



CRNA GORA  
MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE,  
ŠUMARSTVA I VODOPRIVREDE



# BILTEN

**02/03 – 2009 Voće i povrće**

AGRARNI MARKETINŠKI INFORMACIONI SISTEM  
CRNE GORE




**14. januar 2009. Vol. 4, Broj 2/3**

 Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede Crne Gore [www.minpolj.vlada.cg.yu](http://www.minpolj.vlada.cg.yu)  
[www.amiscg.org](http://www.amiscg.org)
**Voće i povrće**
**2-3**
**Pregled cijena voća i povrća**
**4-11**
**Bistrenje vina**
**12-13**

## VOĆE



Na većini zelenih pijaca ponuda i potražnja voća je mala, osim na barskoj, gdje bilježimo dobru posjećenost. Domaća fortunela je pojeftinila na 1,5€/kg dok je trend rasta bio prisutan kod grožđa i jabuke jonatan. U Beranama, trend rasta cijena je zabilježen kod klementine 1,5€, dok je trend pada cijena bio izražen kod jabuke zlatni delišes i pomorandže iz uvoza koja je koštala kao i barska 1,3€/kg. Zbog hladnog vremena te slabe prodaje u Bijelom Polju su pojeftinili jabuke, kivi i pomorandže. Izuzetno mali broj proizvoda je bio na cetinjskoj pijaci, od čega, najviše je

bilo pomorandži i kivija. Umjeren pad cijena je bio kod jabuka ajdared i zlatni delišes zbog slabog kvaliteta na 0,8€.

Na hercegnovskoj pijaci su dominirali agrumi i uslijed toga cijene su u blagom padu. Rast cijene je bio samo kod jabuke greni smit na 1,5€/kg. U Nikšiću, značajnije su poskupili jabuka greni smit, kesten i nar, a pojeftinili grejpfrut i kivi. Podgorička zelena pijaca je imala veliku ponudu jabuka, pomorandži i limuna s trendom rasta cijene kod kruške, nara i kesteni.

Nakon novogodišnjih i božićnih praznika, ponuda voća na Velikoj pijaci (Tuški put) u Podgorici je i na početku 2009. godine dobra ali je potražnja mala. Domaće pomorandže koštaju od 0,5-0,65€/kg u zavisnosti od kvaliteta. I mandarina je bilo, sa istom cijenom kao prije praznika. Uvozne klementine su blago pojeftinile na 0,85-0,9€/kg.

## POVRĆE

Na sjeveru Crne Gore, pijace su zbog hladnog vremena bile slabo snabdjevene. Trend rasta cijena je zabilježen kod spanaća 1,5€ u



Bijelom Polju, dok je u Beranama koštao 3€, a zelena salata 2€. Na cetinjskoj pijaci najviše je bilo krompira i crmničkog luka, a slabo lisnatog povrća. Zbog male ponude spanać je poskupio na 3€/kg.

Na zelenoj pijaci u Herceg Novom, je bolja ponuda i potražnja povrća u odnosu na druge gradove. Trend rasta cijena je bio kod blitve, paprika i spanaća.



U Podgorici na zelenoj pijaci ponuda povrća je dobra i raznovrsna, ali sa velikim oscilacijama u cijenama.

Rast cijena je zabilježen kod najvećeg broja proizvoda, a pad u slučaju paprika babure i šilje, rotkve i tikvica.



Osrednja ponuda domaćeg povrća i dobra uvoznog je zabilježena na Velikoj pijaci (Tuški put) u Podgorici. Kod većeg broja proizvoda je došlo do rasta cijena (blitva, brokola, patlidžan, salata, paprika babura).



Zeleniš se i dalje najviše traži a ponuda krastavca salatara je bila mala.

**Prikaz cijena u Crnoj Gori (€/kg)**  
**za grupu proizvoda - voće – zelene pijace i podgorička velika pijaca**

(u periodu od 8. do 14. januara 2009)

