

Xedapen Orokorrak

INGURUMEN, LURRALDE PLANGINTZA, NEKAZARITZA ETA ARRANTZA SAILA

281

AGINDUA, 2010eko urriaren 18koa, Ingurumen, Lurralde Plangintza, Nekazaritza eta Arrantzako sailburuarena, Patataren Ekoizpen Integraturako Arau Tekniko Berariazkoa onartzen duena.

Ekoizpen integratuari buruzko otsailaren 13ko 31/2001 Dekretuaren 3. artikulua (EHAA, 219. zk., 2003ko azaroaren 10ekoa) xedatzen duenaren arabera, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Sailak, oraingo Ingurumen, Lurralde Plangintza, Nekazaritza eta Arrantza Sailak, sailburuaren aginduz eta Euskadiko Ekoizpen Integraturako Koordinazio Batzordeak proposatuta, nekazaritzako edo elikagaigintzako produktu bakoitzerako arau tekniko bat onartuko du. Arau teknikoak ondorengoak zehaztuko ditu: ateratako produktua ekoizpen integratuketan jotzeko nahitaez bete behar diren ekoizpen-, lantze- edo erabiltze-jarduerak. Era berean, kaltegarri direlako debekatuta dauden jarduerak jasoko ditu, bai eta, gomendagarritzat joak izanik, epe ertainean nahitaezko bihurtuko diren beste jardura batzuk ere. Era berean, produktuen trazabilitatea bermatzeko behar den informazio guztia zehaztuko dute arau teknikoek, eta, bereziki, landa-koadernoetan jaso beharrekoa, eta koadernook betetzeko eskakizunak.

Halaber, aipatutako dekretuaren 9. artikuluen 3. paragrafoa a) idatz-zatiak eta Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura sailburuaren 2002ko otsailaren 5eko Aginduaren 1. artikulua jasotzen dutenaren arabera, batzorde horren eginkizunen artean dago nekazaritzako edo elikagaigintzako produktu bakoitzaren arau teknikoak proposatzea, onetsiak izan daitezten. 2002ko otsailaren 5eko Agindu horrek Euskadiko Ekoizpen Integraturako Koordinazio Batzordearen osara eta funtzionamendu-araubidea zehazten ditu (EHAA, 48. zk., 2002ko martxoaren 8koa).

Euskadiko Ekoizpen Integraturako Koordinazio Batzordeak, 2010eko uztailaren 20an egindako bileran, Lantalde Teknikoak proposatuta, Patataren Ekoizpen Integraturako Arau Tekniko Berariazkoa onartu zuen, eta arau hori Ingurumen, Lurralde Plangintza, Nekazaritza eta Arrantzako sailburuari helarazi zion, agindu baten bidez onartua izan dadin.

Disposiciones Generales

DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE, PLANIFICACIÓN TERRITORIAL, AGRICULTURA Y PESCA

281

ORDEN de 18 de octubre de 2010, de la Consejera de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca, por la que se aprueba la Norma Técnica Específica de la Producción Integrada de Patata.

El artículo 3 del Decreto 31/2001, de 13 de febrero, sobre Producción Integrada (BOPV n.º 219, de 10 de noviembre de 2003) dispone que el Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, actual Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca, por Orden de su titular y a propuesta de la Comisión Coordinadora para la Producción Integrada de Euskadi, aprobará para cada producto agrario o alimentario una Norma Técnica que especificará las prácticas de producción, elaboración o manipulación que necesariamente han de cumplirse para que el producto obtenido sea considerado de Producción Integrada. También contendrá aquellas prácticas que por su carácter nocivo quedan prohibidas, así como aquellas otras que han sido calificadas como recomendadas y que a medio plazo pasarán a ser obligatorias. Igualmente, las normas técnicas especificarán toda aquella información que se considere necesaria para garantizar la trazabilidad del producto, en especial la que ha de constar en los respectivos cuadernos de campo, y los requisitos para la llevanza de los mismos.

Asimismo, tanto el artículo 9 párrafo 3, apartado a) de dicho Decreto, como el artículo 1 de la Orden de 5 de febrero de 2002, del Consejero de Agricultura y Pesca, por la que se determina la composición y régimen de funcionamiento de la Comisión Coordinadora para la Producción Integrada de Euskadi (BOPV n.º 48, de 8 de marzo de 2002) contemplan, entre las funciones de dicha Comisión, la de proponer las normas técnicas de cada producto agrario o alimentario para su aprobación.

La Comisión Coordinadora de la Producción Integrada de Euskadi, en reunión celebrada el día 20 de julio de 2010, aprobó, a propuesta del Comité Técnico, la Norma Técnica Específica de la Producción Integrada de patata, elevando la misma a la Consejera de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca, para su aprobación mediante Orden.

Azaldutako guztiarengatik, hau

XEDATZEN DUT:

Artikulu bakarra.– Patataren Ekoizpen Integraturako Arau Tekniko Berariazkoa eta arauaren eranskina onartzea, izurriteen eta gaixotasunen kontrol integratuari buruzkoa (I. eranskina), agindu honen I. eranskin moduan argitaratua.

XEDAPEN GEHIGARRIA

Etiketetan ekoizpen integratuko sistemari erreferentzia egiten dioten aipamenak jarri gura dituzten operadoreek, ekoizpen integratuari buruzko otsailaren 13ko 31/2001 Dekretuaren 8. artikuluekin bat etorritik, dagokion eskabidea eta etiketa-modeloa aurkeztu beharko dituzte. Horren onespina etiketatzeari buruzko arau orokorraren eta aplikatu beharreko gainerako araudiaren arabera egingo da.

XEDAPEN INDARGABETZAILEA

Indarrik gabe geratzen da Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura sailburuaren 2007ko irailaren 24ko Aginduaren VIII. eranskina, kontsumorako patatari buruzkoa (Aginduak arau tekniko zehatzak onesten ditu berotegiko uraza, berotegiko zerba, berotegiko piper, berotegiko tomate, kiwi, mahatsondo, erremolatxa eta kontsumorako patataren ekoizpen integraturako), bai eta Agindu honetan xedatutakoaren aurkako maila bereko edo beheragoko xedapen guztiak ere.

AZKEN XEDAPENA

Agindu hau Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratu eta hurrengo egunean sartuko da indarrean.

Vitoria-Gasteiz, 2010eko urriaren 18a.

Ingurumen, Lurralde Plangintza,
Nekazaritza eta Arrantzako sailburua,
MARÍA DEL PILAR UNZALU PÉREZ DE EULATE.

PATATAREN EKOIZPEN INTEGRATURAKO ARAU TEKNIKO BERARIAZKOA

Arau Tekniko Berariazko honek Landare-jatorriko produktuen ekoizpen integraturako Arau Tekniko Orokorra osatzen du, patatagintzari lotutako alderdi guztietan.

Arau Tekniko Berariazko hau propio horretarako sortutako lan-talde batek egin du, Zerealen eta Jorralandareen Batzorde Teknikoko ordezkariak osatutako lan-taldeak.

