

ΤΕΧΝΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
Δ/ΝΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΦΥΤΩΝ
ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ & ΦΥΤΟΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Ταχ. Δ/ση: Καστοριάς 32Α, 71307 Ηράκλειο

Τηλ: 2810.282248, Fax: 2810.225616

Email: pkpfiraklio@minagric.gr

Τα δελτία αναρτώνται στην ιστοσελίδα του υπουργείου
www.minagric.gr και αποστέλλονται μέσω e-mail σε κάθε
ενδιαφερόμενο με αίτημα στο agrodeltiokriti@gmail.com



*Εφαρμόζετε πιστά τις οδηγίες χρήσης των φαρμάκων.
Έτσι προστατεύετε εσείς, ο καταναλωτής και το περιβάλλον.*

Δελτίο Νο 3

Στο οροπέδιο Λασιθίου, οι σοβαρότερες ζημιές που παρατηρούνται ετησίως κατά την αποθήκευση της πατάτας οφείλονται στην φθοριμαία και στον περονόσπορο.

Συνιστώμενα μέτρα για την προστασία των κονδύλων της πατάτας από τον Περονόσπορο και την Φθοριμαία

Πριν και κατά την συγκομιδή και την αποθήκευση

1. Περονόσπορος



Περονόσπορος. Οι προσβεβλημένοι κόνδυλοι αρχικά εμφανίζουν στην επιφάνειά τους ακανόνιστες κηλίδες, ελαφρά βυθισμένες με γκριζωπή ή καστανή απόχρωση (αριστερά). Η προσβολή προχωρά σε βάθος στη συνέχεια πάνω στις κηλίδες αναπτύσσονται δευτερογενή παθογόνα και οι κόνδυλοι σαπίζουν (δεξιά).

Ο κίνδυνος για την προσβολή των κονδύλων υφίσταται όταν βρίσκονται μέσα στο έδαφος, κατά τη συγκομιδή και κατά την αποθήκευση μετά την επαφή τους με σπόρια του μύκητα.

Για τη μείωση του μολύσματος αλλά και για την παρεμπόδιση της μετάδοσης του περνοσπόρου στους κονδύλους (κυρίως για τις πατάτες που δεν προορίζονται για άμεση κατανάλωση αλλά για αποθήκευση και μεταγενέστερη διάθεση στην αγορά) συστήνονται τα παρακάτω μέτρα:

- ✓ Προστασία της καλλιέργειας μέχρι και την αποξήρανση των φυτών (φύλλων και στελεχών).
- ✓ Τα ποτίσματα να σταματούν 4 - 5 ημέρες πριν τη συγκομιδή και οπωσδήποτε να μην γίνεται συγκομιδή μετά από βροχή.
- ✓ Να μην γίνεται συγκομιδή πριν οι πατάτες να είναι τελείως ώριμες (μεστωμένες).
- ✓ Αποξήρανση (κάψιμο) των στελεχών της πατάτας με τα κατάλληλα εγκεκριμένα σκευάσματα όταν η καλλιέργεια έχει συμπληρώσει το βιολογικό της κύκλο.

2. Φθοριμαία



Φθοριμαία. Αποχωρήματα της προνύμφης εξωτερικά του κονδύλου (αριστερά) και στοά της προνύμφης εσωτερικά του κονδύλου (δεξιά).

Η φθοριμαία προσβάλλει τους κονδύλους της πατάτας στο χωράφι και κατά την αποθήκευση. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί για τον έλεγχο του εντόμου κυρίως στις πατάτες που δεν προορίζονται για άμεση κατανάλωση αλλά για αποθήκευση.

Η αντιμετώπιση βασίζεται σε καλλιεργητικά – προληπτικά μέτρα καθώς και επεμβάσεις με εντομοκτόνα και συγκεκριμένα:

- ✓ Λίγο πριν τη συγκομιδή και όταν η καλλιέργεια έχει ακόμα φύλλα να γίνεται ψεκασμός με εγκεκριμένο εντομοκτόνο που έχει στόχο την μείωση των πληθυσμών στο χωράφι.
- ✓ Να συνεχίζονται οι αρδεύσεις της καλλιέργειας μέχρι και 4 – 5 ημέρες πριν την συγκομιδή (έτσι αποφεύγεται ο σχηματισμός ρωγμών στο έδαφος, λόγω ξήρανσής του, μέσω των οποίων εισέρχεται το έντομο στους κονδύλους που βρίσκονται στο έδαφος).
- ✓ Άμεση συγκομιδή των κονδύλων μετά την ωρίμανσή τους.
- ✓ Μετά τη συγκομιδή, οι πατάτες να μην αφήνονται σε σωρούς ή σε κιβώτια στην ύπαιθρο (ούτε για μια νύχτα) διότι οι κόνδυλοι είναι εκτεθειμένοι, το έντομο ωτοκεί πάνω σε αυτούς και ακολουθεί η προσβολή τους από τις προνύμφες, αντιληπτή κατά την αποθήκευση.
- ✓ Να αποθηκεύονται μόνο οι υγιείς κόνδυλοι. Κόνδυλοι τραυματισμένοι και με εμφανείς προσβολές από φθοριμαία να απομακρύνονται και να καταστρέφονται.
- ✓ Στα ανοίγματα των αποθηκών να τοποθετείται εντομοστεγές δίκτυο για την παρεμπόδιση της εισόδου των εντόμων.
- ✓ Να γίνεται επίπαση των αποθηκευμένων κονδύλων κατά στρώματα με εγκεκριμένα για τον σκοπό αυτό σκευάσματα του βράκιλου της Θουριγγίας.

ΦΑΡΜΑΚΑ: Τα εγκεκριμένα σκευάσματα στην καλλιέργεια της πατάτας (ΒΟΛΒΟΙ ΚΑΙ ΡΙΖΩΜΑΤΑ) για την ασθένεια του περονοσπόρου και για το έντομο φθοριμαία μπορείτε να τα αναζητήσετε στην ιστοσελίδα του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων στην παρακάτω διεύθυνση:

- [**ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΤΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΑΣΘΕΝΕΙΑ \(πατήστε εδώ\)**](#)
- [**ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΤΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΟ \(πατήστε εδώ\)**](#)

Σε κάθε περίπτωση να διαβάζετε προσεκτικά και να εφαρμόζετε πιστά τις οδηγίες της ετικέτας.

Ηράκλειο 14 Αυγούστου 2020

Η Προϊσταμένη του Τμήματος

Κληρονόμου Ευφροσύνη