

“БЕГЕЧКА ШАРГАРЕПА”

ГЕОГРАФСКА ОЗНАКА



СПЕЦИФИКАЦИЈА

ПРОИЗВОДА

МАЈ, 2017

ОПШТА ЗЕМЉОРАДНИЧКА ЗАДРУГА „БЕГЕЧКИ
ПОВРТАРИ“

САДРЖАЈ

1	УВОД.....	3
2	ПОДАЦИ О ПОДНОСИОЦУ ПРИЈАВЕ.....	4
2.1	Подаци о носиоцу израде елабората	5
3	НАЗИВ ПРОИЗВОДА	5
4	ОПИС ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА.....	6
4.1	Историјат гајења „Бегечке шаргарепе“	6
4.2	Географско подручје производње „Бегечке шаргарепе“	8
4.3	Топографски фактори.....	9
4.3.1	Географска ширина	9
4.3.2	Надморска висина.....	10
4.3.3	Рељеф и пејзаж.....	10
4.4	Клима.....	11
4.5	Педологија	14
5	НАЧИН И ПОСТУПАК ПРОИЗВОДЊЕ „БЕГЕЧКЕ ШАРГАРЕПЕ“	18
5.1	Припрема земљишта за сетву	18
5.2	Плодоред.....	19
5.3	Сетва.....	19
5.4	Основно ђубрење и прихрањивање.....	19

5.5	Наводњавање током периода вегетације	20
5.6	Заштита усева	22
5.7	Вађење и складиштење шаргарепе	22
5.8	Сортирање и паковање	25
6	ОПИС ПРОИЗВОДА	26
7	ПОВЕЗАНОСТ БЕГЕЧКЕ ШАРГАРЕПЕ СА ГЕОГРАФСКИМ ПОДРУЧЈЕМ.....	29
7.1	Посебност географског подручја	29
7.2	Посебност производа.....	31
7.2.1	Коради у производњи који се морају обављати у дефинисаном географском подручју.....	32
7.2.2	Правила која се односе на складиштење и паковање	33
7.3	Узрочно последична веза описаног географског подручја и производа	33
8	ДОКАЗ О ПОРЕКЛУ	34
9	СПЕЦИФИЧНА ПРАВИЛА ОЗНАЧАВАЊА ПРОИЗВОДА.....	37
10	ПОДАЦИ О ОБИМУ ПРОИЗВОДЊЕ У ТОКУ ЈЕДНЕ ГОДИНЕ ...	39
11	ПРАВО КОРИШЋЕЊА ИМЕНА	39
12	ПРАВА И ОБАВЕЗЕ.....	39
13	ПРИЛОЗИ	40

1 УВОД

Општа земљорадничка задруга „Бегечки повртари“ - Бегеч у складу са одредбама Закона о ознакама географског порекла (Службени гласник РС, број 18/2010) покренула је поступак за регистрацију географске ознаке „Бегечка шаргарепа“. Иначе, задруга има традицију од 1927. године, када је основана прва пољопривредна задруга у Бегечу.

Општа земљорадничка задруга „Бегечки повртари“ има 37 чланова и преко 100 коопераната који се баве углавном повртарством и мањим делом ратарством и сточарством. Општа земљорадничка задруга „Бегечки повртари“ не поседује сопствене површине пољопривредног земљишта, већ се искључиво бави кооперацијом, односно организацијом производње на поседима индивидуалних пољопривредних газдинстава.

Бегеч је већ дуги низ година познат по производњи шаргарепе и кромпира. Од поврћа, у Бегечком атару највеће површине заузима шаргарепа и оне се крећу од 550 до 600 хектара на годишњем нивоу. Занимљива је чињеница да се у Бегечу произведе више шаргарепе него што производи Хрватска, на годишњем нивоу.

Бегечка шаргарепа је препознатљив бренд широм Балкана и Европе, тако да се ово поврће, поред домаћег тржишта може наћи и у великим продајним објектима у региону и Европи. Традиционалан начин производње са савременом механизацијом омогућава Бегечким повртарима да њихова

шаргарепа има висок квалитет, препознатљиву боју и укус, тако да задовољава захтеве пробирљивих купаца. Велики је број газдинстава који се бави производњом овог поврћа, тако да конкурентност међу произвођачима није мала, али без обзира на све потражња је све већа.

Спецификација „Бегечка шаргарепа“ израђена је на основу актуалне производње, документације коју воде сами произвођачи, као и на основу писаних историјских доказа у циљу заштите традиционалног начина производње шаргарепе, као и очувања репутација „Бегечке шаргарепе“ као најквалитетније шаргарепе у региону на којој су произвођачи деценијама стварали.

Заштита географске ознаке „Бегечке шаргарепе“ има за циљ да очува квалитет овог производа вршењем надзора над производњом, да се повећа обим производње, да се промовише квалитет овог производа како би се повећала продаја како на националном тако и на регионалном и међународном тржишту. Такође, заштита географске ознаке „Бегечка шаргарепа“ представља прилику обогаћивања туристичке понуде подручја Бегеча и околних места.

Заштићена географска ознака „Бегечка шаргарепа“ је резервисана искључиво за шаргарепу која испуњава услове и захтеве из ове спецификације.

2 ПОДАЦИ О ПОДНОСИОЦУ ПРИЈАВЕ

Носилац ознаке: Општа земљорадничка задруга „Бегечки повртари“

Адреса: ул. Краља Петра I бр.1, 21 411 Бегеч

Одговорно лице: Горан Зеџ, директор задруге

2.1 Подаци о носиоцу израде елабората

Општа земљорадничка задруга „Бегечки повртари“

Адреса: ул. Краља Петра 1 бр.1, 21 411 Бегеч

Одговорно лице: Горан Зеџ, директор задруге

Општа земљорадничка задруга „Бегечки повртари“ има традицију од 1927. године, када је основана прва пољопривредна задруга у Бегечу која у континуитету ради и данас и прва је по производњи шаргарепе на Балкану, а међу првима у Европи. Општа земљорадничка задруга „Бегечки повртари“ има 37 чланова и преко 100 коопераната који се баве углавном повртарством и мањим делом ратарством и сточарством. Општа земљорадничка задруга „Бегечки повртари“ не поседује сопствене површине пољопривредног земљишта, него се искључиво бави кооперацијом, односно организацијом производње на поседима индивидуалних пољопривредних газдинстава.

3 НАЗИВ ПРОИЗВОДА

„Бегечка шаргарепа“

4 ОПИС ГЕОГРАФСКОГ ПОДРУЧЈА

4.1 Историјат гајења „Бегечке шаргарепе“

Бегеч је већ дуги низ година познат по производњи шаргарепе и кромпира. Занимљива је чињеница да се у Бегечу произведе више шаргарепе него што производи Хрватска на годишњем нивоу (<http://www.novosti.rs/vesti/naslovna/ekonomija/aktuelno.239.html:355267-Begec-Proizvedeno-25000-tona-sargarepe>). Бегечка шаргарепа је препознатљив бренд широм Европе и Балкана, али се ово поврће може наћи и на домаћем тржишту као и у великим продајним објектима у Србији. (<https://sr.wikipedia.org/sr-el/%D0%91%D0%B5%D0%B3%D0%B5%D1%87>).

Први писани подаци о гајењу шаргарепе у Бегечу и у околним атарима потиче почетком 20 века када је основана прва месна задруга чији су оснивачи били угледни мештани Бегеча који су се бавили повртарством.



Слика 1. Чланови оснивачи прве месне задруге за пољопривредни кредит у Бегечу; 1927. – 1928. год.

Кроз деценије постојања, у различитим друштвено политичким уређењима задруга је често мењала свој назив али је увек имала исту намену, а то да се бави организацијом производње, као и пласманом ратарских и повртарских производа на тржишу. У Прилогу 1 је фотокопија део извештаја радничког савета пољопривредног добра „Бегеч“, које је настало 1974. године, пререгистрацијом тадашње Земљорадничке задруге, одакле се види да је задруга под тим називом основана од стране земљорадника, још 1945. године.

Повртари окупљени у задругу су својим вишедеценијским традиционалним начином производње, великим трудом, радом и знањем створили бренд „Бегечка шаргарепа“ који је познат како у Србији, тако и у региону и Европи по свом високом квалитету, препознатљивој боји и укусу.

У прилог овоме иде и потврда квалитета од стране иностраних купаца који су се са квалитетом производа упознали на разним међународним сајмовима на којима су учествовали Бегечки повртари.

4.2 Географско подручје производње „Бегечке шаргарепе“

Бегеч је село у Општини Нови Сад, око 20 km западно од Новог Сада, са 3.325 становника (2011.год.). Бегеч се налази на левој обали реке Дунав, где се налази и велико алувијално језеро Бегечка јама, у којој се, поред рибе, налази и старо село поплављено пре више од сто година. Простире се на површини од 43,8 km².

