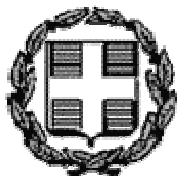


ΤΕΙ ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ / ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ



ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΕΝΩΣΗ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ (Ε.Μ.Χ.)



ΚΥΡΙΟΣ ΧΡΗΣΤΟΣ – ΝΙΚΟΛΑΟΣ (Α.Μ.:15645)
ΠΑΓΟΥΔΗΣ ΧΡΥΣΟΒΑΛΑΝΤΗΣ (Α.Μ.:14600)

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ

Δρ. ΠΟΛΙΤΗΣ – ΣΤΕΡΓΙΟΥ ΒΑΓΓΕΛΗΣ, Καθηγητής

Μ Ε Σ Ο Λ Ο Γ Γ Ι 2015

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Στα χρόνια φοίτησής μας στο ΤΕΙ Μεσολογγίου στο τμήμα Διοίκησης Επιχειρήσεων μας δόθηκε η ευκαιρία να διευρύνουμε τις γνώσεις μας όχι μόνο πάνω στο αντικείμενό μας αλλά και σαν νέοι άνθρωποι που σε λίγο καιρό θα βγούμε στην αγορά εργασίας και θα διεκδικήσουμε μια θέση σε αυτή. Γιατί δεν είναι μόνο οι γνώσεις που παίρνεις σαν φοιτητής αλλά το ότι μαθαίνεις πώς να ζεις μέσα σε μια κοινωνία και να ανταπεξέρχεσαι στις δυσκολίες που ίσως προκύψουν.

Στον δρόμο αυτόν και μέχρι τώρα, σίγουρα αντιμετωπίσαμε πολλές δυσκολίες. Υπήρξαν όμως άνθρωποι που μας βοήθησαν και μας στήριξαν και φτάσαμε αισίως στο συγκεκριμένο αποτέλεσμα.

Θεωρούμε λοιπόν, στο σημείο αυτό, υποχρέωσή μας να πούμε ένα μεγάλο ευχαριστώ στους ανθρώπους αυτούς.

Πρώτα από όλους θέλουμε να ευχαριστήσουμε τον εισηγητή και καθηγητή μας, κύριο Πολίτη - Στεργίου Βαγγέλη για την πολύτιμη βοήθειά του σε αυτό μας το πόνημα. Χωρίς τις συμβουλές του δεν θα μπορούσαμε να ολοκληρώσουμε τη συγκεκριμένη εργασία.

Δεν θα ξεχάσουμε ότι χρωστάμε ένα μεγάλο ευχαριστώ σε όλους τους καθηγητές μας για τις γνώσεις που μας μετέδωσαν αλλά και σε όλους τους φίλους και συμφοιτητές μας για όλες αυτές τις στιγμές που περάσαμε μαζί σε αυτά τα χρόνια της φοίτησής μας.

Το μεγαλύτερο όμως ευχαριστώ το χρωστάμε στις οικογένειές μας για την κατανόησή τους και τη στήριξή τους σε όλη αυτή την προσπάθειά μας.

Η ευγνωμοσύνη μας είναι μεγάλη και ελπίζουμε να φανούμε αντάξιοι της εμπιστοσύνης σας.

Με σεβασμό
Κύριος Χρήστος - Νικόλαος
Παγούδης Χρυσοβαλάντης

Πίνακας εικόνων

Εικόνα 1: Το νησί της Χίου (πηγή:www.chiosnet.gr)	11
Εικόνα 2: Η Πόλη της Χίου (πηγή: Συλλογή Αργέντη, Βιβλιοθήκη Χίου <<Κοραής>>)	12
Εικόνα 3: Η καταστροφή της Χίου του Delacroix.....	13
Εικόνα 4: Χάρτης Μαστιχοχωρίων.....	14
Εικόνα 5: Ο Μαστιχοφόρος σχίνος (πηγή: αρχείο Ε.Μ.Χ.)	16
Εικόνα 6: Κλαδί σχινόδεντρου	17
Εικόνα 7: Μαστίχα, μοναδικό προνόμιο της <<Χίας γης>> (πηγή:αρχείο Ε.Μ.Χ, Φωτ. Σταμούλης)	19
Εικόνα 8: Μαστιχόδεντρα (πηγή: Βιβλιοθήκη Χίου <<Κοραής>>)	20
Εικόνα 9: το Δάκρυ της Μαστίχας(Πηγή: Ε.Μ.Χ., φωτ. Κ. Σταμούλης).....	24
Εικόνα 10: Εργαλεία παραγωγής και συλλογής της Μαστίχας.....	25
Εικόνα 11: Μαστιχάρισα επί το έργον του ασπρίσματος (πηγή: αρχείο Ε.Μ.Χ, φωτ. Σταμούλης)	28
Εικόνα 12: Κέντημα ή Κέντος (πηγή: αρχείο Ε.Μ.Χ, φωτ. Σταμούλης)	29
Εικόνα 13: Μάζεμα με το τιμητήρι (πηγή: αρχείο Ε.Μ.Χ, φωτ. Σταμούλης)	30
Εικόνα 14: Μαστιχάρισα (πηγή: φωτ. Αρχείο Παπαχαντζιδάκη, Μουσείο Μπενάκη).....	31
Εικόνα 15: Μαστιχούδες γύρω από τον ταβά (πηγή Ε.Μ.Χ)	32
Εικόνα 16: Ο χάρτης της Μαστίχας.....	44

Περιεχόμενα πινάκων

Πίνακας 1: Θερμοκρασίες στη Χίο κατά τη διάρκεια του έτους.....	18
Πίνακας 2: Ο κύκλος της καλλιέργειας της μαστίχας	27
Πίνακας 3: Παραγωγοί ανά συνεταιρισμό.....	54
Πίνακας 4: 9-μελές Διοικητικό Συμβούλιο	55
Πίνακας 5: Γενική συνέλευση - Συνεταιριστικό Κεφάλαιο - Αντιπρόσωποι.....	55
Πίνακας 6: ΠΠΤΑ – ΧΟΝΔΡΗ – ΨΙΛΗ – ΚΟΥΚΟΥΡΙ.....	59
Πίνακας 7: εξαγωγές της Μαστίχας (έτη 2000 – 2006).....	70
Πίνακας 8: Συνολικές πωλήσεις Μαστιχέλαιου	71
Πίνακας 9: Συνολικές εξαγωγές μαστίχας σε ποσότητα και αξία	72
Πίνακας 10: Συνολικές πωλήσεις μαστίχας ανά χώρα προορισμού ποσότητα και αξία για το έτος 2010	72
Πίνακας 11: Συνολικές πωλήσεις Τσίκλας εσωτερικού – εξωτερικού μέχρι το 2010 ..	74
Πίνακας 12: παραγόμενη ποσότητα και μέση τιμή εκκαθάρισης μαστίχας κατά την	
<i>Πίνακας 13: Αποτελέσματα της 10ετίας της Ε.Μ.Χ</i>	<i>77</i>
Πίνακας 14: Αναμόρφωση λογαριασμού αποτελέσματος χρήσης 2013	79
Πίνακας 15: εξέλιξη θετικού κεφαλαίου κίνησης 2003 – 2013.....	80
Πίνακας 16: Οι χρήσεις της Μαστίχας ανά χώρα.....	44

Περιεχόμενα διαγραμμάτων

Διάγραμμα 1: Χρονόγραμμα θερμοκρασιών στη Χίο κατά τη διάρκεια του έτους	18
Διάγραμμα 9: Φαρμακευτικές εφαρμογές της μαστίχας	43
Διάγραμμα 10: χρήσεις ανά γεωγραφική περιοχή	45
Διάγραμμα 11: χρήσεις της μαστίχας ανά τον κόσμο	46
Διάγραμμα2: Οργανόγραμμα της Ε.Μ.Χ. με βάση το στρατηγικό σχέδιο 2003 - 2007	63
Διάγραμμα 3: Παραγωγή της Μαστίχας σε τόνους	69
Διάγραμμα 4	70
Διάγραμμα 5: Συνολικές πωλήσεις Μαστιχέλαιου	71
Διάγραμμα 5: Μεταβολή στις τιμές των παραγωγών	75
Διάγραμμα 6: Αύξηση του ετήσιου εισοδήματος των παραγωγών	75
Διάγραμμα 7: μεταβολή κατά κεφαλήν εισοδήματος παραγωγού	76
Διάγραμμα 8: Ακαθάριστο Προϊόν Νομού Χίου 1999 – 2003	77
Διάγραμμα 8: Αποτελέσματα της 10ετίας της Ε.Μ.Χ.....	78

Πίνακας περιεχομένων

ΕΙΣΑΓΩΓΗ	9
ΜΕΡΟΣ Α: ΤΟ ΝΗΣΙ ΤΗΣ ΧΙΟΥ ΚΑΙ Η ΜΑΣΤΙΧΑ	10
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1ο	10
ΤΟ ΝΗΣΙ ΤΗΣ ΧΙΟΥ	10
1.1. ΧΙΟΣ, Η ΑΡΧΟΝΤΙΣΣΑ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ	10
1.2. Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΝΗΣΙΟΥ	11
1.3. ΤΑ ΜΑΣΤΙΧΟΧΩΡΙΑ	13
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2Ο	16
ΜΑΣΤΙΧΟΔΕΝΤΡΟ ΚΑΙ ΜΑΣΤΙΧΑ	16
2.1. ΜΑΣΤΙΧΟΔΕΝΤΡΟ	16
2.1.1. Μοναδικότητα του σχίνου	19
2.1.2. Φροντίδα του Μαστιχόδεντρου (Σχίνου)	21
2.2. Η ΜΑΣΤΙΧΑ ΤΗΣ ΧΙΟΥ	24
2.3. Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ	27
2.3.1. Προκαταρκτικές εργασίες	27
2.3.2. Πρώτο κέντημα	29
2.3.3. Η πρώτη συλλογή	30
2.3.4. Δεύτερο κέντημα	30
2.3.5. Δεύτερη συλλογή	31
2.3.6. Πρώτη κατεργασία	31
2.3.7. Εμπορική κατεργασία	32
2.4. Η ΜΑΣΤΙΧΑ Π.Ο.Π.	33
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3Ο	35
ΟΙ ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ	35
3.1. ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ	35
3.2. ΟΙ ΒΑΣΙΚΟΤΕΡΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ	36
3.2.1. Χρησιμότητα στην κουζίνα	37
3.2.2. Μαστίχα και Ποτοποιία	37
3.2.3. Μαστίχα και σύγχρονη Κοσμετολογία	38
3.2.4. Οδοντιατρική χρήση της Μαστίχας	40
3.2.5. Ιατροφαρμακευτική χρήση της Μαστίχας	41
3.2.6. Χρήση της Μαστίχας στη Βιομηχανία	43
3.3. Ο ΧΑΡΤΗΣ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ	44
ΜΕΡΟΣ Β: Η ΕΝΩΣΗ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ	47
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4Ο	47
ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΤΗΣ Ε.Μ.Χ.	47
4.1. Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ Ε.Μ.Χ.	47
4.2 ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΤΗΣ ΕΜΧ.	49
4.3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ	50
4.4. ΠΡΟΪΟΝΤΑ	51
4.5. ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	52
4.6. ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ	53
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5Ο	54
Η ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΗΣ Ε.Μ.Χ.	54
5.1 ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ - ΔΙΟΙΚΗΣΗ	54
5.2. ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΗΣ Ε.Μ.Χ. ΣΤΟΥΣ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ	57
5.3. ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ	58
5.4. ΚΑΤΑΤΑΞΗ – ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ – ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	59
5.5. ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΕ Η Ε.Μ.Χ.	59

5.6. ΑΠΕΓΚΛΩΒΙΣΜΟΣ ΑΠΟ ΤΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΙΣ ΑΔΥΝΑΜΙΕΣ.....	61
5.7. MEDITERRA Α.Β.Ε.Σ.Ε	65
5.8. ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΣ.....	67
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6Ο	69
ΤΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ.....	69
6.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	69
6.2. ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ Ε.Μ.Χ.....	70
6.3. ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ Ε.Μ.Χ. 2003 – 2013.....	77
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	82
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	85
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1.....	87
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2.....	89
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3.....	110

ΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ

Η συγγραφή της συγκεκριμένης εργασίας στηρίχτηκε πάρα πολύ στα λεγόμενα ανθρώπων που εργάζονται για την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου. Βρεθήκαμε στη Χίο και θεωρήσαμε σωστό να επισκεφτούμε και τα γραφεία της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου, όπου μιλήσαμε με τον Πρόεδρο της Ένωσης κύριο Μονιέρο Βλαδίμηρο. Στη συνέχεια επισκεφτήκαμε το εργαστάσιο της Ε.Μ.Χ. όπου ρωτήσαμε σχετικά τον Διευθυντή κύριο Σμυρνιούδη. Εκεί ήρθαμε σε επαφή και με τους ίδιους τους μαστιχοπαραγωγούς και βέβαια αρπάξαμε την ευκαιρία να τους ρωτήσουμε σχετικά με την Ε.Μ.Χ.. Τέλος θεωρήσαμε σκόπιμο να επισκεφτούμε το φαρμακείο του κυρίου Μαρή, για το οποίο έχουμε ακούσει ότι τα προϊόντα του, εκτός από τα συνηθισμένα φάρμακα που μπορείς να βρεις σε οποιοδήποτε φαρμακείο σε όλη την Ελλάδα, είναι φτιαγμένα από συνταγές με πρώτη ύλη τη μαστίχα. Πιο συγκεκριμένα ρωτήσαμε σχετικά με το θέμα της εργασίας μας και απάντησαν οι εξής:

1. Μονιέρος Βλαδίμηρος – Πρόεδρος της Ε.Μ.Χ.
2. Σμυρνιούδης Σπύρος – Διευθυντής του Εργοστασίου της Ε.Μ.Χ.
3. Ζαούδης Κώστας – Μαστιχοπαραγωγός
4. Μαρής Γεώργιος – Φαρμακοποιός

Οι συνεντεύξεις με τους παραπάνω κυρίους υπάρχουν ηχογραφημένες σε συσκευή αποθήκευσης (CD), το οποίο θα παραδοθεί με την παράδοση της εργασίας αυτής.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στην εργασία αυτή με θέμα *Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου* θα ασχοληθούμε με το προϊόν της Μαστίχας της Χίου. Θα τη γνωρίσουμε μέσα από τα μάτια των παραγωγών αλλά και των ανθρώπων που εργάζονται ώστε να γίνει γνωστό στα πέρατα της γης.

Η μαστίχα έχει χρησιμοποιηθεί από την αρχαιότητα ως φαρμακευτική αγωγή, συμπλήρωμα διατροφής, στην κοσμετολογία και είναι διαθέσιμη σε διάφορες μορφές. Αποτελεί ένα μοναδικό φυσικό προϊόν του τόπου μας, με ιδιαίτερο άρωμα και γεύση. Η καθημερινή κατανάλωση μαστίχας Χίου είτε με τη μάσηση, είτε ως πρόσθετο στις τροφές, έχει ευεργετικές ιδιότητες για τον ανθρώπινο οργανισμό, και παράλληλα αποτελεί μία ασπίδα προστασίας για την υγεία του, χάρη στην μεγάλη περιεκτικότητά της σε αντιοξειδωτικές ουσίες.

Στην εργασία αυτή λοιπόν θα γνωρίσουμε τη φυσική Μαστίχα Χίου μέσα από πέντε κεφάλαια.

Στο 1^ο κεφάλαιο θεωρήσαμε σημαντικό να μελετήσουμε τον τόπο που παράγει το μοναδικό αυτό προϊόν της Μαστίχας, το νησί της Χίου. Ειδική αναφορά γίνεται στα Μαστιχοχώρια, που βρίσκονται στο νότιο τμήμα του νησιού, στα οποία έχουμε την καλλιέργεια και παραγωγή της Μαστίχας.

Στο 2^ο κεφάλαιο ασχοληθήκαμε με το δέντρο του σχίνου το οποίο παράγει το προϊόν της Μαστίχας, αλλά και με την καλλιέργειά της.

Στο 3^ο κεφάλαιο δεν παραλείψαμε να ασχοληθούμε με τις χρήσεις της μαστίχας οι οποίες καλύπτουν πολλούς τομείς της καθημερινότητάς μας πλέον

Στο 4^ο κεφάλαιο θεωρήσαμε σωστό να αναφερθούμε στην Ε.Μ.Χ. και να δώσουμε στοιχεία της ιστορίας της. Επίσης αναφερθήκαμε στις διάφορες δραστηριότητες της Ε.Μ.Χ.

Στο 5^ο κεφάλαιο ασχοληθήκαμε με τη διοίκηση της Ε.Μ.Χ. ενώ,

Στο 6^ο και τελευταίο κεφάλαιο δεν παραλείψαμε να ασχοληθούμε με τα οικονομικά της Ε.Μ.Χ. και συγκεκριμένα της τελευταίας δεκαετίας θέλοντας να δώσουμε μια πιο γενική εικόνα της Ε.Μ.Χ. αφού αποτελεί το θέμα της συγκεκριμένης εργασίας.

Τέλος φαίνονται τα συμπεράσματά μας σχετικά με το θέμα της εργασίας αυτής.

ΜΕΡΟΣ Α: ΤΟ ΝΗΣΙ ΤΗΣ ΧΙΟΥ ΚΑΙ Η ΜΑΣΤΙΧΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1ο ΤΟ ΝΗΣΙ ΤΗΣ ΧΙΟΥ

1.1. ΧΙΟΣ, Η ΑΡΧΟΝΤΙΣΣΑ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

Η Χίος, το πέμπτο σε μέγεθος ελληνικό νησί, βρίσκεται στην περιοχή του βορειοανατολικού Αιγαίου, σε ελάχιστη απόσταση από τις ακτές της Μικράς Ασίας. Ανήκει στον νομό της Χίου που περιλαμβάνει και τα νησιά Οινούσες και Ψαρά. Η συνολική έκταση του νομού είναι 904 τ.μ. περίπου, και ο πληθυσμός του σύμφωνα με την απογραφή του 2011¹ φτάνει στις 52.674 κατοίκους. Το μεγαλύτερο ποσοστό των κατοίκων βρίσκονται στην πόλη της Χίου ενώ το υπόλοιπο μοιράζεται διοικητικά σε 9 ακόμη δήμους.



¹ Απογραφή Πληθυσμού – Κατοικιών 2011, ΕΛΣΤΑΤ (Ελληνική Στατιστική Αρχή)

Από την αρχαιότητα ακόμη υπήρξε σπουδαίο εμπορικό, οικονομικό και πνευματικό κέντρο γιατί μη ξεχνάμε ότι βρίσκεται στο μέσο του ανατολικού Αιγαίου και στο σταυροδρόμι των θαλάσσιων δρόμων που συνδέουν Ανατολή με Δύση.

Η ιστορία της βέβαια είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με το μαστιχόδενδρο, που στα νότια του νησιού δίνει την πολύτιμη μαστίχα, όμως και η μακρά ενασχόληση των Χιωτών με το εμπόριο και τη ναυτιλία συνέβαλε στην ανάπτυξη του νησιού και προσέφερε πλούτο και ευημερία στους κατοίκους. Η βιομηχανία/βιοτεχνία περιλαμβάνει μονάδες παραγωγής τσικλών με μαστίχα, ποτοποιίας, γλυκών του κουταλιού, καθώς και μονάδες ιχθυοκαλλιέργειών. Η ίδρυση του Πανεπιστημίου Αιγαίου ενισχύει επίσης την τοπική οικονομία και συμβάλλει στην πνευματική εξέλιξη του νησιού.

1.2. Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΝΗΣΙΟΥ

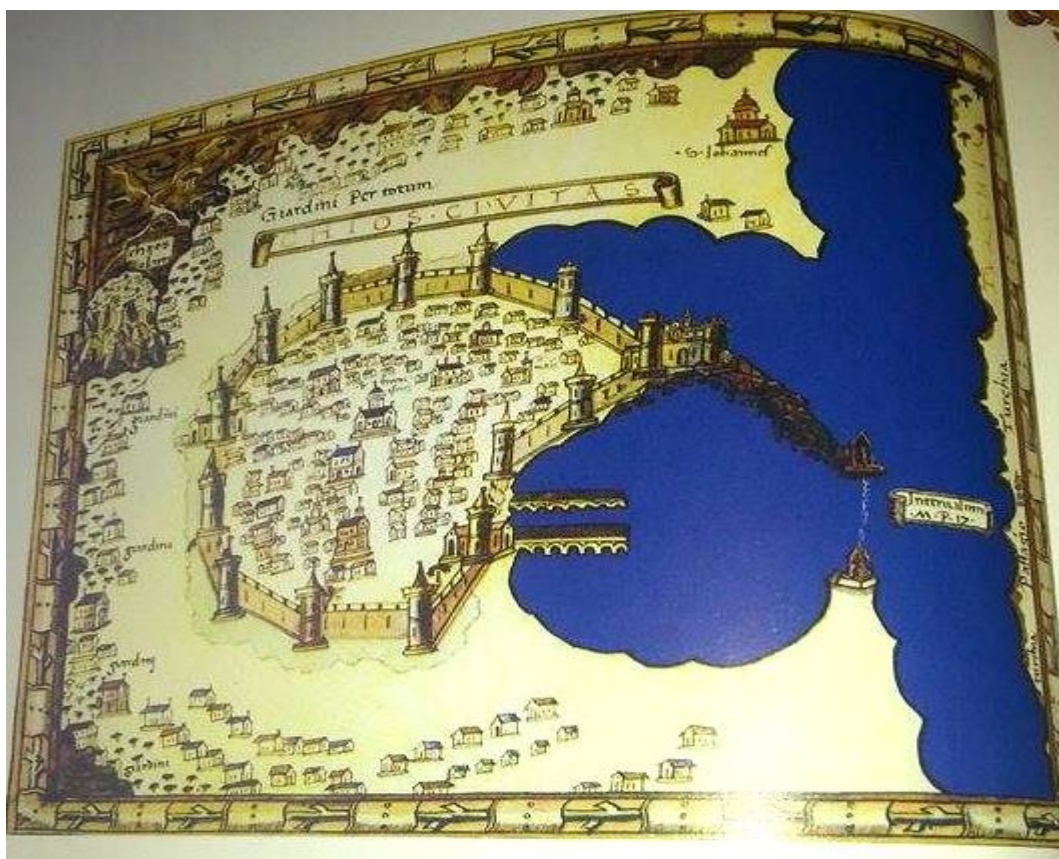
Ανατρέχοντας στη μυθολογία θα δούμε ότι πρώτος βασιλιάς του νησιού αλλά και ο πρώτος αποικιστής του, ήταν ο Οινοπίωνας, γιος του θεού Διόνυσου. Αυτός ονόμασε το νησί Χίο, προς τιμήν της κόρης του Χιόνης. Υπάρχουν βέβαια και άλλες εκδοχές όσον αφορά την ονομασία. Μία από αυτές αναφέρει ότι το όνομά του το νησί το πήρε από τον Χίο που ήταν γιος του Ποσειδώνα ενώ μια άλλη εκδοχή αναφέρει ότι οι Φοίνικες έδωσαν στο νησί το όνομα Χίος που για τους Σύριους σημαίνει μαστίχα.

Κατάλοιπα νεολιθικού πολιτισμού μαρτυρούν ότι το νησί κατοικείται από την 6η χιλιετία π.Χ., ενώ από την 1η χιλιετία π.Χ., που οι Ίωνες έφθασαν στο νησί και αφού αναμείχθηκαν με τους παλιούς κατοίκους και με συγγενικούς πληθυσμούς δημιούργησαν ένα λαμπρό αρχαϊκό πολιτισμό. Η Χίος ήταν μία από τις σπουδαιότερες πόλεις της Ιωνικής Συνομοσπονδίας και ανήκε σ'ένα εμπορικό συνασπισμό που της εξασφάλισε ισχύ και ευημερία. Θεωρείται από την αρχαιότητα τόπος καταγωγής του Ομήρου και συγγραφής των ομηρικών επών κατά τον 9ο π.Χ. αιώνα.

Η Χίος κατά τον 5ο αιώνα δέχθηκε επίθεση από τους Πέρσες και αντιστάθηκε ηρωικά, όταν οι συμμαχικές ιωνικές πόλεις την είχαν εγκαταλείψει. Στα χρόνια του Δαρείου στο νησί εγκαταστάθηκαν τύραννοι, όπως και σε όλες τις Ιωνικές αποικίες. Μετά τη νίκη των Ελλήνων στα Μηδικά, η Χίος περιήλθε στην Αθηναϊκή συμμαχία. Έκτοτε και μέχρι τον Πελοποννησιακό πόλεμο το νησί γνώρισε μεγάλη ανάπτυξη.

Στην Ελληνιστική περίοδο περνάει το νησί από τον 4ο αιώνα που το κατέλαβε ο Μ. Αλέξανδρος. Από το 2ο αιώνα, που η Χίος καταλαμβάνεται από τους Ρωμαίους, επειδή συμμάχησε με αυτούς απολαμβάνει στην αρχή κάποια προνόμια. Όμως το νησί καταστράφηκε από αυτούς κατά τους Μιθριδατικούς πολέμους όταν ο στρατηγός του Μιθριδάτη κατάστρεψε το νησί.

Σε αυτό το σημείο θα αναφέρουμε έναν μύθο που θέλει τον Άγιο Ισίδο να βασανίζεται από τους Ρωμαίους γιατί αρνείται να αλλαξοπιστήσει. Όταν λοιπόν πέταξαν το ματωμένο σώμα του κάτω από ένα σχίνο, αυτός λυπήθηκε πολύ για το βασανιστήριο του Αγίου και δάκρυσε. Λέγεται ότι τα δάκρια του ευωδίασαν και έτσι δημιουργήθηκε η μαστίχα.



Εικόνα 2: Η Πόλη της Χίου² (πηγή: Συλλογή Αργέντη, Βιβλιοθήκη Χίου <<Κοραής>>)

Η Βυζαντινή εποχή που ακολούθησε την Ρωμαϊκή, σηματοδότησε την κατασκευή σημαντικών έργων, όπως του κάστρου της Χίου, της Νέας Μονής και πολλών οχυρωματικών (10ος-11ος αιώνας). Οι Βυζαντινοί ωστόσο δεν κατάφεραν να αποτρέψουν

² Επί Γενουκρατίας το λιμάνι της Χίου υπήρξε κορυφαίο διαμετακομιστικό κέντρο της Ανατολικής Μεσογείου. Χειρόγραφο *Insularium Illustratum*, Henriki Martelli, Germany, 1470

την κατάληψη του νησιού αρχικά από τους Ενετούς κατά τον 13ο μ.Χ. αιώνα και στη συνέχεια από τους Γενοβέζους, στην κατοχή των οποίων παρέμεινε για 200 χρόνια. Κατά την περίοδο αυτή συστηματοποιήθηκε η καλλιέργεια της μαστίχας και οργανώθηκε η εκμετάλλευσή της από την Μαόνα των Ιουστινιάνι. Τότε κτίστηκαν τα περισσότερα από τα γνωστά καastroχώρια και οι βίγλες.

Οι Οθωμανοί κατέλαβαν το νησί το 1566 και μία μακρά περίοδος προνομίων και ελευθεριών δόθηκαν στους κατοίκους χάριν στο εμπορικό της ναυτικό και στη παραγωγή της μαστίχας. Με την κήρυξη της Ελληνικής Επανάστασης, η Χίος εξεγέρθηκε κατά του Οθωμανικού ζυγού το 1822. Ακολούθησε η τρομερή σφαγή που σοκάρισε όλο τον πολιτισμένο κόσμο και προκάλεσε ρεύμα φιλελληνισμού στην Ευρώπη. Ο πίνακας του Delacroix «η σφαγή της Χίου» και το ποίημα του V. Hugo³



Εικόνα 3: Η καταστροφή της Χίου του Delacroix⁴

«το Ελληνόπουλο» είναι ενδεικτικά της απήχησης που είχε στην διανοήση της Δύσης η καταστροφή της Χίου. Ο Ελληνικός Στρατός απελευθέρωσε το νησί στις 11 Νοεμβρίου 1912, το οποίο αποτελεί πια μέρος του νέου Ελληνικού κράτους.

Ο Β' παγκόσμιος πόλεμος, η γερμανική κατοχή και ο εμφύλιος πόλεμος που ακολούθησε, δημιούργησαν ρήγματα στην οικονομική και κοινωνική ζωή της Χίου με συνέπεια την μετανάστευση σημαντικού ποσοστού του πληθυσμού.

1.3. ΤΑ ΜΑΣΤΙΧΟΧΩΡΙΑ

³ Ο Βικτόρ Ουγκώ, ήταν Γάλλος μυθιστοριογράφος, ποιητής και δραματουργός. Αναφορικά με το ελληνικό ζήτημα υπήρξε από τους πλέον όψιμους Ευρωπαίους διανοούμενους, που έλαβαν φιλελληνική στάση. Το 1827 συνθέτει μεταξύ άλλων ποιημάτων το περίφημο *Ελληνόπουλο* (L' enfant).

⁴ www.capital.gr

Στα νότια παράλια της Χίου όπου ευδοκimei ο σχίνος, υπήρχαν γύρω στα 27 χωριά που ονομάστηκαν Μαστιχοχώρια, γιατί εκεί ζούσαν οι καλλιεργητές της μαστίχας.

Η ιστορία τους ξεκινά το μεσαίωνα, στα χρόνια της κατάκτησης της Χίου από τους Γενοβέζους (1346-1566). όταν και τα χωριά της νότιας Χίου, όπου παράγεται η μαστίχα, οργανώθηκαν ως οικισμοί-φρούρια, με στόχο την άμυνα απέναντι στους επιδρομείς που μάστιζαν το Αιγαίο.



Εικόνα 4: Χάρτης Μαστιχοχωρίων⁵

Τα χωριά αυτά είναι χτισμένα σε περιοχές που δεν είναι ορατές από τη θάλασσα, σε μικρές κοιλάδες οι οποίες προστατεύονται από τους γύρω λόφους. Οι γενοβέζοι κατακτητές οργάνωσαν την περιοχή των Μαστιχοχωρίων με σύστημα οχύρωσης, ώστε να προστατεύεται η περιουσία της εταιρίας MAONA⁶ (Ανώνυμη Εταιρία) την οποία ίδρυσαν

⁵ www.chiosnet.gr

⁶ Η Μαόνα της Χίου αποτελεί ένα κοινωνικό, πολιτικό και οικονομικό φαινόμενο, που όμοιό του δεν μπορεί εύκολα να βρεθεί στην Παγκόσμια ιστορία. Σύμφωνα με τον Ιερώνυμο Ιουστινιάνη, κατά προσέγγιση φαίνεται να είναι μια Αριστοκρατία, της οποίας ο διοικητικός ρόλος συμπεριλάμβανε τη συμμετοχή της μητέρας πατρίδας Γένουας, η οποία είχε στην κυριαρχία της το νησί. Οι Γενοατικές Αρχές της Χίου και οι Έλληνες κάτοικοι, η πλειοψηφία του πληθυσμού του νησιού (περίπου το 80 %) ήταν υπήκοοι της Δημοκρατίας της Γένουας, η οποία διόριζε τον Κυβερνήτη. Αρχικά, πολλοί Μαονίτες, μέλη της τοπικής διοίκησης ήταν πολίτες αλλά και κάτοικοι της Γένουας. Τα μέλη της εταιρείας διατήρησαν για παραπάνω από 200 χρόνια το δικαίωμα να εκμεταλλεύονται τα έσοδα που προέκυπταν από τους φυσικούς και οικονομικούς πόρους του νησιού. Σε αντάλλαγμα έπρεπε να πληρώνουν μια ετήσια εισφορά στη Γένοβα.

αμέσως μετά την κατάληψη του νησιού για την εκμετάλλευση των τοπικών προϊόντων της γης και των καλλιεργητών της.

Στην συνέχεια όταν η Χίος έπεσε στην κυριαρχία των Τούρκων το ενδιαφέρον επικεντρώθηκε στη διατήρηση του μονοπωλίου της μαστίχας, επιβάλλοντας σκληρές ποινές στους λαθρεμπόρους, αλλά ταυτόχρονα εξασφαλίζοντας πολύ ευνοϊκές συνθήκες ζωής στους κατοίκους. Έτσι οι Μαστιχοχωρίτες, αν και δεν μπορούσαν να απολαύσουν ούτε μικρό μερίδιο του φυσικού τους πλούτου, δεν αντιμετώπισαν προβλήματα κατά την τουρκοκρατία. Όμως με τον καταστροφικό σεισμό του 1881 όλα τα νοτιοανατολικά χωριά υπέστησαν μεγάλες ζημιές⁷.

Σήμερα διασώζονται συνολικά 24 Μαστιχοχώρια, ορισμένα από τα οποία σε πολύ καλή κατάσταση, με σημαντικότερο και μεγαλύτερο το Πυργί. Άλλα είναι τα Μεστά, οι Ολύμποι, η Καλαμωτή, τα Αρμόλια, η Καλλιμασιά, τα Νένητα, η Βέσσα.

Αυτή η εταιρεία ονομάστηκε Μαόνα των Ιουστινιάνη, γιατί όλα της τα μέλη υιοθέτησαν το επίθετο Ιουστινιάνη ή το πρόσθεσαν στο αρχικό επίθετο της οικογένειάς τους.

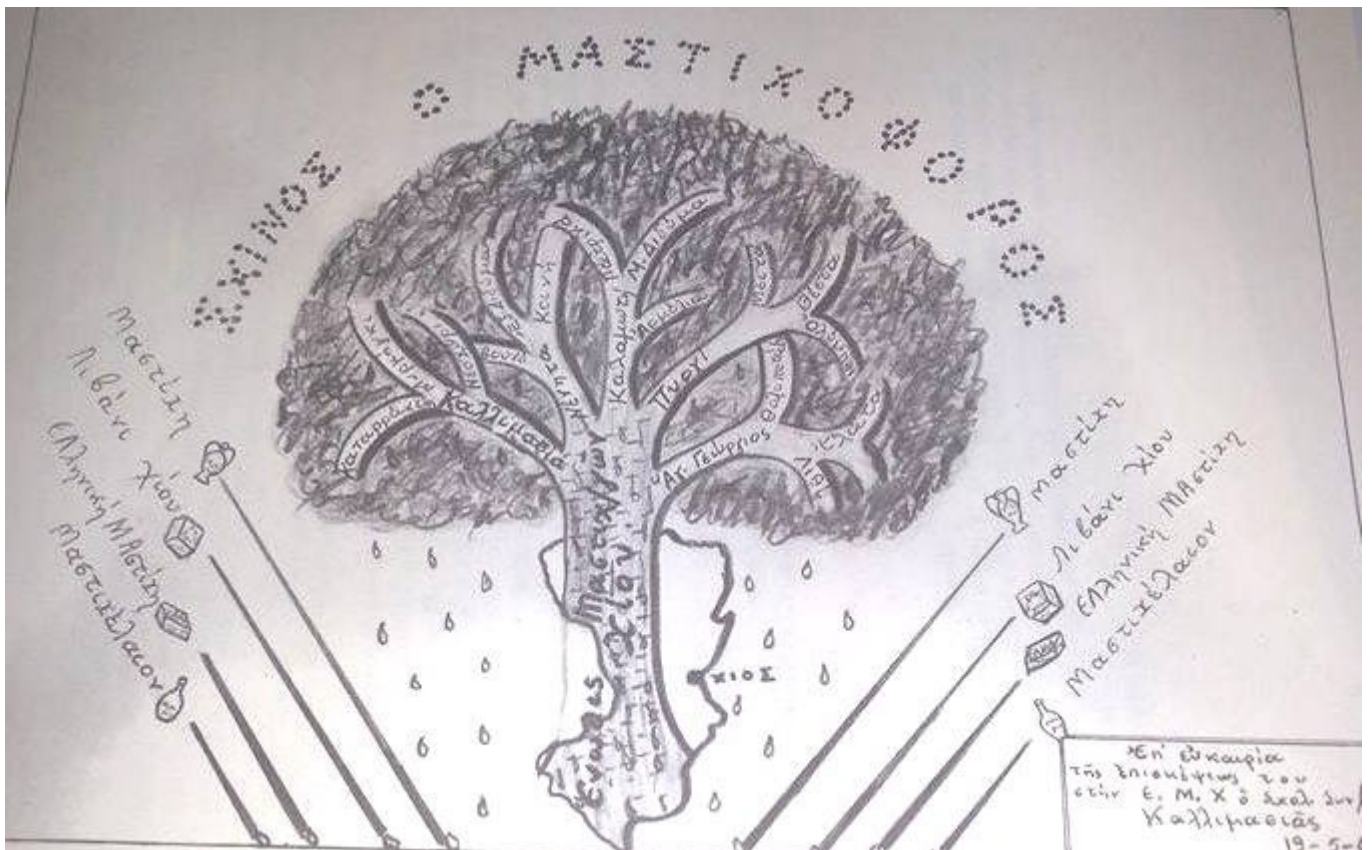
⁷ www.chioshistory.gr

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 20

ΜΑΣΤΙΧΟΔΕΝΤΡΟ ΚΑΙ ΜΑΣΤΙΧΑ

2.1. ΜΑΣΤΙΧΟΔΕΝΤΡΟ

Το συναντάμε και με το όνομα σχίνος. Ανήκει στην οικογένεια των Anacardaceae και το επιστημονικό του όνομα είναι Pistacia Lentiscus var. Chia. Πρόκειται για έναν αειθαλή θάμνο, ύψους 2 – 3 μέτρων, που αναπτύσσεται αργά και παίρνει την πλήρη ανάπτυξή του μετά από 40-50 χρόνια φτάνοντας μέχρι και τα 5 μέτρα στα ηλικιωμένα φυτά. Μπορούμε να το χαρακτηρίσουμε σαν αιωνόβιο φυτό αφού ζει πάνω από εκατό χρόνια, όμως παράγει μαστίχα μετά από έξι χρόνια από τη φύτευσή του. καλή απόδοση σε μαστίχα έχει μέχρι και τα εβδομήντα του χρόνια. Από κει και πέρα η απόδοσή του φθίνει.

