

A lombját, a szárát és a gumóját

A zeller kétéves növény. Három egymástól jól elkülöníthető változata a metélő-, a szár-, valamint a gumós zeller. Hazánkban elsősorban ez utóbbit termesztjük és fogyasztjuk, azonban a metélő- és a szárzeller népszerűsége is nő.



▲ Az előcsíráztatott, pillírozott vetőmag (jobbról) lényegesen egyöntetűbben kel, kiegyenlített palánta- és növényállományt eredményez



▲ Júliustól fertőz a levelek barnulását és leszáradását okozó Septoria



▲ Sárga levelek utalnak a levéltetvek károsítására



▲ A külföldről behozott szárzeller általában befóliázva a hűtlen zöldségpulton sanyarog



A metélőzellernek kizárólag a lombját hasznosítja a friss piac, illetve a szárítóipar. Gumót nem képez, csak főgyökeret fejleszt, de az feldolgozásra alkalmatlan. A fényigénye nagy, termesztése során hosszú megvilágítást igényel. Árnyékban vagy magas tőszám esetén a növények megnyúlnak és kedvezőtlen lesz a levél-szár arány. A metélőzeller hőigénye közepes, szikleveles korában legalább 12 °C-ra van szüksége, de az ennél magasabb hőmérsékleten jobban fejlődik. Szereti a vizet, a vetőmag kelesztéséhez, majd a kaszálások után az újrasarjadzás elindításához rendszeres öntözést kíván. A pangó vizet azonban nem tűri, tartós vízborításnál hamar kipusztul a tő. A nedves lombzatban gyakrabban megjelennek a levél foltosodását okozó gombabetegségek. Vetőmaga nagyon apró, ezermagtömege mindössze 0,3-0,4 gramm, ezért gondos talaj-előkészítésre és vetésre van szükség. Hektáronként 1,5-2 kilogramm vetőmagot használunk, az ajánlott vetésmélység kb. 1 centiméter.

Szabadföldön 150 centiméter széles ágyásban, fóliákban asztalon elhelyezett cserepekben termesztjük a metélőzellert. Szabadföldi talajmunkáit még ősszel végezzük el, tavaszra lehetőleg csak a vetőágy készítése és a vetés maradjon. Sekély vetése miatt a kelésig szükség lehet a talaj hengerezésére, a vetőágyat folyamatosan tartsuk nedvesen. Tavaszai vetésű állományban 4-5 betakarítás

tervezünk, a kaszálásonkénti hozam 6-8 tonna. Hajtásban a levelek szedése folyamatos, és 1-3 hónapig tart.

A szár- vagy más néven halványítózellert húsos vastag száráért termesztjük, amelyből friss salátákat, illetve fagyasztott kockát készítenek. Szintén csak főgyökeret fejleszt, a szárán kívül a lombzat egy része is fogyasztható. A hazánknál hűvösebb klímán érzi igazán jól magát, az Egyesült Királyságban, a Benelux országokban friss zöldséggként is előszeretettel fogyasztják, és termesztik is erre a célra.

Szárzellerből behozatalra szorulunk.

Kizárólag palántáról termesztjük, a palántanevelési idő 8-10 hét. Szabadföldön 60×30 centiméteres térállásba ültetjük. A korai kiültetés veszélye, hogy a növény fagyérzékeny, alacsony hőmérsékleten pedig magszárat fejleszt és elveszti gazdasági értékét. A kontinentális, hóhullámokkal tarkított nyári időjárást nehezen viseli, ilyen körülmények között fejlődése megtorpan vagy teljesen leáll. Déli megyéinkben kockázatos termesztetni. Pest megyében és az attól északabbra fekvő területeken a környezetet is hűtő mikroszórófejes öntözéssel segítik a fejlődését. A főzőmúsorok hatására folyamatosan nő a fogyasztása. A hazai termesztés viszont nem fedezi a bővülő igényeket, ezért behozatalra szorulunk. A külföldről behozott szárzeller – általában befóliázva – a hűtlen zöldségpulton sanyarog. Minőségét tovább megőriz-

◀ Tapasztalatok szerint a hazánkban termesztett szárzellert június közepétől december közepéig kínálják

Palántanevelés házilag?

Kellő tapasztalattal és szaktudással, szorgalommal, az állomány folyamatos felügyeletével otthon is nevelhetünk jó minőségű zellerpalántát. Az apró mag kézi vetése, majd a vetés takarása nagy gyakorlatot kíván, ezért lehetőleg ne a zelleren tanuljuk meg a palántanevelést. A magokat közvetlenül 10-es műanyagládába vessük, azt pedig alulról fűtött raklapra vagy asztra fektessük. Hiába kellően meleg a palántanevelő légtér, ha a zeller „talpa” hidegben van, nem lesz egyöntetű a kelés és szétnő az állomány. A fóliaház napali hőmérséklete 25 °C-ra is emelkedhet, ha van elég fény, a növények nem nyúlnak meg.

