



*Hội Đồng Tiếp Thị Nho Khô  
Bang California*



# Bảng Mục Lục

Nho Khô Tự Nhiên, Không Thêm Đường Bán Chạy Chất Tại Mỹ	2
Vườn Nho Bền Vững, Năng Suất Bền Vững	3
Phương Pháp Thu Hoạch	
• Thu Hoạch Truyền Thống – Bằng Tay	4
• Thu Hoạch Bằng Máy – Vẫn Duy Trì Các Khay	4
• Thu Hoạch Bằng Máy – Phơi Khô Trên Dây Nho, Phương Pháp (DOV)	5
Quy Trình Chế Biến Nho Khô California	6
Các Nhà Trồng Nho Nổi Tiếng	7
Thiết Bị Chế Biến Hiện Đại	7
Các Sản Phẩm Nho Khô Hảo Hạng	8
Các Chương Trình Hỗ Trợ Tiếp Thị	
• Thị Trường Nội Địa	9
• Thị Trường Quốc Tế	10
Các Nghiên Cứu Cây Trồng	13
Các Nghiên Cứu Về Sức Khỏe Và Dinh Dưỡng	13
Nho Khô Như Một Phần Của Lịch Sử	14
Lịch Sử Nho Khô California	
• Ngành Công Nghiệp Nho Khô Ra Đời	15
• Sự Di Dân Tác Động Đến Nho Khô Muscat	16
Tính Đa Dụng Của Nho	17
Thông Tin Chung Về Ngành Công Nghiệp Nho Khô Bang California	18

## **NHO KHÔ TỰ NHIÊN, KHÔNG THÊM ĐƯỜNG BÁN CHẠY NHẤT TẠI MỸ**

Nho khô California chủ yếu là loại nho không hạt tự nhiên “Vitis vinifera” và thường được sấy khô bằng ánh nắng mặt trời, cho dù đó là làm khô trên các khay giấy hoặc khô trên cây nho. Nho khô không hạt tự nhiên (phơi nắng) bao gồm loại nho Thompson không hạt và các giống nho khác mới hơn như Selma Pete, Fiesta và DOVine. Nho vàng không hạt (Golden Seedless) và Dipped Seedless là nho được sấy khô và xử lý bằng máy móc. Các loại nho điển hình giống khác bao gồm Zante Currant, Muscat, Monnuka, Sultana và loại không hạt khác.

Trái cây sấy khô được trồng và sấy khô từ trái cây tươi từ hàng nghìn năm qua. Ban đầu được sử dụng để thay thế trái cây tươi khi hết mùa, trái cây sấy khô được bán sang các quốc gia ít có điều kiện trồng trọt và sấy khô các sản phẩm quý hiếm này, đặc biệt là ở Bắc Âu.

Nho luôn nằm vị trí đứng đầu trong danh sách các loại trái cây thích hợp nhất để sấy khô và vẫn giữ vị trí này cho đến ngày nay. Hoàn toàn tự nhiên, không thêm đường, chẳng hạn như nho khô California được chứng minh là có giá trị dinh dưỡng tương tự như trái cây tươi, chỉ có nước được lấy ra trong quá trình sấy khô.

Ngoài ra, trong những năm gần đây có một số tranh cãi về thực phẩm chế biến có cho thêm đường và trong đó có trái cây sấy khô mà sẽ không ngon khi không cho thêm đường khi chế biến. Cho dù bạn là một nhà sản xuất thực phẩm, một thợ làm bánh thủ công hoặc đầu bếp tại gia, bạn cũng luôn tìm kiếm các loại thực phẩm lành mạnh nhất cho gia đình của bạn, vì vậy vui lòng đọc kỹ tất cả các thành phần nguyên liệu trên bao bì. Nho khô California tự hào khẳng định rằng, “Tất cả các thành phần nguyên liệu của chúng tôi đều là nho khô”.

Bạn có biết rằng phải mất hơn 3,2 tỷ pound nho tươi để sản xuất ra 740 triệu pound nho khô được trồng ở California mỗi năm? 200.000 mẫu Anh nho ở Trung tâm thung lũng San Joaquin được chăm sóc cẩn thận bởi 3.000 nhà trồng, nhiều nhà trồng trong số này tiếp tục chăm sóc cây nho có nguồn gốc từ nhiều thế hệ trước. Không giống như các vụ mùa rau củ điển hình mà các cây phải trồng lại mỗi năm, cây nho được chăm sóc và thu hoạch một cách cẩn thận, có thể cho ra sản phẩm trong vòng 80-100 năm.

Cây nho thường được trồng thành hàng từ Đông sang Tây nên nho khi phơi khô tự nhiên có thể đạt tới đa độ tiếp xúc với ánh nắng mặt trời.

Các nhà trồng nho California là nhà quản lý đất đai thật sự. Hầu hết nho khô California được trồng trong vòng 60 dặm bán kính Fresno và tất cả được quản lý dưới sự giám sát của thanh tra viên của bang. Nếu có sử dụng thuốc trừ sâu thì chúng phải tuân thủ theo quy định chặt chẽ và phải báo cáo với chính quyền địa phương.





## VƯỜN NHO BỀN VỮNG, NĂNG XUẤT BỀN VỮNG

### QUÁ TRÌNH TRỒNG TRỌT

Nho khô California là sản phẩm cần nhiều sức lao động ngay từ khi bắt đầu việc trồng trọt nhưng chúng đem lại kết quả thật sự tuyệt vời. Phải mất ít nhất ba năm chỉ để sản xuất nho khô, kể từ khi cây nho được trồng để cho ra vụ mùa đầu tiên.

Một vụ mùa điển hình là từ tháng 12 đến tháng Giêng, nông dân cắt và tía dây leo của nho để chuẩn bị sẵn sàng cho mùa trồng tiếp theo.

Cuối tháng Hai đến đầu tháng Ba, dây leo bắt đầu chu kỳ tăng trưởng hàng năm của chúng, cây bắt đầu có nụ và hình thành các chùm nhỏ và sau đó là chu kỳ ra hoa. Cuối tháng Năm và đầu tháng Sáu, các chùm nho bắt đầu hình thành trên dây nho và trái nho bắt đầu phát triển lượng đường cần thiết để đạt được hương vị nhiều nhất.

Nho được thu hoạch vào tháng Tám và tháng Chín khi nho đạt được độ ngọt từ 180 đến 240 brix \* tùy thuộc vào năm trồng. Vì cây nho cần một lượng lớn nước để đơm hoa kết trái, nông dân tưới cho rễ thấm nước ở độ sâu 3-5 mét trong suốt mùa sinh trưởng. Các ống tưới nước dài hàng dặm và máy bơm cung cấp nước dồi dào cho cây nho ở nhiệt độ có thể đạt trên 100 độ Fahrenheit.

\*Brix là dụng cụ đo được sử dụng để xác định hàm lượng đường của nho.



Các dây leo được cắt tỉa gọn gàng để bắt đầu phát triển trong suốt mùa Đông.



Nụ bắt đầu xuất hiện vào đầu mùa xuân



Nho bắt đầu phát triển thành chùm với mùi đường thơm ngát sẵn sàng cho quá trình thu hoạch





## PHƯƠNG PHÁP THU HOẠCH

### THU HOẠCH TRUYỀN THỐNG – BẰNG TAY

Các công nhân có tay nghề nhẹ nhàng hái các chùm nho bằng tay và đặt lên khay giấy sạch giữa các hàng nho. Trong suốt giai đoạn phơi khô hai đến ba tuần, nho được đảo mặt để đảm bảo nhận đủ ánh nắng mặt trời để trở thành nho khô đen.



