ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΓΡ.ΟΙΚΟΝ.& ΚΤΗΝ.

Δ/ΝΣΗ ΑΓΡ.ΟΙΚΟΝ.& ΚΤΗΝ. Π.Ε. ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ & ΦΥΤ. ΕΛΕΓΧΟΥ

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ ΠΑΤΑΤΟΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ

Το ΤΜΗΜΑ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ & ΦΥΤΟΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΗΣ Δ/ΝΣΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ Π.Ε. ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ ανακοινώνει στους πατατοπαραγωγούς τα εξής:

Εν όψει της συγκομιδής της ανοιξιάτικης πατάτας, η οποία αρχίζει στο Νομό μας , και για την αποφυγή ποιοτικών προβλημάτων που επηρεάζουν αρνητικά τη ζήτηση του προϊόντος στις αγορές, παρακαλούνται οι παραγωγοί πατάτας να τηρούν πριν και κατά τη συγκομιδή τα παρακάτω μέτρα, ώστε το προς εμπορία προϊόν να είναι άριστης ποιότητας για να μην αντιμετωπίσει προβλήματα τιμών και διάθεσης.

1. Δεν πρέπει να γίνεται συγκομιδή πριν οι πατάτες μπουν στο στάδιο ωρίμανσης, δηλαδή πριν «ψηθούν», όπως λέμε.
2. Η προστασία από τον περονόσπορο όταν είναι απαραίτητο να συνεχίζεται μέχρι μια εβδομάδα πριν από τη συγκομιδή για να μην μολυνθούν οι κόνδυλοι. Πατάτες που προέρχονται από μολυσμένα χωράφια είναι ακατάλληλες για εμπορία, έστω και αν οι κόνδυλοι δεν φέρουν ακόμη συμπτώματα προσβολής .
3. Να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στην τήρηση του απαραίτητου χρονικού διαστήματος μεταξύ του τελευταίου ψεκασμού και της συγκομιδής, όπως αυτό προκύπτει από τα αναγραφόμενα στην ετικέτα του χρησιμοποιημένου σκευάσματος.
4. Τα ποτίσματα να σταματήσουν τουλάχιστον 4-5 ημέρες προ της συγκομιδής και οπωσδήποτε όχι συγκομιδή μετά από βροχή.
5. Ο πατατοεξαγωγέας να εργάζεται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και να είναι καλά συντηρημένος.
6. Μια πρώτη διαλογή να γίνεται στο χωράφι, ώστε να απομακρύνονται οι πατάτες που είναι τραυματισμένες, κομμένες, πράσινες κ.λ.π.
7. Τα κιβώτια συσκευασίας (κλούβες) να μη γεμίζονται μέχρι επάνω, ώστε να μην συμπιέζονται και τραυματίζονται οι κόνδυλοι κατά τη μεταφορά τους.
8. Οι πατάτες παραμένουν 2-3 ώρες μετά την εξαγωγή τους στο χωράφι, ώστε να στεγνώσουν και μετά να τοποθετηθούν στις κλούβες.
9. Η μεταφορά στο συσκευαστήριο να γίνεται αυθημερόν για να αποφεύγεται το πρασίνισμα από τον ήλιο. Αν παραμείνουν στο χωράφι γεμάτες κλούβες να σκεπάζονται με πανί ή μαύρο πλαστικό και ποτέ με πατατόφυλλα.
10. Να μην ανακατεύονται διαφορετικές ποικιλίες στα ίδια μέσα συσκευασίας.

Η καλή μεταχείριση του προϊόντος συνεχίζεται στο συσκευαστήριο και τα μέσα μεταφοράς με ευθύνη των συσκευαστών και εξαγωγέων σύμφωνα με σχετικές οδηγίες μας.

Επειδή η πρώιμη πατάτα είναι ένα ευαίσθητο νωπό προϊόν, πρέπει όλοι όσοι εμπλέκονται στη διαδικασία παραγωγής, συσκευασίας και μεταφοράς της, να φροντίσουν ο καθένας στον τομέα του, ώστε η μεσσηνιακή πατάτα να φθάσει στους καταναλωτές σε άριστη κατάσταση, πράγμα που θα έχει οικονομικό όφελος για όλους .

**Υπενθυμίζουμε τέλος την υποχρέωση των παραγωγών και διακινητών πατάτας για την εγγραφή τους στο σχετικό μητρώο που τηρείται στην Δ/νση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής Π.Ε. Μεσσηνίας, διότι η διακίνηση πατάτας χωρίς αριθμό μητρώου είναι παράνομη και στους παραβάτες επιβάλλονται κυρώσεις.**

ΚΑΛΑΜΑΤΑ ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2019

ΑΠΟ ΤΗ Δ/ΝΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

& ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ Π.Ε.ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