



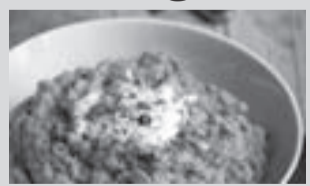
Bakterijska palež jabučastog voća

Prouzrokovatelj ove bolesti je bakterija *Erwinia amilovorae*, koja je domaćin na više od 70 vrsta biljaka. Najosjetljivija je jabuka, kruška, dunja potom glog kao i neke ukrasne biljke. Prisutna je na svim područjima gdje se gaji jabučasto voće, rasadnicima i matičnim zasadima. Parazit napada sve dijelove voćaka. U proljeće, poslije 2-3 nedjelje od otvaranja cvjetova, uočava se pojava tamnih, a potom i crnih cvjetova. Oboljelo lišće počinje, suši se ali ne opada. Oboljeli ljetorasti venu, te zajedno sa crnim i kovrdžavim lišćem izgledaju kao plamenom zahvaćeni. Najkarakterističniji simptom jeste „pastirski štap“ odnosno povijanje i sušenje ljetorasta u vidu kišobrana. Mladi plodovi se smežuravaju, postaju crni ali ne otpadaju. Na kori debljih grana pojavljuju se manje ili veće tamne površine. Iz oboljele kore se javlja eskudat, prvo bezbojan, potom čilibarozut. Na kraju dolazi do potpunog sušenja čitavih voćaka. Vlažno i kišovito vrijeme kao i insekti pospešuju širenje zaraze. Najbolji način borbe protiv ove bolesti je prevencija, koja se sastoji od niza mjera:

- izbor otporne sorte i otporne podloge;
- uklanjanje stabala divlje kruške, gloge, mušmule sa parcela na kojima se planira sadnja;
- izbalansirano đubrenje azotom;
- u slučaju pojave bolesti, zaražene grane i grančice odsjeći tako da rez bude najmanje 20-30 cm ispod osušenog mjesta. Rezidbu izvesti po suvom vremenu.
- Obavezna dezinfekcija alata nakon svakog reza sa etanolom ili 10% varikinom;
- suzbijanje insekata (biljne vaši, cikade, kruškina buva) koji su prenosioci bolesti. Za suzbijanje bak. plamenjače koriste se i hemijske mjere koje su ograničene na upotrebu bakarnih preparata u periodu mirovanja (kada lišće opada) i u proljeće do fenofaze „mišjih ušiju“.

Dipl. ing. Mileva MARIĆ

Pire od graška



Za 3 osobe potrebno je 450 grama smrznutog graška, 1 velika kašika grčkog jogurta, 1 čen bijelog luka, so, svježe mljeveni crni papar. Skuvajte smrznuti grašak. Stavite ga u blender i miksajte dok ne dobijete pire. Dodajte malo grčkog jogurta i jedan čen bijelog luka pa sve umiješajte. Posolite i popaprite po ukusu.

Gradonačelnik San Pjetra ugostio delegaciju iz Crne Gore

Unapređenje odnosa sa pčelarima iz Italije

Nadam se da ćete uspostaviti dobru saradnju sa italijanskim Opservatorijumom, kako bi došlo do boljih odnosa i podrške između italijanskih i crnogorskih pčelara – kazao je gradonačelnik San Pjetra Fausto Tinti



STICANJE NOVIH ZNANJA: Sa predavanja u Nacionalnom konzorcijumu

SAN PJETRO - Grupu od 40 crnogorskih pčelara, zajedno sa predstavnicima Ministarstva poljoprivrede i medija, u okviru studijskog putovanja u Italiji, drugog dana posjete, primio je gradonačelnik San Pjetra, Fausto Tinti. U zgradi Opštine predstavnici Nacionalnog opservatorijuma za ispitivanje meda, Marta Lučija Piana i Đan Karlo Naldi predstavili su svoje metode rada.

Istoga dana, crnogorski pčelari posjetili su i Nacionalni pčelarski konzorcijum, kao i fabriku za otkup i preradu meda i javnu baštu posvećenu pčelama i mednim biljkama.

Gostoprimstvo

Gradonačelnik Fausto Tinti istakao je zadovoljstvo zbog posjete crnogorskih pčelara. - Nadam se da ćete uspostaviti dobru saradnju sa italijanskim opservatorijumom, kako bi došlo do boljih odnosa i podrške između italijanskih i crnogorskih pčelara – kazao je Tinti. U ime delegacije crnogorskih pčelara, na gostoprimstvu i po-

dršci zahvalio se predsjednik Saveza Radule Miljanić. - Zahvalni smo vam na toploj dobrodošlici i iskrenim iskazima za razvoj pčelarstva. Nadam se da ćemo nastaviti saradnju sa vama, jer Crna Gora je poznata po proizvodnji meda visokog kvaliteta – kazao je Miljanić. On je istakao da, svaki put kad se pomene „ređina“ kao matičica, mi se sjetimo naše kraljice Jelene, i podsjetio na dobre odnose Crne Gore sa Italijom. Fausto Tinti objasnio je da je

kruna napora zaposlenih u Nacionalnom opservatorijumu, čije je sjedište u San Pjetru, sajam meda koji se održava posljednje nedjelje u septembru. Doktorka na Opservatorijumu Marta Lučija Piana, koja je jedan od najboljih poznavalaca pčelarstva u svijetu, istakla je značaj senzorne analize meda. - Pored fizičko-hemijske analize, neophodna je i senzorna analiza meda, jer je jako bitno uključiti sva čula u



