

Α.Τ.Ε.Ι. ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ



ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΝΩΣΗ
ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ

ΔΗΜΗΤΡΑ ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΥ

ΕΙΣΗΓΗΤΡΙΑ: ΑΓΓΕΛΑ ΛΟΥΜΟΥ

Αναπληρώτρια Καθηγήτρια

ΚΑΛΑΜΑΤΑ 2012

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η Χίος, το νησί της μαστίχας, βρίσκεται στο ανατολικό Αιγαίο και σήμερα μαζί με τα γειτονικά νησιά, τις Οινούσες, τα Ψαρά και τα Αντίψαρα αποτελεί τον Νομό Χίου που ανήκει διοικητικά στην Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου. Η περίφημη Μαστίχα, που είναι γνωστή σε ολόκληρο τον κόσμο για το σπάνιο άρωμα της όπως και τις θεραπευτικές της ιδιότητες, αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα αγροτικά προϊόντα του νησιού και δημιουργεί έκπληξη το γεγονός ότι η καλλιέργεια είναι δυνατή μόνο στο νότιο τμήμα της, το οποίο είναι ιδιαίτερα ξηρό και θερμό, στα λεγόμενα «Μαστιχοχώρια». Η συλλογή, η επεξεργασία, η συσκευασία, η διάθεση της μαστίχας και των προϊόντων της, είναι οι κύριες δραστηριότητες της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου, που είναι ένας υποχρεωτικός συνεταιρισμός για όλους τους μαστιχοπαραγωγούς. Σήμερα η καλλιέργεια της μαστίχας, δεν συμβάλλει μόνο στην ανάπτυξη της αγροτικής οικονομίας του νησιού, αλλά και στην διατήρηση μιας παράδοσης που διαρκεί αιώνες τώρα.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΠΕΡΙΛΗΨΗ	2
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	7
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ	9
Η ΜΑΣΤΙΧΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΗ ΧΙΟ	9
1.1. Ιστορική Αναδρομή	9
1.2. Τα Μαστιχοχώρια της Χίου	14
Εικόνα 1.2 Τα Μαστιχοχώρια της Χίου	14
ΕΙΚΟΝΑ 1.2.1 Χάρτης με τα μαστιχοχώρια της Χίου	16
Πηγή: Σαραντινίδης Μ. (2003)	16
1.3 Έκταση και ηλικία Μαστιχοδένδρων	16
1.4. Συγκομιδή της Μαστίχας	17
1.4.1. Προκαταρκτικές Εργασίες	17
1.4.2. Πρώτο Κέντημα	18
ΕΙΚΟΝΑ 1.4.2 Πρώτο κέντημα	19
1.4.3. Πρώτη Συλλογή	19
1.4.4. Δεύτερο Κέντημα	20
ΕΙΚΟΝΑ 1.4.3 Δεύτερο κέντημα	20
1.4.5. Δεύτερη Συλλογή	20
1.5. Κατεργασία	21
1.5.1. Χωρική Κατεργασία	21
1.5.2. Εμπορική Κατεργασία	21
1.6. Χρήσεις	24
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ	25
ΔΙΚΤΥΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	25
2.1. Γενικά	25
2.2. Φορείς και κανάλια εμπορίας	27
2.2.1. Κανάλια εμπορίας	27
2.2.2. Φορείς εμπορίας	28
2.3. Καταναλωτές	29
2.4 Λειτουργίες εμπορίας	29
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ	31
ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	31
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ	32

ΜΙΚΡΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΕΣ ΚΑΙ ΔΙΑΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ	32
4.1. Μικρές Παραγωγές και επιχειρηματικότητα	32
4.2. Επιχειρηματικότητα και διασυνδεδεμένες επιχειρήσεις (Cluster) στη νήσο Χίο	33
4.3. Θεσμικό Πλαίσιο	35
4.4. Διαδικασία ανάπτυξης των διασυνδεδεμένων Επιχειρήσεων (Clusters)	36
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ	37
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΣΤΗ ΧΙΟ	37
5.1. Μοναδικότητα μαστιχόδενδρου	37
5.2 Κοινότητες και συνεταιρισμοί	38
5.3 Η προέλευση και σημασία της μαστίχας	41
5.4 Ενίσχυση για την καλλιέργεια της μαστίχας Χίου	43
5.5. Αριθμός μαστιχόδενδρων, καλλιεργούμενη έκταση και παραγωγή μαστίχας	44
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΚΤΟ	50
Η ΕΝΩΣΗ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ	50
6.1. Ιστορικό	50
6.2. Δραστηριότητες	51
6.3. Υποδομές και εγκαταστάσεις	51
6.3.1 Μονάδα επεξεργασίας μαστίχας	52
6.3.2 Μονάδα παραγωγής τσίχλας	52
6.4 Προϊόντα Μαστίχας	52
6.5. Παραγωγή και διακίνηση μαστίχας και προϊόντων της	53
118,6	59
6.6.2. Χώρες διάθεσης Μαστίχας	60
6.6. Άλλες Επιχειρηματικές Δραστηριότητες	67
6.6.1. Εταιρεία Mastishop	67
6.7 Επενδύσεις	68
6.7.1. Πιστοποίηση ISO 22000:2005	69
6.7.2. Η πολιτική ποιότητας της Ε.Μ.Χ.	71
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	73
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	77

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΕΙΚΟΝΩΝ

Εικόνα 1. Φύλλα και προϊόν μαστίχας _____ Σφάλμα! Δεν έχει οριστεί σελιδοδείκτης.	
Εικόνα 1.2 Το νησί της Χίου _____	14
ΕΙΚΟΝΑ 1.2.1 Χάρτης με τα μαστιχοχώρια της Χίου _____ Σφάλμα! Δεν έχει οριστεί σελιδοδείκτης.	
ΕΙΚΟΝΑ 1.4.2 Πρώτο κέντημα _____	19
ΕΙΚΟΝΑ 1.4.3 Συλλογή _____	21

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΣΧΗΜΑΤΩΝ

Σχήμα 2 Παράγοντες επιτυχίας στη διαχείριση της τροφικής αλυσίδας _____	26
---	----

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΠΙΝΑΚΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ 6.1: Στοιχεία συνεταιρισμών Ε.Μ.Χ για το έτος 2008 __ Σφάλμα! Δεν έχει οριστεί σελιδοδείκτης.	
ΠΙΝΑΚΑΣ 6.2 Στοιχεία συνεταιρισμών Ε.Μ.Χ για το έτος 2009 __ Σφάλμα! Δεν έχει οριστεί σελιδοδείκτης.	
ΠΙΝΑΚΑΣ 6.3 Στοιχεία συνεταιρισμών Ε.Μ.Χ για το έτος 2010 __ Σφάλμα! Δεν έχει οριστεί σελιδοδείκτης.	
Πίνακας 6.4 Διακίνηση Μαστίχας και προϊόντων της από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Κιλά) _____	54
Πίνακας 6.5. Αξία Πωλήσεων Μαστίχας και προϊόντων της από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών (Ευρώ) _____	56
Πίνακας 6.6 Τιμή Πώλησης Μαστίχας και των προϊόντων αυτής από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Ευρώ/κιλό) _____	59
ΠΙΝΑΚΑΣ 6.7 □ Πωλήσεις Μαστίχας ανά χώρα-στοιχεία δετίας _____	60
Πίνακας 6.7.1 Διακίνηση Μαστίχας από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου _____	62
Πίνακας 6.7.3 Διακίνηση Μαστιγέλαιου από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου _____	65
Πίνακας 6.7.2 Διακίνηση Τσίγλας από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου _____	63

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΓΡΑΦΗΜΑΤΩΝ

Γράφημα 6.1: Διακίνηση Μαστίχας και Τσίγλας και προϊόντων της από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Κιλά)	54
Γράφημα 6.2: Διακίνηση Μαστίχας και Τσίγλας και προϊόντων της από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Κιλά)	55
Γράφημα 6.3: Αξία πωλήσεων Μαστίχας και Τσίγλας και προϊόντων της από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Ευρώ)	57
Γράφημα 6.4: Αξία πωλήσεων Σκόνης και Μαστιχέλαιου και προϊόντων της από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Ευρώ)	58
Γράφημα 6.7: Διακίνηση μαστίχας από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Κιλά)	62
Γράφημα 6.8 : Διακίνηση τσίγλας από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών (Κιλά)	64
Γράφημα 6.9: Διακίνηση μαστιχέλαιου από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Κιλά)	66

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η μαστίχα (*Pistacia Lentiscus var. Chia*) ανήκει στην οικογένεια Anacardaceae και είναι ένας αειθαλής θάμνος ο οποίος μπορεί να φτάσει και το ύψος των 3μέτρων. Το όνομά της είναι πολύ γνωστό και αποτελεί ένα παραδοσιακό προϊόν το οποίο παράγεται αποκλειστικά στο νησί της Χίου (Εμμανουηλίδου, 2011).

Το πικρό αυτό δάκρυ του δένδρου της μαστίχας (δηλαδή η φυσική ρητίνη που εξάγεται από το μαστιχόδεντρο) έχει πολύ ευχάριστο άρωμα και θεωρείται κατάλληλη για να αρωματίσει γλυκά, φαγητά καθώς και στην παρασκευή ορισμένων ψωμιών (Εικόνα 1).



Εικόνα 1. Φύλλα και προϊόν μαστίχας

Πηγή: Κολίτσα, (2007)

Παράλληλα από τον ρητινώδη χυμό που βγαίνει από τον κορμό και τα κλαδιά του μαστιχόδεντρου παράγονται ηδύποτα και ούζο, ενώ είναι γνωστές και οι θεραπευτικές ιδιότητες του φυτού, ώστε να το καταστήσει ως σημαντικό συστατικό για την παρασκευή διαφόρων φαρμάκων και καλλυντικών.

Από τα αρχαία χρόνια έως και τις μέρες μας, έχει γίνει γνωστή η μαστίχα για τις θεραπευτικές της ιδιότητες, ακόμα και για την ευχάριστη αναπνοή. Είναι ιδανική για δυσπεψίες, κάνει πιο λευκά τα δόντια και στο παρελθόν χρησιμοποιήθηκε ως συστατικό σε αλοιφές ως έμπλαστρο.

Χρησιμοποιείται σε φαρμακεία παγκοσμίως σε πολλές μορφές και συνήθως συνίσταται ως αντιφλεγμονώδης, αντιμικροβιακή, επίσης συνίσταται για τη μείωση χοληστερίνης, χοληστερόλης, επιταχύνει την επούλωση ελκωτικών σημείων στη περιοχή του στόματος και έχει αντιοξειδωτικές ιδιότητες (Εμμανουηλίδου, 2011).

Η μαστίχα Χίου ήταν γνωστή από τους αρχαίους χρόνους, τόσο για το ωραίο της άρωμα, όσο και για τις θεραπευτικές ιδιότητές της, ενώ το επιστημονικό της όνομα είναι *Pistacia lentiscus*.

