

التصدير

تعتبر الولايات المتحدة الأمريكية أكثر الدول المصدرة للبطاطا، ويأتي بعدها فى المرتبة إسرائيل وجنوب أفريقيا، ثم مصر.

ويبلغ إجمالي كميات البطاطا المصدرة من مصر سنوياً حوالى ٤٠٠٠ طن، وهو ما يعادل حوالى ٢٪ من الإنتاج الكلى.

تطلب الأسواق الأوروبية البطاطا على امتداد العام، ويزداد الطلب عليها خلال فصل الشتاء.

وبينما يزداد الطلب على استهلاك البطاطا فى الدول الأوروبية فإنها – وعلى خلاف عديد من الحاصلات الأخرى – لا تخضع لأى قيود تتعلق باستيرادها فى دول السوق الأوروبية. وتعد المملكة المتحدة سوقاً واعدة، وخاصة بالنسبة للصنف بيوريجارد .Beauregard

ينص القانون المصرى على أنه يجب أن تكون جذور البطاطا المعدة للتصدير من الأصناف المحلية (مبروكة وأبيس) متجانسة، ومنتظمة الشكل، وملساء ونظيفة، وألا يقل قطر الجذر الواحد فى الجزء الأوسط عن ٥سم، وألا يزيد طول الجذر على ١٥ سم، وأن يتراوح وزنه من ١٨٥-٢٢٥ جرام، وأن تكون خالية من العفن الأسود أو العفن الطرى. ويسمح بنسبة لا تزيد على ٥٪ بالوزن فى كل عبوة من البطاطا المحتوية على الجذور الجانبية، والنموات الخضراء، وكذا القطوع، والجروح الملتئمة.

والمعبأ .. تدرج جذور البطاطا حسب العجم إلى الفئات التالية:

الفئة ورمزها	مدى الوزن (جم)
صغيرة S	١٥٠-١٠٠
متوسطة M	٣٠٠-١٥٠
كبيرة (١) L1	٤٥٠-٣٠٠
كبيرة (٢) L2	٦٠٠-٤٥٠
كبيرة جداً EL	٨٠٠-٦٠٠
ضخمة G	٩٥٠-٨٠٠

وأنسب فئة للتصدير هي المتوسطة تليها فئة كبيرة (١).

يتوقف الوزن الصافي المناسب للكراتين التي تعبأ فيها البطاطا على سوق التصدير، ويكون - عادة - ٧ كجم لفرنسا، و ٨ أو ١٠ كجم للمملكة المتحدة، و ٥ كجم للأسواق الخليجية. ويجب أن تكون الكراتين قوية لكي تتحمل الشحن البحري دون أن تنهار. ولكي يكون التصدير اقتصادياً، فإنه يتعين أن يكون الشحن بطريق البحر.

البطاطا المجهزة للمستهلك

لم يظهر أى تلون بنى بالبطاطا المجهزة للمستهلك (fresh-cut) (مبشورة أو أصابع أو شرائح)، كما لم يظهر أى طعم غير مرغوب فيه بعد ٨ أيام من التخزين على ٥°م (Padra & Picha ٢٠٠٨).