



ИЗДАЈАМО ИЗ САДРЖАЈА:



Да би смо и спречили топлотни стрес потребно је предузети одерђене превентивне мере а то су:

-Због смањеног апетита животиње хранити енергетски садржајнијим, лакше сварљивијим оброком у току хладнијег доба дана (већи део оброка давати у раним јутарњим и касним вечерњим сатима).

-Препоручљиво је оброк , по могућности, базирати на кукурузној силажи.

-Изградити надстрешнице у испустима.

Изазивачи рака корена и изданака малине и купине су патогени Агробактериум тумефациенс и/или А.руби. Симптоми овог обољења манифестују се као израслине које се обично појављују у зони кореновог врата или непосредно испод површинског слоја земље.

Ова задебљања се такође могу јавити на корену и изданцима, на местима оштећеним резидбом, као и у пукотинама изданака.



САДРЖАЈ

ВОЋАРСТВО И ВИНОГРАДАРСТВО

- **ШТА ЈЕ ТО рН ВРЕДНОСТ ЗЕМЉИШТА И ЗБОГ ЧЕГА ЈЕ ОНА БИТНА-** Тонић Дејан

Страна3-5

ОБАВЕЗА УПИСА У ВИНОГРАДАРСКИ РЕГИСТАР- Тодоровић Магдалена

Страна5-6

СТОЧАРСТВО

ПРЕРАДА СИРОВОГ МЛЕКА У ПОЛУ-ТВРДИ СИР У ТИПУ КАЧКАВАЉА- Душка Петровић

Страна..... 6-7

ТОПЛОТНИ СТРЕС –Игор Петровић

Страна..... 7-8

ЗАШТИТА БИЉА

РАК КОРЕНА И ИЗДАНАКА МАЛИНЕ И КУПИНЕ –Маринко Јовичић

Страна 9

ЗАШТИТА КУПУСА ОД БИЉНИХ БОЛЕСТИ И ШТЕТОЧИНА- ЈовићСнежана

Страна..... 10

СТИПС.....11

АГРОПОНУДА.....12

ПОЉОПРИВРЕДНА СТРУЧНА СЛУЖБА ПРОКУПЉЕ

- Дејан Тонић, дипл.инг.за воћарство и виноградарство027/210-055

- Магдалена Тодоровић, дипл.инг. за воћарство и виноградарство 027/210-055

- Душка Петровић, дипл.инг.за сточарство027/210-055

- Маринко Јовичић инг.специјалиста заштите биља027/210-055

- Снежана Јовић, дипл.инг.за заштиту биља 027/210-055

- Петровић Игор, дипл. инг. за соочарство027/210-055

ВОЋАРСТВО И ВИНОГРАДАРСТВО

ШТА ЈЕ ТО pH ВРЕДНОСТ ЗЕМЉИШТА И ЗБОГ ЧЕГА ЈЕ ОНА БИТНА- Тонић Дејан

Киселост земљишта је један од важнијих фактора који утичу на прираст биљака, принос и свеукупно успешно гајење и продуктивност биљне производње. Мери се pH вредношћу земљишног раствора.

Уколико у земљишном раствору превађавају X^+ јони, онда је земљиште кисело, ако превађавају OX^- јони онда је оно алкално, а уколико је подједнако X^+ и OX^- јона, онда је земљиште неутралне реакције.