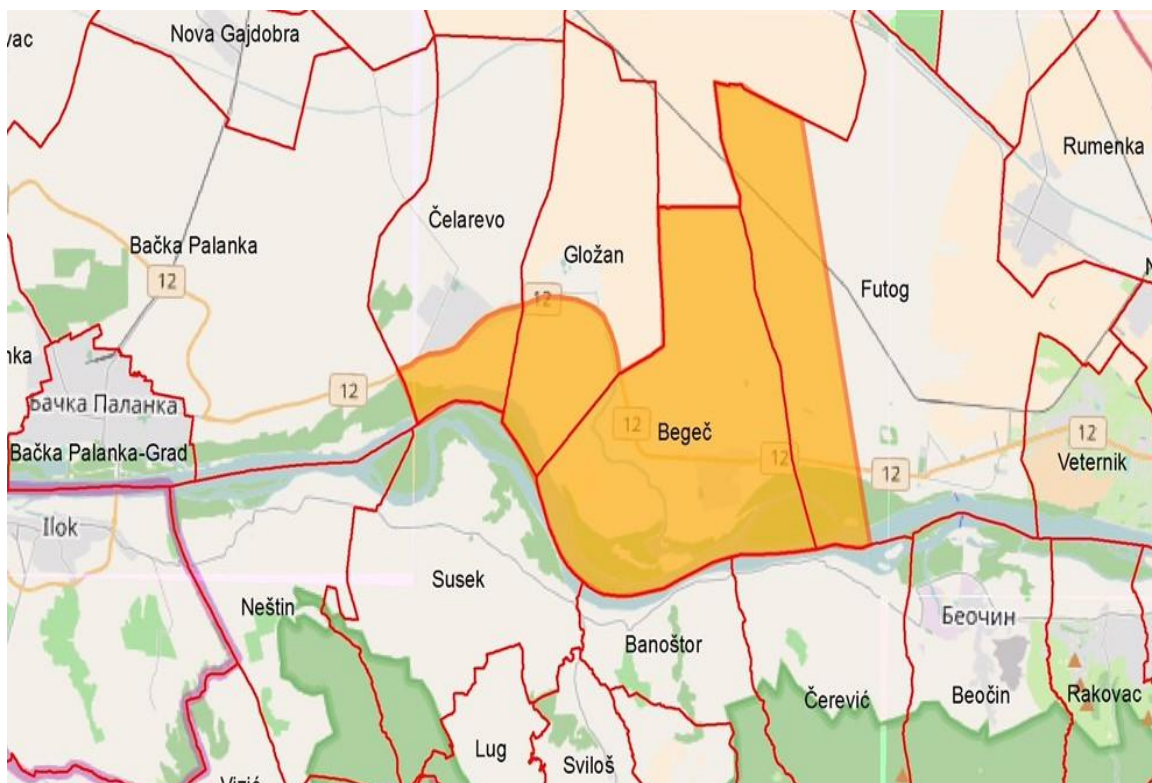
Бегеч се први пут спомиње у петнаестом веку, још 1424. године у турским тефтерима. Већ тада је Бегеч било једно врло организовано село у којем су прве куће биле сојанице и земунице, грађене од слабог материјала, врбове или тополове грађе и покривене трском, рогозом или шашом. У Бегечу се налази српска православна црква саграђена 1838. године.

Географске координате Бегеча:

45°14'12"N

19°37'23"E

Бегеч се граничи са Футогом на истоку (E), на североистоку са Руменком (NE), на северу са Бачким Петровцем (N), на западу са Челаревом (W), док на југу (S) и југоистоку (SE) границу чини обала реке Дунава.



Слика 2: Географско подручје производње „Бегечке шаргарепе“

Географско подручје производње „Бегечке шаргарепе“ поред атара Бегеча, укључује део атара Футога, део атара Гложане, као и део атара Челарево, као што је приказано на Слици 2.

4.3 Топографски фактори

4.3.1 Географска ширина

Географско подручје производње „Бегечке шаргарепе“ се простире од 45°47' географске ширине на северу до 45°22' географске ширине на југу.

4.3.2 Надморска висина

Већи део атара, односно подручја за производњу „Бегечке шаргарепе“ се простире на надморској висини од око 80 m.

4.3.3 Рељеф и пејзаж

Рељеф географског подручја производње „Бегечке шаргарепе“ одликује се свим оним елементима који су карактеристични за рељеф јужне Бачке. Ово је типичан равничарски атар, који се налази поред мањих канала система Дунав-Тиса-Дунав. Подручје припада степској вегетацији, а заступљене су углавном ратарске и повртарске културе.



Слика 3: Сателитски снимак Бегеча и околних места

4.4 Клима

Атар катастарске општине Бегеч, Футог, Гложане и Челарево најближи је метеоролошкој станици Бачки Петровац која се налази у Заводу за лековито биље, сирак и хмељ који су у саставу Института за ратарство и повртарство, Нови Сад. Општа одредница климе која влада у катастарској општини Бегеч, Футог, Гложане и Челарево била би умерено континентална клима коју карактеришу четири годишња доба са јасним прелазима. Зиме су прохладне са снежним падавинама, пролећа кишовита и релативно топла, лета топла са честим пљусковима, осим изузетака, а јесен умерено влажна и

прохладна. Доминантни и најучесталији ветрови су северо - западни и југо – источни.

На основу дугогодишњих података (период 1961-2010.) просечна годишња температура је 11,5°C. Максимална годишња температура је 17,1°C, а минимална средња годишња температура је 5,8°C. Најниже температуре у току године најчешће се јављају у јануару и фебруару, а највише температуре у јулу и августу. Највећа количина падавина је у периоду пролеће-јесен.

Табела 1. Средње месечне (јан-дец) температуре, средње месечне максималне и минималне (ts, tx, tn), средње годишње (год) и средње за вегетациони период (вег).

Стан	Парам	Јан	Феб	Мар	Апр	Мај	Јун	Јул	Авг	Сеп	Окт	Нов	Дец	Год	Вег
БП	ts	-0.4	2.2	6.8	11.8	16.9	20.1	21.5	21.3	17.2	12.2	6.8	1.0	11.5	17.3
БП	tx	3.3	6.8	12.4	18.1	23.4	26.6	28.3	28.3	23.7	18.3	11.2	4.4	17.1	23.8
БП	tn	-4.2	-2.4	1.1	5.6	10.4	13.7	14.7	14.4	10.6	6.0	2.3	-2.3	5.8	10.8

Извор: Институт за ратарство и повртарство Нови Сад - Метеоролошка станица Бачки Петровац

У Табели 1. приказане су средње месечне температуре, средње месечне максималне и минималне температуре, средње годишње температуре као и средње вредности температура за период вегетације шаргарепе, за станицу Бачки Петровац, за период од 1961. до 2010. године.

На основу дугогодишњих података (1961-2010.) просечна годишња температура је 11,5°C. Максимална средња годишња температура је 17,1°C, а минимална средња годишња температура је 5,8°C. Најниже температуре у

току године најчешће се јављају у јануару и фебруару, а највише температуре у јулу и августу. У периоду вегетације шаргарепе, просечна температура је 17,3°C, максимална средња температура је 23,8°C, а минимална средња температура је 10,8°C.

Табела 2. Средње месечне суме падавина (јан-дец) средња годишња сума падавина (год) и средња сума за вегетациони период (вег).

Стан	Јан	Феб	Мар	Апр	Мај	Јун	Јул	Авг	Сеп	Окт	Нов	Дец	Год	Вег
БП	39.0	35.7	38.7	43.8	56.7	86.4	62.4	58.6	50.9	46.6	55.0	54.5	628.3	405.4

Извор: Институт за ратарство и повртарство Нови Сад - Метеоролошка станица Бачки Петровац

У Табели 2. приказане су средње месечне суме падавина (јан-дец), средња годишња сума падавина (год) и средња сума падавина за вегетациони период (вег) за станицу Бачки Петровац за период 1961-2010.

Табела 3: Количина падавина – Бегеч

	Мај			Јун			Јул		
	I	II	III	I	II	III	I	II	III
2016	2	36.6	30	40.2	0	0	0	63.4	0.4
2015	8	3.2	120	16	43.2	21.8	40.2	0	0
2014	59	124.4	1	0.4	6.6	22.8	20.2	27.8	33.6

	Август			Септембар			Октобар		
	I	II	III	I	II	III	I	II	III
2016	22.6	9.2	16	20	12.8	1.2	11.8	42.2	17.2
2015	0	0	2	34.8	1.8	23.8	10	42.4	11.2
2014	41.8	6.8	13.2	100.8	38.2	10.6	24.6	68.2	23.4

Извор: Институт за ратарство и повртарство Нови Сад - Метеоролошка станица Бачки Петровац

У Табели 3 приказани су трогодишњи подаци (2014-2016.) о количини падавина у периоду вегетације „Бегечке шаргарепе“ за атар Бегеча.

На основу ових показатеља који су посматрани у периоду од 2014. године до 2016. године, у време вегетације шаргарепе (мај-октобар) и где су бележени подаци сваких десет дана (I, II, III) може се закључити да постоје велике осцилације количина падавина у посматраном периоду, те понекад постоји потреба за наводњавање за скоро све биљне врсте које се овде гаје посебно се те потребе јављају у Јулу и првој половини Аугуста.

На основу ових података може се закључити да климатске прилике у катастарској општини Бегеч, делу Футога, Челареву и Гложане су веома погодне за узгој поврћа, а нарочито шаргарепе.

