



**ПОЉОПРИВРЕДНЕ СТРУЧНЕ
СЛУЖБЕ СРБИЈЕ**

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

BILTEN

Datum : 10.06. 2014.

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

Sadržaj:

- Rukola -
(*Ana Đorđević, dipl. ing.*)
- Kukuruzni plamenac - početak leta -
(*Jurišić Jovica, dipl.ing. zaštite bilja*)
- Siva pegavost lista paradajza -
(*Jovanović Zvezdana, dipl.ing.*)
- Najznačajnije bolesti suncokreta i njihovo suzbijanje -
(*Božanić Monika, dipl.ing.*)
- Izbor životinja za tov -
(*Vujčić Nenad, dipl. ing.*)
- Zelena rezidba vinove loze -
(*Milena Zafirović Stojanović, dipl.ing.*)
- Određivanje komercijalnog kvaliteta pšenice -
(*Vlajkovac Jorgovanka, dipl. ing.*)
- Izveštaj sa STIPS-a o ceni povrća sa zelene pijace iz Požarevca -

Rukola

Rukola je mediteranska samonikla lisnata biljka. Ova zeljasta jednogodišnja biljka pripada porodici kupusnjača, zajedno sa kupusom, brokolijem, prokeljom, kelerabom, karfiolom, keljom. Za ishranu se koriste pored listova i cvetovi i zrelo seme. Danas se uzgaja kao kultivisana biljka i kao takva rukola je krupnija i manje je gorka.

Rukola ima karakterističan gorak i aromatičan ukus, a oštrina ukusa se povećava sa starošću biljke, tako da se preporučuje kupovina mlade biljke. Koristi se kao salata, najčešće u kombinaciji sa drugim povrćem. Naseckani listovi mogu poslužiti kao začim, ili se koriste u raznim sosovima, čorbama i supama, jer i pri kuvanju ne gubi lekovita svojstva. Seme rukole se koristi za proizvodnju domaćeg senfa, dok cvetovi uglavnom služe za ukrašavanje salata.

Rukola je bogata vitaminima, mineralima, vlaknima i antioksidansima.

Kada su u pitanju vitamini najviše ima vitamina C, koji se dužim stajanjem biljke gubi, preporuka je da se čuva u frižideru u hermetički zatvorenoj posudi. Takođe je dobar izvor vitamina grupe B, vitamina A, K i folata.

Rukola je bogata sledećim mineralima: gvožđe, magnezijum, kalcijum, kalijum, bakar, fosfor. Sastoji se uglavnom od vode i ima mnogo ugljenih- hidrata i belančevina. U 100g sveže namirnice ima svega 20 - 25 kalorija, a odličan je izbor jer je izuzetno bogata navedenim mineralima i vitaminima.

Ova biljka ima brojna lekovita svojstva. Čuva srce, jer čisti krv, sadrži materije koje imaju antikancerogena svojstva, odličan je antioksidans, reguliše varenje, koristi se za lečenje čira, hroničnog zatvora, prehlade, kašlja, i bolesti jetre. Sve je više stručnjaci ističu kao biljku koja smanjuje rizik od raka dojke. Zbog bogatstva antibakterijskih materija smatra se prirodnim antibiotikom.

Rukola se može gajiti skoro preko cele godine, na otvorenom ili u plastenicima. Otporna je na mraz i ne zahteva mnogo toplote. Dobro podnosi i sušu, a može se gajiti i na poluzasenčenim i vetrovitim terenima. Od setve za 40 dana postiže berbu. To je kultura koja nema ozbiljnih problema sa bolestima i štetočinama. Setva rukole može početi u rano proleće, obično u martu i može da se seje sve do oktobra meseca. Tako se listovi mogu brati i u zimu, a u slučaju mrazeva, biljke treba zaštititi.

