

NÖVÉNYNEMESÍTÉSI TANÁCSKOZÁS

Budapest, 1972. március 7

MEGNYITÓ

GERGELY ISTVÁN

miniszterhelyettes, a mezőgazdasági tudományok kandidátusa

Nagy megtiszteltetés számomra, hogy e jelentős kérdésben „A zöldség-növények nemesítése, tekintettel a konzervipari igényekre” ilyen magas szintű szakemberek előtt, a zöldségtermesztésről szóló kormányhatározatot követően szólhatok.

Az utóbbi években egyre inkább mélyültek és általánossá váltak azok a feszültségek, amelyek a zöldségfélék termelése és a felhasználói igények között korábban csak egyes években, illetve esetenként voltak észlelhetők. A felhasználói igények növekedését több tényező is elősegítette: részben a tartósítóipar fejlődése, mely a KGST-n belüli munkamegosztás keretében 1960 és 1970 között megnégyszereződött, valamint nőtt a lakosság zöldségfélék iránti kereslete és a friss zöldségexport igények jobb kielégítésére is törekedtünk. A zöldségtermesztés további fejlesztésének fontos tényezője a megfelelő fajta. A fajtaelőállítás a növénynemesítő szakemberek igyekvő, nagy szakértelmet igénylő munkájának eredménye. A magyar növénynemesítési szakemberek munkái ismertek az egész világon. Éppen ezért a Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium, valamint a magam nevében illő tisztelettel köszöntöm a tanácskozást, amelynek nagy jelentőséget tulajdonítok.

Az utóbbi években több zöldségnövénynél megnövekedett a fajták szerepe a termelés fejlesztésében. Ez a folyamat azért jelentős, mert a zöldségfajtáknak egyszerre több követelményt kell kielégíteniük:

— a termesztők érdekében a termés mennyiségének és minőségének kedvező alakulását, a szántóföldi vagy termesztőberendezésekben elvárt teljesítőképességet,

— a végtermék oldaláról nézve, arra kell törekednünk, hogy tovább differenciálhassuk a választékot a belföldi és külföldi fogyasztók sokirányú kívánságainak megfelelően.

A fajtákat születésük vagy a termesztésbe bevezetésük idején már nemesak növénytani helyük és a szántóföldön bizonyított biológiai teljesítőképességük szerint bíráljuk el. Ennél nagyobb szerepet kell szánunk a fajtákhoz kapcsolódó közgazdasági követelményeknek.

A nemesítési célkitűzések tartalma megváltozott az ökonómiai összefüggések és a technológiai változások szemléletében. Olyan genetikailag rögz-

zített tulajdonságokat kell megkövetelnünk a kész fajtától, amelyek között megtalálhatjuk azokat is, amelyeket az élelmiszer-keresletben és termelésben bekövetkezett változások hoztak felszínre. Ezek a változások a zöldségtermesztésben a több irányú ráhatás következtében változatosabbak és éppen a tartósítóipar területén gyorsabbak is voltak, mint a mezőgazdasági növénytermesztés vagy a kertészeti szakágazatok bármelyikében. Az okok közül gondoljunk csak

- a konzervatív táplálkozási formák feloldódására,
- a tartósítóiparok, köztük hazánk tartósítóiparának korszerűsítésére,
- a termék választékának bővülésére,
- az országhatáron belülről és kívülről jelentkező egyéb igények átalakulására.

A zöldségnövények között találjuk a leggazdagabb fajtaválasztékot és itt tapasztaljuk a legnagyobb mérvű fajtaváltást is. A kisüzemi árutermelésben egy-egy fajta 10—15 évig is versenyképes maradt, a nagyüzemi termelés lerövidítette a fajták kifutásának idejét olyannyira, hogy ma már egy-egy fajta élettartama 4—5 évre zsugorodott.

