ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2081\92 του Συμβουλίου
Αίτηση Καταχώρησης Άρθρου 5
Αριθμός φακέλου κράτους μέλους ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1.Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:
Όνομα: Υπουργείο Γεωργίας.
Τίτλος: Δ/νση Μεταποίησης Συσκευασίας και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής
Τηλέφωνο: 5291347
Φαξ: 5243162 - 5248013

2.Αιτών όμιλος:
Όνομα: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών (ΕΑΣ) Νομού Δράμας.
Δ\νση: Γρανικού 9. 66100 Δράμα.
Τηλ.0521-25538 και 0521-22233 Φαξ. 0521-25427
Σύνθεση: Παραγωγός με 10.000 μέλη, από τα οποία τα 1500 είναι πατατοπαραγωγοί στο λεκανοπέδιο Κάτω Νευροκοπίου. Μερικοί από τους πατατοπαραγωγούς είναι συγχρόνως συσκευαστές και έμποροι της πατάτας Κάτω Νευροκοπίου.

3 Τύπος: Πατάτα βρώσιμη για νωπή κατανάλωση. (1.6)

4 Περιγραφή συγγραφής υποχρεώσεων:

4.1 Ονομασία: « ΠΑΤΑΤΑ ΚΑΤΩ ΝΕΥΡΟΚΟΠΙΟΥ » Π.Γ.Ε

4.2 Περιγραφή:
Η πατάτα Κάτω Νευροκοπίου είναι οι βρώσιμοι κόνδυλοι του φυτού Solanum tuberosum, που μαγειρεύονται με διαφόρους τρόπους, τηγάνισμα, γιαχνί , σαλάτα, πουρές, ψήσιμο, κλπ, και καταναλώνονται από τον άνθρωπο, δίχως καμία προηγούμενη επεξεργασία. (Βρώσιμη πατάτα). Είναι όμως δυνατόν μετά από βιομηχανική επεξεργασία, να παραχθούν διάφορα επίσης φαγώσιμα προϊόντα, όπως προτηγανισμένη πατάτα, τσιπς, πουρές, κλπ. (Βιομηχανική πατάτα).

4.3 Γεωγραφική περιοχή:
Περιλαμβάνει τα αγροκτήματα των δημοτικών διαμερισμάτων , Κάτω Νευροκοπίου, Κάτω Βροντούς, Περιθωρίου, Δασωτού, Λευκογείων, Χρυσοκεφάλου, Οχυρού, Βαθυτόπου και Καταφύτου, που έχουν έκταση 85.000 στρέμματα. Από αυτά καλλιεργούνται κάθε χρόνο 20.000-25.000 στρ. με πατάτες. Η περιοχή είναι υψίπεδο με υψόμετρο 550- 600 μέτρα, που περιβάλλεται από όλες τις πλευρές από τα όρη Όρβηλο, Βροντού και Φαλακρό.

4.4 Ιστορικό:
Η καλλιέργεια της πατάτας εμφανίζεται στο λεκανοπέδιο Κάτω Νευροκοπίου στα μέσα της δεκαετίας του 1920. Στις αρχές της δεκαετίας του 1930 καταλαμβάνει έκταση 4.000 στρ. ως ξηρική καλλιέργεια, και η παραγόμενη ποσότητα απευθύνεται κυρίως στην αγορά των νομών Δράμας και Καβάλας. Οι καλλιεργητικές φροντίδες γίνονται χειρονακτικά με την

βοήθεια των ζώων, και οι αποδόσεις είναι χαμηλές της τάξης των 500 κιλών\στρ.

Στα μέσα της δεκαετίας του 1960, μετά την κατασκευή των αντιπλημμυρικών αναχωμάτων στους χείμαρρους Νευροκοπίου και Βαθυτόπου, και την εισαγωγή νέων παραγωγικών ποικιλιών, η καλλιέργεια της πατάτας επεκτείνεται, ενώ σταδιακά εγκαταλείπεται η καλλιέργεια του καπνού που ήταν μέχρι τότε η κύρια καλλιέργεια της περιοχής. Οι αποδόσεις ανέρχονται στα 1000 κιλά\στρ.