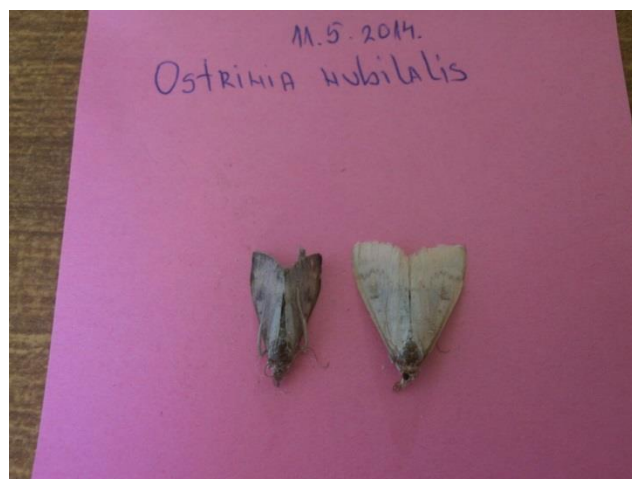
Ukoliko želite da se hranite zdravo rukola je pravi izbor za vas.

Ana Đordrvić, dipl. ing. prehrambene tehnologije

Kukuruzni plamenac - početak leta

PSSS Požarevacna lokalitetima Rašanac, Žabari i Kličevac, na svetlosnim lampama prati dinamiku leta kukuruznog plamenca (*Ostrinia nubilalis*). Registrovan je prvi ulov kukuruznog plamenca. PSSS Požarevac nastavlja sa praćenjem razvoja kukuruznog plamenca i sa vizuelnim osmatranjima razvoja ove veoma važne ekonomski značajne štetočine.

Mušjaci i ženke se razlikuju ne samo po boji, nego i po obliku tela i veličini (ženka je krupnija), dok najveće štete nanose gusenice.



Počelo polaganje jaja i piljenje kukuruznog plamenca

Na području delovanja PSSS Požarevac, u Braničevskom okrugu, u usevu kukuruza šećerca, semenskog i merkantilnog kukuruza, evidentirano je polaganje i piljenje jajnih legala kukuruznog plamenca, *Ostrinia nubilalis*. Kukuruz šećerac se nalazi u fazi metličanja, dok se semenski kukuruz nalazi u fazi formiranog sedmog do dvanaestog lista. Kukuruzni plamenac se prati na 3 svetlosne lovne lampe.



slika 1. novopoloženo jajno leglo na kukuruzu šećercu

Slika 2. početak promene boje

U prvih petnaest dana juna meseca treba izvršiti tretman u cilju suzbijanja kukuruznog plamenca jednim od sledećih preparata:

Coragen 0,15l/ha ili

Avaunt 0,25 l/ha ili

Alverde 0,25l/ha + Fastak 0,15l/ha

Dimilin 0,25l/ha + Fastak 0,15l/ha ili Talstar 0,2 l/ha

Jovica Jurišić dipl.ing.

Siva pegavost lista paradajza

U vlažnim vremenskim uslovima kakvi su bili skoro, bolest pod nazivom siva pegavost lišća paradajza (*Septoria lycopersici*) može se masovno pojaviti na lišću paradajza koje se intenzivno suši. Ovo sušenje lišća dovodi do značajnih šteta koje umanjuju prinos. Ponekad dolazi do zabune tako što se posumnja da je prisutna plamenjača, a ne septorija. Obično se dešava u praksi da oba patogena budu prisutna na paradajzu. Srećna okolnost je da se obe bolesti tretiraju sa istim fungicidima.

Kako izgleda lišće paradajza zaraženo ovom fitopatogenom gljivom? Simptomi bolesti se pojavljuju prvo na donjem lišću u vidu svetložutih, okruglih pega okružene zonom mrke boje i to na vrhu lista. Ako se bolje pogleda, u centru pege nalaze se tačkice koje predstavljaju piknide, odnosno reproduktivni organi

gljive koji se održava na biljnim ostacima, semenu i korovskim biljkama. Te mnogobrojne pege se spajaju i dovode do sušenja lišća. Bolest se lako prenosi vetrom, vodom za zalivanje, insektima, odećom ili rukama.

Pri suzbijanju se, pre svega, rukovodimo preventivnim merama u šta spadaju: plodored, uklanjanje biljnih ostataka, provetravanje biljaka, gajenje biljaka uz naslon i zakidanje zaperaka. Kada je reč o hemijskim merama, napominjemo da većina fungicida koji se koriste za suzbijanje plamenjače i crne truleži deluje i na sivu pegavost lista paradajza. U našoj zemlji su registrovani preparati na bazi bakra i preparati sa kombinacijom a.m. boskalid + piraklostrobin.

