalcijum- karbonat se dodaje sve dok ne zaostane mali nerastvorljivi deo. Dovoljno je oko 300 – 400g/hl  $\text{CaCO}_3$ , uz stalno mešanje, nakon 2–3 dana, piće se odvajava od taloga. Nakon toga potrebno je ponoviti destilaciju.

*Dorđević Ana, dipl.ing. prehrambene tehnologije*

## **Bolesti jabuke tokom skladištenja**

Kako se poslednjih godina značajno povećavaju kapaciteti za čuvanje plodova jabuka u kontrolisanoj atmosferi (ULO-hladnjače),javlja se potreba da se takvi polodovi pravilno zaštite od prouzrokovala biljnih bolesti..Međutim, ni vrhunski 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.

Važi 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.

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*.

Tokom izrazito sušnih godina kad tokom leta se beleže vrlo visoke temperature, niska relativna vlažnost vazduha i vrlo retke padavine i tada možemo očekivati razvoj određene grupe uzročnika gnjillih plodova koje uzrokuju gljivice roda *Stemphylium*, *Fusarium*, *Coniothyrium*.

Značajne štete na plodovima jabuke mogu da nastanu i od neparazitskih bolesti jabuka tokom ekstremnih godina, posebno od gorke pegavosti kao posledica nedostatka kalcijuma i staklavosti plodova . U sušnim uslovima mogu se očekivati i dominantni patološki poremećaji jabuke u skladištenju: kasna krastavost, smeđa trulež, gorka trulež i meka trulež plodova jabuke.

Bitka protiv najopasnije gljivične bolesti krastavosti (*Venturia inaequalis*) u intezivnoj 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).

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. Posleedice se prepoznaju kao svetlo smeđe okrugle pege koje kasnije potamne. Gljiva ispod kože prodirena površinu. U vlažnoj atmosferi iz kože 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 lenticule. 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 srteđine 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.

*Zvezdana Jovanović,dipl.ing.*



## Cene povrća sa zelene pijace Požarevac ( 02.12 -08.12.2013.god)

### Cene povrća - zelene pijace u Srbiji za period 2.- 8.12.2013. godine

Jedinica mere d/h/kg	CENTRALNA SRBIJA													VOJVODINA					DOMINANTNE CENE					
	Beograd	Kalenić	Blagovrad	Studenija	Čučak	Kragujevac	Kraljevo	Loznica	Niš	Pirot	Požarevac	Smoljano	Vranje	Zajčar	Kikinda	Novi Sad	Pančevo	Sombor	S.Mitrovica	Subotica	Zrenjanin	SRBIA	CENTRALNA SRBIJA	VOJVODINA
Brokoli (Broccoli)	200	200	200	100		180		200	130	170						150	100	100				200	200	100
Kafiol (Cauiflower)	150	180	100	100		150			90	150						150	70	80	70	100		150	150	70
Krastavac-saladni (Cucumber for salad)	120	120				100		100	100	100		100				120						100	100	
Kompir (Potato)	70	80	30	40	50	30		50	55	60	50	60				60	40	50	40	40		60	60	40
Kupus (Cabbage)	30	20	10	20	20	10		20	25	12	20					15	12					20	20	
Luk beli (Garlic)	500	300	400			300	210		300	300	250	500	200			300	250	200	250	250		300	300	
Luk-crni (Onion)	80	70	50			70	50		50	60	60	50	60			70	50	50	50	45		50	50	50
Paprika-babuna (Pepper-babuna)	250	200				200	200			150						160	130	120				200	200	
Paprika-ostala (Pepper-other)	250	250				150	150			100	60						130							
Paprika-šljia (Pepper-šljia)	180	250	130			150		100	150							100	200					150		
Paradajz (Tomato)	150	120	60			100		70	100	60						100	100	100				100	100	100
Pasulj-beli (Beans white)	400	350	240	270	300	260		300	300	290	280	240				350	300	300	320			300	300	300
Patlidžan (Eggplant)	200	200				100			80							200						200	200	
Prziluk (Leek)	80	70	50	30	50			60	70	100	100	30				80	80	100						80
Spanać (Spinach)	100	60	100			100	100	100		80	90					80	140	100	140	140		100	100	140
Tikvice-čucchini	200	180	140	130		150										150		120				150		
Zelena salata-komad (Lettuce-piece)	50	50	50	25		30		25	40		30	15				50	40	40	40	40		40	50	40
Šargarepa (Carrot)	80	70	50	40	60	50		50	60	60	50	50				80	50	50	50	60		50	50	50