

Mücadelesi:

- Kimyasal mücadelesi yoktur.
- Sertifikalı tohumluk kullanımı en etkili mücadele yöntemidir.
- Patates yumruları kesilmeden dikilmeli, eğer mutlaka kesilmesi gerekiyorsa bıçaklar çamaşır suyu ile her yumruda dezenfekte edilmeli, ambalajları imha edilmelidir.
- Bulaşıklık tespit edilen patates partileri ve ambalajları imha edilmeli, depo ve kullanılan alet ekipmanlar ise dezenfekte edilmelidir.
- Bulaşık patates üretim alanları karantina altına alınarak bu alanlarda en az 5 yıl patates üretimi yasaklanmaktadır. 5. yılın sonunda yemeklik patates üretimine izin verilip bu alanda yapılacak kontrollerde Cms'ye rastlanılmadığı takdirde 8. yılda ancak tohumluk üretimine izin verilmektedir.

3-Patates Kahverengi Çürüklük Hastalığı

(*Ralstonia solanacearum*)

- Etmeni bir bakteridir.
- Tohumla taşınır. En önemli konukçusu patatestir.

Belirtileri:

- Yeşil aksam ve yumruda görülür.
- Yapraklarda solgunluk görülür. Bu solgunluğun susuzluktan dolayı oluşan solgunluktan farkı gece serinliğinde solgunluğun kaybolmamasıdır.
- Yumruların gözlerinden ve gövdeye olan bağlantı kısmından bakteriyel damlacıklar çıkar.
- Hastalıklı yumrular kesildiği zaman, yumru iletim demetlerinde nekroz ve kahverengileşme görülür. Kahverengileşen iletim demetlerinden kremimsi bir bakteriyel akıntı çıkar.



Mücadelesi:

- Hastalıkla bulaşık tarlalarda 5 yıl süreyle nadas veya konukçusu olmayan bitkiler (hububat) ekilmelidir.
- Konukçusu olan yabancı otlar, kendi gelen patatesler ve domates bitkileri imha edilmelidir.
- Sertifikalı tohumluk kullanılmalıdır.

- Patates yumruları kesilmeden dikilmeli, eğer mutlaka kesilmesi gerekiyorsa bıçaklar çamaşır suyu ile her yumruda dezenfekte edilmelidir.
- Sulamada yüzey suları kullanılmamalıdır.
- Kullanılan alet-ekipman %10'luk çamaşır suyu ile dezenfekte edilmelidir.

4- Patates Kist Nematodları

(*Globodera rostochiensis*, *G. Pallida*)

- Bitki kökleri üzerinde dikkatli bakıldığında görülebilen, türe göre değişen sarı veya krem renginde yuvarlak kistlerle tanınırlar.

Belirtileri:

- Konukçu bitkilerin kökünde nematodların beslenmesi sonucu, iletim demetlerinde oluşan dev hücreler, bitkinin su ve besin alım düzenini bozar. Köklerde çatallanma, şişkinlik, kütleşme olur.
- Enfeksiyonun başlangıcında bitkilerin toprak üstü aksamında, ocaklar halinde zayıflama, gelişme geriliği, solgunluk görülür.



Mücadelesi:

- Sertifikalı tohum kullanılmalıdır.
- Bulaşık alanlarda patates, domates, patlıcan ve diğer konukçu bitkilerin üretimi en az 12 yıl süreyle yapılmamalıdır.
- Dayanıklı patates çeşitlerinin kullanılmasına özen gösterilmelidir.
- Bulaşık yerlerde kullanılan toprak işleme aletlerinin temizlenmeden kullanılmaması gerekir.

TARLADA VEYA DEPODA BU ZARARLI ORGANİZMALARLA İLGİLİ BELİRTİLER GÖRDÜĞÜNÜZDE GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI İL VE İLÇE MÜDÜRLÜKLERİNE HABER VERİNİZ.

Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü
Bitki Sağlığı ve Karantina Daire Başkanlığı
Tel:03122587711 - Fax:03122587789
bitkisaagligi@tarim.gov.tr www.tarim.gov.tr



PATATES'TE

KARANTİNAYA TABİ ÖNEMLİ ZARARLI ORGANİZMALAR



www.tarim.gov.tr

ANKARA-2014

PATATESTE KARANTİNAYA TABİ ÖNEMLİ ZARARLI ORGANİZMALAR



Patates üretiminde verimi ve kaliteyi olumsuz yönde etkileyen zararlı organizmalar içerisinde karantina açısından önemli 4 etmen bulunmaktadır. Bunlar;

