



**ПОЉОПРИВРЕДНЕ СТРУЧНЕ  
СЛУЖБЕ СРБИЈЕ**

**POLJOPRIVREDNA SAVETODAVNA I STRUČNA SLUŽBA  
POŽAREVAC D.O.O.  
MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE I ZAŠTITE ŽIVOTNE SREDINE**

# **BILTEN**

**Datum : 10.06. 2015.**

---

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

## Sadržaj:

- **Kukuruzni plamenac -**  
(*Dragana Šunderić, dipl.ing.*)
- **Žitni pivci (*Anisoplia spp.*) -**  
(*Božanić Monika, dipl.ing.polj.*)
- **Određivanje komercijalnog kvaliteta zrna pšenice -**  
(*Vlajkovic Jorgovanka, dipl. ing.*)
- **Rupičavost lista trešnje-**  
(*Jovanović Zvezdana, dipl.ing.*)
- **Zašto konzervisanje senažiranjem, a ne siliranjem-**  
(*Nenad Vujčić,dipl.ing.*)
- **Pravilnik o podsticajima u primarnu poljoprivrednu proizvodnju-**  
(*Milena Zafirović Stojanović, dipl. ing.*)
- **Hranljiva vrednost gljiva-**  
(*Ana Đorđević, dipl. ing.*)
  
- **Izveštaj sa STIPS-a o ceni povrća i voća**

## Kukuruzni plamenac

*Ostrinia nubilalis*, kukuruzni plamenac je štetočina koja napada više biljnih vrsta, ali su joj glavne biljke hraniteljke kukuruz i paprika. Može da razvije više generacija u toku godine (kod nas dve sa tendencijom pojave i treće) ali akcenat se stavlja na suzbijanje prve generacije kako bi se smanjio potencijal druge koja nanosi najveće štete. Leptiri lete u sumrak i noću, jako su fotofilni, i lako se love na svetlosnim lampama.

Kukuruzni plamenac glavne štete pričinjava u stadijumu larve (gusenice) na nadzemnim delovima biljke domaćina. Prvo se hrane mladim lišćem, gde i polažu jaja, pa se onda uvlače u pazuh lista (kad se list razmota, vide se rupice), prave štetu i na metlici, dršci klipa koja se lomi, ubušuju se u stabljiku, gde često ostaju da prezime, a ostale daju drugu generaciju.

Vizuelnim pregledom (26.5.2015) kukuruza šećerca i semenskog kukuruza na većem broju lokaliteta, registrovali smo položena jajna legal kukuruznog plamenca. Sledećim vizuelnim pregledom (03.06.2015) registrovali smo povećani broj jajnih legala kukuruznog plamenca, kao i početak piljenja larvi.

Preporuka proizvođačima kukuruza jeste da obiđu svoje parcele, pregledaju useve i ukoliko uoče prisustvo plamenca izvrše tretman nekim od registrovanih preparata:

**Coragen 20 SC (a.m. *hlorantraniliprol*) 0,15l/ha ili**  
**Ampligo 150 ZC (a.m. *hlorantraniliprol* + a.m. *lambda-cihalotrina*) 0,25l/ha**



Slika 1. Odrasla jedinka kukuruznog plamenca Slika 2. Ispiljenje larve kukuruznog plamenca

*Dragana Šunderić, dipl.ing.*

## Žitni pivci (*Anisoplia spp.*)

Žitni pivci se povremeno javljaju u većem broju na strnim žitima i mestimično mogu napraviti određene štete. Javljaju se u vreme klasanja žita i hrane se zrnom u mlečnoj fazi zrelosti.

Razviće jedne generacije žitnih pivaca traje dve godine, a proteže se kroz tri kalendarske, pri čemu prezimljava u vidu larve. Odrasli insekti se javljaju krajem maja ili početkom juna i žive 3-4 nedelje. Pri toplom vremenu preleću rastojanja i do 5-12 km. Ženke polažu jaja u zemljište pod raznim kulturama, najviše na strna žita.



