

غدا الأحساء مصنع في التمور استقبال بدء

مؤكدًا على ضرورة اتباع المورد للإجراءات الصحيحة لضمان قبول تموره بالمصنع وسرعة إنهاء إجراءات توريدها دون أي تأخير، ومنها الالتزام بجني التمور بعد اكتمال نضجها مباشرة دون تأخير وتبخيرها حقلًا مع تغطيتها والمحافظة عليها لحين موعد توريدها للمصنع والالتزام بتوريد التمور المحددة في الشهادة كما ونوعًا، وتوريدها دفعة واحدة وخلال فترة 5 أيام من التاريخ المحدد في الشهادة وألا يخلط الصنف المورد بأصناف أخرى داخل السلة الواحدة، مشددًا أنه في حال تأخر المورد عن الموعد المحدد فإن موعد التوريد يتم تحديده حسب ما هو متاح. وفي حالة عدم قبول جزء من الكمية الموردة أو كاملها، لعدم مطابقتها للشروط والمواصفات المطلوبة، فإن للمصنع الحق في إقفال الشهادة فورًا، كما يجب أن تورد التمور في سلال نظيفة وأن تتم تغطيتها أثناء نقلها وحتى تسليمها للمصنع، وأن تكون طرية غير صلبة قابلة للكبس وغير متقشرة، ولن تقبل إذا اختلطت بتمور معيبة كالتمور المهروسة أو المتغيرة الطعم أو التي بها خدوش أو غير الملقحة (شيص) بنسبة تزيد عن 13%، وأن تتراوح نسبة رطوبة التمور ما بين 8-18%، وألا تزيد نسبة الإصابة الحشرية عن 7% في التمور الموردة شاملة كافة أنواع الإصابة.

من جانب آخر، أكد مختصون في تسويق التمور لـ"الوطن" أن من أهم أسباب ضعف التسويق لمحصول التمور الطريقة التقليدية المتبعة في تعبئته، حيث تكون مكشوفة في العراء دون أخذ الاحتياطات اللازمة وتجنب الميكروبات أو الاهتمام بالنظافة.

وعلى صعيد آخر بثت الهيئة أكثر من 10 آلاف رسالة إلكترونية إرشادية عبر رسائل الجوال للإرشاد بالسبل الزراعية المثلى للمزارعين، وتأتي هذه الخدمة لتفعيل التواصل مع المزارعين