	Voce Sorta jm	Bar Zelena Pijaca	Berane Zelena Pijaca	Bijelo Polje Zelena Pijaca	Cetinje Zelena Pijaca	Herceg Novi Zel. Pijaca	Nikšić Zelena pijaca	Podgorica Zelena Pijaca	Podgorica Velika pijaca	Crna Gora
1	Ananas kg	2.00 (2.00-2.00)	~	~	~	~	2.00 (2.00-2.00)	2.00 (2.00-2.00)	1.30 (1.30-1.40)	1.83 (1.83-1.85)
2	Badem kg	10.00 (10.00- 10.00)	~	~	~	11.00 (10.00- 11.00)	10.00 (10.00- 10.00)	10.00 (8.00- 10.00)	7.00 (7.00-7.00)	9.60 (9.00-9.60)
3	Banana kg	1.00 (1.00-1.00)	1.00 (1.00-1.00)	0.80 (0.80-1.00)	~	1.00 (0.90-1.00)	1.00 (0.80-1.00)	1.00 (0.90-1.00)	0.77 (0.77-0.77)	0.94 (0.88-0.97)
4	Dunja kg	~	~	~	~	2.00 (2.00-2.00)	~	2.00 (2.00-2.50)	0.70 (0.70-1.40)	1.57 (1.57-1.97)
5	Fortunela kg	1.50 (1.50-1.50)	~	~	~	~	~	~	2.80 (2.80-2.80)	2.15 (2.15-2.15)
6	Gejprut kg	1.50 (1.50-1.50)	~	1.30 (1.20-1.30)	~	1.50 (1.50-1.50)	1.50 (1.50-2.00)	1.30 (1.00-1.30)	0.80 (0.80-0.90)	1.32 (1.25-1.42)
7	Grožđe bijelo kg	2.00 (2.00-2.00)	~	~	~	2.50 (2.50-2.50)	2.50 (2.50-2.50)	~	1.50 (1.50-1.70)	2.13 (2.13-2.18)
8	Grožđe crno kg	2.00 (1.50-2.00)	~	~	2.00 (2.00-2.00)	2.00 (2.00-2.00)	3.00 (3.00-3.00)	~	1.80 (1.80-1.80)	2.16 (2.06-2.16)
9	Grožđe roze kg	~	~	~	~	~	~	~	1.75 (1.75-1.75)	1.75 (1.75-1.75)
10	Suvo grožđe kg	~	~	3.00 (3.00-3.50)	~	4.00 (4.00-5.00)	3.00 (3.00-3.00)	3.00 (3.00-3.50)	3.00 (3.00-3.00)	3.20 (3.20-3.60)
11	Jabuka Ajdared kg	0.80 (0.80-0.80)	1.00 (1.00-1.00)	0.60 (0.60-0.80)	0.80 (0.70-0.80)	1.00 (0.80-1.30)	0.80 (0.80-1.00)	0.70 (0.70-0.80)	0.45 (0.45-0.50)	0.77 (0.73-0.88)
12	Jab. Delišeš crveni kg	~	1.00 (1.00-1.00)	~	~	~	~	0.80 (0.70-1.00)	0.88 (0.88-0.93)	0.89 (0.86-0.98)
13	Jabuka Delišeš zlatni kg	1.00 (1.00-1.00)	0.80 (0.80-1.00)	0.50 (0.50-0.60)	0.80 (0.80-0.80)	~	1.00 (1.00-1.00)	0.80 (0.70-1.00)	0.78 (0.78-0.78)	0.81 (0.80-0.88)
14	Jabuka Gloster kg	~	~	~	~	~	~	~	0.80 (0.80-0.80)	0.80 (0.80-0.80)
15	Jabuka Greni Smit kg	1.20 (1.20-1.20)	1.20 (1.20-1.20)	~	~	1.50 (1.50-1.50)	1.20 (1.20-1.50)	0.80 (0.80-1.00)	1.00 (1.00-1.10)	1.15 (1.15-1.25)
16	Jabuka Jonagold kg	~	~	~	~	~	~	~	0.50 (0.50-0.50)	0.50 (0.50-0.50)
17	Jabuka Jonatan kg	1.20 (1.20-1.20)	~	~	~	~	~	0.80 (0.80-0.80)	~	1.00 (1.00-1.00)
18	Jabuka kg	~	0.80 (0.80-0.80)	0.50 (0.50-0.70)	~	1.50 (1.50-1.50)	~	~	0.50 (0.50-0.57)	0.83 (0.83-0.89)
19	Japanska jabuka kg	0.80 (0.80-0.80)	~	1.00 (0.80-1.00)	1.00 (1.00-1.00)	1.00 (1.00-1.00)	1.20 (1.00-1.20)	0.80 (0.80-0.80)	~	0.97 (0.90-0.97)
20	Jagoda kg	~	~	~	~	~	~	~	8.00 (8.00-8.00)	8.00 (8.00-8.00)
21	Kesten kg	~	2.00 (2.00-2.00)	1.00 (0.80-1.00)	~	2.00 (2.00-4.00)	2.25 (2.00-2.25)	2.00 (1.80-2.00)	~	1.85 (1.72-2.25)
22	Kivi kg	0.70 (0.60-0.70)	1.20 (1.00-1.20)	0.70 (0.70-0.70)	1.00 (0.70-1.00)	1.00 (0.70-1.50)	1.20 (1.00-1.50)	0.80 (0.70-1.00)	1.00 (0.90-1.05)	0.95 (0.79-1.08)
23	Klementina kg	~	1.50 (1.20-1.50)	~	~	2.00 (1.50-2.00)	~	1.20 (1.00-1.20)	0.88 (0.88-0.95)	1.39 (1.14-1.41)
24	Kruška Viljamovka kg	~	~	~	~	~	~	~	1.45 (1.45-1.50)	1.45 (1.45-1.50)

