

16 AUG 2010

ՀԹԽ ՀՈՂԺՈՂԿՈՄԻՏ — ՀԱՅՍՏԱՏԻԿԱՅԻՆ ՎԱՐՉՈՒԹՅՈՒՆ
Վ. Երասմանցի դեմ պայքարող խմբակ

**ԻՆՉՊԵՍ ԳԱՅՔԱՐԵԼ
ԿԱՐՏՈՒՅԻԼԻ «ՓՈՇԵՆՄԱՆ ԿՈՄ»
ՀԻՎԱՆԴՈՒԹՅԱՆ ԳԵՄ**

1. ՀԹԽ ԺՈՂԿՈՄԻՏԻՈՐ ՀԻ ՎՈՐՈՇՈՒՄԸ
2. ՀԹԽ ՀԺԿ-Ի ԿԱՐԱՆՏԻՆԱՅԻՆ
ՎԱՐՉՈՒԹՅԱՆ ՀՐԱՀԱՆԳԸ.

632
h-61



ՀԱՅՍՏԱՏԻԿԱՅԻՆ ՎԱՐՉՈՒԹՅՈՒՆ

1935

639
h-01
պ

ՎՈՐՈՇՈՒՄ

ՀՍԽՍՀ ԺՈՂՈՎՐԳԱԿԱՆ ԿՈՄԻՍԱՐՆԵՐԻ ԽՈՐՀՐԴԻ

կարճովի «փոփոխման փուլ» հիվանդության դեմ կարանտին սահմանելու մասին

21-ին հոկտեմբերի, 1934 թ.

Դիլիջանի, Իջևանի և Ղարաքիլիսայի շրջանների մի քանի գյուղերում կարտոֆիլի ցանքերի մեջ «փոշենման քոս» հիվանդություն հայտարարելու առնչությամբ, ու այդ հիվանդության հետագա զարգացումն ու տարածումը կանխելու և նրա դեմ պայքար կազմակերպելու միջոցով հիվանդությունն իսպառ վերացնելու նպատակով, անհրաժեշտ համարել՝

1. Կարանտին հայտարարել փոշենման քոսով վարակված Դիլիջանի, Իջևանի, Ղարաքիլիսայի շրջաններում և վարակման տեսակետից կասկածելի՝ Մարտունու, Բայազետի, Շամշադինի և Բայազետի շրջանները:
2. Արգելել վերոհիշյալ շրջաններից սերմացու կարտոֆիլի արտահանումը:
3. Պարենային կարիքների համար կարանտին հայտարարված շրջաններից կարտոֆիլ արտա-

1007
33018
3955

Պատ. խմբագիր՝ Ա. Խաչատրյան
Տեխ. խմբագիր՝ Գ. Սարյան

Վոճաքան՝ Ար. Գրիգորյան
Սրբազրիչ՝ Ի. Տ. Մովսիսյան

Թույլատրված է Դավիթի լիազոր № 627
Հանձնվել է արտադրության 1934 թ. դեկտեմբերի 25-ին
Ստորագրված է տպագրելու 1935 թ. հունվարի 2-ին
Հրատ. № 158 Տիրած 2000 Պատվեր № 744

հանել թույլ տալ ՀԺԿ-ի Կարանտինային Տեսչու-
թյան թույլտվությամբ հատուկ վկայականով
(սերտիֆիկատի):

ԾԱՆՈՐՈՒԹՅՈՒՆ.— Ապրանք ստացող հիմ-
նարկները և մասնավոր անձինք պարտա-
վոր են այդ կարտոֆիլը պահել և ոգտա-
գործել Կարանտինային Տեսչության ցուց-
մունքների համաձայն:

