

**ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΝΟΜΕΝΟΙ ΕΙΣ ΤΑΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ**

# **ΗΜΠΟΡΟΥΜΕ ΝΑ ΒΕΛΤΙΩΣΩΜΕΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΟΣ**

**ΤΙ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΞΕΧΝΑ Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ**

Η παγκόσμια παραγωγή σταφιδών αύξανει άπο χρόνο σε χρόνο, ένων ή κατανάλωσις τούτων παραμένει στάσιμη. Έτσι ή προσφορά είναι μεγαλύτερη άπο τή ζήτησι και οι τιμές στις άγορές του διευτερικού ενέργος τούτων καθηλωμένες σε έπιπεδα χαμηλά.

Κάτω άπο τήν κατάστασι αυτή ήταν έπομενο νά πάρῃ ή ποιότητα μιά ιδιαίτερη σημασία που έκδηλωνεται με τήν αδενόμενη άξιωση τών άγοραστων του διευτερικού γιά παράδοσι καρπού άπολυτα καθαρού και υγιούς και μή περιέχοντος κουκούτσια.

Γιά νά κρατήσουμε λοιπόν τήν θέσι μας στήν άγορά θά πρέπει νά άνταποκρινόμαστε στις άπαιτήσεις τής άγορας, που σημαίνει άποφασιστική καλλιτέρευσι τής ποιότητος τής σταφίδος μας.

Καί έπειδή ή ποιότητα φτιάχνεται κυρίως άπο τὸν παραγώγο, άπευθυνόμεθα σ' αὐτὸν σήμερα γιά νά τοῦ υπενθυμίσουμε διτι μπορεῖ νά φτιάξῃ σταφίδα σε πολὺ καλή ποιότητα με λίγη θέλησι και έναν έφαρμόση τίς πιό κάτω δόηγίες :

1) Κατάλληλο σταφιδάλωνο.

2) Κάλυψι τοῦ άλωνιού με σταφιδόχαρτο.

3) Ό τρυγητός νά γίνεται σε δύο ή και σε τρια άκομα χέρια. Νά κόβωνται δέ, κάθε φορά, μόνον οι γονμες σταφίδες (τσαμπιά).

4) Προσεκτικό και αύστηρο ξεδιάλεγμα τῶν σταφυλιῶν που έχουν πολλές

χονδρές ράγες, οι οποίες έχουν κουκούτσια, τῶν σάπιων σταφυλιῶν, καθώς και έκεινων που έχουν πολλές άσπρες ή κόκκινες ράγες. Όλα αυτά τὰ σταφύλια νά άπλωνται γιά άποξηραντι χωριστά. Ή σταφίδα που θά προκύψῃ άπό τὰ βλαμμένα ή άκατάλληλα σταφύλια θά παραδίδεται στὸν Α.Σ.Ο. ως ποιοτική διαλογή.

5) Ή τοποθέτησις τῶν σταφιδόπανων γιά τήν προφύλαξι τῆς σταφίδας στὸ άλωνι, σὲ περίπτωσι βροχής, νά γίνεται σε σχήμα στέγης. Τούτο έπιτυγχάνεται με τήν τοποθέτησι και στερέωσι στὸ μέσον και κατά μηκος τοῦ άλωνιού ένδος ξύλινου τρίποδος σχήματος Πί (Π). Καλό τέντωμα τῶν πανιῶν με στερέωσι του σε πάσσαλους.

Προσοχή: Ποτὲ νά μη ρίχνετε τὸ πανι άπ' εύθειας ἐπάνω στὰ σταφύλια διτανειναι άκομη χλωρά θά καταστραφοῦν άπο τήν άνπτυξι μούχλας.

6) Νά φύνετε τή σταφίδα γιά ξεραθῆ πολὺ καλά, τό δε τρίψιμό της γιά τήν άφαίρεσι τῶν κοτσάλων, νά γίνεται με προσοχή μεγάλη.

Σχετικά με τήν χρήσιμοποίησι χαρτιού (Α.Σ.Ο. ή Εμπορίου) γιά τήν έπικάλυψι τῶν άλωνιῶν έπιθυμούμε νά τονίσουμε ότι τό ίιλικό άυτό, ένων είναι τὸ φθηνότερο που μποροῦμε νά χρησιμοποιήσουμε. δέν, προξενεῖ καμιά άπολύτως βλάβη στήν ποιότητα, άν τὰ σταφύλια είναι γερά και ώριμα. Αντίθετα με στρωμένο άλωνι θά πάρουμε άπολυτα καθαρή σταφίδα, που έχει μεγάλη άξια.

**ΣΤΑΦΙΔΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ  
ΠΡΟΣΕΞΑΤΕ!!!**

**Ακολουθήσατε και έφαρμόσατε πιστά τίς δόηγίες τοῦ Αύτονόμου Σταφιδικοῦ Οργανισμοῦ γιά τήν παρασκευή καλῆς ποιότητος σταφίδος.**