Khi hàm lượng độ ẩm đạt khoảng 15%, các khay nho được cuộn cẩn thận thành bó để được bảo vệ từ thời tiết. Sau khi phơi khô thêm vài ngày nữa, các bó nho được mở ra và cho vào thùng.

Cho đến những năm 1990, gần như tất cả nho khô đều được thu hoạch bằng tay bởi các lao động di cư, họ đến California từ quê hương Mê-hi-cô. Phải mất gần 60.000 người lao động trong sáu đến tám tuần để thu hoạch 400.000 tấn nho khô các loại. Việc cạnh tranh nhân công với các ngành công nghiệp khác và việc áp dụng nghiêm ngặt luật lao động nhập cư của Bang và Liên Bang đã tạo nên sự thay đổi đáng kể về phương pháp thu hoạch nho khô.

Ngày nay, phương pháp thu hoạch truyền thống chiếm khoảng 30-50% và nhân công đã giảm xuống dưới 30.000 mỗi năm ở Trung tâm thung lũng San Joaquin, nơi gần như 100% vụ mùa nho khô được trồng.



### THU HOẠCH BẰNG MÁY – VẪN DUY TRÌ CÁC KHAY

Trong những năm 1990, thu hoạch bằng máy bắt đầu xuất hiện. Các nông dân bắt đầu làm cho dây nho leo cao thêm và cho thêm hệ thống tưới nhỏ giọt để tăng năng suất trên mỗi mẫu Anh và cho phép các thiết bị hái bằng máy chạy dọc theo các hàng nho.



Các máy có “các ngón tay” nhẹ nhàng hái từng chùm nho ra khỏi dây, sau đó chuyển và trải chúng thành từng lớp nho trên khay giấy dài 800 feet.

Nho sau đó được phơi nắng giữa các hàng nho nơi có nhiệt độ đạt tới hơn 100°F, và cho ra sản phẩm như nho khô của cách thu hoạch bằng tay như những năm trước đây. Khoảng 30-50% vụ mùa nho khô được thu hoạch bằng máy và sử dụng các khay phơi khô.





## QUÁ TRÌNH THU HOẠCH TIẾP THEO

### THU HOẠCH BẰNG MÁY - PHƠI KHÔ TRÊN DÂY NHO, PHƯƠNG PHÁP (DOV)

Phương pháp thu hoạch thứ ba cũng được phát triển từ những năm 1990 nhằm đối phó với tình trạng giảm nguồn lao động, cũng như đáp ứng mong muốn gia tăng năng suất của nông dân. Nho được phơi khô trên cây (Dov) là nho được trồng chủ yếu trên hệ thống giàn mắt cáo và khi nho trưởng thành các rễ của dây nho được cắt để ngăn chặn chất dinh dưỡng và nước tiếp tục phát triển trong trái nho. Nho sau đó được phơi khô trên cây, bằng nhiệt độ được cung cấp bởi ánh nắng mặt trời trong khoảng thời



gian lên đến 8 tuần để đạt được độ ẩm từ 10% đến 12% như mong muốn để thu hoạch. Trong trường hợp này, việc thu hoạch bằng máy được thực hiện dưới các giàn mắt cáo và “các ngón tay” của máy hái trái nho đã được khô (nho khô) ra khỏi dây nho và trực tiếp cho chúng vào thùng để vận chuyển đến các nhà máy chế biến. Khoảng 20 - 25% nho được làm

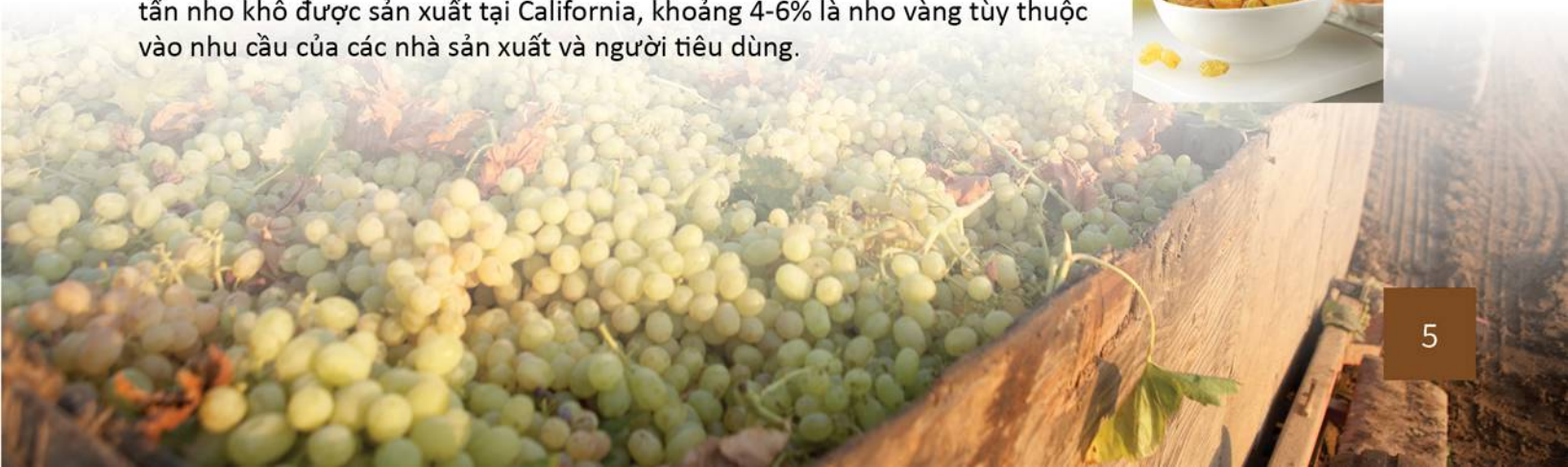


khô và thu hoạch bằng phương pháp này.

Dù thu hoạch bằng phương pháp nào đi nữa thì tất cả nho được phơi khô bằng ánh nắng mặt trời cuối cùng cũng được đưa vào thùng gỗ giúp cân bằng độ ẩm của nho khô. Các thùng được xếp chồng lên nhau và được đậy kín để giữ ẩm nho và giúp cho các quả nho khô hơn hút ẩm từ những quả nho ướt hơn. Các thùng nho khô sau đó được vận chuyển bằng xe tải đến các nhà máy đóng gói khác nhau trên khắp Trung tâm thung lũng San Joaquin.

### NHO KHÔ VÀNG

California cũng sản xuất nho vàng bằng phương pháp thu hoạch nho tươi và đưa chúng đến các nhà máy khử nước, nơi mà nho được rửa sạch, đặt trên khay bằng gỗ và đưa vào hầm sấy khô với nhiệt độ đạt đến 500 độ F. Nho tươi được xử lý bằng sulphur dioxide (SO<sub>2</sub>), để giúp nho khô có màu vàng tươi sáng như mong muốn của các nhà sản xuất bánh ngọt, bánh kẹo và snack. Hàng năm có khoảng 370.000 tấn nho khô được sản xuất tại California, khoảng 4-6% là nho vàng tùy thuộc vào nhu cầu của các nhà sản xuất và người tiêu dùng.





## QUI TRÌNH CHẾ BIẾN NHO KHÔ CALIFORNIA

Quá trình kiểm tra chất lượng là một phần rất quan trọng khi nho được vận chuyển đến nhà máy. Trước khi nho được lấy ra từ thùng, các thanh tra chính phủ dùng vật dài để lấy các mẫu nho từ giữa thùng. Nho phải đáp ứng được các tiêu chuẩn rất nghiêm ngặt để đảm bảo mỗi thùng nho không có sản phẩm hỏng.