	Voce Sorta jm	Bar Zelena Pijaca	Berane Zelena Pijaca	Bijelo Polje Zelena Pijaca	Cetinje Zelena Pijaca	Herceg Novi Zel. Pijaca	Nikšić Zelena pijaca	Podgorica Zelena Pijaca	Podgorica Velika pijaca	Crna Gora
25	Kruška kg	2.00 (2.00-2.00)	1.50 (1.50-1.50)	~	~	2.50 (2.50-2.50)	2.00 (2.00-2.00)	2.00 (1.50-2.00)	1.70 (1.60-1.80)	1.95 (1.85-1.97)
26	Limun kg	1.20 (1.20-1.20)	1.50 (1.50-1.50)	~	~	1.75 (1.50-2.00)	1.35 (1.35-1.35)	1.00 (1.00-1.20)	0.65 (0.65-0.70)	1.24 (1.20-1.33)
27	Lješnik očišćen kg	8.00 (8.00-8.00)	~	~	~	11.00 (10.00-11.00)	10.00 (10.00-10.00)	10.00 (9.00-10.00)	7.00 (7.00-7.00)	9.20 (8.80-9.20)
28	Lješnik u ljusci kg	3.00 (3.00-3.00)	~	~	~	~	4.00 (4.00-5.00)	~	~	3.50 (3.50-4.00)
29	Mandarina kg	0.80 (0.80-0.80)	0.70 (0.70-1.20)	0.70 (0.70-1.20)	1.00 (0.80-1.00)	1.00 (0.80-1.50)	1.00 (0.80-1.50)	0.80 (0.60-1.00)	0.73 (0.73-0.85)	0.84 (0.74-1.13)
30	Maslina Crna kg	5.00 (5.00-5.00)	~	~	6.00 (6.00-7.00)	~	~	4.50 (4.50-5.00)	~	5.17 (5.17-5.67)
31	Maslina Zelena kg	5.00 (5.00-5.00)	~	~	6.00 (5.00-7.00)	~	5.00 (5.00-5.00)	4.50 (4.50-4.50)	~	5.13 (4.88-5.38)
32	Nar kg	~	1.50 (1.50-1.50)	~	~	2.00 (2.00-2.50)	2.75 (2.50-2.75)	2.50 (2.50-2.50)	1.30 (1.30-1.50)	2.01 (1.96-2.15)
33	Orah očišćen kg	9.00 (9.00-9.00)	~	6.00 (5.00-6.00)	~	7.00 (7.00-8.00)	8.00 (7.00-9.00)	6.00 (6.00-6.00)	4.50 (4.50-5.50)	6.75 (6.42-7.25)
34	Orah u ljusci kg	~	~	~	~	3.00 (3.00-4.00)	3.50 (3.50-3.50)	3.00 (3.00-3.00)	~	3.17 (3.17-3.50)
35	Pomorandža kg	0.80 (0.80-0.80)	1.30 (1.15-1.30)	1.00 (1.00-1.00)	1.00 (0.50-1.00)	1.35 (1.35-1.60)	1.25 (1.25-1.25)	0.85 (0.80-0.85)	0.66 (0.60-0.68)	1.03 (0.93-1.06)
36	Šljiva kg	~	~	~	~	~	~	~	1.50 (1.50-1.50)	1.50 (1.50-1.50)
37	Suva Šljiva kg	3.00 (2.50-3.00)	2.50 (2.50-2.50)	3.00 (3.00-3.00)	~	3.00 (3.00-4.00)	3.00 (2.50-3.00)	2.50 (2.50-2.50)	1.60 (1.60-2.20)	2.66 (2.51-2.89)
38	Suva Smokva kg	3.00 (3.00-3.00)	3.50 (3.50-3.50)	3.00 (3.00-3.50)	2.50 (2.00-3.00)	5.00 (5.00-6.00)	5.00 (4.50-5.00)	4.00 (3.00-4.00)	2.50 (2.50-2.50)	3.56 (3.31-3.81)



**Prikaz cijena u Crnoj Gori (€/kg)  
za grupu proizvoda - povrće - zelene pijace i podgorička velika pijaca**

(u periodu od 8. do 14. januara 2009)