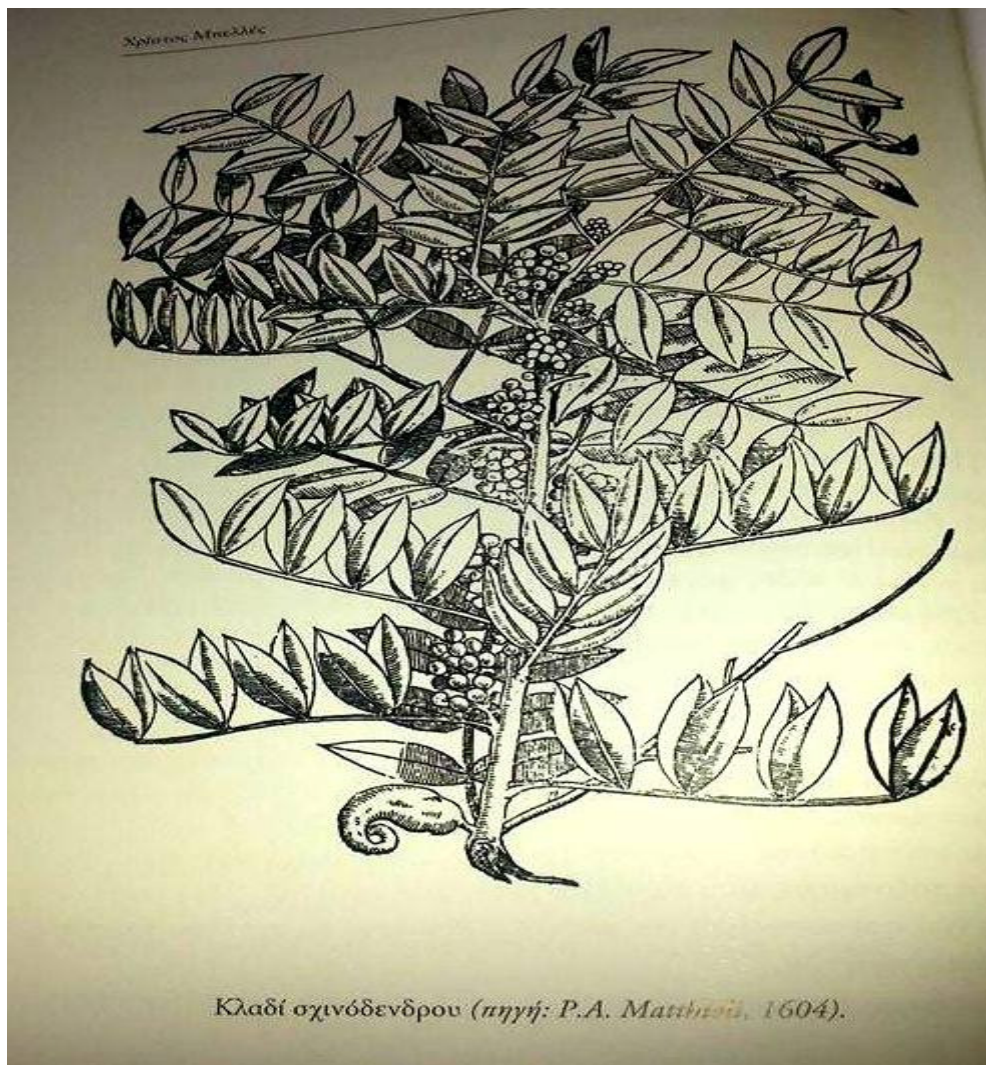


Εικόνα 5: Ο Μαστιχοφόρος σχίνος (πηγή: αρχείο Ε.Μ.Χ.)

Κάθε δέντρο έχει μέση απόδοση εκατόν πενήντα με εκατόν ογδόντα γραμμάρια μαστίχας το χρόνο. Υπάρχουν βέβαια και περιπτώσεις σχίνων, που παράγουν δύο κιλά το

χρόνο, αλλά αυτές είναι σπάνιες. Από τα δέντρα αυτά καλλιεργούνται μόνο τα αρσενικά γιατί είναι περισσότερο παραγωγικοί. Βέβαια για την απόδοσή τους υπάρχουν πολλοί παράγοντες, όπως το σκάψιμο του χωραφιού το οποίο πρέπει να γίνεται συχνά αλλιώς η απόδοση του δέντρου πέφτει αισθητά ή η απόσταση στην οποία φυτεύονται τα δέντρα μεταξύ τους. Μεγαλύτερη απόσταση ισοδυναμεί με μεγαλύτερη απόδοση. Σημαντικός παράγοντας είναι και η ποικιλία του φυτού

Εικόνα 6: Κλαδί σχινόδεντρου



Κατά τα άλλα ο σχίνος είναι φυτό ανθεκτικό και έχει ελάχιστες απαιτήσεις σε φροντίδα. Έτσι ευδοκίμει σε άγονα, πετρώδη και φτωχά εδάφη. Οι ρίζες του απλώνονται στην επιφάνεια του εδάφους, οπότε μπορεί να επιβιώσει σε συνθήκες απόλυτης ξηρασίας. Οι εδαφικές απαιτήσεις του δέντρου σε υγρασία δεν είναι μεγάλες γιατί το δέντρο είναι επιπολαιόριζο και με το εκτεταμένο επιφανειακό ριζικό του σύστημα εκμεταλλεύεται

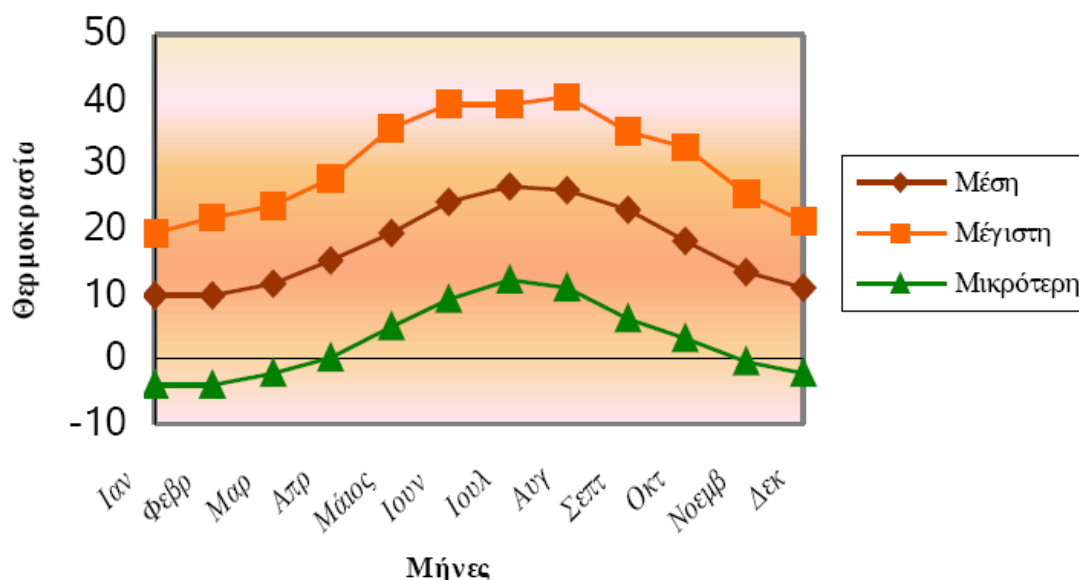
πλήρως τις μικρής διάρκειας βροχές καθώς και την ελάχιστη πρωινή υγρασία. Σε εδάφη μάλιστα με μεγάλη υγρασία δυσχεραίνεται η ανάπτυξη του, επειδή εμποδίζεται ο αερισμός των ριζών του.

Το κλίμα της Χίου είναι τυπικό μεσογειακό, εύκρατο, με συνήθεις βόρειους και βορειοδυτικούς ανέμους και θερμοκρασία που δεν ξεπερνά 40 βαθμούς Κελσίου το καλοκαίρι και τους 2- 3 βαθμούς Κελσίου το χειμώνα. (πίνακας 1 και Διάγραμμα 1)

Πίνακας 1: Θερμοκρασίες στη Χίο κατά τη διάρκεια του έτους

	Μήνες											
Θερμοκρασίες	Ιαν	Φεβρ	Μαρ	Απρ	Μάιος	Ιουν	Ιουλ	Αυγ	Σεπτ	Οκτ	Νοεμβ	Δεκ
Μέση	9,6	9,7	11,6	15,1	19,6	24	26,4	25,9	22,7	18,1	13,6	11
Μέγιστη	19,4	22	23,4	27,8	35,6	39	39	40,6	35	32,8	25,4	21
Μικρότερη	-4	-4	-2	0,2	5	9,4	12	11	6	3,4	-0,6	-2

Διάγραμμα 1: Χρονόγραμμα θερμοκρασιών στη Χίο κατά τη διάρκεια του έτους



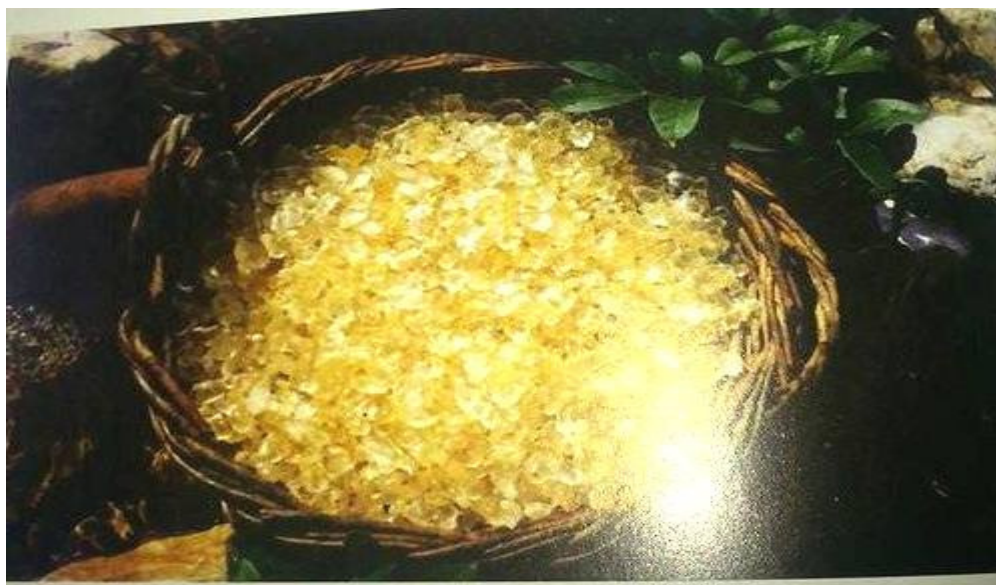
Από την άλλη μεριά είναι ευάλωτο στο ψύχος. Σε περιπτώσεις παγετών τα δέντρα αυτά καίγονται αφού η παγωνιά σκάει τις φλέβες του κορμού τους. Επίσης πρέπει η εκμετάλλευσή του να γίνεται με καλές τεχνικές αλλιώς μπορεί να στερέψει η πολύτιμη ρητίνη από τον εξωτερικό φλοιό τους. Νέες φυτείες προέρχονται από κλαδιά παλιών δένδρων, που ονομάζονται μοσχεύματα και οι παλιές ανανεώνονται με καταβολάδες ή παραφυάδες. Κόβουν μόσχευμα από φυτό αποδεδειγμένα καλό και το βάζουν στο χώμα,

αφήνοντας έξω μόνο μερικά φύλλα στην κορυφή. Αν τα μοσχεύματα «πιάσουν», μετά δεν χρειάζονται πλέον ιδιαίτερες καλλιεργητικές φροντίδες.

2.1.1. Μοναδικότητα του σχίνου

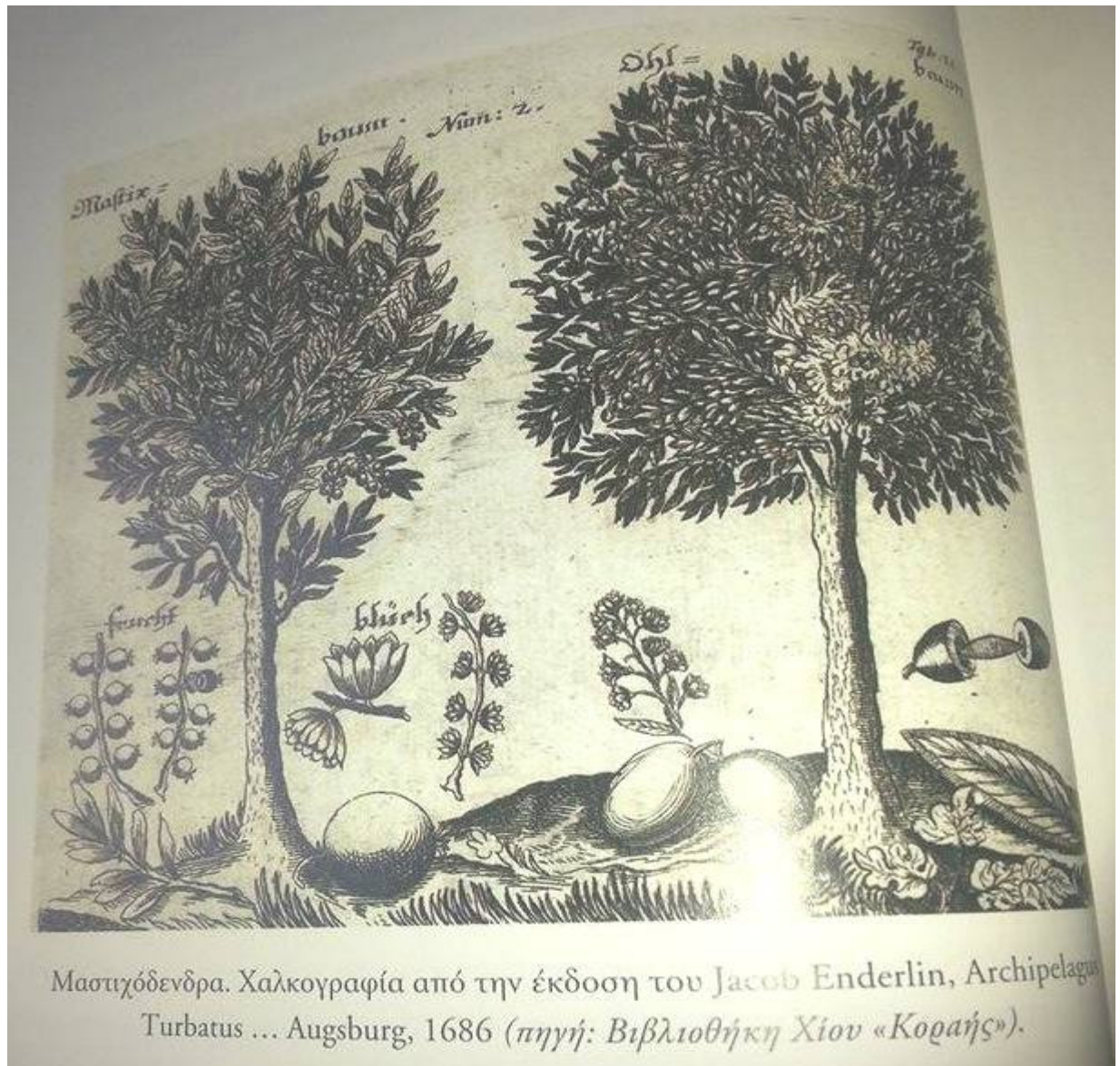
Κύριο στοιχείο της βλάστησης των παραμεσόγειων χωρών, είναι τα δέντρα της οικογένειας των Anacardaceae, όπως είναι ο σχίνος. Μόνο στη Χίο όμως παράγονται τα “δάκρυα της μαστίχας” που ευφραίνουν, αρωματίζουν, ανακουφίζουν και γιατρεύουν. Δικαιολογημένα λοιπόν η Χίος συνδέει το όνομά της με τη μαστίχα. Και ενώ τέτοια δέντρα υπάρχουν σε όλο σχεδόν το νησί, η παραγωγή της μαστίχας γίνεται μόνο στο νότιο τμήμα της Χίου, στα Μαστιχώχωρα, όπου το κλίμα είναι ιδιαίτερα θερμό και ξηρό όπως είδαμε παραπάνω.

Εικόνα 7: Μαστίχα, μοναδικό προϊόν της <<Χίας γης>> (πηγή:αρχείο Ε.Μ.Χ, Φωτ. Σταμούλης)



Εδώ υπάρχει κάτι αξιοπερίεργο που αξίζει να αναφερθεί. Στη βόρεια πλευρά των Μαστιχοχωρίων υπάρχει μια συγκεκριμένη νοητή γραμμή που ενώνει τα χωριά Λιθί, Αγ. Γεώργιος Συκούσης και Καλλιμασιά και η οποία οριοθετεί την περιοχή τους. Η γραμμή αυτή ονομάστηκε από τον γλωσσολόγο Pernot «φυσικό και μυστηριώδες όριο». Κάθε προσπάθεια που έγινε κατά καιρούς να επεκταθεί η καλλιέργεια πέρα από αυτό το όριο απέτυχε. Οι επιστήμονες πιθανολογούν ότι αυτό οφείλεται μάλλον σε κάποια εδαφολογικά και κλιματολογικά στοιχεία τα οποία ευνοούν την καλλιέργεια του μαστιχόδεντρου μόνο στη Χίο και στο συγκεκριμένο τμήμα της.

Εικόνα 8: Μαστιχόδεντρα (πηγή: Βιβλιοθήκη Χίου <<Κοραής>>)



Έκπληξη προκαλεί επίσης το γεγονός ότι ο σχίνος δεν αναπτύσσεται επιτυχώς πουθενά αλλού στην Ελλάδα ή στην διπλανή από τη Χίο Ανατολή . Αναφέρονται μόνο, από τον Heldreich⁸ κάποιες αποτυχημένες προσπάθειες να μεταφερθεί η καλλιέργεια του μαστιχόδεντρου στην Αττική και σε άλλα νησιά του Αιγαίου. Υπήρξαν κάποια αποτελέσματα στην Αμοργό και στην Αντίπαρο, τα οποία όμως δεν οδήγησαν σε

⁸Ο **Τέοντορ Χέρμαν φον Χέλντραϊχ** (γερμ. *Theodor Heinrich Hermann von Heldreich*, 1822 - 1902) ήταν Γερμανός βοτανολόγος του 19ου αιώνα που έζησε και εργάστηκε στην Ελλάδα. Η επίσημη συντομογραφία του ονόματός του στη βοτανική είναι "HELDRE". (<https://el.wikipedia.org>)

παραγωγή. Άλλες προσπάθειες που έγιναν για να μεταφερθεί το μαστιχόδενδρο στη Ρόδο και τη Λέσβο απέτυχαν επίσης όπως αναφέρει ο Pernot⁹.

Οξύμωρο πάλι στοιχείο αποτελεί το γεγονός ότι ενώ σχίνι υπάρχουν σε όλη τη Μεσόγειο, μόνο στη νότια Χίο καλλιεργούνται συστηματικά και παράγουν μαστίχα. Αυτό πιθανολογείται ότι οφείλεται σε τρεις παράγοντες:

- Το ιδιαίτερο μικροκλίμα της περιοχής. Η Χίος έχει μακρόστενο σχήμα, με ψηλά δασωμένα βουνά στο βόρειο τμήμα, που συγκρατούν την υγρασία και εξασθενούν τους βοριάδες. Έτσι, το νότιο, λοφώδες κομμάτι αποκτά ένα ιδιαίτερο κλίμα, ήπιο το χειμώνα και πολύ ξηρό το καλοκαίρι. Συμβαίνει συχνά να βρέχει σε όλο το νησί, εκτός από εκεί. Τα ξηρά, ζεστά καλοκαίρια των Μαστιχοχωριών επιτρέπουν στη μαστίχα να στεγνώσει. Αν η μαστίχα βραχεί πριν «ωριμάσει», καταστρέφεται.
- Ο ευγονισμός. Από τα αρχαία χρόνια οι καλλιεργητές των σχίνων της Χίου εντόπιζαν τα δένδρα που απέδιδαν περισσότερη και καλύτερη ρητίνη. Τα εκμεταλλεύονταν και τα πολλαπλασίαζαν, ώστε να δημιουργούν νέες φυτείες σχίνων με τα χαρακτηριστικά των μητρικών. Με το πέρασμα των αιώνων, ο μεθοδικός αυτός ευγονισμός δημιούργησε ένα νέο είδος σχίνου, υπερπαραγωγικού σε μαστίχα.
- Η καλή διαχείριση της ήδη από τους αρχαίους Χίους, που συστηματοποίησαν την καλλιέργεια των σχίνων, τυποποίησαν το προϊόν και το επέβαλαν στην αγορά.

2.1.2. Φροντίδα του Μαστιχόδεντρου (Σχίνου)

2.1.2.1. Φυτείες

Τα μαστιχόδενδρα φυτεύονται σε μικρές επίπεδες περιοχές είτε κατά μήκος του δρόμου ή κοντά στα χωριά. Η συνολική έκταση που κατέχουν είναι περίπου 20.000 στρέμματα. Φυτεύονται σε σειρές και σε απόσταση δύο έως τρία μέτρα το ένα από το άλλο.

Η απευθείας επίδραση των ηλιακών ακτινών στον κορμό πιθανότατα να επηρεάζει την ποσότητα του εκκρινόμενου προϊόντος. Οι καλλιεργητές παρεμβαίνουν ώστε να

⁹ Hubert-Octave Pernot: *En pays turc. L' ile de Chio par Hubert Pernot. Avec 17 melodies et 118 simili-gravures*, Παρίσι 1903.

διακλαδιστεί ο βλαστός του μαστιχόδενδρου σε δύο έως τέσσερις πλάγιους βλαστούς οι οποίοι διακλαδίζονται παραπέρα και δημιουργούν μια πυκνή κόμη. Η πορεία της κόμης έχει πολύ μεγάλη σημασία καθώς από αυτήν εξαρτάται η άνετη πρόσβαση στον κορμό. Οι κόμης των δέντρων ακουμπούν μεταξύ τους αν και διατίθεται αρκετή απόσταση μεταξύ των κορμών, γεγονός απαραίτητο για την σωστή τους ανάπτυξη.

2.1.2.2. Καλλιέργεια

Για να ευδοκιμήσει το Μαστιχόδενδρο πρέπει το κλίμα της περιοχής να είναι εύκρατο και δροσερό. Όχι όμως πολύ ψυχρό, γιατί όπως είπαμε και πιο πάνω οι σχίνι καίγονται σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες, κάτω των 0°C. Είναι πολύ ανθεκτικά και μπορούν να ευδοκιμήσουν σε παραλίες και ευάερες τοποθεσίες, σε εδάφη ξηρά, ασβεστολιθικά, με μέτρια γονιμότητα. Η απόδοσή τους σε μαστίχα είναι ακόμα μεγαλύτερη όταν καλλιεργούνται σε γόνιμα εδάφη χωρίς πολλή υγρασία.

2.1.2.3. Πολλαπλασιασμός

Για να μεγαλώσει η καλλιέργεια τα δένδρα αυτά πολλαπλασιάζονται με κλαδιά με εμφανείς οφθαλμούς. Από τα δένδρα κόβονται μοσχεύματα, κατά το τέλος του φθινοπώρου, μεγάλα σε μέγεθος και φυτεύονται στο έδαφος σε βάθος 40-50 εκατοστά με κάποια σχετική κλίση. Βέβαια δεν κόβουν οποιοδήποτε μόσχευμα. Τα μοσχεύματα αυτά διαλέγονται από την προηγούμενη χρονιά και φυτεύονται κατά τους μήνες Φεβρουάριο και Μάρτιο. Η φύτευσή τους γίνεται με τέτοιο τρόπο ώστε να δένδρα να σχηματίζουν γραμμές που απέχουν μεταξύ του γύρω στα τρία μέτρα, ώστε να μπορεί το χωράφι να οργώνεται.

Και επειδή πρέπει να υπάρχει αναλογία μεταξύ της προσφοράς και της ζήτησης σε μαστίχα, η επέκταση της καλλιέργειας ρυθμίζεται με ειδικό νόμο. Σύμφωνα με στοιχεία της Διεύθυνσης Γεωργίας της Νομαρχίας Χίου το 1940 καταγράφηκαν 1.500.000 δέντρα ενώ με την απογραφή του 1986 αυτά ανήλθαν σε 2.184.684. Σήμερα υπολογίζεται ότι καλλιεργούνται περίπου 20.000 στρέμματα γης και 1.150.000 μαστιχόδενδρα στη νότια Χίο.

2.1.2.4. Κλάδεμα

Το κλάδεμα του δέντρου ξεκινά από το 3ο έτος της ηλικίας του. Για να πάρει κάθε δέντρο το επιθυμητό σχήμα, πρέπει να κλαδεύεται συστηματικά σχεδόν κάθε χρόνο. Με

τον τρόπο ευνοείται ο αερισμός και η καλύτερη εκμετάλλευση της ηλιακής ακτινοβολίας και διευκολύνονται και οι διάφορες καλλιεργητικές εργασίες όπως σκάψιμο, λίπανση κ.τ.λ. Στο κομμένο μέρος του φυτού, μετά το κλάδεμα απαιτείται η επάλειψη με στεγανωτική ουσία, γνωστή ως κατράμι, ώστε να μην δημιουργούνται εστίες αρρώστιας.

2.1.2.5. Λίπανση

Είπαμε παραπάνω ότι οι σχίνι ευδοκιμούν σε πετρώδη, άγονα και φτωχά εδάφη, χωρίς να έχουν ιδιαίτερες εδαφικές απαιτήσεις, αλλά και χωρίς να χρειάζονται ιδιαίτερη φροντίδα. Έχει παρατηρηθεί όμως ότι στην ανάπτυξη και στην απόδοσή του συμβάλει θετικά η συστηματική λίπανση, που γίνεται κάθε χρόνο κατά τους χειμερινούς μήνες. Για τέτοια εδάφη, καλά αποτελέσματα δίνουν τα λιπάσματα θειικής αμμωνίας αλλά και νιτρικού καλίου. Μια εναλλακτική μορφή λίπανσης είναι η «χλωρή λίπανση». Σπέρνονται δηλαδή στη φυτεία σπόροι από ψυχανθή, κατά προτίμηση κουκιά, το μήνα Οκτώβριο. Όταν τα ψυχανθή ανθίσουν επακολουθεί όργωμα και διακόπτεται έτσι η καλλιέργεια τους. Μια καλλιέργεια ψυχανθών (κουκιά) εμπλουτίζει το χωράφι με άζωτο, στοιχείο ζωτικό για την ανάπτυξη των μαστιχόδενδρων. Έτσι όταν διακόπτεται η καλλιέργεια τους το άζωτο δεσμεύεται και παραμένει στο χωράφι για το δέντρο που το έχει απόλυτη ανάγκη.

2.1.2.6. Πότισμα

Στα πρώτα χρόνια της ζωής του, το μαστιχόδεντρο έχει ανάγκη από νερό, δύο με τρεις φορές το καλοκαίρι. Όταν όμως τα δέντρα μεγαλώσουν καλό είναι να αποφεύγεται το πότισμα γιατί τα μεγάλα δέντρα αντέχουν στην ξηρασία. Μη ξεχνάμε ότι η μεγάλη υγρασία κάνει κακό στο δέντρο, υποβιβάζοντας την ποιότητα της μαστίχας, αυξάνοντας τις μολύνσεις και τελικά μπορεί να το αποξηράνει

2.1.2.7. Ασθένειες

Είπαμε παραπάνω ότι το μαστιχόδεντρο είναι πολύ ανθεκτικό φυτό και δεν θέλει ιδιαίτερη περιποίηση. Το ίδιο ισχύει και για τις ασθένειές του. γεγονός είναι ότι δεν έχει πολλές ασθένειες αλλά και αυτές καταπολεμούνται εύκολα.

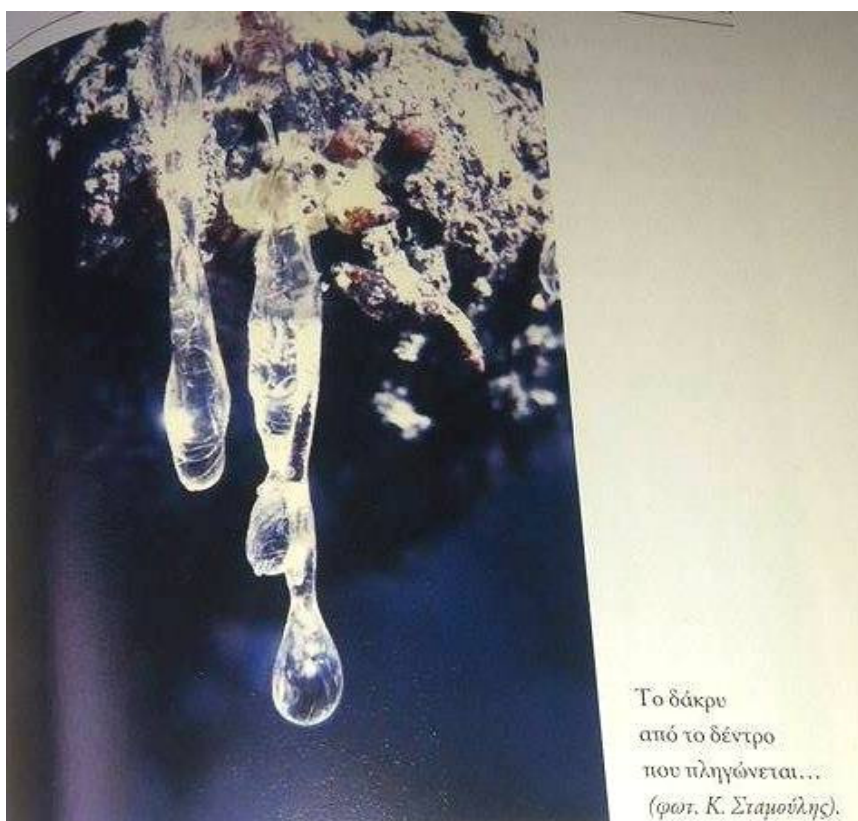
Η πιο σοβαρή από αυτές είναι ένας μύκητας που ανήκει στο γένος *Polygorus*, πολλαπλασιάζεται δε με σπόρους και οι ζημιές που προκαλεί αφορούν τις ρίζες και τους βλαστούς. Επίσης υπάρχει ένα άλλο είδος μύκητα, ο *Eutyra Armeniaca*, από τον οποίο αν

προσβάλλει το δέντρο μπορεί να οδηγήσει σε ολική ξήρανσή του. Το καλύτερο είναι σε περίπτωση προσβολής, όχι μόνο η εκρίζωση των δέντρων αλλά και το κάψιμο τους, καθώς επίσης και η απολύμανση των λακκών.

Η κάμπια της λιπαρίδας *Liraris dispar* (Liparidae) μπορεί επίσης να προσβάλλει το δέντρο, τρώγοντας τα νεαρά φύλλα, όπως επίσης και το παράσιτο *Arponeura lentisci*, που παρασιτεί αποκλειστικά στα δέντρα της οικογένειας των σχίνων. Τα τελευταία χρόνια έχουν παρατηρηθεί και άλλα παράσιτα το ημίπτερο *Agonoscena cistiputon* της οικογένειας *Psyllidae* και το παράσιτο κολεόπτερο *Sinoxylon sexdentatum* της οικογένειας *Bostriichidae*. Τα συγκεκριμένα παράσιτα επικάθονται στα φύλλα και παίρνουν τον χυμό από τα κύτταρα. Το συγκεκριμένο γεγονός οδηγεί στο κιτρίνισμα των φύλλων και τελικά στην πτώση τους. Και το μαστιχόδεντρο χωρίς τα φύλλα του χάνει τη δύναμή τους με συνέπειες μάλλον στην παραγωγή της μαστίχας.

2.2. Η ΜΑΣΤΙΧΑ ΤΗΣ ΧΙΟΥ

Η Μαστίχα είναι το φυσικό, αρωματικό ρετσίνι που βγαίνει από τα μαστιχόδεντρα. Εκκρίνεται σαν δάκρυ από τις επιφανειακές τομές που προκαλούν οι καλλιεργητές στα μαστιχόδεντρα με κάποια εργαλεία και συγκεκριμένα στον κορμό και σε κάποια μεγάλα κλαδιά του. Κυλάει μετά την έκκρισή του στο χώμα με τη μορφή σταγόνων, φαινόμενο που προκαλεί ακόμα και το ενδιαφέρον των επισκεπτών.



Το δάκρυ
από το δέντρο
που πληγώνεται...
(φωτ. Κ. Σταμούλης).

Εικόνα 9: το Δάκρυ της Μαστίχας(Πηγή: Ε.Μ.Χ., φωτ. Κ. Σταμούλης)

Στην αρχή, όταν συλλέγεται, είναι στην μορφή υγρού, παχύρευστου αλλά όμως διαυγούς και με πικρή γεύση. Με την πάροδο δεκαπέντε με είκοσι ημερών στερεοποιείται σε ακανόνιστα σχήματα. Αυτό γίνεται με την επίδραση της έντονης ξηρασίας αλλά και της ηλιοφάνειας που επικρατούν στο νησί κατά τους καλοκαιρινούς μήνες.

Εικόνα 10: Εργαλεία παραγωγής και συλλογής της Μαστίχας¹⁰



Μετά τη στερεοποίησή της, παίρνει κρυσταλλική μορφή ενώ φεύγει η πικράδα της και τη θέση της παίρνει ένα ιδιαίτερο άρωμα, χαρακτηριστικό το οποίο της προσδίδει μοναδικότητα. Οι παραγωγοί της μαστίχας χρησιμοποιούν αυτό το στερεοποιημένο αρωματικό προϊόν, το συλλέγουν και το καθαρίζουν, το οποίο θα μας δώσει τελικά, τη φυσική μαστίχα Χίου.

Καταλαβαίνουμε ότι τελικά η διαδικασία αυτή οδηγεί σε ένα σκληρό προϊόν. Το πόσο σκληρό θα γίνει εξαρτάται από παράγοντες όπως η θερμοκρασία της ατμόσφαιρας, ο χρόνος κατά τον οποίο το προϊόν αφήνεται εκτεθειμένο στη φύση καθώς επίσης και από το μέγεθος που έχει το δάκρυ που συλλέγεται. Όταν η μαστίχα κυλλάει συνέχεια καταλαβαίνουμε ότι το δάκρυ που θα πάρουμε θα είναι αρκετά μεγάλο και αρκετά μαλακό. Ενώ αν η ροή της δεν είναι συνεχής, αυτό οδηγεί σε μικρό δάκρυ αλλά με μεγαλύτερη σκληρότητα.

Όσον αφορά το χρώμα της, στην αρχή είναι σχεδόν κίτρινο, όμως μετά από ένα με ενάμιση χρόνο γίνεται κίτρινη. Αυτό οφείλεται στην οξειδωσή της από το οξυγόνο της ατμόσφαιρας

¹⁰ Περιοδικό του εν Χίω Συλλόγου Αργέντη, τεύχος 1^ο, Αθήνα, 1938

Ένα επίσης σπουδαίο γεγονός, είναι ότι αποτελείται από πολλά συστατικά, εκατοντάδες τον αριθμό, λίγα όμως από αυτά είναι σε τέτοια ποσοστά ώστε να μπορούν να ανιχνευτούν. Πιο συγκριμένα, περιέχονται φυσικό πολυμερές, πτητικά και αρωματικά συστατικά που συνθέτουν το αιθέριο έλαιο, το μαστιχέλαιο, τερπενικά οξέα, φυτοστερόλες, πολυφαινολικά μόρια και ένας μεγάλος αριθμός από άλλα δραστικά συστατικά, μερικά από τα οποία απαντώνται στην φύση για πρώτη φορά. Το σίγουρο είναι ότι, τα πολλά αυτά συστατικά, δικαιολογούν τις πολλαπλές χρήσεις της μαστίχας Χίου, τόσο στο τομέα των τροφίμων, όσο και στον τομέα της υγείας και προσωπικής περιποίησης, σε παγκόσμια κλίμακα.

Από τα αρχαία ακόμη χρόνια, η μαστίχα της Χίου, ήταν σημαντική και αναγνωρισμένη, τόσο για το ιδιαίτερο άρωμα της, όσο και για τις θεραπευτικές της ιδιότητες. Ήταν η πρώτη φυσική τσίκλα του αρχαίου κόσμου, και χρησιμοποιούνταν από τους αρχαίους για τον καθαρισμό των δοντιών και τη φρεσκάδα της αναπνοής. Από τότε χρησιμοποιούνταν για καθαρισμό του προσώπου και του σώματος.

Αποτελούσε επίσης συστατικό σε φαρμακευτικές συνταγές και σε πολλά ιατροσόφια, τα οποία εκτελούνται ακόμη και σήμερα.

Σημαντικό ρόλο έπαιζε η μαστίχα από την αρχαιότητα ακόμα λόγω των ευεργετικών ιδιοτήτων της στην υγεία του ανθρώπου και τη συμβολή της στην ανακούφιση από διάφορες ασθένειες. Οι ασθένειες αυτές έχουν σχέση με το πεπτικό σύστημα του ανθρώπου και η μαστίχα ήταν ένα είδος φάρμακο για αυτές και συνεχίζει να είναι.

Από το 1997, η μαστίχα Χίου, έχει χαρακτηριστεί ως Προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.), βάσει του υπ' αριθμ. 123/1997 Κανονισμού (L0224/24-1-97) της Ευρωπαϊκής Ένωσης και έχει καταχωρηθεί στον σχετικό Κοινοτικό Κατάλογο των Προϊόντων Π.Ο.Π. θέλουμε εδώ να τονίσουμε ότι, ως Π.Ο.Π. χαρακτηρίζεται ένα προϊόν, του οποίου τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο γεωγραφικό περιβάλλον, ενώ η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία του λαμβάνουν χώρα σε οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Έτσι σύμφωνα με τον παραπάνω κανονισμό, η μαστίχα Χίου προστατεύεται από την πώληση οιασδήποτε ανταγωνιστικής απομίμησης που θα υπεξαίρουσε τη φήμη της Ονομασίας Προέλευσης.

2.3. Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ

Η καλλιέργεια και η παραγωγή της μαστίχας είναι <<οικογενειακή υπόθεση>> και απαιτεί εργασία και φροντίδα σε όλη τη διάρκεια του έτους. Στον παρακάτω πίνακα 2 φαίνονται συνοπτικά όλες οι διαδικασίες.

Πίνακας 2: Ο κύκλος της καλλιέργειας της μαστίχας

Μήνες	Εργασίες
Δεκέμβριος	λίπανση των σχίνων
Γενάρης και Φλεβάρης	κλαδεύονται τα χαμηλά κλαδιά
Μάρτιος και Απρίλιος	σκάψιμο του εδάφους και την απομάκρυνση ζιζανίων
Ιούνιος	<ul style="list-style-type: none">▪ ο σχίνος «ξύνεται» γύρω από τον κορμό,▪ «φροκάλημα», σκούπισμα του εδάφους▪ και το ασπροχωμάτισμα ή αμμούδιασμα
Αρχές Ιουλίου	πρώτο χάραγμα του σχίνου(κέντημα)
δεύτερο μισό του Αυγούστου	<ul style="list-style-type: none">▪ πρώτο μάζεμα▪ δεύτερο κέντημα
Σεπτέμβρης	δεύτερο μάζεμα
Οκτώβρης -Δεκέμβρης	η πρώτη επεξεργασία του μαστιχιού στο σπίτι

Πηγή: www.gummastic.gr

Παρακάτω περιγράφουμε αναλυτικά την όλη διαδικασία.

2.3.1. Προκαταρκτικές εργασίες

Η λίπανση των μαστιχόδεντρων ξεκινά τον Δεκέμβριο και συμπληρώνει τη φυσική λίπανση από τα ξερά φύλλα του ίδιου του δέντρου. Από τα μέσα του Γενάρη και για όλο το Φλεβάρη κλαδεύονται τα χαμηλά κλαδιά ώστε να παίρνουν συγκεκριμένο σχήμα και να σχηματιστούν δίοδοι για τη διέλευση του αέρα και του φωτός καθώς και για το στέγνωμα της ρητίνης, πολύ σημαντική διαδικασία για την παραγωγή, όπως περιγράψαμε και πιο πάνω. Το κλάδεμα διευκολύνει και τις εργασίες που ακολουθούν όπως το τραπέζι, το κέντημα και το μάζεμα. Πριν από το κέντημα και τη συλλογή της μαστίχας, το έδαφος γύρω από το βλαστό θα πρέπει να ελευθερωθεί από τα άλλα φυτά. Έτσι τον Μάρτιο και Απρίλιο γίνεται το σκάψιμο του εδάφους ώστε να ανανεωθεί αλλά και για να

απομακρυνθούν τυχόν ζιζάνια που υπάρχουν. Η αρχική αυτή περιποίηση των σχίνων ολοκληρώνεται την Άνοιξη.