4.5 Педологија

Атар Бегеча се простире на лесној тераси, алувијалној равни и инундационој равни. Структура обрадиве површине је изузетно повољна. Земљиште је изразито плодно, док су неплодне површине практично занемарљиве. У погледу матичног супстрата алувијална тераса Дунава састоји се од песка и преталоженог леса.

Лес је еолско – глацијални седимент, који је настао еолском дефлацијом за време квартера. То је ситнозорни, класичан седимент, чије се честице крећу у границама ситног песка и праха, са нешто честица глине, те у погледу механичког састава представља одличан супстрат за образовање земљишта. Минералoшки састав леса је такође повољан. Сем кварца, кога садржи највише, лес садржи и око 30% CaCO_3 минерала калцита, који је у

лесу растурен у виду кречног праха и који је као такав веома активан, јер се лако раствара и ослобађа Ca^{++} јон, који неутрализује киселине и врши коагулацију органских и минералних колоида, стварајући добру структуру земљишта.

Сем кварца и калцита лес садржи у мањем проценту и неке друге примарне (фелдспати, лискуни, хлорити, епидот, лименит, циркон, гранат, магнетити) и секундарне минерале који представљају потенцијални извор хранива за биљке, јер се хемијским распадањем ових минерала ослобађају важни биогени елементи. Међутим, ослобођени елементи (базе) граде са присутним киселинама разне соли, чија већа акумулација може узроковати заслањивање земљишта, што је неповољно.

Површине атара подручја производње „Бегечке шаргарепе“ у геоморфолошком погледу су настале на алувијалној тераси Дунава, на надморској висини од 81 до 84 m.

Алувијална тераса Дунава је за 4-6 m виша од инундационе равни, те су на њој подигнута многа подунавска насеља укључујући и Бегеч. Површина јој је доста заталасана, а негде се издвајају обиље и разведене греде које је Дунав за собом остављао приликом промене корита. Између ових виших облика пружају се мање и развучене депресије, које понекад прелазе у рукавце и мртваје. То су најнижи делови Војводине дуж Дунава, који су обично приликом високог водостаја поплавлени, осим извесних делова који су заштићени насипима, па се користе као производне површине.

У Бегечком атару преовладава тип земљишта чернозем на алувијалној тераси. С обзиром да се Бегечки и Футошки атар налази поред реке Дунав, може се поделити на две зоне. Прва зона која је ближа реци има повећан

проценат фракције песка, док се удаљенији део од прве зоне одликује повећаним процентом глине. Гледајући у целини, обе зоне спадају у типове земљишта са добрим механичким саставом и повољним водно-ваздушним режимом. Овакав тип земљишта, који преовладава у бегчком и футошком атару, показао се добром подлогом за гајење квалитетне шаргарепе.

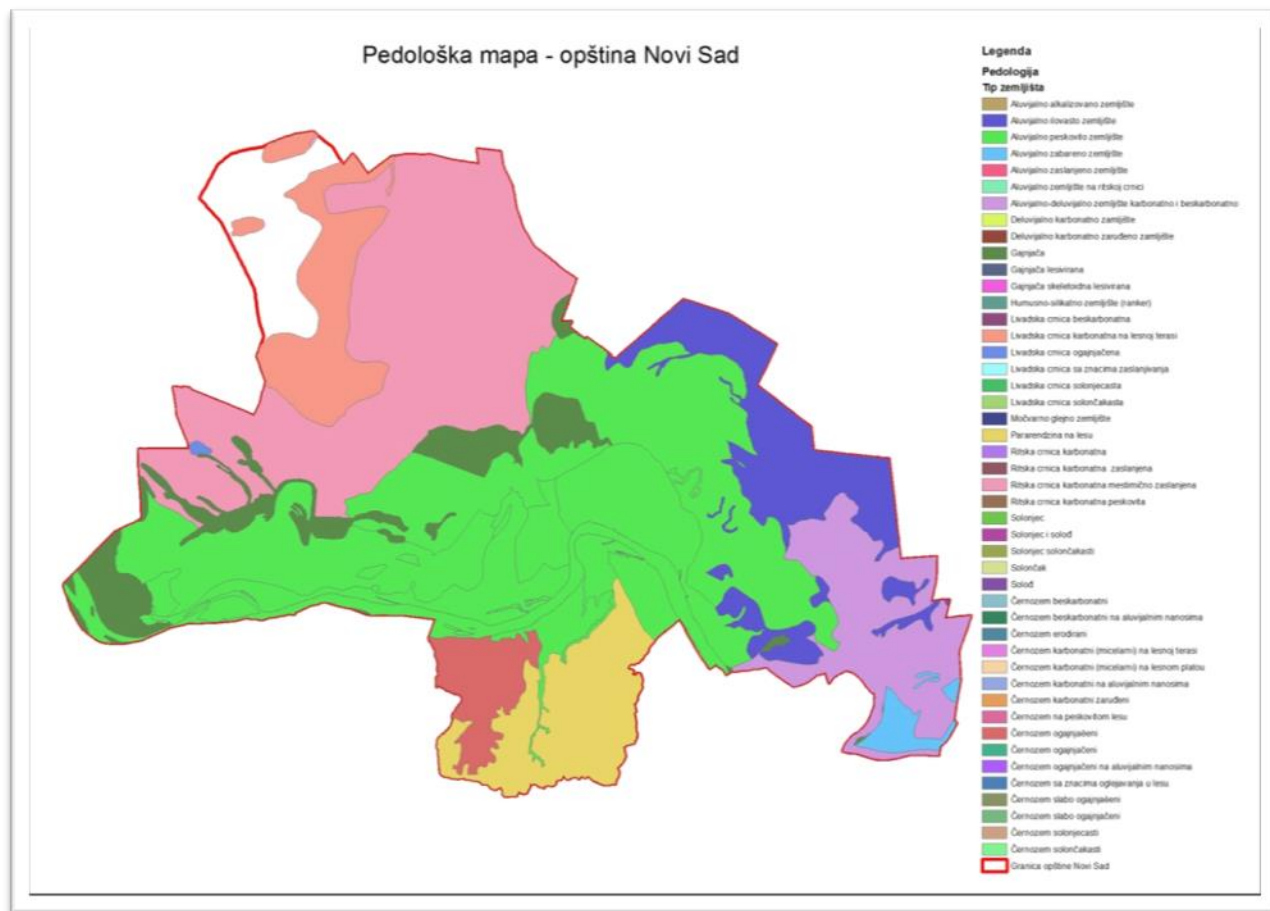
Такође један део земљишта бегчког атара заузимају гајњаче, која су врста земљишта карактеристична за умерене крајеве. Јављају се у областима где има више падавина него у зони чернозема. Карактеристичне су за иловасте подлоге са доста креча. На гајњачама је развијена листопадна вегетација. Ово земљиште се јавља на нижим надморским висинама и подножјима брежуљака. Имају око 5% хумуса, па спадају у веома плодна земљишта. Моћност гајњача је око 70 до 150 сантиметара.

Гајњаче се јављају на ободу Панонског басена. Ови предели примају око 700 милиметара падавина годишње. Деградацијом прелазе у смонице, а агротехничким мерама могу се претворити у веома продуктивно земљиште као што је то случај за земљиштом на којем се гаји „Бегчка шаргарепа“.

Гајњаче су смеђе, руменкасте или црвене боје у зависности од примеса алуминијума гвожђа и др. Гајњаче у бегчком атару су смеђе боје и оне су богате хумусом који се креће око 5% и као такве представљају земљиште које је веома погодно за ратарство и повртарство.

Лака и песковита земљишта, наносна алувијално хумусна, песковито глинена, дубока земљишта са добрим ваздушним и водним режимом, уз довољно хранива, сматрају се најповољнијим земљиштима за гајење шаргарепе.

Шаргарепа добро успева на земљиштима са високим нивоом подземне воде, али не подноси терене са пуно површинске воде. Шаргарепа не успева на киселим земљиштима (рН мањи од 5,5). За успешну производњу шаргарепе најповољнија су земљишта неутралне реакције до слабо алкалне са рН 6,5-7,5.



Слика 4: Педолошка карта – Општина Нови Сад

5 НАЧИН И ПОСТУПАК ПРОИЗВОДЊЕ „БЕГЕЧКЕ ШАРГАРЕПЕ“

„Бегечка шаргарепа“ се производи од сорти које припадају NANTES типу и одговарајућих хибрида, као што су Маестро, Престо, Болеро. Остали хибриди могу да се користе, под условом да припадају NANTES типу и да су произвођачи документовали да су у складу са параметрима квалитета дефинисаним у овој спецификацији.

Најбоља земљишта за шаргарепу су дубоки речни алувијуми богати песком и хумусом, чернозем и разне врсте пескуша са дубоким ораничним слојем. Земљиште треба да буде плодно, дубоко, структурно, хумусно, песковито, топло, оцедно, неутралне благо алкалне реакције, рН 6,0 – 7,5, најбоље 6,5. Квалитет земљишта има најважнији утицај на формирање правилног корена.

