



# БИЛТЕН

број 7  
09.07.2015.

Тираж:300 примерака

## САДРЖАЈ

Летња резидба трешње и вишње, мр Дејан Маринковић,.....	3
Стање и могућности примене НАССР система код нас, мр Младен Павловић.....	5
СТИПС.....	8

## ЛЕТЊА РЕЗИДБА ТРЕШЊЕ И ВИШЊЕ

Трешња и крупноплодна вишња доносе род на младом-једногодишњем (мешовите и кратке родне грачнице), као и на старијем родном дрвету (мајске китице). Летораста у 1. години расту врхом и у њиховом базалном али и у средишњем делу се диференцирају родни пупољци који ће донети род наредне године (младе родне гранчице). С обзиром на крупноћу плода која је постала императив на данашњем тржишту свежих плодова, превасходан циљ помотехничких захвата у неговању круне у савременим засадима трешње и вишње је како обезбедити услове за што веће учешће младог родног дрвета у родној површини круне. Разлог је једноставан-младо родно дрво даје крупније и квалитетније плодове, нарочито у случају родних пупољака при основи добро развијених мешовитих (витих) гранчица.

Како је трешња воћка која је подложна апикалној доминацији (раст вршног пупољака), један од начина спречавања ове појаве, али и огољевања грана у унутрашњости круне управо је пинцирање. Пинцирање родних младара представља резање врхова младара. На прекраћеном младару се испод пинцираног места формирају генеративни пупољци и 1 - 2 вегетативна пупољка. С обзиром да на вршним деловима круне трешња обично развија по три младара, потребно је најпре резидбом оставити само по један младар који је обично разведен ка спољашњости круне, а затим њега обработити пинцирањем како је горе наведено. У круни вишње зна да се формира и доста бочних прираста на прошлогодишњим гранчицама. Циљ летње резидбе код оваквих сорти са разгранатом круном је да се унутрашњост круне што више просветли, што се постиже превођењем грана на неко од јачих бочних разграновања или њиховим потпуним уклањањем у прегустим деловима круне или из њеног центра.

Место прекрћивања младара у летњој резидби пинцирањем одређено је бојом коре и здрвенелашћу ткива у младом прирасту. Обично је прелазак боје коре из смеђе или црвенкасте у зелену-место где младар више није здрвенео већ је зелјаст, идући од његове основе ка врху.

Време извођења пинцирања код трешње и вишње у нашим условима (суво воћарење) треба пажљиво планирати током јула месеца, пратећи здрењавање прираста

у круни и дугорочну временску прогнозу. За разлику од шљиве и кајсије где је абортирање вршног дела младара знак престанка раста младара у дужину и почетак диференцијације родних пупољака, код трешње, вишње и брескве овај визуелни детаљ престанка раста младара није присутан, па закључак о томе када код њих почиње диференцијација пупољака морамо сами донети. Прерано изведена зелена резидба може довести до стварања нових прираста из преосталих пупољака на патрљку младара, под дејством хормона раста ауксина чија је концентрација у биљном соку још увек висока да изазове превремено буђење пупољака. Нови прирасти најчешће остају нездрвенели до краја вегетације и бивају подложни измрзавању током предстојеће зиме. Стога штетно провоцирање покретања пупољака на младарима треба свакако избећи, макар овај помотехнички захват изводили и касније током лета. Правило је такође да путем летње резидбе укупно орезана маса не би требало да прелази 30 % од укупне масе крошње.



У савременим италијанским густима засадима трешње, на слабо бујним подлогама и у условима фертиригације (долина реке По) зелена резидба се изводи крајем августа, док се у Мађарској, у наводњаваним засадима трешње и вишње са магривом као

подлогом која добро подноси сушу зелена резидба изводи одмах после бербе плодова. У немачким трешњицима пинцирање младара после бербе обавезна је и неизоставна мера.

**мр Дејан Маринковић**

## **СТАЊЕ И МОГУЋНОСТИ ПРИМЕНЕ НАССР СИСТЕМА КОД НАС**

Опредељење Владе Србије прикључењу Европској Унији подразумева усвајање више десетина законских аката којима се регулише производња и промет хране. Једна од најзначајнијих мера је примена НАССР система у производњи хране.