Τον πρώτο μήνα του Καλοκαιριού αλλά και μέχρι τα μέσα Ιουλίου γίνεται το καθάρισμα από άλλα φυτά που τυχόν υπάρχουν και ακολουθεί η ισοπέδωση του εδάφους. Όλη αυτή η διαδικασία του καθαρίσματος γίνεται για να μπορούν οι μαστιχοπαραγωγοί να συλλέξουν τις σταγόνες μαστίχας που ίσως να πέσουν στο έδαφος. Το καθάρισμα γίνεται σε κυκλική περιοχή γύρω από το δέντρο που ονομάζεται τραπέζι. Το έδαφος καθαρίζεται από τα χόρτα, τις πέτρες, τους βώλους και τα ξύλα με ένα ειδικό εργαλείο την «άμια» που πήρε το όνομά του από το αρχαίο ρήμα αμάω που σημαίνει θερίζω, κόπτω, συλλέγω. Άλλα εργαλεία που χρησιμοποιούνται φτυάρια και μυστριά. Το σκούπισμα του ξυσμένου εδάφους που ακολουθεί γίνεται με κοινή σκούπα ή με αυτοσχέδια, κατασκευασμένη από κλαδιά αστυφίδας ή από εχινοπόδια.

Στη συνέχεια το έδαφος ισοπεδώνεται με ασπρόχωμα το οποίο είναι καλά κοσκινισμένο, το οποίο στρώνεται και πιέζεται καλά στο έδαφος για να δημιουργηθεί λεία επιφάνεια.



Εικόνα 11: Μαστιχάρισσα επί το έργον του ασπρίσματος (πηγή: αρχείο Ε.Μ.Χ, φωτ. Σταμούλης)

Όταν οι σταγόνες της μαστίχας πέσουν πάνω στο ασπρόχωμα αποκτούν λαμπρότητα, στερεοποιούνται και μαζεύονται ευκολότερα. Το ασπρόχωμα αυτό αποτελείται από ανθρακικό ασβέστιο (CaCO_3) το οποίο είναι αδρανές υλικό και δεν

επηρεάζει τις φυσικές και χημικές ιδιότητες της μαστίχας αλλά ούτε και την καθαρότητα της. Το ασπρόχωμα αυτό συλλέγεται από συγκεκριμένα μέρη στη νοτιοανατολική Χίο και μοιράζεται από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου στους μαστιχοπαραγωγούς. Είναι βέβαια κατανοητό από όλους ότι όσο πιο σχολαστικά θα γίνει το τραπέζι γύρω από το σχίνο, τόσο καθαρότερη μαστίχα θα μαζευτεί.

2.3.2. Πρώτο κέντημα

Η πιο σημαντική φάση στη διαδικασία παραγωγής της μαστίχας είναι το χάραγμα των σχίνων ή αλλιώς κέντημα. Ξεκινάει τον Ιούλιο¹¹, μετά την ισοπέδωση του εδάφους και τη δημιουργία των <<Τραπεζιών>> και συνεχίζεται μέχρι τον Αύγουστο. Με το κεντητήρι, ένα μικρό αιχμηρό και αυλακωτό στην άκρη σιδερένιο εργαλείο, χαράζουν τον κορμό και τα μεγάλα κλαδιά του δέντρου, αρχίζοντας από χαμηλά στον κορμό και συνεχίζοντας προς τα κλαδιά. Οι τομές έχουν μήκος 10-15 χιλιοστά και βάθος 4-5 χιλιοστά. Ο αριθμός των τομών είναι ανάλογος με το μέγεθος και την ηλικία του δέντρου, αρχίζει από 10 με 20 και φθάνει στις 100 κεντιές σε όλη την περίοδο του κεντήματος.

Εικόνα 12: Κέντημα ή Κέντος (πηγή: αρχείο Ε.Μ.Χ, φωτ. Σταμούλης)

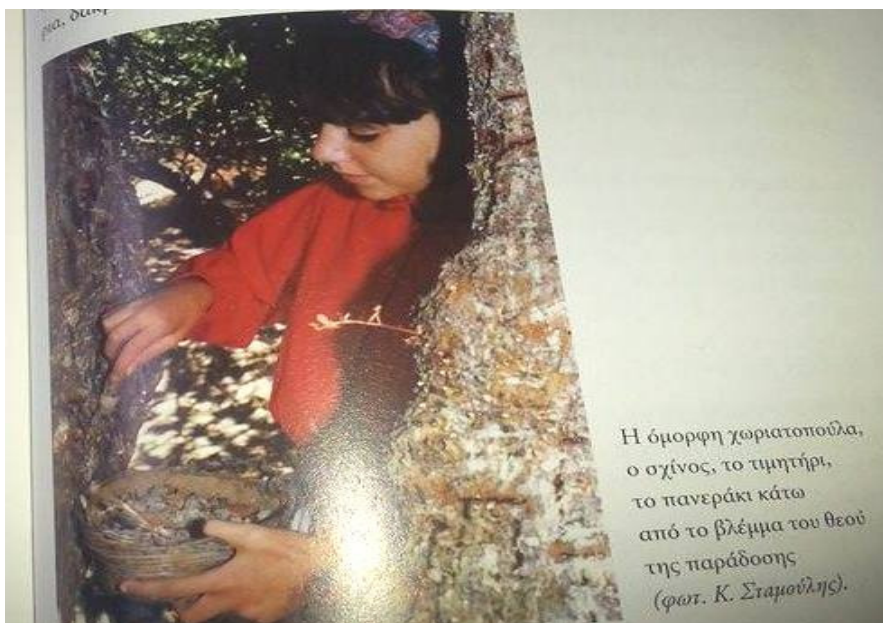


Το κέντημα γίνεται δύο φορές την εβδομάδα, τις πρωινές ώρες και διαρκεί 5 με 6 εβδομάδες. Το δάκρυ της μαστίχας, δηλαδή το ρετσίνι του σχίνου, βγαίνει από το φλοιό του δέντρου, έτσι οι τομές πρέπει να γίνονται προσεκτικά, ώστε να μην πληγώνεται άσκοπα το δέντρο. Οι μαστιχοπαραγωγοί λένε ότι << το κέντημα θέλει σεβασμό>>. Για το λόγο αυτό προτιμούν να πληγώνουν αυτοί τα δέντρα τους, ώστε να είναι σίγουροι ότι θα γίνει σωστά η δουλειά τους.

¹¹ Παγίδας, 1946.

2.3.3. Η πρώτη συλλογή

Η πρώτη συλλογή της μαστίχας γίνεται μετά τον Δεκαπενταύγουστο, τότε που



αρχίζει να στερεοποιείται η μαστίχα. Τη μαζεύουν τις πρώτες πρωινές ώρες με ένα ειδικό εργαλείο που λέγεται «τιμητήρι».

Εικόνα 13: Μάζεμα με το τιμητήρι (πηγή: αρχείο Ε.Μ.Χ, φωτ. Σταμούλης)

Πρώτα συλλέγεται η χοντρή μαστίχα, η πίτα όπως ονομάζεται, από το «τραπέζι» και με το ίδιο εργαλείο συλλέγεται και η μαστίχα που έχει πήξει στον κορμό του δέντρου, τα λεγόμενα δάκρυα, και αυτή που κρέμεται από τα κλαδιά (φλισκάρια). Η υπόλοιπη μαστίχα μαζεύεται με «σκούπες» ή με τα χέρια. Μετά χρησιμοποιώντας το πανέρι, η μαστίχα τοποθετείται σε ξύλινα κιβώτια και αποθηκεύεται σε δροσερούς χώρους όπου θα καθαριστεί για να παραδοθεί στον Συνεταιρισμό.

2.3.4. Δεύτερο κέντημα

Το δεύτερο κέντημα, δηλαδή ο δεύτερος κύκλος χαράγματος ακολουθεί μετά την πρώτη συλλογή. Στο κέντημα αυτό ακολουθούνται ακριβώς οι ίδιες διαδικασίες όπως και στο πρώτο κέντημα και γίνεται για χρονικό διάστημα 5 – 6 εβδομάδων. Η διαδικασία αυτή κρατά μέχρι την τελευταία συλλογή του φθινοπώρου. Κάθε δέντρο πρέπει να κεντηθεί περίπου 10 με 12 φορές.

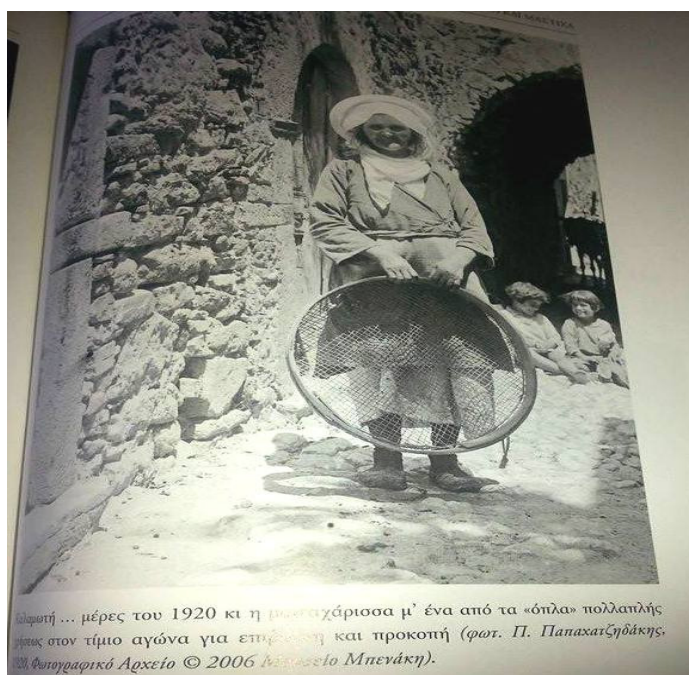
2.3.5. Δεύτερη συλλογή

Το δεύτερο μάζεμα γίνεται μετά τα μέσα Σεπτεμβρίου και σε αυτό συλλέγονται όλα τα δάκρυα από τον κορμό του μαστιχόδενδρου και από το έδαφος. Εδώ συλλέγονται από το «τραπέζι» οι χοντρές σταγόνες μαστίχας και την υπόλοιπη μαστίχα την σκουπίζουν και την βάζουν σε τσουβάλια. Τελευταίες μαζεύουν τις σταγόνες που έχουν μείνει στα κλαδιά και τον κορμό του δένδρου. Το δεύτερο μάζεμα γίνεται με τέτοιο τρόπο ώστε να συλλεχθούν ακόμα και τα πιο μικρά κομμάτια μαστίχας. Είναι χαρακτηριστικά τα ονόματα που έχουν δώσει οι μαστιχοπαραγωγοί σ' αυτές τις τελευταίες σταγόνες : δακτυλιδόπετρες, δάκρυα και φλισκάρι.

Στη συνέχεια η μαστίχα μεταφέρεται σε δροσερές αποθήκες ώστε να μην τη ζεστάνει ο ήλιος και τη λιώσει.

2.3.6. Πρώτη κατεργασία

Η διαδικασία του καθαρίσματος είναι αυτή που ακολουθεί την τελική συλλογή της μαστίχας. Σε αυτήν ο κάθε μαστιχοπαραγωγός <<ταχαρίζει>> την παραγωγή του, δηλαδή την κοσκινίζει, για να την ξεχωρίσει από τα φύλλα, τα κλαδάκια και τα χόματα. Στη συνέχεια την ξεπλένει καλά με σαπούνι που έχει διαλύσει σε κρύο νερό και την απλώνει για να στεγνώσει. Το καθαρίσμα μετά το στέγνωμα είναι υπόθεση των γυναικών, οι οποίες με μυτερά μαχαίρια καθαρίζουν κάθε κόκκο από τις ξένες ύλες που είναι κολλημένες επάνω. Η διαδικασία αυτή η οποία είναι πολύ κουραστική, ξεκινάει το φθινόπωρο και διαρκεί μέχρι την άνοιξη.



Εικόνα 14: Μαστιχάρισσα (πηγή: φωτ. Αρχείο Παπαχαντζιδάκη, Μουσείο Μπενάκη)

Μαστιχάρισσα ... μέρες του 1920 κι η μαστιχάρισσα μ' ένα από τα «όπλα» πολλαπλής χρήσεως στον τίμιο αγώνα για επιβίωση και προκοπή (φωτ. Π. Παπαχαντζιδάκης, 1920, Φωτογραφικό Αρχείο © 2006 Μουσείο Μπενάκη).

2.3.7. Εμπορική κατεργασία

Τέλος μετά την πολύμηνη πρώτη κατεργασία, το έτοιμο πλέον προϊόν της μαστίχας, καταλήγει στην Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου. Στη συνέχεια η ίδια η Ε.Μ.Χ που συγκεντρώνει το σύνολο της παραγωγής του προϊόντος, το επεξεργάζεται, το συσκευάζει και εμπορεύεται διεθνώς διάφορες κατηγορίες μαστίχας (πίτα, χονδρή, ψιλή), τις τσίχλες ΕΛΜΑ, το μαστιχέλαιο, το μαστιχόνερο και τη σκόνη μαστίχας.

Έτσι η καθαρή μαστίχα που παραδίδεται από τους Συνεταιρισμούς στην Ε.Μ.Χ. θα πλυθεί και άλλες φορές και θα απλωθεί για να στεγνώσει. Στη συνέχεια θα τη ρίξουν στους <<ταβάδες>>, οι οποίοι είναι χαμηλά στρογγυλά τραπέζια, όπου γυναίκες ειδικευμένες, με το όνομα <<μαστιχούδες>> θα κάνουν το δεύτερο τσίμπημα με σουγιαδάκια για τον καλύτερο καθαρισμό κάθε κόκκου μαστίχας. Τώρα το προϊόν είναι έτοιμο για ταξινόμηση και τυποποίηση.

Εικόνα 15: Μαστιχούδες γύρω από τον ταβά (πηγή Ε.Μ.Χ)




Η Ε.Μ.Χ. ξεχωρίζει την καθαρή μαστίχα σε <<χονδρή>> και <<ψιλή>>. Τη χονδρή την ταξινομεί σε τέσσερις τύπους Νο1, Νο2, Νο3, Νο4 και την ψιλή σε άλλους τέσσερις τύπους Νο1, Νο2, Νο3, Νο4.

Τα υποπροϊόντα χωρίζονται σε <<σκόνη>> και <<καζανομάστιχα>>. Μετά από αυτό σειρά έχει η τυποποίηση της μαστίχας και βέβαια ανάλογα με τον τύπο του προϊόντος και η τιμή του.

2.4. Η ΜΑΣΤΙΧΑ Π.Ο.Π¹².

Όπως αναφέραμε και παραπάνω, η Ευρωπαϊκή Ένωση θέσπισε το 1992 τον κανονισμό 2081/92 που αντικαταστάθηκε από τον 510/2006 το 2006, για την προστασία των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων.

Η Μαστίχα Χίου από το 1997, έχει χαρακτηριστεί ως Προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.), βάσει του υπ' αριθμ. 123/1997 Κανονισμού (L0224/24-1-97) της Ευρωπαϊκής Ένωσης και έχει καταχωρηθεί στον σχετικό Κοινοτικό Κατάλογο των Προϊόντων Π.Ο.Π. Τα Προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης φέρουν  το σήμα ΠΟΠ, που φαίνεται δίπλα.

Για τα αγροτικά προϊόντα και τρόφιμα, η αναγνώριση ΠΟΠ, είναι πολύ σημαντική γιατί, αφενός δίνει τη δυνατότητα στους παραγωγούς να προωθήσουν ευκολότερα προϊόντα που παρουσιάζουν εξειδικευμένα χαρακτηριστικά, και αφ' ετέρου οι καταναλωτές μπορούν να αγοράζουν προϊόντα ποιοτικά, με εγγυήσεις για τη παραγωγή, επεξεργασία και τη γεωγραφική καταγωγή τους.

Οι καταχωρημένες ονομασίες για τα προϊόντα ΠΟΠ προστατεύονται από οποιαδήποτε άμεση ή έμμεση εμπορική χρήση για προϊόντα τα οποία δεν παράγονται σύμφωνα με τις ειδικές προδιαγραφές που έχει κάθε προϊόν, καθώς επίσης και από κάθε αντιποίηση, απομίμηση, υπαινιγμό, ψευδή ή απατηλή ένδειξη όσον αφορά την προέλευση, καταγωγή ή φύση του προϊόντος και από κάθε άλλη πρακτική ικανή να παραπληροφορήσει το κοινό σχετικά με την πραγματική καταγωγή του προϊόντος.

Εκτός από τα προϊόντα ΠΟΠ η Ευρωπαϊκή Ένωση έχει θεσπίσει τα προϊόντα ΠΓΕ και ΕΠΠΕ.

¹² www.gummastic.gr

Ως «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη - ΠΓΕ» νοείται το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που κατάγεται από αυτήν την περιοχή, το συγκεκριμένο τόπο ή τη χώρα, και του οποίου μία συγκεκριμένη ποιότητα, η φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική αυτή καταγωγή και του οποίου η παραγωγή ή/και μεταποίηση ή/και η επεξεργασία πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Τα «Ειδικά Παραδοσιακά Προϊόντα Εγγυημένα – ΕΠΠΕ» είναι κυρίως προϊόντα μεταποίησης που χαρακτηρίζονται από τη σύσταση ή τον τρόπο παρασκευής τους, που έχει ιστορία δεκαετιών ή και αιώνων και ενσωματώνει την ιστορία, τα ήθη και τα έθιμα, δηλαδή τη λαογραφία και τις παραδόσεις του λαού που τα παράγει. Τα προϊόντα αυτά βασίζονται στην παράδοση και τη διατροφική κουλτούρα των Ευρωπαίων πολιτών και παρουσιάζουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τα οποία οφείλονται στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής καλλιέργειας και στις ειδικές συνθήκες παραγωγής και μεταποίησης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 30

ΟΙ ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ

3.1. ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ

Στην αρχή η μαστίχα χρησιμοποιούνταν για οικιακή χρήση ή για βιοτεχνική χρήση. Υπάρχουν δείγματα και μαρτυρίες όπως αναφέρεται στον Κολλιάρο (1997), ότι «Η μαστίχη χρησιμοποιούνταν ως κύριο συστατικό στα καθαρά και στα διαφανή βερνίκια και για την αρωματική της γεύση, στα γλυκίσματα, στο κρασί, στο ρακί (μαστίχα), στο πόσιμο νερό, στα φαγητά, στα παξιμαδάκια και στο ψωμί». Επίσης το ξύλο του μαστιχόδεντρου χρησιμοποιούνταν λόγω των αντισηπτικών και βαλσαμικών ιδιοτήτων της ρητίνης του.

Δείγματα όμως βιομηχανικής αξιοποίησης της μαστίχας έχουμε στα τέλη του 19^{ου} αιώνα και μάλιστα στον τομέα της ποτοποιείας. Τα πρώτα αλκοολούχα ποτά όπως το ρακί, δημιουργούνται με τη χρήση μαστίχας. Μάλιστα σε κάποιες βαλκανικές χώρες όπως η Βουλγαρία ή η Ρουμανία έφερναν τη χαρακτηριστική ονομασία <<ΜΑΣΤΙΚΑ>> και με τον τρόπο αυτό επηρεάστηκε και το καταναλωτικό κοινό. Πέρα από αυτό όμως έχουμε και άλλες βιομηχανικές χρήσεις που αφορούν τη βιομηχανία φαρμάκων ή τη δημιουργία χρωμάτων. Μπορούμε να πούμε ότι η πρώτη ολοκληρωμένη βιομηχανικού τύπου εκμετάλλευση της μαστίχας λαμβάνει χώρα από το εργοστάσιο της EMX, με την παραγωγή τσίκλας, μαστιχελαιίου¹³ και κολοφονίου¹⁴, με πρωτόγονες για τα βιομηχανικά δεδομένα μεθόδους, έως τις τελευταίες δεκαετίες¹⁵.

Η μαστίχα αποτελούσε πάντα έναν από τους βασικούς άξονες της τοπικής οικονομίας και παράγοντα επιβίωσης των παραγωγών. Αποτέλεσε όμως πόλο έλξης πολλών κατακτητών, όπως αναφέραμε πιο πάνω, επίσης ήταν και αυτό το προϊόν που έδωσε πολλούς λαούς μεταξύ τους. Πράγματι από το 12^ο έως και το 17^ο αιώνα, η μαστίχα παράγονταν στη Χίο όμως απομακρύνονταν υποχρεωτικά από τα παραγωγικά χέρια της Νότιας Χίου. Η μαστίχα ταξιδεύει στη Σμύρνη, στις Ινδίες, την Ιταλία και στη συνέχεια στην Αγγλία και την Ολλανδία και αργότερα σε όλο τον κόσμο. Συγκεκριμένα στη Σμύρνη χρησιμοποιείται στη ζαχαροπλαστική, όπου φτιάχνονται πεντανόστιμα τσουρέκια,

¹³ λαμβάνεται από την απόσταξη της μαστίχας και χρησιμοποιείται στη φαρμακευτική, κοσμετολογία κ.λπ.

¹⁴ προϊόν απόσταξης, μετά την απομάκρυνση των αιθέριων ελαίων της μαστίχας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή χειρουργικών νημάτων, πλαστικών, βερνικιών, χρωμάτων, συνθετικού καουτσούκ, ελαστικών κ.λπ

¹⁵ Μπελλές, 2005

κουλούρια και παγωτά. Όμως η μαστίχα δεν επηρέασε μόνο τη ζαχαροπλαστική της Σμύρνης αλλά και τη λαογραφία της Πόλης. Χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι ότι ο γαμπρός στη Σμύρνη, έδινε πριν το γάμο, ένα κουτάκι μαστίχα στη νύφη για να διώξει τους αντίζηλους κάνοντας την οικογένεια να έχει καλή τύχη.

Πολλές και διάφορες οι χρήσεις της μαστίχας. Το Πατριαρχείο τη χρησιμοποιεί για τη δημιουργία Άγιου Μύρου, χρησιμοποιείται επίσης, στη δημιουργία μοσχολίβανου. Αυτού του είδους η χρήση αφορά περισσότερο τη Σαουδική Αραβία όπου αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες αγορές του εξωτερικού στη μαστίχα, την οποία χρησιμοποιεί για τη δημιουργία λιβανιού. Χρησιμοποιείται και ως μπαχαρικό, αλλά και στη φαρμακοποιεία¹⁶ και ως σταθεροποιητής χρωμάτων, κυρίως για ζωγράφους και αγιογράφους.

Πέρα όμως από τις πολλές χρήσεις της, η μαστίχα πάντα λειτουργούσε ως κεντρικός άξονας της κοινωνικής ζωής των παραγωγών, που συνδέεται με την τοπική κουλτούρα και ταυτότητα του νησιού, τη Χριστιανική πίστη¹⁷, τα ήθη και τα έθιμα του, τις καθημερινές συνήθειες, δημιουργώντας κοινές εικόνες και μνήμες. Αποτελεί στοιχείο που συνδέει το μέλλον με το παρελθόν, στιγματίζει την τοπική εξέλιξη και γίνεται αναπόσπαστο στοιχείο της τοπικής λαογραφίας και του πολιτισμού του. Η Μαστίχα αποτελεί επίσης σήμερα προϊόν ευημερίας λόγω της περιορισμένης παραγωγής και λόγω των διαχρονικών χρήσεων και ιδιοτήτων της. Διατηρεί τον μονοπωλιακό, σε παγκόσμιο επίπεδο, χαρακτήρα της και εξάγεται σε όλες ανεξαρτήτως τις χώρες του κόσμου, σε μικρές ή μεγάλες ποσότητες¹⁸. Παράλληλα, δύνανται να προσδώσει νέες διαστάσεις στην έννοια της τοπικής ταυτότητας και κουλτούρας και να χαράξει ακόμα φωτεινότερους ορίζοντες στο πέρασμα των χρόνων, τόσο για τα *Μαστιχοχώρια*, που αποτελούν *μνημεία πολιτιστικής κληρονομιάς*, όσο και για την περαιτέρω ανάπτυξη του ίδιου του νησιού. Άλλωστε όπως αναφέρεται σε πολλές βιβλιογραφίες η Χίος χαρακτηριζόταν πάντα ως τόπος <<ευλογημένος>>¹⁹.

3.2. ΟΙ ΒΑΣΙΚΟΤΕΡΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ²⁰

¹⁶ Βαρλάς, 2006

¹⁷ Σαββίδης, 2000

¹⁸ EMX, «Μαστίχα Χίου»

¹⁹ Κολλιάρης, 1997

²⁰ Ενωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου - <http://www.gummastic.gr/>

3.2.1. Χρησιμότητα στην κουζίνα

Η μαστίχα Χίου αποτελεί ένα από τα παλαιότερα μπαχαρικά που είναι γνωστά στην Μεσόγειο και προσδίδει διακριτικό άρωμα σε πολλές τροφές. Η μαστίχα παραδοσιακά χρησιμοποιούνταν ως καρύκευμα σε γιορτινά ψωμιά, τσουρέκια και μπισκότα. Σε ορισμένα μέρη της Ελλάδας, κυρίως στην περιοχή του Αιγαίου, η μαστίχα χρησιμοποιείται συχνά ως καρύκευμα σε πασχαλινά γλυκίσματα. Στις βόρειες περιοχές της χώρας, χρησιμοποιείται επίσης στην ζαχαροπλαστική, κυρίως για την δημιουργία επιδορπίων με κρέμα με άρωμα μαστίχας και ενός παγωτού, το γνωστό καϊμάκι, που έχει μια γευστικότητα, μαστιχωτή υφή χάρη στην προσθήκη της μαστίχας Χίου. Οι σύγχρονοι, όμως, Έλληνες σεφ μας έδειξαν ότι το μπαχαρικό, με την μοναδική, μοσχομυρωδάτη, ξυλώδη, ελαφρά πευκώδη, εξωτική γεύση του μπορεί να ταιριάζει με σχεδόν τα πάντα, από ντομάτες σε μια γευστική σάλτσα μέχρι το λευκό κρασί και το λεμόνι σε πιο διακριτικές σάλτσες, μέχρι και την σοκολάτα με την οποία ταιριάζει περίφημα. Επιπλέον, η μαστίχα αποτελεί σημαντικό διαιτητικό συμπλήρωμα ιδιαίτερα σε περιπτώσεις έλλειψης ιχνοστοιχείων.

Στην Κύπρο αρωματίζουν με αυτήν ακόμα και το ψωμί.

Στο Λίβανο και τη Συρία φτιάχνουν ένα είδος παραδοσιακού τυριού με άρωμα και γεύση μαστίχας.

Οι Άραβες θεωρούν μεγάλη πολυτέλεια να αρωματίσουν το φαγητό, το γλυκό ή το γάλα με μαστίχα. Η μαστίχα ως γλυκό κουταλιού σερβίρεται με ιδιαίτερα παραδοσιακό τρόπο μέσα σε νερό και είναι γνωστή ως υποβρύχιο μαστίχας.

3.2.2. Μαστίχα και Ποτοποιία

Η μαστίχα χρησιμοποιείται ευρύτατα για την παρασκευή λικέρ και ούζου. Το ποτό Μαστίχα πίνεται ως aperitif. Πολύ γνωστό είναι το λικέρ «Μαστίχα Χίου» καθώς και το «Ούζο Μαστίχας». Με την προσθήκη μαστίχας το ποτό αποκτά το άρωμα της και επιπλέον περιορίζεται η βλαπτική επίδραση της αλκοόλης στο στομάχι.

Στον Αραβικό κόσμο και ιδιαίτερα στα Ιράκ, η μαστίχα συχνά προστίθεται στην παρασκευή του τοπικού ποτού Αράκ. Επιπλέον οι Αραβικοί λαοί αρωματίζουν το πόσιμο

νερό με μαστίχα, καίγοντας μαστίχα. Με τον καπνό της αρωματίζουν την κανάτα και τη γεμίζουν νερό.

3.2.3. Μαστίχα και σύγχρονη Κοσμετολογία²¹

Σύγχρονες επιστημονικές έρευνες υποστηρίζουν αλλά και αποδεικνύουν την, αρχαία πεποίθηση για τις θεραπευτικές και καλλυντικές ιδιότητες της μαστίχας.

Η σύγχρονη κοσμετολογία έχει αρχίσει να χρησιμοποιεί τις κλινικά ελεγμένες και αποδεδειγμένες αντιμικροβιακές, αντιοξειδωτικές, αντιφλεγμονώδεις και θεραπευτικές ιδιότητες της μαστίχας. Τα καλλυντικά που είναι εμπλουτισμένα με μαστιχέλαιο εγγυώνται καθαρισμό του δέρματος σε βάθος και προσφέρουν προστασία κατά του γήρατος. Συγχρόνως, ελέγχοντας την έκκριση σμήγματος, ελαττώνουν σημαντικά τα προβλήματα λιπαρής επιδερμίδας όπως είναι η γυαλάδα του δέρματος. Επειδή ενισχύεται η σύνθεση του κολλαγόνου, η συχνή χρήση βοηθάει στην καταπολέμηση ρυτίδων και εξασφαλίζει τη μεγαλύτερη ελαστικότητα του δέρματος. Το μαστιχέλαιο επίσης βελτιώνει τη γενικότερη εμφάνιση της επιδερμίδας και την ενυδατώνει σε βάθος ενώ έχει ιδιαίτερος θετική επίδραση στους τύπους επιδερμίδας με τάση για ακμή και μαύρα στίγματα.

Σήμερα κυκλοφορούν στην αγορά πολλά καλλυντικά προϊόντα με μαστίχα Χίου όπως κρέμες προσώπου και σώματος, σαπούνια, αφρόλουτρα και σαμπουάν.

Σε αυτό το σημείο θέλουμε να αναφέρουμε ότι σε ένα από τα σπάνια συνταγολόγια του 19^{ου} αιώνα, από το φαρμακείο του Σπίνου, γραμμένο γύρω στο 1850, βρίσκουμε τη μαστίχα να χρησιμοποιείται σε συνταγές καλλυντικών αφού θερμανθεί σε bain-marie.

<<... δυο κούκουδα μαστίχα τα βάζετε εις ένα κιασεδάκι και βράζετε ένα τσουκάλι νερό και βάζετε το κεσεδάκι μέσα να λιώσουν και το τρίβετε και ρίπτετε ολίγον ροδόσταμον μέσα>>²²

3.2.3.1. Αντιβακτηριακή και αντιμυκητιασική δράση της μαστίχας.

Η αντιμικροβιακή δράση του αιθέριου ελαίου της μαστίχας της Χίου, έχει αποδειχθεί με σειρά μελετών. Αξιόλογη είναι και η δράση που εμφανίζει σε μια σειρά από

²¹ Κ. Βασιλάτου, Χημικός, Msc Cosmetologie

²² Χαβιάρα, Καραχάλιου, 2003

παθογόνα στελέχη μυκήτων. Η ισχυρή αυτή δράση του, μπορεί να ερμηνευτεί λόγω της υψηλής συγκέντρωσης σε α -pinene, γνωστής αντιμικροβιακής ουσίας.

Συγκεκριμένα, το λάδι εμφανίζει ισχυρή αντιβακτηριακή δράση τόσο σε Gram θετικά βακτήρια (*Staphylococcus aureus*, *Staphylococcus epidermidis*) όσο και σε Gram αρνητικά (*Escherichia coli*, *Enterobacter cloacae*, *Klebsiella pneumoniae*, *Pseudomonas aeruginosa*). Ακόμα πιο αξιόλογη είναι και η δράση της σε παθογόνα στελέχη μυκήτων (*Candida albicans*, *Candida tropicalis*, *Candida parapsilosis*, *Torulopsis glabrata*, *Cryptococcus neoformans*).

Δεδομένου της υψηλής περιεκτικότητας κάθε μορφής καλλυντικού προϊόντος σε νερό, απαιτείται η εξασφάλιση της ελαχιστοποίησης μικροβιακού φορτίου με τη χρήση ασφαλών συστημάτων συντήρησης. Τόσο νομοθετικά όσο και στη συλλογική συνείδηση, οι εταιρείες καλλυντικών στρέφουν το ενδιαφέρον τους στη διερεύνηση «εναλλακτικών» συντηρητικών, με τη μαστίχα να αποτελεί μία τέτοια περίπτωση, όχι σε βάθος ίσως διερευνημένη.

3.2.3.2. Αντιοξειδωτική δράση

Ισχυρή αντιοξειδωτική δράση εμφανίζει τόσο το αιθέριο έλαιο της μαστίχας όσο και τα κλάσματα της ρητίνης της (ολικό, όξινο και ουδέτερο). Σύγχρονες μελέτες φανέρωσαν πως η δράση αυτή εμφανίζεται ενισχυμένη σε φορέα παρθένου ελαιόλαδου και σε λάδι ηλίανθου. Η δράση αυτή οφείλεται κυρίως στην ύπαρξη βιοδραστικών τριτερπενίων, όπως του Ολεανολικού οξέος και του ισομερούς του, Ουρσουλικού οξέος, ουσίες με παρόμοια ή και καλύτερη αντιοξειδωτική δράση από αυτή που εμφανίζει το Καφεϊκό οξύ. Αξίζει να σημειωθεί πως πρόκειται για συστατικά με ισχυρή αντιφλεγμονώδη δράση.

Η αντιοξειδωτική δράση έχει εφαρμογή ιδιαίτερα σε καλλυντικά με υψηλή περιεκτικότητα σε ευπαθή φυτικά συστατικά (π.χ. έλαια με υψηλά ποσοστά EFA) για την προστασία του ίδιου του προϊόντος. Επιπλέον δε σε προϊόντα με ισχυρισμό αντιγηραντικής δράσης απαιτείται η ενσωμάτωση αντιοξειδωτικών συστατικών.

3.2.3.3. Επουλωτική δράση

Με σειρά πειραμάτων αποδείχθηκε η επουλωτική δράση της μαστίχας και κυρίως του ουδέτερου κλάσματός της, μέσω της επαγωγής της σύνθεσης του κολλαγόνου στους ανθρώπινους δερματικούς ινοβλάστες. Παράλληλα μέσω αύξησης των επιπέδων του αναστολέα των μεταλλοπρωτεασών, με την εφαρμογή των εκχυλισμάτων της μαστίχας, επιτυγχάνεται η μείωση της αποικοδόμησης του κολλαγόνου.

Η αύξηση του ρυθμού σύνθεσης του κολλαγόνου καθώς και η αναχαίτιση των μεταλλοπρωτεασών παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον για καλλυντικά με ισχυρισμό αναδόμησης καθώς και σε προϊόντα με επουλωτική δράση.

3.2.4. Οδοντιατρική χρήση της Μαστίχας

Στην οδοντιατρική, η μαστίχα χρησιμοποιείται ως συστατικό του σφραγίσματος των δοντιών και των εκμαγείων οδοντοστοιχιών. Το μάζημα της μαστίχας συνδράμει την αντισηψία του στόματος, την μείωση της συχνότητας των ορθοδοντικών προβλημάτων και το δυνάμωμα των ούλων.

Επίσης προκαλεί εφύγρανση της στοματικής κοιλότητας, λόγω του παραγομένου σίελου, με συνέπεια τον καθαρισμό και τον αρωματισμό της. Η συστηματική μάζηση μαστίχας αφαιρεί ή περιορίζει σημαντικά το σχηματισμό των μικροβιακών πλακών. Έτσι, προλαμβάνεται η τερηδόνα και οι περιοδοντικές παθήσεις.

Η ευγενόλη τέλος που εντοπίζεται στο μαστιχέλαιο χρησιμοποιείται σήμερα στην οδοντιατρική ως αντισηπτικό και καταπραϋντικό.

Η μαστίχα χρησιμοποιείται ως συστατικό σε οδοντόκρεμες και στοματικά διαλύματα για τη στοματική καθαριότητα και αντισηψία.

3.2.4.1. Η Μαστίχα της Χίου ως μέσο πρόληψης της στοματικής τερηδόνας

Η μαστίχα της Χίου συνδυάζει στη σύνθεσή της διάφορους παράγοντες που βοηθούν στην πρόληψη της νόσου τερηδόνας. Η μάζησή της διεγείρει μηχανικά τη ροή του σάλιου. Διέγερση της σιαλικής λειτουργίας επιτυγχάνεται επίσης με τα γευστικά

ερεθίσματα που προκαλεί χάρις στην αρωματική φυσική ρητίνη που περιέχει και στις πρόσθετες γλυκαντικές ουσίες. Η φυσική μαστίχα δεν περιέχει ουσίες που οδηγούν σε παραγωγή οξέων από την οδοντική πλάκα²³. Τα υποκατάστατα σακχαρόζης που χρησιμοποιούνται στη μαστίχα Χίου, η σορβιτόλη, η μαννιτόλη και η ξυλιτόλη, είναι «φιλικές για τα δόντια» γλυκαντικές ουσίες και έχουν χρησιμοποιηθεί με επιτυχία και στο παρελθόν σε μελέτες πρόληψης της τερηδόνας²⁴.

Ιδιαίτερα η σχετικά υψηλή συγκέντρωση της ξυλιτόλης στο προϊόν αναμένεται να βοηθήσει στη διατήρηση της ισορροπίας του οικοσυστήματος της οδοντικής πλάκας μειώνοντας την παραγωγή γαλακτικού οξέος και τον αριθμό των έντονα οξεογόνων και οξεόφιλων μικροβίων της, π.χ. των στρεπτόκοκκων, όπως έχει βρεθεί και σε άλλες μελέτες με αυτό το υποκατάστατο

Η φυσική ρητίνη περιέχει επίσης οργανικές ενώσεις με αντιμικροβιακή δράση έναντι μικροβίων της στοματικής μικροχλωρίδας. Η σημασία των ουσιών αυτών στη διατήρηση της ισορροπίας του στοματικού οικοσυστήματος, κατά τη χρήση της μαστίχας, δεν έχει μελετηθεί επαρκώς μέχρι σήμερα. Η προσθήκη φθορίου στη μαστίχα αποτελεί ακόμη ένα σημαντικό προληπτικό μέτρο, όπως θα αναπτυχθεί περαιτέρω.

Οπότε συμπερασματικά μπορούμε να πούμε ότι, ο συνδυασμός της φυσικής έκκρισης του μαστιχόδενδρου με υποκατάστατα ζάχαρης και πιθανώς άλλες ουσίες μπορεί να οδηγήσει στην παραγωγή προϊόντων που θα μπορούν να χρησιμοποιηθούν ευρέως για την πρόληψη της νόσου τερηδόνας

3.2.5. Ιατροφαρμακευτική χρήση της Μαστίχας

Σύμφωνα με τον Κολλιάρo, η μαστίχα χρησιμοποιείται στη σύγχρονη εποχή, στην ιατρική και φαρμακευτική σε παγκόσμια κλίμακα²⁵.

Από τον 1ο έως τον 7ο μ.Χ. αιώνα, η μαστίχα χρησιμοποιούνταν από τους πρακτικούς γιατρούς και βοτανολόγους κυρίως για τη θεραπεία γαστρικών διαταραχών. Στην αντίληψη των ανθρώπων της εποχής εκείνης, η χρήση της μαστίχας συντελούσε στην ομαλή λειτουργία του γαστρεντερικού συστήματος. Ειδικότερα, αρχαίοι Έλληνες ιατροί

²³ Κάλφας Σ, Τοπίτσογλου Β., 1997

²⁴ Hildebrandt GH, Sparks BS., 2000

²⁵ Κολλιάρoς, 1997

(σύμφωνα με πηγές των Ιπποκράτη, Διοσκουρίδη, Θεόφραστου, Γαληνού) αναφέρουν την χρήση της μαστίχας για ανακούφιση από τους οξείς επιγαστρικούς πόνους και τη δυσπεψία.

