GrønsagsNYT

Nr. 15 // 30. oktober 2017

Aktuelt

Der har ikke været meget stabilt vejr at opdrive, så der er stadig en del løg, der ikke er kørt hjem og en del kål, der mangler at blive høstet ind til lager. Der begynder at blive et større tryk af sygdomme i markerne pga. den konstante fugt og den langsomme plantevækst. Der skal også til at være fokus på forberedelse og planlægning af den kommende sæson.

INDHOLD

Lovstof og regler 1
Nyt om kemi 2
Salat 2
Kål 2
Løg 3
Gulerødder 4
Rødbede/persillerod/pastinak/jordskok 5
Arrangementer 6

Lovstof og regler

Situationen omkring P restriktioner i det indeværende gødningsår

Der er stadig ikke fundet nogen løsning, der tilgodeser grønsagsproducenter med stort behov for P gødskning. Vi følger situationen tæt og sender informationer ud, når der sker noget nyt. Dansk Gartneri og SEGES arbejder på sagen ☺

Ny vejledning om hygiejne fra EU Kommissionen

EU Kommissionen har udarbejdet en vejledning om god hygiejne ved produktion af frisk frugt og grønt.
Vejledning om imødegåelse af mikrobiologiske risici i friske frugter og grøntsager i primærproduktionen gennem god hygiejne (2017/C 163/01)L
Vi ved, at mange primærproducenter i dag følger branchekoden for Global GAP, men der kan være forskelle mellem kravene i de to regelsæt. Formålet med EU Kommissionens nye vejledning er at hjælpe primærproducenten til at overholde fødevarehygiejneforordningen (852/2004) med særlig fokus på mikrobiologiske risici.

I finder den danske oversættelse af denne EU-vejledning her, og I finder vejledningen på alle sprog på eur-lex.

Primærproducenter af fødevarer – vegetabilske som animalske - skal registreres i henhold til fødevarehygiejneforordningen. Primærproducenten foretager selv registreringen på www.landbrugsindberetning.dk under rubrikken "Foder og fødevarer". Her er det også muligt at udskrive en oversigt over sine registreringer til primærproduktion.

På Fødevarestyrelsens hjemmeside findes et afsnit om god hygiejnepraksis ved primærproduktion af frugt og grønt.
https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Dyrkning-af-frugt-og-groent-(Primærproduktion).aspx

Rapport fra GartneriRådgivningens Sødkartoffel projekt

Så er der nyt om dyrkning af sødkartofler under danske forhold!
http://www.gartneriraadgivningen.dk/upl/website/2753_provedyrkning-bonner-sodekartofler-friland-2017/2753slutrapportsdkartoflerLRM.pdf

Nyt om kemi

IPM tjek, ny og gratis IPM app om ukrudt og skadevoldere i marken

SEGES har lavet en ny app, som ud fra synlige kendetegn er en hjælp til at artsbestemme ukrudt og skadevoldere i marken. App'en indeholder også information om IPM.
Læs mere her:
https://www.landbrugsinfo.dk/planteavl/plantevaern/ipm/sider/pl_17_070_ipm_app.aspx?utm_source=LI&utm_medium=web&utm_campaign=Mest_laeste

Nyt om enkelte grønsagskulturer:

Salat

Sæsonen er slut de fleste steder og det er tid til at få evalueret sorter, behandlinger osv. for sæsonen 2017.

Bremia, salatskimmel

Har resistensen holdt i år? Hvis ikke, kan der være forskellige løsningsmuligheder, f.eks. at skifte til andre sorter eller at genoverveje strategien for plantebeskyttelse. Optræder der salatskimmel i marken, er det altid en god idé at få identificeret smitteracen, f.eks. via udbyderen af sorten. Det vil kunne hjælpe en til at fastslå, om der er tale om et egentlig brud på en resistens, eller om der bare er opstået en midlertidig lokal race, der ikke nødvendigvis udgør en trussel ved næste års dyrkning. Sædskiftet bør også tages op til overvejelse, da et presset sædskifte øger risikoen for, at der opstår nye smitteracer.