Sl.1 Žitni pivci

Povoljni uslovi za razmnožavanje žitnih pivaca jesu sunčano i toplo vreme u periodu rojenja.

Uglavnom napadaju biljke na ivičnom delu polja. Jedan imago, u toku čitavog života, uništi do 2,3g zrna. Polifagne larve oštećuju podzemne organe oko 35 vrsta biljaka. Najveće štete nanose strnim žitima i okopavinama, u sušnom periodu.

S obzirom da se radi o migratornoj štetočini, koja uglavnom napada biljke na ivičnom delu polja, retko se hemijski suzbija.

***Božanić Monika, dipl.ing.polj.***

## **Određivanje komercijalnog kvaliteta zrna 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:re

- 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 Vlajkovic, dipl.ing.*

## **Rupičavost lista trešnje**

Prouzrokovač rupičavosti lista trešnje je gljivica *Stigmina carpophila* ili *Clasterosporium carpophilum*, a napada osim trešnje i sve druge koštičave vrste voćaka.

Šupljikavost lišća je poznata i pod imenom "sačmavost", jer zaraženi delovi lista podležu izumiranju i ispadaju i onda list izgleda kao da je sačmom izrešetan. Ovaj patogen napada lišće, plodove, lastare, pupoljke i cvetove. Bolest se uočava tako što se prvo pojavljuju sitne crvenkastosmeđe ili ljubičaste pege sa uskom zonom žute boje oko pege. U okviru pege tkivo izumire i ispada i tako nastaju šupljine. U kasnijim zarazama zahvaćeno tkivo ne ispada i u tom slučaju samo se javlja pegavost. Letorasti su "prstenovani" prisustvom gljivice i odumiru. Pupoljci su prekriveni smolotočinom koja ih "zaguši". Na plodovima pege su različite, što zavisi od voćne vrste. Na plodu trešnje javlja se ulegnuće i taj deo ploda može kasnije da puca do koštice i naravno tako dolazi do umanjenog kvaliteta.

Gljivica prezimljava u rak-ranama na grančicama i u zaraženim pupoljcima. Spore dugo zadržavaju sposobnost razmnožavanja i mogu izazvati zarazu nakon produženog perioda vlažnog vremena u proleće i u jesen. Klijanje spora može se dogoditi u velikom rasponu temperatura od oko 20°C do 27°C. Zaraza se brzo širi, čak u roku od jednog sata pri optimalnim temperaturama (15 – 27°C). Spore se prenose i šire kapljicama vode. Oštećenja su češća i ozbiljnija na donjim delovima krune koji su više u senci i u kojima se vlaga duže zadržava.

Suzbijanje ovog patogena podrazumeva prskanje preparatima na bazi bakra prilikom zimsko prskanje u jesen ili u proleće. Za prskanje u toku vegetacije poželjno je koristiti

preparate sa aktivnom materijom kaptan sa napomenom da se posebno obrati pažnja na karencu zbog njene dužine od 21 dana ili da se posle berbe odradi tretman ovim prparatima u slučaju jake zaraze tokom juna meseca.



Slika 1. Simptom na listu



Slika 2. Simptom na plodu

*Zvezdana Jovanović, dipl.ing*

### **Zašto konzervisanje senažiranjem, a ne siliranjem**

Prema brojnim iskustvima i rezultatima spravljanja i iskorišćavanja senaže, postignuti su proizvodi i ekonomski efekti sa boljim rezultatima nego sa senom i silažom. Pri pravilnom postupku manji su gubici, a krma sa sadržajem vlage 45-50%, zadržava svežinu, ostaje list u celini, nema mehaničkih gubitaka, očuva se prirodna boja i miris, a hemijski sastav senaže je neznatno promenjen u odnosu na zelenu krmu. U postupku pripreme senaže obrazuje se znatno manje organskih kiselina (posebno mlečne i sirćetne kiseline). S tim u vezi, pH vrednost senaže ostaje na vrlo visokom nivou. Manja kiselost, odnosno viša pH vrednost senaže u odnosu na silažu, omogućava njeno korišćenje u količini osnovnog hraniva za sve kategorije preživara. Zbog svega navedenog, stoka rado jede senažu, bolje od mnogih drugih kabastih hraniva. Prema konzumiranju senaže lucerke od strane junadi bila je 98,1%, a baliranog sena lucerke 93,8%, dakle za 4,3% više.