Bước kế tiếp, nho khô được “Chế Biến”. Nho được đổ vào phễu, từ phễu này nho sẽ chạy vào hệ thống băng chuyền và các trống để loại bỏ các thân nho còn sót và rơm hoặc loại bỏ những quả có trọng lượng nhẹ.

Ngay thời điểm đó, nho khô được chạy qua dòng không khí chân không nhanh để loại bỏ những tạp chất còn sót lại. Sau đó, chúng được phân loại và rửa sạch.

Nho khô sau đó di chuyển qua một máy phân loại tia laser tinh vi sử dụng chùm ánh sáng và máy vi tính để xác định xem còn sót bất kỳ tạp chất khác không sau khi đi qua dòng không khí chân không. Nếu máy vi tính phát hiện còn vật thể còn sót lại, máy ngay lập tức phát ra dòng khí mạnh với tốc độ rất cao để đánh văng tạp chất vào máng bên dưới.

Kiểm tra bằng tay cũng được thực hiện trong suốt quá trình đóng gói. Các kỹ thuật kiểm soát chất lượng đã làm cho nho khô California trở thành nho khô sạch nhất, chất lượng cao nhất trên thế giới.

Sau khi kiểm tra chất lượng sau cùng, nho khô sẽ được cân và đóng gói tự động theo nhiều kích cỡ thuận tiện người tiêu dùng từ các túi nhỏ làm snack cho người tiêu thụ đến các thùng carton lớn cho các công ty bánh ngọt và ngũ cốc. Từ trung tâm thung lũng San Joaquin California, nho khô được vận chuyển đi khắp thế giới để đáp ứng nhu cầu thị trường cho loại trái cây sấy khô, ngon tuyệt này.





## CÁC NHÀ TRỒNG NHO NỔI TIẾNG

Các nhà trồng nho California thật sự có tầm cỡ quốc tế, họ luôn nỗ lực không ngừng để mở rộng ngành công nghiệp, phát triển các giống nho khô mới và thúc đẩy các giống nho hiện có thể thu hoạch sớm hơn và có khả năng kháng bệnh hơn.

Mỗi nhà chế biến đều có một hoặc nhiều nhân viên thực nghiệm tại các cánh đồng nho để làm việc với nhà trồng nhằm cung cấp các thông tin mới nhất về việc sử dụng hóa chất, phòng trừ sâu bệnh, các phương pháp tưới tiêu tốt nhất, các giống nho khô mới nhất và các trang thiết bị thu hoạch hiện đại nhất.

Ngoài ra, Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ cũng đang nghiên cứu các giống nho khô mới và các giống nho mới hoàn thiện được đem về từng lô từ nơi thí nghiệm đến vườn ươm, nhân viên thực nghiệm sẽ làm việc với các nông dân để đảm bảo việc trồng trọt, dinh dưỡng và tưới tiêu thích hợp để tối đa hóa năng suất cây trồng trên từng mẫu Anh nho.

Các nhà trồng nho khô có thể là các thành viên của Nhà trồng Sun Maid ở California, của Hiệp Hội Thương Lượng Nho Khô hay là thành viên độc lập (không thuộc hiệp hội nào).



## THIẾT BỊ CHẾ BIẾN HIỆN ĐẠI

California có 24 nhà chế biến nho khô để chế biến và đóng gói các sản phẩm nho khô. Khoảng 35% nho khô California được chế biến và đóng gói cung cấp cho thị trường bán lẻ nội địa, chúng được đóng gói theo bao bì bán lẻ trọng lượng dao động từ ½ ounce cho gói snack đến khoảng 2 pound cho hộp.

Gần 65% nho khô California được chế biến để dùng làm nguyên liệu và/hoặc dùng trong công nghiệp. Các nhà chế biến California không những liên tục chịu sự kiểm tra của các thanh tra Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ (USDA) từ khâu nguyên liệu đầu vào từ nhà trồng, cho đến việc đáp ứng đầy đủ các tiêu chuẩn của các thành phẩm. Nho khô dùng làm nguyên liệu và sản phẩm đóng gói cho người tiêu thụ cũng phải chịu sự kiểm tra độc lập của bên thứ ba vì các nhà bán lẻ luôn muốn cho khách hàng của họ biết sản phẩm của họ đảm bảo an toàn thực phẩm.

American Dried Fruit Company

America's Best California Raisins

American Raisin Packers, Inc.

[Boghosian Raisin Packing Co., Inc.](#)

[California Dried Fruit/Midway Farms Inc.](#)

[Caruthers Raisin Packing Co., Inc.](#)

Central Calif. Raisin Packing Co., Inc.

[Chooljian Bros Packing Co., Inc.](#)

Chooljian Holding Company

[Circle K. Ranch](#)

[Del Rey Packing Company](#)

Dish Raisins, Inc.

[Fresno Cooperative Raisin Growers, Inc.](#)

[Lion Raisins](#)

[Mariani Packing Company](#)

Mojave Gold, LLC

[National Raisin Company](#)

Star Raisins

Sun Valley Raisins, Inc.

Sun-Beam Raisin Co., Inc.

[Sun-Maid Growers of California](#)

Sunview Dried Fruit & Nut Company

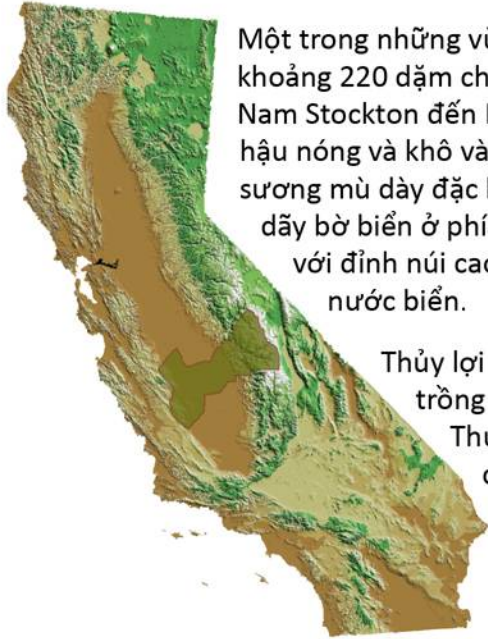
[Victor Packing, Inc.](#)

West Coast Growers, Inc.

Để biết thêm thông tin liên lạc đầy đủ của mỗi nhà chế biến/đóng gói cũng như thông tin về sản phẩm nho khô hiện tại, bạn có thể vào trang [LoveYourRaisins.com](http://LoveYourRaisins.com)



## NƯỚC, NGUỒN TÀI NGUYÊN QUÝ GIÁ



Một trong những vùng nông nghiệp trù phú nhất thế giới, thung lũng San Joaquin, khoảng 220 dặm chiều dài và 40 đến 60 dặm chiều rộng, kéo dài từ khu vực phía Nam Stockton đến Bakersfield . Rất phù hợp cho việc trồng trọt, thung lũng có khí hậu nóng và khô vào mùa hè với các ngày nắng dài. Mùa đông mát mẻ và thường có sương mù dày đặc bao phủ thung lũng. Thung lũng San Joaquin được bao bọc bởi dãy bờ biển ở phía Tây và dãy núi Sierra Nevada ở phía Đông, một dãy núi gồ ghề với đỉnh núi cao tới hơn 14.000 feet so với mực nước biển.