5.1 Припрема земљишта за сетву

Главни припремни радови се састоје у обављању подривања на дубини 60-70 cm у циљу разбијања непропусног слоја како би се избегло сабијање земљишних слојева, односно како би се обезбедио најоптималнији водно-ваздушни режим за узгој шаргарепе. Након тога, обављају се допунски предсетвени радови са рото дрљачама у циљу уситњавања и уједначавања структуре земљишта на дубини између 14-16 cm. У предсетвеним радњама врши се и основно ђубрење.

5.2 Плороред

Плороред се мора спровести како би се смањили фитосанитарни проблеми, као и избегавање појаве замора земљишта. У ту сврху спроводи се ротација култура, тако да се узгој шаргарепе може радити на истој парцели у више пољопривредних година. Као културе препоручено је да се користе житарице, пре свега пшеница и јечам, али се могу користити и друге културе попут уљане репице.

5.3 Сетва

Сетва се обавља у јуну и јулу. Сетву се врши уз помоћ пнеуматске сејалице на банковима (лејама) у два реда са размаком 6 до 7 cm, док се размак између банкова креће од 70 до 80 cm. Семе треба да је на дубини од 1 до 1,5 cm. Дворедом сетвом обезбеђује се боље струјање ваздуха између редова и ограничава напад штеточина на лишћу. Количина семена која се користи по хектару се креће од 0,8 до 1,5 милиона семенки/ha.

5.4 Основно ђубрење и прихрањивање

У циљу да се тржишту испоручи најквалитетнија шаргарепа са траженом величином, ђубрење се врши на основу анализе земљишта и планираног приноса по хектару (40-50 t/ha). Ђубрење се врши током предсетвених радова ткз. основно ђубрење, где се фаворизују мешовита органска ђубрива како би се спречило накупљање нитрата у врху корена шаргарепе као и прихрањивање током вегетације. Основно ђубрење са минералним ђубривима се врши са мањим садржајем азота, а касније се

током вегетације прихрањивањем додаје још азота, водећи рачуна да вредности азота не прелазе 110 kg/ha. (Прилог 2: План ђубрења)

Коришћење ђубрива не сме прелазити следеће јединице вредности по хектару:

Табела 4: Употреба ђубрива која садрже мезо и микро елементе су дозвољена

N	P ₂ O ₅	K ₂ O	MGO
110	150	240	40

Употреба стајњака је ограничена и може се користити само при ђубрењу предусева као што су житарице или уљарице, или у јесен кад се ради основна обрада земљишта, али није дозвољено ђубрити незрелим стајским ђубривом због неразграђене органске материје (слама) која доприноси неправилном расту (гранању) корена.

Дозвољена је међуредна обрада култивирањем, у циљу успостављања контакта семена и земљишта, сузбијања покорице, уништавања корова, као и делимичног загртања кореновог врата.

5.5 Наводњавање током периода вегетације

Одмах после сејања, земљиште мора да буде довољно влажно како би се омогућило клијање и ницање биљака. Ово директно утиче на успешност усева. Када нема довољно кише, наводњавање је неминовно и то посебно у критичним периодима за влагу као што је фаза:

- пред клијање и ницања семена;
- фаза 4-5 листова (35-40 дана након сејања); и
- фаза интензивног дебљања корена.



Слика 5: Фаза 4-5 листова (35-40 дана након сејања)

Наводњавање „Бегечке шаргарепе“ врши се системом прскања, стварањем вештачке кише или системом кап по кап.

Наводњавање системом прскања током летњих месеци (јул/август), ако је потребно, врши се током ноћи или у раним јутарњим часовима како би се спречило оштећење биљака због високих температура. Количина воде не би требала да пређе 25 l/m^2 . Више од тога је непотребно јер спира хранливе материје и наноси штету земљишту.

Из искуства произвођача „Бегечке шаргарепе“, наводњавањем системом кап по кап, лишће остаје суво и као такво мање је подложно болестима, земљиште постаје мекше (не ствара се покорица на земљишту), а околина биљке је хладнија.

5.6 Заштита усева

Здравствена заштита „Бегечке шаргарепе“ је заснована на принципима интегрисаног управљања штеточинама, кроз:

- **агрономске мере**, попут сетве здравог семена, сетве сорти отпорних на штетне организме, пажљиве сетве оптималног броја биљака, вођења рачуна о плодности земљишта, ротирања шаргарепе са усевима који нису домаћини истих биљних патогена и инсеката (пшеница, јечам, кукуруз,..);
- **биолошке мере**, увођењем корисних инсеката или примена микроорганизама нпр: употреба *Bacillus thuringiensis* (Bt), бактерија која се природно налази у околини и која се користи за сузбијање неколико битних штеточина (нпр. гусенице);
- **хемијске мере**, само у случајевима када је бројност штетних организама око или изнад прага штетности, или када се моделима за прогнозирање појаве болести утврди најповољнији термин за извођење третирања.

5.7 Вађење и складиштење шаргарепе

Специфичност „Бегечке шаргарепе“ је да се вади пре пуне технолошке зрелости када се корен продаје као млад, односно када задебљали корен

достигне карактеристичну величину и одговарајући квалитет (садржај шећера и каротеноида). Препоручљиво је да то буде 110 дана од сетве.

Технолошка зрелост наступа у периоду када најстарији листови почињу да одумиру. Уколико се корен не извади у ово време наступа ретровегетација (појава нових листова). Ово се често догађа када се у току вађења шаргарепе јави кишовито време. Ова појава умањује принос и квалитет корена, као и дужину његовог чувања.

Вађење „Бегечке шаргарепе“ на мањим површинама може се обавити ручно, чупањем или вађењем специјалним вилама по умерено влажном земљишту, док се на већим површинама вађење обавља по сувом времену и машински. Машинско вађење шаргарепе може бити једнофазно или вишефазно. Принцип комбајна или машина у линији је да подрије корен, сасече лишће и да га утовари на превозно средство. У недостатку ових машина многи користе обичан једнобразни плуг који захвата један ред и избацује шаргарепу на страну, након чега се она скупља ручно.

Главни кораци које карактерише процес припреме шаргарепе за тржиште су следећи: прање, селекције отпада, калибрација, сортирање и паковање. Складишни простори и постројења за прераду морају бити у оквиру производне области дефинисане тачком 4.1 Географско подручје производње, како би се гарантовао квалитет, вршила одговарајућа контрола и праћење процеса производње „Бегечке шаргарепе“.

Одмах након вађења из земље, корен шаргарепе се пере и одмах ставља на чување у хладњаче. Тамо где то није могуће, сандуци са шаргарепом се одлажу у хлад и прскају водом. Шаргарепа се од поља до складишних простора или објеката за прераду може превозити и у расутом стању.

Уколико се вађење шаргарепе одвија на парцелама које се категоризирају као песковита земљишта, транспортна средства се облажу неким мекшим материјалом, односно земљом, да би се избегло директно трљање младе pokožице шаргарепе, које касније током складиштења изазива оштећења на производу. Време транспорта шаргарепе од вађења до складишних/прерадних објеката, где се пре прања и паковања хлади како би се сачувале све оне карактеристике производа које су дефинисане овом спецификацијом, не сме да буде дуже од 4 сата.



Слика 6: Вађење шаргарепе

Шаргарепа се складишти у:

- подрумима – на температури од 2-5°C и уз релативну влажност ваздуха од 90% . На овакав начин шаргарепа се може чувати 2-3 месеца;
- хладњачама – уз температуру од 0°C до 1°C и релативну влажност ваздуха 95% - 100%. На овакав начин шаргарепа се може чувати 6-8 месеци.

Прво паковање шаргарепе се мора одвијати у оквиру производња области дефинисане тачком 4.1 Географско подручје производње, како би се

гарантовао квалитет, контрола и прађење Бегечке шаргарепе. Дозвољено је више препаковања производа ван дефинисаног географског подручја производње.



Слика 7: Прање шаргарепе и селекција отпада

5.8 Сортирање и паковање

„Бегечка шаргарепа“ се сортира на основу величине, дужине и пречника, а на основу прописаних стандарда, класификује се у две класе: Екстра класу и класу I.

„Бегечка шаргарепа“ мора бити упакована тако да се заштити корен. Производ се ставља на тржиште у амбалажи од дрвета, картона или пластике у различитим масама.

Приликом стављања у промет производа у било којој врсти паковања, етикета производа мора, осим података предвиђених важећим прописима у области декларисања хране, да садржи и ознаку „Бегечка шаргарепа“ прописану овом спецификацијом.

6 ОПИС ПРОИЗВОДА

Шаргарепа је двогодишња повртарска култура која у првој години вегетације развија задебљали корен, најчешће наранџасте боје, цилиндричног, ваљкастог или округластог облика, у зависности од сорте, који је састављен од скраћене стабљике, врата корена и правог корена који се користи за исхрану људи. „Бегечка шаргарепа“ је производ добијен од врста *Daucus carota* L. (култивисана шаргарепа). Сорте које се користе припадају NANTES (NANTAISE) типу и то одговарајући хибриди, као што су Маестро, Престо, Болеро. Остали хибриди могу да се користе, под условом да припадају NANTES типу и под условом да су произвођачи документовали да су у складу са параметрима квалитета који су дефинисани за „Бегечку шаргарепу“.



