

# ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΝΟΜΕΝΟΙ ΕΙΣ ΤΑΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

## ΗΜΠΟΡΟΥΜΕ ΝΑ ΒΕΛΤΙΩΣΩΜΕΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΟΣ

**ΤΙ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΞΗΝΑ Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ**

Ἡ παγκόσμια παραγωγὴ σταφίδων αὐξάνει ἀπὸ χρόνῳ σὲ χρόνῳ, ἐνῶ ἡ κατανάλωσις τούτων παραμένει στάσιμη. Ἐτσι δὲ προσφορά εἶναι μεγαλύτερη ἀπὸ τὴν ζήτησι καὶ οἱ τιμὲς στὶς ἄγορες τοῦ ἔξωτερικού εὑρίσκονται καθηλωμένες σὲ ἐπιπέδῳ χαμηλῷ.

Κάτω ἀπὸ τὴν κατάστασι αὐτῇ ἡ τανόπεμνο νὰ πάρῃ δὲ ποιότητα μιὰ ἰδιαίτερη σημασία ποὺ ἐκδηλώνεται μὲ τὴν αἰδενόμενη ἀξίωσι τῶν ἄγοραστῶν τοῦ ἔξωτερικού γιὰ παράδοσι καρποῦ ἀπόλυτα καθαροῦ καὶ υγιοῦς καὶ μὴ περιέχοντος κουκούτιοι.

Γιὰ νὰ κρατήσουμε λοιπὸν τὴν θέσι μας στὴν ἄγορὰ θὰ πρέπει νὰ ἀνταποκρινόμαστε στὶς ἀπαιτήσεις τῆς ἄγορᾶς, ποὺ σημαίνει ἀποφασιστικὴ καλλιτέρευσι τῆς ποιότητος τῆς σταφίδος μας.

Καὶ ἐπειδὴ δὲ ποιότητα φτιάχνεται κυρίως ἀπὸ τὸν παραγωγό, ἀπευθυνόμεθα σ' αὐτὸν σημερα γιὰ νὰ τὸν ὑπενθυμίσουμε ὅτι μπορεῖ νὰ φτιάξῃ σταφίδα σὲ πολὺ καλὴ ποιότητα μὲ λίγη θέλησι καὶ ἐάν ἔφαρμόσῃ τὶς πιὸ κάτω ὁδηγίες :

1) Κατάλληλο σταφιδάλωνο.  
2) Κάλυψι τοῦ ἀλωνιοῦ μὲ σταφιδόχαρτο.

3) Ὁ τρυγητὸς νὰ γίνεται σὲ δύο δὲ σὲ τρία ἀκόμα χέρια. Νὰ κόβωνται δέ, κάθε φορά, μόνον οἱ γοῦρμες σταφίδες (τσαμπιά).

4) Προσεκτικὸ καὶ αὐστηρὸ ἔδιάλεγμα τῶν σταφυλιῶν ποὺ ἔχουν πολλές

χονδρὲς ράγες, οἱ διοῖες ἔχουν κουκούτια, τῶν σάπιων σταφυλιῶν, καθὼς καὶ ἔκεινων ποὺ ἔχουν πολλὲς ἄσπρες ἢ κόκκινες ράγες. "Ολα αὐτὰ τὰ σταφύλια νὰ ἀπλώνωνται γιὰ ἀποξήρανσι χωριστά. Ἡ σταφίδα ποὺ θὰ προκύψῃ ἀπὸ τὰ βλαμμένα ἢ ἀκατάλληλα σταφύλια θὰ παραδίδεται στὸν Α.Σ.Ο. ὡς ποιοτικὴ διαλογή.

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

Προσοχὴ: Ποτὲ νὰ μὴ ρίχνετε τὸ πανί ἀπὸ εὐθείας ἐπάνω στὰ σταφύλια ὅταν είναι ἀκόμη χλωρά· θὰ καταστραφοῦν ἀπὸ τὴν ἀνάπτυξι μούγλας.

6) Νὰ ἀφίνετε τὴν σταφίδα νὰ ξεραθῇ πολὺ καλά, τὸ δὲ τρίψιμό της γιὰ τὴν ἀφαίρεσι τῶν κοτσάλων, νὰ γίνεται μὲ προσοχὴ μεγάλη.

Σχετικὰ μὲ τὴν χρησιμοποίησι χαρτιοῦ (Α.Σ.Ο. ἢ Ἐμπορίου) γιὰ τὴν ἐπικάλυψι τῶν ἀλωνιῶν ἐπιθυμοῦμε νὰ τονίσουμε ὅτι τὸ ὑλικὸ ἀυτό, ἐνῷ είναι τὸ φθηνότερο ποὺ μποροῦμε νὰ χρησιμοποιήσουμε, δὲν προξενεῖ καμιαὶ ἀπολύτως βλάβη στὴν ποιότητα, ἀν τὰ σταφύλια είναι γερά καὶ ώριμα. Αντίθετα μὲ στρωμένο ἀλώνι θὰ πάρουμε ἀπόλυτα καθαρὴ σταφίδα, ποὺ ἔχει μεγάλη ἀξία.

**ΣΤΑΦΙΔΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ  
προσέξατε!!!**

**Άκολουθήσατε καὶ ἔφαρμόσατε πιστὰ τὶς ὁδηγίες τοῦ Αὐτονόμου Σταφιδικοῦ Ὁργανισμοῦ γιὰ τὴν παρασκευὴ καλῆς ποιότητος σταφίδος.**