

τήν πρώτην εφαρμογήν του παρόντος μέχρι τέλους Φεβρουαρίου 1963.

4. Αί διατάξεις των άρθρων 12

παρ. 7 και 17 παρ. 6 του παρόντος τίθενται εν ισχύϊ από 1ης Ιανουαρίου 1963.



ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΝΟΜΕΝΟΙ ΕΙΣ ΤΑΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΗΜΠΟΡΟΥΜΕ ΝΑ ΒΕΛΤΙΩΣΩΜΕΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΟΣ

ΤΙ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΞΕΧΝΑ Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ

Ἡ παγκόσμια παραγωγή σταφίδων αὐξάνει ἀπὸ χρόνον σὲ χρόνον, ἐνῶ ἡ κατανάλωσις τούτων παραμένει στάσιμη. Ἐτσι ἡ προσφορά εἶναι μεγαλύτερη ἀπὸ τὴ ζήτησι καὶ οἱ τιμὲς στὶς ἀγορὰς τοῦ ἐξωτερικοῦ εὐρίσκονται καθηλωμένες σὲ ἐπίπεδα χαμηλά.

Κάτω ἀπὸ τὴν κατάστασι αὕτῃ ἦταν ἐπόμενο νὰ πάρῃ ἡ ποιότητα μιὰ ἰδιαίτερη σημασία πού ἐκδηλώνεται μὲ τὴν αὐξανόμενη ἀξίωσι τῶν ἀγοραστῶν τοῦ ἐξωτερικοῦ γιὰ παράδοσι καρπῶν ἀπόλυτα καθαροῦ καὶ ὑγιοῦς καὶ μὴ περιέχοντος κουκούτσια.

Γιὰ νὰ κρατήσουμε λοιπὸν τὴν θέσι μας στὴν ἀγορά θὰ πρέπει νὰ ἀνταποκρινόμαστε στὶς ἀπαιτήσεις τῆς ἀγορᾶς, πού σημαίνει ἀποφασιστικὴ καλλιτέρευσι τῆς ποιότητος τῆς σταφίδος μας.

Καὶ ἐπειδὴ ἡ ποιότητα φτιάχεται κυρίως ἀπὸ τὸν παραγωγό, ἀπευθυνόμεθα σ' αὐτὸν σήμερα γιὰ νὰ τοῦ ὑπενθυμίσουμε ὅτι μπορεῖ νὰ φτιάξῃ σταφίδα σὲ πολὺ καλὴ ποιότητα μὲ λίγη θέλησι καὶ ἐὰν ἐφαρμόσῃ τίς πρὶν κάτω ὁδηγίες :

1) Κατάλληλο σταφιδάλωνο.

2) Κάλυψι τοῦ ἄλωνιου μὲ σταφιδόχαρτο.

3) Ὁ τρυγητὸς νὰ γίνεται σὲ δύο ἡ καὶ σὲ τρία ἀκόμα χέρια. Νὰ κόβωνται δέ, κάθε φορὰ, μόνον οἱ γοῦρμες σταφίδες (τσμποπιά).

4) Προσεκτικὸ καὶ αὐστηρὸ ξεδιάλεγμα τῶν σταφυλιῶν πού ἔχουν πολλὰς

χονδρὲς ράγες, οἱ ὁποῖες ἔχουν κουκούτσια, τῶν σάπιων σταφυλιῶν, καθὼς καὶ ἐκείνων πού ἔχουν πολλὰς ἄσπρες ἢ κόκκινες ράγες. Ὅλα αὐτὰ τὰ σταφύλια νὰ ἀπλώνωνται γιὰ ἀποξήρανσι χωριστά. Ἡ σταφίδα πού θὰ προκύψῃ ἀπὸ τὰ βλαμμένα ἢ ἀκατάλληλα σταφύλια θὰ παραδίδεται στὸν Α.Σ.Ο. ὡς ποιοτικὴ διαλογή.

5) Ἡ τοποθέτησις τῶν σταφιδοπάνων γιὰ τὴν προφύλαξι τῆς σταφίδας στὸ ἄλωνι, σὲ περιπτώσι βροχῆς, νὰ γίνεται σὲ σχῆμα στέγης. Τοῦτο ἐπιτυγχάνεται μὲ τὴν τοποθέτησι καὶ στερέωσι στὸ μέσον καὶ κατὰ μῆκος τοῦ ἄλωνιου ἐνὸς ξύλινου τρίποδος σχήματος Πι (Π). Καλὸ τέντωμα τῶν πανιῶν μὲ στερέωσί του σὲ πασσάλους.

Προσοχὴ : Ποτὲ νὰ μὴ ρίχνετε τὸ πανὶ ἀπ' εὐθείας ἐπάνω στὰ σταφύλια ὅταν εἶναι ἀκόμη χλωρά· θὰ καταστραφῶν ἀπὸ τὴν ἀνάπτυξι μούχλας.

6) Νὰ ἀφίνετε τὴ σταφίδα νὰ ξεραθῇ πολὺ καλὰ, τὸ δὲ τριψιμὸ τῆς γιὰ τὴν ἀφαίρεσι τῶν κοτσάλων, νὰ γίνεται μὲ προσοχὴ μεγάλῃ.

Σχετικὰ μὲ τὴν χρησιμοποίησι χαρτιοῦ (Α.Σ.Ο. ἢ Ἐμπορίου) γιὰ τὴν ἐπικάλυψι τῶν ἄλωνιων ἐπιθυμοῦμε νὰ το-νίσουμε ὅτι τὸ ὑλικὸ αὐτό, ἐνῶ εἶναι τὸ φθηνότερο πού μποροῦμε νὰ χρησιμοποιήσουμε, δὲν προξενεῖ καμμιὰ ἀπολύτως βλάβη στὴν ποιότητα, ἀν τὰ σταφύλια εἶναι γερὰ καὶ ὠριμα. Ἀντίθετα μὲ στρωμένο ἄλωνι θὰ πάρουμε ἀπόλυτα καθαρὴ σταφίδα, πού ἔχει μεγάλῃ ἀξία.