Pri proizvodnji senaže sa 1 ha dobija se više krmnih jedinica, nego pri spremanju sena (1000-1500) i silaže (300-400). Pri senažiranju postiže se za 30 posto više suve materije po jedinici površine, za 44 posto bolja je svarljivost proteina, odnosno u celini za 45 posto bolja je svarljivost SM, nego što je slučaj pri spremanju sena trava. Proces senažiranja je moguće u potpunosti mehanizovati. Osim toga, senaža se ne smrzava, a pri njenom spremanju isključuje se prevoz velike količine vlage (vode). Proizvodnja senaže manje zavisi od vremenskih uslova, nego spremanje sena, zato što za provenjavanje trave u polju treba 3-4 puta manje vremena nego za sušenje sena, tako da se senažiranje pokazalo kao dobro rešenje za spašavanje otkosa u godinama kada kiša ne dozvoljava da se zelena masa osuši i pokupi u vidu sena.

*Nenad Vujčić dipl. Ing.*

## Pravilnik o podsticajima u primarnu poljoprivrednu proizvodnju

Podsticaji obuhvataju podršku programima koji se odnose na investicije u poljoprivrediza investicije u biljnoj proizvodnji :

- Nabavku nove mehanizacije i opreme za navodnjavanje (Sistemi za navodnjavanje: pumpe za navodnjavanje, agregati za pokretanje pumpi , sistemi za navodnjavanje „kap po kap”:sistemi za navodnjavanje veštačkom kišom: pivot sistemi, vodeni topovi, tifoni i rasprskivači,

- Nabavka nove mehanizacije i opreme za zaštitu od bolesti, štetočina, korova, niskih i visokih temperatura (Protivgradna mreža sa nosačima, Materijali za pokrivanje u cilju zaštite od mraza - agrotekstil, Rasipači mineralnog đubriva minimalnog kapaciteta 1000l, (mreža za senčenje, Traktorske prskalice maksimalne zapremine 2.000 l, Atomizeri, Rotositnilice (rotofreze)

- Nabavka novih priključnih mašina i opreme za setvu, sadnju i berbu (sejalice, sadilice i vadilice, tresaći ili drugi berači voća, mašine za skupljanje jezgrastog voća, nabavka novih plastenika i opreme za proizvodnju u zaštićenom prostoru, izgradnja hladnjača i nabavka nove opreme za hladnjače, izgradnja novih objekata namenjenih skladištenju žitarica (silosa i podnih skladišta) i nabavka nove opreme za objekte namenjene skladištenju žitarica

Što se tiče investicija u **stočarsku proizvodnju** one se odnose na:

Nabavka nove opreme ( muzilice i linijski sistemi za mužu, Oprema za hlađenje mleka (laktofrizi), Oprema i mehanizacija za pripremu kabaste stočne hrane na gazdinstvu: Balirke , Samoutovarne prikolice za prikupljanje, prevoz i istovaranje sena , Elevatori za utovar bala na prikolice, Priključne traktorske mašine za pripremu silaže, Priključne traktorske kosačice, Sakupljači sena, Miks prikolice, Mešaone za pripremu koncentrovane stočne hrane; Oprema za pašnjački način držanja životinja

Oprema za objekte za smeštaj mlečnih krava i tovnih junadi, krmača i odgoj prasadi, Oprema za objekte za držanje i odgoj ovaca, koza i živine, nabavka nove opreme za manipulaciju i odlaganje čvrstog i tečnog stajnjaka, nabavka nove opreme za ribnjake, nabavka nove opreme za pčelarstvo, nabavka kvalitetnih priplodnih grla na domaćem i stranom tržištu.