Неутрална pH вредност је око 7, а што је киселост земљишта већа то је pH вредност мања. У Топличком округу као делокругу активности ПСС Прокупље преовлађују кисела земљишта са pH вредношћу од 4,5-5,8. Ако узмемо у обзир да већини гајених култура одговара pH од 6-7 то познавање и поправка земљишне pH вредности добија још више на значају

ознака реакције	pH
врло јако кисела	<4
врло кисела	4.0-4.9
умерено кисела	5.0-5.9
слабо кисела	6.0-6.9
неутрална	7.0
слабо алкална	7.1-8.0
умерено алкална	8.0-9.0
јако алкална	9.1-10.0
врло јако алкална	>10.0

Калцификација земљишта

Уношењем креча у земљиште долази до растварања на јоне калцијума, бикарбоната и хидроксидне јоне. OX^- јони неутралишу земљишну киселост везујући X^+ јоне и формирајући на тај начин X_2O . Тиме се смањује концентрација X^+ јона уз истовремено повећање вредности pH. За калцификацију се могу користити фино самлевен калцијум-карбонат, лапорац, печени креч, гашени креч, сатурациони муљ, њивал и друга средства.

Приликом извођења калцификације за ефективност је битна и величина честица тј. степен уситњености примењеног материјала. Добра уситњеност омогућује боље растварање и тиме бољи ефекат калцификације. Применом кречног материјала са крупним честицама нећемо постићи задовољавајући ефекат обзиром да се исте теже и спорије растварају (понекад је потребан период од неколико година до њиховог потпуног растварања).

Доступност појединих елемената за биљну исхрану ограничена је пХ вредношћу земљишта. Тако биљке могу усвајати хранљиве елементе из земљишта само у оквиру одговарајућег распона пХ вредности, па се може десити да неког елемента у земљишту има довољно али да услед пХ вредности није доступан биљкама. Слаба плодност киселих земљишта узрокована је, пре свега, високим садржајем Х, Ал, Фе и Мн јона и недостатком или смањеном приступачношћу Ца, Мг, П и неких микроелемената у адсорптивном комплексу земљишта.

КИСЕЛОСТ не погодује раду бактерија, па преваладају гљивице и у земљишту се нагомилавају фулвокиселине. Нагомилавањем фулвокиселина подупире се процес разарања комплекса апсорпције, што је врло штетно за плодност земљишта.

Ни јача АЛКАЛНОСТ није позитивна. Она блокира већи број микроелемената, убрзава минерализацију органске материје, фаворизује појаву неких биљних болести. Креч утиче и на структuru (мрвичавост) земљишта. Тешка глиновита земљишта која су збијена и непогодна за обраду преводи у лакша растреситија. Он има моћ згрушавања и због тога је у стању да повезује ситне земљишне честице (глину) правећи од њих крупније мрвице и честице. Тако настаје мрвичаста структура која је пожељна за сваки тип земљишта јер у таквим земљиштима је повољан водно-ваздушни и топлотни режим.

Земљишта са довољним садржајем креча одликују се и већом микробиолошком активношћу на разлагању биљних остатака у хумус и активност бактерија азотофиксатора које живе на квржицама махунастих биљака (детелина, пасуљ, соја и др.) обогаћујући земљиште азотом.

Неадекватним ђубрењем, поготову азотним ђубривима, може се утицати на повећање киселости земљишта. Применом великих количина азота може доћи до смањења пХ вредности земљишта. Зато је значајно познавање пХ вредности земљишта као и потребе гајених култура ради примене адекватних количина ђубрива.

Азотна ђубрива садрже различите облике азота, па сходно томе имају различите ефекте на пХ вредност земљишта.

- КАН – кречни амонијум нитрат (27% Н) ово ђубриво садржи Ца и не утиче на закишељавање земљишта па се препоручује на земљиштима која имају нижу пХ вредност.
- УРЕА (46% Н) и АН (34% Н) амонијум нитрат – Ова ђубрива доводе до благе ацидификације (закишељавања) земљишта, стога нису препоручљива за јаче кисела земљишта јер честом и прекомереном употребом смањују пХ вредност истих.
- Амонијум сулфат (21% Н) – има веома киселу реакцију, није погодно за земљишта јаче киселости.

- МАП (12% Н, 52% P₂O₅) – моноамонијум фосфат, треба га избегавати на јаче киселим земљиштима јер доводи до ацидификације.
- ДАП (18% Н, 46% P₂O₅) – диамонијум фосфат (исто као код МАП).