Thủy lợi là rất cần thiết cho người dân trồng nho khô California. Trung tâm Thung lũng San Joaquin là nơi khô cần chỉ nhận trung bình 11 inch lượng nước trong suốt mùa mưa, các mùa bình thường nó thường xuyên bị hạn hán

kéo dài. Nông dân lấy nước từ mạng lưới thủy lợi kênh đào và nước ngầm do băng tuyết tan từ dãy núi Sierra Nevada. Tuyết tan ra được giữ lại trong dãy hồ chứa lớn bắt đầu từ vùng thượng lưu và hướng gió thổi đến vùng hạ lưu dưới chân đồi. Các hồ còn cung cấp nước uống cho cư dân thành phố, cho các hoạt động giải trí, phát triển du lịch địa phương và tạo ra nguồn năng lượng bằng hàng loạt các công trình thủy điện. Với lịch sử khô cần ở California, các hồ nước là rất cần thiết cho sự sống còn ở trung tâm thung lũng Joaquin.









Mùa mưa bắt đầu từ mùa thu đến mùa xuân, với sự tích tụ của các lớp băng tuyết ở độ cao cao hơn có thể lưu trữ lại trong suốt các tháng mùa hè để liên tục cấp nước cho các hồ chứa nước. Tháng Tư được coi là tháng có “dòng chảy cao điểm “ cho các con sông chứa nước từ tuyết tan ra ở Sierra và nói chung trong suốt thời điểm này các hồ chứa nhận được nguồn cung cấp nước rất lớn. Các cuộc điều tra về băng tuyết được tiến hành định kỳ vào mùa đông và mùa xuân để kiểm tra hàm lượng nước. Các kết quả kiểm tra này cùng với thông tin được cung cấp bởi hàng loạt các hệ thống đo dòng chảy và khả năng của hồ chứa để giúp xác định lượng nước người nông dân sẽ có được cho mùa trồng sắp tới.

Nếu mưa ít hoặc không có mưa trong những tháng mùa hè nóng bức, cây nho phải được tưới thích hợp để đảm bảo cho cây khỏe mạnh và năng suất vụ mùa, điều này có thể giải quyết bằng các hệ thống rãnh nước theo từng luống nho hoặc dùng hệ thống tưới nhỏ giọt.





## THÔNG TIN VỀ GIỐNG NHO KHÔ

Giống nho khô	Giống nho mẹ	Đặc điểm	Ứng dụng
<b>NHO KHÔ KHÔNG HẠT TỰ NHIÊN</b>			
<p>Nho không hạt Thompson</p> 	<p>Nho không hạt Thompson Selma Pete Fiesta DOVine</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Phơi khô bằng nắng mặt trời.</li> <li>• Không hạt tự nhiên</li> <li>• Không xử lý hóa chất</li> <li>• Màu nâu đậm</li> <li>• Kích thước trung bình</li> </ul>	<p>Thường được dùng trong:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nấu ăn</li> <li>• Bánh nướng</li> <li>• Món salads</li> <li>• Món tráng miệng</li> <li>• Trong hỗn hợp trái cây khô và hạt</li> <li>• Ăn trực tiếp</li> </ul>
<p>Selma Pete</p> 			
<p>Fiesta</p> 			
<p>DOVine</p> 	<p>Ruột nho có màu xanh lá hoặc màu vàng</p>		
<p>Zante Currant</p> 	<p>Black Corinth</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Phơi khô bằng nắng mặt trời</li> <li>• Không hạt</li> <li>• Không xử lý hóa chất</li> <li>• Màu rất đen</li> <li>• Hương vị chua</li> <li>• Kích thước rất nhỏ</li> </ul>	<p>Dùng phổ biến trong làm bánh ; đặc biệt dùng làm bánh scones và biscotti vì kích thước nhỏ.</p>
<p>Nho Vàng Không Hạt</p> 	<p>Cùng loại nho dùng làm Nho Khô Không Hạt Tự Nhiên</p>	<p>Sấy khô bằng máy. Có xử lý sulfur dioxide để giữ màu vàng</p>	<p>Dùng giống như Nho Khô Không Hạt Tự Nhiên và muốn dùng màu nho nhạt.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Các giống nho khô khác bao gồm Muscat, Monukka, Sultanas, Flames Seedless và các giống không hạt khác.</li> <li>• Dipped Seedless Raisins là loại chín trên cây, được rửa bằng nước nóng và sấy khô bằng máy. Không xử lý bằng hóa chất.</li> </ul>			



## CÁC SẢN PHẨM NHO KHÔ HÀO HẠNG – THỊ TRƯỜNG CÔNG NGHIỆP VÀ BÁN LẺ

Tất cả được đóng gói thành phẩm cho thị trường công nghiệp/nguyên liệu và một số khác mang thương hiệu hoặc nhãn hiệu bán lẻ riêng. Những sản phẩm này bán tại các cửa hàng có thương hiệu (nhãn hàng riêng) thường không tiết lộ danh sách khách hàng của họ, nhưng đảm bảo rằng hơn 90% tất cả các thương hiệu của cửa hàng được cung cấp bởi các nhà sản xuất tại California.



Chất lượng nho khô California được công nhận trên toàn thế giới. Khách hàng có thể yên tâm rằng, theo Trung Tâm Kiểm Soát Dịch Bệnh, chưa có trường hợp ngộ độc thực phẩm nào có nguồn gốc từ nho khô California. Nho khô California được cho là “ thực phẩm an toàn nhất”. Cái gì đã tạo nên sự an toàn và tuyệt hảo của chúng, có một vài lí do như: Độ PH của nho khô là 3,5-4,0, chúng có mức độ hoạt động nước thấp (giữa 0,51-0,62), 70% hàm lượng là đường trái cây tự nhiên (fructose và glucose) và thành phẩm với độ ẩm ở mức 5% đến 17%. Với mức này gần như vi khuẩn có hại không thể phát triển được trong hoặc trên nho khô.

Với những lo ngại ngày càng tăng về vấn đề an toàn của thực phẩm nhập khẩu, các nhà sản xuất thực phẩm và các nhà bán lẻ trên toàn thế giới đang ngày càng tin tưởng vào sản phẩm nho khô California khi tìm kiếm nhà cung cấp trái cây sấy khô.

### Bản có biết?

- Một khẩu phần nho khô California (1/4 chén hoặc 40 grams) cung cấp chất xơ, Kali và các chất chống oxy hóa quan trọng.
- Chỉ 1/4 chén nho khô cung cấp bằng một khẩu phần trái cây.
- Nho khô không có chất béo và cholesterol.
- Nho khô là một trong số ít các loại thực phẩm cung cấp inulin tự nhiên, một chất xơ giúp hệ tiêu hóa khỏe mạnh.
- Nho khô được xếp là một trong những nguồn cung cấp chất chống oxy hóa nhiều nhất. Nho khô chứa catechins, một hợp chất từ nhóm này.
- Nho khô rất ngon, tiện lợi và có khả năng dùng trong các món ăn, snack hay các bữa ăn – Chúng không những đem lại hương vị ngon mà còn tăng cường dinh dưỡng.

### THÔNG TIN DINH DƯỠNG

Trên một khẩu phần: 1/4 chén (40g)

Trên một khẩu phần ăn

**Calories** 130 Calories từ chất béo 0

% Giá trị dinh dưỡng hằng ngày \*

**Chất béo tổng số** 0g **0%**

Chất béo bão hòa 0g **0%**

Chất béo chuyển hóa 0g **0%**

**Cholesterol** 0mg **0%**

**Natri** 10mg **0%**

**Kali** 310mg **9%**

**Carbohydrat tổng số** 31g **10%**

Thức ăn thô 2g **9%**

Đường 29g

**Protein** 1g

Vitamin A 0% Vitamin C 0%

Calcium 2% Sắt 6%

\* Phần trăm giá trị dinh dưỡng hằng ngày dựa trên 2,000 calorie. Giá trị dinh dưỡng hằng ngày của bạn có thể cao hơn hoặc thấp hơn tùy theo nhu cầu calorie của bạn.