4. Պարտավորացնել բոլոր պետական կազ-
մակերպություններին ու հիմնարկներին ան-
շեղորեն ղեկավարվել ԽՍՀՄ ՀԺԿ-ի կողմից հաս-
տատված ԽՍՀՄ-ի սահմաններում սերմացու և
ապրանքային կարտոֆիլ փոխադրելու կարան-
տինային կանոններով: (ԽՍՀՄ ՀԺԿ 1933թ. 1-ին
հոկտեմբերի № 512 Վժրոշումը):

5. Առաջարկել բոլոր կազմակերպություն-
ներին շրջանից շրջան կամ հանրապետության
սահմաններից դուրս սերմացու և ապրանքային
կարտոֆիլ արտահանելուց կամ ներմուծելուց
արձագան 10 օր առաջ Կարանտինային Տեսչու-
թյան ներկայացնել իրենց փոխադրու մների պլանը՝
այդ հարցը Տեսչության հետ համաձայնեցնելու
նպատակով:

6. Առաջարկել Հողօրդկոմատին՝

ա) Կարանտինային տեսչության միջոցով

մինչև 1934 թ. վերջը կարանտին հայտարարված
շրջաններում ճշտել փոշենման քոսով վարակված
կետերի (դուղերի) ցուցակը:

բ) Սերմտեսչության և Կարանտինային
Տեսչության միջոցով առ 1-ին մարտի 1935թ.
ստուգել կարտոֆիլի մշակությամբ զբաղվող մյուս
շրջանների պահեստներում յեղած սերմացու կար-
տոֆիլի վիճակը:

գ) Առ 1-ին հունվարի 1935 թ. մշակել և
ներկայացնել Ժողկոմխորհին ի հաստատություն
վարակված շրջաններում փոշենման քոս հիվան-
դության դեմ պայքարելու ձեռնարկումների և
այդ հիվանդությունը վերացնելու պլանը (կարան-
տինային ցանքաշրջանառություն, սերմացու
կարտոֆիլի ախտահանում և այլն):

դ) Հինգ օրվա ընթացքում շրջաններն ուղար-
կել մանրամասն հրահանգ՝ փոշենման քոսով
վարակված շրջաններում կարտոֆիլը պահելու
ձևի և ուղտագործելու մասին:

ե) Կարանտինային կանոնների կիրառման
ստուգումը դնել Կարանտինային Տեսչության
վրա: Զուգույցնել բոլոր շրջագործկոմների նախա-
գահներին և հողբաժվարներին, վոր Կարան-
տինային Տեսչության հետ միասին նրանք ևս
պատասխանատու յեն այս վճրոշումը կյանքում
կիրառելու և ի կատար ածելու համար:

զ) Այս վորոշման 2-րդ, 3-րդ, 4-րդ հոդված-
ները խախտող անձինք պատասխանատու թյան
են յենթարկվում վարչական կառգով տուգանքի
մինչև 500 ռուբլի, կամ հարկադիր աշխատանքի
մինչև 2 ամիս ժամանակով:

ՀՍԽՀ Ժողկոմխորհի Նախագահ՝

Ս. Տ. ԳԱՔՐԻՆԵԼՅԱՆ

Գործերի կառավարիչ՝

ԹՈՒԲՄԱԶՅԱՆ

ՀՐԱՀԱՆԳ

ԿԱՐՏՈՅԻԼԻ «ՓՈՇԵՆՄԱՆ ԲՈՍ» ՀԻՎԱՆԴՈՒԹՅԱՆ
ԴԵՄ ՊԱՅԲԱՐԵԼՈՒ ՄԵՉՈՑՆԵՐԻ ՄԱՍԻՆ

ՀՍԽՀ-ի մի քանի շրջաններում 1934 թ.
հայտաբերված և կարտոֆիլի փոշենման քոս
փտանգավոր հիվանդությունը: Այս հիվանդու-
թյան դեմ կազմակերպված ձևով պայքարելու
միջոցները պետք է ընթանան յերկու ուղղու-
թյամբ—մի կողմից պետք է կազմակերպել
պայքար փոշենման քոսով վարակված շրջաննե-
րում՝ հիշյալ հիվանդությունը վերացնելու, և
մյուս կողմից խիստ կարանափն կազմակերպելու
միջոցով թույլ չտալ, Վոր վարակն անցնի այլ
շրջանները:

1. Ինչ վնասներ և հասցնում «փոշենման քոսը»

Այս հիվանդության պատճառած հիմնական
վնասները հետևյալն են.