Zvezdana Jovanović, dipl.ing.

Najznačajnije bolesti suncokreta i njihovo suzbijanje

Alternaria helianthi, prouzrokovatelj mrke pegavosti suncokreta, javlja se na svim nadzemnim organima suncokreta formirajući tamnomrke ili crne kružno-ovalne pege. Tipične alternarijske pege su okruglastog oblika s koncentričnim krugovima. U centru pege uočava se sitna nekrotična zona, tamne boje koja predstavlja mesto prodiranja parazita. Oko pege se javlja hlorotični oreol koji se kasnije gubi. Bolest se javlja i na lisnim peteljkaama kao i na stablu gde su pege izdužene i malo ulegnute kao i na galvicama. Razvoju ove gljive pogoduje toplije i vlažnije vreme.

Diaporthe helianthi, prouzrokovatelj sivo-mrke pegavosti suncokreta, javlja se na listu, lisnim drškama i stablu. Simptomi se javljaju posle cvetanja u vidu nekrotičnih pega na ivici lista koje se šire između većih nerava u vidu slova „V“. Gljiva iz bočnih nerava prodire u glavni nerv i najzad u lisnu dršku. Širi se provodnim tkivom pri čemu stablo propada i suši se. Na stablu pege se javljaju na mestu gde je lisna drška spojena sa stablom. Usled toga protok hranljivih materija u list je onemogućen pa dolazi do sušenja biljaka suncokreta.

Sclerotinia sclerotiorum, prouzrokovatelj bele truleži suncokreta. Najčešći oblik oboljenja je korenska forma truleži koja dovodi do uvenuća i truleži stabla i truleži glavice. Bolest se prvo uočava na glavnom korenu i bočnim žilama u vidu vodenastih lezija. Na prizemnom delu stabla dolazi do nekroze tkiva koje je praćeno slabim zućenjem donjeg lišća a zatim brzim venjenjem i sušenjem cele biljke. U okviru povreda na prizemnom delu stabla u uslovima visoke vlažnosti obrazuje se snežno bela vunasta prevlaka od micelije gljive. Za vreme suše prevlaka brzo nestaje.

Preporuka poljoprivrednim proizviđačima je da obave tretman fungicidima:

- **Acanto plus (a.m. pikoksistrobin+ciprokonazol) 0,8 l/ha**
- **Pictor (a.m. boskalid+dimoksistrobin) 0,5 l/ha**
- **Retengo (a.m. piraklostrobin) 1 l/ha**

Božanić Monika, dipl.ing

Izbor životinja za tov

Za tov su najpogodnije životinje velikog kapaciteta i intenziteta porasta koje dobro koriste hranu. Tov mlađih životinja je u prednosti nad tovom starijih jer im je intenzivniji porast, mogućnost konzumacije veće količine hrane po jedinici tjelesne mase, manji utrošak hrane za jedinicu prirasta. Za tov su najpogodnija muška nekastrirana junad. Tov počinje izborom životinje za tov:

1. Prema rasi

Tovne rase

Rase kombinovanih svojstava (šareno ili simentalско goveče, smeđe ili montafonsko, sivo ili oberintalsko, crnobelo itd.)

Rase mlečnog tipa

2. Prema starosti

Mlađa utovljena junad (baby beef)

- U starosti do 12 meseci dostižu 250 – 450 kg
- Kod nas do 15 meseci dostižu 420 – 450 kg

Starija utovljena junad

- U starosti od 18 do 24 meseca dostižu masu do 500 kg

Tov odraslih goveda

- Tu spada tov krava, bikova i volova izlučenih iz proizvodnje
- Veliki su troškovi za uzdržne potrebe i troše veliku količinu hrane po jedinici prirasta
- Koriste se gde je jeftina hrana i velika razlika u ceni mršavih i ugojenih grla

3. Prema vrsti hraniva

U zavisnosti od učešća različitih hraniva u obrocima tovne junadi, razlikujemo tri osnovna tipa tova:

