GrønsagsNYT

Nr. 16 // 5. december 2017

Aktuelt

Vinteren er over os og de fleste afgrøder er høstet eller dækket for vinteren. Undtagelser er rødkål til industri, der godt kan tåle let frost samt enkelte arealer med løg og gulerødder, der nok må opgives. Der er gang i forhandlingerne med afsætningen omkring 2018 og planlægningen af den kommende sæson er i fuld gang med hensyn til frø- og plantebestilling, udtagning af jordprøver m.m.

INDHOLD

Aktuelt 1
Udtagning af jordprøver 1
Lovstof og regler 2
Kål 3
Løg 3
Gulerod 4
Rødbede, persillerod, pastinak og jordskok 5
Arrangementer 5

Udtagning af jordprøver

For næringsstoffer

Det er et godt tidspunkt lige nu at udtage jordprøver til jordbundsanalyse. På lettere jord og med stor udvaskning hen over vinteren kan eksempelvis kalium og magnesium udvaskes. Herved kan en analyse fra efteråret godt være "for høj" for disse næringsstoffer i fht. det faktiske niveau. Generelt er det dog muligt at lave en brugbar tilnærmet værdi. Har man mange marker på sin ønskeliste for analyser, og er man i tvivl om graden af udvaskning, vil vi foreslå, at man som kontrol laver en ekstra analyse i marts på et par marker med den letteste jord.

Som minimum bør man analysere for Rt, Kt, Pt og Mgt. Det er også en god ide at analysere for kobber (Cut), bor (Bt), mangan (Mnt) og evt. zink (Znt), især på sandet jord.

Vi anbefaler at lade de landboøkonomiske foreninger stå for det praktiske omkring udtagning pga. deres intensive arbejde med dette og så efterfølgende at bruge GartneriRådgivningen som sparringspartner i tolkningen af analyserne. Kontakt en af konsulenterne i GartneriRådgivningen, hvis du er i tvivl om noget vedrørende udtagning eller bestilling af jordprøver.

For nematoder

Den sikreste måde at undgå nematoder på, er ved at fravælge marker med nematoder. Derfor bør man udtage jordprøver i efteråret til test for nematoder. Da nematoderne ofte forekommer i pletter, kræves at marken inddeles i mindre områder pr. jordprøve, eller at der tages mange stik pr. jordprøve. For rodgallenematoder gælder desuden, at man skal vente med at tage prøverne til 1-2 måneder efter høst og fra sort mark uden efterafgrøder. Hvis der er planter på marken, vil nematoder søge derhen og man vil finde færre nematoder i jordprøven. Der findes flere laboratorier i Holland og et enkelt i Sverige, som kan lave nematodeanalyser. Kontakt GartneriRådgivningen og få hjælp til udtagning af prøver og forsendelse.

Giftkurser i bekæmpelse af muldvarpe og mosegrise

Institut for Agroøkologi under Aarhus Universitet afholder giftkursus i bekæmpelse af muldvarpe og mosegrise med fosforbrinteudviklende midler flere datoer og steder i 2018:
Læs mere om kursets indhold og om tilmelding her:

https://www.landbrugsinfo.dk/Planteavl/Plantevaern/Skadedyr/Kemisk-bekaempelse/Sider/pl_17_077_Kurser_bekaempelse_muldvarpe_mosegrise.aspx

Lovstof og regler

Situationen omkring P restriktioner i det indeværende gødningsår

Dansk Gartneri og SEGES arbejder stadig på at få lavet en løsning der tilgodeser grønsags-producenter med stort behov for P gødskning. Vi følger situationen tæt og sender informationer ud, når der sker noget nyt.

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

Pesticidstrategi 2017-21

Pesticidstrategi 2017-18 er på plads efter at den politiske aftale blev indgået i begyndelsen af året. Læs mere på:
https://www.landbrugsinfo.dk/Planteavl/Plantevaern/IPM/Sider/pl_17_2439_Pesticidstrategi_2017.aspx

Pesticidrester 2016

Fødevarestyrelsen har udsendt sin årlige rapport om fund af pesticidrester i fødevarer på det danske marked i 2016. Overordnet set konkluderes det, at restindholdene af pesticidrester i fødevarer på det danske marked generelt overholder gældende regler.