Στοιχεία παίρνουμε από τον πατέρα της ιστορίας τον Ηρόδοτο (5ος π.Χ. αιώνας) ο οποίος κάνει λόγο για μια ρητινώδη ουσία που βγαίνει από ένα δέντρο με το όνομα Μαστίχα. Ο Ιπποκράτης (5ος αι. π.Χ.), μελετά και κάνει λόγο για τις θεραπευτικές ιδιότητες της μαστίχας και συγκεκριμένα για τις ρινικές παθήσεις.

Ο Διοσκουρίδης (1ος αι. μ. Χ.), πατέρας της φαρμακολογίας, ιατρός και βοτανολόγος από την Κιλικία στο σημαντικό έργο του «Περί ύλης ιατρικής» αφιερώνει ένα σημαντικό μέρος για την παρουσίαση της μαστίχας στο «*De material medica*» και τις ιδιότητές της.

Σήμερα, η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου είναι πολύ οργανωμένη μονάδα και ασχολείται με όλα τα στάδια της παραγωγής και επεξεργασίας της μαστίχας (συλλογή, επεξεργασία, τυποποίηση, διάθεση και προώθηση) και μάλιστα με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιεί και εξαγωγές.

Είναι σημαντικό να αναφέρουμε ότι θάμνοι από σχίνους (*Pistacia Lentiscus*) υπάρχουν σε όλο το νησί, μαστιχόδενδρα (*Pistacia Lentiscus var. Chia*) όμως καλλιεργούνται αποκλειστικά στο νότιο τμήμα της Χίου, στα Μαστιχοχώρια.(Ε.Μ.Χ , μη χρονολογημένο).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

Η ΜΑΣΤΙΧΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΗ ΧΙΟ

1.1. Ιστορική Αναδρομή

Η Χίος είναι το 5ο σε μέγεθος νησί της Ελλάδας, με έκταση 807 τετραγωνικά χιλιόμετρα. Το βόρειο και κεντρικό τμήμα του νησιού είναι ορεινό με υψηλότερα σημεία τις δύο κορυφές του όρους Πελιναίο. Στο νότιο τμήμα του νησιού αντίθετα, επικρατούν λοφίσκοι το ανώτερο ύψος των οποίων δεν υπερβαίνει τα 500 μέτρα. Στη νότια περιοχή της Χίου καλλιεργούνται αποκλειστικά τα Μαστιχόδεντρα.

Η καλλιέργεια, η συλλογή και η επεξεργασία της μαστίχας καλύπτει χρονικά όλες τις εποχές του χρόνου και συνδυάζεται με άλλες παραδοσιακές καλλιέργειες και κυρίως με εκείνη της ελιάς. Αποτελεί μια οικογενειακή απασχόληση, κατά την οποία αξιοποιείται η εργατική δύναμη των γυναικών και των παιδιών. Το καλοκαίρι είναι η εποχή της παραγωγής και συλλογής της μαστίχας, που ξεκινά με την προετοιμασία του εδάφους τον Ιούνιο. (Perikos, 1993).

Η Χίος γνώρισε μεγάλη οικονομική ανάπτυξη μετά τη μεταφορά της πρωτεύουσας της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας από τη Ρώμη στο Βυζάντιο το 330 μ.Χ., καθώς το νησί βρίσκεται στο κέντρο της θαλάσσιας γραμμής που ενώνει την Κωνσταντινούπολη με την Αίγυπτο και τη Συρία (Perikos, 1993).

Οι κυριότερες παραγωγές της νήσου ήταν ο αριούσιος οίνος και η μαστίχα. Τα προϊόντα αυτά μεταφέρονταν στα σημαντικότερα λιμάνια της Μεσογείου και διανέμονταν στα μεγάλα αστικά κέντρα της Κωνσταντινούπολης και της Αλεξάνδρειας (Perikos, 1993).

Στο νησί της Χίου παρατηρείται έντονη ανάπτυξη των οικισμών στο Νότιο τμήμα του. Η έντονη ανάπτυξη αυτή των οικισμών στα νότια νησιού, η ανέγερση κατά τον 6ο αιώνα του Φρουρίου και η ανέγερση της μεγάλης βασιλικής εκκλησίας με βαπτιστήριο συνδέονται με την παραγωγή της μαστίχας στις περιοχές αυτές. Έτσι οι πρόσοδοι από την παραγωγή της μαστίχας στις περιοχές αυτές εκτιμάται ότι οδήγησαν στην οικιστική, οικονομική και κοινωνική ανάπτυξη της περιοχής και γενικότερα της νήσου.

Η παραγωγή μαστίχας και η λειτουργία του νησιού ως κόμβου στο Αιγαίο δέχονται ισχυρό πλήγμα, αρχικά από τις Περσικές εισβολές στην Μ. Ασία και από την εμφάνιση των Αράβων στα παράλια της Μεσογείου στη συνέχεια.

Οι επιθέσεις των Αράβων εναντίον της Χίου κατά τα έτη 673, 677, 678 και πιθανόν το έτος 717 είχαν οδυνηρές συνέπειες για το νησί. Στόχος των επιδρομών αυτών, όπως κι εκείνων των Αράβων της Κρήτης που από το έτος 821 έως το έτος 963 αποτέλεσαν διαρκή πηγή πειρατείας στο Αιγαίο, ήταν το γεωμορφολογικά εύάλωτο και πλέον εύφορο νότιο τμήμα του νησιού, όπου αποκλειστικά ανθούσε η παραγωγή μαστίχας. Ωστόσο, παρά την ένδεια των γραπτών πηγών, αρχαιολογικά δεδομένα, σφραγιστικά κατάλοιπα, καθώς και διοικητικοί και εκκλησιαστικοί κατάλογοι οδηγούν στο συμπέρασμα ότι οι οικονομικές σχέσεις και η εμπορική δραστηριότητα στη Χίο την περίοδο αυτή διατηρήθηκαν σε ικανοποιητικό επίπεδο. Η επιβίωση της παραγωγής και της εμπορίας της μαστίχας για τον 8ο αιώνα ως και τον 10ο επιβεβαιώνεται από λιγοστές λεξικογραφικές αναφορές, ακόμη και δυτικής προέλευσης.

Από τον 11ο αι. οι μαρτυρίες πληθαίνουν και είναι κυρίως από αραβικές και δυτικές πηγές, οι οποίες παρουσιάζουν την μαστίχα ως ένα αγαθό περιζήτητο, τόσο στον χριστιανικό, όσο και στον μουσουλμανικό κόσμο (Perikos, 1993).

Πολύ γρήγορα το οικονομικό κέρδος τράβηξε το ενδιαφέρον των ανερχόμενων ιταλικών ναυτικών πόλεων και μεγάλο μέρος από την εμπορία της μαστίχας πέρασε στη διαχείριση ιταλών εμπόρων και κυρίως των Βενετών.

Μετά το 1261 οι Γενουάτες αντικατέστησαν τους Βενετούς ως θαλάσσιοι προστάτες και εμπορικοί ευνοούμενοι της αδύναμης πλέον Βυζαντινής Αυτοκρατορίας, της οποίας η κυριαρχία στο νησί τερματίστηκε το 1343 με την οριστική κατάληψη της Χίου από τον στόλο του Γενουάτη Simone Vignoso. Η κατάληψη της Χίου από τους Γενουάτες έθεσε ένα τέλος στην αναταραχή που επέφεραν στο εμπόριο της μαστίχας οι πειρατικές επιδρομές. Οι Γενουάτες αναδιοργάνωσαν την παραγωγή μαστίχας στο νησί και της προσέδωσαν χαρακτηριστικά που διατηρήθηκαν για αιώνες.

Η εκμετάλλευση της πολύτιμης ρητίνης ανήκε αποκλειστικά στην Μαόνα (σύμβαση στην οποία συμμετείχαν το Κράτος της Γένοβα, η ένωση των πλοιοκτητών και μια ιδιωτική εμπορική εταιρεία και άλλοι φορείς της δημόσιας ζωής), μία εταιρεία η οποία κατείχε το μονοπώλιο της μαστίχας και διένειμε τα κέρδη στους «μετόχους» της

σε μερίδια ανάλογα με τις μετοχές τους. Ο έλεγχος της παραγωγής βρισκόταν στα χέρια ειδικών αξιωματούχων για τη συλλογή της μαστίχας (*Officiales super recolectio masticis*). Αυτοί ασχολούνταν με την εφαρμογή αυστηρών κανονισμών για την αναπαραγωγή των δένδρων, για τον χρόνο της καλλιέργειας και της συλλογής, καθώς και για την ποσότητα που έπρεπε κάθε χρόνο να παραχθεί. Ο περιορισμός στη φύτευση νέων δένδρων και στη συλλεγόμενη ποσότητα αποτελούσαν τον κυριότερο μηχανισμό για να μην εξαντλούνται οι φυτείες από την υπερεκμετάλλευση, αλλά και για να διατηρείται σε υψηλά επίπεδα η τιμή του προϊόντος (Perikos, 1993).

Το εμπόριο και ιδιαίτερα η εξαγωγή από το νησί του πολύτιμου προϊόντος βρίσκονταν επίσης κάτω από πολύ αυστηρό έλεγχο. Για τον λόγο αυτόν είχαν τοποθετήσει φρουρούς οι οποίοι είχαν καθήκον να ερευνούν τα ξένα πλοία που απέπλεαν από το νησί για να αποτραπεί η λαθρεμπορία.

Η εμπορία της μαστίχας διεξαγόταν μέσω των γενονάτικων εμπορικών δικτύων και το προϊόν ταξίδευε στις αγορές της Ανατολής, Αρμενία, Κύπρο, Ρόδο, Δαμασκό, Αλεξάνδρεια, στην Μ. Ασία, Προύσα, στην Κωνσταντινούπολη, στην Κριμαία, στις Ιταλικές πόλεις, Βενετία, Φλωρεντία, Πίζα και στις υπόλοιπες μεγάλες αγορές της Δύσης.

Κατά την Γενονάτικη περίοδο οι καλλιεργητές της μαστίχας είχαν ως μοναδική ελάφρυνση την απαλλαγή από τον καπίχινον (καπνικό), ένα είδος κεφαλικού φόρου. Οποιαδήποτε παράβαση των κανονισμών για την παραγωγή και τη διάθεση της μαστίχας επέσυρε βαριές σωματικές και οικονομικές ποινές. Η κατοχή του ίδιου του προϊόντος που παρήγαγαν απαγορευόταν για τους χωρικούς, η δε υπεξαίρεση της μαστίχας τιμωρόνταν, ανάλογα με την ποσότητα, με ποινές που ξεκινούσαν από βαρύ πρόστιμο και κλιμακώνονταν με ακρωτηριασμούς, έως και με θάνατο δια απαγχονισμού.