Koncentratni (intenzivni) tip tova

- Smeša koncentrata na bazi zrna kukuruza kao osnovnog izvora energije 60 – 70%, proteinska hraniva sa mineralima i vitaminima 10 – 15%, lucerkino brašno 5 – 20%. Uz to se dodaje 1 – 1,5 kg lucerkinog sena ili drugog kvalitetnog sena
- Tov traje kratko, veliki dnevni prirast iznad 1200 grama
- Opasnost od digestivnih i metaboličkih poremećaja

Polukoncentratni (poluintenzivni) tip tova

- Tov ograničenim količinama koncentratne i grube kabaste hrane
- Prirast nešto niži (1000 – 1200 grama), trajanje tova duže
- Pored žitarica i kvalitetnog sena koriste se još i druga voluminozna hraniva (zelena lucerka, trava, kukuruzna i druge vrste silaže, otpaci prerađivačke industrije)
- Kvalitet tovljenika dobar, utrošak hrane umeren, izbegavaju se opasnosti od pojave digestivnih i metaboličkih poremećaja
- Pogodan za tov mlađe junadi

Tov kabastim hranivima (ekstenzivni tov)

- Zasniava se na ishrani velikim količinama kabaste hrane uz ograničenu upotrebu koncentrata
- Organizuje se gde je moguća velika proizvodnja jeftine kabaste hrane
- Kabasta hrana mora biti velike hranljive vrednosti da bi je životinje rado jele i u velikim količinama
- Tov duže traje i manji su dnevni prirasti
- Zahteva nešto stariju junad preko 200 kg.

Zelena rezidba vinove loze

Zelena rezidba je korekcija zrele rezidbe koja se obavlja u toku vegetacije na zelenim delovima čokota i to na lastarima, zapercima, cvastima, grozdovima i lišću. U mladom vinogradu do 5 godine života ova rezidba reguliše broj i raspored lastara na čokotu, obezbeđuje njihov snažan porast i sazrevanje i formiranje uzgojnog oblika čokota. Kod vinograda u rodu ona reguliše visinu prinosa, kvalitet grožda i vegetativni potencijal čokota.

Lačenje ili očenjivanje mladih lastara kada dostignu porast 10 - 15 cm se vrši kada prodje opasnost od prolećnih mrazeva, uklanjaju se rukom suvišni jalovci, nerodni i nerazvijeni lastari. Uklanjaju se suvišni lastari koji zasenjaju ostavljene lastare, lišće i grozdove, koji smanjuju provetravanje i osunčavanje.

Lačenje je najbolje obaviti kada su lastari zeljasti u što kraćem roku, ako lastari odrvene treba koristiti nož ili makaze i paziti da se ne stvaraju povrede. Ako lastari prerastu 50 cm ne treba ih lačiti jer je donje lišće na tim lastarima fotosintetski veoma aktivno, više stvara organsku materiju nego što je troši.

Pinsiranje ili zakidanje rodni lastara podrazumeva odstranjivanje vegetacionog vrha, vrši se na rodni i razvijeni lastarima. Ako se vrši pred cvetanje povećava broj zametnutih bobica u grozdu. Ova mera se može sprovesti kod čokota niskog i srednje visokog stabla. 10-15 dana posle pinsiranja prestaje porast lastara, proizvodi fotosinteze iz listova odlaze u cvasti, grozdove, bobice. Pinsiranje se obavlja ručno prstima ili pomoću noža.

Zalamanje podrazumeva odstranjivanje nekoliko vršnih listova ili nekoliko čak razvijanih listova na lastaru. Operacija se vrši posle precvetavanja vinove loze kada lastari prerastu najvišu žicu na špaliru. Veoma nisko zalamanje je štetno za biljku jer se smanjuje vegetativna snaga i rodni potencijal čokota. Rano zalamanje utiče na povećanje krupnoće bobica i smanjenje procenta šećera u širi, brojnije izbijanje lastara zaperaka i njihov jači porast, ono je korisnije za ston sorte. Kasnije zalamanje lastara za vreme šarka povećava se procenat šećera u širi, smanjuje se broj zaperaka i njihov porast, ono je bolje za vinske sorte. U kišnim godinama i vlažnim krajevima zalamanje treba izvoditi kasnije i to što kraće, u sušnim krajevima i pri suši zalamanje treba vršiti što ranije i što duže da bi se lastarima obezbedila dovoljna količina vode.