Корен „Бегечке шаргарепе“ је цилиндричног облика са заобљеним врхом, без коренових длачица и секундарних изданака, интензивне наранџасте боје, укључујући и “врат” шаргарепе. Карактеристична наранџаста боја шаргарепе потиче од бета-каротена. На скраћеној стабљиви налази се лисна розетна коју чине листови са дугим петељкама и перасто састављеним, расцепканим листовима, зелене до тамно зелене боје у зависности од врсте хибрида. „Месо“ шаргарепе је крто, хрскаво, веома укусно и слатко, захваљујући садржају шећера. Од основних хранљивих састојака „Бегечка шаргарепа“ садржи највише угљених хидрата (више од 5%) од којих и потиче њена велика хранљива вредност. Садржи више од 40 mg/100 g бета-каротена (у зависности од времена производње), који јој обезбеђује карактеристичну наранџасту боју, а који се у људском организму претвара у витамин А.

Осим витамина А, садржи још и витамин В, С и Е. Уз то, богата је и минералнима (калијумом, натријумом, магнезијумом, гвожђем, калцијумом, фосфором, а у траговима садржи и манган, бакар, цинк, кобалт и др.), као и антиоксидансима, етеричним и масним уљима, алкалоидима, органским киселинама и влакнима.

Специфичне карактеристике „Бегечке шаргарепе“ који се ставља у промет, намењен крајњем потрошачу су следеће:

а) морфолошке, физичке и органолептичке карактеристике:

- облик корена ја цилиндричан са заобљеним врхом, без коренових длачица и без секундарних изданака;
- корен је уједначене интензивно наранџасте боје, без пукотина и са покожицом која је сјајна;
- корен приликом ламљења треба да пуца;
- „месо“ је хрскаво и не превише влакнасто;

- пречник корена је од 15 mm до 40 mm;
- маса корена је од 50 g до 150 g;
- боја: интензивна наранџаста укључујући и “врат” шаргарепе;
- мирис: типичан мирис шаргарепе;
- укус: слатак.

б) хемијско/биолошке карактеристике:

- садржај угљених хидрата: више од 5% на масу свежег производа;
- садржај бета-каротена: више од 40 mg/100 g (узимајући у обзир време производње);
- садржај аскорбинске киселине: више од 5 mg/kg;
- садржај минералних соли: од 0,5% до 0,9%.

Само шаргарепа у комерцијалним категоријама Extra и I класе може бити предмет заштите географске ознаке „Бегечка шаргарепа“:

ЕКСТРА КЛАСА:

„Бегечка шаргарепа“ у овој класи мора бити врхунског квалитета. Квалитет мора бити карактеристичан за сорту или варијетет сорте. Корен мора бити опран и свеж на први поглед, без недостатака, уз изузетак веома благих површинских оштећења, под условом да иста не утичу на општи изглед и квалитет упакованог производа. Корен треба да је равне површине, правилног облика и без пукотина и оштећења насталих од ниских температура. Није дозвољено присуство зелене или љубичасте боје на врату корена.

ПРВА КЛАСА:

„Бегечка шаргарепа“ у овој класи мора бити доброг квалитета. Квалитет мора бити карактеристичан за сорту или варијетет сорте. Корен мора бити чист и свеж на први поглед. Може да има мања оштећења, под условом да не утичу на општи изглед производа, квалитет, као и на очување квалитета упакованог производа. Дозвољена мања оштећења су: мањи недостаци у облику и боји; мање пукотине настале услед руковања или прања корена; дужина зелене или љубичасте обојености на врату корена може да буде 1 cm, код шаргарепе која има дужину корена до 10 cm, односно 1,6 cm, код шаргарепе које има корен преко 10 cm дужине.

7 ПОВЕЗАНОСТ БЕГЕЧКЕ ШАРГАРЕПЕ СА ГЕОГРАФСКИМ ПОДРУЧЈЕМ

7.1 Посебност географског подручја

У географском подручју производње „Бегечке шаргарепе“ преовладава тип земљишта алувијални песковити. С обзиром да се атар налази поред реке Дунав, може се поделити на две зоне. Прва зона која је ближа реци има повећан проценат фракције песка, док се удаљенији део од прве зоне одликује повећаним процентом глине. Гледајући у целини, обе зоне спадају у типове земљишта са добрим механичким саставом и повољним водно-ваздушним режимом. Земљиште је изразито плодно, док су неплодне површине практично занемарљиве.

У погледу матичног супстрата алувијална тераса Дунава састоји се од песка и преталоженог леса.

Минералошки састав леса је такође повољан. Сем кварца, кога садржи највише, лес садржи и око 30% CaCO_3 минерала калцита, који је у лесу растурен у виду кречног праха и који је као такав веома активан, јер се лако раствара и ослобађа Ca^{++} јон, који неутрализује киселине и врши коагулацију органских и минералних колоида, стварајући добру структуру земљишта.

Земљиште је песковито-иловача са високим нивоом активног креча; рН је између неутралне до субалкаaline (рН 6.5 до 7,5), која се сматра идеалном за гајење шаргарепе, са оптималним нивоима органске материје које се могу приписати заоравањем предусевних култура, пре свега озиме пшенице, јечма и уљане репице, коју пољопривредници врше сваке године.

Табела 5: Анализа земљишта Бегчког атара – Институт за ратарство и повртарство

РН	рН					
KCL	H ₂ O	CaCO ₃ %	Хумус %	Укупно N%	AL-P ₂ O ₅ mg/100g	AL-K ₂ O mg/100g
7,22	8,30	6,65	2.2	0,196	20,2	20,9

	Cu	Zn	Co	Mn	As	Pb	Cd	Ni	Cr
mg/kg	18,72	65,39	11,07	491,1	7,73	18,04	0,190	31,41	36,74
макс вредности	100	300	/	/	25	100	3	50	100

Такође један део земљишта бегчког атара заузимају гајњаче, која су врста земљишта карактеристична за умерене крајеве. Јављају се у областима на ободима Панонског басена. Ова земљишта се сматрају једним од најповољнијих за узгајање шаргарепе.

Клима је под утицајем близине Дунава и надморске висине, у основи, зиме су оштре и кишне, а лети је цело подручје под утицајем тоpline, посебно у јулу и првој половини аугуста и као резултат надморске висине температура знатно не варира између дана и ноћи.

Наведени климатски услови и карактеристике земљишта, условљени близином Дунава, уз специфичне методе и стечено знање о узгоју шаргарепе, посебно доприноси квалитету „Бегечке шаргарепе“ као производа који се не може добити на другом подручју са таквим квалитетом.

7.2 Посебност производа

Бегечку шаргарепу карактерише облик корена, који је углавном цилиндричан са заобљеним врхом, без коренове длаке и без дубоког ожиљака где избијају листови. Глатка кожа и цео корен има интензивну наранцасту боју условљену високим садржајем β каротена. Посебност „Бегечке шаргарепе“ огледа се у погледу хранљивих материја. „Бегечка шаргарепа“ има висок садржај угљених хидрата ($> 5\%$) као и добро избалансирану аскорбинску киселину.

Најважнији параметри квалитета шаргарепе су: висок ниво шећера и суве материје, висок садржај β -каротена и низак садржај нитрата.

Истраживања која је у Смедеревској Паланци извео др. М. Здравковић током 1984. и 1985. године, са сортама и хибридима на земљишту типа алувијалне смонице, показала су да хибриди шаргарепе имају већу хранљиву вредност од сорти. У зрелој шаргарепе та разлика у хранљивој вредности је још већа, у корист хибрида. Просечни садржај суве материје у корену сорти

био је 14,49%, а код хибрида 16,27%. Млада шаргарепа садржи више сахарозе од зреле, те отуда слађи укус. Сахарозе и глукозе може да буде до 3%, целулозе од 0.5 – 3.5% а код нас најчешће од 1-2%.

Према Holden et al. (1999), корен шаргарепе садржи у просеку 12% суве материје и 4,5% шећера (углавном сахарозе) и 5,7 mg на 100g плода β -каротена чија су истраживања објављена у *USDA National Nutrient Database, 2012*. На основу свих ових параметра квалитета, јасно се може закључити да „Бегечка шаргарепа“ има значајно већи садржај угљених хидрата који иде и преко 6 g на 100 g плода, што је издваја од шаргарепе гајене ван наведеног подручја производње.

Такође садржај витамина у „Бегечкој шаргарепи“ је још једна карактеристика која је раздваја од осталих шаргарепа. „Бегечка шаргарепа“ има висок садржај тиамина, рибофлавина и посебно каротена.

Специфичне квалитетне карактеристике „Бегечке шаргарепе“ условљене су својствима земљишта, рељефом, климатским условима и утицајем људског фактора на производњу, које су добијене дугогодишњим прилагођеним методама и применом стечених знања и искуства у пољопривреди.

7.2.1 Кораци у производњи који се морају обављати у дефинисаном географском подручју

Све фазе у узгоју „Бегечке шаргарепе“ се морају одвијати у географском подручју производње дефинисане у тачки 4.

