

ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ ΠΑΤΑΤΟΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΕΣ
ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ ΠΑΤΑΤΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ

Οι σωστές πρακτικές συγκομιδής, αποθήκευσης και συσκευασίας της πατάτας είναι καθοριστικής σημασίας για την σωστή διακίνηση του προϊόντος που να πληρεί τις ποιοτικές και φυτοϋγειονομικές απαιτήσεις. Συγκεκριμένα:

1. Ο χρόνος συγκομιδής επηρεάζει σημαντικά τη διατηρησιμότητα του προϊόντος, για αυτό η συγκομιδή να γίνεται όταν οι κόνδυλοι έχουν ωριμάσει, δηλαδή η επιδερμίδα έχει «ψηθεί» και δεν αποσπάται από την σάρκα, ενώ το φύλλωμα να έχει αρχίσει να κιτρινίζει και οι βλαστοί να αποσπώνται εύκολα με το τράβηγμα από το έδαφος.
2. Να μην γίνεται συγκομιδή μετά από βροχή και τα ποτίσματα να σταματούν τουλάχιστον 5 ημέρες πριν. Το έδαφος να βρίσκεται στο ρώγο του και να μην είναι ξηρό.
3. Η αποξήρανση των στελεχών και του φυλλώματος με κατάλληλα εγκεκριμένα σκευάσματα, η κοπή και η απομάκρυνση τους από τον αγρό, διευκολύνει την συγκομιδή, οι κόνδυλοι σταθεροποιούν την «φλούδα τους» και προστατεύονται από όψιμες μολύνσεις περonosπόρου και ιώσεων.
4. Να τηρείται το απαραίτητο χρονικό διάστημα μεταξύ του τελευταίου ψεκασμού και της συγκομιδής, όπως αυτό αναγράφεται στην ετικέτα του σκευάσματος.
5. Ο πατατοεξαγωγέας να είναι καλά συντηρημένος για αποφυγή τραυματισμών των κονδύλων.
6. Η πρώτη διαλογή να γίνεται στο χωράφι και να απομακρύνονται τραυματισμένοι, κακοσχηματισμένοι, προσβεβλημένοι και πράσινοι κόνδυλοι. Σε αυτό το στάδιο μπορεί να γίνει ο μακροσκοπικός έλεγχος των κονδύλων και η διαπίστωση τυχόν περιεργών συμπτωμάτων ασθενειών στα πλαίσια ελέγχων για την διαπίστωση φυτοπαθογόνων οργανισμών καραντίνας (ασθένειες της καστανής σήψης, της δακτυλιωτής σήψης, της καρκίνωσης, των ατρακτοειδών κονδύλων και για τα σκαθάρια *Epirrix spp*).
7. Οι πατάτες να παραμένουν 2-3 ώρες στο χωράφι μετά την εξαγωγή τους για να στεγνώσουν και μετά τοποθετούνται στα κιβώτια συσκευασίας (κλούβες, μπινς).
8. Η ποιότητα υποβαθμίζεται αν οι πατάτες μένουν εκτεθειμένες στον ήλιο, για αυτό αν παραμείνουν στο χωράφι σκεπάζονται με πανί ή μαύρο πλαστικό αλλά όχι με πατατόφυλλα και η μεταφορά στο συσκευαστήριο να γίνεται αυθημερόν.
9. Η αποθήκευση του προϊόντος μετά την συγκομιδή στις αποθήκες ή στα συσκευαστήρια για 4-5 ημέρες, σε θερμοκρασία 16-21 και 85-95% υγρασία βοηθάει στην διαδικασία πάχυνσης της φλούδας και επούλωσης των πληγών και των επιφανειακών τραυματισμών.
10. Στα συσκευαστήρια η αποθήκευση γίνεται ανά παραγωγό, ανά ημερομηνία συγκομιδής και ανά ποικιλία.
11. Κατά την συσκευασία απαγορεύεται το κοινώς λεγόμενο «βάψιμο», δεν ανακατεύονται διαφορετικές ποικιλίες και παρτίδες διαφορετικών παραγωγών.
12. Οι πατάτες που απορρίπτονται να μη διοχετεύονται στην αγορά, γιατί η εμπορία τους είναι παράνομη.
13. Ιδιαίτερη προσοχή χρειάζεται στην διαχείριση των αποβλήτων (χώμα ή κόνδυλοι ακατάλληλοι για εμπορία και κατανάλωση) γιατί αποτελούν υλικό μεταφοράς και διάδοσης φυτοπαθογόνων οργανισμών.
14. Κάθε συσκευασία να φέρει ετικέτα σταθερά προσαρτημένη που να περιλαμβάνει όλα τα στοιχεία που σας έχουμε υποδείξει και στα τιμολόγια να αναγράφονται ευκρινώς τα στοιχεία κάθε φορτίου.
15. Υπενθυμίζουμε την υποχρέωση των παραγωγών, συσκευαστών και διακινητών πατάτας για την εγγραφή τους στο σχετικό φυτοϋγειονομικό μητρώο και την αναγραφή του αριθμού φυτοϋγειονομικού μητρώου στην ετικέτα.
16. Επίσης, επισημαίνουμε ότι για κάθε φορτίο που εξάγεται προς Τρίτες Χώρες ή διακινείται προς χώρες της Ε.Ε., είναι υποχρεωτική η έγκαιρη υποβολή σχετικής αναγγελίας με πλήρη στοιχεία προς την αρμόδια Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής.

ΜΑΪΟΣ 2012