

**ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ**

**ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΠΑΤΑΤΟΣΠΟΡΟΥ**

Η ποιότητα του πατατόσπορου είναι το σημείο στο οποίο οι καλλιεργητές θα πρέπει να είναι προσεκτικοί. Ο πατατόσπορος αμφίβολης ποιότητας και προέλευσης προκαλεί σοβαρά προβλήματα, όπως να μεταφέρονται σοβαρές ασθένειες 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 για πρώτη φορά στην Ελλάδα στο Κάτω Νευροκόπι Δράμας, μεταδίδονται με την χρήση μη υγιούς πατατόσπορου. Επίσης δεν εξασφαλίζεται η γνησιότητα της ποικιλίας.

Η πρακτική να χρησιμοποιούνται ως πατατόσπορος οι μικροί κόνδυλοι διαλογής από τη διαδικασία συσκευασίας της πατάτας φαγητού είναι λανθασμένη και **απαγορεύεται**. Γι' αυτό το λόγο:

- ❖ Φυτεύετε **πιστοποιημένο πατατόσπορο** αγοράζοντάς τον από νόμιμους προμηθευτές που έχουν άδεια εμπορίας πολλαπλασιαστικού υλικού (Ενώσεις Γεωργικών Συνεταιρισμών, εμπόρους).
- ❖ **Απαγορεύεται** η εμπορία ψιλής πατάτας ως πατατόσπορου από συσκευαστήρια ή πλανόδιους πωλητές. Κάθε παράνομη εμπορία πατατόσπορου πρέπει να αναφέρεται. Στους παραβάτες επιβάλλονται αυστηρές κυρώσεις, σύμφωνα με τους Ν.2325/1995 Άρθρο 25, Ν.2147/1952 άρθρο 34<sup>α</sup>), όπως προστέθηκε με το άρθρο 3 του Ν. 2538/97.
- ❖ Αγοράστε το σπόρο τουλάχιστον 15 ημέρες πριν τη σπορά και τοποθετήστε τον σε συνθήκες υψηλής σχετικής υγρασίας, θερμοκρασίας 20°C και ημισκιάς, ώστε να μην πρασινίσουν οι κόνδυλοι, σε τελάρα αφού απομακρύνετε 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, σε θερμοκρασίες 18-21 °C και σχετική υγρασία 85-90%. 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 τη **μπλέ ετικέτα πιστοποίησης για κάθε σπορομερίδα και ποικιλία**, καταγράφοντας στο προσωπικό αρχείο του παραγωγού το σχέδιο των καλλιεργούμενων αγροτεμαχίων πατάτας με την αντίστοιχη ποικιλία-σπορομερίδα που χρησιμοποιήθηκε. Σε περίπτωση ύπαρξης προβλημάτων μόνο από τα στοιχεία της ετικέτας 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/νσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής στις οικείες Περιφερειακές Ενότητες.