	Calories	2,000	2,500
Chất béo tổng số	ít hơn	65g	80g
Chất béo bão hòa	ít hơn	20g	25g
Cholesterol	ít hơn	300mg	300mg
Natri	ít hơn	2,400mg	2,400mg
Carbohydrate tổng số		300g	375g
Thức ăn thô		25g	30g

Calories trên một gram:  
Chất béo 9 • Carbohydrate 4 • Protein 4



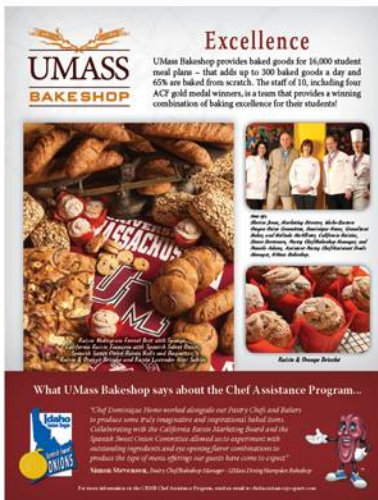
## CÁC CHƯƠNG TRÌNH HỖ TRỢ TIẾP THỊ

### THỊ TRƯỜNG NỘI ĐỊA - MỸ & CANADA

Tiểu sử: Bang California – Cục Tiếp Thị Thực Phẩm Và Nông Nghiệp được thành lập năm 1998 thông qua việc trưng cầu ý nhà trồng và mỗi ba năm một lần sẽ được gia hạn thông qua bỏ phiếu.

Nhiệm vụ của Hội Đồng Tiếp Thị Nho Khô Bang California (CRMB) là tạo ra môi trường tiếp thị tích cực để ngành có thể mở rộng nhu cầu tiêu thụ nho khô California trên toàn cầu. Thông qua các phương thức sau:

- Tìm kiếm các thị trường mới, sản phẩm và cơ hội thông qua nghiên cứu thị trường.
- Thực hiện các hoạt động phát triển thị trường nhằm tăng nhu cầu sử dụng các loại nho khô, bao gồm cho cả nho khô làm nguyên liệu và bán lẻ, cho cả thương hiệu và nhãn hàng riêng.
- Phối hợp chương trình tiếp thị quốc tế với Hội Đồng Nho Khô bao gồm các hoạt động chung và thương hiệu trong quảng cáo, chương trình khuyến mãi và quan hệ công chúng.
- Tiến hành nghiên cứu về sản xuất và chế biến để nâng cao chất lượng và chức năng các sản phẩm của ngành công nghiệp.
- Đại diện cho lợi ích của tất cả các phân khúc của ngành công nghiệp nho khô California bằng cách xây dựng mối quan hệ tích cực với các công ty thương mại thực phẩm, người tiêu dùng và các cơ quan chính quyền.
- Đánh giá hiệu quả các chương trình của Hội Đồng thông qua các nghiên cứu theo dõi quảng cáo, mô hình kinh tế hoặc các loại hình nghiên cứu khác.





## CÁC CHƯƠNG TRÌNH HỖ TRỢ TIẾP THỊ TIẾP THEO

### THỊ TRƯỜNG QUỐC TẾ

Các hoạt động tiếp thị quốc tế được tiến hành bởi Hội Đồng Nho Khô (RAC) dưới Ban Tiếp Thị Liên Bang theo qui định số 989, và được quản lý bởi các Ban Tiếp Thị Nông Nghiệp (AMS) thuộc Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ (USDA).

RAC có các văn phòng ở Singapore, Trung Quốc (bao gồm cả Hồng Kông), Nhật Bản, Hàn Quốc, Đài Loan, Đức và Vương Quốc Anh. Các nhân viên của các văn phòng này đều là các chuyên gia trong lĩnh vực tiếp thị với kinh nghiệm quảng bá tích lũy hơn 100 năm. Các văn phòng này cũng tiến hành các chiến dịch tiếp thị đại diện cho Ngành Nho Khô California tại các quốc gia sau đây:

#### Văn phòng

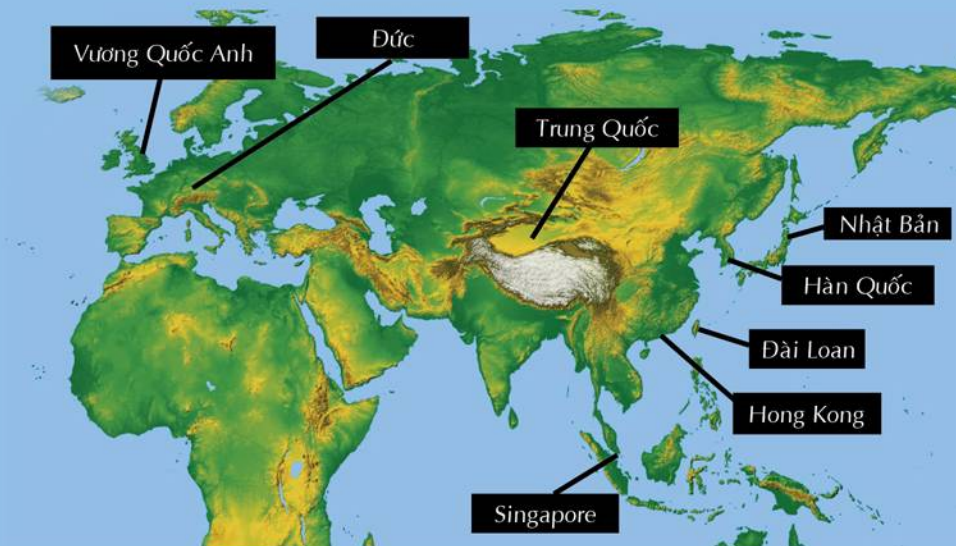
#### Quốc gia được hỗ trợ

- Singapore Indonesia, Malaysia, Philippines, Thái Lan, Singapore
- Trung Quốc Hong Kong, Việt Nam, Trung Quốc
- Nhật Bản Nhật Bản
- Hàn Quốc Hàn Quốc
- Đài Loan Đài Loan
- Đức Đức
- Vương Quốc Anh Scandinavia (Na Uy, Phần Lan, Thụy Điển, Đan Mạch) và Vương Quốc Anh



Tính đến năm 2014, RAC đã thêm Mê -hi -cô vào danh sách các quốc gia được hỗ trợ, nâng tổng số quốc gia thực hiện các chương trình khuyến mãi lên đến 18 quốc gia nhằm khuyến khích doanh số bán của nho khô California. Cũng như CRMB, nhiệm vụ của RAC là tìm kiếm thị trường mới, khuyến khích nhu cầu tiêu thụ thông qua việc quảng bá, khuyến mại và quan hệ công chúng. RAC cũng công bố các kết quả nghiên cứu về sức khỏe và dinh dưỡng được tiến hành bởi CRMB vì lợi ích của người tiêu dùng cũng như các đơn vị trong công nghiệp.

Cuối cùng, các văn phòng ở nước ngoài của RAC làm việc với chính quyền địa phương và các nhà nhập khẩu nhằm giúp giải quyết và điều chỉnh khi cần thiết bất kỳ rào cản thương mại nào, từ việc áp thuế suất không công bằng, các quy định không đúng hay các qui định về tiêu chuẩn hóa về dư lượng thuốc trừ sâu.