Pravo na podsticaje, ima: **fizičko lice** – nosilac registrovanog komercijalnog porodičnog poljoprivrednog gazdinstva; preduzetnik; pravno lice (privredno društvo i zemljoradnička zadruga)

-Lice koje želi da koristi ovu vrstu subvencije mora da realizuje ovu investiciju za koju su odobrena podsticajna sredstva , da nema evidentiranih dospelih neizmirenih dugovanja prema ministarstvu poljoprivrede, da za investiciju za koju podnosi zahtev ne koristi podsticaje po nekom drugom osnovu (subvencije, podsticaji, donacije, da je investicija realizovana u periodu od 1. januara do 15. oktobra tekuće godine, je iznos pojedinačnog računa veći od 50.000, da pljoprivredni proizvođači ne otuđi niti da drugom licu na korišćenje investiciju u periodu od tri godine od dana nabavke opreme, odnosno pet godina od dana nabavke mašina i mehanizacije, odnosno izgradnje objekta.

### Uz zahtev se podnosi i:

Račun izdat u periodu od 1. januara do 15. oktobra koji glasi na podnosioca zahteva, otpremnica, dokaz o izvršenom plaćanju-fiskalni isečak, garantni list za izvršenu nabavku opreme, carinska deklaracija – samo ako je podnosilac zahteva izvršio uvoz, potvrda nadležnog organa jedinice lokalne samouprave, da za predmetnu investiciju ne koristi podsticaje po nekom drugom osnovu (potvrda Agrarnog fonda ili druge jedinice lokalne samouprave).



Zahtev za korišćenje podsticaja podnosi se ministarstvu nadležnom za poslove poljoprivrede – **Upravi za agrarna plaćanja (Bulevar kralja Aleksandra 84, 11050 Beograd)**, od **1. maja do 15 oktobra** tekuće kalendarske godine.

Za savet i pomoć oko slanja zahteva obratiti se *Poljoprivrednoj savetodavnoj i stručnoj službi Požarevac*.

*Milena Zafirović Stojanović, dipl. ing.*

## **Hranljiva vrednost gljiva**

Visok sadržaj proteina i niska kalorična vrednost jesu glavni razlozi hranljivosti gljiva. Razlikuju se od biljaka jer sadrže sve esencijalne, važne, aminokiseline potrebne za ljudski organizam, a isto tako razlikuju se od životinjskih namirnica, jer sadrže minimalne količine lipida, tj. masti.

Najveći deo njihove mase čini voda 77 – 93%. Najviše imaju proteina čak 75%, a ostalo su druga organska jedinjenja. Ima veoma malo ugljenih hidrata, šećera, što ih sa predhodno navedenim karakteristikama hemijskog sastava čini izuzetnom hranljivom namirnicom.

Gljive su bogate manitolom, koji deluje na otekline u mozgu, na povišen pritisak u mozgu, na povišen pritisak u oku, a upotrebljava se i u prevenciji prestanka rada bubrega.

Takođe gljive su dobar izvor vitamina B kompleksa, zbog čega su još od davnina nazivane šumskim mesom, dok u malim količinama sadrže vitamin A i vitamin C. Sadrže veliki broj minerala, ali njihova količina u gljivama prvenstveno zavisi od podloge na kojoj se gljive uzgajaju.

Gljive su teško svarljive, pa se iz tog razloga preporučuju u umerenim količinama, najviše 1kg različitih vrsta tokom jedne sedmice. I u ovako ograničenim količinama gljive regulišu procese metabolizma u ljudskom organizmu. Doprinosu boljoj cirkulaciji, vezuju za sebe štetni holesterol i druge toksične materije i izbacuju ih iz organizma.

Podstiču povećavanje imuniteta, jer imaju jako antibakterijsko i antivirusno dejstvo.

Zaključuje se da redovnim konzumiranjem gljiva imamo osnovu za kvalitetniji život, pa i produžavanje ljudskog veka.