Por todo lo expuesto, en su virtud,

DISPONGO:

Artículo único.– Aprobar la Norma Técnica Específica de la Producción Integrada de patata y su anexo relativo al Control Integrado de Plagas y Enfermedades de patata (anexo I), que se publica como anexo I de la presente Orden.

DISPOSICIÓN ADICIONAL

Aquellos operadores que deseen incluir en el etiquetado menciones que hagan referencia al sistema de Producción Integrada deberán presentar, de conformidad con el artículo 8 del Decreto 31/2001, de 13 de febrero, sobre Producción Integrada, la correspondiente solicitud acompañada del modelo de etiqueta, cuya aprobación se efectuará de conformidad con la norma general de etiquetado y demás normativa aplicable.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Queda derogado el anexo VIII, referente a la patata de consumo, de la Orden de 24 de septiembre de 2007, del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueban las normas técnicas específicas de producción integrada de la lechuga en invernadero, del pimiento en invernadero, el tomate en invernadero, el kiwi, la vid, la remolacha y la patata de consumo y cuantas otras disposiciones de igual o inferior rango se opongan o contradigan a lo dispuesto en la presente Orden.

DISPOSICIÓN FINAL

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del País Vasco.

En Vitoria-Gasteiz, a 18 de octubre de 2010.

La Consejera de Medio Ambiente,
Planificación Territorial, Agricultura y Pesca,
MARÍA DEL PILAR UNZALU PÉREZ DE EULATE.

NORMA TÉCNICA ESPECÍFICA DE PRODUCCIÓN INTEGRADA DE EUSKADI PARA PATATA

Esta Norma Técnica Específica continúa y completa la Norma Técnica General de Producción Integrada para Productos de Origen Vegetal en todo lo relacionado con el cultivo de la patata.

Esta Norma Técnica Específica ha sido elaborada por un grupo de trabajo constituido, a tal efecto, con representantes del Comité Técnico de Cereales y Plantas de Escarda implicados.

Sarrera.– Arau tekniko berriarazko honek Euskal Autonomia Erkidegoko lurralde-esparruan ezartzekoa den landare-jatorriko produktuen ekoizpen integraturako arau tekniko orokorra osatzen du, patata –jatekoa zein hazitarakoa– landatzeari dagokion arlo guztietan.

Arau honek patatagintzan ekoizpen- eta manipulazio-prozesuetan bete beharreko baldintza bereziak ezartzen ditu.

Arau orokorrean bezala, prozesuaren fase bakoitzeko derrigor bete beharreko baldintzak ezartzen dira, bai eta gomendioak ere. Fase bakoitzean, arau orokorrean agindutakoa beteko da, eta, horrez gain, agiri honetan zehaztutakoa.

I. kapitulutik XIII.-era azaldutako baldintzak ekoizleari buruzkoak dira, XIV. kapituluan manipulatzailari edo manipulazio-zentroei buruzko baldintza berriarazkoak azaltzen dira, eta gainerako kapituluak bi langile motei aplikatzekoak dira.

Ekoizpen Integratua Arautzeko Esparrua.- 31/2001 Dekretua, otsailaren 13koa, ekoizpen integratuari eta hura nekazaritzako elikagaietan adierazteari buruzkoa. Horixe da Euskal Autonomia Erkidegoan ekoizpen integratua arautzen duen oinarriko lege-esparrua.

Arau-oinarria.– Honako hauek izan dira erreferentziako agiriak:

- Euskal Autonomia Erkidegoan ezartzekoa den landare-jatorriko produktuen ekoizpen integraturako arau tekniko orokorra 2007ko irailaren 24ko Agindua.

- Kontsumorako patataren ekoizpen integraturako arau tekniko berriarazkoak, 2007ko irailaren 24ko Aginduaren bidez onartua.

- UNE 155.000 Araua, PNE155000 erreferentzia (2005eko maiatza): frutak eta barazki freskoak. Ekoizpen kontrolatua. Baldintza orokorrak.

- UNE 155.001-15 Araua (2003ko otsaila): fresko jateko barazkiak. Ekoizpen kontrolatua. 15. zatia: patata.

- Nekazaritzako Jardunbide Egokien Protokoloa, EUREPGAPena, fruta eta barazki freskoei buruzkoa.

- 1201/2002 Errege Dekretua, azaroaren 20koa, nekazaritza-produktuen ekoizpen integratua arautzen duena.

Terminoen definizioak.– Landare-jatorriko produktuen ekoizpen integraturako arau tekniko orokorrean definitzen dira ekoizpen integratuari buruzko araudiaren erabiltzen diren termino orokorrak.

Atal honetan laboreari buruzko beste termino espezifiko hauek definitu beharra dago:

Introduccion.– Esta norma técnica específica completa la norma técnica general de Producción Integrada para productos de origen vegetal aplicable en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma del País Vasco, en todo lo referido al cultivo de la patata tanto para la orientada a consumo como para la de siembra.

Esta norma establece los requisitos específicos del cultivo que debe cumplir el proceso productivo y de manipulación.

Al igual que en la norma general, para cada fase del proceso se establecen los requisitos de obligado cumplimiento y las recomendaciones. Para cada una de las fases se cumplirá lo establecido en la norma general y además lo especificado en este documento.

Los requisitos descritos desde el Capítulo I al XIII se refieren o son aplicables al operador-productor, en el Capítulo XIV se describen los específicos del operador-manipulador o centros de manipulación y los restantes capítulos son aplicables a ambos tipos de operadores.

Marco Regulador de la Producción Integrada.– Decreto 31/2001, de 13 de febrero, sobre Producción Integrada y su indicación en Productos Agroalimentarios, el cual constituye el marco legal básico que regula la Producción Integrada en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Base normativa.– Se han tomado como documentos de referencia:

- Norma Técnica General de Producción Integrada para Productos de Origen Vegetal aplicable en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco. Orden de 24 de septiembre de 2007.

- Norma Técnica específica de Producción Integrada de Euskadi para patata de consumo aprobada por Orden de 24 de septiembre de 2007.

- Norma UNE 155.000, referencia PNE155000 (mayo 2005): frutas y Hortalizas frescas. Producción controlada. Requisitos generales.

- Norma UNE 155.001-15 (febrero 2003): hortalizas para consumo en fresco. Producción controlada. Parte 15: patata.

- Protocolo de Buenas Prácticas Agrícolas de EUREPGAP de frutas y hortalizas frescas.

- Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas.

Definiciones de terminos.– En la Norma Técnica General de la Producción Integrada para Productos de Origen Vegetal se definen los términos generales empleados en la normativa de Producción Integrada.

Otros términos específicos del cultivo que necesitan definirse en este apartado:

Hazitarako patata: termino hau erabiltzean, baldintza hori soilik ezartzen zaie hazitarako tuberkulu- en ekoizpenerako diren patata-laborantzei, baita azke- nean kontsumorako patata gisa erabiltzen badira ere.

I. KAPITULUA ALDEZ AURRETIKO BALDINTZAK

Arau orokorrean ezarritakoaz gain, ondorengo hau beteko da:

1. artikulua.– Erregistroko baldintza-multzoa.