Kål

Hvide fluer

I grønkål, rosenkål og savoykål ses flere steder angreb af hvide fluer (mellus). Der findes kun 1 godkendt middel mod denne skadegører i disse kulturer, nemlig Movento 100 SC, der har en sprøjtefrist på kun 3 dage. Midlet er også effektivt mod kålbladlus og mod bladlus i kinakål. Der skal bruges 0,75 l pr. ha og der må max. behandles 2 gange med 14 dages mellemrum pr. kultur. Der anvendes 500 l vand pr. ha.

Indlagring af kål og kinakål

Pga. de våde forhold generelt er mange kålavlere forsinket og der er derfor stadig ret store arealer, der ikke er høstet ind. Der ses forskellige former for sygdomme i flere kålmarker, bl.a. gråskimmel og alternaria, der vil kunne udvikle sig på lager. Det er vigtigt at få kålen høstet ind uden svampeangreb på overfladen og selvom der er travlhed, skal de behandles varsomt.

Følgende råd bør altid følges ved indhøstning af kål til lager:

- Hold kålene sunde sidst på sæsonen ved regelmæssig svampebekæmpelse, se i ovenstående (overhold sprøjtefristen!)
- Rengør jævnligt (flere gange om dagen) knive, både til manuel høst og ved maskinhøst.
- Rør ikke ved syge kål, eller sørg for rengøring af hænder og knive efterfølgende. Handsker er absolut nyttige, hvis de skiftes jævnligt.
- Læg ikke kålhoveder på jorden; selv få minutters kontakt med jordsmitte kan være ødelæggende for kvaliteten
- Undgå at støde og beskadige kålene. Stød og sår er indgangsveje for svampe og bakterier
- Brug kun nye eller grundigt rengjorte/desinficerede kasser til opbevaring
- Lad hverken tomme eller fyldte kasser stå ude i regnen
- Sørg for hurtig nedkøling af kålene
- Bring ikke syge dækblade ind, men afpuds blade med symptomer på svamp eller rester efter larver og bladlus.

Løg

Generelt

Det har godt nok været besværligt at få årets løghøst flådet i land og der mangler stadig 15-20 %. Med kun ganske få sammenhængende dage med tørvejr, er der kommet rigtig mange våde løg ind, der kræver store udfordringer af kapaciteten på lagrene. Det er svært at vide, hvor meget gråskimmel der kommer. Godt, at de konventionelle er behandlet med 2 x Signum, men der er desværre gået for lang tid, inden løgene er kommet ind.
Det er ikke nemt at lave en ordentlig skalkvalitet. Det er ikke kun her i Danmark, men i hele Nordeuropa har det været en besværlig, våd og langstrakt løghøst.
I sidste nummer skrev vi, at det under fugtige forhold kan være en fordel at trække frilægningen lidt. Det har da været så nemt, for det har slet ikke kunnet lade sig gøre at køre derude!

Tørring af løg

Ved tørring ved 18-20 °C skal løgene tørres, så længe at løgene er tørre i de to yderste lag og toppen må ikke blive fugtig, når den nulres. Pas på, at det er længe nok. Hvis stakken er stor og kapaciteten er lille, kan det tage en måned. Hvis der varmes op over 30 °C, er proceduren ligesom ved de økologiske løg.
Efter endt tørring sænkes temperaturen langsomt (max 3 °C om ugen) til lagertemperatur, 5 °C på ikke kølede lagre og 0,5 °C på kølelagre

Lagertørring af økoløg

Efter tørring ved 32-35 °C, skal temperaturen sænkes hurtigt til 20 °C og løgene færdigtørres ved denne temperatur, inden den sænkes langsomt (max 3 °C om ugen) til lagertemperatur, 5 °C på ikke kølede lagre og 0,5 °C på kølelagre. Sørg nu for at få dem tørret ordentligt. Hellere en uge for meget. Løgene skal være tørre i de to yderste løg og toppen må ikke blive fugtig, når den nulres.