Prstenovanje se vrši specijalnim makazama 10-15 dana posle završetka cvetanja, ispod kolenca sa grozdom odstrani se jedan deo kore sa likom u obliku prstena širine 3-5 mm sve do drvenastog dela lastara. Ono se vrši samo na stonim sortama, utiče na ranije dozrevanje grožda 6-12 dana i povećava krupnoću bobice za 50 %.

Defolijacijom se posle šarka sa normalno razvijanih rodni lastara odstrane 3-4 donja lista. Ona kod stonih sorti popravljaju osvetljavanje, provetravanje i osunčavanje grožda, ubrzava zrenje grožda i popravljaju mu obojenost.

Proređivanje grozdova se vrši posle precvetavanja kod stonih sorti vinove loze za dobijanje krupnijih i lepših grozdova. Uklanjaju se grozdovi blizu zemlje, grozdovi na nedovoljno razvijeni lastarima, sitni i neugledni grozdovi, preterano rehljavi, oboleli ili povređeni, zasenjeni grozdovi unutar čokota, grozdovi viši po položaju na lastaru.

Proređivanje bobica celom dužinom sa strane grozda nasuprot osunčavanju i sa obe strane strane ravnomerno.

Određivanje komercijalnog kvaliteta pšenice

Pšenica kao najvažniji poljoprivredni proizvod ima određenu upotrebnu vrednost kao tehnološka sirovina za proizvodnju brašna, hleba i peciva, testenina keksa i drugih proizvoda. Da bi se mogla nalaziti u prometu, odnosno bit predmet trgovine, pšenica mora da ispunjava određene uslove kvaliteta i higijenske ispravnosti.

Vrednost pšenice kao sirovine u tehnologiji hrane određuje se prema morfološkim, organoleptičkim i biohemijskim i tehnološkim osobinama, a vrednost pšenice kao robe u prometu određuje se raznim elementima kvaliteta propisanim propisima o kvalitetu i zdravstvenoj ispravnosti.

Kvalitet pšenice određuje se:

- organoleptičkim svojstvima,
- sadržajem i vrstom primesa,
- sadržajem vode,
- hektolitarskom masom,
- kvalitetnom klasom, određenom na osnovu procenta sirovih proteina i sedimentacione vrednosti,
- prisustvom štetočina,
- prisustvom mikroorganizama i
- prisustvom ostataka sredstava za zaštitu bilja, uništenje korova i štetočina

Organoleptička svojstva

Pšenica koja se stavlja u promet kao sirovina za mlinsku industriju mora biti zrela i zdrava, svojstvenog izgleda, mirisa i ukusa i ne sme imati strani miris i ukus sledećeg porekla:

- na skladišne štetočine,
- na plesni i sneti,
- na semenke žitnih korova, na pokvarenost usled lošeg skladištenja ili nepravilnog transporta,
- na strane materije (petrolej, sumpor i dr.),
- na sredstva za zaštitu bilja i uništenje skladišnih štetočina.

Primese u pšenici

Primesama u pšenici podrazumevaju se svi sastojci koji ne predstavljaju pšenična zrna, kao i ona zrna pšenice koja se smatraju primesom. Primese se dele na organske bele primese (lomljena i štura zrna, druga žita, proklijala zrna, nagrižena zrna), organske crne primese (seme korova, glavnica raži, zrna oštećena veštačkim sušenjem, pokvarena zrna, glavničava zrna, nematodna zrna, slama pleva, drvo i dr.), neorganske primese (zemlja, pesak, kamen, prašina, staklo) i primese životinjskog porekla (delovi insekata i insekti)

Procenat vlage

Pod sadržajem vlage podrazumeva se gubitak mase koji pšenica pretrpi pod određenim uslovima utvrđen standardnom metodom.

Hektolitarska masa

Pod hektolitarskom masom podrazumeva se masa jednog hektolitara pšenice izražena u kg, utvrđena standardnom metodom preračunato na pšenicu sa 13% vode.