	Povrce Sorta jm	Bar Zelena Pijaca	Berane Zelena Pijaca	Bijelo Polje Zelena Pijaca	Cetinje Zelena Pijaca	Herceg Novi Zel. Pijaca	Nikšić Zelena pijaca	Podgorica Zelena Pijaca	Podgorica Velika pijaca	Crna Gora
1	Blitva kg	2.00 (1.50-2.00)	2.00 (2.00-2.00)	1.50 (1.20-1.50)	2.00 (2.00-2.00)	2.50 (2.50-3.00)	2.50 (2.50-2.50)	3.00 (2.50-3.00)	1.60 (1.50-2.00)	2.14 (1.96-2.25)
2	Brokola kg	2.00 (1.50-2.00)	~	~	~	2.50 (2.50-2.50)	2.50 (2.50-2.50)	2.50 (2.50-2.75)	1.70 (1.70-1.70)	2.24 (2.14-2.29)
3	Celer Korijenaš kg	2.00 (2.00-2.00)	~	1.50 (1.50-1.50)	2.00 (2.00-2.00)	3.00 (3.00-3.00)	3.00 (3.00-3.00)	2.50 (2.00-2.50)	0.80 (0.80-1.00)	2.11 (2.04-2.14)
4	Celer Liščar veza	0.30 (0.30-0.30)	~	~	~	0.50 (0.50-0.50)	0.30 (0.30-0.40)	0.50 (0.50-0.50)	~	0.40 (0.40-0.43)
5	Cvekla kg	1.50 (1.50-1.50)	~	1.00 (0.80-1.00)	1.50 (1.50-1.50)	1.50 (1.50-2.00)	1.00 (1.00-1.20)	0.80 (0.80-1.00)	0.45 (0.45-0.50)	1.11 (1.08-1.24)
6	Dinja kg	~	~	~	~	~	~	~	1.50 (1.50-1.50)	1.50 (1.50-1.50)
7	Karfiol kg	2.00 (1.50-2.00)	2.00 (2.00-2.00)	~	~	2.00 (2.00-2.00)	2.50 (2.00-2.50)	2.50 (2.50-2.50)	1.50 (1.50-1.50)	2.08 (1.92-2.08)
8	Keleraba kg	2.00 (2.00-2.00)	~	~	~	~	~	~	~	2.00 (2.00-2.00)
9	Kelj pupčar kg	1.50 (1.50-2.00)	~	~	~	~	2.50 (2.50-2.50)	2.00 (2.00-2.00)	~	2.00 (2.00-2.17)
10	Kelj kg	1.00 (1.00-1.00)	~	~	1.00 (1.00-1.00)	1.50 (1.00-1.50)	1.50 (1.50-1.50)	1.00 (1.00-1.00)	0.50 (0.50-0.50)	1.08 (1.00-1.08)
11	Krastavac Salatar kg	2.00 (2.00-2.00)	~	1.20 (1.20-1.50)	~	~	~	2.00 (2.00-2.00)	1.35 (1.35-1.35)	1.64 (1.64-1.71)
12	Krompir Bijeli kg	1.00 (0.80-1.00)	0.50 (0.40-0.50)	0.40 (0.40-0.50)	1.00 (0.60-1.00)	0.80 (0.60-1.00)	0.60 (0.50-0.60)	0.70 (0.60-0.70)	0.33 (0.33-0.38)	0.67 (0.53-0.71)
13	Krompir Crveni kg	1.00 (0.80-1.00)	0.50 (0.40-0.50)	0.40 (0.40-0.50)	1.00 (0.60-1.00)	0.80 (0.60-1.00)	0.60 (0.50-0.60)	0.70 (0.60-0.70)	0.25 (0.25-0.35)	0.66 (0.52-0.71)
14	Kupus kg	0.60 (0.60-0.60)	0.30 (0.30-0.30)	0.20 (0.20-0.30)	0.55 (0.55-0.70)	0.70 (0.25-1.00)	0.40 (0.30-0.40)	0.30 (0.30-0.30)	0.12 (0.10-0.15)	0.40 (0.33-0.47)
15	Luk Bijeli kg	3.50 (3.25-3.50)	2.00 (2.00-2.00)	2.50 (2.50-2.50)	5.00 (4.00-5.00)	4.00 (3.00-5.00)	3.00 (3.00-3.50)	3.50 (3.00-3.50)	1.23 (1.23-1.28)	3.09 (2.75-3.28)
16	Luk Crni kg	1.20 (1.20-1.20)	0.70 (0.60-0.70)	0.70 (0.60-0.70)	1.30 (1.00-1.30)	1.00 (0.50-1.50)	1.00 (0.80-1.00)	1.00 (0.90-1.25)	0.40 (0.40-0.43)	0.91 (0.75-1.01)
17	Luk Mladi crni kg	~	~	~	~	3.00 (3.00-3.00)	~	2.50 (2.00-2.50)	~	2.75 (2.50-2.75)
18	Paprika Babura kg	3.00 (3.00-3.00)	2.00 (2.00-2.50)	1.50 (1.50-1.50)	3.00 (3.00-3.00)	3.00 (3.00-3.00)	3.00 (3.00-3.00)	2.00 (2.00-2.50)	1.10 (1.10-1.25)	2.33 (2.33-2.47)
19	Paprika Šilja kg	2.00 (2.00-2.00)	2.00 (2.00-2.00)	1.50 (1.50-1.50)	1.00 (1.00-1.00)	3.00 (3.00-3.00)	3.00 (3.00-3.00)	2.00 (2.00-2.20)	1.00 (1.00-1.40)	1.94 (1.94-2.01)
20	Paprika Ljuta kg	~	~	3.00 (2.50-3.00)	~	~	~	~	0.80 (0.80-1.40)	1.90 (1.65-2.20)
21	Paprika Ljuta kom.	0.30 (0.30-0.30)	~	~	~	~	~	0.30 (0.30-0.30)	~	0.30 (0.30-0.30)
22	Paradajz kg	2.00 (2.00-2.00)	~	1.50 (1.30-1.50)	~	2.00 (2.00-2.00)	2.00 (2.00-2.00)	1.50 (1.50-1.50)	0.85 (0.85-0.90)	1.64 (1.61-1.65)
23	Paradajz Chery kg	4.00 (3.50-4.00)	~	~	~	~	~	4.00 (4.00-4.00)	3.00 (3.00-3.00)	3.67 (3.50-3.67)
24	Pasulj Tetovac kg	2.50 (2.50-2.50)	2.00 (2.00-2.50)	2.00 (2.00-2.00)	3.00 (3.00-3.00)	2.50 (2.50-3.00)	2.00 (2.00-2.50)	3.00 (3.00-3.00)	1.60 (1.60-1.60)	2.33 (2.33-2.51)
25	Pasulj Gradištanac kg	~	~	1.50 (1.50-1.50)	2.50 (2.20-2.50)	~	2.00 (2.00-2.00)	2.00 (2.00-2.00)	1.30 (1.30-1.35)	1.86 (1.80-1.87)