Κατά την δεκαετία του 1970 άρχισαν οι πατατοκαλλιέργειες να ποτίζονται, και σταδιακά μέχρι το τέλος της δεκαετίας μετατράπηκαν όλες σε ποτιστικές. Ταυτόχρονα δοκιμάστηκάν και δοκιμάζονται εκατοντάδες από τις καινούργιες ποικιλίες. Σήμερα καλλιεργούνται γύρω στις 25.000 στρέμματα, κυρίως με τις ποικιλίες Σπούντα, Άγκρια και Λιζέτα, όλα αρδευόμενα. Εφαρμόζονται σύγχρονες και βελτιωμένες τεχνικές σε όλες τις φάσεις παραγωγής και διακίνησης, ενώ και με την συνεργασία και βοήθεια των γεωπόνων της νομαρχιακής αυτοδιοίκησης, των συνεταιριστικών οργανώσεων και των ερευνητικών ιδρυμάτων , υπάρχει συνεχής βελτίωση.

4.5 Μέθοδος παραγωγής:

Τεχνική της πατατοκαλλιέργειας:

Προετοιμασία: Η καλλιέργεια της πατάτας αρχίζει από την προηγούμενη χρονιά με τον προγραμματισμό και την προμήθεια των γεωργικών εφοδίων,(κυρίως του πατατοσπόρου) και την προετοιμασία του χωραφιού. Η προηγούμενη καλλιέργεια είναι συνήθως χειμωνιάτικο σιτηρό, και πολλές φορές καλαμπόκι, φασόλια, ή ακόμη και πατάτα. Όταν είναι σιτηρό γίνεται ένα καλοκαιρινό ή φθινοπωρινό όργωμα για την συγκράτηση υγρασίας από τις χειμωνιάτικες βροχές, περιορισμό των ζιζανίων της Άνοιξης, διατήρηση και βελτίωση της υφής του εδάφους, και περιορισμό του πληθυσμού των σιδηροσκωλήκων.

Πατατόσπορος: Ένα μεγάλο ποσοστό του πατατοσπόρου που χρησιμοποιείται, είναι ιδιοπαραγόμενος, και αποθηκεύεται σε κατάλληλες αποθήκες που έχουν όλοι οι πατατοκαλλιεργητές. Κατά το πρώτο δεκαήμερο του Μαρτίου τοποθετείται ο πατατόσπορος σε τελάρα για προβλάστηση, είτε είναι ιδιοπαραγόμενος, είτε είναι εισαγόμενος πιστοποιημένος.

Φύτευση πατατοσπόρου: Η φύτευση αρχίζει το πρώτο δεκαήμερο του Απριλίου και διαρκεί 20-30 ημέρες ανάλογα με τις επικρατούσες καιρικές συνθήκες. Ο πατατόσπορος άλλοτε κόβεται και άλλοτε όχι, μία ή δύο ημέρες πριν την φύτευση. Η φύτευση γίνεται σε γραμμές με σαμάρια , με ημιαυτόματες μηχανές που φέρονται στα υδραυλικά του ελκυστήρα, και τροφοδοτούνται από δύο εργάτες που κάθονται στην πατατοφυτευτική μηχανή. Οι διαστάσεις φύτευσης είναι 75 εκατοστά μεταξύ των γραμμών 30-50 εκατοστά επί της γραμμής, και 5-15 εκατοστά βάθος. Η ποσότητα σπόρου που χρησιμοποιείται κυμαίνεται από 150 μέχρι 300 κιλά στο στρέμμα, ανάλογα με το μέγεθός του και τις διαστάσεις φύτευσης.

Καλλιεργητικές φροντίδες: Οι συνηθισμένες καλλιεργητικές φροντίδες του χωραφιού κατά την άνοιξη είναι ένα όργωμα και ένα φρεζάρισμα, όταν έχει τον ρώγο του. Πολλές φορές όμως λόγω βροχοπτώσεων και λόγω πίεσης του χρόνου για πρώιμη φύτευση, χρειάζονται περισσότερα του ενός οργώματα ή φρεζαρίσματα, ή και επέμβαση με καλλιεργητή. Πάντοτε ο στόχος είναι να πάρει το χωράφι ψιλοχωματισμένη υφή.