Тонић Дејан дипл.инж. за воћарство- виноградарство

ОБАВЕЗА УПИСА У ВИНОГРАДАРСКИ РЕГИСТАР- Тодоровић Магдалена

Упис у Регистар врши се на основу захтева који подноси правно лице, предузетник, односно физичко лице некој од најближих канцеларија Стручне организације за вођење Виноградарског регистра „Центра за виноградарство и винарство Ниш“ према седишту произвођача грозђа – правног лица, односно предузетника, односно пребивалишту произвођача грозђа – физичког лица. Канцеларије су смештене у Београду, Новом Саду, Крагујевцу, Александровцу, Неготину и Нишу. Законом о вину предвиђена је обавеза уписа у Виноградарски регистар правних, односно, физичких лица и предузетника који производе грозђе намењено промету.

Правна, односно, физичка лица и предузетници који производе грозђе које није намењено промету, а имају у власништву, закупу мање од 0,1 ха (10 ари) винограда не подлежу законској обавези уписа у Виноградарски регистар.

Произвођачи грозђа се уписују у Виноградарски регистар предајом попуњеног Захтева за упис у Виноградарски регистар (ВВ1 образац) који добијају уз документацију за обнову регистрације од Управе за трезор.

Попуњени захтев се предаје најближој филијали Управе за трезор, Министарству пољопривреде и заштите животне средине или некој од Стручних организација за вођење виноградарског регистра.

Уз попуњен захтев треба предати и следећа документа:

- извод из Регистра привредних субјеката,
- извод из катастра непокретности икопије планова за катастарске парцеле на којима се налазе виноградарске перцеле које се уписују у Регистар,
- уговор о закупу, коришћењу, односно документ којим се потврђује да дати произвођач производи грозђе на својим виноградарским парцелама.

Произвођачи који на кућну адресу добију захтев за упис у Виноградарски регистар а не поседују виноград треба да напишу изјаву у којој под пуном кривичном одговорношћу изјављују да немају виноград и пошаљу у Центар за виноградарство и винарство у Нишу.

Уписом у виноградарски регистар обавезе виноградаря не престају. Наиме, произвођачи грозђа су дужни да сваке године после бербе, а најкасније до 15. новембра, министарству пријаве промене података о годишњој производњи грозђа са родних виноградарских парцела. Принос грозђа се пријављује на обрасцу ВВ1 тако што се попуни Секција 1– општи подаци о пољопривреднику и Секција 3 где се уписује принос за пријављене парцеле. Захтев се шаље у Центар за виноградарство и винарство у Нишу.

На истом обрасцу (ВВ1) се подноси и захтев за промену података у Виноградарском регистру, промене података о произвођачу грозђа, промене података о виноградарским парцелама. Све настале промене података уписаних у Регистар пријављују се у року од 15 дана од дана настале промене.

За све ближе информације произвођачима грозђа су на располагању институције: Министарство пољопривреде и заштите животне средине, нека од шест најближих канцеларија

Стручне организације за вођење Виноградарског регистра „Центра за виноградарство и винарство Ниш“ као и Пољопривредне саветодавне и стручне службе Републике Србије
Магдалена Тодоровић дипл.инж. за воћарство и виноградарство

СТОЧАРСТВО

ПРЕРАДА СИРОВОГ МЛЕКА У ПОЛУ-ТВРДИ СИР У ТИПУ КАЧКАВАЉА-Душка Петровић

Један од производа при преради је и полу-тврди сир у типу качкаваља. Качкаваљ је производ од сировог млека а може и од пастеризованог крављег, мешаног крављег и овчјег, и ређе од само овчјег млека. Квалитетан качкаваљ (са садржајем млечне масти преко 45%, влаге испод 44% и суве материје преко 56%) се добија једино од квалитетног млека добијено од здравих, правилно храњених, редовно музених крава, оваца и коза, које има оптимални хемиски састав карактеристичан за врсту и расу, коме ништа није додато нити одузето. Млеко треба бити свеже и да нема повећану киселост и да није у фази слатког згрушавања.