Der blev:

- fundet restindhold i konventionel frugt i 69 pct. af prøverne
- fundet restindhold i konventionelt grønt i 43 pct. af prøverne
- fundet overskridelser af maksimalgrænseværdien i 1,8 pct. af alle konventionelle prøver af frugt og i 2,2 pct. i alle prøver af konventionelt grønt
- generelt fundet flere overskridelser i udenlandsk produceret frugt og grønt sammenlignet med dansk produceret frugt og grønt
- generelt oftere fundet pesticidrester i frugt end i grønt
- generelt oftere fundet pesticidrester i udenlandsk produceret frugt og grønt end i dansk produceret frugt og grønt
- fundet overskridelser af maksimalgrænseværdien i 0,9 pct. af de konventionelt dyrkede ceralier

- i økologiske produkter udtaget som stikprøver, blev der fundet restindhold i otte prøver i alt, svarende til 3,2 pct. af de undersøgte økologiske prøver. Én af disse kom fra Danmark. For tre ud af de otte prøver blev der vurderet, at der var sket en overtrædelse af økologireglerne
- i flere fødevarer var der indhold af flere forskellige pesticider i samme prøve. Disse indhold blev primært fundet i prøver fra lande uden for EU
- alle overskridelser af MRL – på nær en prøve af majroe fra Frankrig og en mango fra Laos – blev vurderet at være sundhedsmæssigt acceptable. Prøver med fund af flere forskellige pesticider i samme prøve blev vurderet at være sundhedsmæssigt acceptable

Fødevarestyrelsen og DTU Fødevareinstituttet vurderer fortsat, at de pesticidrester, der kan forekomme i fødevarer på det danske marked, ikke bør give forbrugeren anledning til sundhedsmæssige bekymringer. Samtidig opfordrer Fødevarestyrelsen til, at man indtager mindst 600 gram frugt og grønt om dagen.

Kilder: Pesticidrester i fødevarer 2016 - Resultater fra den danske pesticidkontrol. Rapporten findes kun elektronisk.
https://www.landbrugsinfo.dk/Planteavl/Havebrug/Sider/pl_17_079_pesticidrester_frugt_groent.aspx

Nyt om enkelte grønsagskulturer:

Kål

Hvide fluer

Det er ikke usædvanligt at se hvide fluer i grønkål og rosenkål på dette tidspunkt af året. Så længe frosten ikke har bidt sig fast, vil de kunne overleve i afgrøden. Der findes kun et godkendt middel mod denne skadegører i disse kulturer, nemlig Movento 100 SC, der har en sprøjtefrist på kun 3 dage. 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. Da midlet er systemisk, er det kun effektivt, så længe der er gang i plantevæksten.

Løg

Generelt

Det er desværre ikke alle løg, der er kommet i hus. Mange har nogle få ha og enkelte har 10-15 ha der ikke er høstet på grund af det vådeste efterår i 27 år.
Det har været en udfordring at få løgene tørret, men det ser ud til at det - med alle ekstra blæsere sat til - er lykkedes nogenlunde. Den yderste skalkvalitet er selvfølgelig ikke for god, men sådan ser de fleste løg ud i Nordeuropa. Der vil selvfølgelig blive et større svind end normalt, men der er ikke meget gråskimmel på nuværende tidspunkt, heller ikke i de økologiske løg. Det er dog for tidligt at sige, hvor meget der kommer. Der ses nu fusarium i løgene efter det våde vejr.
Så snart, løgene er færdigtørret, skal temperaturen sænkes langsomt til 7-8 °C på ikke kølede lagre nu. Senere skal temperaturen ned på 5-6 °C. På kølelagrene skal der fortsættes ned, til lagertemperaturen er på 0,5 °C.

Gulerod

Fund af rodgallenematoden Meloidogyne chitwoodi i Sverige.