1.2.– Laborantza-unitateen definizioa: araudi hau betetzeko, laborantza-unitatea landutako azalera-unitatea da, non labore bera ereiten den, laborantza-praktika bertsuak erabiliz, ia aldi berean eta titular bakarrak kudeatuta.

Jateko patataren kasuan, lur zati bat edo batzuk izan ditzake, elkarren ondoan egon beharrik gabe ezinbestean, baina ereindako laboreak barietate berekoa izan behar du.

Hazitarako patataren (ikus definizioa) kasuan ere, lur zati bat edo batzuk izan ditzake, baina elkarren ondokoak ezinbestean eta oso-osorik sorta eta barietate bereko patatak ereinda dituztenak.

Tratamendu kimikoen kasuan, materia aktibo berberak erabiliko dira, une berean aplikatuta eta dosi berbera emanda.

Unitatea tratamendu lokalizatua banatzeko beharra dagoen erabakitzea teknikari arduradunaren esku utziko da. Zatitutako laborantza-unitateetan, produktuen trazabilitatea mantenduko da zati bakoitzean. Kutsadura kimiko gurutzatua sortzeko arriskua baldin badago, tratamendua etenda izateko epea errespetatu beharko da laborantza-unitate osoan.

II. KAPITULUA INSTALAZIOAK, TRESNAK ETA LANGILEAK

Arau orokorrean ezarritakoaz gain, ondorengo hau beteko da:

2. artikulua.– Ordena eta garbitasuna.

2.3.– Erabilitako metodo eta produktuak: biltegia eta materiala bi aldiz desinfektatzea gomendatzen da: lehendabizi, biltegiatzea amaitzen denean eta, hurrena, hurrengo uzta bildu baino pixka bat lehenago.

4. artikulua.– Ureztatze-sistemak.

4.2.– Ureztatze-teknika: debekatuta dago erruz ureztatzea.

Patata de siembra: al referirse a este término se considera que el requisito es aplicable exclusivamente en los cultivos de patata orientados a la producción de tubérculos para siembra, incluso si el uso que se le da finalmente es patata de consumo.

CAPÍTULO I REQUISITOS PREVIOS

Se cumplirá lo especificado en la norma general y además:

Artículo 1.– Condicionantes del registro.

1.2.– Definición de unidades de cultivo: a los efectos del cumplimiento de esta normativa se entenderá por unidad de cultivo la unidad de superficie cultivada, en la que se realiza el mismo cultivo, siguiendo prácticas de cultivo similares, de forma mas o menos simultanea y gestionada por un único titular.

En el caso de la patata de consumo puede estar formada por una o varias porciones de terreno que pueden no ser contiguas pero el cultivo realizado tiene que ser de una misma variedad.

En la patata de siembra (ver definición) la unidad de superficie cultivada también puede estar formada por una o varias porciones de terreno pero en este caso deben ser contiguas y sembradas en su integridad con patatas pertenecientes a un determinado lote y variedad.

En el caso de los tratamientos químicos, se utilizarán las mismas materias activas, aplicadas en el mismo momento y en idéntica dosis.

La necesidad de subdividir una unidad por tratamientos localizados, se dejará a criterio del/a técnico responsable. En las unidades de cultivo subdivididas se mantendrá la trazabilidad del producto para cada subdivisión. En caso de existir riesgo de contaminación química cruzada, se deberá respetar el plazo de supresión del tratamiento en la totalidad de la unidad de cultivo.

CAPÍTULO II INSTALACIONES, EQUIPOS Y PERSONAL

Se cumplirá lo especificado en la norma general y además:

Artículo 2.– Orden y limpieza.

2.3.– Métodos y productos utilizados: se recomienda realizar dos aplicaciones en la desinfección del local de almacenamiento y del material: la primera al final del almacenamiento y la segunda poco antes de recepcionar la cosecha siguiente.

Artículo 4.– Sistema de riego.

4.2.– Técnica de riego: se prohíbe el riego a man- ta.

III. KAPITULUA

LURZORUA, LUR-SAILAK PRESTATZEA ETA LURRA LANTZEA

Arau orokorrean ezarritakoaz gain, ondorengo hau beteko da:

13. artikulua.– Lur-sailaren baldintza-multzoa.

13.5.– Lurraren egitura: lurzoru limo hareatsuak aukeratzea gomendatzen da.

14. artikulua.– Aurreko laboreak eta txandaketa.

14.2.– Laboreak txandatzeko programa:

a) Lugorri utzita edo solanazeo ez diren landareak erabiltza txandakatu behar da, eta patata, gehienez ere, hiru ziklotik behin landatuko da.

b) Debehatuta dago patataren aurretik erremolatxa landatzea.

c) Txandaketa-aldietan gomendatzen da zenbait urtetarako laborerik ez landatzea.

d) Zerealak eta barazkiak patataren aurretik landatzea gomendatzen da.

15. artikulua.– Lur-saila prestatzeko lanak.

15.1.– Laboreen unea eta intentsitatea: ez da ildo-bizkarrik edo mesetarik egingo, gehienez ere erdin baino 2 hilabete lehenagora arte, baldin eta lursailaren malda % 12 edo handiagoa bada.

15.3.– Egitura eta lurrotza: lursail astunetan, lurra landu ondoren neguan makinariak ez pasatzea gomendatzen da.

15.6.– Drainatzea eta aireztatzea: drainatze ona izatea gomendatzen da, sustrai-asfixiarekin arazorik ez izateko.

15.8.– Sakonera erabilgarria:

a) 60 cm-tik gorako sakonera erabilgarria izatea gomendatzen da.

b) Materia organikoa erabiltza hondoa kentzea gomendatzen da, materia organikoa % 1-2 izan arte 25 cm-ko sakonera.

IV. KAPITULUA
LANDARE-EKAIA

Arau orokorrean ezarritakoaz gain, beste hau beteko da:

18. artikulua.– Jatorria eta kalitatea.

18.4.– Jatorria eta kalitatea:

a) Gutxienezko baldintza da material egiaztatua eta dagokion pasaporte edo/eta egiaztigiri fitosanitarioa duen materiala erabiltzea.

b) Tuberkulu osoak erabiltzea gomendatzen da, ez hondatuak, izoztuak, kolpatuak edo kimu luzedunak, eta eriteko neurri berekoak.

CAPÍTULO III

SUELO, PREPARACIÓN DEL TERRENO Y LABOREO

Se cumplirá lo especificado en la norma general y además:

Artículo 13.– Condicionantes del terreno.

13.5.– Textura: es recomendable elegir terrenos con textura franco-arenosa.

Artículo 14.– Cultivos precedentes y rotaciones.

14.2.– Programa de rotación de cultivos:

a) Se debe rotar con barbecho u otros cultivos que no sean solanáceas, con un máximo de una plantación de patata cada tres ciclos.

b) Se prohíbe cultivar remolacha precediendo al cultivo de la patata.

c) Se recomienda evitar cultivos plurianuales durante los periodos de rotación.

d) Se recomienda hacer preceder a la patata, los cereales y hortalizas.

Artículo 15.– Labores de preparación del terreno.