Η μαστίχα καταπολεμά το ελικοβακτήριο του Πυλωρού (*H. pylori*)²⁶ σύμφωνα με πρόσφατες μελέτες²⁷. Όπως αναφέρεται και στον Περίκο << Έρευνες έχουν αποδείξει ότι η Μαστίχα Χίου είναι 25 φορές πιο δυνατή από το πράσινο τσάι του οποίου αναγνωρίζεται η ευεργετική δράση κατά του ελικοβακτηρίου του Πυλωρού και της ανάπτυξης καρκινικών κυττάρων>>^{28,29}. Επίσης μελετάται από Πανεπιστήμια της Ελλάδας και του εξωτερικού η χρήση της μαστίχας στον ζαχαρώδη διαβήτη, στην χοληστερίνη και στα τριγλυκερίδια.

Σημαντική είναι και η επίδραση της μαστίχας στη λειτουργία του ήπατος με την ενεργοποίηση της αποτοξινωτικής του δραστηριότητας. Σήμερα κυκλοφορούν στην αγορά σκόνη μαστίχας, κάψουλες μαστίχας και άλλα συναφή προϊόντα που χρησιμοποιούνται από πολύ κόσμο για την αντιμετώπιση των ανωτέρω ασθενειών.

²⁶Το ελικοβακτηρίδιο του πυλωρού, είναι είδος μικροβίου που προκαλεί λοίμωξη στο στόμαχο των ανθρώπων . Είναι χαρακτηριστικό του, ότι δεν μολύνει άλλα σημεία. Προκαλεί λοιπόν τοπική φλεγμονώδη αντίδραση και ως αποτέλεσμα μερικοί άνθρωποι που έχουν μολυνθεί αναπτύσσουν έλκος ή άλλα γαστρεντερικά προβλήματα

²⁷ Η πρώτη αναφορά της αντιβακτηριδιακής ιδιότητας της μαστίχας Χίου στο *H. pylori* δημοσιεύθηκε το 1998 στο *New England Journal of Medicine*, από τους Huwez και συν., οι οποίοι αναφέρουν ότι η μαστίχα Χίου δυνατόν να αποτελέσει φθηνή εναλλακτική θεραπεία έναντι της *H. pylori* λοιμώξεως στις αναπτυσσόμενες χώρες. Ακολούθησε επιπλέον *in vitro* μελέτη³ που έδειξε ότι η μαστίχα Χίου σε συγκεντρώσεις 125 μg/mL και 500 μg/mL εξουδετέρωσε το 50% και 90% των στελεχών του *H. pylori*, αντίστοιχα.

²⁸ Περίκος, 2006

²⁹ Πρόσφατες μελέτες του πανεπιστημίου του Nottingham που δημοσιεύθηκαν στο έγκυρο ιατρικό περιοδικό *The New England Journal of Medicine*, December 24,1998, Vol. 339, No. 26 απέδειξαν ότι:

« Ακόμα και μικρές ποσότητες Μαστίχας -1 γραμ. ημερησίως επί 2 εβδομάδες -; δύναται να θεραπεύσουν τα πεπτικά έλκη σε μικρό χρονικό διάστημα. Ο μηχανισμός εντούτοις που ευθύνεται γι' αυτό δεν ήταν μέχρι στιγμής ξεκάθαρος. Ανακαλύψαμε ότι η μαστίχα καταστέλλει το ελικοβακτήριο του πυλωρού, πράγμα που εξηγεί την θεραπευτική της επίδραση στους ασθενείς που υποφέρουν από πεπτικό έλκος. »

Η μαστίχα χρησιμοποιείται επίσης σε αλοιφές ενάντια στα εγκαύματα, στα κρυοπαγήματα, σε δερματικές παθήσεις και στην παρασκευή εμπλάστρων³⁰.

Οι φαρμακευτικές λοιπόν εφαρμογές της Μαστίχας φαίνονται παραστατικά στο παρακάτω διάγραμμα.

Διάγραμμα 9: Φαρμακευτικές εφαρμογές της μαστίχας³¹



3.2.6. Χρήση της Μαστίχας στη Βιομηχανία

Επειδή η μαστίχα είναι μερικώς διαλυτή στην αλκοόλη και πλήρως διαλυτή στον αιθέρα, τερπεντίνη και άλλους οργανικούς διαλύτες βρίσκει πολλές εφαρμογές στον τομέα της βιομηχανίας.

Το μαστιχέλαιο χρησιμοποιείται τόσο ως άρωμα όσο και ως σταθεροποιητής αρώματος, όπως αναφέραμε και πιο πάνω.

Στην υφαντουργία και βαμβαουργία χρησιμοποιείται ως σταθεροποιητής χρωμάτων για το κολλάρισμα των υφασμάτων και ειδικά των μεταξωτών.

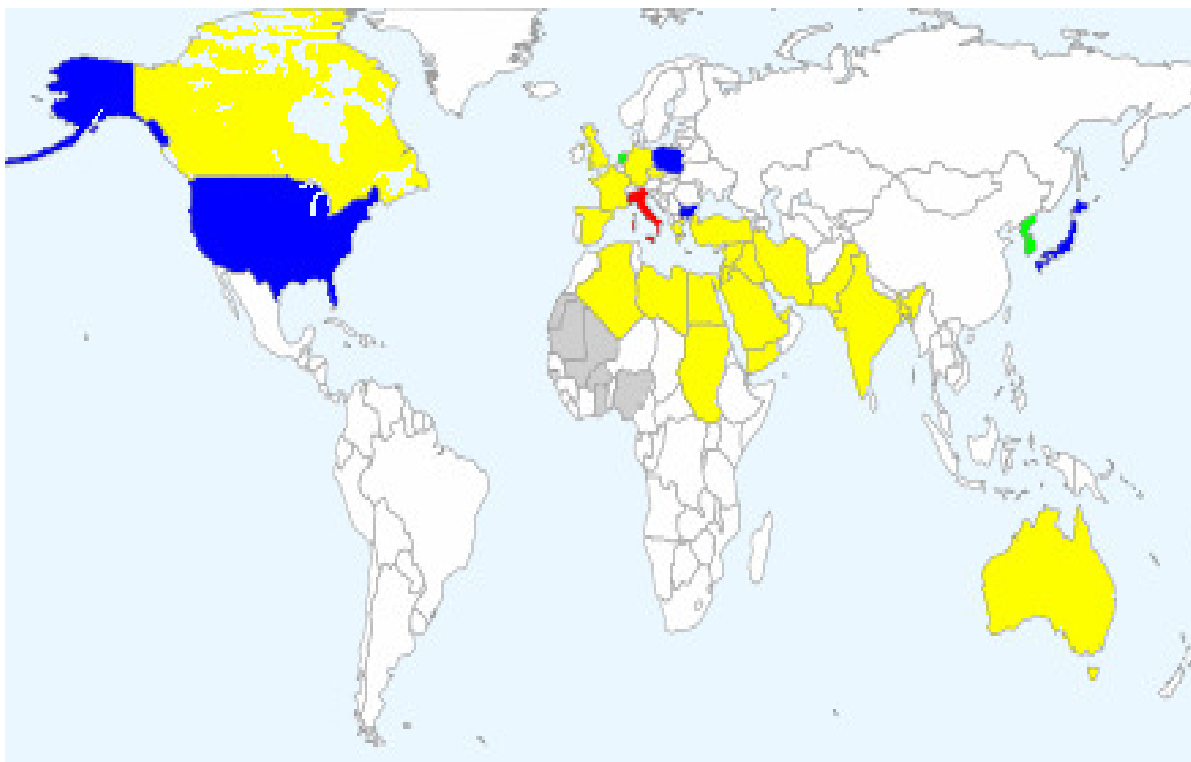
Στη βυρσοδεψία, στην παραγωγή ελαστικών και πλαστικών, στην παραγωγή χρωμάτων, κόλλας και κολλοειδών ουσιών, στην παραγωγή καμφοράς και στην

³⁰ Μπελλές, 2005

³¹ Πηγή: Αρχείο Ε.Μ.Χ.

λιθογραφία ως σταθεροποιητής χρωμάτων. Επίσης, χρησιμοποιείται στην κατασκευή βερνικιών υψηλής ποιότητας, όπως βερνίκια αεροσκαφών, μουσικών οργάνων, επίπλων κ.τ.λ και στην παρασκευή ισπανικού κηρού , γνωστό ως βουλοκέρι.

3.3. Ο ΧΑΡΤΗΣ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ



Εικόνα 16: Ο χάρτης της Μαστίχας³²

Μπλε: Φάρμακα, κίτρινο: πολλαπλές χρήσεις, κόκκινο: βερνίκια, πράσινο: αΰλη, γκρι: κάψιμο

Στον παραπάνω χάρτη φαίνεται με πολύ παραστατικό τρόπο, η χρήσεις της μαστίχας σε διάφορες χώρες του κόσμου. Στον παρακάτω πίνακα επίσης βλέπουμε πιο αναλυτικά τις χρήσεις ανά χώρα.

Πίνακας 16: Οι χρήσεις της Μαστίχας ανά χώρα

³² Πηγή: Αρχείο Ε.Μ.Χ., Ηλίας Σμυρνοιούδης Διευθυντής Έρευνας & Ανάπτυξης

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ	ΓΛΥΚΑ	ΜΑΣΗΜΑ	ΤΡΟΦΙΜΑ	ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΗ	ΒΕΡΝΙΚΙΑ	ΑΎΛΗ	ΚΑΨΙΜΟ
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	ΜΑΡΟΚΟ	ΤΟΥΡΚΙΑ	Η.Π.Α.	ΙΤΑΛΙΑ	ΟΛΛΑΝΔΙΑ	ΜΑΥΡΙΤΑΝΙΑ
ΓΑΛΛΙΑ	ΓΑΛΛΙΑ	ΑΙΓΥΠΤΟΣ	ΙΤΑΛΙΑ	ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ	ΓΕΡΜΑΝΙΑ	ΚΟΡΕΑ	ΜΑΡΟΚΟ
ΛΙΒΥΗ	ΛΙΒΥΗ	ΤΟΥΡΚΙΑ	ΜΕΣΗ ΑΝΑΤΟΛΗ	ΑΓΓΛΙΑ	ΑΜΕΡΙΚΗ		ΓΑΛΛΙΑ
ΜΑΡΟΚΟ	ΛΙΒΑΝΟΣ			ΠΟΛΩΝΙΑ			ΛΙΒΥΗ
ΑΙΓΥΠΤΟΣ	ΑΙΓΥΠΤΟΣ			ΙΑΠΩΝΙΑ			
Μ. ΑΝΑΤΟΛΗ							

Οι χρήσεις ανά γεωγραφική περιοχή είναι οι εξής:

Διάγραμμα 10: χρήσεις ανά γεωγραφική περιοχή³³



Είπαμε ότι η Ε.Μ.Χ. κάνει μεγάλες εξαγωγές Μαστίχας σε όλο τον κόσμο. Οι χρήσεις λοιπόν της Μαστίχας ανά τον κόσμο φαίνεται παραστατικά στο παρακάτω διάγραμμα

³³ Πηγή: Αρχείο Ε.Μ.Χ.

Διάγραμμα 11: χρήσεις της μαστίχας ανά τον κόσμο ³⁴



Από τα παραπάνω αυτό που παρατηρούμε είναι αυτό που αναφέραμε αρκετές φορές παραπάνω στην συγκεκριμένη εργασία ότι δηλαδή η Μαστίχα Χίου είναι ένα ευρέως διαδομένο προϊόν λόγω των πολλαπλών εφαρμογών της.

³⁴ Πηγή: Αρχείο Ε.Μ.Χ

ΜΕΡΟΣ Β: Η ΕΝΩΣΗ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 40

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΤΗΣ Ε.Μ.Χ.

4.1. Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ Ε.Μ.Χ

Όπως καταλαβαίνουμε από τα πιο πάνω γεγραμμένα, η ιστορία της Χίου έχει συνδεθεί άρρηκτα με τη μαστίχα καθώς από αρχαιοτάτων χρόνων κατέχει το αποκλειστικό προνόμιο της παραγωγής της. Και όπως επίσης αναφέραμε και πιο πάνω, από την εποχή της παρακμής του Βυζαντίου, οι ανατολικοί λαοί διεκδίκησαν την κατοχή της Χίου για να εξασφαλίσουν το αποκλειστικό εμπόριο της μαστίχας. Η πρώτη συστηματική οργάνωση της εμπορίας της μαστίχας έγινε κατά την περίοδο της κατοχής της Χίου από τους Γενουάτες. Έτσι, το 1347 ιδρύθηκε στη Χίο η εμπορική, μετοχική εταιρεία «ΜΑΟΝΑ», που κατείχε την αποκλειστική διαχείριση και εμπορία της μαστίχας. Η εμπορία της μαστίχας απελευθερώθηκε επί τουρκοκρατίας αλλά σημαντικό μέρος της παραγωγής παρακρατούνταν από τις τουρκικές αρχές ως φόρος υποταγής σε ειδικό απεσταλμένο του Σουλτάνου. Η ακμή του εμπορίου της μαστίχας διατηρήθηκε ως τις αρχές του 20ου αιώνα, οπότε ο πρώτος παγκόσμιος πόλεμος επέφερε κρίση και στη μαστίχα.

Το τέλος του πολέμου και η αποκατάσταση της ομαλότητας οδήγησε τους παραγωγούς στην εκ νέου παραγωγή της. Το προϊόν δεν μπόρεσε όμως να αποκτήσει την προηγούμενη προνομιούχο θέση του. Η δυσμενής αυτή κατάσταση επέσυρε τελικά την προσοχή της πολιτείας η οποία δημοσίευσε το 1938 το Νόμο 1390 σύμφωνα με τον οποίο ιδρύθηκαν οι 20 Συνεταιρισμοί Μαστιχοπαραγωγών, μέλη των οποίων ήταν υποχρεωτικοί όλοι οι μαστιχοπαραγωγοί. Σύμφωνα με τον ίδιο Νόμο συστάθηκε και η Ένωση των 20 Συνεταιρισμών με την επωνυμία «Ένωσις Μαστιχοπαραγωγών Χίου» ως υποχρεωτικός συνεταιρισμός. Η λειτουργία της ΕΜΧ άρχισε ένα χρόνο μετά τη δημοσίευση του Νόμου 1390 δηλαδή το 1939 με πρόεδρο τον γιατρό Γ. Σταγκούλη.

Στον πρώτο κιόλας χρόνο από την ίδρυση της EMX, η τιμή που πλήρωνε η EMX στον παραγωγό τριπλασιάστηκε αλλά ο δεύτερος παγκόσμιος πόλεμος και κατόπιν η κατοχή, παρεμπόδισαν την εμπορική δραστηριότητα της.

Μεταπολεμικά η Ένωση είχε να αντιμετωπίσει δυσχερή και πολύπλοκα προβλήματα με μεγάλο μέρος της παραγωγής να μένει απούλητο συμπληρώνοντας τα αποθέματα της κατοχικής περιόδου. Για το λόγο αυτό αναζητήθηκαν οι προπολεμικές αγορές και η εξεύρεση νέων.

Το 1958 η κατανάλωση έφθασε στο ύψος της παραγωγής. Επόμενος στόχος της Ένωσης ήταν η αύξηση του εισοδήματος των παραγωγών μέσω της αύξησης των τιμών διάθεσης του προϊόντος και της αύξησης της κατανάλωσης μέσω της παραγωγής. Τελικά, οι πωλήσεις μαστίχας από 183.000 κιλά που ήταν το 1958, έφθασαν στο ύψος των 241.000 κιλών το 1962, γεγονός που αποτέλεσε μεγάλη επιτυχία.

Εκτός από την εμπορική δραστηριότητα της Ένωσης, έγινε προσπάθεια και για τη βιομηχανική επεξεργασία της μαστίχας. Το 1950 άρχισε να παρασκευάζεται στις ειδικές εγκαταστάσεις της Ένωσης το μαστιχέλαιο με απόσταξη της μαστίχας δια υδρατμών. Το 1957 λειτούργησε και το πρώτο εργοστάσιο παραγωγής τσίγκλας με μηχανήματα που κάλυπταν όλα τα παραγωγικά στάδια: ανάμιξη –πολτοποίηση –κατασκευή πυρήνα τσίγκλας – κουφετοποίηση –συσκευασία με υλικά που κατασκεύαζε η ίδια η Ένωση στο τυπογραφείο της. Το 1985 εξάλλου δημιουργείται το σύγχρονο εργοστάσιο παραγωγής της τσίγκλας ΕΛΜΑ.

Έτος σταθμός στην ιστορία της μαστίχας υπήρξε το 1997 οπότε και αναγνωρίστηκαν από την Ευρωπαϊκή Ένωση η μαστίχα Χίου, το μαστιχέλαιο Χίου και η τσίγκλα Χίου ΕΛΜΑ ως προϊόντα προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π) σύμφωνα με τον κανονισμό 2081/92 της ΕΟΚ. Το 2001, ακολουθώντας τις επιταγές του σύγχρονου οικονομικού περιβάλλοντος, πιστοποιήθηκε κατά ISO 9001 και HACCP. Επόμενο σημαντικό γεγονός στην ιστορία της E.M.X. ήταν η ίδρυση από την Ένωση της θυγατρικής της εταιρείας Mediterra S.A. με βασικό σκοπό την ανάπτυξη δικτύου λιανικής πώλησης μαστίχας και προϊόντων μαστίχας με την επωνυμία mastihashop. Επιθυμία και στόχος της E.M.X με την ίδρυση των mastihashop είναι η ανάπτυξη δικτύου καταστημάτων στην Ελλάδα και στο εξωτερικό με σκοπό την ανάδειξη, προβολή και προώθηση της μαστίχας και των διαφορετικών της χρήσεων και ιδιοτήτων μέσα από προϊόντα μαστίχας που παράγονται στη Χίο, την Ελλάδα και το εξωτερικό.

Το έτος 2006 κατασκευάστηκε μάλιστα από την Mediterra S.A. στη Χίο σύγχρονο εργοστάσιο παρασκευής ζαχαρωδών προϊόντων με βάση τη μαστίχα ενώ το Φεβρουάριο

του 2008 η εταιρεία εισήχθη στην Εναλλακτική Αγορά του Χρηματιστηρίου Αθηνών με κύριο μέτοχο την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου με 51% των μετοχών. Το καταβεβλημένο μετοχικό κεφάλαιο της εταιρείας είναι 3.650.000 € ενώ τα ίδια κεφάλαια υπερβαίνουν τα 5.000.000 €. Κατά το έτος 2008 η μαστίχα εντάχθηκε στα οικονομικώς ενισχυόμενα από την Ευρωπαϊκή Ένωση προϊόντα, εξέλιξη ιδιαίτερα σημαντική για τους μαστιχοπαραγωγούς. Τέλος, κατά το έτος 2008 άρχισε και η κατασκευή σύγχρονου εργοστασίου επεξεργασίας μαστίχας³⁵.

Σήμερα, η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου αριθμεί περίπου 4.850 μέλη και είναι ένας από τους μεγαλύτερους σε μέγεθος οργανισμούς της περιφέρειας Βορείου Αιγαίου.

4.2 ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΤΗΣ ΕΜΧ

Μας ενδιαφέρουν βέβαια οι επιχειρηματικές και συνεταιριστικές δραστηριότητες της ένωσης. Αυτές έχουν να κάνουν με:

- την οργάνωση και διαχείριση της αγροτικής παραγωγής.
- την υποστήριξη των παραγωγών-συνεταιριστών μαστίχας.
- την διαχείριση ζητημάτων που αφορούν στην νομική προστασία της μαστίχας και των σχετικών εμπορικών σημάτων.
- τον συντονισμό και την υποστήριξη της επιστημονικής έρευνας που αφορά στο μαστιχόδενδρο, στις ιδιότητες, στις δράσεις και στις χρήσεις της μαστίχας.
- τον καθαρισμό, συσκευασία και εμπορία της φυσικής μαστίχας και στον σχεδιασμό, παρασκευή και εμπορία των προϊόντων ΕΛΜΑ.
- την έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων.
- την παραγωγή και εμπορία προϊόντων μαστίχας (μαστιχέλαιο, άρωμα μαστιχελαίου, σκόνη μαστίχας, μαστιχόνερο).

Η ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου (ΕΜΧ) παράγει, συσκευάζει και εμπορεύεται τη φυσική μαστίχα Χίου, το μαστιχέλαιο και το μαστιχόνερο, τις σκόνες μαστίχας και τις τσίγλες ΕΛΜΑ.

Η εμπορική της δραστηριότητα είναι κυρίως εξαγωγική αφού περίπου το 65% της ετήσιας παραγωγής της μαστίχας Χίου προωθείται στις αγορές του εξωτερικού. Είναι

³⁵ www.gummastic.gr

αξιοσημείωτο δε ότι τα σημαντικότερα προϊόντα της Ε.Μ.Χ είναι προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π).

4.3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

Οι εγκαταστάσεις της ΕΜΧ είναι ιδιόκτητες και αφορούν συνολική στεγασμένη επιφάνεια 10.000 τ.μ. περίπου, όπου και φιλοξενείται το σύνολο των δραστηριοτήτων της συμπεριλαμβανομένων και των 2 παραγωγικών μονάδων:

1. Τυποποίησης & συσκευασίας μαστίχας.
2. παρασκευής των προϊόντων ΕΛΜΑ και απόσταξης μαστιχελαίου.

Βέβαιο είναι ότι οι υποδομές της Ε.Μ.Χ, την κάνουν να είναι ο σημαντικότερος οικονομικός παράγοντας του νησιού της Χίου.

Τα γραφεία και η Διοίκηση στεγάζονται σε κτίριο της επιχείρησης που βρίσκεται στην πρωτεύουσα της Χίου, στην οδό Κωνσταντίνου Μονομάχου 1.

➤ Το εργοστάσιο της Μαστίχας

Όπως περιγράψαμε και παραπάνω, αμέσως μετά τον πρώτο καθαρισμό της μαστίχας από τους ίδιους τους παραγωγούς, αυτή παραδίδεται στο εργοστάσιο μαστίχας της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου, όπου και γίνεται η ταξινόμηση της μαστίχας σε κατηγορίες (ανάλογα με το μέγεθος του κόκκου), το πλύσιμο και το στέγνωμα των κόκκων, ο τελικός καθαρισμός και η συσκευασία της. Το εργοστάσιο της μαστίχας λειτουργεί από τις αρχές του 2010 σε νέες εγκαταστάσεις που βρίσκονται πλησίον του εργοστασίου τσίγκλας.

➤ Το εργοστάσιο τσίγκλας

Το εργοστάσιο τσίγκλας βρίσκεται σε απόσταση 6 χλμ περίπου από την πόλη της Χίου, στην περιοχή Καρδαμάδα. Εκεί παρασκευάζονται και συσκευάζονται όλα τα προϊόντα κάτω από το brand ΕΛΜΑ. Στον ίδιο χώρο λειτουργεί επίσης και η μονάδα παρασκευής του μαστιχελαίου, από την απόσταξη μαστίχας.

Το 1955 η ΕΜΧ άρχισε να ερευνά την παραγωγή τσίγκλας από μαστίχα. Η λειτουργία του εργοστασίου τσίγκλας άρχισε το 1957 και τον πρώτο χρόνο, παρήγαγε 8

τόνους τσίγκλας ΕΛΜΑ (Ελληνική Μαστίχα). Το 1962 η παραγωγή ανέβηκε στους 65 τόνους και το 1986 σχεδόν στους 200. Η παραγωγή της τσίγκλας ξεκινάει με την ανάδευση των α' υλών, ακολουθώντας αυστηρά συγκεκριμένη διαδικασία (σειρά, θερμοκρασία, χρόνους κτλ). Η ελαστική ζύμη που παράγεται, προωθείται σε ειδική μηχανή χάραξης, όπου μορφοποιείται σε συγκεκριμένες διαστάσεις, αυτές που ορίζει το βάρος και οι διαστάσεις του τελικού κουφέτου. Αμέσως μετά οι διαμορφωμένοι πυρήνες στεγνώνουν σε θάλαμο ελεγχόμενων συνθηκών (θερμοκρασίας, υγρασίας) προτού οδηγηθούν στις κουφετιέρες για την τελική φάση της επικάλυψης.

Ακόμη, στα πλαίσια της οργάνωσης και υποστήριξης της αγροτικής παραγωγής συντηρούνται, συμπληρωματικά των παραπάνω υποδομών, πλήθος ιδιοκτητών αποθηκευτικών χώρων, λοιπών βοηθητικών εγκαταστάσεων και κτημάτων στη νότια Χίο.

4.4. ΠΡΟΙΟΝΤΑ

Τα προϊόντα της EMX που παράγονται σήμερα στη Χίο είναι:

- Η μαστίχα Χίου, τριών τύπων αναλόγως του μεγέθους του κόκκου, χαρακτηρισμένη ως προϊόν Π.Ο.Π., σε συσκευασίες από 10γρ έως 500γρ
- Το μαστιχέλαιο Χίου, χαρακτηρισμένο ως προϊόν Π.Ο.Π., σε συσκευασίες από 50γρ έως 1000γρ
- Το άρωμα μαστιχελαίου σε συσκευασίες από 50 γρ έως 1000 γρ.
- Το μαστιχόνερο από 250ml έως 20lt
- Η μαστίχα σκόνη για διατροφική χρήση, σε συσκευασία των 60γρ
- Η μαστίχα σκόνη για μαγειρική χρήση, σε συσκευασία των 50γρ
- Η τσίγκλα ΕΛΜΑ, χαρακτηρισμένη ως προϊόν Π.Ο.Π., σε τρεις τύπους και σε συσκευασία blister των 10 κουφέτων & flow pack των 2 κουφέτων.
- Η τσίγκλα ΕΛΜΑ fresh, σε τρεις τύπους, με Μαστίχα Χίου και φυσικά αρώματα δυόσμου-κανέλας-μέντας και σε συσκευασία shaker box των 18 κουφέτων.
- Κάψουλα φυσικής μαστίχας Χίου, γνωστοποιημένη στον Ε.Ο.Φ.

Ακόμη σε συνεργασία, και με όρους αποκλειστικότητας, με καταξιωμένες Ελληνικές επιχειρήσεις του κλάδου τροφίμων και ποτών αλλά και της βιομηχανίας φαρμακευτικών-καλλυντικών, παράγονται προϊόντα μαστίχας, όπως φαρμακευτικά σκευάσματα,

καλλυντικά, ζαχαρώδη, γλυκά και τρόφιμα που φέρουν τα σήματα της EMX ή της θυγατρικής της³⁶.

4.5. ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

Η Ε.Μ.Χ. είναι μία εταιρεία, που όπως και όλες οι άλλες σκοπό έχει την ανάπτυξη και το κέρδος. Μέχρι και το 2010, ουσιαστικά έγιναν πολλές προσπάθειες αναδιοργάνωσης της Ε.Μ.Χ. οι οποίες όλες συντέλεσαν στη δημιουργία των προϋποθέσεων εκείνων που οδήγησαν και πάλι τον Οργανισμό στην κερδοφορία και την ανανέωση. Σήμερα, η Διοίκηση της Ένωσης έχει εγκρίνει τις βασικές κατευθύνσεις ενός Σχεδίου Ανάπτυξης και Αναδιοργάνωσης, προϋπολογισμού 10.000.000€, του οποίου η εφαρμογή προσδοκάται να οδηγήσει τον Οργανισμό, ταχύτατα και με ασφάλεια, σε ακόμα υψηλότερα επίπεδα αποδόσεων και επιδόσεων που θα διασφαλίζουν το παρόν και το μέλλον των μαστιχοπαραγωγών. Για αυτό το σκοπό δημιουργήθηκαν οι καινούριες εγκαταστάσεις στην περιοχή Καρδαμάδα της Χίου, κοντά στο εργοστάσιο παραγωγής τσίχλας.

Επίσης με μνημόνιο συνεργασίας που υπογράφηκε στις 21/09/2009, προβλέπεται η ίδρυση «Μουσείου Μαστίχας» στη Χίο στο πλαίσιο των συγχρηματοδοτούμενων έργων του τομέα τουρισμού στο ΕΣΠΑ. Η δημιουργία και η λειτουργία του νέου «Μουσείου Μαστίχας» στη Χίο αποσκοπεί στη διάσωση της τεχνικής της παραδοσιακής καλλιέργειας, στην προβολή του προϊόντος και της μοναδικότητας του, στην ανάπτυξη του πολιτιστικού τουρισμού και του αγροτουρισμού στο νησί της Χίου, συνδέοντας τα σημεία του τοπίου και τα μνημεία του με τον πολιτισμό της μαστίχας και τη βελτίωση της ποιότητας ζωής των κατοίκων της περιοχής μέσω της ενίσχυσης της τοπικής οικονομίας.

Το καλοκαίρι το 2002 η EMX ίδρυσε την MEDITERRA ΑΕ με σκοπό την δημιουργία αλυσίδας καταστημάτων λιανικής πώλησης με το εμπορικό σήμα mastihashop.

Μέχρι και σήμερα, το δίκτυο αριθμεί 12 καταστήματα, στην Χίο, την Αθήνα, την Θεσσαλονίκη, τον Βόλο και στο Διεθνές Αεροδρόμιο Αθηνών «Ελ. Βενιζέλος». Τον Οκτώβρη του 2006 λειτούργησε το πρώτο, εκτός Ελλάδας mastihashop, στη Λευκωσία της Κύπρου και τον Απρίλη του 2007 το δεύτερο κατάστημα, στη Τζέντα της Σ. Αραβίας και

³⁶ www.gummastic.gr (Ε.Μ.Χ.)

ακολούθησαν αυτά στην Νέα Υόρκη, το Παρίσι και την Κωνσταντινούπολη (Τουρκία) . Επίσης λειτουργεί στον αερολιμένα Ελ. Βενιζέλος στο χώρο των αφίξεων Παντοπωλείο . Αξίζει εδώ να σημειωθεί ότι τα καταστήματα αυτά παρουσίασαν στο 1^ο εξάμηνο του 2014 πωλήσεις στα 5,07 εκατ. Ευρώ, ενώ η MEDITERRA εμφάνισε στα αποτελέσματα του πρώτου εξαμήνου του ίδιου έτους, καθαρά κέρδη 169 χιλ. ευρώ.

Στα καταστήματα παρουσιάζονται δεκάδες προϊόντα μαστίχας από την Ελλάδα και την Ανατολική Μεσόγειο. Τρόφιμα, γλυκά, ζαχαρώδη, αρτοσκευάσματα, ποτά, φαρμακευτικά και καλλυντικά συνθέτουν την πρόταση των mastihashop προς όλους τους διατροφικά ανησυχούντες πολίτες.

Η Ε.Μ.Χ διατηρεί επίσης μικρά μερίδια συμμετοχής σε επιχειρήσεις της Τοπικής Αυτοδιοίκησης στη Χίο καθώς και σε άλλες συνεταιριστικές επιχειρήσεις στην Ελλάδα.

4.6. ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

Το θεσμικό πλαίσιο της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου καθορίζεται από:

- Το Καταστατικό του Οργανισμού, όπως αυτό τροποποιήθηκε σύμφωνα με την υπ' αριθμ. 382/2011, 20/12/2011. απόφαση του Μονομελούς Πρωτοδικείου Χίου.
- Τον υπ' αριθμ Ν 4015/2011 & Ν 2810/2000 Νόμο περί Αγροτικών Συνεταιριστικών Οργανώσεων.
- Τον υπ' αριθμ Ν 1390/1938 & Ν 142/1943 Νόμο περί αναγκαστικότητας της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου.
- Το Οργανόγραμμα Υπηρεσιακής συγκρότησης Ε.Μ.Χ, όπως αυτό αποφασίστηκε στην υπ' αριθμό 87/7-6-2003 Γενική Συνέλευση και τροποποιήθηκε με απόφαση της υπ' αριθμόν 102/20-06-2010 της Γενικής Συνέλευσης.
- Τον Κανονισμό Υπηρεσιακής κατάστασης προσωπικού, αγροτικών Συνεταιριστικών Οργανώσεων, ΑΡ. 27346/7-11-1990 ΦΕΚ 700.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 50

Η ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΗΣ Ε.Μ.Χ.

5.1 ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ - ΔΙΟΙΚΗΣΗ

Βασικός σκοπός της EMX, με βάση το καταστατικό ίδρυσής της είναι

«Η προστασία της Μαστίχας Χίου δια της συστηματοποίησης και επεξεργασίας και της από κοινού διαθέσεως αυτής, η εξύψωση του βιοτικού επιπέδου των Μαστιχοπαραγωγών διά της παροχής αυτοίς πάσης φύσεως υπηρεσιών και η δια της συνεργασίας των μελών αυτής Συνεταιρισμών επιδίωξις της προαγωγής της οικονομίας αυτών».

Σήμερα εκπροσωπεί περίπου 5.000 μέλη των αγροτικών οικογενειών που ανήκουν στους 20 Πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς των Μαστιχοχωρίων. Η Διοίκηση της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου, ασκείται από εννεαμελές Συμβούλιο (πίνακας 4) τα μέλη του οποίου εκλέγονται κάθε τέσσερα χρόνια από τα μέλη της Γενικής Συνέλευσης (πίνακας 5). Η Γενική Συνέλευση αποτελεί το κυρίαρχο όργανο της Ενώσεως και αποτελείται από 90 Αντιπροσώπους που εκλέγουν τα μέλη των 20 Πρωτοβάθμιων Συνεταιρισμών και συγκαλείται –εκτός εκτάκτων περιπτώσεων- μία φορά τον χρόνο. Στους Πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς ανήκουν στην ουσία όλα τα φυσικά πρόσωπα που ασχολούνται με την παραγωγή της μαστίχας κατ' επάγγελμα κύριο ή δευτερεύον. (Πίνακας 3) Κάθε μαστιχοπαραγωγός έχει το δικαίωμα να εκλέγει τους αντιπροσώπους του πρωτοβάθμιου συνεταιρισμού στον οποίο ανήκει και διαθέτει από 0 – 3 ψήφους, ανάλογα με την ποσότητα μαστίχας που έχει παραδώσει εντός της 4ετίας.

Πίνακας 3: Παραγωγοί ανά συνεταιρισμό

ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ	ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ
ΑΓΙΟΥ ΓΙΩΡΓΗ	202
ΑΡΜΟΛΙΩΝ	213
ΒΕΣΣΑΣ	57
ΒΟΥΝΟΥ & ΦΛΑΤΣΙΩΝ	277
ΕΞΩ ΔΙΔΥΜΑΣ	37
ΕΛΑΤΑΣ	100
ΘΟΛΟΠΟΤΑΜΙΟΥ	252
ΚΑΛΑΜΩΤΗΣ	310
ΑΛΛΙΜΑΣΙΑΣ	575

ΚΑΤΑΡΡΑΚΤΟΥ	165
ΚΟΙΝΗΣ	229
ΛΙΘΙΟΥ	99
ΜΕΣΑ ΔΙΔΥΜΑΣ	310
ΜΕΣΤΩΝ	70
ΜΥΡΜΗΓΚΙΟΥ	78
ΝΕΝΗΤΩΝ	421
ΝΕΟΧΩΡΙ	670
ΟΛΥΜΠΙΩΝ	189
ΠΑΤΡΙΚΩΝ	158
ΠΥΡΓΙΟΥ	438
ΣΥΝΟΛΟ	4850

Πίνακας 4: 9-μελές Διοικητικό Συμβούλιο³⁷

ΟΝΟΜΑ	ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ
Μονίερος Ευθύμιος του Ισιδώρου	Πρόεδρος	Μαθηματικός
Καπετάνος Ιωάννης του Κων/νου	Αντιπρόεδρος	Συνταξιούχος ΟΤΕ
Αβδελιώδης Παναγιώτης του Κλέαρχου	Γραμματέας	Συνταξιούχος Συνεταιριστ υπάλληλος
Τούμπος Γεώργιος του Ιωάννη	Ταμίας	Οικονομολόγος
Γανιάρης Κων/νος του Παύλου	Μέλος	Κτηνίατρος
Αργυράκης Στέλιος του Αργύρη	Μέλος	Συνταξιούχος Ναυτικός
Αγκάς Κωνσταντίνος του Δημητρίου	Μέλος	Συνταξιούχος Τραπεζικός
Κλεισσάς Ηλίας του Θωμά	Μέλος	Ιατρός
Νύκτας Νικόλαος του Παναγιώτη	Μέλος	Δικηγόρος

Πίνακας 5: Γενική συνέλευση - Συνεταιριστικό Κεφάλαιο - Αντιπρόσωποι³⁸

Συνεταιρισμός	Εγγεγραμμένα μέλη	Συνεταιριστικό κεφάλαιο	Αριθμός μερίδων	Αντιπρόσωποι στη Γενική Συνέλευση	Μέσος όρος εσοδείας 2007-2010
---------------	-------------------	-------------------------	-----------------	-----------------------------------	-------------------------------

³⁷ Έκθεση πεπραγμένων της Ε.Μ.Χ. για τη χρήση 2013

³⁸ Έκθεση πεπραγμένων της Ε.Μ.Χ. για τη χρήση 2013

Άγ. Γεώργιος	208	39.501,00	342	4	3.945,30
Αρμόλια	163	42.388,50	367	5	5.873,56
Βέσσα	53	11.781,00	102	1	640,23
Βουνό	316	60.984,00	528	5	10.068,96
Έξω Διδύμα	37	3.118,50	27	1	632,69
Ελάτα	97	32.571,00	282	5	4.943,96
Θολοποτάμι	291	40.771,50	353	5	4.940,87
Καλαμωτή	328	38.230,50	331	5	7.443,29
Καλλυμασιά	456	78.540,00	680	5	7.471,98
Καταρράκτης	86	27.373,50	237	4	3.801,76
Κοινή	227	36.613,50	317	5	4.616,68
Λιθί	87	8.778,00	76	2	1.456,23
Μέσα Διδύμα	301	28.990,50	251	4	3.344,48
Μεστά	70	7.623,00	66	2	1.219,05
Μυρμήγκι	87	12.474,00	108	2	1.727,34
Νένητα	495	108.339,00	938	8	15.448,32
Νεοχώρι	661	38.692,50	335	5	5.325,76
Ολύμποι	163	37.191,00	322	5	5.440,67
Πατρικά	121	30.261,00	262	5	4.087,33
Πυργί	296	227.188,50	1.967	8	30.021,00
ΣΥΝΟΛΟ	4543	911.410,50	7.891,00	86	122.449,46

Όσον αφορά το απασχολούμενο προσωπικό, το συνολικό προσωπικό της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου που απασχόλησε κατά το έτος 2010 ανήλθε σε 56 άτομα εκ των οποίων τα 42 άτομα ήταν διοικητικό προσωπικό και τα υπόλοιπα 14 άτομα ήταν εργατοτεχνικό προσωπικό. Εδώ θέλουμε να τονίσουμε ότι από το 2003 έως και το 2010 η Ε.Μ.Χ. προχώρησε σε μειώσεις προσωπικού. Πιο συγκεκριμένα, ενώ το 2003 απασχολούσε 63 άτομα το 2010 το απασχολούμενο προσωπικό ανήλθε σε 56, συνολική μείωση της τάξης του 12,5%.

Αξίζει να σημειωθεί στο πλαίσιο ανανέωσης του εργατικού δυναμικού της Ένωσης, κατά το έτος 2010 συνταξιοδοτήθηκαν συνολικά 10 άτομα μόνιμου προσωπικού.