# KEARNEY AGRICULTURAL CENTER

## CÁC NGHIÊN CỨU CÂY TRỒNG

CRMB hỗ trợ nghiên cứu cây trồng như là một phần qui định trong nhiệm vụ của họ để phát triển giống nho khô mà có thể kháng sâu bệnh tốt hơn, thời gian thu hoạch tự nhiên sớm hơn để giảm thiệt hại vào đầu mùa mưa và gia tăng sản xuất thông qua tăng năng suất cây trồng trên mẫu Anh. CRMB và tổ chức tiền nhiệm, Hội Đồng Cố Vấn Nho Khô (CALRAB) có những thành công đáng kể qua những nỗ lực suốt 20 năm qua và đã giới thiệu thành công giống nho khô mới như Selma Pete, DOVine và Fiesta gặt hái được lợi ích trong quá trình gieo trồng và chia sẻ khối lượng sản xuất nho khô và đặc biệt là chúng phù hợp với việc thu hoạch bằng máy.

## CÁC NGHIÊN CỨU VỀ SỨC KHỎE VÀ DINH DƯỠNG

Được thành lập năm 1998, CRMB đã tiến hành gần 50 nghiên cứu liên quan đến sức khỏe cá nhân với mục đích tìm kiếm những phát hiện mới về lợi ích của việc ăn nho khô California.

Các dự án nghiên cứu được chia làm nhiều mục như hàm lượng và giá trị dinh dưỡng, các tác động của nho khô lên hệ tiêu hóa, các tác động của nho khô đến hiệu suất trong thể thao và năng lượng, nho khô và sức khỏe răng miệng, nho khô và các tác động của nó lên hệ thống tim mạch, các chỉ số đường huyết, và sử dụng cho bệnh nhân tiểu đường, và các lợi ích nho khô trong thực phẩm chế biến như kéo dài thời hạn sử dụng, như là chất thay thế chất béo hay đường tự nhiên và một chất thay thế muối.

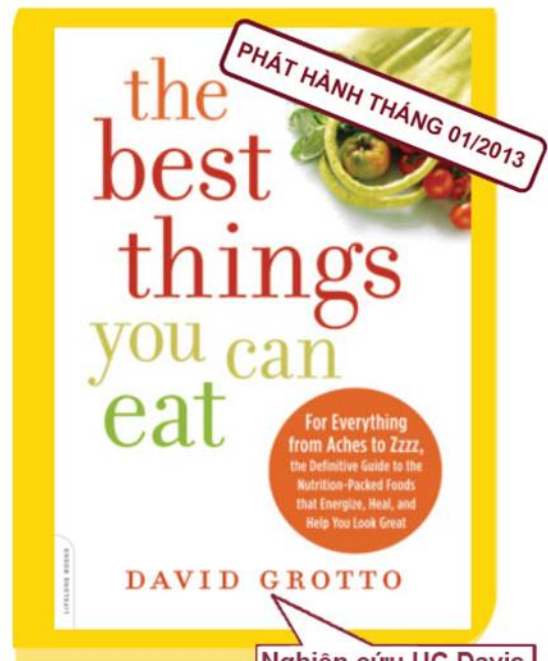
CRMB tiếp tục tiến hành các dự án nghiên cứu về sức khỏe và dinh dưỡng và công bố các kết quả nghiên cứu ngay khi hoàn thành và đã được các nhà nghiên cứu khác xem xét.



THE HUFFINGTON POST

Foods And Factors That Lower Blood Sugar

Chow Down On Raisins



Nghiên cứu UC Davis & nho khô đăng trong chương "Top Performers"



## NHO KHÔ NHƯ MỘT PHẦN CỦA LỊCH SỬ

Lịch sử ghi rõ rằng nho khô được phát hiện lần đầu tiên trong vụ tai nạn khi họ tìm thấy dây nho khô đầu năm 2.000 trước công nguyên. Bức tranh trên tường từ thời cổ đại cho thấy rằng trái cây khô được tiêu thụ và sử dụng để trang trí trong khu vực Địa Trung Hải của Châu Âu.



Các nhà sử học nói cho chúng ta biết rằng Người Phoenicians và Người Armenians cổ đại đã bước đầu hoàn thiện nghề trồng nho, các quá trình trồng trọt và lựa chọn.

Giữa năm 120-900 trước công nguyên, Người Phoenicians đã bắt đầu trồng các vườn nho thuộc địa của Malaga và Valencia (Tây Ban Nha), và ở Corinth (Hy Lạp). Cùng với thời gian đó, Người Armenians lập các vườn nho ở Persia (Thổ Nhĩ Kỳ, Iran, Iraq). Các khu vực trồng trọt trù phú này có khí hậu hoàn hảo cho việc chế biến nho khô và cũng gần với Hy Lạp và La Mã, thị trường đầu tiên của nho khô. Nho khô Muscat loại lớn với hạt và hương vị như trái cây tươi là loại cây trồng chính ở Malaga và Valencia.

Nho Hy Lạp, nhỏ không hạt, thơm mùi nho khô được trồng tại Corinth, Hy Lạp, các nhà sử học tin rằng đó là lí do tên nó được đặt là nho Hy Lạp.

Sau đó Người Phoenicians và Người Armenians đã bán nho khô cho Người Hy Lạp và Người La Mã, họ tiêu thụ chúng với số lượng lớn. Với sự yêu thích nho khô gia tăng, thì giá trị của nó cũng gia tăng theo. Người ta sử dụng chúng như giải thưởng trong các sự kiện thể thao, vật trao đổi thương mại và nho khô làm thế nào mà được xem là thần dược để chữa bệnh? Các bác sĩ cổ đại cho rằng nho khô là thần dược có thể chữa tất cả các bệnh tật từ ngộ độc nấm cho đến bệnh tuổi già.



Hoàng đế Augustus đãi yến tiệc với món chim nhỏ nhồi nho khô. Thậm chí Hannibal đã cho nho khô vào khẩu phần ăn của quân đội khi ông băng qua dãy Alps.

Mặc dù với tất cả sự yêu thích, nho khô lại không được xuất khẩu sang phần còn lại của Châu Âu. Các phương tiện vận chuyển yếu kém không bảo đảm duy trì chất lượng của nho khô khi phải vận chuyển xa. Tất cả các điều đó được thay đổi ở thế kỷ 11. Các hiệp sĩ đã đem nho khô cùng với họ trở về Châu Âu sau cuộc thập tự chinh. Họ đã lấy mẫu trái cây sấy khô trong quá trình họ đi ngang qua Mediterranean và Persia.

Khi các kỵ sĩ trở về nhà và bắt đầu thấy nhớ nho khô, đã tạo ra nhu cầu rất lớn. May thay, các kỹ thuật đóng gói và vận chuyển đã được cải thiện đủ đảm bảo cho việc gửi nho khô đến khắp Bắc Âu.

Vào giữa thế kỷ 14, nho Hy Lạp và nho khô là một phần quan trọng trong ẩm thực của Anh. Năm 1374, giá tại Anh tăng vọt lên 2 pence và 3 farthings cho mỗi pound, là cái giá rất đắt tại thời điểm đó.

Sau một khoảng thời gian, nghề trồng trọt được lan truyền tới Pháp và Đức. Thậm chí người Anh cũng thử trồng nho Hy Lạp ở thế kỷ 16- và sau đó nhận ra rằng khí hậu của họ quá lạnh để sấy khô nho khô.

Nho và nho khô trở thành một phần quan trọng trong ẩm thực Châu Âu, vào khoảng thời gian các quốc gia Châu Âu bắt đầu lập thuộc địa ở các quốc gia Châu Mỹ, tại Tây Ban Nha, nơi mà ngành trồng trọt nho đã hoàn thiện, nho được sử dụng để sản xuất ra các sản phẩm như rượu vang, các loại rượu vang ngọt khai vị và nho khô Muscat. Nên khi họ xâm chiếm Mê-hi-cô làm thuộc địa, rượu vang và nho cũng tự nhiên xâm nhập vào.