Klase kvaliteta

Na osnovu sadržaja sirovih proteina i sedimentacione vrednosti pšenice se razvrstava u I, II i III klasu:

Klasa	Sirovi proteini u %	Sedimentaciona vrednost
I	Najmanje 13,0	Najmanje 40
II	Najmanje 11,5	Najmanje 30
III	Najmanje 10,0	Najmanje 18

Prisustvo štetočina i pesticida

Pšenioca koja se stavlja u promet kao sirovina za mlinsku industriju ne sme da sadrži žive štetočine u razvijenom ili više razvojnom stadijumu. Ostaci pesticida ne smeju preći količinu dozvoljenu posebnim propisima.

Standardni kvalitet pšenice

Pod standardnim kvalitetom pšenice koji se uzima kao osnova za obračun u procentima podrazumeva se pšenica sa 13% vode, 76 kg hektolitarske mase i 2% primesa.

Minimalni uslovi kvaliteta po standardu za prijem pšenice kod otkupa je, najviše 15% vode, hektolitarska masa najmanje 74 kg i količina ukupnih primesa najviše 8%.

Jorgovanka Vljakovac, dipl.ing

CENE SA ZELENE PIJACEPOŽAREVAC U 23 NEDELJI 2014 GODINE

C.Srbija												
	Beograd(Kale niĀ)	Beograd(Sla darĀija)	Kragujevac	Krajevo	Loznica	NĀ	Piroć	PoĀarevac	Smederevo	Vranje	ZajeĀar	ĀaĀak
Ananas	200.00	180.00								200.00		200.00
Banana	150.00	150.00	189.00	150.00	180.00	120.00	140.00	180.00	140.00	180.00	120.00	180.00
Grejfrut	180.00	120.00	105.00	120.00	180.00		180.00		150.00	100.00		
GroĀĀe-belo												
GroĀĀe-belo ostale	600.00	600.00		500.00								
GroĀĀe-cmo												
GroĀĀe-cmo Kardinal												
GroĀĀe-cmo ostale	600.00	600.00		500.00								
Jabuka-AĀared	80.00	70.00	85.00	80.00	50.00	50.00	70.00		40.00	40.00	50.00	80.00
Jabuka-DeleĀes ruĀ.	180.00	180.00			50.00	60.00	70.00			40.00	80.00	
Jabuka-DeleĀes zlatni	80.00	180.00	110.00		50.00	60.00	70.00	80.00	50.00	40.00	80.00	80.00
Jabuka-Gloster												
Jabuka-Greni Smit	180.00	180.00	125.00		60.00		70.00				90.00	
Jabuka-Jonagold	80.00	70.00				50.00		70.00		40.00		800.00
Jabuka-Melrouz							70.00					
Jabuka-Mucu	80.00	180.00							50.00			
Jabuka-ostale	100.00	100.00	28.00	50.00	50.00		40.00	60.00	40.00	35.00	50.00	80.00
Jagoda	250.00	250.00		400.00	840.00	280.00		800.00		800.00		
KajsĀa												450.00
Kivi	200.00	180.00	190.00	140.00	150.00		180.00	120.00	140.00	120.00	180.00	150.00
KruĀĀka-Viljamovka	250.00	250.00										
KruĀĀka-ostale	150.00	150.00	195.00	80.00			200.00	140.00	150.00		160.00	
LeĀnik-oĀiĀćen	800.00	800.00		900.00	800.00	650.00	900.00	800.00			800.00	1200.00
Limun	150.00	150.00	187.00	150.00	120.00	140.00	140.00	140.00	140.00	180.00	150.00	180.00
Mandarina	150.00	150.00	185.00	140.00	180.00		180.00	150.00	110.00		150.00	
Nar					180.00							200.00
Orah-oĀiĀćen	700.00	700.00	680.00	700.00	1000.00	550.00	600.00	650.00	700.00	700.00	800.00	800.00
PomerandĀa	120.00	100.00	85.00	100.00	80.00	70.00	100.00	110.00	80.00	70.00	120.00	60.00
Smolva					400.00							250.00
Smolva-suva	450.00	450.00		850.00	400.00		650.00					
ĀĀĀva			420.00									200.00
ĀĀĀva-suva	250.00	250.00		250.00	200.00		800.00					