Технологија производње качкаваља састоји се из три фазе: израда баскије (груде), превођење баскије у качкаваљ и досољавање, зрење и нега качкаваља

Израда баскије састоји из неколико подфаза: загревање млека, подсиривање, обрада груша, формирање баскије (груде) и зрење баскије. Презагревање млеко треба пречистити од механичке нечистоће цеђењем платненим цедилима (газа, ланеноплатно) или разним филтерима (уландерово цедило). После тога млеко у нерђајућим судовима догревамо или хладимо на температури подсиривања. У летњим условима температура млека при подсиривању је од 300Ц-320Ц а зими од 320Ц-350Ц. За подсиривање користимо течна или сирила у праху, пре додавања сирила у праху треба растворити у чистој води чија је температура иста као и температура млека за подсиривање. Приликом додавања сирила, млеко требамо мешати да би се сирило равномерно распоредило у њему. Уколико је сирило добре концентрације и добра температура млека, млеко ће згрушати за 40 минута. Да ли је груш спреман за даљу обраду проверавамо притиском шаке на груш поред зида суда, уколико се груш одваја од зида суда спреман је за даљу обраду. Груш сечемо-ситнимо на малу уједначену парчад (зрна) величине око 1цм³ уз мешање око 5 минута да би убрзали истицање сурутке. Промешани груш остави се да остоји 5-10 минута ради издвајања дела сурутке и добијање чвршћег сирног зрна. По издвајању дела сурутке започињамо друго догревање на температури од 380Ц-420Ц уз лагано мешање. По постизању температуре другог загревања почиње се са интензивним мешањем ради сушење зрна и боље издвајање сурутке. Уколико се зрна груша неодвајају већ мажу знак је да сушење није довољно и да се сушење треба наставити све док зрна не постигну потребан степен сувоће. Сушење груша уз стално мешање траји 30-40мин. Крај сушење груша утврђује се стискањем масе у шапи, ако се зрна груша лепе и трљањем између шака раздвајају значи да је груш добро осушен. Цеђењем одвајамо преосталу сурутку а сирну масу пресујемо 30-40 минута, испресовану баскију (груду) сечемо на комаде 5-10кг и односимо на зрење. Зрење баскије је изузетан важан корак у производњи качкаваља, лети баскија зри природним путем без регулисања температуре и траје неколико сата. Зими је неопходно регулисати температуру просторије за зрење, намањим газдинствима најчешће баскију стављамо поред шпорет (уколико немамо боље услове) где је температура око 300Ц и тада зрење траји од 4-12 сати. Н крају зрења баскија је сува и на киселаса ПХ између 5-5,2. Зрелост баскије утврђујемо пробом парења, лист (каиш) баскије потопимо у воду температуре 72-750Ц ако се маса растеже и при кидању масе стварају танки

конци значи да је баскија зрела. Уколико баскија није довољно зрела тешко се пари и не растеже се.

Термичком обрадом преводимо баскију у качкаваљ кроз неколико фаза. Сечење баскије, парење, мешање-натирање и формирање-калупљење. Припрему баскије за парење започињемо сецкањем ножем на каишеве дебљине 0,5цм. Уситњену баскију паримо у воду или у раствор воде (2/3) и сурутке(1/3) при температури око 750Ц и која садржи 3-5% NaCl. Парење траји 2-5 па и више минута уз константно мешање масе све док сирна маса не постане житка и растегљива.