15.1.– Momento e intensidad de las labores: no se deben formar caballones o mesetas, como máximo hasta 2 meses antes de la siembra con pendiente del terreno igual o superior al 12%.

15.3.– Estructura y suela de labor: se recomienda evitar el paso de las máquinas después del laboreo durante el invierno en los terrenos pesados.

15.6.– Drenaje y aireación: se recomienda disponer de buen drenaje para evitar problemas de asfixia radicular.

15.8.– Profundidad útil:

a) Se recomienda disponer de una profundidad útil mayor de 60 cm.

b) Se recomienda desfondar con aplicación de materia orgánica hasta alcanzar el 1-2% M.O. en 25 cm de perfil.

CAPÍTULO IV
MATERIAL VEGETAL

Se cumplirá lo especificado en la norma general y además:

Artículo 18.– Origen y calidad.

18.4.– Origen y calidad:

a) Como requisito mínimo se debe utilizar material certificado y con el correspondiente pasaporte y/o certificado fitosanitario.

b) Se recomienda utilizar tubérculos enteros, no lesionados, congelados, golpeados o con brotes largos, y de calibre homogéneo para la siembra.

18.5.– Birosiaren kontrola hazitarako patatan:

- a) Birosiaren analisiak egitea gomendatzen da.
- b) Komeni da ez ereitea, biosia % 4tik gorakoa bada.

19. artikulua.– Tratamenduak.

19.5.– Tratamenduak:

a) Hazitarako patata landatzeko, afidoen aurkako tratamenduak egin behar dira erein aurretik. Landatze-prozesuaren ardura duen teknikariari egoki iruditzen bazaio, hazi bidez transmititutako onddoen aurkako tratamendua ere emango zaio, bai hazitarako patatari bai jateko patatari.

b) Debekatuta dago tuberkuluei lidikoetan sartuta tratamenduak egitea.

19.6.– Aldez aurretik ernetzea:

a) Tuberkuluak aldez aurretik ernetzea gomendatzen da, landarea azkarrago garatzeko.

b) Gomendatzen da aldez aurretik erne ez den hazia pixkanaka-pixkanaka berotzea, erein aurretik.

19.7.– Kontserbazio-baldintzak: tuberkuluak giro lehor, fresko eta ongi aireztatueta kontserbatzea gomendatzen da, haziak epe labur edo ertainetan (hila-betetik gora) gorde daitezkeen giroan.

V. KAPITULUA EREITEA-LANDATZEA

Arau orokorrean ezarritakoaz gain, ondorengo hau beteko da:

21. artikulua.– Ereitea-landatzea.

21.4.– Ereiteko eta landatzeko sakonera eta dentsitateak:

a) Ereite-dentsitatea 40.000 landare/ha dela landatzea gomendatzen da.

b) 15 cm inguruko sakoneran ereitea gomendatzen da, ez sakonegi ez azalean.

21.6.– Ereiteko makina motak: ez da erabili behar tuberkulueta zauriak eragiten dituzten ereiteko makinak (ereiteko makina arantzadunak eta abar).

21.7.– Ebakitzeko tresnak desinfektatzea: ereiteko materialean ebaketak egitea beharrezkoa bada, ebakitzeko tresnak desinfektatu egin behar dira, gutxienez lote-aldaketa bakoitzean, % 10ean lixiba jarrita edo elikagaigintzan erabiltzeko baimendutako bestelako desinfektatzaileak erabilia.

21.8.– Sortak nahastea: ez dira patata-sortak nahastu behar haziak prestatzeko lanetan edo ereitera-koan.

18.5.– Control de virosis en patata de siembra:

- a) Se recomienda realizar análisis de virosis.
- b) Es recomendable no sembrar con presencia de virosis superior al 4%.

Artículo 19.– Tratamientos.

19.5.– Tratamientos:

a) En el cultivo de patata de siembra, se deben realizar tratamientos contra áfidos antes de la siembra. En caso de que el Técnico responsable del cultivo lo considere oportuno también se realizará el tratamiento contra hongos transmitidos por semilla, tanto en patata de siembra como de consumo.

b) Se prohíbe que los tratamientos a los tubérculos se realicen por inmersión.

19.6.– Pregerminación:

a) Se recomienda llevar a cabo la pregerminación de los tubérculos para acelerar la vegetación.

b) Es recomendable someter a la semilla no pregerminada, a un proceso de calentamiento paulatino antes de ser sembrada.

19.7.– Condiciones de conservación: se recomienda conservar los tubérculos en ambientes secos, frescos y bien aireados, donde la conservación de las semillas puede ser efectuada por períodos breves o medios (más de 1 mes).

CAPÍTULO V SIEMBRA-PLANTACIÓN

Se cumplirá lo especificado en la norma general y además:

Artículo 21.– Siembra-plantación.

21.4.– Profundidad y densidades de siembra-plantación:

a) Se recomienda plantar a una densidad de siembra en torno a 40.000 plantas/ ha.

b) Se recomienda una profundidad de siembra en torno a los 15 cm, ni excesiva ni superficial.

21.6.– Tipo de sembradora: no se deben utilizar sembradoras que produzcan heridas en los tubérculos (sembradora de pinchos, etc.).

21.7.– Desinfección de utensilios de corte: en el caso necesario de realizar cortes en el material de siembra, se deben desinfectar los utensilios de corte, al menos para cada cambio de lote, con lejía al 10% o con otros desinfectantes autorizados para uso alimentario.

21.8.– Mezcla de lotes: no se deben mezclar los lotes durante las operaciones de preparación de la semilla o durante la siembra.

VI. KAPITULUA
POLINIZAZIOA

Arau orokorrean adierazitako guztia beteko da, aplikagarria baldin bada.

VII. KAPITULUA
ONGARRITZEA, FERTIRRIGAZIOA ETA
MEDEATZEA

Arau orokorrean ezarritakoaz gain, ondorengo hau beteko da:

24. artikulua.– Ongarritzea eta fertirrigazioa.

24.6.– Uzta bildu aurretik: ezin da ongarritu uzta bildu aurreko 15 egunetan.

25. artikulua.– Nitrogenozko ongarrirtea.

25.1.– Gehienez onartutako mugak:

a) Ekarpen nitrogenatua guztira, gehienez ere, 5 UFN/Tm izango da jateko patatan eta 4 UFN/Tm hazitarako patatan. Kontuan izango dira kutsatzeko arriskuan daudela deklaraturako guneak.

b) Ekarpen nitrogenatuak gehienez ere 3,5 UFN/Tm izatea gomendatzen da.

27. artikulua.– Ongarri organikoak.

27.5.– Animalia-jatorriko ongarrrien gehienezko erabilera: Debekatuta dago urtean animalia-jatorriko ongarrria 40 Tm/ha baino gehiago erabiltzea.

27.6.– Materia organikoaren mailak lurzoruan: materia organikoa aplikatzea gomendatzen da, maila egokira iritsi arte; alegia, materia organikoa % 1-2 izan arte.

VIII. KAPITULUA
UREZTATZEA

Arau orokorrean adierazitako guztia beteko da, aplikagarria baldin bada.