CENE SA ZELENIH PIJACA U 23 NEDELJI 2014. GODINE

C.Srbija												
	Beograd(Kale nić)	Beograd(Ska darja)	Kragujevac	Kraljevo	Loznica	NŠ	Pirot	Požarevac	Smederevo	Vranje	Zaječar	Čačak
Bibva	20.00	20.00	18.00	50.00	30.00	10.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	30.00
Brokola	300.00	300.00	235.00		300.00	230.00			160.00			300.00
Celer	200.00	200.00			200.00	140.00	200.00	180.00	150.00	120.00	180.00	300.00
Cvekla	70.00	60.00	52.00	50.00	50.00	40.00	50.00	60.00	50.00	40.00	50.00	50.00
Karfiol	200.00	200.00	185.00	200.00	180.00				150.00			300.00
Kej	80.00	60.00			50.00							
Kej pupčar	200.00	200.00			200.00							
Krastavac-salatar	150.00	150.00	138.00	200.00	180.00	110.00	150.00	180.00	150.00	130.00	180.00	180.00
Krompir-beli	80.00	80.00	59.00	50.00	40.00	50.00	50.00	60.00	50.00	40.00	70.00	40.00
Krompir-crveni	80.00	80.00	46.00	50.00	40.00	40.00	50.00	60.00	50.00	40.00	70.00	40.00
Krompir-mladi	250.00	300.00				140.00	150.00					
Kupus	50.00	50.00	35.00	30.00	50.00	40.00	50.00	30.00	50.00	40.00	50.00	50.00
Kupus-mladi	120.00	150.00			120.00	100.00	100.00			100.00		
Luk beli	600.00		320.00	400.00	200.00	450.00	500.00	300.00	260.00	400.00	350.00	400.00
Luk beli-mladi	25.00	25.00			30.00	20.00	25.00	20.00	20.00	20.00	20.00	
Luk crni	80.00		55.00	60.00	60.00	50.00	50.00	70.00	55.00	60.00	15.00	50.00
Luk crni-mladi	20.00	20.00			25.00	15.00	25.00	20.00	20.00	20.00	30.00	
Paprika-Babura	350.00	350.00			300.00			300.00				
Paprika-juta	1000.00	1000.00			25.00	350.00	600.00	30.00		450.00	10.00	
Paprika-ostala	350.00	350.00					250.00		180.00			300.00
Paprika-Silja	350.00	350.00						300.00				
Paradajz	200.00	200.00	195.00	400.00	200.00	160.00	200.00	220.00	150.00	180.00	180.00	180.00
Paradajz-chery	400.00	400.00										
Pasulj-beli				350.00	300.00	260.00	330.00	350.00		320.00	300.00	
Pasulj-beli	380.00	350.00	320.00						280.00	320.00		
Pasulj-beli tetovac	400.00	400.00	320.00		300.00					320.00		
Pasulj-Sareni	400.00	350.00	300.00		300.00		320.00	320.00		320.00		250.00
Pasulj-Jubi	400.00	350.00			320.00	280.00						400.00
Patlidlan	200.00	250.00			200.00							
Paškanat	150.00	150.00			200.00	130.00	200.00	180.00		120.00		300.00
Pešun-korenaš	150.00	150.00			200.00	140.00	200.00	180.00				300.00
Pešun-lištar	20.00	20.00			20.00	10.00	20.00	20.00		20.00		20.00
Pečurke-Sampinjoni	200.00	160.00	170.00		220.00	150.00	220.00	170.00	150.00	200.00	180.00	200.00
Pražiuk	80.00	80.00	69.00		80.00			100.00	80.00	100.00	100.00	50.00
Ren	400.00	400.00			400.00							300.00
Rekva	70.00				50.00	40.00						50.00
Rešnica	80.00	30.00			30.00	15.00	25.00	35.00	35.00	20.00	25.00	
Spanać	80.00	80.00	60.00	100.00	50.00	40.00	60.00	70.00	50.00	50.00		60.00
Tikvice	150.00	180.00	140.00	200.00	200.00	140.00	200.00					180.00
Zelen	50.00	50.00			35.00	40.00						
Zelena salata	40.00	40.00	30.00	30.00	25.00	20.00	25.00	30.00	35.00	20.00	25.00	20.00
Zelje	30.00	30.00										
Šargarepa	80.00	60.00	32.00	60.00	60.00	40.00	50.00	50.00	50.00	40.00	70.00	50.00