Διερευνώντας το εκπαιδευτικό επίπεδο όσων εργάστηκαν κατά το έτος 2010, ως μόνιμοι, με σύμβαση εργασίας και ημερομίσθιοι, διαπιστώθηκε ότι το 7,8% των εργαζομένων κατέχει μεταπτυχιακό τίτλο, το 28,1% κατέχει πτυχίο ΑΕΙ/ΤΕΙ, το 9,4% των εργαζομένων είναι απόφοιτοι ΙΕΚ/Ιδιωτικής σχολής, το 26,6% είναι απόφοιτοι Λυκείου, το 10,9% των εργαζομένων είναι απόφοιτοι Γυμνασίου, ενώ το υπόλοιπο 17,2% είναι απόφοιτοι Δημοτικού.

Το έτος 2013 απασχολήθηκαν στην Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου συνολικά 61 εργαζόμενοι από τους οποίους μόνιμοι ήταν οι 36 οι 21 απασχολήθηκαν με σύμβαση ορισμένου χρόνου και 4 φοιτητές με πρακτική άσκηση.

Σημαντικό είναι να τονίσουμε ότι ο μέσος όρος εργαζομένων της χρονιάς ήταν 46,46 εργαζόμενοι .

5.2. ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΗΣ Ε.Μ.Χ. ΣΤΟΥΣ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ

Οι κάτοικοι των Μαστιχοχωριών δεν είναι όλοι αγρότες. Όμως τα τελευταία χρόνια, με την αύξηση της τιμής της μαστίχας, έχουν στραφεί προς την παραγωγή της. Σήμερα, είναι πλέον λίγα τα δένδρα που μένουν ακαλλιέργητα ενώ νέα δένδρα αρχίζουν σταδιακά να φυτεύονται, γεγονός που δίνει νέα ζωή στην ύπαιθρο της Νότιας Χίου.

Πρωταρχικός λοιπόν ρόλος της Ε.Μ.Χ., είναι να προσφέρει την αμέριστη στήριξη της στους μαστιχοπαραγωγούς σε όλους του τομείς και να δρα έχοντας πάντα ως γνώμονα το όφελος τους. Παρέχει προς τους 20 πρωτοβάθμιους συνεταιρισμούς των μαστιχοπαραγωγών, υπηρεσίες διοικητικής και γεωτεχνικής υποστήριξης, με σκοπό την προστασία όχι μόνο των ίδιων των μαστιχοπαραγωγών, αλλά και της παραγωγής της μαστίχας.

➤ Υπηρεσίες διοικητικής υποστήριξης

Στα πλαίσια της διοικητικής υποστήριξης η Ε.Μ.Χ. μεριμνά για τους συνεταιρισμούς ώστε να αναπτύξουν πολλές δραστηριότητες, συμμετέχει και υλοποιεί αναπτυξιακά προγράμματα τα οποία διαλέγει από το εθνικό πεδίο δράσης και από τα προγράμματα της ΕΕ. Επιπρόσθετα παρέχει λογιστικοοικονομική εξυπηρέτηση στους συνεταιρισμούς αλλά και στα μέλη τους για θέματα επιδοτήσεων όπως και επιστροφής ΦΠΑ κ.α. Στους συνεταιριζόμενους παρέχει βοήθεια στον εφοδιασμό των λιπασμάτων που χρειάζονται για τα δέντρα ή για το ασπρόχωμα που χρειάζεται. Συνάπτει ασφαλιστικές συμβάσεις με τους παραγωγούς καθώς είναι πράκτορας των ασφαλιστικών εταιρειών ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΗ & ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ και τέλος ενημερώνει για τους κοινοτικούς κανονισμούς και τις εθνικές αποφάσεις που αφορούν επιδοτήσεις και ενισχύσεις κλάδων της γεωργίας.

➤ Υπηρεσίες γεωτεχνικής υποστήριξης

Σε αυτού του είδους την υποστήριξη, η Ε.Μ.Χ. βοηθάει τους μαστιχοπαραγωγούς με πολλούς και ποικίλους τρόπους. Χαρακτηριστικό είναι ότι προγραμματίζει, οργανώνει και υλοποιεί προγράμματα σε θέματα τεχνικών καλλιέργειας και σύγχρονων μεθόδων παραγωγής, παρακολουθεί και συμμετέχει στον ποιοτικό έλεγχο της μαστίχας. Οι ασθένειες και γενικώς οι εχθροί του μαστιχόδεντρου διερευνώνται σε συνεργασία της Ε.Μ.Χ. με το Μπενάκειο Φυτοπαθολογικό Ινστιτούτο και το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (ΑΠΘ), ώστε να αντιμετωπιστούν με σωστό τρόπο. Επίσης διερευνώνται οι θρεπτικές ανάγκες του μαστιχόδενδρου και ο καθορισμός ενός προγράμματος λίπανσης για την ποιοτική και ποσοτική επίδραση των θρεπτικών αναγκών σε συνεργασία με το εργαστήριο εδαφολογίας του ΑΠΘ. Από την άλλη μεριά επιχειρείται η γενετική ταυτοποίηση των ποικιλιών του μαστιχόδενδρου με μοριακές μεθόδους σε συνεργασία με το Εργαστήριο μοριακής βιολογίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και του ΑΠΘ, ενώ διερευνάται η πιθανότητα πιστοποίησης της καλλιέργειας του μαστιχόδεντρου κατά Αgro 2.1, 2.2 (Ολοκληρωμένο Σύστημα Διαχείρισης Καλλιέργειας) σε συνεργασία με τον Οργανισμό Πιστοποίησης & Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων και το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

5.3. ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Η Ε.Μ.Χ. παράγει και εμπορεύεται τα εξής προϊόντα:

- η Μαστίχα Χίου (χονδρή, μεσαία, ψιλή), χαρακτηρισμένη ως Π.Ο.Π. (Καν. 123/1997) σε συσκευασία από 10γρ. έως 500 γρ.
- το μαστιχέλαιο Χίου, χαρακτηρισμένο ως Π.Ο.Π. (Καν. 123/1997) σε συσκευασία από 500γρ. έως 1.000 γρ.
- το διάλυμα μαστιχέλαιου σε συσκευασίες από 100 γρ. έως 500 γρ.
- το μαστιχόνερο από 250ml έως 20lt.
- η μαστίχα σκόνη για διατροφική χρήση, σε συσκευασία των 60 γρ.
- η μαστίχα σκόνη για μαγειρική χρήση σε συσκευασία των 50 γρ.
- η τσίκλα ΕΛ.ΜΑ. (σε διάφορους τύπους και συσκευασίες), χαρακτηρισμένη ως Π.Ο.Π. (Καν. 123/1997) σε συσκευασία blister των 10 κουφέτων και flow pack των 2 κουφέτων.
- η τσίκλα ΕΛ.ΜΑ. fresh, σε τρεις τύπους, και φυσικά αρώματα δυόσμου, κανέλας, μέντας και σε συσκευασία shaker box των 18 κουφέτων.

- η τσίχλα ΕΛΜΑ plus, πρωτοποριακή τσίχλα σε ταμπλέτες, με ενισχυμένη σύνθεση μαστίχας και σε συσκευασία blister των 10 τεμαχίων.
- η καραμέλα mint ΕΛΜΑ, δύο γεύσεων, σε συσκευασία των 40 δισκίων.
- το σκεύασμα κάψουλας φυσική μαστίχας σε φιάλη των 90 καψουλών.

5.4. ΚΑΤΑΤΑΞΗ – ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ – ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Στην εγκύκλιο παραλαβής της μαστίχας για τις διάφορες σοδιές, καθορίζεται μεταξύ άλλων και η τιμή της μαστίχας η οποία είναι ανάλογη της καθαρότητάς της δηλ. πίτα, χονδρή, ψιλή, κουκούρι και βέβαια γίνεται ανά κιλό. Παρακάτω δίνουμε ενδεικτικά τον πίνακα τιμολόγησης – κατάταξης για τη σοδειά του 2014.

Πίνακας 6: ΠΙΤΑ – ΧΟΝΔΡΗ – ΨΙΛΗ – ΚΟΥΚΟΥΡΙ

Ποιοτική κατάταξη	Κατηγορία	Ένδειξη συσκευής οπτικού ελέγχου	ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ
A	Εμπορεύσιμη	0-50	80,00€
A1	Εμπορεύσιμη	51 - 200	74,00€
B	Αποδεκτή	201 – 350	72,00€
B1		351- 1000	70,00€
Γ	Προς επανακαθαρισμό	1001-2200	60,00€
Δ	Προς απόσταξη	2201 έως 4000	40,00€
Ε	Κολλήματα	Οπτικός έλεγχος	10€

Πηγή: οικονομική διοίκηση Ε.Μ.Χ.

5.5. ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΕ Η Ε.Μ.Χ.

Όπως αναφέραμε παραπάνω το προϊόν της μαστίχας της Χίου είναι μοναδικό και η Ε.Μ.Χ. έχει το μονοπώλιο στην παραγωγή αλλά και στην εμπορευσιμότητά του. Παρόλα αυτά υπήρξαν αρκετές δεκαετίες πριν το 2000 όπου η Ε.Μ.Χ. δεν κατάφερε να

πραγματοποιήσει σημαντικά κέρδη από την εκμετάλλευση της μαστίχας λόγω αδυναμιών και προβλημάτων που αντιμετώπισε, τόσο στην παραγωγή, όσο και στη διάθεση της μαστίχας³⁹. Κι αυτό γιατί η τιμή του προϊόντος έπεσε, οπότε όλο και λιγότεροι παραγωγοί ασχολούνταν με τη μαστίχα και την καλλιέργειά της. Βέβαια αυτό συνάδει με τη γενικότερη γεωργική έξοδο που παρατηρήθηκε τα τελευταία χρόνια στη χώρα μας. Σε συνδυασμό λοιπόν και με τη γήρανση του πληθυσμού των μαστιχοπαραγωγών, είχε ως αποτέλεσμα την περαιτέρω εξάρτηση της παραγωγικής διαδικασίας από την αμειβόμενη απασχόληση και το ξένο κεφάλαιο κίνησης. Και αυτό το γεγονός, σαν ένα άλλο ντόμινο, οδήγησε σε αύξηση του κόστους παραγωγής, μείωση του περιθωρίου κέρδους των παραγωγών και κατά συνέπεια περαιτέρω απομάκρυνση του οικονομικά ενεργού πληθυσμού της νότιας Χίου από την παραγωγή της μαστίχας.

Ένα άλλο σημαντικό θέμα, που δημιουργεί σημαντική αδυναμία στην παραγωγή της μαστίχας, είναι το μικρό μέγεθος των καλλιεργούμενων εκτάσεων και η μεγάλη διασπορά τους. Αν σκεφτούμε ότι η καλλιέργεια της μαστίχας είναι μια γεωργική δραστηριότητα που απαιτεί συνεχείς μετακινήσεις των μαστιχοπαραγωγών, καταλαβαίνουμε ότι εδώ υπάρχει αυξημένο κόστος παραγωγής, οπότε υπάρχει και εγκατάλειψη των μαστιχοπαραγωγών εκτάσεων.

Όλα τα παραπάνω αποτέλεσαν σημαντικά εμπόδια και επέδρασαν αρνητικά στο μέγεθος της παραγόμενης ποσότητας, καθώς η παραγωγή της μαστίχας αποτελεί ενασχόληση με ιδιαίτερες απαιτήσεις σε ικανότητες, εμπειρία και γνώσεις.

Από την άλλη μεριά οι συμβατικές πρακτικές που ακολουθούσε η Ε.Μ.Χ. όσον αφορά στην εμπορία και τη διάθεση του προϊόντος, δεν άφηναν κέρδη στους παραγωγούς. Πιο συγκεκριμένα, ενώ η μαστίχα και το μαστιχέλαιο, λόγω των μοναδικών χαρακτηριστικών τους μπορούσαν να οδηγήσουν στον σχεδιασμό νέων, ιδιαίτερα διαφοροποιημένων προϊόντων η Ένωση απέτυχε να εκμεταλλευτεί αυτή την ειδική συνθήκη. Συνέχισε έτσι, να διαθέτει τη μαστίχα και το μαστιχέλαιο ως πρώτη ύλη σε επιχειρήσεις παραγωγής τελικών προϊόντων. Επίσης, η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου παρουσιάσθηκε ανεπαρκής στην εκμετάλλευση και εμπορευματοποίηση των υποπροϊόντων της με συνέπεια τη διαφυγή οποιασδήποτε παραγόμενης προστιθέμενης αξίας.

³⁹Katsikis I. and Kyrgidou L., 2007.

Αποτέλεσμα της μη διάθεσης οργανωμένου δικτύου διανομής το προϊόν και τα υποπροϊόντα έφταναν στην αγορά μέσω ενδιάμεσων φορέων με το περιθώριο κέρδους να μειώνεται περαιτέρω.

Πρόβλημα επίσης αποτέλεσε για την Ε.Μ.Χ., η ύπαρξη ενός δικτύου τοπικών παραγωγών που δεν συνεργάζονταν με την Ένωση, διακινώντας τις ποσότητες που παρήγαγαν λαθραία στο εσωτερικό ή εξάγοντας αυτές παράνομα στο εξωτερικό (Τουρκία, Συρία και Κύπρος). Επίσης παρατηρήθηκαν, κυρίως στα Η.Α.Ε., Συρία, Αίγυπτο, Πακιστάν Σ.Αραβία παρατεταμένα φαινόμενα νοθείας τα οποία συνήθως συνδέονται με διάθεση ιρανικής κυρίως, <<μαστίχας>>, μέσω πλαστογραφημένων συσκευασιών που φέρουν τα σήματα της Ένωσης.

Και σαν να μην έφταναν όλα αυτά τα προβλήματα, υπήρξαν και διοικητικές καθώς και οργανωτικές αδυναμίες και διαρθρωτικά προβλήματα καθώς και η περιορισμένη γνώση και επιστημονική τεκμηρίωση των διεθνών καταγραφών για τις θεραπευτικές και άλλες ιδιότητες της, γεγονός το οποίο μείωσε τις δυνατότητες και ευκαιρίες εμπορικής εκμετάλλευσης και διεύρυνσης της αγοράς.

Που οδήγησαν όλα αυτά;

- Στον υποδιπλασιασμό των πωλήσεων,
- τη σημαντική μείωση της παραγωγής,
- την μείωση της πραγματική τιμής εκκαθάρισης,
- την μονομέρεια του εξαγωγικού προσανατολισμού,
- τον υψηλό μέσο όρο ηλικίας εργαζομένων (43 ετών),
- το χαμηλό ποσοστό πτυχιούχων ΑΕΙ/ΤΕΙ στο συνολικό στελεχιακό δυναμικό και
- τον χαμηλό βαθμό ενσωμάτωσης νέων τεχνολογιών.

5.6. ΑΠΕΓΚΛΩΒΙΣΜΟΣ ΑΠΟ ΤΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΙΣ ΑΔΥΝΑΜΙΕΣ

Βέβαιο είναι ότι όταν φτάνεις στον μηδέν, ή εγκαταλείπεις ή παίρνεις δύναμη και ξαναρχίζεις! Η Ε.Μ.Χ., και η διοίκησή της μετά από εισηγήσεις έμπειρων στελεχών της και λαμβάνοντας υπόψη όλες τις προηγούμενες αδυναμίες και τα προβλήματα που αναφέραμε, αποφάσισε να εφαρμόσει ένα στρατηγικό σχέδιο εκσυγχρονισμού και αναδιοργάνωσης της Ένωσης. Λίγο πολύ έχουμε αναφερθεί παραπάνω σε αυτό, εδώ όμως θα είμαστε πιο συγκεκριμένοι.

Στην πρώτη φάση του σχεδίου έγινε έρευνα των ισχυρών και αδύνατων σημείων, των ευκαιριών καθώς και των απειλών που αναδύονταν για το προϊόν και τον ίδιο τον

φορέα. Η διοίκηση της Ένωσης, προχώρησε στη διατύπωση μέσο-μακροπρόθεσμων στόχων και επιδιώξεων και στο σχεδιασμό ενός εκτεταμένου στρατηγικού σχεδίου διάρκειας πέντε ετών και συνολικού προϋπολογισμού 10.000.000 ευρώ. Εδώ στόχος ήταν να γίνουν οι αναγκαίες ενέργειες και επενδύσεις, ώστε να υπήρχε το κατάλληλο οικονομικό αποτέλεσμα που θα εξασφάλιζε το παρόν και το μέλλον των συνεταιριστών. Μπήκαν οι βασικοί στόχοι για την επανατοποθέτηση της ίδιας της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου στην αγορά, την ανάπτυξη ενός ευρέως δικτύου καταστημάτων λιανικής πώλησης, την εισαγωγή καινοτόμων, υψηλής ποιότητας και αξίας προϊόντων και τον επαναπροσδιορισμό της επιχειρηματικής της εικόνας στην αγορά, συνδέοντας την με την τοπικότητα, την παράδοση και την ευζωία⁴⁰.

Η δεύτερη φάση του σχεδίου περιλάμβανε την εγκατάσταση συστημάτων διασφάλισης ποιότητας, την εκπόνηση και εφαρμογή νέου οργανογράμματος και κανονισμών, την κατάρτιση του προσωπικού, των διοικητικών στελεχών και των συνεταιριστών, την εκπόνηση και έγκριση σχεδίου εμπορικής πολιτικής και επίσης, την εκπόνηση Marketing Plan.

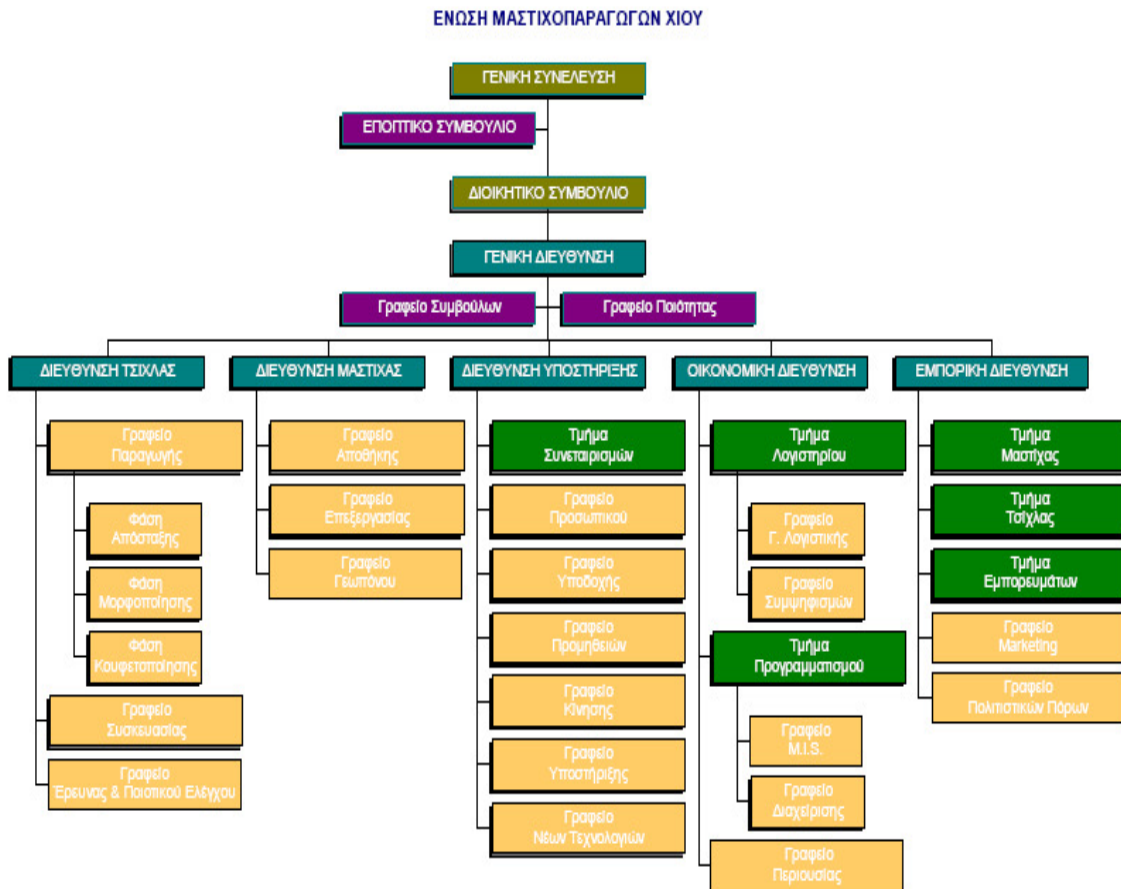
Στην τρίτη φάση της στρατηγικής η οποία ονομάστηκε η φάση ανάπτυξης, το στρατηγικό σχέδιο προέβλεπε την εκπόνηση και υλοποίηση προγράμματος επενδύσεων, την εκπόνηση και εφαρμογή προγράμματος έρευνας και ανάπτυξης, την υλοποίηση προγράμματος υποστήριξης αγροτών, την εκπόνηση και εφαρμογή σχεδίου αξιοποίησης της περιουσίας της Ένωσης καθώς και την υλοποίηση επιλεγμένων επιχειρηματικών σχεδίων.

Θέλουμε εδώ να τονίσουμε ότι για έξι ολόκληρα χρόνια πριν την εφαρμογή του σχεδίου η Ε.Μ.Χ. επένδυσε χρήματα και χρόνο στην καλλιέργεια σύγχρονης επιχειρηματικής κουλτούρας και φιλοσοφίας σε όλα τα επίπεδα, θεωρώντας τον τομέα αυτόν απαραίτητη προϋπόθεση για τη μεταβολή των προοπτικών ανάπτυξής της. Στο πλαίσιο αυτό η διοίκηση της Ένωσης προχώρησε σε σταδιακή ανανέωση του στελεχιακού της δυναμικού. Με το μέτρο εθελούσιας εξόδου προχώρησε στην πρόσληψη ενός νέου εργαζόμενου για κάθε τρεις που αποχωρούσαν θέτοντας ως αυστηρά κριτήρια αξιολόγησης, τόσο το υψηλό εκπαιδευτικό επίπεδο, όσο και την επαγγελματική εμπειρία.

Με την εφαρμογή του στρατηγικού σχεδίου άλλαξε και η δομή της Ένωσης καθώς η διοίκηση πρόσθεσε τέσσερα νέα γραφεία στο οργανόγραμμά της αναγνωρίζοντας την αναγκαιότητα λειτουργίας ανεξάρτητων τμημάτων με αρμοδιότητα

⁴⁰ Katsikis I. and Kyrgidou L., 2007.

- την προώθηση των πωλήσεων και τον σχεδιασμό και εφαρμογή προγράμματος



μάρκετινγκ

Διάγραμμα2: Οργανόγραμμα της Ε.Μ.Χ. με βάση το στρατηγικό σχέδιο 2003 - 2007⁴¹

- τον συστηματικό και απρόσκοπτο έλεγχο εφαρμογής των προτύπων συστήματος διασφάλισης ποιότητας
- την συνεχή υποστήριξη σε εξειδικευμένες συμβουλευτικές υπηρεσίες και
- τον εντοπισμό, την προστασία, την ανάδειξη καθώς και την αξιοποίηση των πολιτιστικών πόρων της Ένωσης,

Όλα τα παραπάνω φαίνονται στο οργανόγραμμά της Ε.Μ.Χ. που φαίνεται στο παρακάτω διάγραμμα.

⁴¹ Πηγή: Ε.Μ.Χ., www.gummastic.gr

Στο παραπάνω οργανόγραμμα φαίνεται η σύσταση γραφείου Μάρκετινγκ και γραφείου πολιτιστικών πόρων, τα οποία ανήκουν και αναφέρονται στην εμπορική διεύθυνση της Ένωσης. Στην γενική διεύθυνση υπάγονται πλέον και αναφέρονται τα καινούρια γραφεία συμβούλων και ποιότητας τα οποία λειτουργούν υποστηρικτικά.

Επιπρόσθετα θέλουμε να πούμε ότι στα πλαίσια της τρίτης φάσης εφαρμογής του στρατηγικού σχεδίου είχαμε την εφαρμογή του προγράμματος έρευνας και ανάπτυξης σε συνεργασία με Πανεπιστημιακά και ερευνητικά ιδρύματα με απώτερο σκοπό τη βελτίωση και την οργάνωση της καλλιέργειας, τη διερεύνηση των ιδιοτήτων και εφαρμογών της μαστίχας και των μεθόδων επεξεργασίας της φυσικής μαστίχας. Επίσης προχώρησε η εφαρμογή του προγράμματος επενδύσεων το οποίο περιλάμβανε τη μετεγκατάσταση της μονάδας επεξεργασίας μαστίχας, τον εκσυγχρονισμό του εργοστασίου τσίκλας, τη μετεγκατάσταση της μονάδας ζωοτροφών/λιπασμάτων, τον σχεδιασμό και την παραγωγή νέων υποπροϊόντων σε ορισμένες περιπτώσεις, σε συνεργασία με άλλες τοπικές επιχειρήσεις. Το πρόγραμμα υποστήριξης παραγωγών προχώρησε επίσης, καθώς αναβαθμίστηκαν, επεκτάθηκαν και εμπλουτίστηκαν οι παρεχόμενες υπηρεσίες, δημιουργήθηκε πιλοτικός- ερευνητικός μαστιχόνας και εκπονήθηκε σχέδιο εγκατάστασης βιοκαλλιιεργειών.

Όπως προαναφέραμε, το Σεπτέμβριο του 2009 υπεγράφη Μνημόνιο Συνεργασίας με το Πολιτιστικό ίδρυμα Πειραιώς για την δημιουργία ' 'Μουσείου Μαστίχας' '. Σκοπός του Μουσείου Μαστίχας αποτελεί η προβολή και ανάδειξη της μαστίχας, ενώ ως επιμέρους στόχους θέτει την προβολή της παραδοσιακής καλλιέργειας, του τρόπου συλλογής και η εκμηχάνιση της επεξεργασίας της μαστίχας. Επίσης, το Μουσείο της Μαστίχας θέτει ως στόχους τη συμβολή στην ανάπτυξη των Μαστιχοχώρων, την προώθηση του εναλλακτικού τουρισμού, την προβολή των τοπικών μνημείων και των τοπικά παραγόμενων προϊόντων. Το Μουσείο αυτό δεν έχει τελειοποιηθεί ακόμα και αναμένεται η λειτουργία του.

Τελειώνοντας, έχουμε να προσθέσουμε ότι η ίδρυση της θυγατρικής εταιρείας MEDITERRA A.B.E.Σ.Ε. η οποία και ανέλαβε την παραγωγή και τη συσκευασία υποπροϊόντων μαστίχας το εμπόριο μαστίχας και των υποπροϊόντων της, την εμπορία παραδοσιακών προϊόντων και τη διοργάνωση δράσεων προβολής και προώθησης, ήταν ίσως το μεγαλύτερο εγχείρημα της Έ.Μ.Χ. στα πλαίσια υλοποίησης του στρατηγικού σχεδίου.

5.7. MEDITERRA A.B.E.Σ.E

Το 2002 , ιδρύθηκε από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου η εταιρεία << MEDITERRA ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ>> με το διακριτικό τίτλο <<MEDITERRA Α.Ε.>> και απώτερο σκοπό την προώθηση και διάδοση της μαστίχας και των υποπροϊόντων της μέσα από τη δημιουργία δικτύου καταστημάτων λιανικής πώλησης.

Σύμφωνα με το ιδρυτικό καταστατικό της, <<αντικείμενο δραστηριότητας είναι το εμπόριο μαστίχας και προϊόντων μαστίχας, η συσκευασία προϊόντων μαστίχας, η παραγωγή προϊόντων μαστίχας, η εμπορία παραδοσιακών προϊόντων και η διοργάνωση δράσεων προβολής και προώθησης>>. Τα αποτελέσματα βέβαια του εγχειρήματος ήταν εντυπωσιακά.

Ο Διευθύνων Σύμβουλος της MEDITERRA Α.Ε., αναφέρει χαρακτηριστικά⁴²: <<Όταν ξεκινούσαμε, δεν υπήρχε μακροπρόθεσμο σχέδιο. Ο στόχος ήταν η αναγέννηση του Συνεταιρισμού, η αναδιοργάνωσή του. Μέσα από τη διαδικασία αυτή, γεννήθηκε και η ιδέα των καταστημάτων “Mastihashop”, ψάχνοντας να βρούμε και ένα εργαλείο προώθησης, που να μπορεί να φέρει γρήγορα αποτελέσματα και να προωθήσει τη μαστίχα. Θα έλεγα πως ήταν στοίχημα μιας ομάδας ανθρώπων, ένα στοίχημα που έβαλαν πολλοί και όχι μόνο εγώ. Και η διοίκηση και οι εργαζόμενοι στην Ένωση, και όσοι δούλεψαν γι’ αυτό>>

Μετά από επαφές της διοίκησης με επιχειρηματικούς και επενδυτικούς φορείς προς ανεύρεση κεφαλαίων, το 2005, η εταιρεία εισάχθηκε στο μετοχικό σχήμα της εταιρείας το Zeitech Fund Α.Κ.Ε.Σ., πραγματοποιώντας έτσι αύξηση του μετοχικού κεφαλαίου συνολικού ύψους ενός εκατομμυρίου ευρώ, η οποία καλύφθηκε εξ ολοκλήρου από το Zeitech Fund Α.Κ.Ε.Σ.. με την έκδοση δέκα χιλιάδων νέων ονομαστικών μετοχών, ονομαστικής αξίας 10 ευρώ.

Η MEDITERRA Α.Β.Ε.Σ.Ε. κατά τη διάρκεια του έτους 2006, προχώρησε στην κατασκευή εργοστασίου στοχεύοντας στην ανεξαρτητοποίηση, όσον αφορά τα ζαχαρώδη και παραδοσιακά προϊόντα, από τρίτους προμηθευτές, στην είσπραξη μεγαλύτερων περιθωρίων κέρδους μέσα από την καθετοποίηση των διαδικασιών της, στην αύξηση των χονδρικών πωλήσεων μέσω της προώθησης των παραγόμενων προϊόντων καθώς και στη δυνατότητα παραγωγής προϊόντων για λογαριασμό τρίτων.

⁴² www.emprosnet.gr

Το Νοέμβριο του ίδιου έτους πραγματοποιήθηκε δεύτερη χρηματοδότηση της εταιρείας, μέσω αύξησης μετοχικού κεφαλαίου συνολικού ποσού ενός εκατομμυρίου πεντακοσίων ενενήντα πέντε χιλιάδων πεντακοσίων ογδόντα ευρώ. Σε αυτή την αύξηση συμμετείχαν εκτός του Zeitech Fund A.K.E.Σ. που κατέβαλε εννιακόσια ενενήντα χιλιάδες και τριακόσια εξήντα ευρώ και ο όμιλος Τσάκου μέσω της εταιρείας Platona Enterprises με την καταβολή ποσού εξακοσίων πέντε χιλιάδων διακοσίων είκοσι ευρώ.

Το 2007 η εταιρεία επέκτεινε τις δραστηριότητές της παρουσιάζοντας δύο νέες σειρές προϊόντων, σε δύο νέους κλάδους, τα προϊόντα “cultura mediterranea” που ανήκουν στην κατηγορία των τροφίμων, και τα προϊόντα “mastihatherapy” που ανήκουν στην κατηγορία των φαρμακευτικών προϊόντων.

Τον Αύγουστο του 2007, κατόπιν απόφασης της Γενικής Συνέλευσης των μετόχων, εισήχθηκε στην Εναλλακτική Αγορά του Χρηματιστηρίου (ΦΕΚ9036/02.08.2007).

Η ανάπτυξη και διαχείριση των καταστημάτων “mastihashop” αποτελεί τη βασική δραστηριότητα της MEDITERRA A.B.E.Σ.Ε., ενώ παράλληλα, ασκεί παραγωγική και εμπορική δραστηριότητα, και παρέχει υπηρεσίες διανομής σε ελληνικά φαρμακεία.

Έχει αναλάβει κατ’ αποκλειστικότητα, τη διανομή της τσίκλας ELMA PLUS στην εγχώρια αγορά, για λογαριασμό της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου.

Τα καταστήματα λιανικής της MEDITERRA A.E. με το σήμα mastihashop αποτέλεσαν το όχημα προώθησης της μαστίχας σε παγκόσμιο και εθνικό επίπεδο. Συνεχίζοντας ο διευθύνων Σύμβουλος της MEDITERRA A.E., αναφέρει <<...νομίζω πως πιο καθοριστική ήταν η ίδια η απόφαση για την ίδρυση των “Mastihashop” ...χρειαζόμασταν ένα “success story” για τη μαστίχα. Αυτήν τη διαφορά την έκανε το ίδιο το κατάστημα, η μαστίχα βρήκε το... σπίτι της>>⁴³.

Το πρώτο κατάστημα με γεύσεις, αρώματα και υλικά που έχουν ως βασικό συστατικό τη μαστίχα δημιουργήθηκε στη Χίο το 2002. Πολύ σύντομα ακολούθησαν τα καταστήματα σε Αθήνα (2003), Θεσσαλονίκη (2004), Ηράκλειο (2005), Βόλο (2005), Λευκάδα (2005) και στο αεροδρόμιο Ελευθέριος Βενιζέλος (2004).

Σήμερα, υπάρχουν 12 καταστήματα της MEDITERRA A.E. από τα οποία τα 9είναι στην ελληνική αγορά (Χίος, Αθήνα, Πειραιάς, Θεσσαλονίκη, Αεροδρόμιο Ελ. Βενιζέλος, Ξάνθη, Βόλος, Ναύπλιο) και τα υπόλοιπα στο εξωτερικό, Λευκωσία (Κύπρος), Τζέντα (Σαουδική Αραβία), Νέα Υόρκη (2009) και Παρίσι (2008).

⁴³ www.emprosnet.gr

Στα καταστήματα παρουσιάζονται δεκάδες διαφορετικά προϊόντα μαστίχας τα οποία ταξινομούνται σε 6 διαφορετικές κατηγορίες: φυσική μαστίχα, τρόφιμα, βιολογικά, παραδοσιακά προϊόντα, ποτά, φαρμακευτικά, καλλυντικά και λαογραφικά

Η MEDITERRA A.E. προμηθευόμενη μαστίχα από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου, παράγει παραδοσιακά προϊόντα για πώληση μέσω του δικτύου καταστημάτων mastihashop και του δικτύου διανομής, ενώ συνεργάζεται και με άλλους προμηθευτές. Εμπορεύεται 8 διαφορετικές κατηγορίες προϊόντων, στις οποίες εντάσσονται περίπου 500 διαφορετικά προϊόντα με ή χωρίς μαστίχα. Σε αυτές τις κατηγορίες εντάσσονται η φυσική μαστίχα (E.M.X.), τα παραδοσιακά προϊόντα, αρτοσκευάσματα, εκλεκτές γεύσεις, φαρμακευτικά προϊόντα, καλλυντικά, ποτά-αναψυκτικά, λαογραφικό υλικό – δώρα εταιρικά κ.α.

Η MEDITERRA A.E. λαμβάνοντας υπόψη τις τρέχουσες δυσμενείς οικονομικές συνθήκες και σε σχέση με την ίδρυση νέων καταστημάτων, διευρύνει την στρατηγική της η οποία συνοψίζει στην ανάγκη λιγότερων αλλά μεγαλύτερων καταστημάτων με τη σταδιακή μετεξέλιξη των mastihashop σε ελληνικά παντοπωλεία, από τα ράφια των οποίων θα διατίθενται όχι μόνο προϊόντα μαστίχας, αλλά και ποικίλα αντιπροσωπευτικά ποιοτικά προϊόντα ελληνικής παραγωγής. Στον ίδιο χώρο θα γίνεται επίδειξη παραγωγής τσίγλας, λουκουμιού. Για αυτό το σκοπό τον Απρίλο του 2011, η MEDITERRA A.E. ίδρυσε στον διεθνή Αερολιμένα Αθηνών το πρώτο παντοπωλείο με σήμα <<Το Παντοπωλείο>>.

Στα στρατηγικά επίσης σχέδια της εταιρείας προτεραιότητα έχει η αξιοποίηση και περαιτέρω διερεύνηση των ιδιοτήτων της μαστίχας, η περαιτέρω διεύρυνση της τσίγλας ΕΛ.ΜΑ. στην ελληνική αγορά καθώς και η προώθηση της μαστίχας στις αγορές του Λονδίνου, του Παρισιού, της Νέας Υόρκης, της Κωνσταντινούπολης και άλλων μητροπολιτικών πόλεων. Όσον αφορά στην επέκταση καταστημάτων λιανικής mastihashop στο εξωτερικό, αυτή θα πραγματοποιείται πλέον μέσω franchising⁴⁴

5.8. ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΣ

Όπως έχουμε αναφέρει αρκετές φορές πιο πάνω στη συγκεκριμένη εργασία, η Ε.Μ.Χ., παράγει και εμπορεύεται το προϊόν της μαστίχας Χίου και υποπροϊόντα πρώτης επεξεργασίας μαστίχας. Λόγω της μοναδικότητας του προϊόντος, η Ένωση διατηρεί το

⁴⁴ Λιακοπούλου, Θ., 2011 <<Επεκτείνει το δίκτυο της η Mastihashop>>, εφημ. Καθημερινή, www.kathimerini.gr,

προνόμιο της μονοπωλιακής εκμετάλλευσης. Έτσι δεν αντιμετωπίζει ανταγωνισμό λόγω και της εντοπιότητας του προϊόντος.

Τα πράγματα όμως είναι λίγο διαφορετικά στον τομέα της τσίκλας ΈΛ.ΜΑ. που όπως επίσης προείπαμε παράγεται από την Ένωση, σε διάφορους τύπους και συσκευασίες. Επίσης παράγει και τα καραμελάκια ELMA Mints, συμμετέχοντας μέσω αυτής της δραστηριότητας στον κλάδο των ζαχαρωδών προϊόντων και πιο συγκεκριμένα, στον υποκλάδο της παραγωγής τσίκλας.

Βέβαιο είναι ότι ο υποκλάδος της τσίκλας στην Ελλάδα αναπτύσσεται σημαντικά κατά τα τελευταία χρόνια, τόσο σε αξία, όσο και σε όγκο φθάνοντας τους 2.400 τόνους ενώ εκτιμάται ότι ξεπερνά σε αξία τα 200 εκατ. Ευρώ ετησίως μαζί με την αγορά καραμέλας. Σύμφωνα με στοιχεία και εκτιμήσεις του οικονομικού τομέα της Ε.Μ.Χ. η Ένωση καταλαμβάνει το 4% της συνολικής εγχώριας αγοράς τσίκλας. Εδώ υπάρχουν αρκετοί ανταγωνιστές της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών στην ελληνική αγορά τσίκλας. Οι σημαντικότεροι από αυτούς είναι

- η εταιρεία KRAFT FOOD HELLAS A.E. που διαθέτει τα σήματα V6, Trident, Hollywood, Dentyne και Stimorol,
- η εταιρεία WRIGLEY GMBH με τα σήματα Orbit και X-cite, Hubba-Bubba και Wringley,
- η εταιρεία PERFETTI VAN MELLE ΕΛΛΑΣ Α.Β.Ε.Ε. με τα σήματα Vivident, Brooklyn, Big Babol, Daygum, Asterix, Center Shock, Bloop, Alpenliebe και Smint, και
- η εταιρεία Σαραντής Α.Ε. με το σήμα Lifedroops.