Η Οθωμανική κατάκτηση του νησιού, το 1566, επέφερε κάποιες αλλαγές προς το καλύτερο για τους μαστιχοκαλλιεργητές και τους επιτράπηκε να κρατούν μικρή ποσότητα για ίδια χρήση. Το σημαντικό που αλλάζει με τους Οθωμανούς είναι οι μέθοδοι για την συγκέντρωση και τη διακίνηση του προϊόντος, οι οποίες έδιναν περισσότερα περιθώρια στις τοπικές κοινότητες για τη διαχείριση της παραγωγής. Η συλλογή για κάθε χωριό γινόταν από ντόπιους «επιτρόπους» και «γέροντες», πράγμα που επέτρεψε τη δημιουργία τοπικών ηγεσιών γύρω από τις οποίες συστάθηκαν οι γνωστές

κοινότητες των Μαστιχοχωρίων. Μέχρι τις σφαγές του 1822 μια ορισμένη ποσότητα μαστίχας περίπου 26-27 τόνους συλλεγόταν ως ετήσιος φόρος από τον «Σακίζ-Εμίνη του μαστιχιού» τον φοροεισπράκτορα της Μαστίχας. Η δε υπόλοιπη παραγωγή πωλούνταν στον ίδιο σε τιμή που οριζόταν από τις οθωμανικές αρχές (Perikos, 1993).

Κατά περιόδους οι παραγωγοί μαστίχας απολάμβαναν φορολογικών ελαφρύνσεων, όπως την πληρωμή ενός ορισμένου ποσού για χαράτσι στα μέσα του 18ου αι. ή την απαλλαγή από διαφόρους φόρους πάνω στη γη.

Ακόμη και κάτω από αυτό το «προνομιακό» καθεστώς οι άνθρωποι έμεναν περισσότερο από υποχρέωση και αδυναμία διαφυγής παρά γιατί η καλλιέργεια τους προσέδιδε πλούτο. Την ίδια εποχή που το χιώτικο μετάξι κυριαρχούσε στην Ανατολή οι χωρικοί ήταν υποχρεωμένοι να καλλιεργούν τα μαστιχόδενδρα που τους αναλογούσαν και να καταβάλλουν σε είδος το φόρο που όριζαν οι οθωμανικές αρχές. Η απόκτηση σπιτιού ή έγγειας περιουσίας είχε ως όρο την προηγούμενη αποδοχή της υποχρέωσης για καταβολή μιας ορισμένης ποσότητας μαστίχας ως φόρου. Άλλωστε οι αρχηγοί των οικογενειών που κατοικούσαν στα Μαστιχοχώρια καταγράφονταν στα οθωμανικά κατάστιχα, στο «βασιλικό τεφτέρι», μαζί με την υποχρέωση τους για φορολογία. Η μαστίχα κατευθυνόταν στις παραδοσιακές αγορές, αλλά κυρίως στην Κωνσταντινούπολη, τροφοδοτώντας την κουζίνα του Σουλτάνου και το χαρέμι για χρήση στα ανατολίτικα εδέσματα, στα γλυκά και στη χρήση της για τον αρωματισμό της αναπνοής. Σε αυτό οφείλεται η φήμη ότι τα Μαστιχοχώρια ήταν βακούφι του χαρεμιού και ότι γι' αυτό πέρασαν πιο ανώδυνα τις σφαγές του 1822.

Μετά τις σφαγές της Χίου το 1822, η καλλιέργεια της μαστίχας πλήττεται σοβαρά. Από το 1832 ως το 1839 καταβάλλουν πάλι το φόρο 22.020 οκάδων μαστίχας (28.230 κιλά), και πωλούν το υπόλοιπο στον Σακίζ Εμίνη του Μαστιχιού. Μετά τις Οθωμανικές Μεταρρυθμίσεις (1839), οι Μαστιχοχωρίτες ζητούν και πετυχαίνουν ο φόρος της μαστίχας να καταβάλλεται σε χρήμα, ρύθμιση που θα παραμείνει ως την ενσωμάτωση της Χίου στο ελληνικό κράτος.

Κατά την περίοδο της ενσωμάτωσης στο Ελληνικό Κράτος η μαστίχα χάνει το οικονομικό ενδιαφέρον και τη σημασία της λόγω της πτώσης της κατανάλωσης με τη δημιουργία των εθνικών βαλκανικών κρατών, έτσι τα οικονομικά προβλήματα οξύνθηκαν κατά το Μεσοπόλεμο. Οι σημαντικότεροι λόγοι ήταν η επέκταση της

καλλιέργειας της μαστίχας που είχε ως συνέπεια την αύξηση της παραγωγής και την πτώση της τιμής πώλησης. Ως αποτέλεσμα ήταν η αύξηση της εκμετάλλευσης των μαστιχοπαραγωγών από τους εμπόρους. Όμως κατά το έτος 1929, με το νόμο 4381, αρχίζει μια νέα περίοδος καλλιέργειας, παραγωγής και συλλογής της μαστίχας, αφού απαγορεύεται η φύτευση νέων μαστιχοδένδρων χωρίς την ειδική άδεια του νομάρχη και με τον τρόπο τίθενται οι αρχές για τον έλεγχο της καλλιέργειας και της παραγωγής της μαστίχας. Στη συνέχεια κατά το έτος 1939 (με βάση τον νόμο 1390 του 1938), και με πρωτεργάτη τον γιατρό Γεώργιο Σταγκούλη, οι μαστιχοπαραγωγοί συνεταιρίζονται στην «Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου» η οποία διαχειρίζεται με βάση το Νόμο μονοπωλιακά την παραγωγή και διακίνηση της μαστίχας (Perikos, 1993).

Η κήρυξη όμως του Έλληνο-Ιταλικού πολέμου και κατόπιν η Γερμανική κατοχή ανέστειλαν το έργο της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου, πριν ακόμα ξεκινήσει. Όμως μετά τον πόλεμο η προσπάθεια συνεχίστηκε, αφού συγκεντρώθηκαν και παραδόθηκαν στην Ένωση οι ποσότητες μαστίχας που παρήχθησαν κατά την περίοδο αυτή, μαζί μ' εκείνες των εσοδειών 1946 και 1947. Έτσι, οι παραγωγοί ενισχύθηκαν οικονομικά σε περίοδο μεγάλων ελλείψεων και αναγκών.

Όσον αφορά στην εμπορία του προϊόντος, η κατάσταση ήταν απογοητευτική, καθώς οι οικονομίες όλων των χωρών βρίσκονταν σε κάμψη. Χρειάστηκε να καταβληθούν επίπονες προσπάθειες για ανανέωση του ενδιαφέροντος για την Μαστίχα Χίου στις προπολεμικές αγορές, για αναζήτηση και απόκτηση νέων και κυρίως για εξεύρεση και εφαρμογή νέων χρήσεων του προϊόντος (Perikos, 1993).

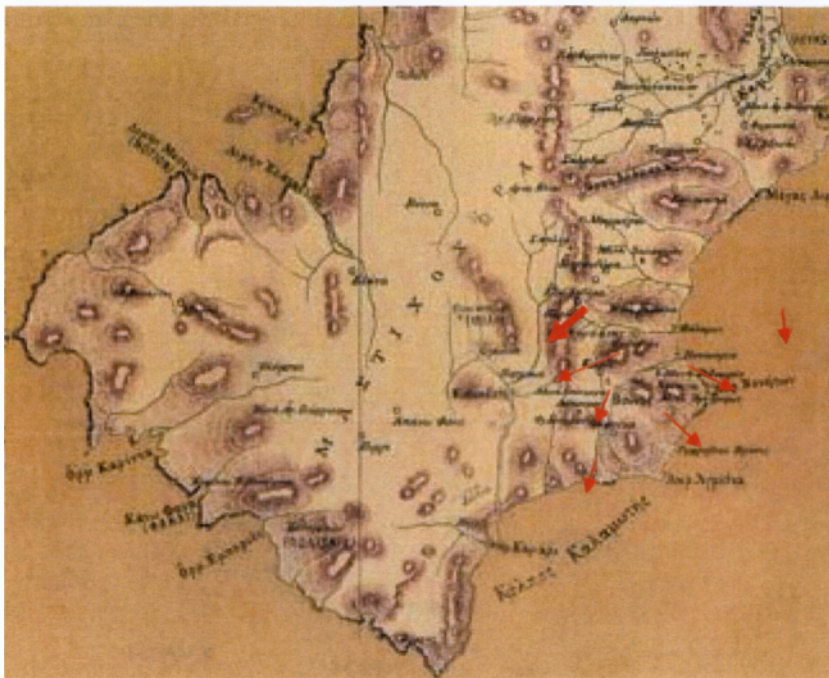
Το 1957 λειτούργησε το πρώτο εργοστάσιο παραγωγής τσίκλας, η παραγωγή του οποίου τον πρώτο χρόνο λειτουργίας του έφθασε τα 8.000 κιλά.

Το 1958 η διάθεση της μαστίχας έφθασε το ύψος της παραγωγής και η τιμή εκκαθάρισης της μαστίχας στους παραγωγούς τις 84,50 δραχμές ανά κιλό, τιμή ιδιαίτερα ικανοποιητική για τους μαστιχοπαραγωγούς.

Σήμερα, 46 χρόνια μετά, η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου παραμένει ο αποκλειστικός φορέας διαχείρισης της Μαστίχας Χίου με παραγωγή μαστίχας 128 τόνους κατά το 2004 και τιμή εκκαθάρισης στον παραγωγό 75 ευρώ ανά κιλό. Η ετήσια παραγωγή τσικλών ΕΛΜΑ ανέρχεται σε 190.000 κιλά, η συμβολή της οποίας στην οικονομική ζωή της Χίου είναι ενεργή και καθοριστική. (Perikos, 1993).

1.2. Τα Μαστιχοχώρια της Χίου

Η Χίος (Εικόνα 2), είναι ένα από τα μεγαλύτερα νησιά του Αιγαίου και φημίζεται για το ήπιο κλίμα, τις πανέμορφες παραλίες και το πλήθος των ιστορικών του μνημείων. Πάνω από όλα όμως η Χίος είναι γνωστή στα πέρατα του κόσμου ήδη από την αρχαιότητα, για τη μαστίχα (Perikos, 1993).



Εικόνα 1.2 Τα Μαστιχοχώρια της Χίου

Πηγή: Γεωργίου, 2008

Αυτός είναι και ο λόγος για τον οποίο η μαστίχα έδωσε το όνομα της στους μεσαιωνικούς οικισμούς της Νότιας Χίου που περιγράφονται ως Μαστιχοχώρια. Η ίδρυση των οικισμών αυτών χρονολογείται από την Βυζαντινή περίοδο και παρά τις φθορές και τις καταστροφές που έχουν υποστεί στο πέρασμα των αιώνων εξακολουθούν να αποτελούν μνημεία πολιτιστικής κληρονομιάς. Κατά την περίοδο της Γενουκρατίας (1346–1566) συστηματοποιείται η καλλιέργεια της μαστίχας και οργανώνονται τα Μαστιχοχώρια στην Νότια Χίο, ο αριθμός των οποίων είναι 24 (Πίνακας 1). Σκοπός της

οργάνωσης των χωριών ήταν η καλύτερη εκμετάλλευση του μονοπωλιακού προϊόντος της μαστίχας. Οι θέσεις των χωριών ήταν αθέατες από τη θάλασσα και η διάταξη τους είχε φρουριακή μορφή για την προστασία των χωρικών από τους επιδρομείς που μάστιζαν το Αιγαίο κατά τους μεσαιωνικούς χρόνους (Perikos, (1993).