## LỊCH SỬ NHO KHÔ CALIFORNIA

### NHO KHÔ TRÊN THẾ GIỚI

Nho trồng và phát triển mạnh trong khí hậu của các khu vực mới như Mê-hi-cô và hiện nay là California. Các nhà truyền giáo dưới sự bảo trợ bởi nữ hoàng Isabella của Tây Ban Nha đã đến Mê-hi-cô để truyền giáo cho dân bản địa. Vào thế kỷ 18 các linh mục có thể lực mạnh mẽ đã thiết lập 21 nhiệm vụ xa về phía Bắc mà ngày nay ta gọi là Sonoma, California.



Hầu hết nho của họ được chế biến thành rượu thánh lễ, mặc dù họ cũng chế biến nho khô Muscat. Năm 1834, khi các nhiệm vụ được gỡ bỏ sau khi Tây Ban Nha bỏ chế độ thuộc địa cho người dân Mê-hi-cô, nghệ thuật trồng nho gần như biến mất. Nếu không có sự sáng tạo của các nhà trồng, California gần như không thể trở thành một trong những nơi trồng nho đứng đầu thế giới.

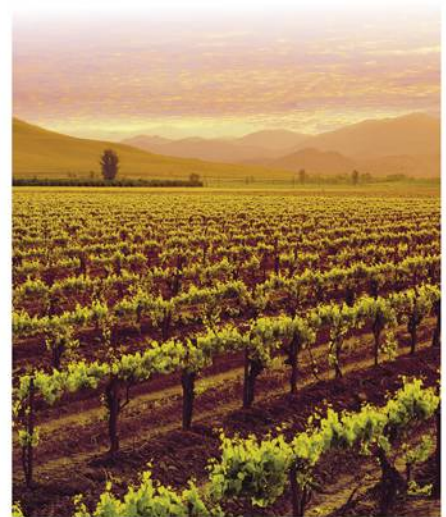
### NGÀNH CÔNG NGHIỆP NHO KHÔ RA ĐỜI

Nhiệm vụ đã được bãi bỏ, các linh mục vẫn đóng một vai trò to lớn trong việc phát triển ngành nông nghiệp California. Các nông dân đã sử dụng các kiến thức to lớn để trồng nho phù hợp cho rượu.

Nhưng phải đến tận năm 1851 loại nho chế biến ra nho khô Muscat mới được thương mại hóa gần San Diego. Tuy nhiên, phải thừa nhận rằng San Diego không phù hợp để trồng nho làm nho khô. Mặc dù may mắn có nhiều ánh sáng mặt trời trong mùa hè, nhưng nó không có đủ nguồn nước để tưới cho các vườn nho.

Nông dân đã tìm kiếm về phía Bắc cho các vùng phù hợp với việc trồng nho. Họ đã phát hiện nơi mà họ mong muốn trong ánh mặt trời, thung lũng San Joaquin, gần Fresno, một trong những thung lũng màu mỡ nhất thế giới. Nhiều ánh sáng mặt trời, một mùa trồng nho nóng dài và nguồn cung cấp nước dồi dào từ dãy núi Sierra Nevada đã làm cho Thung lũng San Joaquin trở thành trung tâm của ngành công nghiệp nho khô California.

Như sự lan truyền về lợi nhuận trồng trọt tiềm năng, đất ở thung lũng San Joaquin trở nên thu hút đầu tư cho chủ công trình, các nhà đầu cơ đất và các người khác. Giá trị đất những năm 1870 dao động từ \$3-\$20 một mẫu Anh, vì vậy các khu đất rộng lớn có thể được mua với giá rẻ.



Mission San Diego



## SỰ DI DÂN TÁC ĐỘNG ĐẾN NHO KHÔ MUSCAT

Rất nhiều người bắt đầu di chuyển đến thung lũng để thu hoạch những cây mà họ gieo trồng. Vào cuối những năm 1800 rất nhiều người Armenian, được công nhận là những người có kinh nghiệm trồng nho nhất thế giới, đã đến Thung lũng. Ngày nay, nhiều nhà trồng nho khô tại California là người gốc Armenia.

Ngoài ra, rất nhiều nông dân của Ấn Độ cũng di dân đến thung lũng trong những năm 1950 . Họ đã rất thành công và ngày nay những người Châu Á Ấn Độ này là một phần quan trọng của ngành công nghiệp nho khô.



Ngày nay hầu hết nho khô California là không hạt tự nhiên. Nhưng tại sao ngành công nghiệp lại chuyển sang loại giống không hạt trong khi loại nho Muscats đã chỉ mới bắt đầu phổ biến ở mọi nơi?

Đó không phải là bí mật vì người tiêu dùng không thích nho khô có hạt. Khi lấy hạt ra khỏi quả buộc phải xuyên qua

vỏ của quả nho vì vậy nho trở nên dính. Mọi người sử dụng nho khô cho bánh nướng hay trong món ăn snack trước tiên phải dùng tay để tách rời Muscats.

Khi các nhà trồng trồng loại nho Muscats có hạt này vào những năm đầu 1870, họ chỉ bán giới hạn cho người mua chịu bỏ thời gian để tách rời các nho khô Muscat này ra. Cái mà những nhà trồng cần là loại nho khô không hạt hoàn hảo đi thẳng vào sản xuất.



## WILLIAM THOMPSON VÀ NHO

Vào năm 1987 câu trả lời cho họ đến từ William Thompson và con trai của ông ta, George. Gia đình này, đã di dân từ Yorkshire, Anh, đến định cư tại Marysville, California. Năm 1872 William Thompson



đã nhân ba loại giống nho “Lady de Coverly” từ Ellewanger & Barry, Rochester, N.Y., và ghép chúng trên rễ của những cây nho của họ. Mùa xuân năm đó vườn nho của họ đã bị ngập lụt và chỉ còn lại một trong số 3 mầm còn sống. Từ mầm này loại nho không hạt được phát triển, và vào năm 1987 William và con trai, George đã tham gia trưng bày một số nhánh nho với các quả nho vỏ mỏng, không hạt, ngọt và rất ngon tại hội chợ Marysville. Để đặt tên cho loại nho này, người ta đã gọi nó là “Thompson không hạt” Từ những cây nho đầu tiên này, chúng đã được nhân giống rộng ra bang California.



Loại nho Thompson không hạt hiện nay vẫn còn sử dụng để chế biến nho khô California. Nó đã gia nhập vào danh mục các loại quả không hạt cho các giống DoVine, Fiesta và Selma Pete. Các quả nho nhạt màu, khi phơi nắng chúng trở thành loại nho khô đen mà chúng tôi yêu thích. Khi sấy khô và xử lý với lưu huỳnh, chúng thành loại nho khô vàng. Dù là loại nào thì chúng cũng rất ngon.





## TÍNH ĐA DỤNG CỦA NHO KHÔ

Chỉ có một vài thực phẩm là dễ sử dụng như nho khô tự nhiên California. Bổ dưỡng, ngọt và ngon tuyệt, nho khô tự bản thân nó là một món ăn snack tuyệt vời hoặc có thể thêm hương vị cho hầu hết các công thức yêu thích.



Bánh muffin nho khô, cà rốt và hạt

Thử trộn nho khô tự nhiên vàng với các loại hạt và trái cây khô khác sẽ cho một kết hợp mùi vị tự nhiên ngon tuyệt. Nho khô California cũng chiếm được vị trí trong danh sách các thực phẩm phù hợp các món ngọt và món mặn như ớt, gà tây cắt sợi, bánh mì nướng Pháp, kem, nước sốt, cũng như với bột yến mạch và ngũ cốc khô.