Λίπανση, ζιζανιοκτονία: Πριν το τελευταίο φρεζάρισμα γίνεται διασκόρπιση του λιπάσματος, και ταυτόχρονα ενσωμάτωση του νηματοδοκτόνου φαρμάκου ή και ενδεχομένως και κάποιου ζιζανιοκτόνου. Η χρήση των λιπασμάτων και φαρμάκων γίνεται με την συνεργασία των γεωπόνων της διεύθυνσης αγροτικής ανάπτυξης και των συνεταιριστικών οργανώσεων, ανάλογα με τις ανάγκες του κάθε χωραφιού. Η συνήθης λίπανση είναι 20 μονάδες αζώτου, 15 μονάδες φωσφόρου και 25 μονάδες καλίου. Λίγο πριν φυτρώσει η καλλιέργεια γίνεται ψεκασμός με το κατάλληλο ζιζανιοκτόνο. (5-20 Μαίου).

Άρδευση: Όταν τα φυτά φθάσουν στο ύψος των 15-20 εκατοστών, και ανάλογα με την πορεία των βροχοπτώσεων, αρχίζει το πότισμα με τεχνητή βροχή. Όσο προχωρούμε από τα μέσα Ιουνίου προς τα μέσα Ιουλίου, αυξάνονται προοδευτικά οι θερμοκρασίες και η ξηρασία. Την περίοδο αυτή γίνονται συχνότερα ποτίσματα (κάθε εβδομάδα περίπου), αλλά και με περισσότερο νερό κάθε φορά.

Καταπολέμηση εχθρών και ασθενειών: Την ίδια περίοδο γίνονται δύο ή περισσότεροι ψεκασμοί για την αντιμετώπιση του περονοσπόρου και του δορυφόρου κυρίως, αλλά ενδεχομένως και άλλων εχθρών και ασθενειών που θα εμφανισθούν

.Αποφύλλωση: Στο τέλος Ιουλίου οι κόνδυλοι είναι ώριμοι φυσιολογικά, οπότε πολλές φορές γίνεται αποφύλλωση της καλλιέργειας με ντικουάτ, για αποφυγή τυχόν προβλημάτων από περονόσπορο των κονδύλων στο έδαφος και την καταπολέμηση ζιζανίων που ήδη άρχισαν να εμφανίζονται. Άλλοτε δεν γίνεται επέμβαση αποφύλλωσης, αλλά το υπέργειο μέρος ξηραίνεται μέχρι το τέλος Αυγούστου.

Συγκομιδή: Στις αρχές Σεπτεμβρίου ο φλοιός των κονδύλων έχει φελοποιηθεί πλήρως, και μπορεί να γίνει η συγκομιδή χωρίς κανένα πρόβλημα. Πολλές χρονιές όταν υπάρχει ζήτηση από το εμπόριο, αρχίζει η συλλογή και η προώθηση από το χωράφι στην αγορά. Κατά κανόνα όμως η συλλογή αρχίζει λίγο αργότερα στα μέσα Σεπτεμβρίου, οπότε έχουν πέσει αρκετά οι θερμοκρασίες στην περιοχή. (Συνήθως μετά από βροχόπτωση). Με την βροχόπτωση χαλαρώνει το έδαφος και γίνεται εύκολη η συλλογή χωρίς να τραυματίζονται οι κόνδυλοι. Εάν κατά το πρώτο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου δεν βρέξει, τότε γίνεται ελαφρύ πότισμα για να ακολουθήσει αμέσως η συγκομιδή των κονδύλων. Μέχρι τέλους Οκτωβρίου φροντίζουν οι παραγωγοί να τελειώσουν την συλλογή της πατάτας, γιατί στην συνέχεια πέφτουν πολύ οι θερμοκρασίες, και σε συνδυασμό με τις φθινοπωρινές βροχοπτώσεις, γίνεται πολύ δύσκολη έως αδύνατη πλέον η συλλογή.

Ένα μέρος της παραγωγής 20-40% προωθείται απ' ευθείας στην κατανάλωση μέσω του εμπορίου, ενώ η υπόλοιπη παραγωγή αποθηκεύεται στις αποθήκες των παραγωγών. Εκεί συντηρείται σε άριστη κατάσταση χωρίς τεχνητή ψύξη, ακόμη και χωρίς αντιφυτρωτικά φάρμακα, και προωθείται σταδιακά στην κατανάλωση καθόλο τον χειμώνα και μέχρι το τέλος Απριλίου.

