

ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΥΓΙΟΥΣ ΠΑΤΑΤΟΣΠΟΡΟΥ



Η ποιότητα του πατατόσπορου είναι το σημείο στο οποίο οι καλλιεργητές θα πρέπει να είναι ιδιαίτερα προσεκτικοί. Ο πατατόσπορος αμφίβολης ποιότητας και προέλευσης προκαλεί προβλήματα, όπως να η μετάδοση σοβαρών ασθενειών στο χωράφι. Ασθένειες καραντίνας, όπως τα βακτήρια της καστανής σήψης και της δακτυλιωτής σήψης, νηματώδεις αλλά και η νέα ασθένεια της καρκίνωσης της πατάτας, που διαπιστώθηκε στην Ελλάδα στο Κάτω Νευροκόπι Δράμας, μεταδίδονται με την χρήση μη υγιούς πατατόσπορου. Επιπλέον, δεν εξασφαλίζεται η γνησιότητα της ποικιλίας.

- Φυτεύετε πατατόσπορο αγοράζοντάς τον από νόμιμους προμηθευτές που έχουν άδεια εμπορίας πολλαπλασιαστικού υλικού. **Απαγορεύεται** η εμπορία ψιλής πατάτας ως πατατόσπορου από συσκευαστήρια ή πλανόδιους πωλητές.
- Αγοράστε το σπόρο τουλάχιστον 15 ημέρες πριν τη σπορά και τοποθετήστε τον σε συνθήκες ημισκιάς, ώστε να μην πρασινίσουν οι κόνδυλοι, σε τελάρα αφού απομακρύνεται κάθε πληγωμένο και σάπιο κόνδυλο. Αποφεύγετε τον τεμαχισμό των κονδύλων προτιμώντας μικρού μεγέθους. Αν ο κόνδυλος είναι μεγάλου μεγέθους τεμαχίζεται ομοιόμορφα κατά μήκος του άξονά του, δηλαδή από τον κορυφαίο οφθαλμό προς την βάση του κονδύλου. Στους μικρούς μεγέθους κονδύλους, που φυτεύονται ολόκληροι, μια μικρή τομή στη βάση του κονδύλου βοηθάει στην ταχύτερη έκπτυξη των φύτρων. Μετά τον τεμαχισμό ο πατατόσπορος διατηρείται για 7-10 ημέρες πριν το φύτεμα, για να γίνει επούλωση των τομών. Τα μαχαίρια που χρησιμοποιούνται να απολυμαίνονται συχνά κατά τον τεμαχισμό, ώστε να αποφεύγεται η μετάδοση ασθενειών από κόνδυλο σε κόνδυλο.
- Συνιστάται να αποφεύγεται η συνεχής καλλιέργεια της πατάτας στο ίδιο χωράφι και να εφαρμόζεται ένα πρόγραμμα αμειψισποράς. Τα κριτήρια επιλογής της ποικιλίας που θα καλλιεργηθεί καθορίζονται από τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των κονδύλων, το ύψος της παραγωγής, την ανθεκτικότητα σε ασθένειες και τις περιβαλλοντικές συνθήκες της περιοχής.
- Φυλάξτε για ένα τουλάχιστον έτος την **ετικέτα πιστοποίησης για κάθε σπορομερίδα και ποικιλία** που προμηθεύεστε. Κάθε παραγωγός να καταγράφει σε προσωπικό του αρχείο το σχέδιο των καλλιεργούμενων αγροτεμαχίων πατάτας με την αντίστοιχη ποικιλία-σπορομερίδα που χρησιμοποιήθηκε και την προέλευση αυτής. Σε περίπτωση ύπαρξης προβλημάτων μόνο από τα στοιχεία της ετικέτας και το ιστορικό ανιχνεύεται η προέλευση του πατατόσπορου (χώρα, ποικιλία, σπορομερίδα, παραγωγός).
- Οι πατατοπαραγωγοί και οι διακινητές πατατόσπορου υποχρεούνται να είναι **εγγεγραμμένοι στο φυτοϋγειονομικό μητρώο** που διατηρείται στις Δ/σεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής στις οικείες Περιφερειακές Ενότητες.