	Povrce Sorta jm	Bar Zelena Pijaca	Berane Zelena Pijaca	Bijelo Polje Zelena Pijaca	Cetinje Zelena Pijaca	Herceg Novi Zel. Pijaca	Nikšić Zelena pijaca	Podgorica Zelena Pijaca	Podgorica Velika pijaca	Crna Gora
26	Pasulj Šareni kg	2.00 (2.00-2.00)	2.00 (1.80-2.00)	~	2.50 (2.50-2.50)	2.50 (2.50-2.50)	2.00 (2.00-2.00)	2.00 (2.00-2.00)	1.30 (1.30- 15.00)	2.04 (2.01-4.00)
27	Patlidžan kg	2.00 (2.00-2.00)	~	~	~	2.50 (2.50-2.50)	~	2.00 (2.00-2.00)	1.20 (1.20-1.30)	1.93 (1.93-1.95)
28	Peršun Korijenaš kg	2.50 (2.50-2.50)	~	~	~	~	3.00 (3.00-3.00)	2.50 (2.00-2.50)	1.00 (1.00-1.20)	2.25 (2.13-2.30)
29	Peršun Lišćar veza	~	0.50 (0.50-0.50)	~	0.50 (0.30-0.50)	0.30 (0.30-0.50)	0.30 (0.30-0.40)	0.50 (0.50-0.50)	0.25 (0.25-0.25)	0.39 (0.36-0.44)
30	Praziluk kg	2.00 (1.50-2.00)	1.00 (1.00-1.20)	1.00 (1.00-1.00)	1.50 (1.50-2.00)	2.00 (2.00-2.00)	2.00 (1.50-2.00)	1.20 (1.20-1.20)	0.70 (0.70-0.75)	1.43 (1.30-1.52)
31	Paškanat kg	2.50 (2.50-2.50)	~	~	2.50 (2.50-2.50)	~	~	2.50 (2.50-2.50)	1.00 (1.00-1.20)	2.13 (2.13-2.18)
32	Raštan kg	1.50 (1.00-1.50)	~	~	1.50 (1.00-1.50)	2.00 (1.50-2.00)	1.50 (1.50-1.50)	1.00 (1.00-1.00)	0.50 (0.40-0.70)	1.33 (1.07-1.37)
33	Ren kg	~	~	~	~	10.00 (10.00- 10.00)	~	8.00 (8.00-8.00)	~	9.00 (9.00-9.00)
34	Rotkva kg	1.50 (1.50-1.50)	~	~	1.00 (1.00-1.00)	2.00 (1.50-2.00)	~	1.50 (1.00-2.00)	0.50 (0.50-0.50)	1.30 (1.10-1.40)
35	Šampinjoni kg	4.00 (4.00-4.00)	~	~	~	5.00 (5.00-5.00)	5.00 (5.00-5.00)	~	~	4.67 (4.67-4.67)
36	Šargarepa kg	1.20 (1.20-1.20)	1.00 (1.00-1.00)	1.00 (0.80-1.00)	1.50 (1.50-1.50)	1.50 (1.20-1.50)	1.20 (1.00-1.50)	1.00 (1.00-1.00)	0.63 (0.63-0.63)	1.13 (1.04-1.17)
37	Spanać kg	3.00 (2.50-3.00)	3.00 (2.00-3.00)	1.50 (1.00-1.50)	3.00 (3.00-3.00)	2.50 (2.50-3.00)	~	2.50 (2.00-2.50)	1.50 (1.00-2.00)	2.43 (2.00-2.57)
38	Tikvice kg	~	~	~	~	2.50 (2.50-2.50)	~	1.50 (1.50-2.00)	0.90 (0.90-1.20)	1.63 (1.63-1.90)
39	Zelena salata Kristalka kg	2.00 (1.50-2.00)	~	~	1.50 (1.00-2.00)	2.00 (2.00-2.50)	~	2.50 (2.50-2.50)	1.50 (1.50-2.00)	1.90 (1.70-2.20)
40	Zelena salata Puterka kg	1.50 (1.50-1.50)	2.00 (1.50-2.00)	~	1.50 (1.00-1.50)	~	1.50 (1.50-2.00)	2.00 (1.50-2.50)	1.20 (0.80-1.30)	1.62 (1.30-1.80)