Након чега масу пребацујемо на сто где је месимо слично као тесто за хлеб а уједно је и равномерно солимо са не више од 20гр/кг сирне масе. Када се маса мало охлади започињемо формирање качкаваља, делимично умешано тесто се још извесно време меси на сто а затим се обухвата рукама и лаким покретима нагоре прикупљају се доњи крајеви тако да добијемо облик погаче. После тога доњи део погаче (лопте) извлачи се да би се потпуно прекрило место где су скупљени крајеви погаче. Када си здвојени слоји звуче притиска се са две руке, а после тога само једном док се другом руком лоптаста маса пребацуј тако да се истовремено слабо окреће. Ово се продужава све док се недобије затворена погача, коју стављамо у припремљени чист калуп. Калуп се са масом у почетку окреће чешће, а маса у калуп остаје сутра док се не охлади јер тада погача задржава своју форму.

Треча фаза у производњи качкаваља састоји се од неколико под фаза: сушење качкаваља, зрење, досољавање, и нега. Извађени качкаваљ из калуца односимо на сушење где је температура ваздуха 22-260Ц и влажности 65-75% уз појачану циркулацију ваздуха, за 3-4 дана качкаваљ добије светло жуту боју и завршава сушење. Приликом сушења качкаваљ треба окретати да би сачувао форму. Након тога преносимо качкаваљ у просторијама за зрење, где је температура 15-180Ц, влажност ваздуха 75-85% и уз добру циркулацију ваздуха зрење траји до два месеца. Током зрења сед осољава три до четири пута у року од 20-40 дана. Током зрења сиреви се негују бришу сувом крпом ради клањање плесни. Након зрења сиреви се пакују и преносе у просторији за складиштење (подрум) на температури од 4-100Ц и релативне влажности 65-75%, складиштење траји до употребе- продаје.

Душка Петровић дипл.инж. за сточарство

ТОПЛОТНИ СТРЕС –Игор Петровић

Ове године смо се срећемо са изузетно топлим летњим периодом у коме имамо екстремно високе температуре (преко 40Ц) што се негативно одражава на опште здравствено стање млечних грла (Топлотни стрес) и доводи до драстичног пада млечности у појединим запатима. Високе температуре као и лоши услови држања животиња у неодговарајућим објектима чији су недостаци најизраженији управо у данима када је температура ваздуха у наглom порасту доводе до топлотног удара-стреса код животиња.

Симптоми топлотног стреса су : дахтање животиње (убрзано и плитко дише), убрзан пулс ,животиња има повишену телесну температуру, смањено конзумирање хране у топлијем периоду дана, несигуран ход, уплашен поглед, повећане захтеве за пијаћом водом, уплашен поглед тд.

Ако дође до појаве ових симптома одмах у што краћем року животињу издвојити под надштрешницу или у неку другу хладовину, обезбедити довољне количине квалитетне пијеће

воде за напој која је животињи стално доступна. Туширати животињу са умерено хладном водом 5 до 10 минута једном до два пута на сат како би дошло до смањења телесне температуре. Уколико не дође до повлачења симптома након предузетих наведених радњи треба консултовати ветеринара.

Да би смои спречили топлотни стрес потребно је предузети одерђене превентивне мере а то су:

-Због смањеног апетита животиње хранити енергетски садржајнијим, лакше сварљивијим obroком у току хладнијег доба дана (већи део obroка давати у раним јутарњим и касним вечерњим сатима).

-Препоручљиво је оброк , по могућности, базирати на кукурузној силажи.

-Изградити надстрешнице у испустима.

-Обезбеђити испусте за слободно кретање животињама 24 часа дневно, снабдевене појилицама са квалитетном пијаћом водом доступном свим грлима.

-Смањити број грла по јединици површине у густо насељеним стајама (посебно у стајама са везаним системом).



-На крововима обезбедити већи број отвора.

-Отворити све постојеће прозоре и врата на објекту водећи рачуна да се не створи промаја.

-Уградити вентилаторе, јер у летњим месецима кад су температуре јако високе често није довољна само природна вентилација.

-Због обилнијег знојења и чешћег мокрења повећано је излучивање минералних материја те је потребно повећати унос минерала К,На,Мг.