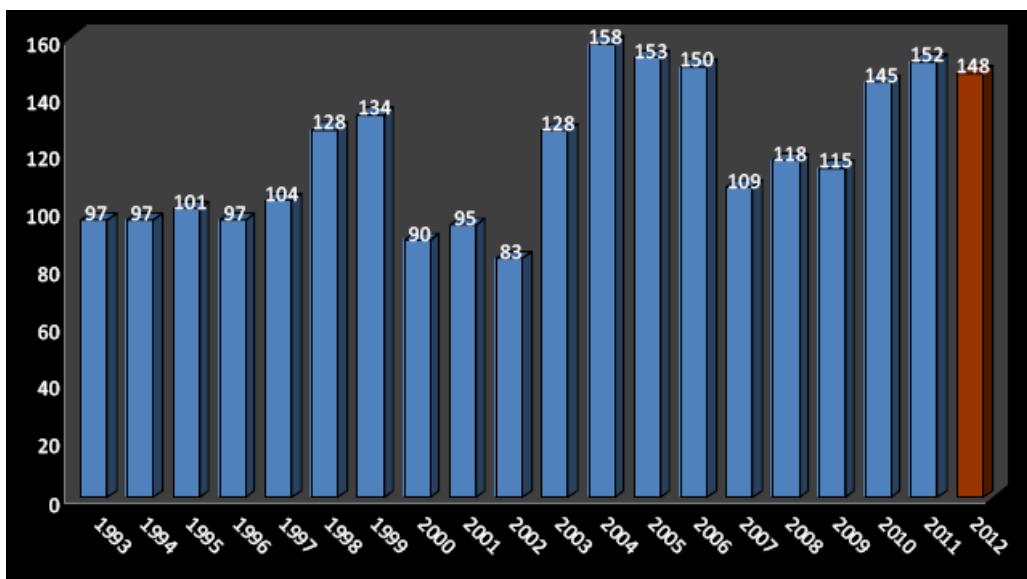
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6Ο

ΤΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ

6.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Κατανοητό, ελπίζουμε μέχρι και αυτό το σημείο, είναι το γεγονός ότι η σημαντικότερη ίσως πηγή εσόδων για το νησί της Χίου είναι η καλλιέργεια της μαστίχας. Με αυτή ασχολούνται οι περισσότεροι κάτοικοι της περιοχής των Μαστιχοχωρίων και όπως αναφέραμε και πιο πάνω, η ασχολία αυτή είναι οικογενειακή υπόθεση. Η παραγωγή της Μαστίχας έφτασε μέχρι και το 2006 τους εκατόν εξήντα και πλέον τόνους μαστίχας όπως φαίνεται στο Διάγραμμα 3, ενώ στα ίδια επίπεδα φαίνεται να κυμαίνεται και για αρκετά χρόνια αργότερα. Βέβαια υπάρχουν κάποιες αυξομειώσεις στην παραγωγή, αυτές όμως οφείλονται περισσότερο στις καιρικές συνθήκες που επικράτησαν εκείνες τις χρονιές.

Διάγραμμα 3: Παραγωγή της Μαστίχας σε τόνους

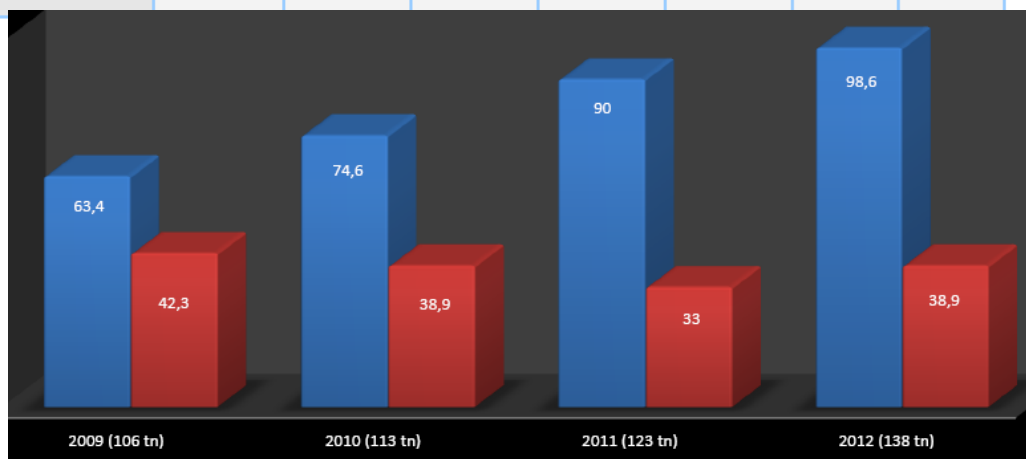


πηγή:
αρχείο
Ε.Μ.Χ.

Από την παραπάνω παραγωγή το 60% περίπου, εξάγεται σε περισσότερες από 30 χώρες του κόσμου. Χαρακτηριστικός είναι ο παρακάτω πίνακας 7:

Πίνακας 7: εξαγωγές της Μαστίχας (έτη 2000 – 2006)

Αξονες	2000 (Kg)	2001 (Kg)	2002 (Kg)	2003 (Kg)	2004 (Kg)	2005 (Kg)	2006 (Kg)
Ευρώπη	15.942	19.730	19.256	15.067	19.830	24.085	21.999
Μ. Ανατολή	42.421	45.821	50.599	20.943	39.196	49.258	32.630
Αμερική	4.584	4.004	5.500	5.907	4.926	5.043	9.129
Αφρική	4.404	3.324	1.650	2.113	3.161	4.343	1.770
Αυστραλία	132	30	120	262	312	30	75
Ασία	5.424	4.650	4.769	3.585	5.313	3.253	510
Σύνολο	72.907	77.559	81.894	47.877	72.738	86.012	66.113



Διάγραμμα 4

Στον πίνακα 7 φαίνονται οι μεγαλύτερες εξαγωγές της μαστίχας σε κιλά σε διάφορες χώρες σε όλο τον κόσμο, ενώ στο παρακάτω διάγραμμα 4 βλέπουμε τις εξαγωγές αλλά και τις εισαγωγές της μαστίχας η οποία προορίζεται για διάφορες χρήσεις για τα έτη 2009 έως και 2012 σε μία προσπάθεια σύγκρισης μεταξύ τους.

6.2. ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ Ε.Μ.Χ.

Με την εφαρμογή του στρατηγικού σχεδίου της Ε.Μ.Χ. που περιγράψαμε στο προηγούμενο κεφάλαιο και την ίδρυση της ΜΕΔΙΤΕΡΡΑ Α.Ε. υπήρξαν εντυπωσιακά αποτελέσματα όχι μόνο στις οικονομικές καταστάσεις της Ε.Μ.Χ. αλλά στην τοπική οικονομία, στην τοπική επιχειρηματικότητα και απασχόληση και στην ενίσχυση του

εισοδήματος του παραγωγού/συνεταιριστή μέσα από την αύξηση της μέσης τιμής της μαστίχας.

Σύμφωνα με τους ισολογισμούς των ετών 2009 και 2010 της Ε.Μ.Χ. ο συνολικός κύκλος εργασιών παρουσίασε αύξηση της τάξης του 33,8%. Ενώ ο συνολικός κύκλος εργασιών το 2003 ανερχόταν σε 9.994 χιλ. ευρώ, το 2010 ανήλθε σε 13.370 εκατ. ευρώ. Αύξηση επίσης, κατά την ίδια περίοδο παρουσιάζουν και τα ίδια κεφάλαια, καθώς το 2003 ανέρχονταν σε 5.583 χιλ. ευρώ, ενώ το 2010 έφθασαν τις 7.919 χιλ. ευρώ, αύξηση που αντιστοιχεί σε ποσοστό 41,8%⁴⁵.

Κατά την ίδια περίοδο, οι συνολικές πωλήσεις των βασικών προϊόντων της Ένωσης δηλαδή της μαστίχας και του μαστιχέλαιου επίσης εμφανίζουν σημαντική αύξηση. Όπως προκύπτει από την ανάλυση των πωλήσεων οι συνολικές πωλήσεις μαστίχας κατά την περίοδο 2003-2010, παρουσίασαν αύξηση της τάξης του 1,1%, ενώ η αύξηση των συνολικών πωλήσεων μαστιχέλαιου ανήλθε σε 97,7% αφού το 2003 έφταναν στους 127,47 τόνους, ενώ στα τέλη του 2010 έφτασαν τους 252,02 τόνους. Θέλουμε στο σημείο αυτό να τονίσουμε ότι το 2008 οι πωλήσεις μαστιχέλαιου ανήλθαν σε 358,13 τόνους σημειώνοντας αύξηση της τάξης του 180,9% όπως φαίνεται στον παρακάτω πίνακα 8

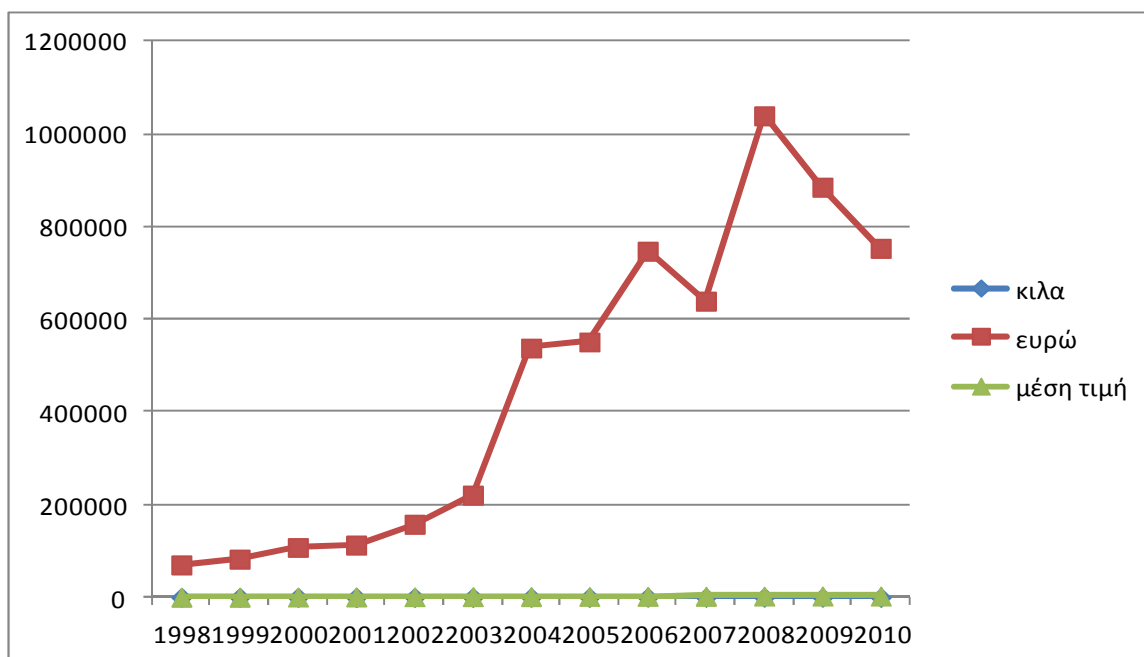
Πίνακας 8: Συνολικές πωλήσεις Μαστιχέλαιου

ΧΡΗΣΗ	ΚΙΛΑ	ΕΥΡΩ	ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ
1998	127	70.352	555
1999	129	82.779	644
2000	127	107.857	850
2001	100	113.049	1.129
2002	110	157.971	1.442
2003	127	220.817	1.732
2004	259	538.361	2.078
2005	253	551.468	2.184
2006	316	747.224	2.364
2007	235	639.559	2.721
2008	358	1.039.443	2.902
2009	288	885.596	3.072
2010	252	753.584	2.990

Πηγή: αρχείο, έκθεση πεπραγμένων Ε.Μ.Χ. για το 2011

Διάγραμμα 5: Συνολικές πωλήσεις Μαστιχέλαιου

⁴⁵ Βλέπε Παράρτημα 1



Για τις εξαγωγές της μαστίχας στα έτη 2000 έως 2006 μιλήσαμε παραπάνω. Εδώ θέλουμε να συμπληρώσουμε ότι μέχρι και το 2010 οι εξαγωγές της μαστίχας σημείωσαν αύξηση 51,6% αφού έφτασαν το 2010 να εξαχθούν 75 τόνοι μαστίχας έναντι των 48 τόνων το 2003. Οι χώρες προορισμού για το 2010 ήταν τα Η.Α.Ε. (Αραβικά Εμιράτα) , η Γαλλία, η Τουρκία, η Αίγυπτος, η Κύπρος και οι Η.Π.Α.

Πίνακας 9: Συνολικές εξαγωγές μαστίχας σε ποσότητα και αξία

ΧΡΗΣΗ	ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ		
	ΚΙΛΑ	ΕΥΡΩ	ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ
1998	76.948	3.802.884	49,42
1999	73.222	3.931.491	53,69
2000	78.345	5.151.545	65,75
2001	81.708	5.272.877	64,53
2002	81.894	5.134.722	62,70
2003	47.878	3.611.392	75,43
2004	72.738	5.391.077	74,12
2005	86.044	6.671.137	77,53
2006	73.466	5.847.165	79,59
2007	91.929	7.189.377	78,21
2008	85.227	6.961.579	81,68
2009	62.939	5.370.433	85,33
2010	74.716	6.557.772	87,77

Πηγή: E.M.X. 2011

ανά χώρα προορισμού ποσότητα και αξία για το έτος 2010

Πίνακας 10: Συνολικές πωλήσεις μαστίχας

ΧΩΡΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΚΙΛΑ	ΑΞΙΑ ΣΕ €	ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ ΠΩΛΗΣΗΣ
ΕΛΛΑΔΑ	16.721	1.594.387	95,35
ΧΩΡΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΚΙΛΑ	ΑΞΙΑ ΣΕ €	ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ ΠΩΛΗΣΗΣ
ΕΛΛ.ΕΞΑΓΩΓΕΙΣ	510	48.683	95,46
ΧΩΡΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΚΙΛΑ	ΑΞΙΑ ΣΕ €	ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ ΠΩΛΗΣΗΣ
ΚΥΠΡΟΣ	3.930	341.100	86,79
ΤΟΥΡΚΙΑ	7.987	726.365	90,95
ΗΑΕ	27.476	2.455.262	89,36
ΑΙΓΥΠΤΟΣ	7.208	562.620	78,05
ΣΥΡΙΑ	104	11.045	106,20
Σ.ΑΡΑΒΙΑ	2.000	178.400	89,20
ΗΠΑ	3.360	311.138	92,60
ΓΑΛΛΙΑ	14.060	1.159.001	82,44
ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ	290	28.932	99,77
ΙΤΑΛΙΑ	316	32.950	104,27
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	2.020	184.751	91,46
ΚΑΝΑΡΙΑ	568	59.236	104,38
ΑΓΓΛΙΑ	66	7.950	120,45
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	156	17.497	112,16
ΜΑΥΡΙΤΑΝΙΑ	1.580	129.778	82,14
ΜΑΡΟΚΟ	890	77.518	87,10
ΛΙΒΥΗ	1.000	100.864	100,86
ΚΑΝΑΔΑΣ	114	12.033	105,55
ΚΟΡΕΑ	300	27.540	91,80
ΜΑΛΑΙΣΙΑ	60	6.498	108,30
ΤΣΕΧΙΑ	8	1.104	138,00
ΥΕΜΕΝΗ	500	44.800	89,60
ΒΡΑΖΙΛΙΑ	24	2.698	112,42
ΕΛΒΕΤΙΑ	20	2.166	108,30
ΛΙΘΟΥΑΝΙΑ	21	2.723	129,67
ΚΙΝΑ	2	234	117,00
ΡΩΣΙΑ	3	342	114,00
ΣΙΓΚΑΠΟΥΡΗ	20	2.166	108,30
ΣΥΝΟΛΟ	74.082	6.486.708	87,56
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ	91.312	8.129.778	89,03

Πηγή: E.M.X. 2011

Ένα άλλο στοιχείο που βλέπουμε στους παραπάνω πίνακες είναι μέση τιμή διάθεσης της μαστίχας στην εγχώρια και διεθνή αγορά, η οποία εμφανίζει ικανοποιητικά αποτελέσματα. Στην αρχή του εγχειρήματος η μέση τιμή πώλησης μαστίχας στην εγχώρια αγορά ήταν της τάξης του 87,41 ευρώ/κιλό ενώ το 2010 αυτή ανήλθε σε 99,93 παρουσιάζοντας αύξηση κατά 14,3% .

Το ίδιο μέγεθος παρουσιάζει ακόμα μεγαλύτερη αύξηση στο εξωτερικό φτάνοντας στο ποσοστό 16,4% αν σκεφτούμε ότι το 2003 η μέση τιμή πώλησης στο εξωτερικό είναι Μεγαλύτερη είναι 75,43 ευρώ/κιλό, για να φτάσει το 2010 στα 87,7ευρώ/κιλό. Από την άλλη, η μέση τιμή του μαστιχέλαιου σημειώνει αύξηση για την ίδια περίοδο, της τάξης του 72,6% .

Πίνακας 11: Συνολικές πωλήσεις Τσίκλας εσωτερικού – εξωτερικού μέχρι το 2010

ΧΡΗΣΗ	ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΤΣΙΚΛΑΣ				
	ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ Χ/Β	ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ Χ/Β	ΣΥΝΟΛΟ Χ/Β	ΕΥΡΩ	ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ
1998	7.871	4.872	12.743	1.030.319	80,85
1999	7.053	6.283	13.336	1.185.981	88,93
2000	12.405	5.554	17.959	1.689.555	94,08
2001	16.105	3.082	19.188	2.868.299	149,48
2002	20.910	5.794	26.704	4.347.554	162,81
2003	22.349	3.845	26.195	4.657.973	177,82
2004	22.347	5.235	27.582	5.345.198	193,79
2005	26.001	802	26.802	4.613.246	172,12
2006	27.036	2.515	29.550	5.366.096	181,59
2007	25.863	2.939	28.802	5.326.466	184,93
2008	23.746	1.813	25.560	4.949.532	193,65
2009	12.800	6.259	19.059	4.124.638	216,41
2010	12.561	4.308	16.869	3.875.011	229,71

Πηγή: E.M.X. 2011

Ο παραπάνω πίνακας αναφέρεται στις πωλήσεις της τσίκλας από την E.M.X. μέχρι και το 2010. παρατηρούμε ότι οι πωλήσεις αυξάνονται συνεχώς μέχρι και το 2006 ενώ από κει και πέρα έχουμε κάμψη. Αυτό έχει σαν συνέπεια στο σύνολο να έχουμε μείωση της τάξης του 35,6% στις πωλήσεις της τσίκλας στη χρονική περίοδο 2003 – 2010.

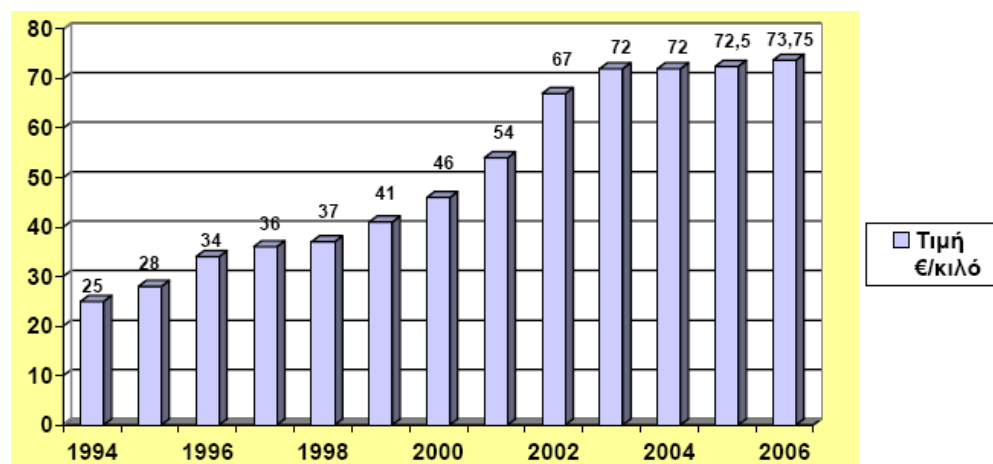
Επιπρόσθετα στην παραπάνω περίοδο παρατηρείται αύξηση της μέσης τιμής εκκαθάρισης που έλαβαν οι παραγωγοί-συνεταιριστές. Πιο συγκεκριμένα, ενώ το 2002 η μέση τιμή εκκαθάρισης ανερχόταν σε 69,57 ευρώ/κιλό, το 2009 η τιμή ανήλθε σε 74,12 ευρώ/ κιλό, σημειώνοντας αύξηση της τάξης του 6,5%. (πίνακας 12)

Πίνακας 12: παραγόμενη ποσότητα και μέση τιμή εκκαθάρισης μαστίχας κατά την περίοδο 2003 – 2010

ΕΣΟΔΕΙΑ	ΚΙΛΑ ΚΑΘΑΡΗΣ	ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ	ΕΥΡΩ
2003	83.389	69,57	5.801.371
2004	127.221	74,1	9.427.111
2005	158.390	73,4	11.625.800
2006	153.283	73,13	11.209.577
2007	150.310	73,66	11.071.522
2008	108.520	73,15	7.937.768
2009	117.844	73,96	8.715.904
2010	116.563	74,12	8.639.759

Πηγή: E.M.X. 2011

Διάγραμμα 5: Μεταβολή στις τιμές των παραγωγών

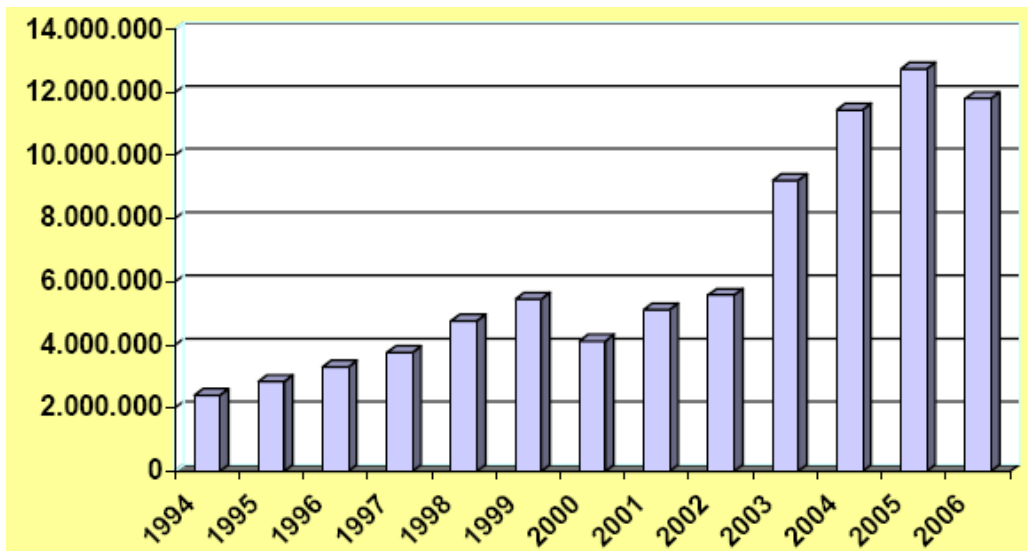


Πηγή: E.M.X.

Στο παραπάνω διάγραμμα παρατηρούμε μια αύξηση στην τιμή του παραγωγού ανά κιλό μαστίχας. Συγκεκριμένα η τιμή του παραγωγού τριπλασιάστηκε μέχρι και το 2006, γεγονός που οδήγησε σε αύξηση της παραγωγής της μαστίχας, όπως είδαμε παραπάνω, αλλά και σε αύξηση του ετήσιου εισοδήματος των παραγωγών που το 2005 ξεπέρασε τα 12,5 εκατομμύρια ευρώ που αντιστοιχεί στη θεαματική αύξηση του 400% (Διάγραμμα 6)

Διάγραμμα 6: Αύξηση του ετήσιου εισοδήματος των παραγωγών⁴⁶

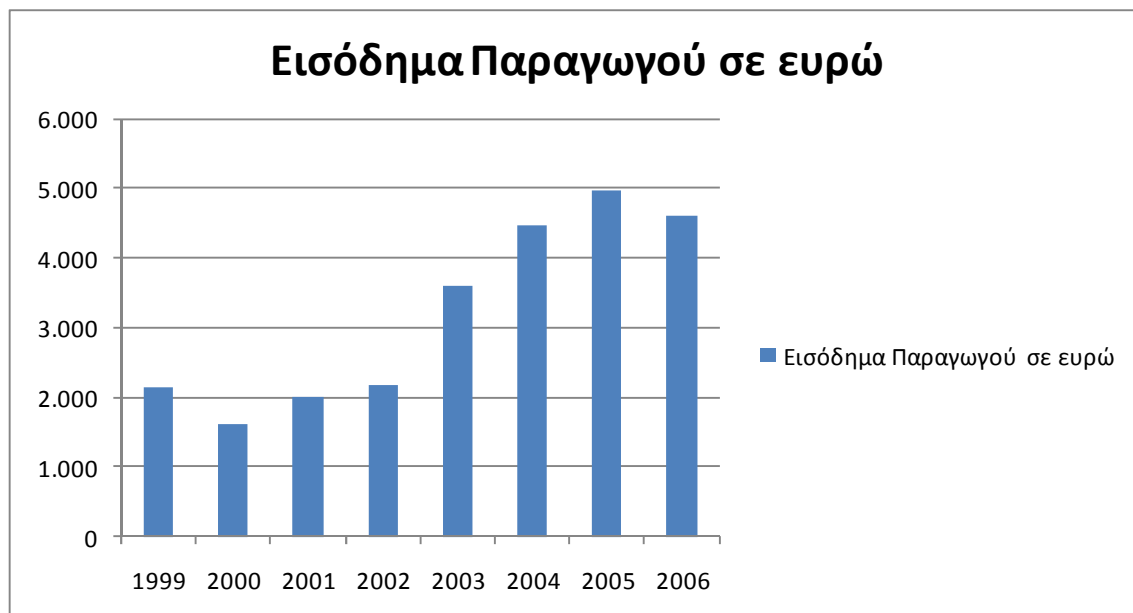
⁴⁶ Σταμούλης 2011



Πηγή: E.M.X.,

Καταλαβαίνουμε λοιπόν ότι τα πρώτα αποτελέσματα μετά την εφαρμογή του στρατηγικού σχεδίου της Διοίκησης του E.M.X. είναι μάλλον εντυπωσιακά. Αν σκεφτούμε ότι εκείνη την περίοδο ο αριθμός των παραγωγών ήταν γύρω στις 2.500 χιλιάδες, το μέσο εισόδημά τους από τη μαστίχα διαμορφώνεται ως εξής:

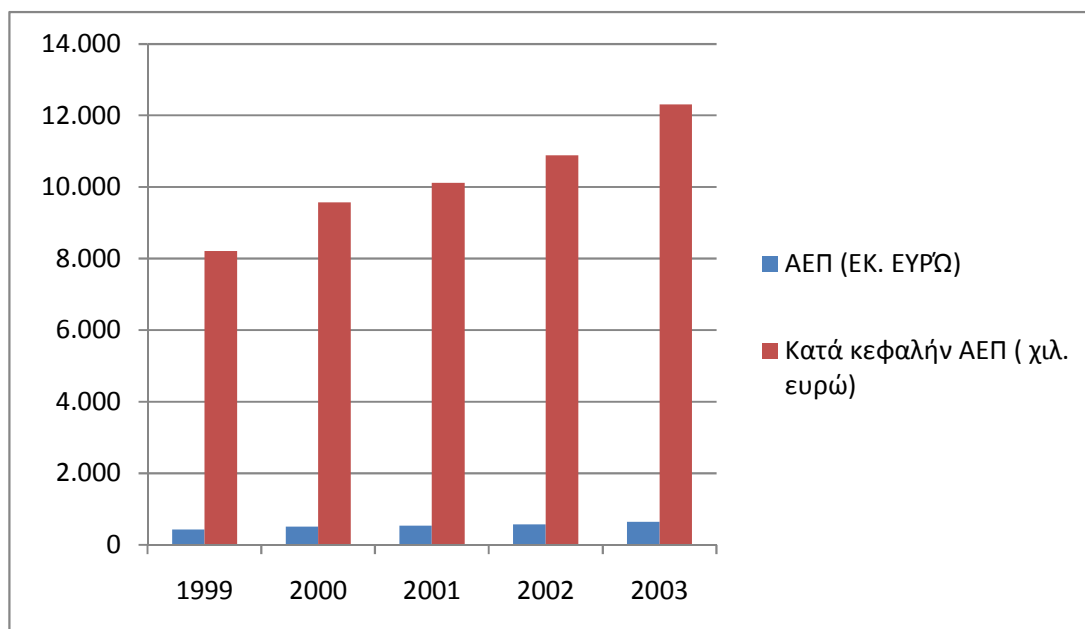
Διάγραμμα 7: μεταβολή κατά κεφαλήν εισοδήματος παραγωγού



Παρατηρούμε λοιπόν μία άνοδο στο μέσο παραγόμενο εισόδημα από τη μαστίχα, παρά τα έντονα κλιματικά φαινόμενα που εξελίχθηκαν. Το εισόδημα των παραγωγών ξεπέρασε τα 4,5 χιλιάδες ευρώ το 2006.

Αν στη συνέχεια προσπαθήσουμε να διαμορφώσουμε το ακαθάριστο προϊόν και το κατά κεφαλήν ΑΕΠ για το νομό Χίου, θα δούμε ότι κατά το έτος 2003 υπερέβη το 25%, αν το συγκρίνουμε βέβαια με το κατά κεφαλήν ΑΕΠ των παραγωγών.

Διάγραμμα 8: Ακαθάριστο Προϊόν Νομού Χίου 1999 – 2003⁴⁷



6.3. ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ Ε.Μ.Χ. 2003 – 2013

Στην παράγραφο αυτή θα δούμε τα οικονομικά στοιχεία της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου για την δεκαετία 2003 – 2013.

Στον παρακάτω πίνακα φαίνονται ο κύκλος εργασιών για την παραπάνω δεκαετία της Ε.Μ.Χ. καθώς επίσης και το κόστος των πωληθέντων ενώ αναλύονται και τα μικτά αποτελέσματα.

Πίνακας 13: Αποτελέσματα της 10ετίας της Ε.Μ.Χ

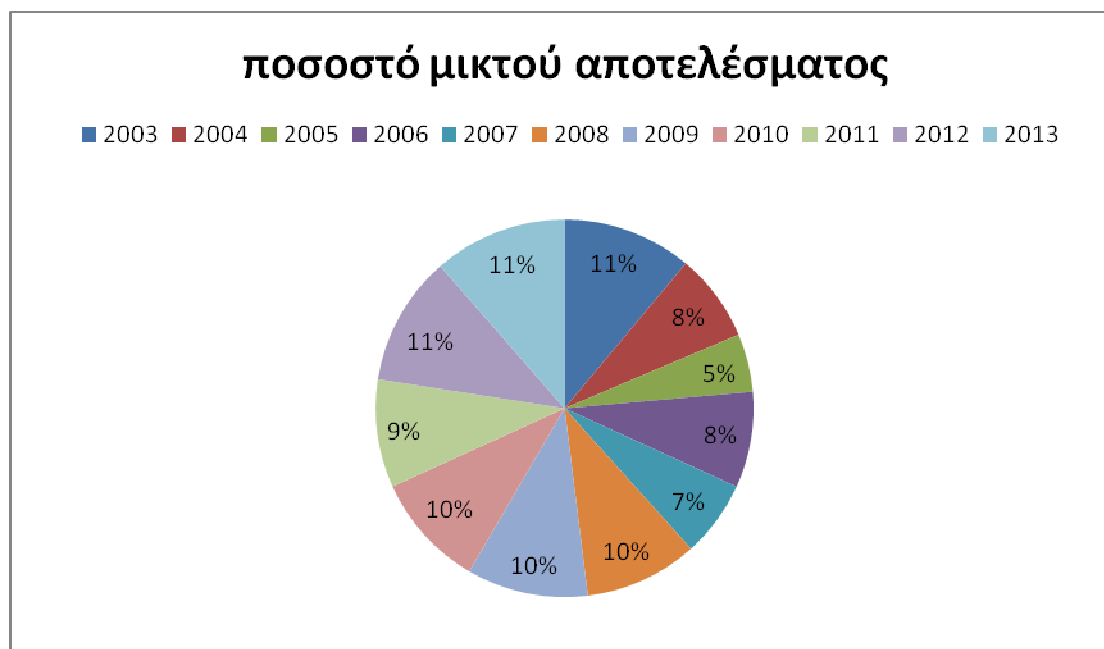
⁴⁷ ΚΕΤΑ Βορείου Αιγαίου, 2006

ΧΡΗΣΕΙΣ	ΕΤΟΣ 2003	ΕΤΟΣ 2004	ΕΤΟΣ 2005	ΕΤΟΣ 2006	ΕΤΟΣ 2007	ΕΤΟΣ 2008	ΕΤΟΣ 2009	ΕΤΟΣ 2010	ΕΤΟΣ 2011	ΕΤΟΣ 2012	ΕΤΟΣ 2013
ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	9.994.130,23	13.761.328,20	14.486.610,54	14.429.909,72	15.858.908,03	15.721.357,24	13.213.386,99	13.370.237,26	15.234.003,15	14.726.440,65	13.883.695,84
ΚΟΣΤΟΣ ΠΩΛΗΘΕΝΤΩΝ	8.080.141,44	11.967.759,47	13.241.191,80	12.380.691,07	14.067.083,35	13.088.025,11	10.842.773,10	11.105.239,55	12.797.235,25	11.898.513,30	11.142.276,86
ΜΙΚΤΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ	1.913.988,79	1.793.568,73	1.245.418,74	2.049.218,65	1.791.824,68	2.633.332,13	2.370.613,89	2.264.997,71	2.436.767,90	2.827.927,35	2.741.418,98
ΠΟΣΟΣΤΟ ΜΙΚΤΟΥ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΟΣ	19,15%	13,03%	8,60%	14,20%	11,30%	16,75%	17,94%	16,94%	16,00%	19,20%	19,75%
ΚΕΡΔΗ ΠΡΟ ΑΠΟΣΒΕΣΕΩΝ & ΧΡΗΜΙΚΩΝ ΕΞΟΔΩΝ	359.754,32	528.486,84	348.420,74	1.031.405,68	719.150,50	1.674.127,38	1.232.673,54	1.255.160,10	1.410.072,74	1.874.729,27	1.306.458,48
ΜΕΙΟΝ ΧΡΗΜΑΤΩΜΙΚΑ ΕΞΟΔΑ	18.722,11	149.685,36	336.432,86	447.935,23	685.504,40	761.358,37	427.675,74	397.291,54	706.171,46	903.890,21	874.062,65
ΚΕΡΔΗ ΠΡΟ ΑΠΟΣΒΕΣΕΩΝ	341.032,21	378.801,48	11.987,88	583.470,45	33.646,10	912.769,01	804.997,80	857.868,56	703.901,28	970.899,06	432.395,83
ΜΕΙΟΝ ΑΠΟΣΒΕΣΕΙΣ	245.433,49	333.096,65	350.529,86	480.611,03	459.966,16	520.166,17	654.122,00	753.603,92	847.042,75	865.753,88	357.837,25
ΚΕΡΔΗ ΠΡΟ ΦΟΡΩΝ	95.598,72	45.704,83	-338.541,98	102.859,42	-426.320,06	392.602,84	150.875,80	122.264,64	-143.141,47	105.145,18	74.558,58

Πηγή Ε.Μ.Χ.

Θέλουμε εδώ να τονίσουμε ότι το μικτό αποτέλεσμα στη χρήση του 2011, επηρεάστηκε με την επαναγορά αποθέματος από την ΕΛΓΕΚΑ. Χωρίς αυτήν το μικτό ανήλθε στο ποσοστό 17,68%. Επίσης στο παρακάτω διάγραμμα φαίνονται πιο παραστατικά όλα τα προηγούμενα

Διάγραμμα 8: Αποτελέσματα της 10ετίας της Ε.Μ.Χ



Πιο αναλυτικά φαίνονται τα αποτελέσματα για τη χρήση 2013 όσον αφορά τις δαπάνες και τα αποτελέσματά τους κατά δραστηριότητα, στον παρακάτω πίνακα 14.

Πίνακας 14: Αναμόρφωση λογαριασμού αποτελέσματος χρήσης 2013

	ΜΑΣΤΙΧΑ		ΤΣΙΚΛΑ		ΜΑΣΤΙΛΑΙΟ		ΕΜΠΟΡΙΤΑ		ΛΟΙΠΑ ΑΠΟΘΥΤΑ	ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ	ΣΥΝΟΛΑ	
ποσοστό	74,84%		18,90%		3,42%		0,52%		0,01%	2,32%	100%	
ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	10.391.031,31	100,00%	2.623.643,65	100,00%	474.131,00	100,00%	72.427,17	100,00%	771,73	321.690,98	13.883.695,84	100,00%
αναλήψεις	8.126.022,99	78,20%	1.018.963,97	38,84%	466.202,53	98,33%	46.795,15	64,61%			9.657.984,63	69,56%
δαπάνες παραγωγής	955.313,18	9,19%	513.938,14	19,59%	15.040,91	3,17%					1.484.292,23	10,69%
ΜΕΙΟΝ κόστος πωληθέντων	9.081.336,17	87,40%	1.532.902,11	58,43%	481.243,44	101,50%	46.795,15				11.142.276,86	80,25%
ΜΙΚΤΟ ΚΕΡΔΟΣ	1.309.695,14	12,60%	1.090.741,54	41,57%	-7.112,44	-1,50%	25.632,02	35,39%	771,73	321.690,98	2.741.418,98	19,75%
πλεον άλλα εσοδα εκμετάλλησης											101.596,67	
ΣΥΝΟΛΟ											2.843.015,65	
μειον έξοδα διοικητικής λειτουργίας	417.542,18		105.425,71		19.051,98		2.910,34		31,01	12.926,49	557.887,71	
έξοδα έρευνας & ανάπτυξης	187.753,27		979,60								188.732,87	
έξοδα λειτουργίας διαθέσιμης	674.094,63		727.327,58		30.476,94		152.522,00				1.584.421,15	
ΜΕΡΙΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΚΜΕΤΑ	30.305,06		257.008,65		-56.641,36		-129.800,32		740,72	308.764,49	511.973,52	
πλεον πιστωτικοί τόκοι											5.931,55	
κερδη από πωλήσεις συμμετ -χρεογρ											300,00	
χρεωστικοί τόκοι	654.178,29		165.174,24		29.849,41		4.559,73		48,59	20.252,39	874.062,65	6,30%
ΟΛΙΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΚΜΕΤΑ	-623.873,23		91.634,41		-86.490,77		-134.360,05		692,13	288.512,10	-355.857,18	
πλεον αποσβέσεις επιχορήγησης πωλιών											347.395,10	
εσοδα από προβλεψιμες προηγ χρησεων											140.045,30	
εσοδα προηγουμενων χρησεων											23.265,27	
μειον εκτακτα & ανοργανα έξοδα											14.174,93	
εκτακτες ζημιες											40.975,75	
έξοδα προηγουμενων χρησεων											25.143,23	
ΚΑΘΑΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΧΡΗΣΗΣ προ ΦΟΡΩΝ											74.558,98	0,54%
											ΚΕΡΔΟΣ	
επιμερισμος διοικητικων δαπανων & τοκων αναλογικα βασει τζιρου												
οι υπολοιπες δαπανες βασει αναλυτικης λογιστικης									-463.685,41			

Πηγή: Οικονομική διεύθυνση Ε.Μ.Χ.