**Đorđević Ana, dipl. ing. prehrambene tehnologije**



REPUBLIKA SRBIJA  
MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE,  
ŠUMARSTVA I VODOPRIVREDE

## IZVEŠTAJ ZA VOĆE - ZELENA PIJACA

Datum prikupljanja podataka: 01/06/2015

Mesto prikupljanja cena: Požarevac

\*Kvalitet proizvoda je dobar ukoliko nije drugačije naznačeno.

R.br	Proizvod	Tip ili sorta	Veličina	Pakovanje	Poreklo	Jed. mere	Cena (din)		
							min	max	dom
1	Banana	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	135.00	150.00	140.00
2	Jabuka	ostale	srednja	standardno	Domaće	kg	70.00	80.00	70.00
3	Kivi	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	230.00	250.00	250.00
4	Limun	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	230.00	250.00	240.00
5	Orah	očišćen	srednja	standardno	Domaće	kg	1100.00	1300.00	1200.00
6	Kruška	ostale	srednja	standardno	Domaće	kg	330.00	350.00	340.00
7	Pomorandža	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	170.00	200.00	200.00
8	Jabuka	Delišes zlatni	srednja	standardno	Domaće	kg	170.00	200.00	200.00
9	Jabuka	Jonagold	srednja	standardno	Domaće	kg	80.00	90.00	90.00
10	Trešnja	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	90.00	120.00	100.00
11	Jagoda	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	70.00	100.00	80.00



REPUBLIKA SRBIJA  
MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE,  
ŠUMARSTVA I VODOPRIVREDE

## IZVEŠTAJ ZA POVRĆE - ZELENA PIJACA

Datum prikupljanja podataka: 01/06/2015

Mesto prikupljanja cena: Požarevac

\*Kvalitet proizvoda je dobar ukoliko nije drugačije naznačeno.

R.br	Proizvod	Tip ili sorta	Veličina	Pakovanje	Poreklo	Jed. mere	Cena (din)		
							min	max	dom
1	Blitva	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	veza	25.00	30.00	30.00
2	Cvekla	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	40.00	50.00	50.00
3	Celer	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	150.00	170.00	170.00
4	Luk beli	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	280.00	300.00	300.00
5	Paškanat	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	150.00	170.00	170.00
6	Pasulj	šareni	srednja	standardno	Domaće	kg	290.00	300.00	300.00
7	Pasulj	beli	srednja	standardno	Domaće	kg	320.00	340.00	340.00
8	Peršun	korenaš	srednja	standardno	Domaće	kg	150.00	170.00	170.00
9	Peršun	lišćar	srednja	standardno	Domaće	veza	25.00	30.00	30.00
10	Pečurke	šampinjoni	srednja	standardno	Domaće	kg	160.00	180.00	170.00
11	Paradajz	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	190.00	200.00	200.00
12	Šargarepa	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	130.00	150.00	140.00
13	Zelena salata	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	komad	30.00	50.00	40.00
14	Paprika	ljuta	srednja	standardno	Domaće	kg	420.00	450.00	450.00
15	Spanać	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	60.00	70.00	70.00
16	Krastavac	salatar	srednja	standardno	Domaće	kg	50.00	60.00	60.00
17	Luk beli	mladi	srednja	standardno	Domaće	veza	30.00	40.00	40.00
18	Luk crni	mladi	srednja	standardno	Domaće	veza	30.00	40.00	30.00
19	Paprika	šilja	srednja	standardno	Domaće	kg	240.00	260.00	250.00
20	Paprika	Babura	srednja	standardno	Domaće	kg	250.00	260.00	260.00
21	Krompir	mladi	srednja	standardno	Domaće	kg	90.00	110.00	100.00
22	Kupus	mladi	srednja	standardno	Domaće	kg	40.00	50.00	40.00
23	Tikvice	sve sorte	srednja	standardno	Domaće	kg	80.00	100.00	90.00
24	Boranija	žuta	srednja	standardno	Domaće	kg	320.00	350.00	340.00
25	Krastavac	Komišon	srednja	standardno	Domaće	kg	90.00	100.00	100.00