4.6 Γεωγραφικός δεσμός με την περιοχή.

Η πατάτα Κάτω Νευροκοπίου είναι γνωστή σε όλη την Ελλάδα και φημίζεται για τα γευστικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά της. Η ποιοτική υπεροχή της οφείλεται κυρίως στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής, και κατά δεύτερο λόγο στην μακρόχρονη εμπειρία των πατατοκαλλιεργητών και την τεχνική υποστήριξη των γεωπόνων.

Όλες οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής σχεδόν συμπίπτουν με το άριστον των απαιτήσεων της πατάτας, όπως περιγράφονται στο παράρτημα 1. Αποτέλεσμα των ανωτέρω ιδιαιτέρων παραγόντων σε συνδυασμό με την άφθονη ηλιοφάνεια που είναι κοινή σε όλη την Ελλάδα, είναι το παραγόμενο προϊόν της πατάτας να είναι πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά και βιταμίνες, να έχει υπεροχή σε γευστικά χαρακτηριστικά, και να έχει άριστη εξωτερική εμφάνιση.

Οι καταναλωτές γνωρίζουν πολύ καλά την ποιοτική υπεροχή της πατάτας Κάτω Νευροκοπίου και την προτιμούν, ενώ πολλοί την επιζητούν επίμονα. Το ίδιο και οι βιομηχανίες μεταποίησης και επεξεργασίας πατάτας,(προτηγανισμένοι, τσιπς, πουρές, κλπ), έχουν καλύτερη ποιότητα μεταποιημένου προϊόντος, και μεγαλύτερη απόδοση όταν χρησιμοποιούν την πατάτα της περιοχής σαν πρώτη ύλη. Γι αυτό την προτιμούν παρόλο που είναι πάντοτε ακριβότερη από τις πατάτες των άλλων περιοχών.

Το πρόβλημα που υπάρχει σήμερα είναι ότι επειδή δεν γίνεται έλεγχος όλοι πουλάνε τις πατάτες τους για Νευροκοπίου και έτσι δημιουργείται σύγχυση στους καταναλωτές, οι οποίοι πληρώνουν ακριβότερα, και τρώνε πατάτες άλλων περιοχών ενώ ταυτόχρονα δυσφημίζεται και η πατάτα Κάτω Νευροκοπίου.

Ελπίζουμε ότι μετά την αναγνώριση της πατάτας Κάτω Νευροκοπίου ως προϊόν ΠΓΕ, θα μπει κάποια τάξη στην διακίνησή της, γιατί υποχρεωτικά θα ελέγχεται πλήρως η εμπορία της. Ακόμη επειδή θα υπάρχει στενότερη συνεργασία με τους γεωπόνους, τα ιδρύματα ερεύνης και λοιπούς φορείς θα βελτιωθεί ακόμη περισσότερο η ποιότητά της, ενώ θα μπορεί να δοθεί έμφαση στην κατεύθυνση προστασίας του περιβάλλοντος μειώνοντας δραστικά την χρήση των φαρμάκων και λιπασμάτων.

Από αναλύσεις που γίνονται κατά καιρούς από ενδιαφερομένους ιδιώτες, φορείς βιομηχανίες, κλπ, προκύπτει ότι η πατάτα Κάτω Νευροκοπίου έχει κατά κανόνα καλύτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά, κυρίως ως προς το ποσοστό περιεκτικότητας σε ξηρή ουσία που είναι μερικές ποσοστιαίες μονάδες μεγαλύτερο από τον μέσο όρο άλλων περιοχών. Η περιεκτικότητα σε ξηρή ουσία είναι το κυριότερο στοιχείο ανάλυσης για τον προσδιορισμό της ποιότητας της πατάτας. (Παράρτημα 5).

Επειδή η πατάτα Κάτω Νευροκπίου έχει άριστη ποιότητα και είναι γνωστή σε όλη την Ελλάδα από πολύ παλιά, όλοι όσοι ασχολούνται με την διακίνηση της πατάτας, ο έμπορος ο παραγωγός, ο μανάβης, το σούπερ μάρκετ, ο μπακάλης της γειτονιάς, ο μικροπωλητής της λαϊκής αγοράς, τοποθετούν στο προϊόν τους την ετικέτα «πατάτα Κάτω Νευροκοπίου». (Παράρτημα 6)

Σε όλες τις πολιτιστικές εκδηλώσεις της περιοχής , τις εμποροπανηγύρεις, τις επιστημονικές ημερίδες, το κύριο θέμα είναι η πατάτα. (Προσκλήσεις, διαφημιστικά φυλλάδια του παραρτήματος 6).