Többféleképpen értékelhetjük a zöldségtermesztésben, a közgazdasági környezet gyors megváltozása miatt bekövetkező intézkedéseinket. Alapelvek tekintettük és tekintjük, hogy az anyagi, műszaki fejlesztés csak akkor hozhat pozitív eredményeket, ha párosul a biológiai termelőeszközöknek hatékony kihasználásával. Arra törekszünk, hogy megteremtsük a modern termelőeszközök hatékonyságát és valljuk, hogy a technológia a biológiai feltételekkel, eszközökkel, az ezeket elősegítő tudományos eredmények összehangolásával vezethet gazdasági eredményekhez. Jelentős áldozatokat hoztunk annak érdekében, hogy a nemzetközi forgalomban levő zöldségfajtákat megismerjük és ettől nem zárkozunk el a jövőben sem. Több zöldségfajta fordult meg irányított fajtapolitikánk hatására a zöldségáru-termelésben, mint amennyi az összes minősített zöldségfajtánk. Jelentős számú zöldségfajta került a termelésbe azáltal, hogy nagyüzemi kísérletre vásárolták meg ezek vetőmagját a termelő vállalatok — köztük a tartósító iparágak is — vagy éppen személyi kapcsolatok, vagy kutatóintézeti együttműködések kapcsán ismerhettük meg e fajták hazai viselkedését. Ma már ott tartunk, hogy a zöldségnövény-fajtákat a külföldi cégek vizsgáltatják a bevezetés, az elszaporítás propagandájának elősegítésére. Eljutottunk odáig, hogy többségében az Országos Mezőgazdasági Fajtakísérleti Intézet információs kísérletei után engedélyezzük nagyüzemi kísérletekre a zöldségfajtákat, ezáltal is csökkentve a fajták bevezetésével járó termelési kockázatot.

A zöldségtermesztésben kialakult helyzetünk nem teszi lehetővé, hogy a sokszor hosszú időt igénybevevő nemesítés végeredményét megvárhassuk. Emiatt átmenetileg törvényesítjük azt a gyakorlatot, hogy a népgazdasági érdekből szükséges fajtaimportot és az ígéretes fajtajelöltek elszaporítását

elősegítjük. Javítjuk a nemesítők lehetőségét: az új fajták megismerésében, azok honosításában, az ehhez kötődő fajtafenntartó nemesítésben, illetve elit vetőmag előállításban. Nehéz volna meghatározni, hogy felhasználás szempontjából melyik szervezetünk fajtakövetelményét kell előtérbe helyezni. Mégis egyetérttek azzal, hogy a Magyar Tudományos Akadémia Agrártudományok Osztálya Növény-nemesítési Bizottsága a mai napra elsősorban a konzervipari növények nemesítési célkitűzéseire szervezte e rangos növény-nemesítési tanácskozást. A tartósító iparok népgazdasági szerepe, a fejlesztésüket meghatározó körülmények el is döntik, hogy a jelen és a közeljövő programjának a vertikum e szekciójában jelentkező feladatokat milyen súllyal kezeljük.

Egy évtizeddel ezelőtt még öt fontosabb zöldségnövény képezte az akkor versenytárs nélküli konzervipar nyersanyagát. Ma már alig van olyan zöldségfaj, amely ne szerepelne a tartósítóipari ágazatok nyersanyag igényében és ne volna különleges fajtakövetelménye a bevezetett vagy fejlesztés előtt álló termékek tekintetében.

Megnyitómnak nem lehet célja a tanácskozás tárgyát képező növények nemesítési eredményeinek részletes méltatása és a célkitűzések teljes megfogalmazása. Néhány gondolatra azonban mégis szükség van, amely a programban is megjelölt zöldségnövények közül kiemeli a legfontosabbakat, rámutat a kormányhatározatban is rögzített tárca-álláspontunkra. Több mint 30 zöldségfajon belül kiemelten kívánjuk kezelni a szabadföldi paradicsomtermesztést, a zöldbogyó, valamint a fűszerpaprika és étkezési paprika termesztését, ezért nem véletlen teszem első helyre a szabadföldi konzervipari paradicsomtermesztést, illetve nemesítést. Fajtaválasztékunkban a konzervipar részére 8 magyar és 2 külföldi fajta szerepel. A paradicsomnemesítés hagyományairól és eredményeiről az elismerés hangján szólhatunk. A különböző érési csoportba tartozó 8–10 fő konzervipari paradicsomfajta, a jelenlegi technológia mellett lehetővé teszi a folyamatos és jó minőségű nyersanyagellátást. Az a körülmény, hogy néha nem kifogástalan minőségű az áru, az elsődleges végtermék vagy a tartósítóipari végtermék előállításának technológiájában elkövetett hibákra is visszavezethető.