1. Patates Siğili Hastalığı

(*Synchytrium endobioticum*)

2. Patates Halka Çürüklüğü Hastalığı

(*Clavibacter michiganensis subsp. sepedonicus=Cms*),

3. Patates Kahverengi Çürüklüğü Hastalığı

(*Ralstoniasolana cearum*)

4. Patates Kist Nematodları

(*Globodera rostochiensis, G.pallida*),

- Patates üretimi yapılan tüm illerde, bu etmenlerle ilgili olarak sürvey programları yürütülmektedir.
- Sürveyler kapsamında üretim alanlarından ve depolardan örnekler alınmakta, analizler yapılmakta ve gerektiğinde karantina tedbirleri uygulanmaktadır.
- Yemeklik ve tohumluk patates üreticileri üretime başlamadan önce Bitki Pasaportu Sistemine kayıt olmak zorundadır.

BELİRTİLEN 4 KARANTİNA ETMENİYLE BULAŞIK OLAN PATATESLERİN "BİTKİ PASAPORTU SİSTEMİ VE OPERATÖRLERİN KAYIT ALTINA ALINMASI HAKKINDA YÖNETMELİK" HÜKÜMLERİNE GÖRE ÜLKE İÇİNDE DOLAŞIMI YASAKTIR.

1-Patates Siğili Hastalığı

(*Synchytrium endobioticum*)

- Hastalık etmeni bir fungustur.(Mantardır.)
- Hastalığın yayılışı bulaşık alanlarda yetişen yumru ve bulaşık toprak hareketleriyle olmaktadır.
- Hastalığın tespit edildiği illerde hastalığın yayılmasını engellemek için karantina önlemleri uygulanmaktadır.



Belirtileri:

- Toprak altı kısımlarda karnabaharı andıran urlar şeklinde belirti oluşturur. Bu urlar kökler hariç tüm toprak altı aksamda meydana gelmektedir. Yeşil aksamda ise herhangi bir belirti vermemektedir.

Mücadelesi:

- Kimyasal mücadelesi yoktur.
- Bulaşık alanlarda ve güvenlik kuşağında patates üretimi yasaktır.
- Tohumluk patates üretimi Niğde, Nevşehir ve Ordu illerinin tümünde, Kayseri ili Develi ve Yeşilhisar ilçelerinde yasaktır.
- Bulaşık alanlarda patates, toprak parçası taşıyacak yumru bitkiler ile şaşırtma amaçlı fide, fidan gibi üretim materyallerinin yetiştirilmesine izin verilmez.
- Patates üretiminde sertifikalı tohumluk kullanılmalıdır.
- Bulaşık tarlalardan elde edilen yumrular kesinlikle tohumluk, sofralık ve hayvan yemi olarak kullanılmamalı, yakılarak, kaynatılarak veya bulunduğu tarlada derin çukurlara gömülerek imha edilmelidir.

SERTİFİKALI TOHURLUK PATATES ÜRETİMLERİ İLE FİDE VE FİDAN ÜRETİMLERİNDE PATATES SİĞİLİ İLE İLGİLİ MUTLAKA TOPRAK ANALİZİ YAPTIRILMALIDIR.

- Bulaşık tarlada kalan yeşil aksam ve yumru artıkları da imha edilmelidir.
- Bulaşık tarlalarda kullanılan her türlü araç ve gereç %5'lik çamaşır suyu ile dezenfekte edilmelidir.
- Hayvan hareketlerini önleyici tedbirler alınmalıdır.

2-Patates Halka Çürüklüğü Hastalığı

(*Clavibacter michiganensis subsp sepedonicus=Cms*),

- Hastalık etmeni bir bakteridir.
- Sadece patatesteki zarar yapar.
- Bulaşık (enfekteli) yumrularla yayılır.
- Yumrularda belirti vermeksizin gizli (latent) olarak da bulunabilir.
- Patates çuvaları, ambar ve depo duvarları, makine ve diğer ekipmanlar üzerinde birkaç yıl canlı kalabilir.

Belirtileri:

- Yaprak belirtileri net değildir, yumru belirtileri daha nettir.
- Yumrular enine kesildiğinde iletim demeti etrafında dar, şeffaf, krem-sarı renkli alanlar görülür. Daha sonra bu alanlarda kahverengi renk değişikliği oluşur. İlerleyen dönemlerde renk değiştiren bölge yumuşar. Bu yumrular sıklıklarında dış doku kolaylıkla iç dokudan ayrılır ve kremimsi, peynir gibi, kokusuz bakteriyel akıntı ortaya çıkar.