**Napomena:** U zagradama su prikazane minimalna i maksimalna cijena



**Cijene - zelene pijace u Srbiji za period 05-11.01.2009. godine**

<i>Jedinica mere din/kg</i>	<i>DOMINANTNE CENE</i>			<i>Jedinica mere din/kg</i>	<i>DOMINANTNE CENE</i>		
	<i>SRBIJA</i>	<i>CENTRALNA SRBIJA</i>	<i>VOJVODINA</i>		<i>SRBIJA</i>	<i>CENTRALNA SRBIJA</i>	<i>VOJVODINA</i>
Banana (Bannana)	90	90	80	Brokoli (Brokolli)	200	200	120
Grejpfrut (Grapefruit)	100	100	100	Celer (Celery)	100	100	120
Jabuka -Ajared(Apples-Ajared)	40	50	40	Cvekla (Red beet)	40	40	40
Jabuka -delišes R.(Apples-delishes R.)	60	60	60	Karfiol (Cauliflower)	150	130	
Jabuka -delišes Z.(Apples-delishes G.)	50	60	80	Kelj (Savoy Cabbage)	60	70	60
Jabuka -G. Smit(Apples-G.Smith)	80	80	50	Krastavac-salatni (Cucumber for salad)	200	200	180
Jabuka -Jonagold(Apples-Jonagold)	50	70	50	Krompir (Potato)	30	30	25
Jabuka -Mucu (Apples-Mucu)	70	70	50	Kupus (Cabbage)	15	15	15
Jabuka -ostala(Apples-other)	40	40	40	Luk-beli (Garlic)	150	250	150
Kivi (Kiwi)	150	150	100	Luk-crni (Onion)	30	30	40
Kruška (Pear)	120	70		Paprika babura (Pepper-Babura)	300	300	
Limun (Lemon)	100	100	100	Paradajz (Tomato)	150	150	150
Mandarina (Tangerine)	90	100	90	Pasulj-beli (Beans white)	160	180	160
Nar (Pomegranate)	150	200	150	Praziluk (Leek)	50	50	
Orah (Walnut)	400	400	500	Šampinjoni (Mushroom)	180	180	200
Pomorandža (Orange)	80	80	80	Šargarepa (Carrot)	40	40	40
				Spanać (Spinach)	80	80	100
				Z.Salata - veza(Lettuce-piece)	30	40	30

Cijene su izražene u dinarima. (1Euro = 92 dinara)

Izvor: STIPS



## Prikaz cijena u kn/kg za grupu proizvoda / voće i povrće

Prices for product group Tržnice - Open markets Tip cijene:

Geografska podjela: Mjesta

U razdoblju: od 22.12.2008 do: 28.12.2008(Tjedan:52)

Uspoređeno s razdobljem: od 15.12.2008 do:  
21.12.2008(Tjedan:51)



Proizvod	Tip	Hrvatska	
		Cijena	Stara
jabuka idared-apple Idared (kg)	Min	3,00	3,00
	Max	12,00	12,00
	Prosjek	6,59	6,57
jabuka jonagold-apple Jonagold (kg)	Min	3,00	3,00
	Max	12,00	12,00
	Prosjek	7,40	7,16
jabuka- zlatni delišes -apple Gold delishes (kg)	Min	4,00	4,00
	Max	12,00	12,00
	Prosjek	7,80	7,67
jabuka elstar- apple Elstar (kg)	Min	6,00	6,00
	Max	12,00	10,00
	Prosjek	8,43	7,70
jabuka Granny Smith - apple Granny Smith (kg)	Min	4,00	4,00
	Max	12,00	15,00
	Prosjek	9,35	9,43
jabuke ostalo - apples other (kg)	Min	2,00	2,50
	Max	20,00	18,00
	Prosjek	6,28	6,18
kruške-pear (kg)	Min	8,00	8,00
	Max	30,00	30,00
	Prosjek	15,93	16,40
grožđe stolno bijelo-table grapes white (kg)	Min	8,00	8,00
	Max	30,00	30,00
	Prosjek	17,85	17,45
grožđe stolno crno -table grapes black (kg)	Min	8,00	8,00
	Max	30,00	30,00
	Prosjek	18,53	17,47
kiwi-kiwi (kg)	Min	6,00	8,00
	Max	20,00	20,00
	Prosjek	13,59	13,32
dinja-muskmelon (kg)	Min	15,00	15,00
	Max	22,00	20,00
	Prosjek	16,88	16,33
mandarina-tangerine (kg)	Min	3,00	3,00
	Max	10,00	9,99
	Prosjek	6,34	6,14
naranča-orange (kg)	Min	6,00	5,00
	Max	15,00	15,00
	Prosjek	10,77	10,83
limun-lemon (kg)	Min	7,00	7,00
	Max	20,00	20,00
	Prosjek	13,60	13,61

