

## 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 χρόνο σὲ χρόνο, ἐνῶ ἡ κατανάλωσι τούτων παραμένει στάσιμη. Ἔτσι ἡ προσφορά εἶναι μεγαλύτερη ἀπὸ τὴ ζήτησι καὶ οἱ τιμές στις ἀγορές τοῦ ἐξωτερικοῦ εὐρίσκονται καθηλωμένες σὲ ἐπίπεδα χαμηλά.

Κάτω ἀπὸ τὴν κατάστασι αὐτὴ ἦταν ἐπόμενο νὰ πάρῃ ἡ ποιότητα μιὰ ἰδιαιτέρα σημασία πού ἐκδηλώνεται μὲ τὴν αὐξανόμενη ἀξίωσι τῶν ἀγοραστῶν τοῦ ἐξωτερικοῦ γιὰ παράδοσι καρποῦ ἀόλυτου καθαροῦ καὶ υγιοῦς καὶ μὴ περιέχοντος κουκούτσια.

Γιὰ νὰ κρατήσουμε λοιπὸν τὴν θέσι μας στὴν ἀγορά θὰ πρέπει νὰ ἀνταποκριθῶμετε στις ἀπαιτήσεις τῆς ἀγορᾶς, πὸ σημαίνει ἀποφασιστικὴ καλλιτέρευσι τῆς ποιότητος τῆς σταφίδος μας.

Καὶ ἐπειδὴ ἡ ποιότητα φτιάχνεται 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 πιὸ κάτω ὁδηγίες:

1) Κατάλληλο σταφιδάλωνο.

2) Κάλυψι τοῦ ἀλωνιοῦ μὲ σταφιδόχαρτο.

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

4) Προσεκτικὸ καὶ αὐστηρὸ ξεδιάλεγμα τῶν σταφυλιῶν πού ἔχουν πολλὲς

χονδρὲς ράγες, οἱ ὁποῖες ἔχουν κουκούτσια, τῶν σάπιων σταφυλιῶν, καθὼς καὶ ἐκείνων πού ἔχουν πολλὲς 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 διαλογῆ.

5) Ἡ τοποθέτησις τῶν σταφιδοπάνων γιὰ τὴν προφύλαξι τῆς σταφίδας στὸ ἀλώνι, σὲ περίπτωσι βροχῆς, νὰ γίνεται σὲ σχῆμα στέγης. Τοῦτο ἐπιτυγχάνεται μὲ τὴν τοποθέτησι καὶ στερέωσι στὸ μέσον καὶ κατὰ μῆκος τοῦ ἀλωνιοῦ 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 χλωρὰ θὰ καταστραφῶν ἀπὸ τὴν ἀνάπτυξι μούχλας.

6) Νὰ ἀφίεται τὴ σταφίδα νὰ ξεραθῇ πολὺ καλά, τὸ δὲ τρίψιμὸ 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 ἀλωνιῶν ἐπιθυμοῦμε νὰ τονίσουμε ὅτι τὸ ὀλικὸ αὐτό, ἐνῶ εἶναι τὸ φθηνότερο πού μποροῦμε νὰ χρησιμοποιήσουμε, δὲν προξενεῖ καμμιὰ ἀπολύτως βλάβη στὴν ποιότητα, ἀν τὰ σταφύλια εἶναι γερὰ καὶ ὄριμα. Ἀντίθετα μὲ στρωμένο ἀλώνι θὰ πάρουμε ἀόλυτα καθαρὰ σταφίδα, πού ἔχει μεγάλῃ ἀξία.

**ΣΤΑΦΙΔΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ  
προσέξτε!!!**

**Ἀκολουθήσατε καὶ ἐφαρμόσατε πισταὶ τίς ὁδηγίες τοῦ Ἀυτονόμου Σταφιδικοῦ Ὄργανισμοῦ γιὰ τὴν παρασκευὴ καλῆς ποιότητος σταφίδος.**