-Одржавати лежиште суво и чисто.

-Одржавати хигијену грла

-Приликом изградње нових објеката водити рачуна о зоотехничким нормама чија примена гарантује обезбеђивање што бољих зоохигијенских услова који су неопходни за одржавање здравља и продуктивности грла. -Хранити животиње у хладовини.

-Због смањеног апетита животиње хранити енергетски садржајнијим, лакше сварљивијим obroком у току хладнијег доба дана (већи део obroка давати у раним јутарњим и касним вечерњим сатима).

Игор Петровић дипл. инж.пољ. за сточарство

ЗАШТИТА БИЉА

РАК КОРЕНА И ИЗДАНАКА МАЛИНЕ И КУПИНЕ –Маринко Јовичић

Све више произвођача се жали на појаву ове болести. Оболене биљке одмах треба извадити да би се спречило ширење.



Изазивачи рака корена и изданака малине и купине су патогени Агробактериум тумефациенс и/или А.рубис. Симптоми овог обољења манифестују се као израслине које се обично појављују у зони кореновог врата или непосредно испод површинског слоја земље.

Ова задебљања се такође могу јавити на корену и изданцима, на местима оштећеним резидбом, као и у пукотинама изданака. Абнормалне израслине се јављају у пролеће и ометају нормално упијање воде и хранљивих материја. Задебљања обично нестају током зиме, али се поново појављују у пролеће. Зараза на здраве биљке преноси се преко повреда и оштећења која се стварају приликом извођења обраде земљишта, орезивањем и убодом инсеката, а у засаде се уноси зараженим садним материјалом.

Сузбијање овог обољења своди се на садњу на незараженим парцелама, уз одабир здравог садног материјала. Треба избегавати парцеле на којима је у ранијим годинама било појаве ове болести, или на којима су се гајиле осетљиве врсте, као што су воће и винова лоза.

Превенција појаве ове болести применом средства А. радиобацтор, сој К84, показао се перспективним, мада се њиме болест не може излечити. “У случају када се деси потенцијална зараза садним материјалом стручна препорука је да се то земљиште не користи за производњу малине и купине, а самим тим и за другу воћарску производњу следећих пет до шест година да би се избегла даља зараза“. Земљиште је потребно или оставити да се уледини или сејати стрна жита и кукуруз у наредним годинама.

Приликом обраде земљишта, због могућности преношења патогена честицама земље, треба обавезно чистити оруђе за обраду земљишта након сваке радне операције.

Маринко Јовичић инж.специјалиста Заштите биља

ЗАШТИТА КУПУСА ОД БИЉНИХ БОЛЕСТИ И ШТЕТОЧИНА- ЈовићСнежана

Биљке из рода купуса напада већи број инсеката. Највећу штету повртари воде са бувама, великим и малим купусарима, стеницама, купусном мувом, лисним вашима, купусним мољцем и лисним совицама. Друга половина августа и почетак септембра обично је период најинтензивније навале инсеката.

Поред инсеката који прете да угрозе приносе и смање род ту су и честе болести купуса – пламењача, црна пегавост и бактериозна пламењача. Смањена количина падавина и изузетно високе температуре идеални су услови за развој црне пегавости.

Карфиол и броколи су склони појави трулежи цветне дршке која се јавља услед недостатка бора, у овим културама требало би применити адекватно средство у договору са стручњацима.

С друге стране, о појави пламењаче највише би требало да поведу рачуна повртари који своје усеве наводњавају распрскивачима.

Најчешће штеточине на купусу

У наредном периоду очекује се појава свих штеточина које нападају купусњаче – купусне совице, велики и мали купусар, купусна ваш, купусни мољац и бувачи. Уколико произвођачи немају искуства у узгајању купусњача, потребно је да знају како да препознају неке од њих, што ће им свакако помоћи да реагују на време, адекватним инсектицидима и спрече појаву веће штете у повртњаку.