IX. KAPITULUA
PRAKTIKA KULTURALAK

Arau orokorrean ezarritakoaz gain, ondorengo hau beteko da:

32. artikulua.– Laborea ez den landarediaren erabilera.

32.4.– Herbizida aukeratzea:

e) Larrialdiak izan ostean, salbuespenez baino ez da erabiliko herbizida-tratamendurik, eta teknikoki justifikatuta dagoenean baino ez.

32.5.– Herbizidak erabiltzea:

a) Herbizidak lainoztatu behar dira, gehienez ere 60 zm-ko distantziatik.

CAPÍTULO VI
POLINIZACIÓN

Se cumplirá todo lo indicado en la norma general cuando sea aplicable.

CAPÍTULO VII
FERTILIZACIÓN, FERTIRRIGACIÓN Y ENMIENDAS

Se cumplirá lo especificado en la norma general y además:

Artículo 24.– Fertilización y fertirrigación.

24.6.– Antelación a la recolección: no se permite fertilizar al menos 15 días antes de la recolección.

Artículo 25.– Fertilización nitrogenada.

25.1.– Límites máximos tolerables:

a) La cantidad máxima de aportaciones nitrogenadas totales debe ser de 5 UFN/Tm esperada en patata destinada a consumo y 4 UFN/Tm en patata de siembra, se tendrán en cuenta zonas declaradas vulnerables a contaminaciones.

b) Se recomienda no superar 3,5 UFN/Tm de aportaciones nitrogenadas.

Artículo 27.– Abonos orgánicos.

27.5.– Aportaciones máximas: se prohíbe aportar más de 40 Tm/ha anuales de abono orgánico de origen animal.

27.6.– Niveles de materia orgánica en suelo: se recomienda aplicar materia orgánica hasta niveles adecuados entre un 1-2% de M.O.

CAPÍTULO VIII
RIEGO

Se cumplirá todo lo indicado en la norma general cuando sea aplicable.

CAPÍTULO IX
PRÁCTICAS CULTURALES

Se cumplirá lo especificado en la norma general y además:

Artículo 32.– Manejo de la vegetación ajena al cultivo.

32.4.– Elección del herbicida:

e) Los tratamientos herbicidas en post-emergencia solo se aplicarán en casos excepcionales técnicamente justificados.

32.5.– Manejo de herbicidas:

a) Los herbicidas se deben aplicar pulverizando a una altura máxima de 60 cm.

b) Komeni da herbizida-tratamenduak eginak dauden ildo-bizkarretan botatzea, eta gutxienez 10 egun itxaron beharko da egin berri diren ildo-bizkarretan botatzeko.

X. KAPITULUA
FITOSANITARIOEN ERABILERA PATATAGINTZAN

Arau orokorrean ezarritakoaz gain, ondorengo hau beteko da:

36. artikulua.– Kontrol kimikoko zuzeneko neurriak.

36.3.– Formula gomendatuak: tratamenduaren lehenengo aukera gisa I. eranskinean gomendatzen diren irizpideak eta metodoak betetzen dituzten formulak erabili behar dira, salbu eta laborantzaren ardura duen teknikariak beste aukera batzuk erabiltzea justifikatzen badu.

XI. KAPITULUA
PATATAK BILTZEA ETA GORDETZEA

Arau orokorrean ezarritakoaz gain, ondorengo hau beteko da:

38. artikulua.– Patata biltzea.

38.1.– Bilketaren baldintzak:

a) Tuberkuluak ez dira kolpatu behar: ez sustraitik ateratzean, ez biltzean, ezta atoietan eta zakuetan garraiatzean ere.

b) Komeni da makinaren abiadura moteltzea eta patatak ez erortzea oso altuera handitik kontainerretara, tuberkuluen kalte fisikoak leuntze aldera.

c) Komeni da patatak atoi babestu batean garraiatzea eta kontuz ibilita, albait kolpe gutxien jaso dezaten.

38.4.– Produktu bideraezina: ezinbestekoa da biltzea.

40. artikulua.– Patatak jaso eta gordetzea.

40.4.– Produktua gordetzeko gomendioak:

a) Gordetzeko tratamenduak: tratamendu antigerminanteak eginez gero, laborantzaren ardura duen teknikariak gomendatzen dituen produktuak erabili behar dira.

b) Patata-pilen altuera: debekatuta dago tuberkuluak solte biltegitratzen direnean 3 metrotik gorako pilak egitea, aireztatze-sistema artifiziala izan ezetan, halakoetan, 4 metroraingo heldu ahalko baitira tuberkulu-piloak.

c) Argiztapena: bilketaguneen argiztapena arautu behar da premien arabera.

d) Lurra kentzea: komeni da patatei atxikita izaten duten lurra kentzea, biltegitratu aurretik.

b) Es recomendable realizar los tratamientos herbicidas en caballones ya establecidos, debiendo esperar 10 días al menos en caballones recientes.

CAPÍTULO X
MANEJO FITOSANITARIO DEL CULTIVO

Se cumplirá lo especificado en la norma general y además:

Artículo 36.– Medidas directas de control químico.

36.3.– Formulaciones aconsejadas: se deben utilizar, como primera opción de tratamiento, aquellas formulaciones que respeten los criterios y métodos aconsejados en el anexo I salvo que el/la técnico responsable del cultivo justifique otras opciones.

CAPÍTULO XI
RECOLECCIÓN Y CONSERVACIÓN

Se cumplirá lo especificado en la norma general y además:

Artículo 38.– Recolección.

38.1.– Condiciones de la recolección:

a) Se debe evitar el golpeo de los tubérculos en el proceso de arranque y recolección y durante el transporte, en los remolques y sacos.

b) Se recomienda moderar la velocidad de la máquina y reducir la altura de caída en los contenedores con el fin de atenuar los daños mecánicos a los tubérculos.

c) Se recomienda realizar el transporte en un remolque protegido y teniendo la precaución de minimizar los golpes.

38.4.– Producto inviable: es obligatorio efectuar la recolección.

Artículo 40.– Recogida y conservación.

40.4.– Conservación del producto:

a) Tratamientos de conservación: en caso de realizar tratamientos antigerminantes, se deben utilizar los productos aconsejados por el técnico responsable del cultivo.

b) Altura del almacenamiento a granel: se prohíbe rebasar los 3 m de altura en el almacenamiento a granel, salvo en caso de disponer de ventilación forzada que podrá llegar hasta los 4 m.

c) Iluminación: se debe regular la iluminación en las zonas de almacenamiento de acuerdo a las necesidades.

d) Eliminación de tierra: se recomienda eliminar antes del almacenamiento la cantidad de tierra adherida a la patata.

e) Aireztapena: komeni da patata-sorta aireztatzea, patatak heze edo lurra atxikita dutela heltzen diren-an.

f) Tenperatura jaistea: komeni da tenperatura pixkana-pixkanaka jaistea, patata-pilan sartzen den airea gehienez ere pila bera baino 2 °C hotzago egon dadin.

g) Tenperatura kontrolatzea: komeni da biltegiatze-tenperatura errespetatzea eta erregistratzea, patata zertarako erabiliko den kontuan hartuta (6-8° C tan jateko patata; 8-10° C eraldaketako patata; eta hazitarako patata inoiz ez 1° C tik behera). Ez jaitsi tenperatura egunean 1° C baino gehiago.

h) Hezetasuna: komeni da % 85a eta 90a bitarteko hezetasunari eustea tuberkuluak biltegiatuta dau den bitartean.