7.2.2 Правила која се односе на складиштење и паковање

Шаргарепе се морају превозити унутар четири сата од бербе до центара за складиштење у којем се пре прања и паковања хлади како би се одржала њихова хрскавост, боју и укус.

7.3 Узрочно последична веза описаног географског подручја и производа

На стварању специфичног квалитете „Бегечке шаргарепе“ значајан утицај има педолошка и климатска основа. У дефинисаном географском подручју производње средње дневне и месечне температуре ваздуха за годишње раздобље вегетације „Бегечке шаргарепе“, као и распоред падавина оптималне су за „Бегечку шаргарепу“. Хладне зиме, некада без снега, на дефинисаном географском подручју производње узрокује смрзавање, у јесен изораног, земљишта и на тај начин погодује формирање његове мрвичасте структуре, као и смањењу популације штеточина у земљишту, што за последицу има врло здраве биљке. Овакви климатски фактори представљају иделане услове за гајење „Бегечке шаргарепе“.

На дунавској низији терен је раван и као такав посебно погодује равномерном дотоку воде на земљиштима на којима се гаји „Бегечка шаргарепа“. Уз постојеће водотокове Дунава, присутне су и подземне воде које земљишту на којем се узгаја „Бегечка шаргарепа“ додатно снабдевају водом. У дефинисамо географском подручју производње преовладавају алувијално песковита земљишта и делом гајњаче која су веома продуктивна земљишта за гајање повртарских култура, а посебно шаргарепа што потврђује чињеница да се шаргарепа овде гаји деценијама.

Обележја која карактеришу „Бегечку шаргарепу“ и по којима се разликује од других шаргарепа увелико произилазе, осим из климатских и земљишних ислова, и из људских фактора који на основу дугогодишњег рада, применују стечена знања у гајењу „Бегечке шаргарепе“.

Повртари у Бегечу, „Бегечку шаргарепу“ су одабрали шаргарепу као своју примарну културу, делом захваљујући јединственим квалитетом која сама земља даје производу.

Подручје производње, захваљујући клими, као и природи и типологији земљишта, које је врло растресито са повољним водно ваздушним системом, даје „Бегечкој шаргарепи“ јединствена органолептичка својства и нутритивне вредности које су описане и у чијем квалитету уживају домаћи и европски потрошачи, чиме оправдавају своју репутацију.

8 ДОКАЗ О ПОРЕКЛУ

Репутација „Бегечка шаргарепа“ је препозната и на националном и међународном тржишту. Ову стечену популарност и углед користе и неки произвођачи шаргарепе која не долази из дефинисаног подручја гајења, а који користе назив „Бегечка шаргарепа“ за обележавања свог производа.

Ово има за последицу потребе да се гарантује порекло производа кроз процедуре како би се осигурала следивост у разним фазама производње, као и провере произвођача и катастарских парцела у којима се узгаја „Бегечка шаргарепа“, који се требају навести у посебним књигама.

Следљивост у ланцу производње „Бегечка шаргарепа“ темељи се на означавању и евиденцији сваке испоручене количине уз потребну пратећу

документацију, те на документацијском систему који је прописан спецификацијом, односно на документима који су прописани законском регулативом. Праћење и надзор следљивости у производњи „Бегечка шаргарепа“ омогућено је путем документацијског система који садржи низ посебних интерних образаца у које се уписују кључни подаци.

Произвођачи „Бегечка шаргарепа“ морају бити евидентирани у евиденцију регистар пољопривредних газдинстава. Годишњу евиденцију производње „Бегечка шаргарепа“ води сваки произвођач у посебним интерним обрасцима. Евиденција производње „Бегечка шаргарепа“ садржи податке о власнику или кориснику земљишта, броју катастарских парцела, производној површини, завршеној хемијској анализи земљишта (сваких 4-5 година), плодореду, калцизацији, основном и допунском ђубрењу земљишту, сетви и садњи, хемијским мерама заштите биља, осталим мерама неге усева као и оствареним приносима по датумима вађења и укупној површини.

Током вегетације према систему следљивости спроводе се неопходне мере неге и заштите усева према препоруци извештајно прогнозне службе, уз интерне евиденције о примени средстава за заштиту биља и праћење усева до технолошке зрелости. Следљивост производа мора бити осигурана и у фази бербе и продаје. Пре бербе и продаје „Бегечка шаргарепа“ произвођач проверава квалитет шаргарепе која мора бити у складу са описом производа.

О свакој продатој количини, као и начину и месту продаје, води се интерна евиденција из које тачно мора бити видљива следљивост од производње до продаје.

Уколико је „Бегечка шаргарепа“ произведена у складу са спецификацијом, приликом продаје се уз пратећу документацију ставља и

географска ознака. Праћење и надзор следљивости у производњи „Бегечка шаргарепа“ омогућен је путем документационог система који садржи додатне интерне обрасце у који се уписују кључни подаци од производње до испоручених количина изворног производа. Ако произвођач у сезони не прода шаргарепу, мора водити евиденцију шта је учинио са таквим производима и о којој се количини ради.

Интерна комисија ће најмање једном годишње, без најаве, посетити сваког произвођача „Бегечке шаргарепе“, прегледати књигу производње и утврдити да ли се произвођач придржава правила о производњи „Бегечка шаргарепа“. Комисија ће о обављеном увиђају направити извештај.

9 СПЕЦИФИЧНА ПРАВИЛА ОЗНАЧАВАЊА ПРОИЗВОДА

„Бегечка шаргарепа“ се на тржиште ставља у свежем стању, са или без листа само корени, која мора бити упакована у мања паковања у PVC кесе, различите масе (1, 2 или 5 kg), у зависности од захтева купца, а унутар већих „џамбо“ паковања, за која се може користи амбалажа од дрвета, картона или пластике. Садржај сваког паковања „Бегечке шаргарепе“ мора бити униформан и да садржи само „Бегечку шаргарепу“ исте класе и величине. Материјали који се користе унутар паковања морају бити нови и чисти, како би се избегло било какво оштећење производа.

Приликом стављања у промет „Бегечке шаргарепе“ у било којој врсти паковања, свако паковање мора бити видљиво означено и да садржи информације о произвођачу (или званичан бар код), онеме ко производ пакује, као и друге податке предвиђе важећим прописима у области декларисања хране. Лого производа „Бегечка шаргарепа“ је обавезан на амбалажи уколико се врши продаја свеже „Бегечке шаргарепе“, директно крајњем купцу, односно за конзумну употребу.

Лого „Бегечке шаргарепе“ представља стилизовани знак шаргарепе наранџасте боје са зеленим лишћем, која се налази у стилизованом зеленом прстену, на коме је белим словима исписано име производа са заштићеним географским пореклом „Бегечка шаргарепа“ (Прилог 4). Лого је сачињен у латиничној верзији и дат је у прилогу ове спецификације. Лого „Бегечке шаргарепе“ треба да се налази у горњем десном углу декларације производа.



Слика 24. Лого „Бегечка шаргарепа“

Заједничка ознака има двоструку улогу, са једне стране представља идентификациону ознаку која омогућује да се „Бегечка шаргарепа“ као аутентични производ разликује од друге шаргарепе, а са друге стране ова ознака представља гаранцију потрошачу да су у производњи испоштовани сви захтеви који су дефинисани овом спецификацијом.

Уз ознаку „Бегечка шаргарепа“ није дозвољено навођења других навода, попут: Право, Традиционално, Оригинално, Домаће и слично.

10 ПОДАЦИ О ОБИМУ ПРОИЗВОДЊЕ У ТОКУ ЈЕДНЕ ГОДИНЕ

На географском подручју производње, наведеном у овој спецификацији процењује да се годишње на 550 до 600 хектара земље, произведе око 27.500 t „Бегечке шаргарепе“.

11 ПРАВО КОРИШЋЕЊА ИМЕНА

Право коришћења ознаке географског порекла, односно имена „Бегечка шаргарепа“, имају сви уредно регистровани произвођачи шаргарепе који поднесу и призна им се статус овлашћених корисника географске ознаке, у складу са одредбама Закона о географским ознакама порекла («Службени гласник РС», бр. 18/10).