Proizvod	Tip	Hrvatska	
		Cijena	Stara
grejp-grapefruit (kg)	Min	10,00	10,00
	Max	15,00	15,00
	Prosjek	12,52	12,47
banana-banana (kg)	Min	5,00	5,00
	Max	12,00	12,00
	Prosjek	7,76	7,86
rajčica-tomato (kg)	Min	8,00	6,00
	Max	22,00	20,00
	Prosjek	14,57	13,79
paprika rog-pepper long shaped (kg)	Min	10,00	10,00
	Max	25,00	25,00
	Prosjek	17,86	17,71
paprika babura-pepper round shaped (kg)	Min	10,00	10,00
	Max	25,00	25,00
	Prosjek	17,30	16,97
paprika ostalo -pepper other (kg)	Min	6,00	10,00
	Max	28,00	28,00
	Prosjek	17,69	17,68
patlidžan-eggplant (kg)	Min	8,00	8,00
	Max	25,00	20,00
	Prosjek	16,18	13,61
krastavci salatni-cucumber large for salad (kg)	Min	8,00	8,00
	Max	20,00	20,00
	Prosjek	14,38	14,29
luk (crveni)-onion (kg)	Min	2,00	2,00
	Max	10,00	10,00
	Prosjek	5,54	5,53
češnjak-garlic (kg)	Min	8,00	7,00
	Max	30,00	30,00
	Prosjek	16,76	17,05
mladi luk-chalotte (kg)	Min	20,00	18,00
	Max	30,00	30,00
	Prosjek	24,93	23,71
kupus zeleni-cabbage white (kg)	Min	2,00	1,50
	Max	10,00	10,00
	Prosjek	4,78	4,84
kupus crveni - cabbage red (kg)	Min	4,00	4,00
	Max	12,00	10,00
	Prosjek	6,19	6,19
kelj-savoy cabbage (kg)	Min	3,00	3,00
	Max	10,00	10,00
	Prosjek	7,06	6,93
mrkva-carrot (kg)	Min	3,00	3,00
	Max	15,00	15,00
	Prosjek	8,73	8,43
zelena salata kristalka -lettuce (kg)	Min	8,00	5,00
	Max	18,00	18,00
	Prosjek	11,73	11,57

Proizvod	Tip	Hrvatska	
		Cijena	Stara
zelena salata puterica -letuce (kg)	Min	8,00	5,00
	Max	15,00	15,00
	Prosjek	11,76	11,87
endivija - endive (kg)	Min	6,00	6,00
	Max	15,00	15,00
	Prosjek	9,53	9,43
cvjetača-cauliflower (kg)	Min	5,00	5,00
	Max	25,00	25,00
	Prosjek	10,11	9,89
grah bijeli - bean white (kg)	Min	15,00	15,00
	Max	30,00	35,00
	Prosjek	23,76	22,89
grah šareni - bean cream (kg)	Min	14,00	14,00
	Max	40,00	40,00
	Prosjek	22,31	21,87
krumpir-potato (kg)	Min	2,00	2,00
	Max	6,00	6,00
	Prosjek	3,76	3,67
mladi krumpir-baby potato (kg)	Min	6,00	6,00
	Max	12,00	10,00
	Prosjek	9,21	8,30
šampinjoni-champignon (kg)	Min	18,00	18,00
	Max	30,00	30,00
	Prosjek	23,90	24,37
crveni radić-chicory (kg)	Min	6,00	6,00
	Max	25,00	20,00
	Prosjek	14,33	13,77
blitva-swiss chard (kg)	Min	8,00	8,00
	Max	20,00	20,00
	Prosjek	12,95	12,39
špinat-spinach (kg)	Min	8,00	6,00
	Max	20,00	20,00
	Prosjek	14,31	12,88

Cijene su izražene u kunama. (1Euro = 7,3 Kuna)

Izvor: TISUP



## BISTRENJE VINA

Pod bistrenjem podrazumijeva se dodavanje vinu raznih sredstava kojima se vrši odstranjivanje čestica mutnoće vina, kao i onih materija koje bi mogle da izazovu mućenje vina.

Čestice mutnoće maskiraju ukus i miris vina, pa ono bistrenjem postaje izraženijeg i čistijeg ukusa i mirisa, i pogodnije za sazrijevanje i ostavljanje za duže čuvanje u bocama.

Vina koja nisu namijenjena tržištu, već za ličnu potrošnju, ne moraju se bistrirati, dodavanjem određenih sredstava. Međutim, vina koja želimo da prodajemo, flaširamo, čuvamo na duži period ili koristimo za izložbe ili takmičenja, moramo bistrirati, jer se vremenom u vinu ponovo stvara talog.

### Kada se obavlja bistrenje vina?

Ne treba suviše rano bistrirati vina, jer će se ona kasnije sigurno mutiti. Treba sačekati pa prođe izvjesno vrijeme da se pod dejstvom alkohola novog vina istalože sluzaste materije koje otežavaju i onemogućavaju bistrenje vina.

Bistrenje se uglavnom izvodi neposredno prije drugog pretakanja vina, negdje u martu, dok kod visoko kvalitetnih vina namenjenim za čuvanje u toku ljeta, ili čak u jesen.

### Sredstva za bistrenje

Sredstva za bistrenje mogu biti organska i mineralna, ili rastvorljiva i nerastvorljiva.

Organska sredstva su: želatin, tanin, bijelance jajeta, obrano mlijeko i dr. dok su mineralna bentonit, kaolin ...

Sredstva za bistrenje moraju biti potpuno čista, da ne mijenjaju hemijski sastav vina, niti da mijenjaju miris i ukus vina.