XII KAPITULUA HONDAKINAK KUDEATZEA

Arau orokorra aplikatzekoa denean, hantxe azaldu-tako guztia beteko da.

XIII KAPITULUA USTIAPEN-KOADERNOA

Arau orokorrean ezarritakoaz gain, ondorengo hau beteko da:

45. artikulua.– Ustiapen-koaderno.

45.7.– Oharrak:

– Laborantza-unitatea: laborantza-unitatea, identifikazio-kodea (katastro-erreferentzietan aipatzen diren kode berberak), laborantza-unitatearen guztizko azalera, aurretiko laborantza, barietatea, plantazio-dentsitatea, ereite-data, haziaren identifikazioa.

– Hazia eta ereitea: laborantza-unitatea, data, barietatea, haziaren identifikazioa (etiketako ziu-tagiriak, sorta-zenbakia azalduta).

– Praktika kulturalak: laborantza-unitatea, data, egindako lanen deskripzioa (lanaren sakontasuna, eta abar).

– Ongarritzea: laborantza-unitatea, data, ongarri-mota (osagaiak), dosia, egoera fenologikoa, aplikatzeko modua, garapen-egoera, izena eta langilearen sinadura.

– Ureztatzeko sistema: laborantza-unitatea, uraren jatorria, instalazioaren deskribapena (sistema-mota, igo-leak, bolumen-kontrola, eta abar).

– Fauna onuragarria: laborantza-unitatea, fauna onuragarria eta izurritea.

– Gomendio teknikoak: laborantza-unitatea, data, oharrak, preskripzioa, dosiak, segurtasun-epa, teknikariaren sinadura.

e) Ventilación: se recomienda ventilar el lote cuando las patatas llegan húmedas o con tierra adherida.

f) Reducción de temperatura: se recomienda reducir la temperatura gradualmente de forma que el aire que entre en el montón esté como máximo 2 °C más bajo que el montón.

g) Control de la temperatura: se recomienda respetar y registrar la temperatura de almacenamiento en función del destino de la patata (6-8° C fresco, 8-10° C para transformación y en el caso de la patata de siembra nunca inferior a 1° C). No bajar la temperatura más de 1° C diario.

h) Humedad: se recomienda mantener la humedad entre 85-90% durante el almacenamiento.

CAPÍTULO XII GESTIÓN DE RESIDUOS

Se cumplirá todo lo indicado en la norma general cuando sea aplicable.

CAPÍTULO XIII CUADERNO DE EXPLOTACIÓN

Se cumplirá lo especificado en la norma general y además:

Artículo 45.– Cuaderno de explotación.

45.7.– Anotaciones:

– Unidad de cultivo: unidad de cultivo (en adelante U.C.), código de identificación (los mismos códigos a los que se hace referencia en las referencias catastrales), superficie total de la unidad de cultivo, cultivo precedente, variedad, densidad de plantación, fecha de siembra, identificación de la semilla.

– Simiente y siembra: U.C., fecha, variedad, identificación de la simiente (justificantes etiqueta con n.º lote).

– Prácticas culturales: U.C., fecha, labores efectuadas con descripción (profundidad de la labor etc.).

– Fertilización: U.C., fecha, tipo de abono (composición), dosis, estado fenológico, forma de aplicación, estado de desarrollo, nombre y firma del operario.

– Sistema de riego: U.C., procedencia del agua, descripción de la instalación (tipo sistema, emisores, control del volumen etc.).

– Fauna auxiliar: U.C., fauna auxiliar y plaga.

– Recomendación técnica: U.C., fecha, observaciones, prescripción, dosis, plazo de seguridad, firma del/la técnico.

– Belar txarren kontrol kimikoa: laborantza-unitatea, data, produktu komertziala, substantzia aktiboa, dosia, preskripzio teknikoa, izena eta langilearen sinadura.

– Izurriteen eta gaixotasunen kontrol kimikoa: aurrekoa bezalakoa, segurtasun-epea barne, eta, horrez gain, tratamenduaren justifikazioa (esku hartzeko irizpideak, tratamenduaren atalaseak, monitorizazioa, eta abar).

– Bilketa: laborantza-unitatea, sasiak txikitzeko eta bilketa egiteko datak, baldintzak eta produkzioa.

– Eragilearen adierazpena: eguna, izena eta izenpea.

XIV. KAPITULUA ERALDAKETA-ZENTROA

Arau orokorrean ezarritakoaz gain, ondorengo hau beteko da:

49. artikulua.– Instalazioen higieña eta mantentze-lanak.

49.1.– Garbiketa- eta desinfekzio-plana (GD plana): komeni da biltegia eta materiala bi aldiz desinfektatzea: lehenengo aldiz patatak biltegitratu ostean eta bigarrenez hurrengo uzta jaso aurretik.

50. artikulua.– Lan-prozesuak.

50.3.– Produktua gordetzeko gomendioak:

a) Gordetzeko tratamenduak: tratamendu antigerminanteak eginez gero, laborantzaren ardura duen teknikariak gomendatzen dituen produktuak erabili behar dira.

b) Patata-pilaren altuera: debekatuta dago tuberkuluak solte biltzen direnean 3 metrotik gorako pilak egitea, aireztatzeko sistema artifiziala izan ezean, hala-koetan, 4 metroraingo heldu ahalko baitira tuberkulopilak.

c) Argiztapena: bilketaguneen argiztapena arautu behar da premien arabera.

d) Lurra kentzea: komeni da patatei atxikita izaten duten lurra kentzea, biltegitratu aurretik.

e) Ventilación: komeni da patata-sorta aireztatzea, patatak heze edo lurra atxikita dutela heltzen direnean.

f) Tenperatura gutxitzea: komeni da tenperatura pixkana-pixkanaka gutxitzea, patata-pilan sartzen den airea gehienez ere pila bera baino 2º C hotzago egon dadin.

g) Tenperatura kontrolatzea: komeni da biltegitratze-tenperatura errespetatzea eta erregistratzea, patata zertarako erabiliko den kontuan hartuta (6-8º C tan jateko patata; 8-10º C tan eraldatzeko patata;

– Control químico de malas hierbas: U.C., fecha, producto comercial, sustancia activa, dosis, prescripción técnica, nombre y firma del operario.

– Control químico de plagas y enfermedades: Idem. al anterior, incluyendo plazo de seguridad y además justificación del tratamiento (criterios de intervención, umbrales del tratamiento, monitorización etc.).

– Recolección: U.C., fechas destrucción de matas y recolección, condiciones y producción.

– Declaración del operador: fecha, nombre y firma.