Gulerødder

Hav en plan B, hvis det bliver tidlig frost!

Høst og indlagring af gulerødder har været noget af en udfordring i det våde vejr. Det samme gælder halmdækning. Af hensyn til kvaliteten bør man koncentrere arbejdet med indlagring til dage med tørt vejr. Samtidig skal man hele tiden vurdere kapaciteten og sikre sig at opgaverne kan afsluttes inden frosten kommer. I et normalår (30-års-gennemsnittet) kommer de første frostnætter omkring den 23.-25. november alt efter hvor i landet man bor. I 2016 kom de første frostnætter den 3. november med ned til ÷9 °C den 8. november. Det tåler gulerødderne ikke. Derfor kan der være behov for at se efter alternative metoder til frostsikring, så der er en plan B:

- *Hypning*. Det kan være en fordel at hyppe gulerødderne godt i juli inden toppen lukker sammen, så rødderne er beskyttet mod den første frost. Metoden sikre ikke at toppen holder, og giver ingen garanti for at gulerødderne kan topløftes i november-december. Hvis hypning medfører, at der bliver dybe riller mellem rækkerne, kan metoden have den ulempe, at frosten i de halmdækkede gulerødder kommer ind fra siderne og går dybere ned i jorden. Hvis gulerodstoppen er meget svag og man kan køre med hypperen uden at toppen slæber, kan det være en plan-B mod de første frostnætter.
- *Plast eller fiberdug*. En plan B kunne være at dække de sidste marker med fiberdug eller plastik, når vejrudsigten lover frost. Effekten af metoden er meget begrænset og afhænger af om det blæser samtidig med at det fryser. Ofte giver metoden blot ½ grad højere temperatur eller slet ingen forskel.
- *Toppleje*. Stor tæt kraftig sund top giver ofte den bedste frostsikring mod de første frostnætter. Det sikres bedst gennem sortsvalg og toppleje. En sort som Nerac holder ofte toppen tæt grøn langt ud på efterår. Toppleje i form af f.eks. urea + EPSO-microtop kombineret med en svampesprøjtning er også med til at holde toppen tæt grøn i en længere periode. Der findes også bladgødning godkendt til økologisk produktion, men da prisen på disse produkter er lidt højere, skal man være skarp med prioritering og timing.
- *Sortsvalg*. Der findes enkelte gulerodssorter der markedsføres som frosttolerante. Ofte består denne tolerance blot i at rødderne sidder dybere i jorden og er mindre tilbøjelige til at skubbe ovenud af jordoverfladen, så skuldrene eksponeres for frost. Eskimo regnes for en af de få sorter med ægte frosttolerance, som tåler flere nætter med ÷3°C med begrænset frostskader. Sorten har dog den ulempe, at den på flere jordtyper kan blive grov og kort. Men ofte kan man være heldig, at Eskimo kan står hele december og stadig topløftes.
- *Nedpløjning*. I Frankrig, i Bordeaux har de specialiseret sig i at aftoppe og vælte gulerødderne med ploven, så gulerødderne ligger vandret i jorden i 10-15 cm's dybde. Metoden er under danske forhold ikke så sikker som halmdækning og kræver øvelse og specialudstyr.
  I Danmark har vi tidligere testet frilægning og tildækning til senere høst (jordkamme), men det tåler gulerødderne dårligt og rødderne er vanskelige at vaske rene.