Nho khô California, thịt muối rau mầm Brussel

Nho khô còn là một bổ sung tự nhiên vào các loại bánh nướng yêu thích của bạn. Bạn có thể tưởng tượng món bánh cuốn quế với nho khô? Nho khô thêm điểm sáng cho bánh muffin, cookies, bánh ngọt, bánh tarts, bánh puddings, bánh mì thủ công và bánh mì nguyên hạt.



Bánh Pie với nho khô vàng California

Mẹo vặt:

Nho khô có thể cắt nhỏ dễ dàng khi phủ một lớp mỏng dầu thực vật lên. Để dễ dàng nghiền nho khô, bạn làm đông lạnh nho khô trước, sau đó phủ một lớp dầu thực vật lên lưỡi dao của máy xay hay máy xay đa năng.

Nho khô cũng kết hợp tốt trong nhiều món ăn. Nó thêm hương vị hăng vào thịt bò, thịt gà, thịt lợn, thịt giăm bông, thịt cừu và thậm chí cả thịt bê khi nấu chung với các loại thịt hay gia cầm. Hoặc bạn có thể trộn chúng với nước sốt thịt yêu thích của bạn cho một hương vị quốc tế. Có hàng trăm công thức nấu ăn và những ý tưởng về cách sử dụng nho khô California trên trang web [www.LoveYourRaisins.com](http://www.LoveYourRaisins.com), hoặc nhấp vào bất kỳ hình ảnh cho một liên kết trực tiếp.



Gà tây và phô mai Gouda xông khói với Việt Quất, Nho Khô và tương ớt

## NHO KHÔ, NHO KHÔ, Ở MỌI NƠI

Bạn có để ý rằng dường như bạn thấy nho khô ở khắp mọi nơi trong các cửa hàng tạp hóa? Vâng, chúng đó! Trong các siêu thị điển hình, có hơn 100 sản phẩm thực phẩm chế biến có nho khô từ các thanh dinh dưỡng (granola bars) đến ya-ua, nước ướp và sốt barbeque. Thậm chí là món tortillas cũng được làm với nho khô. Các nhà chế biến thích nho khô vì có thể sử dụng chúng trong rất nhiều sản phẩm tự nhiên mà không cần sử dụng chất bảo quản do ẩm độ thấp và hàm lượng dinh dưỡng tự nhiên trong nho khô. Các nhà chế biến thường sử dụng nho khô như đường vì chúng chứa lượng đường tự nhiên.



Sa lát trái cây Salsa

Kế tiếp bạn đi vào cửa hàng tạp hóa, kiểm tra các sản phẩm yêu thích của bạn xem có nho khô hay không và bạn hoàn toàn sẽ tìm thấy chúng nằm trong thành phần kê trên bao bì !





## THÔNG TIN CHUNG VỀ NGÀNH CÔNG NGHIỆP NHO KHÔ BANG CALIFORNIA

Cả hai Ban Tiếp Thị Nho Khô California (CRMB) và Hội Đồng Nho Khô Bang California (RAC) đều có trách nhiệm giám sát ngành công nghiệp trong các khu vực rộng lớn khác nhau.

### BAN TIẾP THỊ NHO KHÔ CALIFORNIA

Dưới sự quản lý của Ban Tiếp Thị Chính Phủ, ban này là một phòng ban trực thuộc Cục Thực Phẩm và Nông nghiệp California (CDFA) tập trung vào:

- Quản lý đánh giá thu và chi tiêu thận trọng được ủy quyền của khoảng 3.000 người trồng là những thành viên của Ban Tiếp Thị.
- Phát triển và thực hiện một kế hoạch tiếp thị hàng năm giúp quảng bá đến các đơn vị trong ngành công nghiệp và người tiêu dùng về lợi ích của tiêu thụ nho khô California.
- Tiến hành các nghiên cứu về cây trồng, các nghiên cứu về sức khỏe và dinh dưỡng và các nghiên cứu thị trường, khi cần thiết, để cung cấp các thông tin và các sản phẩm mới để tiếp tục bổ sung kiến thức cho ngành công nghiệp và gia tăng khối lượng.
- Tìm kiếm hợp tác với các Ban tiếp thị khác, các hiệp hội ngành công nghiệp, cơ sở giáo dục và các nhà sản xuất thực phẩm để tận dụng các nguồn quỹ sẵn có và đạt được kết quả cao hơn trong việc truyền đạt các thông điệp của mình.
- Báo cáo định kỳ và có hệ thống các kết quả của tất cả các hoạt động tiếp thị đến 15 thành viên Hội đồng quản trị và đại diện luân phiên các nhà trồng thông qua các cuộc họp Hội Đồng Quản Trị, các ấn bản tin định kỳ và Báo cáo thường niên về tình hình tài chính của ngành công nghiệp.

### HỘI ĐỒNG NHO KHÔ BANG CALIFORNIA

Giám sát cho Ban Tiếp Thị Liên Bang theo qui định số 989 có sự khác nhau đáng kể trong phạm vi hoạt động so với CRMB. Cụ thể là:

- Các quy định của RAC trong việc chế biến nho khô được sản xuất từ nho tươi trồng tại California.
- Các Qui Định Tiếp Thị Liên Bang được thiết lập dưới sự ủy quyền của Đạo luật Hiệp định Tiếp thị Nông nghiệp năm 1937 và cho phép các nhà sản xuất trong một khu vực tập hợp lại thành nhóm để thúc đẩy việc tiếp thị hàng hóa và giảm các biến động trong nguồn cung và giá cả. Bằng cách thiết lập sự ổn định, cả nhà sản xuất và ngành công nghiệp đều có lợi. Đạo luật cho phép sự linh hoạt nhất định trong nhóm mà không chống lại luật miễn là họ hoạt động theo quy định và các điều khoản đặc biệt được thành lập riêng cho họ theo Đạo luật.
- RAC đã có hiệu lực vào năm 1949 và thành lập một Hội đồng 47 thành viên bao gồm 35 nhà sản xuất, 10 nhà chế biến, 1 hiệp hội điều hành về thương lượng và 1 đại diện công cộng.
- Các nhà quản lý RAC, kiểm soát và đề nghị thay đổi các điều khoản và quy định của Nội Quy khi cần thiết. Hội đồng hoạt động với một Chủ Tịch/Tổng giám đốc điều hành và các nhân viên hỗ trợ cho việc quản lý và giám sát.
- Bao gồm trong các Qui định là các điều khoản tiêu chuẩn tối thiểu về phân loại và các tiêu chuẩn qui định cho nho khô tự nhiên và nho khô chế biến, các qui định kiểm soát sản lượng, chuyển hướng tự nguyện, thay thế xuất khẩu và các ưu đãi bán hàng. Các tiêu chuẩn và các qui định tối thiểu được thiết lập để đảm bảo cung cấp cho người tiêu dùng các sản phẩm chất lượng cao, lành mạnh. Nho khô, mà không thể đáp ứng các tiêu chuẩn này, sẽ được xử lý tại các cửa hàng đặc biệt được chỉ định.
- Các hoạt động RAC được tài trợ và đánh giá bởi các nhà chế biến.
- Thông tin thêm về Hội Đồng Nho Khô truy cập trang [www.raisins.org](http://www.raisins.org)



**HỘI ĐỒNG TIẾP THỊ NHO KHÔ BANG CALIFORNIA**

2445 CAPITOL STREET, SUITE 200, FRESNO, CA 93721

TEL. (559) 248-0287 • FAX (559) 224-7016

**LOVEYOURRAISINS.COM**