Gulerødder, kartofler, salat, pastinak, persillerod, jordbær og mange forskellige ukrudtsplanter er værtplanter for rodgallenematoder. I Danmark kender vi kun arten Meloidogyne hapla, som skadegører i gulerødder. Angreb giver grenede gulerødder og små rodgaller på siderødderne.
Der findes dog to andre arter i Europa: M. chitwoodi og M. fallax, der er registreret som karantæneskadegører i EU. Begge arter er skadegører i kartofler og gulerødder. Den ene art, M. chitwoodi, er i 2017 fundet i Sverige i kartofler i Blekinge.
Ved fund af en karantæneskadegører som M. chitwoodi pålægges arealer og ejendom restriktioner med hensyn til hvad der må dyrkes på arealerne og transport af jord og plantemateriale fra de karantæneramte arealer. Der findes i Danmark pt ingen retningslinjer for hvilke restriktioner karantæneramte arealer pålægges. Men man vil formentlig kunne forvente noget i samme retning som ved fund af kartoffelbrok (Synchytrium endobioticum): https://www.landbrugsinfo.dk/Regelinfo/bek/Sider/bek19850009.aspx.
Både M. fallax og M. chitwoodi har så mange værtplanter, at hvis den først er transporteret til produktionsarealer i Danmark, bliver det meget svært at slippe af med den igen. Nematoderne kan kun flyttes sig få centimeter i jorden. Umiddelbart findes der ingen andre naturlige smitteveje. Spredning over større afstand sker primært, når mennesker flytter jord og plantemateriale som f.eks. læggekartofler. Da flere arter af grønsager også er værtplanter for M. fallax og M. chitwoodi, skal grønsagsproducenter, vaskerier og pakkerier være opmærksomme i forbindelse med import af grønsager som vaskes, sorteres og pakkes i Danmark. Import af vaskede grønsager løser ikke problemet, da nematoderne sidder gemt i rodgaller på rødderne og kartoffelknoldene.
Uanset om det gælder spredning af karantæneskadegører eller smittespredning af andre alvorlige sygdomme som f.eks. violet rodfiltsvamp i rødbeder, kartofler og gulerødder, så bør affald fra vaskeri og pakkeri aldrig spredes på produktionsmarker. Affald bør først behandles i f.eks. biogas-anlæg, komposteres eller deponeres. Mange sygdomme og skadedyr overlever ikke en tur gennem køernes mave-tarm-system. Det gælder dog ikke violet rodfiltsvamp som af nogle forskere mistænkes for at spredes via husdyrgødning.
Affald bør håndteres med stor forsigtighed. Brug f.eks. værktøjerne i GlobalGap til at beskrive retningslinjer for håndtering på det enkelte gartneri/pakkeri.
Hvis man finder rodgaller af typen M. chitwoodi eller M. falax, har man som avler pligt til at anmelde fund til myndighederne.



Angreb af nematoder i slægten Meloidogyne giver rodgaller på gulerøddernes overflade og siderødder samt korte grenede rødder. Foto fra ERFA-gruppens studietur til Tyskland i 2016.

Rødbede, persillerod, pastinak og 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.
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:

18. december 2017: Workshop om kronvildt på landbrugsarealer

Workshoppen foregår mandag d. 18. december 2017 kl. 8.30-13.00 i Aulum Fritidscenter, Markedspladsen 10, 7490 Aulum. Deltagelse er gratis.

Fristen for tilmelding er onsdag d. 13. december, og du kan tilmelde dig på denne mailadresse: mdt@seges.dk. Skriv venligst dit navn og adresse i mailen. Se programmet her

16.-17. januar	Plantekongres, Herning
17. januar	Temadag: Fremtidens løsninger på reduktion af madspild. Kl. 09:30-17:00. TI, Taastrup
17.-18. januar	BioBeurs, Zwolle
18.-19. januar	Zwiebelforum, Peine.
30.-31. januar	Årsmøde, Avlerforeningen af Danske Spiseløg, Vejle
7.-9. februar	Fruit Logistica, Berlin
14.-17. februar	BioFach, Nürnberg
1. marts	Grøn Dag, Nyborg Strand
18.-20. marts	Foodexpo 2018, Herning

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