Rødbede/persillerod/pastinak/jordskok

Rødbeder tåler ikke ret meget frost og bør være høstet til lager på nuværende tidspunkt, mens der endnu er grøn top at trække i. Persillerod tåler lidt mere frost end gulerødder, men ikke mere end, at de fryser væk i løbet af vinteren. Derfor skal persillerod høstes til kasselager eller halmdækkes inden jul. Pastinak tåler en del frost, men ligger nok bedst under halm og plast i løbet af vinteren, hvor der også er mere tørt og mindre tilbøjelighed til sorte rådpletter. Halmdækning sikrer desuden, at de kan høstes selv i frostvejr. Jordskokker tåler meget frost i marken, hvor nedkøling sker gradvist. De kan ikke lægges i fryseren – så rådner de. Derfor tåler de også dårligt at blive udsat for frost i kuler. Jordskokker, som har fået frost i marken, kan blive glasset indvendig og trække streger af rød farve ind i knoldene. Selv om knoldene er blevet lidt glasset påvirker det ikke nødvendigvis smag og holdbarhed negativt. Jordskokkerne kan stadig have en fin holdbarhed, anvendes i køkkenet eller spire til foråret.

Jordskokken til venstre har fået let frost. Den er svagt glasset og trækker rød farve fra overfladen ind i knolden. Den til højre er samme sort uden frost.

I en sæson som denne, hvor der kan være udfordringer med kapacitet og indlagring, skal rodfrugternes frostsikring prioriteres i følgende rækkefølge: kartofler, rødbede, gulerod, persillerod, pastinak og jordskok.

Arrangementer

12.-18. november **AgriTechnica, Hannover**

28.-29. november **Økologikongres 2017, Kolding**
https://okologi-kongres.dk/

30. november **BioTechnik Dag, Holland**
Vore partnere i Holland, Delphy afholder "Økoteknik dag" d. 30/11-17 kl. 15-20.
Sted: Firmaet Hagranop, Westermeerweg 17, 8309 PZ, Tollebeek, Holland.

Koncept:

- Indendørs faciliteter i stor skala.
- For økoproducenter i gartneri og landbrug.
- Specialmaskiner til økoproduktion af stor nyhedsværdi.
- Udelukkende maskiner, ikke brochurer og videoer!
- Deltagelse af økoproducenter fra flere forskellige lande.
- Om eftermiddagen serveres BBQ og drinks

Der er således nyheder indenfor mekanisk ukrudtskontrol, jordbearbejdning, så- og planteteknik, høstteknik, gødskning, lagring, GPS udstyr m.m.
Læs mere på: www.biotechniekdag.nl

4. december **Sprøjteopdateringskursus frilandsgrønsager og jordbær**
Der afholdes sprøjteopdateringskursus, målrettet frilandsgrønsager og jordbær mandag den 4. december 2017 fra 08.30 – 16.00 hos GartneriRådgivningen, Hvidkærvej 29, Odense SV. Der udsendes nærmere oplysninger til GrønsagsNyts abonnenter, når det nøjagtige program kendes.

2018

30.-31. jan. 2018 Årsmøde Løgavlerforeningen. Vejle Center Hotel

7.-9. februar 2018 Fruit Logistica 2018, Berlin

REDAKTØRER

Ole Scharff
Tlf: 87 40 66 34 / Mobil: 40 73 19 58
ohs@seges.dk

Lars Møller
Tlf: 40 84 30 11
lrm@seges.dk

Karina Frandsen
Tlf: 87 40 66 12 / Mobil: 21 64 80 85
kfr@seges.dk

Emma Christiani Skov
Tlf: 87 40 66 01 / 30 66 61 78
esko@seges.dk

Pernille Kynde
Tlf: 30 51 62 14
pbk@seges.dk

Richard de Visser
Tlf: 87 40 66 10 / Mobil: 30 53 87 16
rdv@seges.dk

Peder Krogsgård
Tlf: 40 37 46 51
pkl@seges.dk

GartneriRådgivningen tager forbehold for tastefejl og lignende. Nyhedsbrevet må ikke videresendes. GartneriRådgivningen har copyright på billederne