Σε όλα τα χωριά παρατηρούνται κοινά χαρακτηριστικά στην πολεοδομική συγκρότηση: έχουν κλειστό τετράπλευρο σχήμα και τα τελευταία προς τα έξω σπίτια σχηματίζουν περιμετρικά το αμυντικό τείχος του οικισμού. Στο κέντρο του κάθε οικισμού υπήρχε ψηλός ορθογώνιος πύργος και μικρότεροι κυλινδρικοί πύργοι στις γωνίες του τείχους. Οι δρόμοι δεν ακολουθούν γεωμετρικές χαράξεις και η είσοδος στον οικισμό είναι δυνατή συνήθως από μια μόνο πρόσβαση. Τα σπίτια ακολουθούν σε γενικές γραμμές τις ίδιες αρχές ως προς την οργάνωση των χώρων τους αλλά παρόλα αυτά εμφανίζουν ποικιλία. Είναι λιθόκτιστα, με ισόγειο και έναν όροφο και οι χώροι τους καλύπτονται από ημικυλινδρικούς θόλους (γέρματα). Στο ισόγειο ήταν οι στάβλοι και οι αποθήκες για τα γεωργικά προϊόντα ενώ στον όροφο βρίσκονταν τα δωμάτια κατοικίας που αναπτύσσονταν γύρω από έναν κεντρικό υπαίθριο χώρο, το «πουντί», που χρησίμευε για τον ηλιασμό και τον αερισμό του ορόφου. Τα δωμάτια όλων των σπιτιών ήταν σχεδόν στο ίδιο ύψος ώστε να είναι εύκολη η διαφυγή των κατοίκων σε περίπτωση κινδύνου από σπίτι σε σπίτι (Διδάρα Ν, 2005)

Από όλα τα Μαστιχοχώρια, καλύτερα διατηρούνται εκείνα που δεν έπαθαν μεγάλες ζημιές από τον καταστροφικό σεισμό του 1881 και τα οποία είναι το Πυργί, τα Μεστά, οι Ολύμποι και λιγότερο η Βέσσα, η Καλαμωτή και η Ελάτα.



ΕΙΚΟΝΑ 1.2.1 Χάρτης με τα μαστιχοχώρια της Χίου
 Πηγή: Σαραντινίδης Μ. (2003)

1.3 Έκταση και ηλικία Μαστιχόδενδρων

Η θέση των φυτειών των μαστιχόδενδρων εξαρτάται από τοπογραφικούς παράγοντες. Συνήθως συναντώνται σε μικρές και επίπεδες περιοχές, σε κοιλάδες, κατά μήκος των δρόμων ή κοντά στα ίδια τα χωριά. Η συνολική έκταση που καταλαμβάνουν τα μαστιχόδενδρα είναι 20.000 στρέμματα περίπου, ή το 12% περίπου της καλλιεργήσιμης γης. Ακόμη υπολογίζονται ότι ο αριθμός των δένδρων ανέρχεται σε

2.000.000 περίπου σε συνκαλλιέργεια με άλλα δένδρα (αμυγδαλιές, ελιές) ή και αποτελούν αποκλειστικά φυτείες μαστιχόδενδρων.

Η ηλικία της κάθε φυτείας, κρίνεται από το ύψος των δένδρων τα οποία είναι κατά μέσο όρο περίπου 3μ, και παρουσιάζουν σημαντικές διαφορές, αφού τα μεγάλης ηλικίας μαστιχόδενδρα φθάνουν και σε ύψος τα 4-5 μ.. Ο βλαστός διακλαδίζεται, με την παρέμβαση του καλλιεργητή σε 2-4 πλάγιους οι οποίοι διακλαδίζονται παραπέρα και δημιουργούν μια πυκνή κόμη. Η πορεία της εξέλιξης της κόμης του δένδρου έχει μεγάλη σημασία καθώς πρέπει να υπάρχει άνετη πρόσβαση στο κορμό κατά την περίοδο του «κινήματος» και της συλλογής της μαστίχας (Γεωργίου, 2008).

1.4. Συγκομιδή της Μαστίχας

Η παραγωγή Μαστίχας πραγματοποιείται κατά τους μήνες Ιούνιο, Ιούλιο, Αύγουστο και Σεπτέμβριο ενώ εφόσον οι συνθήκες είναι ευνοϊκές για το φυτό, τότε πραγματοποιείται και τον Οκτώβριο (Γεωργίου, 2008).

1.4.1. Προκαταρκτικές Εργασίες

Προτού γίνει το κίνημα και η συλλογή της Μαστίχας, είναι απαραίτητο να ακολουθηθούν κάποιες διεργασίες στο έδαφος. Σύμφωνα με αυτές, το έδαφος γύρω από το φυτό θα πρέπει να ελευθερωθεί από τα άλλα φυτά. Από τα μέσα Ιουνίου έως τις αρχές Ιουλίου πραγματοποιείται καθαρισμα και ακολουθεί η ισοπέδωση του εδάφους έτσι ώστε οι σταγόνες Μαστίχας που μπορεί να πέσουν στο έδαφος να είναι εύκολο να παραληφθούν(Γεωργίου, 2008).

Το έδαφος καθαρίζεται από τα χόρτα, τις πέτρες, τους βάλους και τα ξύλα με ένα ειδικό εργαλείο την «άμια» (στα αρχαία «άμη» από το ομηρικό ρήμα αμάω: θερίζω, κόπτω, συλλέγω). Επιπλέον χρησιμοποιούνται γι' αυτήν την εργασία και άλλα εργαλεία όπως φτυάρια και μυστριά.

Ακολουθεί το σκούπισμα του ξυσμένου εδάφους με κοινή σκούπα ή με αυτοσχέδια, κατασκευασμένα από κλαδιά αστυφίδας ή από εχινοπόδια (Εικόνα 1.4.1) . Η ισοπέδωση γίνεται με ασπρόχωμα καλά κοσκινισμένο που στρώνεται και πιέζεται καλά στο έδαφος για να δημιουργηθεί λεία επιφάνεια. Οι σταγόνες της Μαστίχας πάνω στο

ασπρόχωμα αποκτούν λαμπρότητα και στερεοποιούνται ευκολότερα. Το ασπρόχωμα αποτελούμενο από ανθρακικό ασβέστιο (CaCO_3) είναι αδρανές υλικό δεν επηρεάζει τις φυσικές και χημικές ιδιότητες της αλλά ούτε και την καθαρότητα της. Σε περίπτωση που το χρώμα του «τραπεζιού» δεν είναι ασπρόχωμα η Μαστίχα σκουραίνει και χάνει την εμπορική της αξία. Η Μαστίχα αυτή αποκαλείται «μαυρομάστιχο».



Εικόνα 1.4.1. Προετοιμασία του εδάφους

1.4.2. Πρώτο Κέντημα

Όταν τελειώσουν οι προκαταρκτικές εργασίες, στις 15 Ιουλίου αρχίζει το «κέντημα». Η Μαστίχα συλλέγεται από το σχίσμο του φλοιού του δέντρου με ειδικά εργαλεία με κυρίαρχο το «κεντητήρι» ένα μικρό αιχμηρό και αυλακωτό στην άκρη σιδερένιο εργαλείο (Εικόνα 1.4.2). Οι τομές στον κορμό του δέντρου είναι κάθετες ή επιμήκειες, έχουν βάθος 4-5 χιλιοστά και το μήκος τους είναι 10-15 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. Το κέντημα γίνεται δύο φορές την εβδομάδα και διαρκεί 5 με 6 εβδομάδες. Οι κάθετες τομές είναι καλύτερες επειδή επουλώνονται ευκολότερα. Το κέντημα γίνεται τις πρωινές ώρες. Το πήξιμο της

Μαστίχας διαρκεί 10 με 15 ή ακόμα και μέχρι 20 ημέρες ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες. Ο αέρας και η χαμηλή θερμοκρασία επιταχύνουν τη στερεοποίηση της (Γεωργίου, 2008).



ΕΙΚΟΝΑ 1.4.2 Πρώτο κέντημα

1.4.3. Πρώτη Συλλογή

Η πρώτη συλλογή πραγματοποιείται μετά τις 15 Αυγούστου. Όταν η Μαστίχα σταθεροποιηθεί αρχίζει η συλλογή της με ένα ειδικό εργαλείο που λέγεται «τιμητήρι». Αρχικά συλλέγεται η χοντρή Μαστίχα από το «τραπέζι» και με το ίδιο εργαλείο 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 (Γεωργίου, 2008).

1.4.4. Δεύτερο Κέντημα

Μετά το πρώτο κέντημα (ρήνιασμα) ακολουθεί και δεύτερο για 5-6 εβδομάδες όπου ακολουθούνται και οι προηγούμενες εργασίες (Εικόνα 1.4.3) . Η διαδικασία αυτή κρατά μέχρι την τελευταία συλλογή του φθινοπώρου. Κάθε δέντρο πρέπει να κεντηθεί 10 με 12 φορές.



ΕΙΚΟΝΑ 1.4.3 Δεύτερο κέντημα

1.4.5. Δεύτερη Συλλογή

Η δεύτερη συλλογή πραγματοποιείται μετά τις 15 Σεπτεμβρίου οπότε και συλλέγονται όλα τα δάκρυα από τον κορμό και το έδαφος (Εικόνα 1.4.4). Σύμφωνα με το Νόμο 4381 η διάρκεια της συλλογής είναι έως την 15η Οκτωβρίου κάθε έτους.



ΕΙΚΟΝΑ 1.4.4 Συλλογή

1.5. Κατεργασία

1.5.1. Χωρική Κατεργασία

Μετά την τελική συλλογή της Μαστίχας αρχίζει η διαδικασία του καθαρίσματος. Ο κάθε παραγωγός συγκεντρώνει την παραγωγή του και κοσκινίζει τη μαστίχα, το λεγόμενο «ταχτάρισμα» για να ξεχωρίσει από τα φύλλα και τα χώματα. Κατόπιν αφού διαλύσει μέσα σε κρύο νερό σαπούνι, ξεπλένει καλά τη μαστίχα. Όταν στεγνώσει η μαστίχα εφαρμόζεται το λεγόμενο «τσίμπημα», δηλαδή απομακρύνεται κάθε ξένη ύλη που έμεινε κολλημένη πάνω στους κόκκους (Γεωργίου, 2008).

