

- Ο χρήστης
- Ο καταναλωτής
- Το περιβάλλον



## ΤΕΧΝΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

## ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

### ΜΕΤΡΑ ΦΥΤΟΪΓΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΗΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

#### (ΟΡΟΠΕΔΙΟ ΛΑΣΙΘΙΟΥ)

- Η συγκομιδή της πατάτας γίνεται όταν η φλούδα της έχει «ψηθεί» και δεν αποσπάται εύκολα από την σάρκα. Χρονικά αυτό υπολογίζεται περίπου 10-15 μέρες μετά από την ξήρανση του υπέργειου πράσινου μέρους των φυτών είτε με φυσικό τρόπο (γήρανση) είτε με τεχνητό (ζιζανιοκτόνο). Σε καλλιέργειες που γίνεται συγκομιδή ενώ υπάρχουν ακόμα πράσινα μέρη, πέρα από το ότι η φλούδα της πατάτας είναι ακόμα αδύνατη και αποκολλάται εύκολα, υπάρχει κίνδυνος μετάδοσης περικοσπόρου στους κονδύλους κατά την εξαγωγή τους.
- Το έδαφος κατά τη συγκομιδή θα πρέπει να είναι στο ρώγο του. Δεν συγκομίζουμε σε υγρό αλλά ούτε και σε ξηρό έδαφος όπου υπάρχει κίνδυνος να τραυματιστούν οι κόνδυλοι.
- Αμέσως μετά τη συγκομιδή πρέπει να γίνεται επιμελημένη διαλογή των υγιών από τους προσβεβλημένους - τραυματισμένους κονδύλους.
- Η ιδανική αποθήκευση για πατάτες που δεν διοχετεύονται αμέσως στην αγορά είναι **στο σκοτάδι** σε θερμοκρασία 4-7°C , σχετική υγρασία 85-90% και καλό αερισμό.
- Σε αυτές τις πατάτες, για την παρεμπόδιση του φυτρώματος, μπορεί να γίνει εφαρμογή κατά την αποθήκευση με chlorpropham (NEOSTOP) σε καθαρούς, ώριμους, ξηρούς και υγιείς κονδύλους. Ο χρόνος αναμονής που αναγράφεται στις οδηγίες χρήσης θα πρέπει να τηρείται σχολαστικά.
- Για τη μείωση των προσβολών από φθοριμαία, θα πρέπει **οι πατάτες να διαλέγονται πριν μπουν στην αποθήκη** ώστε να περιορίζονται οι εστίες μόλυνσης. Το μέτρο αυτό πρέπει να εφαρμόζεται σε κάθε περίπτωση κι είναι ιδιαίτερα σημαντικό για την περιοχή σας όπου οι αποθήκες δεν έχουν ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας - υγρασίας. **Το έντομο παύει να δραστηριοποιείται σε θερμοκρασίες μικρότερες από 10° C.** Συνιστάται κατά την αποθήκευση τους να εφαρμόζεται Βάκιλλος της Θουριγγίας με σκόνισμα των κονδύλων σε στρώσεις. Εξυπακούεται ότι οι αποθήκες θα πρέπει να είναι σκοτεινές, **να καθαρίζονται σχολαστικά** πριν από την αποθήκευση των κονδύλων και **να προφυλλάσσονται τα ανοίγματα της με πυκνό δικτυωτό πλέγμα (σίτα).**
- Οι πατάτες που θα αποθηκεύονται σε σωρούς στο χωράφι καλό είναι να σκεπάζονται με πανί ή κατάλληλο χαρτί κι όχι με πατατόφυλλα.
- Τέλος, για τη μείωση των πληθυσμών της φθοριμαίας για την επόμενη χρονιά **θα πρέπει να καταστρέφονται τα υπολείμματα της καλλιέργειας.** Τα στελέχη των φυτών κι οι κόνδυλοι που θα παραμείνουν στο χωράφι καθώς κι οι προσβεβλημένοι κόνδυλοι που θα προκύψουν από τη διαλογή θα πρέπει να παραχωθούν στο έδαφος σε βάθος τουλάχιστον 5 cm.

Εικ. Προσβολή κονδύλων από καρκίνο της πατάτας ( *Synchytrium endobioticum* )



Τα παραπάνω συμπτώματα αντιστοιχούν στο μύκητα *Synchytrium endobioticum* και εμφανίστηκαν στο Ν.Δράμας το 2011. Παρακαλούμε τους πατατοπαραγωγούς σε περίπτωση που διαπιστώσουν συμπτώματα των παραπάνω φωτογραφιών να επικοινωνήσουν με την υπηρεσία μας.

☐ Το δελτίο εμφανίζεται σε ηλεκτρονική μορφή στην ιστοσελίδα: [www.minagric.gr](http://www.minagric.gr)

Ηράκλειο 14 Σεπτεμβρίου 2011  
Ο Προϊστάμενος Δ/σης  
Τρουλλάκης Γιάννης