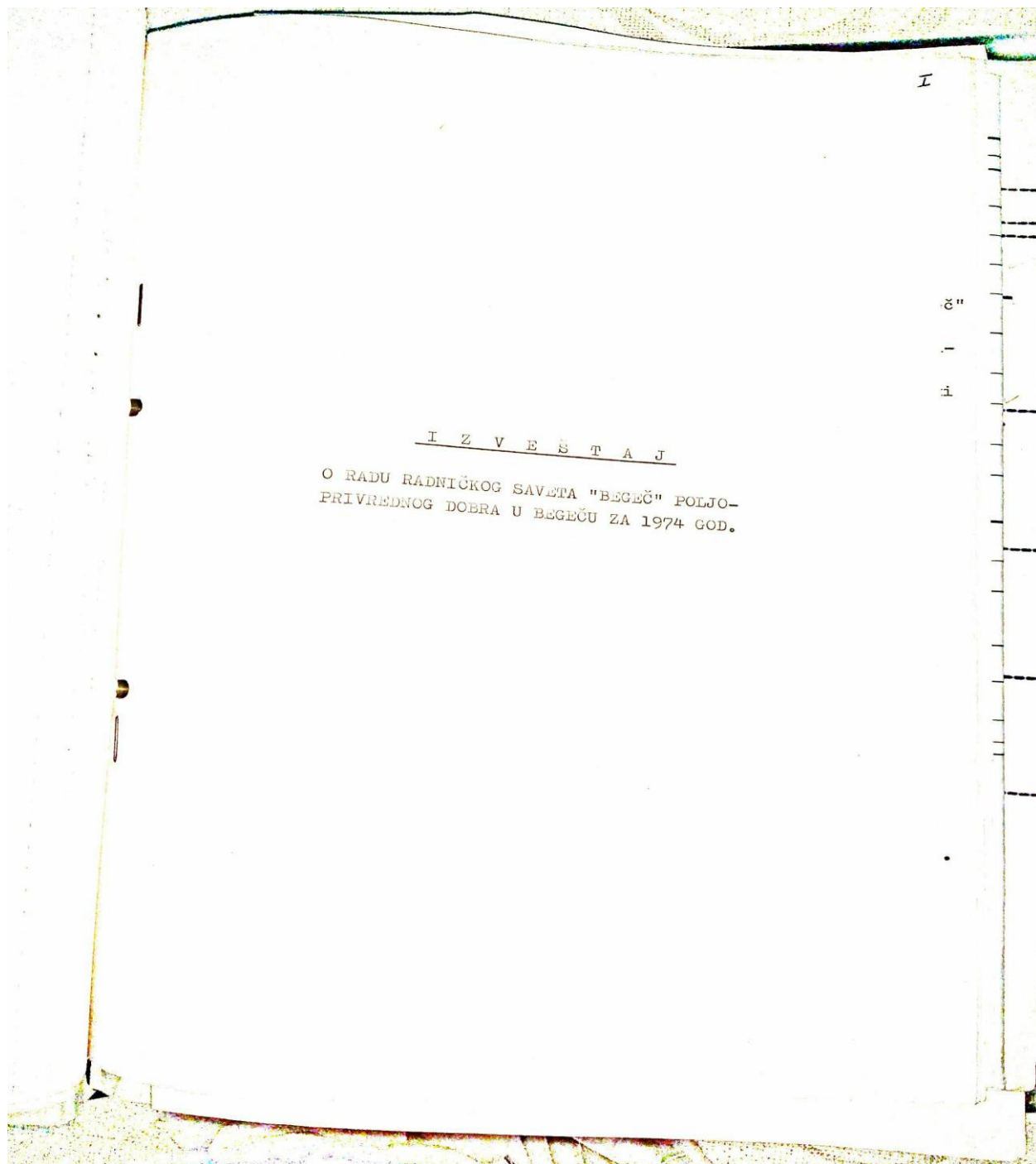
12 ПРАВА И ОБАВЕЗЕ

Само лица којима је признат статус овлашћених корисника географске ознаке „Бегечка шаргарепа“ и која су уписана у одговарајући регистар имају право да ознаку користе за обележавање својих производа, а у складу са чланом 42 . Закона о географским ознакама порекла («Службени гласник РС», бр. 18/10).

Обавезе овлашћених корисника проистичу из члана 41. Закона о географским ознакама порекла („Службени гласник РС“, бр. 18/10).

13 ПРИЛОЗИ

Прилог 1: Део извештаја о раду радничког савета „Бегеч“
пољопривредног добра у Бегечу за 1974. годину



I Z V E Š T A J

Radničkog saveta "Begeč" Poljoprivrednog dobra u Begeču za 1974 godinu, odnosno dosadanje Zemljoradničke zadruge.

Zemljoradnička zadruga u Begeču osnovana je 18 januara 1945 godine a osnivači su bili Zemljoradnici iz Begeča.

Zadruga je preregistrovana u Poljoprivredno Dobro "Begeč" u Begeču 1 Juna 1974 godine, tako da sada nosi novi naziv.

Osnovna delatnost zadruge bila je a i posle preregistracije u poljoprivredno dobro "Begeč" i to: Poljoprivreda, kooperacija sa individualnim polj. proizvođačima, promet polj. proizvoda, mašinski park, i veterinarska služba.

Poljoprivredno dobro je raspolagalo na kraju 1974 god. sa društvenom imovinom i to:

Broj mašina kod mašinskog parka na kraju 1974 godine bio je po vrstama i kategorijama sledeći: Traktora "Belorus" 4 kom, ITM-558 3 kom. ITM-533 1 kom. Kamiona od 8 t. 1 kom. Kamionskih prikolica od 8 t. 2 kom. i traktorskih prikolica od 5 t. 13 kom. Žitnih kombajna "Zmaj" 780 4 kom. Traktorskih trobojnih plugova 7 kom. traktorskih dvobojnih plugova 2 kom. tanjirača teških 1 kom. tanjirača srednje teških 3 kom. traktorskih ravnjača 1 kom. setvo-spre, ača 1 kom. traktorskih drljača 3 kom. Kultivatora za medjure-dnu obradu 2 kom. sejalica za kukuruz 3 kom. sejalica za žito 1 kom. sejalica za krompir automatska 4 reda 1 kom. sejalica za krompir poluautomatska 2 reda 1 kom. kultivator za krompir 1 kom. kombajna za vedjenje krompira 1 kom. vadilica za krompir dvoredna 1 kom. valjaka traktorskih lakih 1 kom. valjaka traktorskih "Kembridž" 1 kom. "Kemper" travokosilica 1 kom. bočna travokosilica 1 kom. presa za seno 1 kom. krunjač kukuruza 1 kom. plug za vadjenje šećerne repe 1 kom. rotaciona drljača 1 kom. rasturač mineralnih đubriva "Vihor" 1 kom. tarupa za kukuruzovinu 1 kom. i prskalica traktorska od 400 l. 1 kom.

Brojno stanje radnika i službenika bilo je ukupno 43 lica. od toga 27 radnika i 16 službenika. Kvalifikaciona struktura službenika je sledeća: Sa fakultetskom spremom 2 lica, s višom struč. spremom 1 lice. sa srednjom str. spremom 4 lica. sa nepotp. srednjom str. spremom 8 lica i sa osnovnom školom 1 lice.

./.

(Organizacija udruženog rada)

(Mesto i opština)

(Sitra delatnosti)

ДУНАВ-ТИСА-ДУНАВ
БЕГЕН
Са потпуном одговорношћу
РАЧУНОВОДСТВО
БЕГЕН

ZAVRŠNI RAČUN

za 197 ⁴ godinu



Izdavač:
SLUŽBENI LIST SFRJ
BEOGRAD

- 11 .

Za investicije u ovoj godini po bilansu biće malo para ali se mora iznaći sredstava da se kupi ono što je najpotrebnije za dačji prosperitet čitave organizacije i onih pogona kojima bude najpotrebnije za kupovinu pojedinih investicija.

KADROVI

U 1974 godini došlo je do izvesnog povećanja kadrova t.j.u izveštajnom periodu uzet je 1 inženjer agronomije koji će rukovoditi sa kooperacijom kao i 1 službenica u knjigovodstvu koja je nedostajala. Milsimo da u koliko dodje do zamišljene saradnje sa ind.polj.proizvodjačima i formiranja OOUR-a Kooperacije mora doći do daljeg povećanja kadrova oko vodjenja tih poslova. Dalje, zaokruživanjem investicija oko hmeljarstva nameće se potreba uzimanjem nove radne snage za rad u hmeljarstvu kao i preuzimanjem dosadašnje stalno uposlene radne snage u hmeljarstvu a koja se vodila kod "Kooperative" u N.Sadn, tako da će po slobodnoj oceni u ovoj godini doći do povećanja u ukupnom broju uposlenih oko 15, tak novih radnika u organizaciji. Ako i dodje do ovog povećanja mora se posebno analizirati korišćenje tih ljudi i opravdanost njihovog zapošljavanja za stalni radni odnos.

U Begeču 17 Februara 1975 godine.

Preoslednik Radn. saveta,

/Mihaelovic Lazar/

Прилог 2: Извештај о испитивању

REPUBLIKA SRBIJA
SP LABORATORIJA AD BEČEJ
Industrijska 3, 21220 Bečej



IZVEŠTAJ O ISPITIVANJU R17-3792 Analitički broj/broj uzorka: R17031490

Podnosilac naloga	OPŠTA ZEMLJORADNIČKA ZADRUGA BEGEČKI POVRTARI BEGEČ, Kralja Petra I 1
Nalog za vršenje analiza	od 08.03.2017
Naziv uzorka	ŠARGAREPA
Tražena ispitivanja	Ispitivanja prema zahtevu korisnika
Podaci o uzorkovanju	Uzorak dostavljen 09.03.2017
Datum prijema uzorka	09.03.2017
Datum početka ispitivanja	09.03.2017
Datum završetka ispitivanja	23.03.2017
Radni nalog	R17-3792

dipl. inž. Aleksandra Bauer
Generalni direktor



dipl. inž. Milica Rankov Šicar
Izvršni direktor Sektora za prijem
uzoraka
i upravljanje ispitivanjima

Dostaviti

1. Naručiocu ispitivanja
2. Arhivi

Izjava:

1. Rezultati ispitivanja se odnose samo na ispitivani uzorak.
2. Izveštaj se ne sme umnožavati, izuzev u celini, bez saglasnosti SP LABORATORIJE.