1.5.2. Εμπορική Κατεργασία

Οι παραγωγοί προσκομίζουν την επεξεργασμένη μαστίχα στο εργοστάσιο της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου. Η μαστίχα πλένεται εκ νέου στο εργοστάσιο. Στη συνέχεια στεγνώνεται. Μετά το στέγνωμα οι εργάτριες κάνουν το δεύτερο “τσίμπημα”, δηλαδή ξανακαθαρίζουν τη μαστίχα με μικρό μαχαίρι κομμάτι -κομμάτι.

Η καθαρή μαστίχα χωρίζεται με μηχανικό τρόπο σε κατηγορίες: χονδρή, ψιλή, υποπροϊόντα και σκόνη.

Στη συνέχεια συσκευάζεται ή χρησιμοποιείται για την παρασκευή τσίκλας, καστορέλαιου και άλλων προϊόντων. (Γεωργίου, 2008).

Οι τιμές προκαταβολής (Πίνακας 2) στους παραγωγούς κυμαίνονται από 75,0 ευρώ/κιλό για την ποιοτική κατάταξη Α και κατηγορία εμπορεύσιμη έως 10 ευρώ/κιλό για την ποιοτική κατάταξη Ε και κατηγορία κολλήματα.

Πίνακας 1. Ποιοτικά χαρακτηριστικά και τιμές προκαταβολής μαστίχας για το έτος 2010

Ποιοτική κατάταξη	Κατηγορία	Ένδειξη συσκευής οπτικού ελέγχου	Προκαταβολή (ευρώ/κιλό)
A	Εμπορεύσιμη	0 – 200	75,00
B	Αποδεκτή	201 – 400	72,00
B1		401 - 600	71,00
B2		601 - 2000	70,00
Γ	Προς καθαρισμό	2001 - 4000	62,00
Δ	Προς απόσταξη	4001 – 6000	40,00
E	Κολλήματα	6000 και πλέον	10,00

Πηγή: Ε.Μ.Χ, 2010

Η ποιότητα της μαστίχας ταξινομείται σε πέντε (5) ποιοτικές κατατάξεις Α, Β, Γ, Δ και Ε. Την ποιοτική κατάταξη την ορίζει η ένδειξη της συσκευής οπτικού ελέγχου, η οποία, δείχνει την καθαρότητα της μαστίχας σύμφωνα με την οποία θα γίνει και η κατηγοριοποίησή της. Σε κάθε μία ποιοτική κατάταξη αντιστοιχεί και μία κατηγορία ως προς το είδος της χρήσης του προϊόντος. Έτσι, η κατηγορία Α είναι η εμπορεύσιμη μαστίχα, η κατηγορία Β είναι η αποδεκτή μαστίχα δηλαδή η μαστίχα που έχει παραχθεί σύμφωνα με τις προδιαγραφές του ποιοτικού ελέγχου που έχει ορίσει η Ε.Μ.Χ ώστε να

γίνει η κατάλληλη επεξεργασία για να βγει στο εμπόριο. Με πιο απλά λόγια, είναι η καθαρότητα και παραγωγή της μαστίχας με τον σωστό τρόπο. Η κατηγορία Γ είναι η μαστίχα που θα υποστεί περαιτέρω επεξεργασία, η κατηγορία Δ είναι η μαστίχα που προορίζονται για απόσταξη και η κατηγορία Ε είναι η ακατέργαστη μαστίχα, με τη μορφή που την παίρνουμε από το μαστιχόδεντρο.

Εκτός από τις πέντε (5) ποιοτικές κατηγορίες υπάρχουν και άλλες με χαμηλότερα ποιοτικά χαρακτηριστικά οι οποίες είναι:

α) Υποκίτρινη (καθαρή) μαστίχα εσοδείας 2010 θα παραδίδεται χωριστά. Η τιμή της καθορίζεται με βάση τον οπτικού ελέγχου, όπως βλέπουμε παρακάτω στην φωτογραφία (1.5)



Εικόνα (1.5) Συσκευασία οπτικού ελέγχου

β) Κίτρινη & υποβαθμισμένη μαστίχα παλαιότερων -του 2010- εσοδειών, παραδίδεται στον εξουσιοδοτημένο με αυτή την αρμοδιότητα υπάλληλο και τιμολογείται αναλόγως των οργανοληπτικών της χαρακτηριστικών (χρώμα, σύσταση, γεύση κτλ).

γ) Σβολιασμένη καθαρή: 62,00ευρώ.

δ) Σβολιασμένη με ξένες ύλες: μέχρι 40,00ευρώ.

- ε) Σκόνη εφ άπαξ κατά την παράδοση: 4,40ευρώ.
- στ) Νερουλάδες εφ άπαξ κατά την παράδοση: 3,00ευρώ.
- ζ) Υποπροϊόντα εφ άπαξ κατά την παράδοση: 2,00ευρώ.

1.6. Χρήσεις

Η Μαστίχα προσφέρει πολλά οφέλη στον άνθρωπο και είναι αυτό γνωστό από τους αρχαίους χρόνους.

Όσον αφορά στην ιατρική, η μαστίχα καταπολεμά το ελικοβακτήριο του Πυλωρού. Η Μαστίχα παράλληλα είναι κατάλληλη για αλοιφές σχετικές με εγκαύματα και δερματικές παθήσεις. Επίσης το παράγωγό της κολοφώνιο χρησιμοποιείται για την παρασκευή χειρουργικών ραμμάτων.

Παράλληλα παρέχει υγεία στα δόντια, στο δυνάμωμα των ούλων και στην αντισηψία του στόματος.

Όσον αφορά στη μαγειρική, η Μαστίχα έχει σημαντική θέση και ειδικά στη ζαχαροπλαστική, καθώς και στην ποτοποιία (λικέρ και ούζο μαστίχας). Επίσης το μαστιχέλαιο είναι πολύ καλό για την αρωματοποίηση και την παρασκευή καλλυντικών. Η Μαστίχα, λόγω της ιδιότητάς της σαν σταθεροποιητής χρωμάτων, χρησιμοποιείται επίσης στην παρασκευή, υψηλής ποιότητας βερνικιών ζωγραφικής (Γεωργίου, 2008).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΔΙΚΤΥΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

2.1. Γενικά

Ο Κλάδος των Τροφίμων αποτελεί μια μεγάλη ομάδα από Τροφικές Αλυσίδες και δίκτυα όπου μέσα σε αυτά συμμετέχουν προμηθευτές, παραγωγοί του πρωτογενούς τομέα, μεταποιητές διακινητές και έμποροι λιανικής, με τελικό πρόσωπο τον καταναλωτή. Η σωστή στρατηγική που θα ακολουθήσει η εκάστοτε επιχείρηση θα αποφέρει και το επιθυμητό αποτέλεσμα, δηλαδή την απόκτηση όλο και πιο πολλών ευχαριστημένων πελατών-καταναλωτών (Κολίτσα Ε.) (2007)

Για να επιτευχθεί κάτι τέτοιο πρέπει η κάθε εταιρεία να εξασφαλίσει την ύπαρξη ποιότητας καθώς και την αποτελεσματικότητα των αλληλεπιδράσεων μεταξύ των προαναφερόμενων φορέων, την επίδραση του φυσικού, του οικονομικού, του ανταγωνιστικού, του νομικού, του πολιτιστικού, του κοινωνικού, του επιστημονικού και του τεχνολογικού περιβάλλοντος ενώ θα πρέπει παράλληλα να λάβει υπόψη σοβαρά τις ανάγκες, προτιμήσεις- επιθυμίες των καταναλωτών καθώς και την απρόβλεπτη συμπεριφορά τους.

Καθώς γνωρίζουμε ότι όλοι οι επιχειρηματικοί κλάδοι λειτουργούν μέσα σε ένα άκρως ανταγωνιστικό επίπεδο, οι επιτυχημένες και αειφόρες επιχειρήσεις τροφίμων ξεχωρίζουν από την ύπαρξη τριών βασικών στοιχείων τα οποία είναι τα εξής: (Κοσμίδης, 2008)

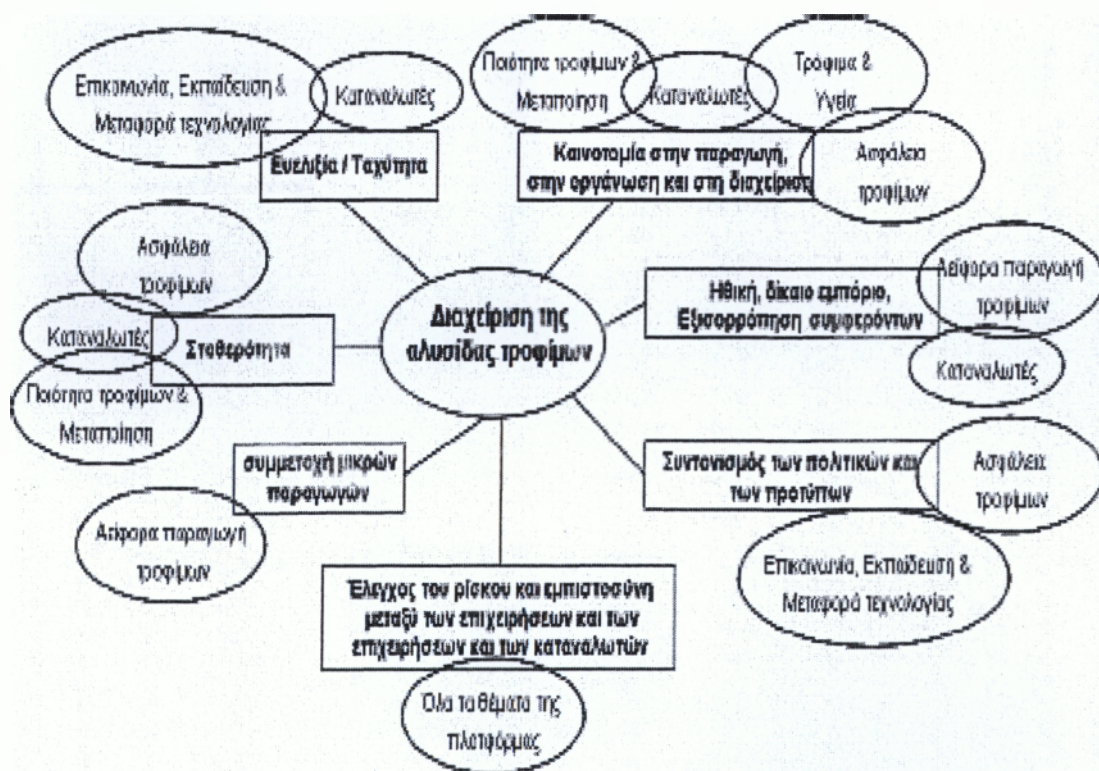
Να κερδίζουν πολλούς πελάτες και παράλληλα να κρατούν σε υψηλά επίπεδα την ανταγωνιστικότητά τους σε έναν δυναμικό και παγκόσμιο κλάδο ο οποίος με τα χρόνια γίνεται πιο δύσκολος καθώς αυξάνονται οι ανάγκες και απαιτήσεις των καταναλωτών για ποσότητα, ποικιλία, ασφάλεια και ποιότητα.