НАССР је скраћеница која на енглеском значи: Hazard Analysis Critical Control Point. У буквалном преводу на српски то је мало теже разумети, али је смисао следећи: Анализа ризика у најосетљивијим тачкама у процесу производње хране.

То значи да се утврде сва она места у процесу производње на којима може доћи до различитих загађења (контаминације) која могу да утичу на здравствену исправност и на здравље потрошача а то су:

- Загађење страним материјама;
- Загађење плеснима и другим микроорганизмима који се развијају у неповољним условима производње и складиштења;
- Загађење хемикалијама које се користе у исхрани и заштити у гајењу биљака и животиња (адитиви, пестициди хербициди, фунгициди и др.);
- Загађења настала додиром персонала у току производње и паковања производа без одговарајућих заштитних средстава (рукавице, маске);

Неке од наведених загађења су видљиве и могу се констатовати чулима. Такве контаминације су мање опасне, јер их потрошач осети. Међутим, највећи део

контаминација не могу се осетити чулима, већ се последице осете касније у облику инфекција, а што је још горе у облику хроничних обољења.

Сва та места у процесу производње су она места од пријема сировина (за коју мора постојати гаранција да је исправна) до паковања и испоруке готовог производа. Таквих места може бити више, што зависи од сложености технолошког процеса, и свако то место по правилима HACCP мора бити:

- Идентификовано (означено);
- Утврђена могућност штетности и врста контаминације;
- Начин на који се контролише контаминираност (квалитативно и квантитативно);
- Мере које се морају предузети;
- Начин евидентирања и праћења.

У предузећу то ради тим за имплементацију HACCP система или се користе услуге професионалне организације која је сертифицирана за пружање таквих услуга.



Нажалост мали број производних организација је у могућности да формира тимове и примени HACCP систем у свим његовим сегментима, док је већи број приморан да користи услуге других консултанских организација да би имплементирали HACCP систем а са тим испунила услове из Закона о безбедности хране.

Без намера да се прави нека систематизација и категоризација ипак се може рећи да постоји још увек велики број предузећа који није у потпуности или уопште применио

НАССР систем. Такође неке привредне организације које су формално добиле сертификат о примени НАССР система су у суштини далеко од стварне примене.

**мр Младен Павловић**



Преглед цена (РСД) са зелене, кванташке и сточне пијаце у Београду за период  
29.06.2015.- 06.07. 2015. године

Поврће			Воће			Пијачна цена стоке	
Производ	Кванташ	Зелена	Производ	Кванта ш	Зелена	Производ	Жива вага
	Дин/кг	Дин/кг		Дин/кг	Дин/кг		Дин/кг
<b>Блитва</b>	10.00	25.00	<b>Банана</b>	120.00	150.00	<b>Товљеници (80-120 кг)</b>	150.00
<b>Боранија (шарена)</b>	100.00	150.00	<b>Бресква</b>	55.00	80.00	<b>Бикови(≥500кг, ХФ раса)</b>	220.00
<b>Краставац салатар</b>	30.00	50.00	<b>Нектарина</b>	60.00	80.00	<b>Бикови(≥500кг, СМ раса)</b>	240.00
<b>Кромпир бели</b>	40.00	80.00	<b>Малина</b>	280.00	400.00	<b>Сточна храна</b>	
<b>Купус</b>	12.00	40.00	<b>Трешња</b>	250.00	200.00		
<b>Лук црни</b>	30.00	70.00	<b>Вишња</b>	140.00	170.00	<b>Луцерка сено у балама(цена/кг)</b>	20.00
<b>Паприка шиља</b>	80.00	130.00	<b>Боровница</b>	500.00	800.00	<b>Кукуруз,цак 50 кг, окруње, фино сушен</b>	17.00
<b>Парадајз</b>	55.00	150.00	<b>Лимун</b>	170.00	300.00	<b>Пшеница (цак 50 кг)</b>	22.00
<b>Тиквице</b>	25.00	50.00	<b>Крушка</b>	80.00	120.00	<b>Сточни јечам (цак 50 кг)</b>	30.00
<b>Зелена салата</b>	25.00	50.00	<b>Поморанца</b>	135.00	150.00	<b>Сточно брашно (цак 33 кг)</b>	20.00