Gradonačelnik San Pjetra Fausto Tinti o unapređenju odnosa



ZNATIČELJA CRNOGORSKIH PČELARA: Posjeta fabriki za otkup meda

ocjenjivanju meda. Hemijskom analizom se potvrđuje dobar kvalitet, a čulnom ukus meda – objasnila je Piana. Kako je dodala, u Italiji ima oko 70 obučanih eksperata za senzornu analizu, koji će krajem ovoga mjeseca ocjenjivati prijavljenih 830 uzoraka različitih vrsta meda iz cijele Italije. Prema senzornom i hemijskom ocjenjivanju, oni će biti rangirani u tri kategorije i prema tome obilježeni sa tri, dvije ili jednom zlatnom kapljicom, zavisno od kvaliteta. U zgradi opštine, crnogorski pčelari su isprobali ocjenjivanje meda i svojim čulima.

Edukacija

Komercijalista Nacionalnog

konzorcijuma Laura Beti istakla je da je njihov konzorcijum jedan od većih u Evropi i da svojim članovima garantuje otkup meda.

- Konzorcijum, je osnovano 1985. godine, a već okuplja oko 700 pčelara iz cijele Italije, od čega su 20 odsto žene. Pokušavamo da objedinimo sjever i jug Italije i da uspostavimo ravnotežu između organske i konvencionalne proizvodnje meda – kazala je Beti.

Ona kaže da naročito podržavaju proizvodnju organskog meda, koja je prošle godine dostigao procenat od 45 odsto.

- Sedamsto pčelara godišnje proizvede oko 2.500 tona meda, od čega je oko 45 odsto organskog – kazala je Beti. Međutim, kako dodaje, svake godine se uveze iz inostranstva još oko 20 tona. Oni podstiču pčelare na povećanje proizvodnje i ostalih pčelinjih proizvoda. Crnogorske pčelare interesovalo je kolika je cijena otkupa meda.

- Livadski se otkupljuje po četiri eura, šumski pet, dok je najviše cijenjen bagremov za koji plaćamo sedam eura – kazala je Beti.

Nakon predavanja, pčelari su obišli fabriku za otkup i preradu meda, kao i javnu baštu posvećenu pčelama i mednim biljkama, koja se nalazi u okviru Konzorcijuma.

L. MITROVIĆ

Maslinari iz Bara daju podršku novom (starom) Predlogu zakona o maslinarstvu i maslinovom ulju

Želimo EU standarde za maslinovo ulje

PODGORICA - U pismu koje je iz Društva maslinara Bar upućeno ministru poljoprivrede i ruralnog razvoja Petru Ivaonoviću daje se puna podrška naporima Ministarstva na usklađivanju zakonodavstva u ovoj oblasti sa EU standardima. - Želimo da Vas obavijestimo, da od strane užeg rukovodstva Društva maslinara Bar, a nadamo se i ostalih maslinara imate potpunu podršku na putu usklađivanja našeg zakona sa zakonodavstvom EU, kada je u pitanju kategorizacija maslinovog ulja. Smatramo da je Zakon neophodno uskladiti, prvenstveno radi zaštite potrošača

maslinovog ulja u Crnoj Gori, a naravno i zbog napora da Crna Gora bude punopravna i ravnopravna članica EU - navodi se u pismu koje je potpisao predsjednik Društva maslinara Bar Čazim Alković. Alković u pismu kaže da su



maslinari bili za usklađivanje sa EU standardima zakona i prilikom usvajanja postojećeg. - Neki od nas su podsjećali da se kategorija „obično djevičansko maslinovo ulje“ koje sadrži do 3,3 grama slobodnih masnih kisjelina u regulativi Među-

narodnog savjeta za maslinu odnosi samo na „treće zemlje“, a nadamo se da niko od nas ne želi da Crna Gora bude među „trećim zemljama“. Svi zajedno moramo raditi da se obezbijede preduslovi, da maslinari shvate da se moramo okrenuti savremenom načinu uzgoja, prerade, skladištenja i stavljanja u promet maslina i maslinovog ulja. Takode se trebaju uložiti napori da se obezbijedi način na koji bi se koristilo i ulje koje ima više od 2 odsto slobodnih masnih kisjelina, ali to nikako ne smije biti pravac razvoja našeg maslinarstva - rečeno je u pismu. Društvo maslinara Bar smatra

važnom i odredbu zakona koja se odnosi na zabranu uvoza maslinovog ulja u rinfuzi i njegovo miješanje sa domaćim uljem, pakovanje i deklarisanje kao domaće, jer, kako navode, to je prevara potrošača i ugrožavanje naše proizvodnje.

- Mi nijesmo protiv uvoza maslinovog ulja i svjesni smo da ga ne možemo spriječiti, ali se zalažemo da uvoz bude potpuno kontrolisan, posebno sa aspekta kvaliteta koji se deklariraju za određeno maslinovo ulje. Činjenica je da još na rafovima naših marketa možemo naći, uvozna pakovanja ulja čiji sadržaj apsolutno ne odgovara deklaraciji. Naše je mišljenje da više treba raditi na izgradnji kapaciteta za pravno priznato kontrolu kvaliteta - navodi se u pismu. **V.P.**