Կարտոֆիլի հիվանդ պալարները ծածկվում
են խոցերով, վորոնք թափանցելով պալարի խորքն
ստաջացնում են խոր բացվածքներ, վորի հա-
մար ել այդ կարտոֆիլը, վորպես կեր ոգտագոր-
ծելիս զգալի չափով անպետք է համարվում:

Փոշենման քոսով հիվանդ պալարների մակերեսի խոցերը նպաստում են պալարի շուտափուլ ժամանք, վորի հետևանքով պոսելու ժամանակ կարտոֆիլը շատ հեշտ է փուլում ու վոշընչանում:

Հիվանդ պալարներից առաջացած ընձյուղները կամ բոլորովին չեն զարգանում, կամ զարգանումն ընթանում է չափազանց թույլ, վորպեսի յերևույթն ուժեղ կերպով նվազեցնում է բերքը: Բացի այդ, վարակված կարտոֆիլ ցանելու զեպքում, վարակվում են նաև հողը, վորի մեջ վարակներ գոյությունը պահպանում է 3—5 տարի և այդ ժամանակաշրջանում առողջ կարտոֆիլ ցանելու զեպքում անգամ նույնպես կվարակվի:

2. Հիվանդության արտաքին նշանները կարտոֆիլի պալարի վրա

Փոշենման քոսը շարունակում է իր զարգացումը վարակված պալարների վրա նաև կարտոֆիլը քանդելուց հետո, նրա պահելու ժամանակ: Այդ հիվանդության բնորոշ նշանները հետևյալն են. պալարի մակերեսի վրա գոյանում են փոքրիկ ուռուցքներ, վորոնք հիվանդության զարգացման ընթացքում սևանում, չորանում և ճաքճքվում են, զրանից հետո մաշկի յեղրերն ստանում են անհավասար աստղանման ձև: Այս-

պիսով պալարի մակերեսի վրա գոյանում են այդ հիվանդության համար բնորոշ յեղող փոսիկներ, խոցեր և աստղաձև պատուվածքներ:

Այդ խոցերի տակ ծածկված է լինում սնկի դարչնագույն սպորներով. հաճախ առանձին խոցիկները ձուլվում և կազմում են խոր, լայն բացվածքով փոսիկներ:

3. Խնչպես պայքարել վոսենման քոսի դեմ

Հիմնականում փոշենման քոսի դեմ պայքարելու միջոցները հետևյալն են.

1. Ազրոտելանիկական միջոցներ.

ա) խոր ցրտահերկ, դարնան կրկնահերկ կատարելու պայմանով:

բ) պողպատիությունն այն պայմանով, վոր կարտոֆիլն իր նաշակին տեղում ցանվի 3—5 տարուց վոշ շուտ:

գ) այն կոլտնտեսություններում, ուր գոյություն ունի դանքաշրջանաություն, կամ վորտեղ պետք է ցանքաշրջանաություն տարվի, կարտոֆիլը պետք է ցանել իր նախկին տեղում 3—5 տարուց վոշ շուտ:

դ) խոնավ տեղերում մշակվող կարտոֆիլը պետք է զրենաժի յենթարկել (կատարել մեկտորատիվ աշխատանք) խոր ակոս քաշելով միջժա-

պավենային տարածութեան մեջ և տնկել ժա-
պավենի ձևով:

2. Հիվանդ, վարակված սերմացուն փոխա-
րինել առողջ սերմացվով: Յեթե հնարավոր չե
վարակված սերմացուն փոխարինել առողջով,
այս դեպքում վարակված պալարների միջից
խիստ ընտրութեամբ կտտարել՝ իսկ մնացածն
անպայման ախտահանել ֆորմալինով (հրահանգը
տես ներքևում):

Կատեգորիկ կերպով արգելվում է առանց
ախտահանման վարակված կարտոֆիլ ցանել:

Պետք է իմանալ և հիշել, Վոր փոշենման
քոսը խիստ վարակիչ հիվանդութեան է, ուստի
առողջ սերմացուն պետք պահել անպատճառ
հատուկ պահեստներում, վարակված սերմաց-
վից առանձին: Վարակված կարտոֆիլը պահեստ-
ներից (սերմացու կամ ապրանքային) դուրս
հանելուց հետո, պահեստներն անպայման է ան-
միջապես պետք է ախտահանել ֆորմալինի լու-
ծույթով (մեկ մաս ֆորմալին 200 մաս ջուր):

Ախտահանել նաև փոխադրական միջոցները
և այն տարաները, վորով վարակված կարտոֆիլ
են փոխադրել կամ պահել:

ՀԱՍՉ Ժողովուրդի ս/թ. 21-ն հոկտեմբերի
վորոշման համաձայն փոշենման քոսի տարած-

ման դեմ կարանտինային բնույթ ունեցող մի-
ջոցները հետեյալն են.—

1. Արգելվում է սերմացու կարտոֆիլ փո-
խադրել փոշենման քոսով վարակված և կարան-
տին հայտարարված շրջանների սահմաններից
դուրս:

2. Սերմացու կարտոֆիլի բոլոր պարտիա-
ները պետք է ունենան ՀժԿ-ի կարանտինային
Տեսչութեանից համապատասխան վիսյականներ
վարակված լինելուց զերծ լինելու մասին և մի-
այն այդ դեպքում թույլատրել այլ շրջան փո-
խադրել:

3. Վարակված շրջաններից ուտելու համար
կարտոֆիլ պրտահանելու համար կարանտինային
Տեսչութեանից նույնպես պետք է ունենալ հա-
մապատասխան թույլտվութեան:

4. Ինչպես ոգտագործել յեվ պահել վարակված
կարտոֆիլը

Վարակված կարտոֆիլն ուտելու համար
ոգտագործել առաջին հերթին, վորովհետև պա-
հելու դեպքում նա կարող է արագ թափով
փչանալ: Վարակված կարտոֆիլը տավարին վոր-
պես կեր տալու դեպքում անհրաժեշտ է յեռաց-
նել ջրի մեջ:

Այն դեպքում, յերբ վարակված կարտոֆիլը

փորպես սորտային կարտոֆիլ արժեքավոր է,
կամ թե սահավության պատճառով հնարավոր
չէ փոխարինել ուրիշ առողջ սերմացուով և
անհրաժեշտ է լինում պահել, մինչև տեղավորելը
պետք է փոշենման քստով հիվանդ պալարների
խիտ ընտրություն կատարել: Չմեռը պահելու
ընթացքում մի քանի անգամ անհրաժեշտ է
ստուգել կարտոֆիլը և անջատել առողջներից
հիվանդ պալարները: Կարտոֆիլը պահելու մյուս
պայմանները չեն տարբերվում առողջ սերմացու
պահելու պայմաններից:

5. Ինչպես ախտահանել փոշենման ֆուսով վարակված պալարներ

1. Կարտոֆիլի պալարներն ախտահանելու
համար գործադրվում է Ֆորմալինի սովորական
լուծույթի 0,13 տոկոսը: Այդպիսի լուծույթ
ստանալու համար վերցնել մեկ մաս 40 ֆոր-
մալին և զրան ավելացնել 300 մաս ջուր:

2. Պալարները կույտ-կույտ հինգ րոպե
գնել Ֆորմալինի լուծույթի մեջ, փորից հետո բրե-
զենտի տակ յերկու ժամ շարունակ տամկացնել
(ТОМЛЕНИЕ) Ֆորմալինի գոլորշու մեջ:

Միւս պալարները 5 րոպեյից ավելի չլիցնել
լուծույթի մեջ, փորպեսզի չվնասվեն մատաղ
ծիլերը: Բրեզենտի տակ տամկացումը կատա-

րելուց հետո ախտահանված պալարները փոել
գետնին՝ չորացնելու համար: Կարտոֆիլը անկել
առանց ջրի մեջ լվանալու:

3. Ախտահանման պրոցեսի ամբողջ ընթաց-
քում Ֆորմալինի լուծույթի խտությունը չի
նվազում և լուծույթը մինչև նրա լրիվ սպառումը
չի կորցնում իր ակտիվությունը:

4. Ախտահանելու համար ոգտագործել
տակահաները:

5. Փոշենման քոսով վարակված և անկելու
համար հատկացված կարտոֆիլը կարելի չէ
ախտահանել աշնանից, այսինքն՝ մինչև պահեստ
տեղափոխելը: Ախտահանված, լավ չորացրած
կարտոֆիլն անպայման պահել կերի և անունդի
համար հատկացված կարտոֆիլից բոլորովին
առանձին:

6. Կարտոֆիլ պահելու ժամանակ (մինչև
պարկերում լցնելը և պահեստներ տեղափոխելը),
անհրաժեշտ է Ֆորմալինի լուծույթով լվանալ
պմբողջ տարան և պահեստը: 1600 կիլոգրամ
(100 փութ) ախտահանելու համար ծախսվում է
300 լիտր ջուր և մի լիտր Ֆորմալին:

6. Քորմալինի հասկարչյունները յեվ անվսան-
գության կանոնները

1. Փորմալինն անգույն հեղուկ է և ունի
ուժեղ կծու հոտ: Սովորական ջերմաստիճանի
տակ հեշտությամբ գոլորշիանում է:

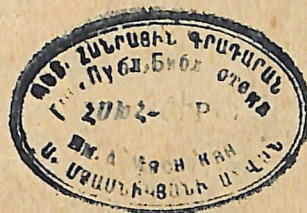
2. Փորմալինը սառ տեղ պահելու դեպքում
դառնում է ջրի մեջ չլուծվող սպիտակ, բամ-
բականման (փաթիլանման) մասսա: Յեթե ֆոր-
մալինի մեջ առաջ են յեկել պղտոր—սպիտակ
փաթիլներ, այդ փաթիլները լուծելու համար
ֆորմալինը պետք է տաքացնել շատ թեթև,
դանդաղ կրակի վրա:

3. Փորմալինի մեջ ախաահանված կարտո-
ֆիլի պալարները չի կարելի ոգտագործել վորպես
անուղ մարգու համար, կամ վորպես կեր տավա-
րի համար, վորովհետև ախտահանելուց հետո
կարտոֆիլը թունավոր հատկություններ է ստա-
նում:

4. Փորմալինի գոլորշիներն ուժեղ կերպով
զրգուում են աչքերի և ըթի թաղանթները: Այդ
ցավերը (զրգիոները) վոչ մի վնասակար հետե-
վանք չեն ունենում և ցավեր առաջ բերելու
պատճառները վերացնելուց հետո շատ շուտ վե-
րանում են:

5. Այն անոթները, վորտեղ պատրաստել են

ֆորմալինի լուծույթը, կամ կատարել են ախտա-
հանում, տաք ջրով և սապոնով խնամքով լվա-
նալուց ու այնուհետև ողափոխության յենթար-
կելուց հետո, կարելի յե ոգտագործել անտեսա-
կան այլ կարիքների համար:



17666

201



ИНСТРУКЦИЯ

По проведению мероприятий против болезни
картофеля „порошистой парши„