Купусова пепељаста ваш – им нежно тело пепељасте боје. Лако се уочавају, налазе се на наличју листа, па је препорука радити редован преглед биљака на сваких 7 дана. Углавном се јавља уз купусну совицу и развијају се веома брзо, за само 11 дана. Штету причињава сисањем биљних сокова, али и преношењем неких вируса купуса и карфиола. Листови се деформишу, жуте, суша се, а биљка заостаје у порасту. Суво и топло време погодује њеном развоју при чему може имати и до 10 генерација годишње.

Купусни бувачи су највећи непријатељ младих биљки купусњача. То је назив за већи број различитих врста које су изгледом сличне. Они нагризају листове у виду рупица, а ако се навреме не уклоне могу да направе огромне штете. Проблеме узрокују само одрасле јединке, док су ларве мање опасне. Тело им је сјајно и има их у више различитих боја (црна, тамноплава, зелена или бронзана). Веома их је лако уочити. Користан начин за спречавање њихове појаве јесте редовно заливање у раним јутарњим часовима, јер им повећана влага смета. Такође је ефикасно мешовито садити купусњаче са спанаћем и парадајзом, јер имте биљке непогодују.

У зависности од појаве штеточине и фазе развоја купуса за прве третмане би требало применити инсектициде на бази Циперметрина у дози од 0,3 л/ха, затим на бази Бинфентрина у дози од 0,3 л/ха и на крају Ламбде-цихалотрина у дози од 0,2 л/ха.

Купусова мува – штету наносе ларве које буше корен и доњи део стабла. Савет је да се не сади купус на парцели на којој је у претходној години био засађен купус. Најбољи предусеви за касни купус су махунарке (грашак), јер остављају земљиште обogaћено азотом, а потом житарице. Инсектицид се примењује у време полагања јаја, а за фолијарну примену могу се користити инсектициди на бази Ацетамиприда

Приликом почетка формирања главице код купусњача пожељно је применити специјализовано ђубриво које у себи садржи сумпор и аминокиселине, битне елементе за развој купусњача који не само да утичу на принос већ утичу и на чување киселог купуса.

Пре употребе сваког препарата обавезно јепрочитати упутство, поштовати концентрације примене и каренцу, као и слушати савете стручњака.
 Јовић Снежана дипл.инж.за заштиту биља