CAPÍTULO XIV CENTRO DE MANIPULACIÓN

Se cumplirá lo especificado en la norma general y además:

Artículo 49.– Higiene y mantenimiento de las instalaciones.

49.1.– Plan de limpieza y desinfección (Plan LD): se recomienda realizar dos aplicaciones en la desinfección del local de almacenamiento y del material: la primera al final del almacenamiento y la segunda poco antes de recepcionar la cosecha siguiente.

Artículo 50.– Procesos de trabajo.

50.3.– Conservación del producto:

a) Tratamientos de conservación: en caso de realizar tratamientos antigerminantes, se deben utilizar los productos aconsejados por el técnico responsable del cultivo.

b) Altura del almacenamiento a granel: se prohíbe rebasar los 3 m de altura en el almacenamiento a granel, salvo en caso de disponer de ventilación forzada que podrá llegar hasta los 4 m.

c) Iluminación: se debe regular la iluminación en las zonas de almacenamiento de acuerdo a las necesidades.

d) Eliminación de tierra: se recomienda eliminar antes del almacenamiento la cantidad de tierra adherida a la patata.

e) Ventilación: se recomienda ventilar el lote cuando las patatas llegan húmedas o con tierra adherida.

f) Reducción de temperatura: se recomienda reducir la temperatura gradualmente de forma que el aire que entre en el montón esté como máximo 2º C más bajo que el montón.

g) Control de la temperatura: se recomienda respetar y registrar la temperatura de almacenamiento en función del destino de la patata (6-8º C fresco, 8-10º C para transformación y en el caso de la pa-

eta hazitarako patata inoiz ez 1º Ctik behera). Eguzkeren tenperatura 1º C baino gehiago ez gutxitzea.

h) Hezetasuna: komeni da % 85a eta 90a bitarteko hezetasunari eustea tuberkuluak biltegitratuta dauden bitartean.

XV KAPITULUA
PRODUKTU FITOSANITARIOEN HONDAKINEN
KONTROLA

Arau orokorra aplikatzekoa denean, hantxe azaldu-tako guztia beteko da.

XVI. KAPITULUA
INGURUMEN-BABESA

Arau orokorra aplikatzekoa denean, hantxe azaldu-tako guztia beteko da.

XVII. KAPITULUA
IDENTIFIKAZIOA ETA TRAZABILITATEA

Arau orokorra aplikatzekoa denean, hantxe azaldu-tako guztia beteko da.

XVIII. KAPITULUA
PRESTAKUNTZA

Arau orokorra aplikatzekoa denean, hantxe azaldu-tako guztia beteko da.

XIX. KAPITULUA
BEZEROEN KEXAK

Arau orokorra aplikatzekoa denean, hantxe azaldu-tako guztia beteko da.

XX. KAPITULUA
KALITATE-SISTEMA

Arau orokorra aplikatzekoa denean, hantxe azaldu-tako guztia beteko da.

XXI. KAPITULUA
AZTERKETA-METODOAK

Arau orokorra aplikatzekoa denean, hantxe azaldu-tako guztia beteko da.

I. eranskina (arauzkoa) Esku hartzeko irizpideak eta patatagintzan izurriteak eta gaixotasunak kontrolatzeko neurriak.

tata de siembra nunca inferior a 1º C). No bajar la temperatura más de 1º C diario.

h) Humedad: se recomienda mantener la humedad entre 85-90% durante el almacenamiento.

CAPÍTULO XV
CONTROL DE RESIDUOS DE PRODUCTOS
FITOSANITARIOS

Se cumplirá todo lo indicado en la norma general cuando sea aplicable.

CAPÍTULO XVI
PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Se cumplirá todo lo indicado en la norma general cuando sea aplicable.

CAPÍTULO XVII
IDENTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD

Se cumplirá todo lo indicado en la norma general cuando sea aplicable.

CAPÍTULO XVIII
FORMACIÓN

Se cumplirá todo lo indicado en la norma general cuando sea aplicable.

CAPÍTULO XIX
RECLAMACIONES DE LOS CLIENTES

Se cumplirá todo lo indicado en la norma general cuando sea aplicable.

CAPÍTULO XX
SISTEMA DE LA CALIDAD

Se cumplirá todo lo indicado en la norma general cuando sea aplicable.

CAPÍTULO XXI
MÉTODOS DE ANÁLISIS

Se cumplirá todo lo indicado en la norma general cuando sea aplicable.

Anexo I (Normativo) Criterios de intervención y medidas de control de plagas y enfermedades en el cultivo de la patata.

I. ERANSKINA
IZURRITEEN ETA GAIXOTASUNEN KONTROL INTEGRATUA, PATATA-LABORANTZAN

Izurritea	Esku hartzeko irizpidea	Kontrol biologikoa		Metodo laguntzaileak	Metodo kulturak
		Fauna onuragarria	Produktu biologiko komertzialak.		
Patata-zomorroa Leptinotarsa decemlineata	Hektarea bakoitzeko behatutako 15 landaretan, 3tan zomorroak egotea, zomorroen kopurua eta bizitzaren fasea edozein izanik ere.	Chrysoperla carnea	Bacillus thuringiensis		Egurdian eta ureztatu ostean tratamendurik ez ematea.
Agrotis spp harrak	Behatutako 25 landareen zurtointetatik % 10tan kalteak egotea. Tuberkuluetan kalteak egotea.		Bacillus thuringiensis	Feromonak dituzten tranpak jartzea, zizare handiak kontrolatzeko.	Lursaila belar txarrik gabe izatea erein baino lehen. Golde belarriduna eta lurra lantzeko makina norabide desberdinetan txandakatzea.
Agrotis spp. harrak	Aurreko kanpainetan kalteak eragin izana.			Tranpa erakargarriak jartzea: loreontzi zuluak, 125 cc-koak, bermikultiaz beterik, arto- eta gari-aleekin. Hektareko 10 tranpa jarri behar dira, eta 10 egunez bertan laga.	Iraganean kalteak izan dituzten lursailetan ez erein.
Bareak Arion hortensis	Kalteak eragitea.			Aterpe artifizialak erabiltzea: kartoizko plantxak, 25 cm x 25 cm-koak, metaldehidoz eginko amuekin, eta laborantza-unitatearen ertzetan jarriak.	
Landare-zorriak.	Jateko patata: partzelako behatutako 15 landareko laginean, 4 landaretan landare-zorriak egotea. Hazitarako patata: haziari nahitaz eman beharreko tratamendua. Produktuan azaltzen den iraunkortasun-aldia igarota, 10 zorri egotea egoeraz abisatzeko ezarritako tranpa bakoitzeko.	Chrysoperla carnea Cochinella septempunctata Scymnus spp.	Coccinella septempunctata	Tranpa horiak jartzea zorri-populazioak antzemateko.	