Επίσης στον πίνακα 15 που ακολουθεί φαίνεται η εξέλιξη του θετικού κεφαλαίου κίνησης την δεκαετία 2003 – 2013. Στον πίνακα αυτόν φαίνεται η δυνατότητα που έχει η Ε.Μ.Χ. να καλύψει τις βραχυπρόθεσμες υποχρεώσεις της με στοιχεία του κυκλοφορούντος ενεργητικού.

Πίνακας 15: εξέλιξη θετικού κεφαλαίου κίνησης 2003 – 2013

κυκλοφορούν ενεργητικό + μεταβατικοί λογαριασμοί ενεργητικού μείον υποχρεώσεις + μεταβατικοί λογαριασμοί παθητικού											
ετος	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
κυκλοφορούν ενεργητικό συν μεταβατικοί λογαριασμοί ενεργητικού	8.638.618,18	11.178.797,76	10.872.294,37	8.797.878,34	16.886.396,72	12.843.368,80	10.748.982,89	12.037.298,39	16.490.402,84	17.848.691,14	20.890.480,73
μείον											
υποχρεώσεις συν μεταβατικοί λογαριασμοί παθητικού	7.738.461,26	8.417.874,04	8.827.820,39	6.741.301,48	13.044.090,79	10.801.947,83	8.768.162,80	9.702.815,08	12.872.823,09	14.877.997,49	17.868.960,48
θετικό κεφάλαιο κίνησης	1.850.068,93	4.761.823,71	4.044.473,98	4.068.674,98	2.821.305,93	2.041.911,17	1.980.710,09	2.334.484,33	2.617.679,75	3.171.693,65	3.233.510,25
ΘΕΤΙΚΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΚΙΝΗΣΗΣ	1.850.068,93	4.761.823,71	4.044.473,98	4.068.674,98	2.821.305,93	2.041.911,17	1.980.710,09	2.334.484,33	2.617.679,75	3.233.510,25	3.233.510,25
υπόλοιπα δανείων με 31-12 από 2003 έως 2013											
δάνεια	2.028.981,81	4.822.022,89	4.020.411,82	3.872.802,75	8.191.086,22	7.140.168,72	8.210.321,77	8.870.101,17	8.834.291,01	10.337.099,86	8.190.083,08
συνολα αποθεμάτων	8.626.416,83	7.878.071,40	7.679.382,89	6.168.728,18	7.084.427,38	4.688.721,34	4.289.689,81	6.046.087,83	7.226.798,84	8.603.633,76	12.348.826,29
αποθέματα μαστίχας κ/α	76.838,43	87.647,80	86.884,81	49.638,03	74.806,97	43.631,42	41.802,82	98.002,46	86.146,48	104.418,88	168.864,16
										7.288.727,88	10.812.108,13
										89,61	67,88
(θετικό κεφάλαιο κίνησης με 31-12-13)											
αποθέματα	12.348.826,29					8.628.366,87					
πτελάτες	4.630.323,26					8.190.083,08					
χρεώστες	720.879,40					661.808,10					
επίσπι/ες εισπρακτέες	2.882.368,70					78.041,31					
χρεώ/γραφα	184.187,84					44.870,48					
μεταβατικοί ενεργητικού	1.379,82					60.896,20					
χρηματικά διαθέσιμα	410.138,87					163.400,66					
προκ/ες για άσπρα αποθέματα	2.386,89					61.416,88					
											17.868.960,48
θετικό κεφάλαιο κίνησης						3.233.510,25					
συνολα			20.890.480,73			20.890.480,73					

Πηγή: Οικονομική διοίκηση Ε.Μ.Χ

Από τον ισολογισμό λοιπόν του 2013⁴⁸ καταλαβαίνουμε ότι έχουμε αύξηση των πωλήσεων της μαστίχας.

Επιπρόσθετα θέλουμε να πούμε ότι κερδοφόρος ήταν και ο ισολογισμός της Ε.Μ.Χ. για τη χρήση 2014. Πιο συγκεκριμένα υπήρξε άνοδος των πωλήσεων στην εσωτερική αγορά και μείωση στις αγορές του εξωτερικού.

Επιβεβαιώνοντας τη δυναμική του προϊόντος ακόμα και αυτή τη δύσκολη εποχή, τόσο στην εσωτερική αγορά όσο και σε αυτές του εξωτερικού, η ΕΜΧ παρουσιάζει για το 2014 καθαρά κέρδη προ φόρων 190.419,52 ευρώ, τριπλασιάζοντας σχεδόν την επίδοση που είχε για τη χρήση του 2013, όταν τα κέρδη «φρέναραν» στις 74.558,58 ευρώ, και καταγράφοντας τη δεύτερη καλύτερη απόδοση της δεκαετίας.

⁴⁸ Βλέπε παράρτημα 2

Σημαντικό είναι το γεγονός ότι τα αποτελέσματα αυτά ήρθαν έχοντας πραγματοποιήσει τζίρο ανάλογο με του 2013 αφού, σύμφωνα με τον ισολογισμό της επιχείρησης που μοιράστηκε στους αντιπροσώπους ενόψει της Γ.Σ., τα ποσά που διαχειρίστηκε η EMX ανήλθαν σε 13.995.665,30 ευρώ το 2014, έναντι 13.883.695,84 ευρώ της χρήσης του 2013.

Χαμηλή ωστόσο σε σχέση με τα τελευταία δέκα χρόνια είναι η συνολική διάθεση μαστίχας, στους 133 τόνους, όταν πάντως η κορυφαία επίδοση στον συγκεκριμένο τομέα ήταν το 2007 που η ποσότητα υπερέβη τους 150 τόνους, ενώ το 2013 ξεπερνά τους 142 τόνους.

Σταθερή μπορούμε να πούμε ότι παρέμεινε η μέση τιμή διάθεσης, με το κιλό να φτάνει τα 86 ευρώ (τέταρτη καλύτερη της δεκαετίας), με την πιο υψηλή πάντως να είναι μόλις δύο ευρώ παραπάνω και αυτή του 2013 να διαμορφώνεται στα 83 ευρώ.

Όσον αφορά την παραγωγή και τους παραγωγούς, η πρώτη κρατήθηκε σταθερή, ανερχόμενη στους 145 τόνους έναντι 147 το 2013, αποφέροντας στους δεύτερους κατά μέσο όρο 65 ευρώ/κιλό (66 ευρώ/κιλό το 2013).

Τέλος όσον αφορά τις πωλήσεις πρέπει να πούμε ότι υπήρξε άνοδος στην εσωτερική αγορά, αφού η μαστίχα κατόρθωσε να αποκτήσει και να εδραιώσει τη θέση της στην ελληνική κουζίνα αποτελώντας συστατικό πλέον μεγάλου αριθμού προϊόντων, χάνοντας όμως κάποιο μερίδιο στην παγκόσμια αγορά όπου οι πωλήσεις έπεσαν στους 8 τόνους έναντι 9,3 τόνων που ταξίδεψαν στο εξωτερικό το 2013. Το γεγονός βέβαια αυτό είναι αναμενόμενο αν αναλογιστεί κανείς την έκρυθμη κατάσταση στις αραβικές χώρες όπως η Αίγυπτος ή η Λιβύη η οποία αποτελούσαν τους πλέον παραδοσιακούς πελάτες

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Αυτό που θέλουμε πρώτα από όλα να τονίσουμε είναι ότι φτάνοντας στις εγκαταστάσεις της Ε.Μ.Χ. έτσι ώστε να μιλήσουμε με τους αρμόδιους εκεί, η αίσθησή μας ήταν ότι γυρίσαμε σπίτι μας. Το κλίμα άκρως οικογενειακό! Όλοι, ανεξάρτητα πόστου και θέσης, είχαν πολύ όρεξη για δουλειά η οποία γινόταν σε ομαδικό πνεύμα, γεμάτο όρεξη και διάθεση για να προωθηθεί όσο καλύτερα το προϊόν στην αγορά εντός συνόρων αλλά και έξω από αυτά.

Κλείνοντας την εργασία μας θέλουμε να τονίσουμε ότι η Μαστίχα της Χίου, από την αρχαιότητα έως και σήμερα, αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι του πολιτισμού και της τοπικής ταυτότητας του νησιού. Αποτέλεσε δε, έναν ισχυρό σύνδεσμο με άλλες χώρες και πολιτισμούς.

Βέβαια στην ανάπτυξη των προϊόντων της Μαστίχας, συντέλεσαν παράγοντες όπως, η ευνοϊκή θέση στην οποία βρίσκεται το προϊόν και αυτό χάρη της μοναδικότητας, της φυσικότητας και της αγνότητας που διαθέτει και σε συνδυασμό με τον χαρακτηρισμό Π.Ο.Π. (Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης). Έτσι έχει μια ανταγωνιστική παρουσία, ένα είδος μονοπωλιακού προϊόντος.

Ακόμα πρόκειται για ένα προϊόν αρίστης ποιότητας, πράγμα που φαίνεται και από τις πιστοποιήσεις που διαθέτει (Π.Ο.Π., ISO 9001/2008, HACCP). Πρόκειται για ένα από τα πολυτιμότερα και ακριβότερα προϊόντα της κατηγορίας του.

Συνεχίζοντας, βλέπουμε ότι διαθέτει μια αρκετά μεγάλη γραμμή προϊόντων, τόσο σε μορφή μαστίχας Χίου και μαστιχέλαιου, όσο και στη μορφή της τσίχλας. Η μαστίχα χρησιμοποιείται σε εθνικές φαρμακοβιομηχανίες, για τις αντικαρκινικές ιδιότητές της, στην οδοντιατρική, τη βιομηχανία και τη ζαχαροπλαστική, ωστόσο η Ε.Μ.Χ. δεν εμπορεύεται τα τελικά προϊόντα, παρά μόνο την αρχική μορφή της μαστίχας, το μαστιχέλαιο, το μαστιχόνερο και την τσίχλα.

Η Μαστίχα Χίου από την αρχαιότητα είναι γνωστή για τις ιατροφαρμακευτικές της ιδιότητες. Σύγχρονες μελέτες που πραγματοποιούνται στην Ελλάδα αλλά και σε πολλές άλλες χώρες του κόσμου, αποδεικνύουν ότι η φυσική μαστίχα διαθέτει μοναδικές ευεργετικές και θεραπευτικές ιδιότητες.

Πιο συγκεκριμένα έχει τεκμηριωθεί επιστημονικά η ευεργετική δράση της μαστίχας κατά των παθήσεων του πεπτικού συστήματος. Επίσης έχει αποδειχτεί ότι η μαστίχα συμβάλλει στην στοματική υγιεινή και έχει επίσης αντιμικροβιακή αλλά και

αντιφλεγμονώδη δράση. Αποτελεί ισχυρό αντιοξειδωτικό μέσο και συμβάλλει στην επούλωση τραυμάτων καθώς επίσης και στην ανάπλαση της επιδερμίδας.

Στόχος και όραμα της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου είναι να γνωρίσει ο καταναλωτής ένα ξεχωριστό σε γεύση και άρωμα προϊόν όπως είναι η Μαστίχα το οποίο μάλιστα έχει σημαντικές θεραπευτικές ικανότητες. Η Ε.Μ.Χ. προσπαθεί, να γίνει η μαστίχα ένα απαραίτητο προϊόν της καθημερινότητάς μας ώστε να βγάλει ασπροπρόσωπους τους χιλιάδες παραγωγούς – μέλη της με τρόπο που να αναβαθμίσει την καλλιέργεια της μαστίχας, να συμβάλει στην βελτίωση της παραγωγικής διαδικασίας αλλά και να εξασφαλίσει το υψηλότερο γι' αυτούς, κέρδος.

Για το σκοπό αυτό η Ε.Μ.Χ. δημιούργησε τα καταστήματα mastihashop, όπου εκεί παρουσιάζονται δεκάδες προϊόντα της μαστίχας τα οποία ταξινομούνται σε επτά διαφορετικές κατηγορίες

- Φυσική μαστίχα
- Τρόφιμα
- Βιολογικά Παραδοσιακά προϊόντα
- Ποτά
- Φαρμακευτικά προϊόντα
- Καλλυντικά και
- Λαογραφικά προϊόντα

Να τονίσουμε εδώ και τα λόγια του Διευθυντή των καταστημάτων αυτών :

<<Η ίδρυση της θυγατρικής εταιρείας Mediterra S.A. με βασικό σκοπό την ανάπτυξη δικτύου λιανικής πώλησης μαστίχας και προϊόντων μαστίχας με την επωνυμία mastihashop, είναι ένα από τα πιο καταλυτικά και ουσιαστικά εκχειρήματα της Έ.Μ.Χ., διότι μέσω αυτών των καταστημάτων έχουμε την ανάδειξη, προβολή και προώθηση της μαστίχας και των διαφορετικών της χρήσεων και ιδιοτήτων μέσα από προϊόντα μαστίχας που παράγονται στη Χίο, την Ελλάδα και το εξωτερικό>>.

Τελειώνοντας θέλουμε να πούμε ότι ορίζουμε ως θετική την κίνηση της Ε.Μ.Χ. να συνάψει συμφωνία με την Ελγέκα για την έναρξη εμπορικής συνεργασίας από 1/1/2005 και αφορά στην πώληση, προώθηση και διανομή στην ελληνική αγορά από την Ελγέκα των προϊόντων μαστίχας της Ένωσης με το διακριτικό σήμα ΕΛΜΑ.

Άλλο ένα μεγάλο βήμα είναι το Μνημόνιο συνεργασίας που υπεγράφη στις 21/09/2009, και προβλέπει την ίδρυση «Μουσείου Μαστίχας» στη Χίο στο πλαίσιο των συγχρηματοδοτούμενων έργων του τομέα τουρισμού στο ΕΣΠΑ. Αυτό δεν έχει αποτέλεσμα μόνο στην μαστίχα, αλλά και στην γενικότερη ανάδειξη του νησιού.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Βαρλάς Μ. (2006), Εξειδικευμένες χρήσεις του μαστιχίου και κοινωνική ιστορία των Μαστιχοχώρων, Χίος
- Ζαχαράτος Γ. (2000), Το Μουσείο της Μαστίχας, Η Καθημερινή Ένθετο Επτά Μέρη
- Ζαχαρόπουλος, Κ., Μπαρμπίκας, Η. (2007). Το βιβλίο της Μαστίχας. Πρώτη έκδοση, Εκδόσεις Mediterra A.E., Αθήνα
- Hildebrandt GH, Sparks BS. Maintaining mutans streptococci suppression with xylitol chewing gum. J Am Dent Assoc 2000, 131: 909-916.
-
- Κάλφας Σ, Τοπίτσογλου Β. (1997), Ο ρόλος της μαστίχας Χίου στη στοματική υγιεινή. Στο «Η μαστίχα της Χίου. Παράδοση και Σύγχρονες Πρακτικές», Χίος 3-5 Οκτωβρίου 1997. Εκδόσεις Υπ. Αιγαίου
- Katsikis I. and Kyrgidou L., (2007), Sustainable Entrepreneurship, Global Success and Local Development: The Case of Mastiha from the Island of Chios, Greece, Erainos Award Session Proceedings, European Regional Science Association
- Μαστίχα Χίου, Εκδ. της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου, Χίος
- Μπελλές Χρ. (2005), Το νησί Μαστίχα, Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα
- Παπαδημητράκης, Κ. Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΜΑΣΤΙΧΙΟΥ. Περιοδικό μαστίχα, τεύχος 4, σελ.15
- Παπαδημητράκης, Κ. ΜΑΣΤΙΧΑ ΚΑΙ ΠΩΛΗΣΕΙΣ. Περιοδικό μαστίχα, τεύχος 4, σελ.15
- Περίκος Γ.,(1995), Η Μαστίχα της Χίου, 3^η έκδοση, Χίος
- Περίκος Γ., (2006), Η Μαστίχα Χίου. Διαδρομές στα μυστικά της μονοπάτια, Εκδόσεις Μ. Τουμπής Α.Ε. Αθήνα
- Σαββίδης Θ., (2000),«Το Μαστιχόδενδρο της Χίου» Εκδ. Αδελφοί Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη
- Σταγκούλης Γ.Κ. (1965), Η θέσις της Μαστίχης σήμερα- Παραγωγή, Κατανάλωση, Τιμαί, Χίος

- Χαβιάρα – Καραγάλιου,(2003), Γιατροπορέματα των ομματαίων και άλλα κείμενα, επιμ. Ανδρέας Φρ. Μιχαηλίδης, Χίος (Ιατρική Εταιρεία Χίου)
- Χειρόγραφο: Henriki Martelli, Insularium Illustratum, Germany, 1470
- Hildebrandt GH, Sparks BS. Maintaining mutans streptococci suppression with xylitol chewing gum. J Am Dent Assoc 2000, 131: 909-916.
- Χαβιάρα – Καραγάλιου, 2003, Γιατροπορέματα των ομματαίων και άλλα κείμενα, επιμ. Ανδρέας Φρ. Μιχαηλίδης, Χίος (Ιατρική Εταιρεία Χίου)
- Ένθετο, Η Καθημερινή Επτά Ημέρες , Η Μαστίχα της Χίου, 10/12 /2000
- Ένθετο εφημερίδας «Καθημερινή», 13/11/2004
- Εγκυκλοπαίδεια Πάπυρος Λαρούς Μπριτάνικα,(1996) Τόμος 61ος Εκδ. Οργανισμός Πάπυρος
- Διαφημιστικά Φυλλάδια της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου
- Χρηστίδου, Ε., <<Πρέπει να δηλώσεις μη ικανοποιημένος>>, ΕμπρόςNET, 12.01.2011, www.emprosnet.gr,
- Λιακοπούλου, Θ., 2011 <<Επεκτείνει το δίκτυο της η Mastihashop>>, εφημ. Καθημερινή, www.kathimerini.gr,
- mastihashop | Voyage to the East Mediterranean (2009). Η Εταιρία: <http://www.mastihashop.com/default.php?pname=Company&la=1>.

Διαδίκτυο

www.e-anemos.gr

www.gummastic.gr

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1

ΙΣΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΤΗΣ Ε.Μ.Χ. ΓΙΑ ΤΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΕΤΟΣ 2009

ΕΝΩΣΗ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ ΣΥΝ.Π.Ε.
ΙΣΟΛΟΓΙΣΜΟΣ 31ης ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2009
70η ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΧΡΗΣΗ (1 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ - 31 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2009)
(ΠΟΣΑ ΣΕ ΕΥΡΩ)

ΣΕΜΕΙΩΜΑΤΑ				ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΘΕΣΕΩΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ			
ΕΠΕΞΗΓΗΤΙΚΟ	Ποσό κλειόμενης χρήσεως 2009		Ποσό προηγούμενης χρήσεως 2008		Ποσό κλειόμενης χρήσεως 2009	Ποσό προηγούμενης χρήσεως 2008	ΠΑΘΗΤΙΚΟ
	Αξία	Αναπόβλητα	Αξία	Αναπόβλητα			
B. ΕΣΟΔΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΣ	Κλίμακας	Αποβλήσιμα	Κλίμακας	Αποβλήσιμα			
1 Λογισμικό	896.348,77	710.985,38	95.368,04	777.973,77	630.830,73	143.143,00	
Γ. ΠΑΓΙΟ ΕΠΕΞΗΓΗΤΙΚΟ							
I. Αόριστες ακινητοποιήσεις							
1 Εξόδα εργασιών και αναπτύξεων	4.099.975,83	1.464.091,47	2.635.884,36	4.296.485,08	708.633,30	3.587.851,78	
2 Παραρτηματικές και δευτερεύουσες βιομηχανικές ιδιοκτησίες	791.677,26	139.886,71	151.826,55	298.253,65	110.332,06	177.921,59	
	4.891.653,09	1.603.978,18	2.787.710,91	4.594.738,73	818.965,36	3.765.773,37	
II. Ενσώματες ακινητοποιήσεις							
1 Γραφεία - Οικόπεδα	454.027,42	0,00	454.027,42	454.027,42	0,00	454.027,42	
2 Γηραιά και τίμημα όψεως	4.445.339,47	2.013.480,59	2.431.858,68	2.836.346,32	1.963.595,19	874.753,13	
3 Μηχανήματα - Τεχνικά εργαλεία και λοιπός μηχανολογικός εξοπλισμός	2.432.857,86	1.541.127,37	891.730,49	2.754.714,50	1.307.763,21	1.446.951,29	
4 Μεταφορικά μέσα	82.860,99	75.313,39	3.547,49	82.860,99	78.323,39	4.537,60	
5 Επενδυτικό υλικό	466.870,33	396.989,42	69.880,91	452.528,87	367.292,42	85.236,45	
6 Επενδυτικό υλικό και προκαταβληθείς	0,00	0,00	0,00	1.956.191,61	0,00	1.956.191,61	
7 Ακίνητες ακινητοποιήσεις	7.881.956,07	4.030.910,68	2.851.045,92	8.338.674,11	3.716.974,11	4.811.696,99	
Σύνολο ακινητοποιήσεων (Γ I + Γ II)	17.771.611,66	5.644.818,38	6.638.756,30	11.174.369,81	5.534.910,98	8.567.470,96	
III. Στοιχηματικές και άλλες μακροπρόθεσμες χρηματοοικονομικές απαιτήσεις							
2 Στοιχηματικές σε Αξιακές εταιρείες		346.743,95		346.743,95		346.743,95	
Μείον: Προβλέψεις για υποτιμήσεις		73.183,50		73.183,50		73.183,50	
6 Τίτλοι με υστερήσει ακινητοποιήσεων		1.500,00		1.500,00		1.500,00	
7 Αξιακές μακροπρόθεσμες απαιτήσεις		8.591,76		8.591,76		8.591,76	
		333.657,21		333.657,21		333.657,21	
Σύνολο πάγιο ενεργητικό (Γ I + Γ II + Γ III)		6.972.308,54		6.972.308,54		6.972.308,54	
Δ. ΚΥΚΛΟΦΟΡΟΥΝ ΕΠΕΞΗΓΗΤΙΚΟ							
I. Εμπορεύματα		28.532,78		28.532,78		81.063,98	
2 Πρόβλεψη έσοδα και χρημ. υποχρ. για υποκατάσταση		3.368.484,12		3.368.484,12		2.502.320,09	
4 Χρημ. και βοηθητικά υλικά - Ανταλλακτικά υλικά - Ανταλλακτικά και είδη συσκευασίας		872.560,81		872.560,81		2.010.337,47	
		4.169.577,71		4.169.577,71		3.403.721,54	
II. Αποθέματα							
1 Εμπορεύματα		2.926.992,58		4.191.901,08		4.155.987,56	
Μείον: Προβλέψεις		35.913,52		35.913,52		4.120.073,04	
3a Επένδυση σε μετοχές (μεταχ/ν/σ)		2.891.079,06		2.891.079,06		2.891.079,06	
11 Χρημ. και βοηθητικά υλικά - Ανταλλακτικά υλικά - Ανταλλακτικά και είδη συσκευασίας		331.432,69		331.432,69		1.107.730,75	
12 Λογισμικό διαχειριστικού προσηλωτικών και πιστώσεων		5.313.722,96		5.313.722,96		7.750.788,40	
		120.766,38		120.766,38		120.766,38	
Μείον: Προβλέψεις για υποτιμήσεις		19.775,71		19.775,71		100.287,64	
IV. Διεθνή							
1 Τίτλοι		6.421,10		6.421,10		3.881,17	
3 Καταθέσεις όψεως και προθεσμίες		934.957,62		934.957,62		331.030,15	
		941.378,72		941.378,72		334.911,32	
Σύνολο κυκλοφορούν ενεργητικό (Δ I + Δ II + Δ III + Δ IV)		10.215.723,09		10.215.723,09		12.825.697,60	
E. ΜΕΤΑΒΑΤΙΚΟΙ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΙ ΕΠΕΞΗΓΗΤΙΚΟΥ							
1 Εξόδα από παλαιών χρόνων		14.912,07		14.912,07		19.211,00	
2 Έσοδα από παλαιών χρόνων		1.158,20		1.158,20		19.211,00	
		17.070,27		17.070,27		38.422,00	
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΕΠΕΞΗΓΗΤΙΚΟΥ (B+Γ+Δ+E)		17.014.639,54		17.014.639,54		21.912.991,27	
ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΙ ΤΑΞΕΩΣ ΧΡΕΣΤΙΚΟΥ							
2 Χρημ. και βοηθητικά υλικά - Ανταλλακτικά υλικά - Ανταλλακτικά και είδη συσκευασίας		665.760,00		665.760,00		808.750,00	
		665.760,00		665.760,00		808.750,00	

Σημείωση: Η τελότητα αναπροσαρμογή της αξίας των πάγιων περιουσιακών στοιχείων (γνήσιων και κτηνικών) έγινε την 31/12/2008 σύμφωνα με το Ν.2066/1982.

ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΥ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΧΡΗΣΕΩΣ				ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΘΕΣΕΩΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ			
31ης ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2009 (1 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ - 31 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2009)							
I. Αποτέλεσμα εκμεταλλεύσεως	Ποσό κλειόμενης χρήσεως 2009		Ποσό προηγούμενης χρήσεως 2008		Ποσό κλειόμενης χρήσεως 2009	Ποσό προηγούμενης χρήσεως 2008	ΠΑΘΗΤΙΚΟ
	Αξία	Αναπόβλητα	Αξία	Αναπόβλητα			
Κλίμακας εργασιών (επιπλέον)		13.213.386,90		15.771.357,24		13.213.386,90	
Μείον: Κόστος πωληθέντων		10.842.773,10		13.088.025,11		10.842.773,10	
Μείον: Αποσβέσεις (εξοδα) εργασιολογίας		2.120.873,11		2.528.579,19		2.120.873,11	
Μείον: Άλλα έσοδα εργασιολογίας		189.807,89		143.234,71		189.807,89	
Σύνολο		669.648,34		1.061.495,65		669.648,34	
Μείον: Ζημίες							
1 Εξόδα διαπραγμάτευσης		248.345,36		369.621,42		248.345,36	
2 Εξόδα λειτουργικών εργασιών - ανεπιτόκως		1.300.420,45		2.548.492,95		1.300.420,45	
3 Εξόδα λειτουργικών δεδουλευσίων		41.508,83		697.969,82		41.508,83	
Μείον: Αποσβέσεις (εξοδα) εκμεταλλεύσεως							
1 Έσοδα διαπραγμάτευσης		46.947,60		1.969,09		46.947,60	
4 Περιοδικά τόκοι και συναφή έσοδα		1.189,25		10.952,25		1.189,25	
Μείον:							
1 Προβλέψεις υποτιμήσεως συμμετοχών και κοινοπραγιών		11.774,91		16.525,78		11.774,91	
3 Χρημ. και βοηθητικά υλικά - Ανταλλακτικά υλικά - Ανταλλακτικά και είδη συσκευασίας		427.675,74		391.313,89		427.675,74	
Μείον: Έσοδα από παλαιών χρόνων		439.450,65		349.384,97		439.450,65	
II. Μείον: Έκτακτα αποτελέσματα		524.928,53		178.021,14		524.928,53	
1 Έκτακτα και ανόργανα έσοδα		0,00		148,26		0,00	
2 Έκτακτα αποτελέσματα		153.814,63		284.983,63		153.814,63	
3 Έσοδα προηγούμενων χρόνων		371.113,90		193,24		371.113,90	
Μείον:							
1 Έκτακτα και ανόργανα έσοδα		7.328,06		2.064,24		7.328,06	
2 Έκτακτα ζημίες		170.354,33		1.309,79		170.354,33	
3 Εξόδα προηγούμενων χρόνων		800,00		17.865,30		800,00	
Οριστικά και έκτακτα αποτελέσματα (κέρδη)		1.179.050,53		150.875,80		1.179.050,53	
Μείον: Οριστικά και έκτακτα αποτελέσματα στο Μεταρρύθμιση		0,00		611.838,41		0,00	
ΚΑΘΑΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (Κέρδη) ΧΡΗΣΕΩΣ προ φόρων		1.179.050,53		392.602,84		1.179.050,53	

Ο ΠΡΕΣΒΥΤΕΡΟΣ ΤΟΥ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ Ο ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ Ο ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ Η ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟΥ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΓΑΝΙΑΡΗΣ ΑΒ 937916 **ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΥΝΤΟΥΡΛΙΑΣ** ΑΜΟΕΣ 15120 Α' ΤΑΞΗ ΑΔΤ ΑΒ 651199 **ΒΑΣΙΛΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΥ** ΑΜΟΕΣ 9550 Α' ΤΑΞΗ ΑΔΤ ΑΒ 432131 **ΕΙΡΗΝΗ ΤΣΑΤΟΥΧΑ** ΑΕ 935961

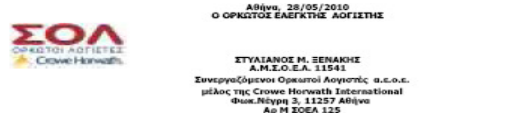
Έκθεση επί των Οικονομικών Καταστάσεων
Ελέγχουμε τις ανωτέρω οικονομικές καταστάσεις του Συνεταιρισμού «ΕΝΩΣΗ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ ΣΥΝ.Π.Ε.» που αποτελούνται από τον ισολογισμό 31 Δεκεμβρίου 2009, την κατάσταση αποτελεσμάτων και τον πίνακα διαθέσεως αποτελεσμάτων της χρήσεως που έληξε την προηγούμενη αυτή, καθώς και το σχετικά προσηλωμένο.

Ενώπιον της Διαθεσιμότητας των Οικονομικών Καταστάσεων
Η Διοίκηση του Συνεταιρισμού είναι υπεύθυνη για την κατάρτιση και εύλογη παρουσίαση αυτών των οικονομικών καταστάσεων σύμφωνα με τα λογιστικά Πρότυπα που προδιαγράφονται από την Ελληνική Νομοθεσία, όπως και για εκείνες τις εσωτερικές διαθεσιμότητες που η Διαθεσιμότητα καθορίζει ως απαραίτητες ώστε να καθιστάται δυνατή η κατάρτιση οικονομικών καταστάσεων απαλλαγμένων από ουσιώδη αναρρίθωση που οφείλεται είτε σε απάτη είτε σε λάθος.

Ενώπιον του Ελεγκτή
Η Διάθεση αυτών είναι να εκφράσουμε γνώμη επί αυτών των οικονομικών καταστάσεων με βάση τον έλεγχο μας. Διεκτενίζουμε τον έλεγχο μας σύμφωνα με τα Διαθέσιμα Πρότυπα Ελέγχου και Λογικά Υπόθετα και τις διατάξεις του άρθρου 17 του Ν.2810/2000 «Περί Αρκετών Συνεταιριστικών Οργανισμών». Τα πρότυπα αυτά απαιτούν να συμφωνούμε με κανόνες διαθεσιμότητας, καθώς και να στηρίξουμε τον έλεγχο με σκοπό την αποτίμηση εύλογης διαθεσιμότητας για το εάν οι οικονομικές καταστάσεις είναι απαλλαγμένες από ουσιώδη αναρρίθωση. Ο έλεγχος περιλαμβάνει τη διερεύνηση διαθέσιμων των οικονομικών καταστάσεων, που οφείλεται είτε σε απάτη είτε σε λάθος. Κατά τη διερεύνηση αυτών των οικονομικών καταστάσεων, η ελεγκτική εξερεύνηση της εσωτερικής διαθεσιμότητας που σχετίζεται με την κατάρτιση και εύλογη παρουσίαση των οικονομικών καταστάσεων του Συνεταιρισμού, με σκοπό το σχεδιασμό ελεγκτικών διαδικασιών κατάλληλων για τις περιστάσεις και όχι με σκοπό την έγκριση γνώμης επί της αποτελεσματικότητας των εσωτερικών διαδικασιών της εταιρείας. Ο έλεγχος περιλαμβάνει επίσης την αξιολόγηση της καταλληλότητας των λογιστικών αρχών και μεθόδων που χρησιμοποιήθηκαν και του εύλογου των εκτιμήσεων που έγιναν από τη Διοίκηση, καθώς και αξιολόγηση της αντικειμενικότητας των οικονομικών καταστάσεων. Περιεχόμενα ότι τα ελεγκτικά τεκμήρια που έχουμε συγκεντρώσει είναι επαρκή και κατάλληλα για τη διαμόρφωση της ελεγκτικής μας γνώμης.

Γνωρίζουμε ότι η γνώμη μας, οι ανωτέρω οικονομικές καταστάσεις παρουσιάζουν εύλογο, από κάθε ουσιαστική άποψη, την οικονομική θέση του Συνεταιρισμού κατά την 31 Δεκεμβρίου 2009 και τη χρηματοοικονομική του επίθεση για τη χρήση που έληξε την προηγούμενη αυτή σύμφωνα με τα Λογιστικά Πρότυπα που προδιαγράφονται από την Ελληνική Νομοθεσία.

Αναφορά επί Άλλων Νομικών και Κανονιστικών Βεβαιώσεων
Επισημαίνουμε τη συμφωνία και την αντιστοίχιση του περιεχομένου της Έκθεσης Πεπραγμένων του Διοικητικού Συμβουλίου με τις ανωτέρω οικονομικές καταστάσεις.



ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ Μ. ΒΕΡΑΚΗΣ
Α.Π.Ε.Ο.Ε.Α. 11541
Συνεργαζόμενος Ορατικός Λογιστής α.ε.ο.ε.
μέλος της Crowe Horwath International
Φωκ. Πόλη 2, 11257 Αθήνα
Αρ Μ ΣΟΕΑ 125

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2

“ ΕΝΩΣΗ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ ”

Π Ρ Ο Σ Α Ρ Τ Η Μ Α

ΤΟΥ ΙΣΟΛΟΓΙΣΜΟΥ ΤΗΣ 31^{ης} ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2013

(βάσει των διατάξεων του κωδικοπ. Ν. 2190/1920, όπως ισχύει, με ενημέρωση μέχρι και το Ν. 3873/2010)

§ 1. Σύννομη κατάρτιση και δομή των οικονομικών καταστάσεων - Παρεκκλίσεις που έγιναν χάριν της αρχής της πραγματικής εικόνας

(α) Άρθρο 42α § 3: Παρέκκλιση από τις σχετικές διατάξεις περί κατάρτισεως των ετήσιων οικονομικών καταστάσεων, που κρίθηκε απαραίτητη για την εμφάνιση, με απόλυτη σαφήνεια, της πραγματικής εικόνας που απαιτεί η διάταξη της § 2 του άρθρου αυτού.

Δεν έγινε

(β) Άρθρο 42β § 1: Παρέκκλιση από την αρχή του αμεταβλήτου της δομής και μορφής εμφανίσεως του ισολογισμού και του λογαριασμού «αποτελέσματα χρήσεως».

Δεν έγινε

(γ) Άρθρο 42β § 2: Καταχώρηση στον προσυδιάζοντα λογαριασμό στοιχείου σχετιζόμενου με περισσότερους υποχρεωτικούς λογαριασμούς.

Δεν συνέτρεξε τέτοια περίπτωση.

(δ) Άρθρο 42β § 3: Προσαρμογή στη δομή και στους τίτλους των λογαριασμών με αραβική αρίθμηση, όταν η ειδική φύση της επιχείρησης το απαιτεί.

Δεν συνέτρεξε τέτοια περίπτωση.

(ε) Άρθρο 42β § 4: Συμπτώξεις λογαριασμών του ισολογισμού που αντιστοιχούν σε αραβικούς αριθμούς, για τις οποίες (συμπτώξεις) συντρέχουν οι προϋποθέσεις της διατάξεως αυτής.

Δεν συνέτρεξε τέτοια περίπτωση.

(στ) Άρθρο 42β § 5: Αναμορφώσεις κονδυλίων προηγούμενης χρήσεως για να καταστούν ομοειδή και συγκρίσιμα με τα αντίστοιχα κονδύλια της κλειόμενης χρήσεως.

Ο λογ/σμός του Παθητικού υπό στοιχεία Α-III-3_α «Επιχορηγήσεις Μαστίχας» απεικονίστηκε στα Ειδικά Αποθεματικά.

§ 2 Αποτίμηση περιουσιακών στοιχείων και χρηματοοικονομικών μέσων

(α) Άρθρο 43α § 1-α: Μέθοδοι αποτίμησης των περιουσιακών στοιχείων και υπολογισμού των αποσβέσεων καθώς και των προβλέψεων για υποτιμήσεις τους.

(1). Τα πάγια περιουσιακά στοιχεία αποτιμήθηκαν στην αξία της τιμής κτήσεως ή της αναπροσαρμοσμένης με βάση ειδικό νόμο αξίας τους, η οποία είναι προσαυξημένη με την αξία των προσθηκών και βελτιώσεων και μειωμένη με τις προβλεπόμενες από το νόμο αποσβέσεις.

(2). Δεν συνέτρεξε περίπτωση σχηματισμού προβλέψεων υποτιμήσεως.

(3). Οι συμμετοχές και τα χρεόγραφα αποτιμήθηκαν ως εξής:

- Η συμμετοχή στην εταιρεία Κ.Ε.Κ. Όμηρος Α.Ε. αποτιμήθηκε στη χαμηλότερη τιμή μεταξύ της αξίας κτήσεώς της ποσού Ευρώ 11.738,81 και της τρέχουσας αξίας (αρνητική αξία), με βάση τον τελευταίο νόμιμα δημοσιευμένο Ισολογισμό, της 31.12.2010, ελεγμένο από Ορκωτό Ελεγκτή Λογιστή.

- Η συμμετοχή στην εταιρεία ETAX Α.Ε. αποτιμήθηκε με την τιμή που είχε αποτιμηθεί στη προηγούμενη χρήση 2010 με βάσει τον ισολογισμό της 31.12.2009.

Σημειώνουμε εδώ ότι εάν λαμβανόταν υπόψη, ως έπρεπε, ο τελευταίος νόμιμα δημοσιευμένος Ισολογισμός της 31.12.2010, με βάση τον οποίο η τρέχουσα αξία της εν λόγω συμμετοχής ανέρχεται σε Ευρώ 0,00, (αρνητική καθαρή θέση) θα προέκυπτε ζημία αποτίμησης ποσού 6.163,53 Ευρώ.

- Η συμμετοχή στην εταιρεία MEDITERRA A.E. η οποία είναι εισηγμένη στο Χ.Α. αποτιμήθηκε στην αξία κτήσεώς της ποσού Ευρώ 317.216,43 η οποία ήταν χαμηλότερη της τρέχουσας αξίας της ποσού € 3.278.880. Ως τρέχουσα αξία λήφθηκε ο μέσος όρος της χρηματιστηριακής τιμής του μηνός Δεκεμβρίου 2013.

- **Οι μετοχές των ανωνύμων εταιρειών εισηγμένων στο Χ.Α., Αγροτικής Τράπεζας της Ελλάδος, Αττικής και PROBANK (ΕΤΕ) αποτιμήθηκαν στην κατ' είδος χαμηλότερη τιμή μεταξύ της τιμής κτήσεως και της τρέχουσας τιμής αγοράς της. Ως τρέχουσα τιμή λήφθηκε ο μέσος όρος της χρηματιστηριακής τιμής, της κατά τον τελευταίο μήνα της χρήσεως. Από την εν λόγω αποτίμηση προέκυψε ζημία ποσού Ευρώ 38.110,00 η οποία καταχωρήθηκε σε βάρος των Αποτελεσμάτων Χρήσεως αυξάνοντας ισόποσα τη σωρευμένη πρόβλεψη υποτιμήσεως .**

- Οι μετοχές των λοιπών μη εισηγμένων στο Χ.Α. ανωνύμων εταιρειών (εκτός της ΝΕΣΤΟΣ Α.Ε., που αποτιμήθηκε στην αξία κτήσεώς της) αποτιμήθηκαν στην κατ'είδος χαμηλότερη τιμή μεταξύ της τιμής κτήσεως και της τρέχουσας αξίας τους. Ως τρέχουσα αξία λήφθηκε η εσωτερική λογιστική αξία από τους τελευταίους νόμιμα συνταγμένους Ισολογισμούς τους.