(R17-3792 / R17031490) strana 1 od 2

SP LABORATORIJA AD BEČEJ, 21220 BEČEJ, Industrijska 3, Republika Srbija
tel: +381 21 6811-603; fax: +381 21 6912-545; www.splaboratorija.rs; e-mail: splaboratorija@victoriagroup.rs

OBR 103 Izdanje 8 od 09.12.2016.

R17031490: ŠARGAREPA

Identifikacija:

Neto masa dostavljenog uzorka: 5 kg

Rezultati fizičko-hemijskih ispitivanja

Vrsta ispitivanja	Izmerena vrednost	Metoda ispitivanja	
Energetska vrednost [kcal/100g]	35	Pravilnik, prilog 8 ¹⁵⁸⁾ 1)	Računski ^{A)}
Energetska vrednost [kJ/100g]	147	Pravilnik, prilog 8 ¹⁵⁸⁾ 1)	Računski ^{A)}
Sadržaj proteina (N*6,25) [g/100g]	0,56	SRPS ISO 1871:2013	Volumetrija
Sadržaj masti [g/100g]	0,13	NMKL 160:1998	Gravimetrija
Sadržaj ugljenih hidrata [g/100g]	6,25	¹⁾	Računski ^{A)}
Sadržaj ukupnih šećera [g/100g]	5,7	Pravilnik, metoda ³ 106)	Po Luff Schoorlu
Sadržaj dijetetskih vlakana ne uključujući frakcije manje molekulske mase [g/100g]	3,25	AOAC 985.29:2003 ¹⁵⁷⁾	Enzimska, gravimetrijska metoda
Vitamin C (L-askorbinska kiselina) [mg/100g]	< 0,25	SRPS EN 14130:2008	HPLC
Vitamin E (Alfa tokoferol) [mg/100g]	0,38	SRPS EN 12822:2014	HPLC

¹⁾Van obima akreditacije

Napomena

^{A)} Sadržaj ugljenih hidrata određuje se računski kao razlika: 100-(masa u gramima (proteini + masti + voda + pepeo + vlakna))

Za izračunavanje energetske vrednosti korišćeni su faktori konverzije (na osnovu čl.44 prilog 8 Pravilnika o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane (Sl. glasnik RS, br. 85/2013 i 101/2013):

za proteine - 4kcal/g i 17kJ/g

za masti - 9kcal/g i 37kJ/g

za ugljene hidrate (osim poliola) - 4 kcal/g i 17kJ/g

za vlakna - 2kcal/g i 8kJ/g

¹⁰⁶⁾Pravilnik o metodama uzimanja uzoraka i vršenja hemijskih i fizičkih analiza radi kontrole kvaliteta proizvoda od voća i povrća, Sl. list SFRJ 29/1983;

¹⁵⁷⁾Metoda se primenjuje za određivanje dijetetskih vlakana koja ne uključuju frakcije manje molekulske mase (oligofruktoza, inulin, hidrolizovani inulin, polifruktoza, fruktooligosaharidi);

¹⁵⁸⁾Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane (Sl. glasnik RS br. 85/2013 i 101/2013)

dipl. inž. Biljana Marošanević spec.toks.hem.
Izvršni direktor
Sektora za instrumentalne analize

dipl. hem. Predrag Vulićević
Specijalista sanitarne hemije

dipl. inž. Gordana Nović
Izvršni direktor Sektora za genetička
i fizičko-hemijska ispitivanja

(R17-3792 / R17031490) strana 2 od 2

SP LABORATORIJA AD BEČEJ, 21220 BEČEJ, Industrijska 3, Republika Srbija
tel: +381 21 6811-603; fax: +381 21 6912-545; www.splaboratorija.rs; e-mail: splaboratorija@victoriagroup.rs

OBR 103 Izdanje 8 od 09.12.2016.

Прилог 3: План ђубрења

PLAN ĐUBRENJA														
Naziv gazdinstva:		Janko Medved												
Adresa:		Katastarski broj: 3574												
Ime parcele:		Rit 1		Broj parcele:		1		Površina parcele (ha):		22.8				
Mesto:		Begeč		Broj uzoraka:		5		Tip zemljišta:						
Laboratorija: MINERAG Kft. Datum:														
Rezultati analiza:														
pH (KCl)	uk. plastičnost	uk. rastvor. soli	CaCO ₃	humus	NO ₃ -N	P ₂ O ₅	K ₂ O							
6.95	42	0.02	5.05	2.47	13.3	12.6	10.4							
neutralno	glina	Slabo slano		srednje	srednje	srednje	slabo							
Mg	Na	Zn	Cu	Mn	SO ₄									
216	51	0.8	4.5	20	6.6									
dobro	prosečno	slabo		dobro	slabo									
Cd	Cu	Ni	Pb	Zn	Hg	Cr	As							
Godina		Prinos	Spec. hranljive materije			Potrebe za hranljivim materijama								
		t/ha	Azot	Fosfor	Kalijum	Azot	Fosfor	Kalijum						
			kg/t	kg/t	kg/t	a.m.kg/ha	a.m.kg/ha	a.m.kg/ha						
Kultura	Mrkva	45				114	76	225						
Predkultura	pšenica	5	Žetveni ostaci zaorani				-5	-25						
Organsko đubrenje														
Navodnjavanje	da													
pH vrednost														
Zelenišno đubrenje														
Preporučene količine đubriva:						114	71	200						
Način aplikacije đubriva														
Način	Vreme primene	Faza razvoja	Potreba za đubrivima											
			Azot	Fosfor	Kalijum									
			a.m.kg/ha	a.m.kg/ha	a.m.kg/ha									
Osnovno đubrenje (jesen)			18	35	60									
Startno đubrenje (proleće)	Pre setve		18	36	55									
Prihrana I		Početak debljanja korena	44											
Prihrana II		Pre zatvaranja redova	34											
Prihrana III		Pre zatvaranja redova			85									
Folijarno I	Sa sred. za zaštitu													
Folijarno II														
Folijarno III														
UKUPNO:			114	71	200									
Sadržaj aktivnih materija (kg/ha)														
Vrsta đubriva	Količina đubriva	Sadržaj aktivnih materija (kg/ha)												
	kg/ha	t/parceli	N	P ₂ O ₅	K ₂ O	CaO	MgO	SO ₄	Zn	Cu	Mn	Fe	B	Na
Osnovno đubrenje														
Power 8-20-30	200	4.560	16	40	60		4	10	0.1	0.04	0.02	0.1	0.1	
Startno đubrenje														
Power 8-20-30	180	4.104	14	36	54		3.6	9	0.09	0.04	0.02	0.09	0.09	
Prihrana I														
Amonijumnitrat	100	2.280	33											
Prihrana II														
Amonijumnitrat	80	1.824	27											
Prihrana III														
Kalijumnitrat	190	4.332	25		88									
Folijarno I														
Ferticare 14-11-25	5	0.114	0.7	0.6	1.25		0.11	0.23						
Folijarno II														
Folijarno III														
UKUPNO:			116	76	203		7.7	19.2	0.2	0.08	0.08	0.2	0.2	
Ostale preporuke:														
Datum: 26.06.2006.														
Stručni savetnik: dipl. ing. Vuk Vujasinović														





Лого Бегечке шаргарепе

књига графичких стандарда



Логотип

Графичко, сликовно, знака-логоа је савремено (избор слова, боја и њихова засебна и међусобна комуникација).

Дизајн знака логоа је једноставан за уочавање и препознавање. Идејно решење знака логоа садржи графичке елементе лако препознатљиве, знак (графички елемент, стилизована шаргарепа) и логотип (словни знаци).

У погледу геометриског облика величине омогућава свакодневну употребу и примену у различитим ситуацијама као што су службена преписка, медијско представљање, израда публикација и сл.

Идејно решење колорно подржава визуални доживљај самог производа који заступа, боју свеже и здраве шаргарепе.

Колорна верзија

CMYK kolorna verzija:



C=86 M=24 Y=100 K=10



C=0 M=50 Y=97 K=0

Pantone kolorna verzija:



Pantone 363 C



Pantone 144 C

Лого Бегечке шаргарепе

књига графичких стандарда



Логотип

Графичко, сликовно, знака-логоа је савремено (избор слова, боја и њихова засебна и међусобна комуникација).

Дизајн знака логоа је једноставан за уочавање и препознавање. Идејно решење знака логоа садржи графичке елементе лако препознатљиве, знак (графички елемент, стилизована шаргарепа) и логотип (словни знаци).

У погледу геометриског облика величине омогућава свакодневну употребу и примену у различитим ситуацијама као што су службена преписка, медијско представљање, израда публикација и сл.

Идејно решење колорно подржава визуални доживљај самог производа који заступа, боју свеже и здраве шаргарепе.

Колорна верзија

CMYK kolorna verzija:



C=86 M=24 Y=100 K=10



C=0 M=50 Y=97 K=0

Pantone kolorna verzija:



Pantone 363 C



Pantone 144 C