Izurritea	Esku hartzeko irizpidea	Kontrol biologikoa		Metodo laguntzaileak	Metodo kulturalak
		Fauna onuragarria	Produktu biologiko komertzialak.		
Nematodoak Globodera spp.	Jateko patata: aurreko kanpainetan kalteak egon badira, ercin aurretik laginak hartzea. Hazitarako patata: ercin aurretik laginak hartzea beti. Indarrean dauden hazitarako patatari buruzko arautegiaren arabera egin behar da beti laginketa (EE Direktiba 69/465). Hazitarako patatan, laborantza berrogeialdian jartzeko patogenotzat jotzen da			Jateko patata: nematodoak egonez gero, hortekiko erresistenteak diren barietateak erabiltzera beharzen da. Hazitarako patata: berrogeialdikoa amaitu duten lur-sailetan, nematodoekiko erresistenteak diren barietateak erabiltzera beharzen da.	

Gaixotasuna	Esku hartzeko irizpidea	Kontrol biologikoa	Metodo laguntzaileak	METODO KULTURALAK	
				Alternariarekin bezala.	Alternariarekin bezala.
Alternaria Alternaria solani	Soroetan lehenengo zantzuak agertzea. Tratamendu kimikoa, egoera klimatiko aproposak egonda.			Txandaketa handiak egitea. Aurreko laboreen hondarrak txikitzea. Ez erabiltzea alternariak asko kalteu dituzkeen barietateak. Saihestu mikroklima bereziki umelak dituzten parajeak.	
Bertizilioak eta/edo fusariosisa Verticillium albo-atrum Fusarium solani	Soroetan lehenengo zantzuak agertzea.			Alternariarekin bezala.	
Pectobacterium carotovorum	Soroetan lehenengo zantzuak agertzea.			Alternariarekin bezala.	
Usteldurak Zenbait patogeno	Soroetan lehenengo zantzuak agertzea.				

Gaixotasuna	Esku hartzeko irizpidea	Kontrol biologikoa	Metodo laguntzaileak	METODO KULTURALAK
Milditua Phytophthora Infestans	Tratamendu kimikoa, egoera klimatiko ona edo zona horretako lur-sailetan zantzuak egonda.		DSS sistema edo estazio termoplubiometrikoak erabiltzea, infektatzeko zer arrisku dagoen kalkulatzeko. Laborantza garatuagoak behatzea.	Laboreak txandatzeta. Landare gaixoen eta aurreko laboreen hondarrak kentzea. Saihestu mikroklima bereziki umelak dituzten parajeak.
Rhizotocnia Rhizotocnia solani	Hazian egon daitezkeen zantzuak behatzea.			Landareak azkar ernatu daitezzen erraztea, batez ere hezetasun eta hotz handia iragarritza daudenean. Txandaketa handiak egitea. Uztaren hondarrak kentzea.
Oidioak Leveillula taurica	Azalera kalteuaren % 15 behatzea.			

ANEXO I
CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES EN PATATA

Plaga	Criterio de intervención	Control biológico		Metodos auxiliares	Metodos culturales
		Fauna auxiliar	Prods. biol. comerciales		
Escarabajo de la patata <i>Leptinotarsa decemlineata</i>	3 plantas ocupadas por cualquier estadio en 15 plantas/ha observadas	<i>Chrysoperla carnea</i>	<i>Bacillus thuringiensis</i>		Evitar tratar en las horas centrales del día y después del riego. Mantener la parcela libre de malas hierbas antes de la siembra. Cruces de vertedera y cultivador.
Gusanos de suelo o grises <i>Agrotis spp</i>	Presencia de daños en tallos en el 10% de las 25 plantas observadas. Presencia de daños en tubérculos.		<i>Bacillus thuringiensis</i>	Colocación de trampas con feromonas para control de adultos.	

Plaga	Criterio de intervención	Control biológico		Metodos auxiliares	Metodos culturales
		Fauna auxiliar	Prods. biol. comerciales		
<i>Gusanos de alambre</i> <i>Agrotis spp.</i>	<i>Daños en campañas anteriores.</i>			<i>Colocación de trampas atractivas: tuestos agujereados de 125 cc rellenos de vermiculita con granos de maíz y trigo. Se deben colocar 10 trampas/ha, manteniéndolas en el terreno durante 10 días.</i>	<i>Evitar sembrar en parcelas con historial de daños.</i>
<i>Limaquillos</i> <i>Arion hortensis</i>	<i>Presencia de daños.</i>			<i>Utilización de refugios artificiales: planchas de cartón de 25 cm x 25 cm, con cebos a base de metaldehído y colocados en los bordes de la unidad de cultivo.</i>	
<i>Pulgones</i>	<i>Patata de consumo: presencia de pulgones en 4 plantas de las 15 plantas muestreadas/ parcela</i> <i>Patata de siembra: tratamiento obligatorio a la semilla. Superado el periodo de persistencia indicado en el producto trampa en la correspondiente estación de avisos.</i>	<i>Chysoperla carnea</i> <i>Cochinella septempunctata</i> <i>Scymnus spp.</i>	<i>Coccinella septempunctata</i>	<i>Colocación de trampas amarillas para detección de poblaciones</i>	
<i>Nemátodos</i> <i>Globodera spp.</i>	<i>Patata de consumo: muestrear previo a la siembra en caso de detectar daños en la campaña anterior.</i> <i>Patata de siembra: realizar siempre un muestreo antes de la siembra.</i> <i>El muestreo se debe realizar conforme a la Normativa de Patata de Siembra en vigor (Directiva CE 69/465).</i> <i>En patata de siembra se considera patógeno de cuarentena.</i>			<i>Patata de consumo: se obliga a la utilización de variedades resistentes en caso de presencia de nemátodos.</i> <i>Patata de siembra: se obliga al uso de variedades resistentes en las parcelas levantadas de cuarentena.</i>	

Enfermedad	Criterio de intervención	Control biológico	Métodos auxiliares	Métodos culturales
<i>Alternaria solani</i>	Aparición de los primeros síntomas de campo. Tratamiento químico en presencia de condiciones climáticas favorables.			Hacer rotaciones amplias. Destrucción de restos de cultivos anteriores. No utilizar variedades sensibles. Evitar parajes con microclimas especialmente húmedos.
Verticilosis y/o Fusariosis <i>Verticillium albo-atrum</i> <i>Fusarium solani</i>	Aparición de los primeros síntomas de campo.			Idem. alternaria
Pie negro <i>Pectobacterium carotovorum</i>	Aparición de los primeros síntomas de campo.			Idem. alternaria
Podredumbres Varios patógenos	Presencia de síntomas en campo.			
Mildiu <i>Phytophthora infestans</i>	Tratamiento químico en presencia de condiciones climáticas favorables o aparición de síntomas en las parcelas de la zona.		Utilización de sistema DSS o estaciones de termopluviométricas para estimar el riesgo de infección. Observación de cultivos mas desarrollados.	Rotación de cultivos. Eliminar restos de plantas enfermas y restos de cultivos anteriores. Evitar parajes con microclimas especialmente húmedos.
<i>Rhizotocnia</i> <i>Rhizotocnia solani</i>	Observar posibles síntomas en la semilla.			Facilitar la rápida emergencia de las plantas sobre todo si se prevén condiciones de humedad alta y frío. Hacer rotaciones amplias. Eliminar restos de cosecha
Oidio <i>Leveillula taurica</i>	Observar el 15% de la superficie, afectada			