Να κατέχουν και επίσης να διατηρούν την αειφορία στον ανταγωνισμό, στις επαγγελματικές σχέσεις-επαφές, στην αποδοχή της αγοράς, στην ύπαρξη και διάθεση των φυσικών πηγών καθώς και στην επίδραση που υπάρχει όσον αφορά το πολιτιστικό, το κοινωνικό, το νομικό, το πολιτικό και το φυσικό περιβάλλον, και

Να λειτουργούν τίμια όσον αφορά στις επαγγελματικές σχέσεις τους και να είναι ελκρινείς προσφέροντας ποιότητα στους καταναλωτές (Κοσμίδης 2008).

Μέσα στα βασικά στοιχεία τα οποία εξασφαλίζουν την επιτυχία με την οποία οι επιχειρήσεις της τροφικής αλυσίδας ξεπερνούν τα εμπόδια και τις δυσκολίες του κλάδου τους είναι οι εξής:

Έλεγχος του ρίσκου και δημιουργία κλίματος εμπιστοσύνης ανάμεσα στις επιχειρήσεις και μεταξύ των επιχειρήσεων και των καταναλωτών με σκοπό την εξασφάλιση της μη διατάραξης της σταθερότητας της αγοράς τροφίμων.



Σχήμα 1 Παράγοντες επιτυχίας στη διαχείριση της τροφικής αλυσίδας
 Πηγή: Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανικών Τροφίμων

□ Πρωτοτυπία όσον αφορά την παραγωγή, τη διαμόρφωση και διευθέτηση (στις εσωτερικές διεργασίες, στο χειρισμό των υλικών και στο μάρκετινγκ) και στη διαχείριση η οποία θα έχει δυο βασικά στοιχεία τα οποία θα είναι: α) ευελιξία και β) ταχύτητα προσαρμογής σε όλες τις συνθήκες οι οποίες κατά καιρούς αλλάζουν.

□ Ολοκλήρωση όλων των ενδιαφερόμενων φορέων του Κλάδου σε ένα ευρύτερο διαχειριστικό και οργανωτικό πλέγμα τροφικής αλυσίδας το οποίο ασφαλώς θα εντάσσει και τη συμμετοχή καταναλωτών και μικρών παραγωγών.

□ Σωστή ρύθμιση και κατεύθυνση των πολιτικών και των προτύπων που θα περιλαμβάνουν τις αιφόρες θεωρήσεις για την ηθική, το δίκαιο εμπόριο και την αιφόρο ισορροπία των συμφερόντων όλων ενδιαφερόμενων φορέων του Κλάδου. (Σχήμα 1).

2.2. Φορείς και κανάλια εμπορίας

Σε παλαιότερες εποχές οι παραγωγοί γεωργικών προϊόντων μετέφεραν τα προϊόντα τα οποία δεν χρησιμοποιούνταν από τους ίδιους στην τοπική πόλη όπου στη συνέχεια τα πωλούσαν στην τιμή την οποία μπορούσε να αγοράσει ο καταναλωτής, προσπαθώντας βέβαια ο παραγωγός να διαπραγματευτεί με σκοπό να επιτύχει την καλύτερη δυνατή τιμή. Ωστόσο σήμερα η εμπορία των γεωργικών προϊόντων αποτελείται από πολλά βήματα προκειμένου να ολοκληρωθεί όπως: η αγορά, η συγκέντρωση, η αποθήκευση, η συσκευασία, η επικοινωνία, η διαφήμιση, η χρηματοδότηση, η μεταφορά, η ταξινόμηση, η διαλογή, η επεξεργασία, το πακετάρισμα, η πώληση και το λιανικό εμπόριο. (Μπίτσικα, Β. 2005)

2.2.1. Κανάλια εμπορίας

Διανομή : Αποτελεί ο τόπος (περιοχή) και ο τρόπος με τον οποίο προσφέρεται και πωλείται ένα προϊόν: το κατάστημα, η γειτονιά, η πόλη, η περιφέρεια κλπ. Ωστόσο η λέξη "περιοχή" δεν αναφέρεται μόνο στη γεωγραφική περιοχή αλλά περιλαμβάνει και όλα τα δίκτυα ή κανάλια διανομής καθώς και τους μεσάζοντες, συν τα μέσα μεταφοράς (logistics) τα οποία χρησιμοποιούνται προκειμένου να φθάσει ένα αγαθό στους καταναλωτές.

Πρόκειται για μια διαδικασία η οποία περιλαμβάνει κάποια στάδια μέχρις ότου το τελικό προϊόν να γίνει διαθέσιμο στον καταναλωτή, στο σωστό σημείο, την σωστή ώρα και στην επιθυμητή κατάσταση. Ένα εμπορικό κέντρο είναι απαραίτητο να βρίσκεται σε μια καλή τοποθεσία η οποία παρέχει εύκολη πρόσβαση σε μεγάλο αριθμό καταναλωτών-πελατών. Παράλληλα, θα πρέπει το όλο περιβάλλον να αποτελεί ο κατάλληλος χώρος για τον πελάτη. Αναφέρουμε ένα ενδεικτικό παράδειγμα: εάν ένα εμπορικό κατάστημα είχε τις εγκαταστάσεις του στο κέντρο μιας βιομηχανικής περιοχής, τότε θα υπήρχε πρόβλημα στο να συγκεντρώσει, να προσεγγίσει καταναλωτές (Κουταλιανού 2008).

2.2.2. Φορείς εμπορίας

Οι φορείς εμπορίας ή μεσάζοντες είναι τα άτομα τα οποία μεσολαβούν μεταξύ του παραγωγού και του τελικού καταναλωτή και του οποίου οι παραγωγικές διαδικασίες αναφέρονται στην εμπορία (από την παραγωγή στον καταναλωτή). Με τη μεσολάβηση του μεσάζοντα η όλη διαδικασία της μεταφοράς (διακίνησης) των προϊόντων (αγαθών) από τον παραγωγό προς τον τελικό καταναλωτή γίνεται πιο απλή και ομαλή. Γενικά οι παραγωγοί αντιμετωπίζουν τους μεσάζοντες ως «προεκτάσεις» των δικών τους διευθύνσεων μάρκετινγκ επειδή εάν δεν υπήρχαν οι μεσάζοντες θα έπρεπε οι παραγωγοί να φέρουν εις πέρας όλες τις απαραίτητες διεργασίες για την υλοποίηση των εμπορικών συναλλαγών τους. Επίσης οι έμποροι-πελάτες αντιμετωπίζουν τους μεσάζοντες ως την «αφετηρία» που τους φέρνει σε άμεση επαφή με τα αγαθά και φυσικά τον βασικό παράγοντα που συνδέει ουσιαστικά τον παραγωγό (μέσω των προϊόντων) με τον τελικό καταναλωτή. Οι μεσάζοντες μπορεί να είναι έμποροι ή αντιπρόσωποι.

Ο έμπορος αποτελεί το πρόσωπο το οποίο προμηθεύεται απευθείας τα προϊόντα . (Μανδαλά Γ.2008)

Ο αντιπρόσωπος έχει το ρόλο του μεσολαβητή με σκοπό την πραγματοποίηση των εμπορικών συναλλαγών οι οποίες προκαλούν την αλλαγή της κυριότητας των εκάστοτε αγαθών. Ακόμη μεσάζοντες είναι οι χονδρέμποροι και οι λιανέμποροι.

Οι μεσάζοντες αυτοί χωρίζονται σε δυο βασικές κατηγορίες. Τους χονδρέμπορους και τους λιανέμπορους.

Ο χονδρέμπορος αποτελεί κι αυτός μεσάζοντα ο οποίος αγοράζει από τον παραγωγό τα προϊόντα και στη συνέχεια πουλάει τα προϊόντα ή εμπορεύματα στους λιανέμπορους, τους βιομηχάνους, τα ιδρύματα κλπ.

Ο λιανέμπορος ονομάζεται το πρόσωπο εκείνο το οποίο αποτελεί μεσάζοντα-έμπορος και σε εξαιρετικές περιπτώσεις λειτουργεί ως αντιπρόσωπος, όπου σε αυτήν την περίπτωση πουλάει κατευθείαν τα προϊόντα στους τελικούς καταναλωτές (Πίτσικα 2005).

2.3. Καταναλωτές

Οι καταναλωτές αποτελούν το τελευταίο πρόσωπο της μεγάλης ομάδας που προανιφέραμε και η οποία αφορά στην παραγωγή και διακίνηση των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων. Τα προϊόντα δημιουργούνται και προορίζονται για τον πελάτη-καταναλωτή με σκοπό ο τελευταίος να τα αγοράσει και να τα καταναλώσει.

Οι βασικότεροι παράγοντες που επηρεάζουν και στην ουσία προσδιορίζουν τη συμπεριφορά του καταναλωτή χωρίζονται σε τρεις μεγάλες κατηγορίες:

α) τους οικονομικούς παράγοντες (εισόδημα των καταναλωτών, τιμή του προϊόντος, τιμές των ανταγωνιστικών προϊόντων, τιμές των συμπληρωματικών προϊόντων, αποταμίευση και επένδυση, ύψος των σταθερών δαπανών της οικογένειας, ευκολίες πληρωμής).

β) τους ψυχολογικούς παράγοντες (βιολογικές και ψυχοπνευματικές ανάγκες)

γ) τους κοινωνικούς παράγοντες (το επάγγελμα και το είδος εργασίας, το μορφωτικό επίπεδο του καταναλωτή, η ηλικία και το φύλο του (Σπύρου, 2008).

2.4 Λειτουργίες εμπορίας

Η εμπορία ή διαφορετικά το μάρκετινγκ αποτελεί μια σειρά από ενέργειες και δράσεις οι οποίες κρίνονται επιβεβλημένες προκειμένου τα αγαθά (προϊόντα) να φτάσουν από την παραγωγή στο πιάτο του καταναλωτή ενώ παράλληλα ρυθμίζει (κατευθύνει) την αγροτική παραγωγή προς προϊόντα, τα οποία δημιουργούν ενδιαφέρον προς τους δυνητικούς καταναλωτές (ΤΕΕ, 2008).

Το αντικείμενο της εμπορίας διακρίνεται με τις λειτουργίες της, τους φορείς της, οι οποίοι συμμετέχουν σε κάποια από τις λειτουργίες της, τη διαμόρφωση των τιμών, το κόστος εμπορίας, τη δομή της αγοράς και τη συμπεριφορά του καταναλωτή.

Οι λειτουργίες της εμπορίας των αγροτικών προϊόντων διακρίνονται σε:

1. προπαρασκευαστικές,
2. εφοδιαστικές,
3. προωθητικές ή ενημερωτικές,
4. διευκολυντικές και
5. ανταλλακτικές.