Bistrilo	NAMJENA	Količina
Bentonit	Bistrenje Odstranjivanje proteina	5-80g/hl
Obrano mlijeko	Odstranjivanje posmeđivanja Odstranjivanje gorkog ukusa Odstranjivanje ukusa na hrast	10-40g/hl
Želatin	Odstranjivanje gorkog ukusa Smanjivanje tanina	3-5g/hl
Bijelance jajeta	Bistrenje Smanjivanje tanina	5-15g/hl

### Bistrenje vina bentonitom

Bentonit se koristi za taloženje proteina u vinu. Bistrenje vina bentonitom uglavnom se vrši nešto prije drugog pretakanja vina. Velike količine ovog bistrila mogu da umanje aromu budućeg vina, pa zato izvodimo sljedeći test:

U posudu uspemo 1l vrele vode (najbolje destilovana), dodajemo polako 100 g bentonita i mutimo mikserom. Tako dobijemo 10% rastvor bentonita. Rastvor ohladimo i čuvamo u frižideru 24h.

Sutradan uzmemo 5 flaša od 1 litra i nalijemo ih vinom koje ćemo bistrirati, i svakoj flaši dodajemo različite količine (ml) rastvora-tabela slijedi:

Red. br. flaše	Količina 10% rastvora koja se dodaje vinu (ml)
1	5
2	6
3	7
4	8
5	9

Poslije dodavanja rastvora, svaka flaša se dobro promućka. Posle 24h vršimo filtriranje vina iz boca preko filter papira postavljenog na lijevak. Utvrđujemo kojom se najmanjom količinom bentonita postigla zadovoljavajuća bistrina, i utvrđenu količinu bentonita dodajemo na pola litra ključale vode i dobro izmiješamo dok se

ne stvori smješa kao šlag. Nakon toga ova smješa stoji jedan dan i doda se vinu. Vino se dobro izmiješa i nakon 7-10 dana pošto se bentonit istaloži, vino se pretoči.

### **Bistrenje vina mlijekom**

Obrano kravlje mlijeko prvenstveno služi za odstranjivanje fenolnih materija, uključujući tanine, materije gorkog ukusa, pojačan hrastov karakter vina.

Pogrešno je koristiti mlijeko kod vina sa dosta bjelančevina, jer se stvara problem sa viškom bjelančevina.

Obično se dodaje 0,25-0,40l mlijeka/100l vina. Najbolje je napraviti test kao sa bentonitom i utvrditi koja količina je najbolja, jer ako su veće količine mlijeka vino ima ukus sira.

Nakon 7-10 dana vino se pretače.

### **Bistrenje vina bijelancetom**

Bijelancetom kokošijih jaja bistro se najčešće crna, ali i bijela vina. Obično se koristi za odstranjivanje oporosti kod crnih vina. Za 100 l crnog vina potrebno je 2-3 bijelanceta.

Jaja moraju biti potpuno svježja. Najprije se odvoje bjelanca od žumanca. U drugu posudu se sipa topla voda i pola kašičice kuhinjske soli. Jedno bjelance dobro izmiješamo sa dva dijela zaslanjene vode, i smješu dobro izmutimo ali bez stvaranja pjene. Zatim smješu polako sipamo u vino, uz miješanje. Nakon 10-15 dana vino pretačemo.

### **Bistrenje vina želatinom**

Želatin se obično koristi za bistrenje ružičastih i crnih vina. Ovo sredstvo je pogodno za odstranjivanje bjelančevina, oporosti i gorčine vina.

Ukoliko se želi postići samo bistrina vina, ona se tretiraju sa 10-15g/hl želatina, a

ukoliko su jače opora sa 20-30g/hl želatina.

Da bi se tačno odredila potrebna količina želatina za bistrenje, potrebno je uraditi test.

Uzmemo 5 čistih, bijelih flaša i u njih nalijemo po 1 litar vina koje želimo da bistrimo. Zatim pripremimo 1% rastvor želatina, tako što se 1g želatina, polako uz mešanje dodaje u 50ml tople vode (voda ne sme biti pretopla). Smješu stavimo da odstoji 1h da nabubri, dopunimo vodom do 100ml, i ponovo izmiješamo da ne ostane grumenčića. Smješa se koristi dok je topla i dodajemo je vinu prema sl. tabeli:

Red. br. flaše	Količ. 1% rastv. koja se dodaje vinu (ml)
1	4
2	6
3	8
4	10
5	12

Odmah nakon dodavanja želatina, flaše brzo izmuckamo, i nakon 48h, istim redoslijedom dio vina prelijemo u čaše i kontrolišemo kvalitet bistrenja.

Vino se može testirati na miris i ukus. Nakon utvrđivanja najmanje količina vina kojom se postiže željena bistrina, vršimo glavno bistrenje.

Odmjeri se potrebna količina želatina, u zavisnosti od količine vina kojom raspoložemo, i potopimo u hladnu vodu da ogrezne. Želatin nabubri do sutradan, zatim se zagrije 1-2 l vina, u zavisnosti od želatina, može i više, i zagrije na oko 40°C, doda se želatin i uz miješanje dobro rastvori. Tako pripremljeni želatin dodajemo sudu sa vinom, koji prethodno ispraznimo za onu količinu vina koju dodajemo. Želatin se dodaje u tankom mlazu uz stalno miješanje.

Nakon 10-14 dana vino se otače sa taloga.