- **Κατωτέρω παρατίθεται πίνακας όπου παρέχονται πλήρεις και αναλυτικές πληροφορίες για τον τρόπο με τον οποίο έγινε η αποτίμηση των χρεογράφων στις 31.12.2013.**

		Αριθμός μετοχών τεμάχια	Αξία κτήσεως ή αποτιμήσεως	
			Σύνολο	
	<u>Μετοχές εισηγμένες στο Χ.Α.</u>			
1	ΑΤΕ Α.Ε 17.000 ΜΤΧ (split) =1.700 ΜΤΧ	17.000		34.000,00
	Συμμετοχή σε αύξηση κεφαλαίου 15/06/2011 22.100*1,07€	<u>6.800</u>		<u>23.647,00</u>
	Συνολική αξία κτήσης μετοχών ΑΤΕ	<u>23.800</u>		<u>57.647,00</u>
	Μείον: Πρόβλεψη υποτιμήσεως έως			-57.647,00

	31.12.2012			
	Σύνολο προβλέψεων			<u>-57.647,00</u>
	Σύνολο			<u>0</u>
2	ΑΤΤΙΚΑ BANK Αγορά 499.700 MTX * 0,30 €	499.700		149.910,00
	ΑΤΤΙΚΑ BANK Πώληση 50.000 MTX * 0,30 €	<u>50.000</u>		<u>15.000,00</u>
	Συνολική αξία κτήσης μετοχών ΑΤΕ	<u>449.700</u>		<u>134.910,00</u>
	Μείον: Πρόβλεψη υποτιμήσεως 31.12.2013			-22.485,00
	Σύνολο προβλέψεων			<u>-22.485,00</u>
	Σύνολο			<u>112.425,00</u>
	<u>Μετοχές μη εισηγμένες στο Χ.Α.</u>			
3	PROBANK 31.250 MTX * 0.80€			25.000,00
	Μείον: Πρόβλεψη υποτιμήσεως 31.12.2013			<u>-15.625,00</u>
	Σύνολο			<u>9.375,00</u>
4	ΝΕΣΤΟΣ Α.Ε.	5	29,3 5	146,74
5	ΣΕΚΕ	42.498	1,18	50.147,64
6	ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΕΓΑ	24.303	0,5	<u>12.093,26</u>
	Σύνολο			<u>71.762,64</u>

ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΧΡΕΟΓΡΑΦΩΝ

184.187,64

(4). Τα από αγορά προερχόμενα αποθέματα (εμπορεύματα, πρώτες - βοηθητικές ύλες και υλικά συσκευασίας) αποτιμήθηκαν στην κατ' είδος χαμηλότερη τιμή, μεταξύ της τιμής κτήσεως, της κατά το τέλος της χρήσεως τρέχουσας τιμής αγοράς τους και της καθαρής ρευστοποιήσιμης αξίας τους.

(5). Τα από ιδιοπαραγωγή προερχόμενα αποθέματα, (έτοιμα προϊόντα) αποτιμήθηκαν στην κατ' είδος χαμηλότερη τιμή, μεταξύ του κόστους παραγωγής τους, του κατά το τέλος της χρήσεως κόστους αναπαραγωγής τους και της καθαρής ρευστοποιήσιμης αξίας τους.

(6). Η τιμή κτήσεως όλων των αποθεμάτων προσδιορίστηκε με τη μέθοδο της μέσης σταθμικής τιμής που ακολουθείται πάγια.

(β) Άρθρο 43α § 1 περ. ιζ': Όταν η αποτίμηση των χρηματοοικονομικών μέσων έχει γίνει στην εύλογη αξία τους, πρέπει να γνωστοποιούνται:

α) οι κύριες υποθέσεις στις οποίες βασίζονται τα υποδείγματα και οι τεχνικές αποτίμησης, εφόσον η εύλογη αξία έχει προσδιορισθεί κατ' εφαρμογή του άρθρου 43γ παράγραφος 4 στοιχείο β,

β) ανά κατηγορία χρηματοοικονομικών μέσων, η εύλογη αξία, οι μεταβολές της αξίας που έχουν καταλογισθεί απευθείας στο λογαριασμό αποτελεσμάτων χρήσεως, καθώς και οι μεταβολές που έχουν περιληφθεί στο αποθεματικό εύλογης αξίας.

γ) για κάθε κατηγορία παράγωγων χρηματοοικονομικών μέσων, πληροφορίες για την έκταση και τη φύση αυτών, συμπεριλαμβανομένων των σημαντικών όρων και προϋποθέσεων που είναι δυνατόν να επηρεάσουν το ποσό, το χρόνο και τη βεβαιότητα των μελλοντικών ταμειακών ροών,

δ) πίνακας που εμφανίζει την κίνηση κατά την διάρκεια χρήσεως των μεταβολών σε εύλογες αξίες που έχουν καταχωρισθεί στα ίδια κεφάλαια.»

Δεν συντρέχει η παραπάνω περίπτωση.

(γ) Άρθρο 43α § 1 περ. ιθ': Όταν η αποτίμηση των χρηματοοικονομικών μέσων δεν έχει γίνει στην εύλογη αξία σύμφωνα με την παράγραφο 4 του άρθρου 43γ, πρέπει να γνωστοποιούνται:

αα) για κάθε κατηγορία παράγωγων χρηματοοικονομικών μέσων:

- *η εύλογη αξία αυτών των μέσων, αν μπορεί να προσδιορισθεί σύμφωνα με κάποια από τις μεθόδους της παραγράφου 4 του άρθρου 43γ,*
- *πληροφορίες για την έκταση και τη φύση αυτών των μέσων, και*

αβ) για τα πάγια χρηματοοικονομικά περιουσιακά στοιχεία της παραγράφου 1 του άρθρου 43γ η λογιστική αξία των οποίων υπερβαίνει την εύλογη αξία τους, πρέπει να γνωστοποιούνται:

- *η λογιστική αξία και η εύλογη αξία είτε των επιμέρους στοιχείων του ενεργητικού είτε των κατάλληλων ομάδων των επιμέρους στοιχείων,*

- *οι λόγοι για τη μη μείωση της λογιστικής αξίας, καθώς και οι ενδείξεις που οδηγούν στην πεποίθηση ότι η λογιστική αξία αυτών των στοιχείων θα ανακτηθεί.»*

Δεν συντρέχει η παραπάνω περίπτωση.

(δ) Άρθρο 43α § 1-α: Βάσεις μετατροπής σε ευρώ περιουσιακών στοιχείων εκφρασμένων σε ξένο νόμισμα (Ξ.Ν.) και λογιστικός χειρισμός των συναλλαγματικών διαφορών.

(1) Δεν υπάρχουν απαιτήσεις και υποχρεώσεις σε Ξ.Ν.

(2) Τα διαθέσιμα σε Ξ.Ν. μετατράπηκαν σε Ευρώ με βάση την τιμή αναφοράς της Ε.Κ.Τ. της 31.12.2013 και οι προκύψασες χρεωστικές συναλλαγματικές διαφορές ποσού € 9.805,57 καταχωρήθηκαν σε όφελος των Αποτελεσμάτων Χρήσεως (λογαριασμός με Κ.Α. 81.00.04.0000).

(ε) Άρθρο 43 § 2: Παρέκκλιση από τις μεθόδους κατά τις βασικές αρχές αποτιμήσεως. Εφαρμογή ειδικών μεθόδων αποτιμήσεως.

Δεν έγινε.

(στ) Άρθρο 43 § 7-β: Αλλαγή μεθόδου υπολογισμού της τιμής κτήσεως ή του κόστους παραγωγής των αποθεμάτων ή των κινητών αξιών

Δεν έγινε.

(ζ) Άρθρο 43 § 7-γ: Παράθεση της διαφοράς, μεταξύ της αξίας αποτιμήσεως των αποθεμάτων και κινητών αξιών και της τρέχουσας τιμής αγοράς τους, εφόσον είναι αξιόλογη.

Βλέπε ανωτέρω παρ. 2(α) (3).

(η) Άρθρο 43 § 9: Ανάλυση και επεξήγηση της γενόμενης μέσα στη χρήση, με βάση ειδικό νόμο, αναπροσαρμογής της αξίας των παγίων περιουσιακών στοιχείων και παράθεση της κινήσεως του λογαριασμού «Διαφορές αναπροσαρμογής».

Δεν έγινε.

§ 3. Πάγιο ενεργητικό και έξοδα εγκαταστάσεως

(α) Άρθρο 42ε § 8: Μεταβολές παγίων στοιχείων και εξόδων εγκαταστάσεως (πολυετούς αποσβέσεως).

Παραθέτεται σχετικός πολύστηλος πίνακας, με τις πληροφορίες που απαιτεί η διάταξη :

ΛΞΙΕΣ ΚΤΗΣΕΩΣ

ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΣ	ΥΠΟΛΟΙΠΟ 31/12/12	ΑΥΞΗΣΕΙΣ	ΜΕΙΩΣΕΙΣ	ΥΠΟΛΟΙΠΟ 31/12/13
ΓΗΠΕΔΑ-ΟΙΚΟΠΕΔΑ- ΑΓΡΟΙ	573.734,89	7000	0	580.734,89
ΚΤΙΡΙΑ & ΤΕΧΝΙΚΑ ΕΡΓΑ	4.842.563,27	0,00	0	4.842.563,27
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ	2.568.110,48	25.275,00	0	2.593.385,48
ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΑ ΜΕΣΑ	82.860,99	0	0	82.860,99
ΕΠΙΠΛΑ & ΛΟΙΠΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	590.317,18	6.431,26	0	596.748,44
ΑΚΙΝΗΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΥΠΟ ΕΚΤΕΛΕΣΗ	13.845,24	34.366,99	0	48.212,23
ΕΞΟΔΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΣ	7.035.908,40	765.401,94	0	7.801.310,34
ΣΥΝΟΛΑ	15.707.340,45	838.475,19	0	16.545.815,64

ΑΠΟΣΒΕΣΕΙΣ

ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΣ	ΥΠΟΛΟΙΠΟ 31/12/12	ΑΠΟΣΒΕΣΕΙΣ ΧΡΗΣΕΩΣ 2013	ΥΠΟΛΟΙΠΟ 31/12/13	ΑΝΑΠ/ΣΤΟ ΥΠΟΛΟΙΠΟ
ΓΗΠΕΔΑ-ΟΙΚΟΠΕΔΑ- ΑΓΡΟΙ	0,00	0,00	0,00	580.734,89
ΚΤΙΡΙΑ & ΤΕΧΝΙΚΑ ΕΡΓΑ	2.893.169,77	95.437,73	2.988.607,50	1.853.955,77
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ	2.169.467,01	130.459,33	2.299.926,34	293.459,14
ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΑ ΜΕΣΑ	82.283,30	577,49	82.860,79	0,20
ΕΠΙΠΛΑ & ΛΟΙΠΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	506.835,53	21.687,88	528.523,41	68.225,03
ΑΚΙΝΗΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΥΠΟ ΕΚΤΕΛΕΣΗ	0,00	0,00	0,00	48.212,23
ΕΞΟΔΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΣ	6.252.424,87	457.069,92	6.709.494,79	1.091.815,55
ΣΥΝΟΛΑ	11.904.180,48	705.232,35	12.609.412,83	3.936.402,81

(β) Άρθρο 43 § 5-δ: Ανάλυση πρόσθετων αποσβέσεων.

Δεν έγιναν.

(γ) Άρθρο 43 § 5-ε: Προβλέψεις για υποτίμηση ενσώματων πάγιων περιουσιακών στοιχείων.

Δεν σχηματίστηκαν.

(δ) Άρθρο 43 § 3-ε: Ανάλυση και επεξήγηση των ποσών των εξόδων εγκαταστάσεως (πολυετούς αποσβέσεως) που αφορούν τη χρήση.

Προγράμματα Η/Υ (προγραμμα ERP & WIN MS XP) € 8.615.98

(ε) Άρθρο 43 § 3-γ: Τα ποσά και ο λογιστικός χειρισμός των συναλλαγματικών διαφορών που προέκυψαν στην παρούσα χρήση, κατά την πληρωμή (δόσεων) και / ή την αποτίμηση στο τέλος της χρήσεως δανείων ή πιστώσεων, χρησιμοποιηθέντων αποκλειστικά για κτήσεις πάγιων στοιχείων.

Δεν υπάρχουν δάνεια σε Ξ.Ν. για κτήση πάγιων στοιχείων.

(στ) Άρθρο 43 § 4 εδάφ. α' και β': Ανάλυση και επεξήγηση των κονδυλίων «Έξοδα ερευνών και αναπτύξεως», «Παραχωρήσεις και δικαιώματα βιομηχανικής ιδιοκτησίας» και «Υπεραξία επιχειρήσεως (GOODWILL)».

Έξοδα ερευνών και αναπτύξεως

16-12-00-0000	Έξοδα ερευνων	€	482.539,96
16-12-00-0001	Έξοδα αναπτυξιακων επιχορηγουμενων προγραματων	€	297.292,31
16-12-00-0002	Έξοδα προγράμματος ΗΡΩΝ -Ακαθάριστες αμοιβές προσωπικού	€	270.143,19
16-12-00-0003	Έξοδα προγράμματος ΗΡΩΝ -Δαπάνες αναλωσίμων μετακινήσεων	€	19.322,19
16-12-00-0004	Έξοδα προγράμματος ΗΡΩΝ Εργοδοτικές εισφορές προσωπικού	€	75.498,78
16-12-00-0008	ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΣΕ ΤΡΙΤΕΣ ΧΩΡΕΣ	€	3.038.716,89
16-12-00-	Πρόγραμμα Προώθησης ΠΟΠ-ΠΓΕ	€	2.396.091,81

0009				
16-12-00-	Πρόγραμμα	"	Εξωστρέφεια-Ανταγωνιστικότητα	€ 53.130,89
0010	επιχειρήσεων"			
	Σύνολο			€ <u>6.632.736,02</u>

Παραχωρήσεις και δικαιώματα βιομηχανικής ιδιοκτησίας

-Σήματα μαστίχας	€	242.216,45
-Σήματα τσίκλας	€	29.742,11
-Σήματα Ε.Μ.Χ.	€	<u>29.434,00</u>
Σύνολο	€	<u>301.392,56</u>

§ 4. Συμμετοχές

(α) Άρθρο 43α § 1-β': Συμμετοχές στο κεφάλαιο άλλων επιχειρήσεων με ποσοστό μεγαλύτερο από 10% .

Οι συμμετοχές στο κεφάλαιο άλλων επιχειρήσεων είναι:

-Συμμετοχή στη «MEDITERRA Α.Ε.»	€	317.216,43
-Συμμετοχή στην «Ελαιουργική»	€	146,74
-Συμμετοχή στη «Συνεταιριστική Ο.Ε.»	€	33,75
-Συμμετοχή στην «Εταιρεία Τοπικής Ανάπτυξης Χίου Α.Ε.»	€	17.608,22
-Συμμετοχή στην «Κ.Ε.Κ. ΟΜΗΡΟΣ Α.Ε.»	€	<u>11.738,81</u>
Σύνολο	€	<u>346.743,95</u>

(β) Συμμετοχές στο κεφάλαιο άλλων επιχειρήσεων, στις οποίες η εταιρεία είναι απεριόριστα ευθυνόμενος εταίρος.

Δεν συντρέχει η περίπτωση αυτή.

(γ) Άρθρο 43α § 1-ιε': Σύνταξη ενοποιημένων οικονομικών καταστάσεων στις οποίες περιλαμβάνονται και οι οικονομικές καταστάσεις της εταιρείας.

Δεν συντρέχει η περίπτωση αυτή.

§ 5. Αποθέματα

(α) Άρθρο 43α § 1-ια : Αποτίμηση αποθεμάτων κατά παρέκκλιση από τους κανόνες αποτιμήσεως του άρθρου 43, για λόγους φορολογικών ελαφρύνσεων.

Δεν έγινε παρέκκλιση.

(β) Άρθρο 43α § 1-ι : Διαφορές από υποτίμηση κυκλοφορούντων στοιχείων ενεργητικού και λόγοι στους οποίους οφείλονται.

Δεν υπάρχουν.

§ 6. Μετοχικό Κεφάλαιο

(α) Άρθρο 43α § 1-δ: Κατηγορίες μετοχών, στις οποίες διαιρείται το μετοχικό κεφάλαιο.

	Αριθμός	Ονομαστική Αξία	Συνολική Αξία
Συνεταιριστικές μερίδες	<u>7.891</u>	<u>115,50</u>	<u>911.410,50</u>

(β) Άρθρο 43α § 1-γ: Εκδοθείσες μετοχές μέσα στη χρήση για αύξηση του μετοχικού κεφαλαίου.

Δεν εκδόθηκαν.

(γ) Άρθρο 43α § 1-ε και 42ε § 10: Εκδοθέντες τίτλοι και ενσωματωμένα σ' αυτούς δικαιώματα.

Δεν εκδόθηκαν.

(δ) Άρθρο 43α § 1-ιστ: Απόκτηση ιδίων μετοχών μέσα στη παρούσα χρήση.

Δεν αποκτήθηκαν.

§ 7. Προβλέψεις και υποχρεώσεις – Αποτίμηση χρηματοοικονομικών μέσων – Εκτός Ισολογισμού διακανονισμοί - Συναλλαγές με συνδεδεμένα μέρη

(α) Άρθρο 42ε § 14 εδαφ. δ: Ανάλυση του λογαριασμού «Λοιπές προβλέψεις» αν το ποσό που είναι σημαντικό .

Δεν υπάρχουν.

Σύμφωνα με το άρθρο 43α § 1-ιζ', παρατίθεται και ο τρόπος υπολογισμού των προβλέψεων αποζημίωσης του προσωπικού.

Ο Συνεταιρισμός έχει σχηματίσει πρόβλεψη για αποζημίωση του προσωπικού λόγω εξόδου του από την υπηρεσία για συνταξιοδότηση (ποσοστό 75%) το υπόλοιπο της οποίας την 31/12/2013 ανέρχεται σε ευρώ 405.488,48.

(β) Άρθρο 43α § 1-ζ: Οι οικονομικές δεσμεύσεις από συμβάσεις κ.λ.π. που δεν εμφανίζονται στους λογαριασμούς τάξεως. Υποχρεώσεις καταβολής ειδικών μηνιαίων παροχών και οικονομικές δεσμεύσεις για συνδεδεμένες επιχειρήσεις.

Δεν υπάρχουν.

(γ1) Άρθρο 43α § 1-ζα': - Η φύση και ο επιχειρηματικός στόχος των εκτός ισολογισμού

διακανονισμών της εταιρείας, καθώς και οι οικονομικές επιπτώσεις αυτών στην εταιρεία, εφόσον οι προκύπτοντες από αυτούς κίνδυνοι ή τα οφέλη είναι ουσιώδεις και η δημοσιοποίησή τους είναι απαραίτητη για την αξιολόγηση της οικονομικής θέσης της εταιρείας.

Δεν υπάρχουν τέτοιοι διακανονισμοί.

(γ2) Άρθρο 43α § 1-ζα - Οι ουσιώδεις συναλλαγές που δεν έχουν πραγματοποιηθεί υπό τους συνήθεις όρους της αγοράς από την εταιρεία με τα συνδεδόμενα μέρη⁽³⁾, μαζί με τα ποσά των συναλλαγών και τη φύση της σχέσης του συνδεδόμενου μέρους, καθώς και άλλα σχετικά πληροφοριακά στοιχεία, τα οποία είναι απαραίτητα για την κατανόηση της οικονομικής θέσης της εταιρείας.

Δεν υφίστανται ουσιώδεις συναλλαγές που δεν έχουν πραγματοποιηθεί υπό τους συνήθεις όρους της αγοράς από την εταιρεία με τα συνδεδόμενα μέρη

(δ) Άρθρο 43α § 1-ιβ: Πιθανές οφειλές σημαντικών ποσών φόρων και ποσά φόρων που ενδεχομένως να προκύψουν σε βάρος της κλεισμένης και των προηγούμενων χρήσεων, εφόσον δεν εμφανίζονται στις υποχρεώσεις ή στις προβλέψεις.

Οι φορολογικές υποχρεώσεις των χρήσεων 2010 έως και 2013 δεν έχουν καταστεί οριστικές γιατί δεν έχουν ελεγχθεί φορολογικά.

(ε) Άρθρο 43α § 1-στ: Μακροπρόθεσμες υποχρεώσεις πάνω από 5 έτη.

Δεν υπάρχουν.

(στ) Άρθρο 43α § 1-στ: Υποχρεώσεις καλυπτόμενες με εμπράγματα ασφάλειες.

Δεν υπάρχουν.

(ζ) Άρθρο 43α § 1 περ. ιζ': Όταν η αποτίμηση των χρηματοοικονομικών μέσων έχει γίνει

⁽³⁾ Για την έννοια του όρου «συνδεδόμενα μέρη» βλ. τις §§ 6 και 7 του Προοιμίου της Οδηγίας 2006/46/EK (L224/16.8.2006) και το ΔΛΠ 24.

στην εύλογη αξία τους, πρέπει να γνωστοποιούνται:

α) οι κύριες υποθέσεις στις οποίες βασίζονται τα υποδείγματα και οι τεχνικές αποτίμησης, εφόσον η εύλογη αξία έχει προσδιορισθεί κατ' εφαρμογή του άρθρου 43γ παράγραφος 4 στοιχείο β,

β) ανά κατηγορία χρηματοοικονομικών μέσων, η εύλογη αξία, οι μεταβολές της αξίας που έχουν καταλογισθεί απευθείας στο λογαριασμό αποτελεσμάτων χρήσεως, καθώς και οι μεταβολές που έχουν περιληφθεί στο αποθεματικό εύλογης αξίας.

γ) για κάθε κατηγορία παράγωγων χρηματοοικονομικών μέσων, πληροφορίες για την έκταση και τη φύση αυτών, συμπεριλαμβανομένων των σημαντικών όρων και προϋποθέσεων που είναι δυνατόν να επηρεάσουν το ποσό, το χρόνο και τη βεβαιότητα των μελλοντικών ταμειακών ροών,

δ) πίνακας που εμφανίζει την κίνηση κατά την διάρκεια χρήσεως των μεταβολών σε εύλογες αξίες που έχουν καταχωρισθεί στα ίδια κεφάλαια.»

Δεν υπάρχουν χρηματοοικονομικά μέσα

(η) Άρθρο 43α § 1 περ. ιθ': Όταν η αποτίμηση των χρηματοοικονομικών μέσων δεν έχει γίνει στην εύλογη αξία σύμφωνα με την παράγραφο 4 του άρθρου 43γ, πρέπει να γνωστοποιούνται:

αα) για κάθε κατηγορία παράγωγων χρηματοοικονομικών μέσων:

- η εύλογη αξία αυτών των μέσων, αν μπορεί να προσδιορισθεί σύμφωνα με κάποια από τις μεθόδους της παραγράφου 4 του άρθρου 43γ,*
- πληροφορίες για την έκταση και τη φύση αυτών των μέσων, και*

αβ) για τα πάγια χρηματοοικονομικά περιουσιακά στοιχεία της παραγράφου 1 του άρθρου 43γ η λογιστική αξία των οποίων υπερβαίνει την εύλογη αξία τους, πρέπει να γνωστοποιούνται:

- η λογιστική αξία και η εύλογη αξία είτε των επιμέρους στοιχείων του ενεργητικού είτε των κατάλληλων ομάδων των επιμέρους στοιχείων, οι λόγοι για τη μη μείωση της λογιστικής αξίας, καθώς και οι ενδείξεις που οδηγούν στην πεποίθηση ότι η λογιστική αξία αυτών των στοιχείων θα ανακτηθεί.»*

Δεν υπάρχουν χρηματοοικονομικά μέσα

§ 8. Μεταβατικοί λογαριασμοί

- Άρθρο 42ε § 12: Ανάλυση των κονδυλίων των μεταβατικών λογαριασμών «Έσοδα χρήσεως εισπρακτέα» και «Έξοδα χρήσεως δουλεμένα».

Έξοδα χρήσεως δουλεμένα.

Έξοδα χρήσεως (ΟΤΕ, ΔΕΗ, ΔΕΥΑΧ κλπ) δουλεμένα	Ευρώ	8.211,25
Τόκοι δανείων δουλεμένοι	»	70.522,90
Συνδρομές	»	<u>562,19</u>
Σύνολο	Ευρώ	<u>79.296,34</u>

Έξοδα επομένων χρήσεων.

Συνδρομές επομένων χρήσεων	»	<u>1.379,92</u>
Σύνολο	Ευρώ	<u>1.379,92</u>

§ 9. Λογαριασμοί τάξεως

- Άρθρο 42ε § 11: Ανάλυση των λογαριασμών τάξεως, στην έκταση που δεν καλύπτεται η υποχρέωση αυτή από τις πληροφορίες της επόμενης § 10.

Λογαριασμοί εγγυήσεων και εμπράγματων ασφαλειών

Εγγυητικές επιστολές εξασφάλισης απαιτήσεων από πελάτες	Ευρώ	102.960,00
Εγγυητικές επιστολές καλής εκτέλεσης συμβάσεων	»	82.884,20
Άλλες εγγυήσεις Τρίτων για εξασφάλιση απαιτήσεων	»	<u>116.240,45</u>
Σύνολο	Ευρώ	<u>302.084,65</u>

§ 10. Χορηγηθείσες εγγυήσεις και εμπράγματες ασφάλειες

- Άρθρο 42ε § 9: Εγγυήσεις και εμπράγματες ασφάλειες που χορηγήθηκαν από την εταιρεία.

Δεν υπάρχουν.

§ 11. Αμοιβές, προκαταβολές και πιστώσεις σε όργανα διοικήσεως

(α) Άρθρο 43α § 1-ιγ, όπως τροποποιήθηκε με το άρθρο 3 του Π.Δ. 325/1994: Αμοιβές μελών οργάνων διοικήσεως και διευθύνσεως της εταιρείας.

Για την περίπτωση αυτή βλέπε ανάλυση σε §7 (γ2).

(β) Άρθρο 43α § 1-ιγ: Υποχρεώσεις που δημιουργήθηκαν ή αναλήφθηκαν για βοηθήματα σε αποχωρήσαντα την παρούσα χρήση μέλη οργάνων διοικήσεως και διευθύνσεως της εταιρείας.

Δεν υπάρχουν.

(γ) Άρθρο 43α § 1-ιδ: Δοθείσες προκαταβολές και πιστώσεις σε όργανα διοικήσεως (μέλη διοικητικών συμβουλίων και διαχειριστές)

Δεν υπάρχουν.

§ 12. Αποτελέσματα χρήσεως

(α) Άρθρο 43α § 1-η: Κύκλος εργασιών κατά κατηγορίες δραστηριότητας και γεωγραφικές αγορές. (Ο κύκλος εργασιών λαμβάνεται όπως καθορίζεται στο άρθρο 42ε § 15 εδάφιο α').

Εμπορικής δραστηριότητας:

Πωλήσεις εσωτερικού Ευρώ 72.427,17

Βιομηχανικής δραστηριότητας:

Πωλήσεις εσωτερικού Ευρώ 4.253.593,78

Πωλήσεις εξωτερικού « 9.235.983,91 Ευρώ 13.489.577,69

Παροχής υπηρεσιών:

Εσωτερικού Ευρώ 150.212,94

Εξωτερικού « 171.478,04 Ευρώ 321.690,98

Σύνολο Ευρώ 13.883.695,84

(β) Άρθρο 43α § 1-θ: Μέσος όρος του απασχοληθέντος κατά τη διάρκεια της χρήσεως προσωπικού και κατηγορίες αυτού, με το συνολικό κόστος τους. Διευκρινίζεται ότι, στο «Διοικητικό (υπαλληλικό) προσωπικό» περιλαμβάνεται το με μηνιαίο μισθό αμειβόμενο προσωπικό και στο «εργατοτεχνικό προσωπικό» οι αμειβόμενοι με ημερομίσθιο.

(1) Μέσος όρος προσωπικού: άτομα 46

(2) Μέσος όρος προσωπικού κατά
κατηγορίες

-Διοικητικό(υπαλληλικό) προσωπικό: άτομα 28

-Εργατοτεχνικό προσωπικό: « 18

Σύνολο άτομα 46

(3) Αμοιβές και έξοδα προσωπικού:

Διοικητικού (υπαλ/κού) προσωπικού:

Μισθοί	Ευρώ	658.990,74
Κοινωνικές επιβαρύνσεις και βοηθήματα	»	<u>192.004,35</u>
Σύνολο	Ευρώ	<u>850.995,09</u>

Εργατοτεχνικού προσωπικού:

Ημερομίσθια	Ευρώ	259.129,44
Κοινωνικές επιβαρύνσεις και βοηθήματα	»	<u>71.161,39</u>
Σύνολο	Ευρώ	<u>330.290,83</u>

(γ) Άρθρο 42ε § 15-β: Ανάλυση των έκτακτων και ανόργανων εξόδων και εσόδων (δηλαδή των λογαριασμών «έκτακτα και ανόργανα έξοδα» και «έκτακτα και ανόργανα έσοδα»). Αν τα ποσά των λογαριασμών «έκτακτες ζημιές» και «έκτακτα κέρδη» είναι σημαντικά, κατ' εφαρμογή της διατάξεως του άρθρου 43α § 1-ιγ, παρατίθεται κι αυτών ανάλυση (με βάση τους λογαριασμούς 81.02 και 81.03 του Γεν. Λογ. Σχεδίου).

Έκτακτα και ανόργανα έξοδα:

Φορολογικά πρόστιμα και προσυζητήσεις	Ευρώ	2.035,05
Χρεωστικές συναλλαγματικές διαφορές	«	11.660,26
Λοιπά έκτακτα και ανόργανα έξοδα	«	479,62
		<hr/>
		<u>14.174,93</u>

Έκτακτες ζημιές:

Ζημιά από καταστροφή αποθεμάτων	«	<u>40.975,75</u>
---------------------------------	---	------------------

Έκτακτα και ανόργανα έσοδα:

Αναλογούσες στη χρήση επιχορηγήσεις πάγιων περιουσιακών στοιχείων	«	<u>347.395,10</u>
--	---	-------------------

(δ) Άρθρο 42ε § 15-β: Ανάλυση των λογαριασμών «Έσοδα προηγούμενων χρήσεων». «Έσοδα από προβλέψεις προηγούμενων χρήσεων» και «Έξοδα προηγούμενων χρήσεων».

Έσοδα προηγούμενων χρήσεων: 23.265,27

Έσοδα από προβλέψεις προηγούμενων χρήσεων:

Έσοδα από προβλέψεις επισφαλών απαιτήσεων Ευρώ 140.049,30

Έξοδα προηγούμενων χρήσεων 25.143,23

(ε) Άρθρο 43α § 1-κ : «Διακριτή παρουσίαση των συνολικών αμοιβών που χρέωσε κατά το οικονομικό έτος ο νόμιμος ελεγκτής ή το ελεγκτικό γραφείο:

Στην κλειόμενη χρήση για αμοιβές του τακτικού ελέγχου των οικονομικών καταστάσεων χρεώθηκε ποσό € 8.000,00. Δεν χρεώθηκαν από την Ελεγκτική εταιρεία αμοιβές για λοιπές εργασίες.

§ 13. Άλλες πληροφορίες που απαιτούνται για αρτιότερη πληροφόρηση και εφαρμογή της αρχής της πιστής εικόνας

(δ) Άρθρο 43α § 1-ιζ: Οποιοσδήποτε άλλες πληροφορίες που απαιτούνται από ειδικές διατάξεις ή που κρίνονται αναγκαίες για την αρτιότερη πληροφόρηση των μετόχων και των τρίτων και εφαρμογή της αρχής της πιστής εικόνας.

1) Κατά την ελεγχόμενη περίοδο η εταιρεία κατέβαλε στη Δ.Ο.Υ Χίου ποσό 23.270,64 για ΦΑΠ 2013 και ποσό 2.987,32 για την πληρωμή του Ε.Τ.Ε.Η.Δ.Ε .

2) Η εταιρεία βασιζόμενη στις διατάξεις του αρθ. 31 Κ.Ν. 2238/1994 σχημάτισε την κατά νόμο πρόβλεψη για επισφαλείς απαιτήσεις που ανήλθε στο ποσό των 67.444,02 € για την

χρήση 2013 και προέβει σε αναστροφή των σχηματισμένων στις χρήσεις 2011 και 2012 αχρησιμοποίητης πρόβλεψης ποσού 140.049,30 €.

3) Η εταιρεία προτίθεται να προβεί σε διανομή των αφορολόγητων αποθεματικών της στην τρέχουσα χρήση 2014 και η φορολογική υποχρέωσή της, με συντελεστή 19%, ως «Φόρος που αναλογεί επί αφορολόγητων αποθεματικών» απεικονίζεται στον Πίνακα Διάθεσης Αποτελεσμάτων, όπως περιγράφεται ανωτέρω, δεδομένου ότι οι διατάξεις του νόμου 4172/2013 έχουν θεσπιστεί μέχρι την ημερομηνία ισολογισμού της κλειόμενης χρήσης 2013 και η καταβολή του οφειλόμενου φόρου θα πραγματοποιηθεί δύο μήνες από την ημερομηνία λήψης της σχετικής απόφασης του αρμόδιου εταιρικού οργάνου που θα εγκρίνει τη διανομή των εν λόγω αποθεματικών

4) Η εταιρεία επέλεξε να καταχωρήσει τις αποσβέσεις των εξόδων πολυετούς απόσβεσης σύμφωνα με τις διατάξεις της φορολογικής νομοθεσίας (άρθρο 31 του Ν. 2238/1994). Εάν είχαν σχηματισθεί σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 43 παρ. 3α του ΚΝ 2190/1920 και το Ε.Γ.Α.Σ. στην κλειόμενη χρήση θα ήταν αυξημένες κατά ποσό € 412.387,14 .

Χίος, 30 Μαρτίου 2014

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ
ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

Ο
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

ΓΕΝΙΚΟΣ

Ο ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Η ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ
ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟΥ

ΜΟΝΙΑΡΟΣ
ΕΥΘΥΜΙΟΣ

ΔΗΜΗΤΡΗΣ
ΚΟΥΝΤΟΥΡΙΑΔΗΣ

ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ
ΝΙΚΟΛΑΟΥ

ΕΙΡΗΝΗ
ΤΣΑΤΟΥΧΑ

A.Δ.Τ. AB 652787

ΑΜΟΕΕ 15120 Α'

ΑΜΟΕΕ 9559 Α'

ΑΜΟΕΕ 87130 Α'

ΤΑΞΗ	Α.Δ.Τ.	ΑΒ	ΤΑΞΗ	Α.Δ.Τ.	ΑΕ	ΤΑΞΗ	Α.Δ.Τ.	ΑΕ
651199			432131			935961		

ΠΑΡΑΤΗΜΑ 3

ΜΑΣΤΙΧΑ Η ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗ

Κατά τη διάρκεια του μεγαλύτερου Φαρμακευτικού Συνεδρίου “Hellas PHARM”, το οποίο συγκέντρωσε και φέτος χιλιάδες φαρμακοποιούς από όλη τη χώρα, σημαντικό γεγονός αποτέλεσε το Στρογγυλό Τραπέζι «Μαστίχα η Θεραπευτική», με ομιλίες που ανέλυσαν την αξία της Μαστίχας για την ανθρώπινη υγεία.

Στις ομιλίες τονίστηκε χαρακτηριστικά, μεταξύ άλλων, η ιστορική αξία της μόνης φυσικής και πιστοποιημένης Μαστίχας της Χίου, του αρχαιότερου φαρμάκου, με μακραίωνη ιστορία 4.500 ετών, όπως και η τεκμηριωμένη ευεργετική της δράση σε παθήσεις του πεπτικού.

Ο κ. Η. Σμυρνιούδης (Διευθυντής Έρευνας & Ανάπτυξης Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου) μίλησε για το ρόλο, τις δραστηριότητες και τα ορόσημα της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών, καθώς και για τις πολυάριθμες εξαγωγές της Μαστίχας Χίου, ανά τον κόσμο. Έγινε επίσης αναφορά στις διάφορες χρήσεις της Μαστίχας, στη φαρμακευτική διάσταση και σύνθεσή της και στο ρόλο της στην παραδοσιακή ελληνική ιατρική. Ιδιαίτερη δε μνεία έγινε για τον πολύ μεγάλο αριθμό κλινικών – δημοσιευμένων και μη – μελετών, σχετικά με τη θεραπευτική της αξία. Πιο αναλυτικά, στο ρόλο της Μαστίχας Χίου στη θεραπεία των παθήσεων του πεπτικού, αναφέρθηκε ο Επίκουρος Καθηγητής Παθοφυσιολογίας – Γαστρεντερολογίας Ιατρ. Σχολής Παν. Αθηνών κ. Σ. Σουγιουλτζής, ο οποίος έκανε λόγο για ανάγκη βελτίωσης της υπάρχουσας θεραπείας και την ανάγκη χρήσης εναλλακτικών θεραπειών, στην αντιμετώπιση του Ελικοβακτηριδίου του Πυλωρού. Κυρίως όμως, τονίστηκε η αναμφισβήτητη θέση της Μαστίχας Χίου στη θεραπεία της λειτουργικής δυσπεψίας, όπως

συμπερασματικά κατέληξαν πρόσφατα διακεκριμένοι επιστήμονες στην Ελλάδα, αναφερόμενος παράλληλα και στις πιο σημαντικές, αντίστοιχες μελέτες.

Μια από τις πρόσφατες έρευνες που αφορούν στην ευεργετική επίδραση της Μαστίχας Χίου στο στομάχι, είναι η μελέτη του 2010, η οποία δημοσιεύτηκε στο έγκυρο επιστημονικό περιοδικό Journal of Ethnofarmakology και έδειξε ότι η θεραπεία με κάψουλα Φυσικής Μαστίχας Χίου (mastihatherapy caps) είναι αποτελεσματική στη σημαντική βελτίωση των συμπτωμάτων της λειτουργικής δυσπεψίας (στομαχικός πόνος λόγω άγχους, πόνος στην άνω κοιλιακή χώρα, στομαχικό άλγος).

Μια ακόμη σημαντική έρευνα σχετικά με τις θεραπευτικές ιδιότητες της Μαστίχας Χίου, από την ίδια επιστημονική ομάδα, αλλά σχετικά με το Ελικοβακτηρίδιο του Πυλωρού, αυτή τη φορά, αφορά κλινική μελέτη από τη Χίο (2010), η οποία έδειξε ξεκάθαρα ότι η Μαστίχα Χίου έχει ευεργετική δράση εναντίον του Ελικοβακτηριδίου. Τέλος, αναγνωρίστηκε ότι το mastihatherapy caps αποτελεί το μοναδικό Ελληνικό Φάρμακο, «πατενταρισμένο» από τη φύση, ενώ ομιλητές και παρευρισκόμενοι συμφώνησαν ότι είναι ταυτόχρονα ένα τόσο σημαντικό, όσο και απαραίτητο εφόδιο στην αντιμετώπιση και θεραπεία των πεπτικών διαταραχών.

Μαρία Σκούρτη, Φαρμακοποιός