A fajtanemesítés célkitűzései között fő feladatnak tekintjük a betegségekkel szembeni ellenállóságra való törekvést és a nagyüzemi technológiához jobban igazodó fajták kialakítását. Ma már megváltozott technológia olyan időszakra tolja a betakarítást, amikor a jelenlegitől eltérő ökológiai viszonyok határozzák meg a növényvédelmet, az érés ütemét és a betakaríthatóságot. Nem fordíthatjuk el figyelmiünket a korai és a hajtatási fajták választékának korszerűsítéséről sem.

A következő fontos növényfaj a zöldségtermesztésben belül a fűszerpaprika, illetve étkezési paprika, melyeknél a magyar hegemonia fenntartása a nemzetközi piacon sokkal inkább fajtához kötött feladat, mint bármely másik

zöldségnövényünkénél. Hosszú ideig ragaszkodtak a termesztők hagyományos fajtáikhoz. A kisüzemi jellegű utóérlelési időszakban el is érték, hogy ezek kiváló minőségű nyersanyagot szolgáltattak a paprikafeldolgozó iparnak. Az élőmunka csökkenése megváltoztatta az utóérlelési technológiát, de ugyanezt teszi egyre inkább a szántóföldi termesztéssel és betakarítással is. A fajtaváltásnak olyan követelményei születtek és születnek, amelyeket felismerni és kielégíteni e növény termesztésével és feldolgozásával foglalkozó minden szakembernek kötelessége. Ebből a kötelezettségből igen sok hárul azokra a nemesítőkre, akik az utóbbi években e tekintetben jelentős eredményeket értek el.

A legfontosabb értékmérő tulajdonságok a fűszerpaprika szín és szárazanyag-tartalma, az újonnan minősített fajtáknál jól alakulnak, bár az elismerés során mért paraméterek a termesztésben nem mindig lelhetők fel. A fajtajelöltek között megjelentek az ún. csokros típusok és ezzel kezdetét vette az olyan fajták kialakulása, amelyekben fennmaradnak a régi fajták kedvező tulajdonságai, ugyanakkor alkalmasak a gépesített betakarításra is.

Az étkezési paprika szintén speciálisan magyar növényünk. Minősített fajtáink hazai nemesítésből születtek. Amikor a nemesítés eredményeiről szólok, kötelességemnek tartom, hogy az elismeréssel együtt, a kegyelet hangján emlékezzem meg e növényfaj nemesítésében az utóbbi évtizedek során legnagyobb eredményeket elérő, körünkben nemrég örökre eltávozott *Angeli Lambert*ről. Meglevő és a termesztésben elterjedt fajtáiból és félbemaradt munkásságából tovább fejleszthető fajtajelöltjei a termesztőknek és a feldolgozó iparnak egyaránt jó fajtaválaszték lehetőségét nyújtják.

Étkezési paprikafajtáink igen sokféle felhasználásra alkalmasak, mégis vannak olyan kívánságok, amelyek meghallgatása elől a nemesítők nem térhetnek ki. A külföldi piac a jelenleg meglévő fajták közül csak a *paradicsom alakú zöldpaprika* fajtákat fogadja el egyértelműen. Friss állapotban csak a nagytestű és még kialakulatlan „Soroksári” fajtáknak megfelelő típusokat keresik. Törekednünk kell arra általában is, hogy a fajták bogyói nagyobb méretűek, a tenyészidő szempontjából differenciáltabbak, a vírusos és baktériumos megbetegedésekkel szemben ellenállóbbak legyenek. A fajták előállításakor gondolnunk kell arra, hogy belátható időn belül, különösen tartósítóipari célra, ennél a növényenél is sor kerül a gépi betakarításra. Ez esetben előtérbe kerül a bogyók egyszerre érésének és betakaríthatóságának követelménye is.