Οι προπαρασκευαστικές λειτουργίες της εμπορίας χαρακτηρίζονται οι ενέργειες τις οποίες πραγματοποιεί η εμπορία με σκοπό να διαμορφώσουν (ή αλλιώς προπαρασκευάσουν) τα προϊόντα για την αγορά, δηλαδή να τα καταστήσει έτοιμα προς πώληση. Στις διεργασίες αυτές συγκαταλέγονται η τυποποίηση, η συσκευασία και η ταυτοποίηση.

Οι λειτουργίες εφοδιασμού ή φυσικής διακίνησης αποτελούν το δεύτερο βήμα των προπαρασκευαστικών διεργασιών οι οποίες στοχεύουν να συμβάλλουν στο να γίνουν διαθέσιμα τα προϊόντα στον κατάλληλο χώρο-τόπο, χρόνο και μορφή. Σε αυτό το βήμα εντάσσονται και οι μεταφορές, η αποθήκευση και η μεταποίηση.

Οι διενέργειες που πραγματοποιούνται στη συνέχεια έχουν ως στόχο να πληροφορήσουν τους δυνητικούς καταναλωτές για τα διάφορα ποιοτικά χαρακτηριστικά που διαθέτουν τα εν λόγω προϊόντα, όπου μέσω αυτής της διεργασίας βοηθούν στην προώθηση των πωλήσεών τους είναι οι ενημερωτικές ή προωθητικές λειτουργίες, στις οποίες περιλαμβάνονται η πληροφόρηση της αγοράς, η έρευνα αγοράς και η διαφήμιση.

Εδώ θα πρέπει να αναφέρουμε πως οι διευκολυντικές ή βοηθητικές λειτουργίες έχουν διαφορετικό σκοπό. Πρόκειται για εκείνες τις διεργασίες που πραγματοποιεί η εμπορία και οι οποίες συμβάλλουν (συντελούν) στο να γίνει όσο το δυνατόν πιο ομαλή η διακίνηση και ανταλλαγή των προϊόντων. Στις λειτουργίες αυτές ανήκουν η ανάληψη κινδύνων εμπορίας και η χρηματοδότηση της εμπορίας.

Τέλος, στην εμπορία ανήκουν και οι ανταλλακτικές λειτουργίες και είναι οι δραστηριότητες που πραγματοποιούνται για τη μεταβίβαση του τίτλου κυριότητας των προϊόντων. Σε αυτές περιλαμβάνονται η αγορά, η πώληση και η τιμολόγηση (ΤΕΕ, 2008).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Η μαστίχα αποτελεί το έκκριμα (δάκρυ) του μαστιχόδενδρου και ως τέτοιο προϊόν αποτελεί ένα ειδικό και εξαιρετικά περιορισμένο απόδοσης γεωργικό προϊόν. Η καλλιέργεια της μαστίχας είναι μιας εκτατικής, μορφής παραγωγή αφού η εντατικοποίηση της οδηγεί στην πολύ μεγάλη ποιοτική υποβάθμιση του προϊόντος. Η καλλιέργεια και ιδιαίτερα η συλλογή της απαιτεί χειρονακτική εργασία και μόνον άλλωστε η εκμηχάνιση της καλλιέργειας δεν είναι εφικτή.

Η μαστίχα αποτελεί το σημαντικότερο γεωργικό προϊόν της Χίου. Το προϊόν αυτό αποτέλεσε τον κυριότερο μοχλό ανάπτυξης στην οικονομική και κοινωνική ζωή του νησιού δια μέσου των αιώνων.

Σκοπός της έρευνας είναι η διερεύνηση της μεταποίησης και διάθεσης της μαστίχας μέσω της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου. Η έρευνα στοχεύει στην ανάλυση όλων των σταδίων διαδρομής της μαστίχας από το στάδιο προσκόμισης στις μεταποιητικές μονάδες της ένωσης έως την διάθεση της στον τελικό καταναλωτή.

Στόχος της εργασίας είναι η αποτίμηση και η αξιολόγηση της δραστηριότητας της ένωσης στο πρόσφατο παρελθόν με απώτερο στόχο την δημιουργία προτάσεων για την περαιτέρω ανάπτυξη των εμπορικών δραστηριοτήτων της ένωσης και την εδραίωση της μαστίχας ως ένα φυσικό και υγιεινό τρόφιμο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ

ΜΙΚΡΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΕΣ ΚΑΙ ΔΙΑΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

4.1. Μικρές Παραγωγές και επιχειρηματικότητα

Οι παρατηρούμενες μεταβολές στις διατροφικές συνήθειες των κατοίκων των μεγαλουπόλεων, λόγω της διογκούμενης ανησυχίας την τελευταία δεκαετία από τα σκάνδαλα με μεταλλαγμένα ή γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα φαίνεται να αντιστρέφουν το συγκριτικό μειονέκτημα των μικρών παραγωγών σε πλεονέκτημα, αφού όντας ευέλικτοι και με όπλα την ποιότητα και την παράδοση μπορούν να δώσουν και λύση στις παραπάνω ανησυχίες (Γεωργίου, 2008).

Τα τελευταία χρόνια στην Ελλάδα ως αποτέλεσμα των διατροφικών αλλαγών αλλά και των ευκαιριών που προσφέρει το θεσμικό πλαίσιο κινήτρων και ενισχύσεων έχουν εμφανιστεί στην αγορά επιχειρήσεις (αγροτουριστικοί συνεταιρισμοί, δίκτυα επιχειρήσεων, ανεξάρτητες επιχειρήσεις) που ασχολούνται με την συλλογή, παραγωγή, τυποποίηση και προώθηση τοπικών παραδοσιακών και υγιεινών προϊόντων.

Η ποιότητα των προϊόντων, η συσκευασία τους και η ευελιξία των επιχειρήσεων αποτελούν τα συγκριτικά τους πλεονεκτήματα απέναντι στις επιχειρήσεις κολοσσούς του κλάδου τροφίμων και ποτών. Τα οικονομικά στοιχεία αυτών των επιχειρήσεων είναι ενθαρρυντικά ενώ ταυτόχρονα δίνουν διέξοδο στα τοπικά προϊόντα με αποτέλεσμα την ενίσχυση των τοπικών οικονομιών. Η μαστίχα, η οποία είναι ένα παραδοσιακό τυπικό και υγιεινό προϊόν το οποίο παράγεται σε μικρές ποσότητες και συμβάλει στη σωστή διατροφή των καταναλωτών, μπορεί να αποτελέσει ένα προϊόν το οποίο έχει όλα τα χαρακτηριστικά για την προώθηση του από επιχειρήσεις που ασχολούνται με την διακίνηση τοπικών παραδοσιακών και υγιεινών προϊόντων. (Γεωργίου, 2008).

4.2. Επιχειρηματικότητα και διασυνδεδεμένες επιχειρήσεις (Cluster) στη νήσο Χίο

Σύμφωνα με τον Γεωργίου (2008) ο όρος διασυνδεδεμένη επιχείρηση ή «cluster» νοείται ως «ένας σχηματισμός διασυνδεδεμένων επιχειρήσεων, εξειδικευμένων προμηθευτών, παροχών υπηρεσιών και συνεργαζομένων οργανισμών (πανεπιστήμια, εμπορικές ενώσεις κλπ)» (Γεωργίου, 2008).

Σύμφωνα με τον Κοσμίδη (2008) σε ομιλία του στη Βουλή σε σχέση με το «Θεσμικό πλαίσιο έρευνας και τεχνολογίας και άλλες διατάξεις», αποτελεί καθοριστικό παράγοντα η καινοτομία, η ανάπτυξη της έρευνας και η τεχνολογική ανάπτυξη στην κοινωνική και οικονομική ανάπτυξη της περιφέρειας. Ο ίδιος έκανε ιδιαίτερη μνεία στη δημιουργία clusters στο νομό Χίου σε σχέση με την παραγωγική ανάπτυξη και μεταπόληση της μαστίχας (Κοσμίδης, 2008).

Η καθιέρωση ενός Εθνικού Προγράμματος Έρευνας και Τεχνολογίας ως επιτελικού συστήματος σχεδιασμού της περιφέρειας και ειδικά του δήμου Χίου στον ερευνητικό και τεχνολογικό τομέα, θα έχει ως αποτέλεσμα την ώθηση των επιχειρήσεων της περιφέρειας, εστιάζοντας και στον υπό εξέταση νομό προς καινοτόμες πρακτικές βοηθώντας αυτές να ξεπεράσουν τις δυσκολίες και να ενταχθούν στο νέο τεχνολογικά ανεπτυγμένο περιβάλλον της εποχής μας.

Σημαντικός παράγοντας στη δημιουργία των clusters και την ανάπτυξη μέσω αυτών καινοτόμων δράσεων, αποτελεί το πλαίσιο που θεσμοθετήθηκε για τη χρηματοδότηση των ερευνητικών προγραμμάτων, με τη διεύρυνση του φάσματος των φορέων που τα υλοποιούν, έτσι ώστε να μπορούν να συμμετέχουν στα προγράμματα και άλλοι φορείς εκτός των Πανεπιστημίων και των επιχειρήσεων που συμμετείχαν μέχρι σήμερα. Σύμφωνα με τον Σπύρου (2008) οι εθνικές χρηματοδοτήσεις ειδικά για το δήμο Χίου, μπορούν να βοηθήσουν στην ανάπτυξη επιχειρηματικών δράσεων, με αντικείμενο τη μαστίχα (Σπύρου, 2008).

Σύμφωνα και πάλι με τον Κοσμίδη (2008) η στρατηγική της καινοτομίας και της βιώσιμης ανάπτυξης στη Χίο σε σχέση με τα clusters πρέπει να δομείται στους ακόλουθους άξονες: (Κοσμίδης, 2008).

1. Τη Γνώση, την Παιδεία, την Έρευνα και την Καινοτομία
2. Την Κοινωνία των Πληροφοριών και τις Νέες Τεχνολογίες

3. Την Ξεχωριστή Περιφερειακή Ταυτότητα της περιοχής
4. Το Φυσικό και Ανθρωπογενές Περιβάλλον

Η βιώσιμη και ανταγωνιστική οικονομία της Χίου στηρίζεται στα clusters σε σχέση με τη παραγωγή και εμπορία των clusters. Η στρατηγική πρέπει να βασισθεί στην ιστορική κληρονομιά του νησιού, στην πολιτιστική ποικιλομορφία, στις δεξιότητες των ανθρώπων, στη στρατηγική θέση του νομού, στο εξαιρετικό υψηλής ποιότητας περιβάλλον της, στην εκπαιδευτική και πολιτιστική υποδομή του νησιού. Παράδειγμα τέτοιων δραστηριοτήτων μπορεί να είναι η δημιουργία Μουσείου Μαστίχας Χίος όπου πρέπει και μπορεί να μετατραπεί σ' ένα σημαντικό επιχειρηματικό κόμβο με διεθνή απήχηση με βάση τη δυναμική της δημιουργίας ενός cluster σε σχέση με τη μαστίχα. (Κοσμίδης, 2008).