Λόγω της σημασίας της πατάτας Κάτω Νευροκοπίου κατά καιρούς ασχολήθηκαν με το αντικείμενό της, πολλοί επιστήμονες, ιδρύματα ερεύνης, συνεταιριστικοί φορείς, πνευματικοί παράγοντες της περιοχής, και γράφτηκαν διάφορες μελέτες, τεχνικές οδηγίες, εγχειρίδια, ακόμη και λογοπαίγνια . (Παράρτημα 7).

Όλα τα στατιστικά, εμπορικά, παραγωγικά, κλπ, δελτία της περιοχής από πολύ παλιά αναφέρονται στην πατάτα Κ. Νευροκοπίου. (Παράρτημα 8).

4.7 Φορείς ελέγχου:
Νομαρχιακή αυτοδιοίκηση Δράμας. Διεύθυνση αγροτικής ανάπτυξης.
Διοικητήριο 661.00 Δράμα.
Τηλ. 0521 32949 και 0521-32383
Φαξ. 0521 32383 και 0521-38047

4.8 Σήμανση:
Στα μέσα συσκευασίας αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη «ΠΑΤΑΤΑ ΚΑΤΩ ΝΕΥΡΟΚΟΠΙΟΥ», καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις εθνικές και κοινοτικές διατάξεις.

4.9 Εθνικοί όροι:
Εφαρμόζονται οι γενικές διατάξεις του προεδρικού διατάγματος 81\ 1993 για την διαδικασία παραγωγής γεωργικών προϊόντων ΠΓΕ.

Συνημμένα 8 παραρτήματα:
Παράρτημα 1: Εδαφοκλιματολογικές απαιτήσεις της πατατοκαλλιέργειας και σύγκριση με τις υφιστάμενες στο λεκανοπέδιο Κάτω Νευροκοπίου. Από τον Αν. Ουτσετάρη γεωπόνο.
Παράρτημα 2: Πίνακες μετεωρολογικών στοιχείων του λεκανοπεδίου Κάτω Νευροκοπίου.
Παράρτημα 3: Γεωγραφικός χάρτης του νομού Δράμας, με τονισμένα τα όρια όπου καλλιεργείται η πατάτα στο υψίπεδο Κάτω Νευροκοπίου.
Παράρτημα 4: Εδαφολογική μελέτη μείζονος περιοχής Κάτω Νευροκοπίου, από το ινστιτούτο εδαφολογίας Θεσσαλονίκης.
Παράρτημα 5: Πίνακες περιεκτικότητας σε ξηρή ουσία δειγμάτων πατάτας από το υψίπεδο Κάτω Νευροκοπίου.
Παράρτημα 6: Άλμπουμ με φωτογραφίες, ετικέτες, διαφημιστικά έντυπα, κλπ, που έχουν άμεση σχέση με την ποιότητα της πατάτας Κάτω Νευροκοπίου.
Παράρτημα 7: Τεχνικά εγχειρίδια, Τεχνικά φυλλάδια, Τεχνικές οδηγίες, κλπ, που αναφέρονται στην πατάτα Κάτω Νευροκοπίου.
Παράρτημα 8: Στατιστικά δελτία, έγγραφα, κλπ, που αναφέρονται στην πατάτα Κάτω Νευροκοπίου, από πολύ παλιά χρόνια.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1

Εδαφοκλιματολογικές απαιτήσεις της πατατοκαλλιέργειας, και σύγκρισή τους με τις υφιστάμενες στο λεκανοπέδιο Κάτω Νευροκοπίου.

Από Αν. Ουτσετάρη
γεωπόνο

Εδαφοκλιματολογικές απαιτήσεις της πατατοκαλλιέργειας και σύγκριση με τις υφιστάμενες στο λεκανοπέδιο Κάτω Νευροκοπίου.