A vöröshagyma fontos fűszernövényünk, sokban hasonlít — a fajta-helyzet tekintetében — a fűszerpaprikához. Kevés új fajta született, a régiek pedig két évtized óta vannak köztermesztésben. A magas szárazanyag-tartalmával nemzetközi rangot elért magyar „makói” fajtánk kivételével, a többi külföldi vagy honosított fajta. Ennél a növényenél a fajták elkorszerűtlenedése szemünk előtt zajlik. Az áru iránt változatlanul kialakuló igények találkoznak a termesztéstechnológia korszerűsítésének kényszerével. Ebben a folyamatban

döntő szerepe van a fajtaválasztéknak, mégpedig az olyan nagytestű, rövid tenyészidejű helybevetéssel is természetű fajtáknál, amelyek megközelítik a klasszikus fajtánk jó tulajdonságait.

Az új fajtától nagy termőképességet, betegségekkel szembeni ellenállóságot, ökológiai viszonyaink mellett kedvező beérettiséget és jó tárolhatóságot kívánunk meg. Gondolom, ezek a feladatok a nemesítőket lelkesíthetik akkor is, ha új fajtákat állítanak elő, de akkor is, ha az utóbbi években megismert 20—30 külföldi fajta közül a legjobbakat honosítják.

Ezt követően a zöldborsó egyik fontos zöldségfajunk, hol a minősített fajták száma is kielégítő ugyan, mégis ennél a növényfajnál növekedett az utóbbi néhány évben legjobban a vetőmag-import, amely elsősorban a korai időszak fajtaválasztékának bővítésére, valamint az érési időszak meghosszabbítására irányult. Ennél a növényfajnál a fajták több mint fele 15—20 év óta van köztermesztésben, továbbsszaporításuk már csak kényszerhelyzetünkből adódik. Nehézségeinket növeli az a körülmény is, hogy ennél a növényfajnál a legkisebb az elszaporítási hányados és hosszú idő kell, amíg egy-egy fajtából kielégítő mennyiségű szaporítóanyaghoz jutunk. Ha ehhez hozzáadjuk a fajta előállítására feltétlen szükséges időtartamot, akkor nem indokolatlan az a türelmetlenség, amelyet az új fajták megszerzéséért az érdekelt iparágak kifejtene. Mégis leszögezzük, hogy az olyan nagymértékű fajtadömpinget, mint aminek 1970-ben és azóta tanúi vagyunk, nem tartjuk kívánatosnak. A jövőben csak céltudatos fajtacserére kívánunk szorítkozni és nagyobb lehetőséget teremtünk a gondos fajtakipróbálásnak a termesztésben és a feldolgozásban egyaránt.

A kormányhatározat ezenkívül még kiemeli a zöldbab, az uborka, csemegekukorica nemesítésének fontosságát is, amelyekre vonatkozóan azonban elvileg az elmondott irányelvek ugyanúgy vonatkoznak.

A nemesítés és a termesztéstechnológia a mezőgazdaságban, a tartósítóiparban összefüggő, egymástól elválaszthatatlan egységet képez. Nem beszélhetünk külön tudományos kutatási feladatokról és külön az élelmiszergazdaság vertikumának bármelyik szekciójában megfogalmazott és a fajtához kötődő követelményekről. A vertikum ismerete a fajtapolitikát alakító szervezetnek kiindulási alapja, a fajtában összpontosulnak mindazok a követelmények, amelyek a vertikumban különböző helyekre differenciálódnak.

Ezeket kívántam rövid bevezetőmben a tanácskozás számára elmondani. Meggyőződésem, hogy e jeles tanácskozás hagyományához hűen, színvonalas előadásaival és az azt követő vitával egy időre meghatározza a magyar zöldség-fajtanemesítés irányát és hasznos segítségül szolgálhat fejlesztési programunk, kitűzött céljaink megvalósításához.

Ezekkel a gondolatokkal a növénynemesítési tanácskozást megnyitom.