A nevelőházban ne csak reggelenként szárítsuk föl szellőztetéssel a párákat a növényekről és a fólia oldaláról, hanem a teljes palántanevelési folyamat során figyeljünk arra, hogy minél rövidebb ideig legyenek nedvesek. A napi hőmérséklettől és fényviszonyoktól függően akár 4-5 alka-



▲ Ha van elég fény, melegben sem nyúlnak meg a palánták



▲ A bevetett rekeszeket tegyük raklapokra és alulról fűtsük

lommal is szellőztessünk naponta. Automatika hiányában különösen a kislégterű fóliaházaknál fontos a szellőztető rendszeres nyitása. Akkor jó a munkánk, ha a növények levelén és a fólia oldalán sincs kicsapódó pára, vízcepp vagy lefolyó nedvesség.



▲ Rendszeres szellőztetéssel kerüljük el, hogy kicsapódjon a pára a fólián és a növényeken

né, és tetszetőssége is javulna, ha a hűtött zöldségek között kapna helyet. Hazai tapasztalatok alapján az itthon termesztett szárzellert június közepétől december végéig kínálhatjuk a vásárlóknak.

A zellerfélék közül hazánkban jelenleg a gumós zeller termőfelülete a legnagyobb. A gumókat keresi a friss piac és a földolgozóipar, ugyanakkor a levele is felhasználható. Kizárólag palántázva termesztjük, ajánlott legalább 4-5 éves vetésciklust tartani. Szélsőséges talajokon ne próbálkozzunk vele, laza talajokon megfelelő tápoldatozással és mikroöntözéssel érhetünk el jó eredményeket. A közeg magas sótartalmára érzékenyebb, mint a sárgarépa és a petrezselyem. A gyökérezöldségfélék közül kiemelkedően magas a mikroelem-igénye (bór,

cink, réz, és kén), ezek pótlására a talajtípustól függően szükség lehet a tenyésztésidőszakban is. Ha sikerül hozzájutni, akkor ősszel 40-60 tonna érett marhatrágyát adagoljunk hektáronként. Alaptrágyaként 50-50 kilogramm nitrogén és foszfor, valamint 100 kilogramm kálium hatóanyagot dolgozzunk a talajba. A tápanyag-utánpótlást fejtrágyázással is kiegészíthetjük.

Az előcsíráztatott, pillírozott zellervetőmag lényegesen egyöntetűbben kel, és kiegyenlítettebb palánta- és növényállományt eredményez, mint a hagyományos mag. Ha a kiültetett növényekkel gondosan bánunk a szántóföldi termesztés során is, akkor az egyöntetűbb palántákból egyöntetűbb terméket nevelhetünk.

Tápoldatozással történő termesztésénél is folyamatosan



▲ Konténeres, hűtés nélküli téli tárolásánál a hőingadozás hatására a lomb hajtani kezd



▲ Az ér mind nagyobb részében keresik a fogyasztók lombjával együtt a gumós zellert

A lombját, a szárát és a gumóját

A közeg magas sótartalmára érzékenyebb, mint a sárgarépa és a petrezselyem.



▲ Téli-tavaszi értékesítésre előkészített zellergumó



Válasszon a Bejo Zaden zellerfajta-kínálatából!

GUMÓS ZELLER:

**ILONA
BALENA
ELENA
ALICIA
ROWENA**

SZÁRZELLER:

TANGO

METÉLŐZELLER:

SAFIR

Vetőmagrendelés,
termelési szaktanácsadás:

Rit-Sat Kft:

+36-23-440-511,

www.ritsat.hu

Benák Péter:

+36-30-284-9793

Kádár András:

+36-30-960-4489



figyeljünk a kijuttatott N-P-K arányra, a gumóképződés megindulásától előnyös a kálium-túlsúlyos trágyázás. A gumós zeller víz- és páraigénye a gyökérszövedék között a legmagasabb. Termesztésekor folyamatos és kiegyenlített vízellátásra van szükség. A nyári hősznapokon vagy -hetekben leáll a fejlődése, nem gyarapszik, rosszabb esetben apadni kezd a gumója. A szárzellerhez hasonlóan 60×30 centiméterre vagy ennél ritkábbra ültetjük. Az árnyéket nem szereti. Növényvédelmében a fonálférges, a levelek sárgulását okozó vírusok és gombabetegségek elkerülésére helyezük a hangsúlyt. Évjarattól függően már május végétől megjelenhetnek rajta levéltetvek, károsításukra a sárga levelek utalnak. Júliustól fertőz a levelek barnulását és leszáradását okozó *Septoria*. Az *azoxistrobin* + *difenokonazol* és a *fluopirram* + *tebukonazol* hatóanyagú fölszívódó szerekkel védhetjük meg tőle az állományt.