Οι εδαφοκλιματολογικές απαιτήσεις της πατατοκαλλιέργειας όπως αυτές προσδιορίστηκαν από την διεθνή επιστημονική κοινότητα και αναφέρονται στην διεθνή βιβλιογραφία, περιγράφονται αναλυτικά, ενώ ταυτόχρονα γίνεται σύγκριση με τις υφιστάμενες συνθήκες στο λεκανοπέδιο Κάτω Νευροκοπίου.

1.ΚΛΙΜΑ

α) Θερμοκρασίες.

Γενικά η πατάτα είναι φυτό δροσερών περιοχών, που έχουν κάποιο υψόμετρο. (Υψίπεδα).

Η βλάστηση των κονδύλων γίνεται γρηγορότερα σε θερμοκρασία 13-15 ^{0}C, αλλά μπορεί να γίνει και σε χαμηλότερες θερμοκρασίες, φυσικά με αργότερο ρυθμό. Η διαφοροποίηση των στολόνων λαμβάνει χώρα σε θερμοκρασίες 7-15 ^{0}C , οπότε ακολουθεί αμέσως η κονδυλοποίηση. Η καλύτερη μέση θερμοκρασία για μια γρήγορη αύξηση των κονδύλων είναι 18 ^{0}C, ενώ ταυτόχρονα απαιτείται να υπάρχει αρκετή διαφορά θερμοκρασίας ημέρας και νύκτας.(Μεγίστης-ελαχίστης.) Οι ευνοϊκότερες θερμοκρασίες της νύκτας για την κονδυλοποίηση και στην συνέχεια αύξηση των κονδύλων είναι 10-14 ^{0}C.

Από τους πίνακες θερμοκρασιών του υψιπέδου του Κάτω Νευροκοπίου προκύπτουν τα εξής στοιχεία τα οποία είναι πολύ κοντά στα προαναφερθέντα:

Μέση θερμοκρασία Απριλίου 10,5 ^{0}C. Είναι ο μήνας φύτευσης και έναρξης του φυτρώματος,.

Μέση θερμοκρασία Μαίου 14,9^0 C. Είναι ο μήνας ολοκλήρωσης του φυτρώματος και διαφοροποίησης των στολόνων και των κονδύλων.

Μέση θερμοκρασία Ιουνίου 18,8 ^{0}C, Μέση μεγίστη 26,9 ^{0}C, Μέση ελαχίστη 11,1 ^{0}C, και διαφορά ημέρας και νύκτας 15,8 ^{0}C.

Μέση θερμοκρασία Ιουλίου 21,2 ^{0}C, μέση μεγίστη 29,8 ^{0}C, μέση ελαχίστη 12,8 ^{0}C, και διαφορά ημέρας και νύκτας 17,0 ^{0}C.

Οι μήνες Ιούνιος και Ιούλιος (το πρώτο δεκαπενθήμερό του), είναι οι κρίσιμοι μήνες ανάπτυξης και αύξησης των κονδύλων. Οι τιμές της περιόδου αυτής ευρίσκονται όλες στο άριστο των απαιτήσεων της πατατοκαλλιέργειας για μία γρήγορη και ισορροπημένη ανάπτυξη των κονδύλων.

Ο μήνας Αύγουστος είναι η περίοδος φυσιολογικής ωρίμανσης των κονδύλων και ο Σεπτέμβριος και Οκτώβριος, είναι η περίοδος λήθαργου των κονδύλων και εποχή της συγκομιδής.

Η περίοδος Νοεμβρίου-Μαρτίου , είναι η εποχή που η πατάτα ευρίσκεται στις αποθήκες των παραγωγών, και προωθείται σταδιακά στην κατανάλωση. Οι θερμοκρασίες νυκτός της περιόδου αυτής είναι και οι κατάλληλες θερμοκρασίες για την συντήρηση της πατάτας και επομένως δεν είναι απαραίτητη η τεχνητή ψύξη, ούτε και η χρήση αντιφυτρωτικών φαρμάκων κατά την αποθήκευση.

β) Εδαφική και ατμοσφαιρική υγρασία.

Η πατάτα έχει αυξημένες ανάγκες τόσο σε εδαφική, όσο και σε ατμοσφαιρική υγρασία.

Οι ανάγκες σε νερό στις πατατοκαλλιέργειες καλύπτονται με τις βροχές και όταν δεν επαρκούν με τεχνητή άρδευση.