СТИПС

R.Br.	Proizvod	Veličina	Pakovanje	Poreklo	Jed.mere	Cena(din)			Trend	Ponuda	Komentar
1	Brokola (svesorte)	srednja	standardno	Domaće	kg	150.00	150.00	150.00	-	slaba	
2	Celer (svesorte)	srednja	standardno	Domaće	kg	90.00	100.00	100.00	bez promene	prosečna	
3	Karfiol (svesorte)	srednja	standardno	Domaće	kg	120.00	120.00	120.00	rast	prosečna	
4	Krastavac (salatar)	srednja	standardno	Domaće	kg	40.00	40.00	40.00	rast	prosečna	
5	Krompir (beli)	srednja	standardno	Domaće	kg	25.00	30.00	30.00	bez promene	prosečna	
6	Kupus (svesorte)	srednja	standardno	Domaće	kg	25.00	30.00	30.00	bez promene	prosečna	
7	Lukbeli (svesorte)	srednja	standardno	Domaće	kg	350.00	350.00	350.00	bez promene	slaba	
8	Lukcrni (svesorte)	srednja	standardno	Domaće	kg	25.00	30.00	30.00	bez promene	prosečna	
9	Paprika (ljuta)	srednja	standardno	Domaće	kg	90.00	110.00	100.00	rast	prosečna	
10	Paprika (ostala)	srednja	standardno	Domaće	kg	40.00	50.00	50.00	bez promene	prosečna	
11	Paradajz (svesorte)	srednja	standardno	Domaće	kg	30.00	40.00	30.00	pad	prosečna	
12	Pasulj (beli)	srednja	standardno	Domaće	kg	220.00	240.00	230.00	pad	prosečna	
13	Patlidžan (svesorte)	srednja	standardno	Domaće	kg	30.00	30.00	30.00	-	slaba	
14	Paškanat (svesorte)	srednja	standardno	Domaće	kg	100.00	100.00	100.00	bez promene	prosečna	
15	Peršun (korenaš)	srednja	standardno	Domaće	kg	100.00	100.00	100.00	bez promene	slaba	
16	Peršun (lišćar)	srednja	standardno	Domaće	veza	10.00	10.00	10.00	bez promene	prosečna	
17	Praziluk (svesorte)	srednja	standardno	Domaće	kg	30.00	30.00	30.00	rast	prosečna	komad
18	Tikvice (svesorte)	srednja	standardno	Domaće	kg	20.00	20.00	20.00	bez promene	prosečna	
19	Zelenasalata (svesorte)	srednja	standardno	Domaće	komad	40.00	40.00	40.00	rast	prosečna	
20	Šargarepa (svesorte)	srednja	standardno	Domaće	kg	40.00	40.00	40.00	bez promene	prosečna	
R.Br.	Proizvod	Veličina	Pakovanje	Poreklo	Jed.mere	Cena(din)			Trend	Ponuda	Komentar
1	Banana (svesorte)	srednja	standardno	Uvoz(uvoz)	kg	90.00	90.00	90.00	-	slaba	
2	Breskva (svesorte)	srednja	standardno	Domaće	kg	50.00	50.00	50.00	bez promene	prosečna	
3	Breskva (svesorte)	srednja	standardno	Domaće	kg	65.00	65.00	65.00	rast	prosečna	velika
4	Grožđe (beloAfuz Ali)	srednja	standardno	Uvoz(uvoz)	kg	100.00	100.00	100.00	-	prosečna	
5	Grožđe (beloostale)	srednja	standardno	Uvoz(uvoz)	kg	100.00	100.00	100.00	bez promene	prosečna	
6	Grožđe (crnoostale)	srednja	standardno	Uvoz(uvoz)	kg	100.00	100.00	100.00	bez promene	prosečna	
7	Jabuka (Ajdared)	srednja	standardno	Uvoz(uvoz)	kg	70.00	70.00	70.00	pad	prosečna	
8	Jabuka (Delišesruž.)	srednja	standardno	Uvoz(uvoz)	kg	70.00	70.00	70.00	pad	prosečna	
9	Jabuka (Delišeszlatni)	srednja	standardno	Uvoz(uvoz)	kg	70.00	70.00	70.00	pad	prosečna	
10	Kruška (ostale)	srednja	standardno	Domaće	kg	85.00	85.00	85.00	rast	prosečna	
11	Limun (svesorte)	srednja	standardno	Uvoz(uvoz)	kg	200.00	200.00	200.00	bez promene	prosečna	
12	Nektarina (svesorte)	srednja	standardno	Domaće	kg	50.00	50.00	50.00	bez promene	prosečna	

R.Br.	Proizvod	Veličina	Pakovanje	Poreklo	Jed.mere	Cena(din)			Trend	Ponuda	Komentar
13	Nektarina (svesorte)	velika	standardno	Domaće	kg	65.00	65.00	65.00	-	prosečna	
14	Pomorandža (svesorte)	srednja	standardno	Uvoz(uvoz)	kg	170.00	170.00	170.00	rast	prosečna	
15	Šljiva (svesorte)	srednja	standardno	Domaće	kg	70.00	70.00	70.00	rast	prosečna	

АГРОПОНУДА

Сви заинтересовани пољопривредни произвођачи, сатериторије Топличког округа, могу дати свије производе на берзу пољопривредних производа на јединственом сајту АГРОПОНУДА. Заинтересовани пољопривредници могу се јавити у ПСС Прокупље или код свог савеодавца.



