

Øko-æbler dyppes i varmt vand i Østrig

I Østrig gøres der meget for at optimere øko-æblernes kvalitet, fordi halvdelen går til eksport. Der er stor fokus på optimalt plukketidspunkt, varmtvandsbehandling og lagerfaciliteter

I 2008 startede den økologiske produktion af æbler for alvor i Østrig. En gruppe på 15 unge avlere plantede tilsammen 200 hektar af æblesorten Topaz. De blev enige om at plante den samme sort for at gøre afsætningen lettere.

Avlergruppens plantager danner stadig basis for den største mængde økologiske æbler i Østrig, hvor der nu er cirka 1.000 hektar med økologiske æbleplantager fordelt på 90 økologiske kernefrugtavlere. Udbytteerne ligger ofte på omkring 30 ton pr. hektar. For nogle avlere, sorter og år er udbytteerne højere.

Halvdelen eksporteres

Der er meget dårlig økonomi i den konventionelle kernefrugtavler i Østrig. Afregningsprisen til avlerne lå i juli 2015 på 1,10 kroner pr. kg æbler efter næsten et års lagring. Økologiske avlere får en væsentlig bedre pris, nemlig cirka 7,50 kroner pr. kg til eksport. Omkring halvdelen af produktionen eksporteres. På det lokale marked ligger prisen for økologiske æbler lidt højere, cirka 9,75 kroner pr. kg.

Plantebeskyttelse og tilskud

I Østrig har avlerne dispensation til at bruge ekstrakt af Kvassia mod æbleblad-hvepsen, kaliumbicarbonat mod skurv og sodplet samt svovlkalk. Disse dispensationer skal genansøges årligt.

Avlerne får cirka 2.250 kroner pr. hektar i arealtilskud fra EU. De konventionelle får cirka 1.500 kroner pr. hektar. Der er tre års omlægningstid og intet marked for omlægningsfrugt.

Lagring af frugt

Frugten lagres i topmoderne faciliteter med dynamisk styring af CA-lagrene. Frugtkvaliteten skal være i orden – især til eksport – så der gøres meget for at optimere den.

For at få den bedste frugt ind på lageret optimerer de østrigske avlere plukketidspunktet. Høsttidspunktet forudsiges ud fra blomstringstidspunkt og ud fra analyser, som starter tre uger før det forventede høsttidspunkt. Der er 20 referenceplantager fordelt over landet, hvor der samles prøver to gange om ugen. Plukketidspunktet kan variere to uger afhængig af lokaliteten. Et korrekt plukketidspunkt – ikke for sent – giver mindre angreb af lagerråd. Afregningsprisen er lidt højere for frugter, som er plukket på det rigtige tidspunkt.

Avlerne skal plukke forsigtigt, så der ikke kommer små sår på frugten. I disse sår ses ofte udvikling af svampesygdommene Monilia og gråskimmel på lageret.

Varmt vand mod lagerråd

Topaz er følsom for lagerråd, og æblerne

Økologisk dyrkede Topaz æbler i Årslev 2013.

bliver derfor varmtvandsbehandlet. Æblerne lagres tæt på faciliteterne for varmtvandsbehandling. En-to dage efter ankomst behandles æblerne med varmt vand, dernæst sættes de på dynamisk CA-lager ved én-tre grader. Varmtvandsbehandlingen foregår i Østrig ved, at storkasser køres igennem maskinen på et transportbånd. Først behandles æblerne med varmt vand i et intenst, kraftigt og meget vandholdigt brusebad. Temperaturen i frugterne øges hurtigt, og efter få sekunder er temperaturen oppe. I sidste del af maskinen nedkøles æblerne med koldt vand, til de er tilbage på udgangstemperaturen. Vandtemperaturen afhænger af sorten. Topaz behandles med cirka 50°C varmt vand i to minutter, og æblesorten Pinova behandles med cirka 48°C varmt vand

Studieturen til Østrig indgår i et projekt, der har fået tilskud fra Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram, (GUDP) under Fødevareministeriet og er en del af Organic RDD-2 programmet, som koordineres af ICROFS.



i to og et halvt minut for at forebygge lagerråd. Varmtvandsbehandling giver 80-85 procent effekt på bekæmpelse af lager-sygdomme i forhold til ingen behandling. Maskinen kan behandle 40 kasser i timen, og den er i gang 16 timer i døgnet i højsæsonen. Frugternes fasthed påvirkes ikke af varmtvandsbehandlingen. Fasthed afhænger af plukketidspunkt, plantage og lokalitet. Langsom vækst giver fastere frugter. ■



Maskine til varmtvandsbehandling i Gleisdorf i det sydøstlige Østrig, hvor der også ligger store frugtlagre og salgsorganisationen Von Herzen Biobauern GmbH. Varmtvandsmaskinen ejes af avlernes organisation. Behandlingen koster 19 øre pr. kg æbler.

VERMAK

EN STÆRK EMBALLAGE TIL FRUGT & GRØNT

EMBALLAGE TIL FRUGT & GRØNT

LogiCon Nordic A/S tilbyder en stærk emballage til frugt og grønt. Kassen er fremstillet i massivpap, hvilket gør den speciel velegnet til anvendelse i et fugtigt miljø, såvel inden døre som udenfor.

- Vermak kassen leveres limet og foldet, klar til at åbne og anvende uden brug af klammer eller besværlige indstikslåse. De specielle hjørner foldes ind for at give kassen maksimal styrke.
- Er specielt velegnet i omgivelser, hvor det ikke er muligt at have en kasserejser. Fx pakning direkte ude på marken.
- Er på lager i flere størrelser og kan fremstilles i specialmål efter ønske. Kassens konstruktion giver gode muligheder for tryk i høj kvalitet, som sikrer en flot præsentation.
- Konstruktionen gør Vermak kassen meget stærk, sikrer optimalt indhold og høj stablingsstyrke, også under længerevarende transport.



SCAN koden og se Vermak under ekstreme forhold.



Kasserne bliver leveret færdige og fladt pakket på pallerne.



En enkelt håndbevægelse åbner kassen. Det er også muligt at få kasserne åbnet automatisk.



Special hjørnerne skubbes ind for at opnå maksimal styrke.



Kassen er nu klar til at blive fyldt.

LogiCon^{nordic}
LogiCon Nordic A/S - Kokbjerg 25 - DK-6000 Kolding - 76 34 28 00

For yderligere information kontakt venligst:

Nordjylland	Gitte Bech	20 12 79 07
Midtjylland	Jan Carlsen	41 94 66 50
Sydjylland & Fyn	René Hansen	20 27 28 26
Sjælland	Poul Helmer Larsen	21 68 45 33