A gumós zeller hektáronkénti termésátlaga 40-60 tonna. A lombbal együtt a gumókat már tyúktojás nagyságú állapotól szedhetjük és értékesíthetjük. Az őszi betakarítás rovására mind nagyobb teret nyer a korai zöldségnövényként való termesztése és hajtása. Hagyományos termőtáján, a Solti-síkságon visszaszorul a termesztése, helyette Csongrád és Pest megyékben terjed. A csomós répához hasonlóan az év mind nagyobb részében keresik a fogyasztók lombjával együtt a gumós zellert. A zeller levele kiváló díszítőelem, és a sárgarépa lombjával ellentétben fogyasztható is. Konténeres, hűtés nélküli téli tárolásánál a hőingadozás hatására a lomb hajtani kezd, ezért esetenként az egész konténert célszerű átválogatni.

Kádár András

HÍREK

Németországba szállítók figyelmébe

A német piacra konzervet, fagyasztott és frisspiaci termékeket, húsarut és italokat szállító vállalkozások zömét érinti a csomagolásra vonatkozó új német szabályozás.

Az egyszerűsített néven Verpack G-ként emlegetett új jogszabály szerint 2019. január 1-jétől a német piacra csak abban az esetben lehet élelmiszernek minősülő terméket szállítani, ha a szállítmányokban lévő csomagolóanyagok mennyiségét előzetesen bejelentik a Csomagolóanyagokat Nyilvántartó Alapítvány központi irodájánál (Stiftung Zentrale Stelle Verpackungsregister, ZSVR).

A csomagolásra vonatkozó korábbi rendelet – amit egyszerűsítve Verpack V-ként emlegetnek – helyett lépett január elsejétől életbe a Verpack G törvény (*a Verordnung = rendelet, illetve a Gesetz = törvény rövidítéséből ered a V és a G - a szerk.*). Az új, törvényi szintű jogszabály előírja, hogy a Németországban élelmiszer – vagy más, csomagolással ellátott termék – kereskedelmével foglalkozó minden vállalkozásnak online kell regisztrálnia az elektronikus nyilvántartó rendszerbe (LUCID), melyet az említett ZSVR üzemeltet. A regisztráció után a nyilvántartást folyamatosan frissíteni kell, abban föltüntetve minden, az országba belépő árutétel csomagolóanyagait.

A LUCID nyilvántartórendszert arra tervezték, hogy az országba bekerülő csomagolóanyagok nyomon követhetőek legyenek. A ZSVR össze tudja majd vetni a cégek által előre lejelentett csomagolóanyagok mennyiségét azzal, amit a kettős hulladékkezelési és hasznosítási rendszer utólagosan jelent. Mindezt annak érdekében, hogy a hulladék mennyisége újrahasznosítással csökkenjen.

A LUCID rendszerben olyan gyártók, forgalmazók vagy importőrök regisztrálnak, amelyek a német piacon a végfelhasználóknak értékesítenek csomagolt termékeket. A regisztrációs kötelezettség a határ átlépésekor az áruért felelős félre száll. Ott a nemzetközi exportőröknek meg kell majd állapodniuk az importőrökkel és a forgalmazókkal, jogilag kötelező erejű dokumentumban lefektetve a feltételeket. A részleteket a szerződésekben foglalt kereskedelmi megállapodások rögzítik majd, magyarázza a spanyol gazdasági és kereskedelmi iroda, az ICEX.

A Verpack G szerinti regisztrációs kötelezettség az online értékesítéssel foglalkozó vállalkozásokra is vonatkozik, ha németországi vevőknek adnak el csomagolt terméket, függetlenül attól, hogy saját webes felületen vagy más platformon – mint pl. az Amazon – keresztül értékesítenek. Ezeknek a cégeknek is regisztrálniuk kell a LUCID rendszerben és a csomagolt tételre rendszeresen jelenteniük kell. Saját márkás termékek esetén a kötelezettség a márka tulajdonosára vonatkozik, amely a csomagolt árut megrendelte és harmadik félnek értékesíti.

A <https://verpackungsgesetz-info.de> weboldalon németül, angolul és olaszul is elolvasható a Verpack G-re való felkészüléshez szükséges összes információ.

Az Estela Cuesta, a Foodnews és az IEG Vu Agribusiness Intelligence alapján összeállította: Hunyadi István (FruitVeB)