

غداً الأحساء مصنع في التمور استقبال بدء

مؤكداً 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 حقلياً مع تغطيتها والمحافظة عليها لحين موعد توريدها للمصنع والالتزام بتوريد التمور المحددة في الشهادة كماً ونوعاً، وتوريدها دفعة واحدة خلال فترة 5 أيام من التاريخ المحدد في الشهادة وألا يخلط الصنف المورد بأصناف أخرى داخل السلة الواحدة، مشدداً 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 كاملاً، لعدم مطابقتها للشروط والمواصفات المطلوبة، فإن للمصنع الحق في إقفال الشهادة فوراً، كما يجب أن تورد التمور في سلال نظيفة وأن تتم تغطيتها أثناء نقلها وحتى تسليمها للمصنع، وأن تكون طريقة غير صلبة قابلة للكبس وغير متقدمة، ولن تقبل إذا احتللت بتمور معيبة كالتمور المهرولة أو المتغيرة الطعم أو التي بها خدوش أو غير الملقة (شيم) 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 لمحمول التمور الطريقة التقليدية المتبعة في تعبئته، حيث تكون مكسوفة في العراء دون أخذ الاحتياطات الازمة وتجنب الميكروبات أو الاهتمام بالنطافة.

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