Στόχος του Δήμου σύμφωνα με τον Μανδάλα (2008) πρέπει να είναι η περαιτέρω στήριξη των προσπαθειών, που έχουν ήδη γίνει σε σχέση με τη μαστίχα. Σύμφωνα με τον ίδιο αν και η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου υφίσταται από το 1938, μόλις το 2001 η μαστίχα Χίου άρχισε να καταλαμβάνει τη θέση που της αξίζει και να αναγνωρίζεται τόσο σε εγχώριες, όσο και σε ξένες αγορές. Σ' αυτό βοήθησε η μοναδικότητα του προϊόντος, η χρηστικότητά του, η παράδοση που έχει, αλλά και η σύγχρονη μορφή που της δόθηκε μέσα από διάφορα νέα είδη. Σήμερα προκειμένου να προωθηθεί η ανάπτυξη της Ένωσης πρέπει να επιδιωχθεί η δημιουργία ενός ισχυρού cluster, μέσα από τη συνεργασία με το πανεπιστήμιο αλλά και με άλλους φορείς του τόπου (Μανδάλας, 2008).

Η δημιουργία των clusters σε σχέση με τη μαστίχα θα βοηθήσουν στην ανάπτυξη αποτελεσματικών στρατηγικών ανάπτυξης και καινοτομίας, η ενσωμάτωση της καινοτομίας στα προγράμματα ανάπτυξης της Χίου κρίνονται ως απολύτως απαραίτητα για:

1. Την αύξηση της απόδοσης της οικονομικής δαπάνης των προγραμμάτων έρευνας και τεχνολογικής ανάπτυξης σε σχέση με το προϊόν της μαστίχας.
2. Τη διεύρυνση των επιχειρηματικών δράσεων, και την αύξηση της παραγωγικότητας της μαστίχας.
3. Τη δημιουργία νέων θέσεων εργασίας, στο συγκεκριμένο κλάδο.

Οι δράσεις αυτές θα πρέπει να προσαρμοστούν έτσι ώστε να έχουν τη μεγαλύτερη απόδοση και να επιδρούν θετικά στο δήμο Χίου. Συγχρόνως θα πρέπει να γίνουν οι ακόλουθες δράσεις:

1. Η ενίσχυση της συνεργασίας μεταξύ επιχειρήσεων και δημόσιας έρευνας.
2. Η δημιουργία όχι μόνο περιφερειακών αλλά και διαπεριφερειακών clusters.
3. Η αύξηση της δυναμικότητας της έρευνας και των τεχνολογιών πληροφορικής και επικοινωνίας σε σχέση με τη μαστίχα.
4. Η ανάπτυξη των υποδομών έρευνας.
5. Η ανάπτυξη του ανθρώπινου κεφαλαίου.

Σύμφωνα με το Τεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδος (2008) πολύ σοβαρό ζήτημα στην ανάπτυξη των δράσεων αυτών στη νήσο Χίο εντοπίζεται στο πολύ σοβαρό πρόβλημα του δημογραφικού που αντιμετωπίζει ο νομός. Η έλλειψη νέων ανθρώπων οι οποίοι θα μπορούσαν να στηρίξουν τις καινοτόμες δράσεις σε σχέση με τη μαστίχα, αποτελεί πρόβλημα στην ανάπτυξη των clusters, αλλά και ειδικά στη παραγωγική και εμπορική διαδικασία της μαστίχας (ΤΕΕ, 2008).

4.3. Θεσμικό Πλαίσιο

Το ισχύον θεσμικό πλαίσιο προβλέπει κίνητρα και ενισχύσεις για την ίδρυση και λειτουργία clusters στο δήμο της Χίου. Στην περίπτωση που το αντικείμενο δραστηριότητας τους είναι μόνο η μεταποίηση, η επιχορήγηση είναι έως και 40% της επιδότησης. Ακόμη, στον Αναπτυξιακό Νόμο υπάρχει η πρόβλεψη ίδρυσης Κέντρων Κοινής Επιχειρηματικής Δράσης, για κοινά επιχειρηματικά σχέδια, τουλάχιστον έξι (6) υφισταμένων επιχειρήσεων με αντικείμενο ακόμα και την προώθηση και εμπορία προϊόντων μαστίχας, στα οποία η επιχορήγηση ανέρχεται σε 30 %, εφόσον η επένδυση είναι μεγαλύτερη των 180.000 €. Η επένδυση επίσης εντάσσεται στις επιλέξιμες δραστηριότητες κοινοτικών πρωτοβουλιών, όπως είναι το Interreg III, όπως επίσης και στο Γ' ΚΠΣ, στο πρόγραμμα για δικτύωση (clusters) επιχειρήσεων. (Κοσμίδης, 2008).

4.4. Διαδικασία ανάπτυξης των διασυνδεδεμένων Επιχειρήσεων (Clusters)

Η ανάληψη επιχειρηματικής δράσης σε σχέση με τα clusters στον τομέα της εμπορίας και τυποποίησης φιλικών προς τον άνθρωπο και το περιβάλλον προϊόντων από μαστίχα με σκοπό την προώθηση τους στις αγορές των μεγάλων αστικών κέντρων (Παναγιώτου, 2009).

Σκοπός της δράσης αυτής είναι να εκμεταλλευθεί την αυξανόμενη ζήτηση για παραδοσιακά και υψηλής ποιότητας προϊόντα και την αδυναμία των καταναλωτών να έχουν πρόσβαση σε αυτά αφού είναι αποκλεισμένα από τα οργανωμένα δίκτυα διανομής. Το σχέδιο περιλαμβάνει την ίδρυση βιοτεχνικής μονάδας συσκευασίας και τυποποίησης μαστίχας στη Χίο και δίκτυο καταστημάτων στα μεγάλα αστικά κέντρα της χώρα. Οι υποδομές που πρέπει να έχουν τα clusters είναι ένα κτίριο περίπου 300 τετραγωνικών μέτρων για την στέγαση των δραστηριοτήτων επεξεργασίας, τυποποίησης και συσκευασίας. Στο κτίριο περιλαμβάνονται και αποθηκευτικοί χώροι, όπως και χώροι ψύξης (συντήρηση και κατάψυξη) (Παναγιώτου, 2009).

Ο μηχανολογικός εξοπλισμός περιλαμβάνει μηχανήματα επεξεργασίας και συσκευασίας. Ακόμη προβλέπονται μεταφορικά μέσα για τη συλλογή των προϊόντων και την διανομή τους στα αστικά κέντρα.

Στα αστικά κέντρα προβλέπονται καταστήματα επιφάνειας τουλάχιστον 120 τετραγωνικών μέτρων, με αποθήκη 80 τετραγωνικών μέτρων.

Το προφίλ του πελάτη, στον οποίο στοχεύει η επιχείρηση είναι οι οικογένειες των μεγαλουπόλεων μέσου και υψηλού μορφωτικού επιπέδου και εισοδήματος με ανησυχίες για τις σύγχρονες διατροφικές συνήθειες, που είναι διατεθειμένες να δαπανήσουν χρήματα για να προμηθευτούν υγιεινά ή βιολογικά καλλιεργούμενα φυτικά και κτηνοτροφικά προϊόντα, όπως και προϊόντα που παράγονται με παραδοσιακό τρόπο. Το εργοστάσιο επεξεργασίας, συσκευασίας και τυποποίησης απαιτεί μια επένδυση περίπου 360.000 Ευρώ. Κάθε κατάστημα σε αστικό κέντρο απαιτεί περίπου κεφάλαια 150.000 Ευρώ (Παναγιώτου, 2009).

5.2 Κοινότητες και συνεταιρισμοί

Στο ίδιο το νησί της Χίου η καλλιέργεια είναι δυνατή μόνο στο νότιο τμήμα το οποίο είναι ιδιαίτερα ξηρό και θερμό. Το τμήμα αυτό οριοθετείται από τη βόρεια πλευρά από μια νοητή γραμμή που συνδέει τα χωριά Λιθή, Αγ. Γεώργιος Συκούσης και Καλλιμασιά. Κάθε προσπάθεια να επεκταθεί η καλλιέργεια πέρα από αυτό το όριο απέτυχε.

Πίνακας 5.1. Πληθυσμός Μαστιχοχώριων Χίου

α/α	Συνεταιρισμοί ή Δημοτικά Διαμερίσματα	Πληθυσμός	%
1	Νένητα	1038	8,86
2	Καλλιμασιά	930	7,94
3	Αγ. Γεώργιος	778	6,64
4	Θολοποτάμι	761	6,49
5	Θυμιανά	1491	12,7
6	Αρμόλια	611	5,21
7	Μεστά	565	4,82
8	Νεοχώρι	521	4,44
9	Λιθή	455	3,88
10	Καταρράκτης	425	3,62
11	Ολύμποι	309	2,63
12	Ελάτα	308	2,63
13	Κοινή	283	2,41
14	Βουνό	268	2,28
15	Πυργί	1044	8,91
16	Βέσσα	251	2,14
17	Μέσα Διδύμα	189	1,61
18	Μυρμήγκι	89	0,76
19	Πατρικά	86	0,73
20	Παγίδα	138	1,17
21	Καλαμωτή	718	6,13
22	Βαβίλοι	266	2,27
23	Φλάτσια	110	0,93
24	Έξω Διδύμα	76	0,64
	Σύνολο	11.710	100,00

Πηγή: αρχείο Ε.Μ.Χ (έτος 2011)

Η «μοναδικότητα» αυτή, πιθανόν να οφείλεται, εκτός από τη μακρόχρονη παράδοση και σε εδαφολογικά και κλιματικά χαρακτηριστικά τα οποία ευνοούν την καλλιέργεια του μαστιχόδεντρου μόνο στο συγκεκριμένο τμήμα της Χίου.

Οι κοινότητες στις οποίες καλλιεργούνται τα μαστιχόδενδρα είναι είκοσι τέσσερις (24). Αυτές είναι: ο Αγ.Γεώργιος, τα Αρμόλια, οι Βαβύλοι, η Βέσσα, το Βουνό, η Ελάτα, τα Έξω Διδύμα, το Θολοποτάμι, τα Θυμανά, η Καλαμωτή, η Καλλιμασιά, ο Καταρράκτης, η Κοινή, το Λιθί, τα Μέσα Διδύμα, τα Μεστά, το Μυρμήγκι, τα Νένητα, το Νεοχώρι, οι Ολύμποι, η Παγίδα, τα Πατρικά, το Πυργί και η Φλάτσια (Χάρτης 2). Το σύνολο των κατοίκων στις κοινότητες αυτές είναι 11.710 κάτοικοι κατά την απογραφή 2011 (Πίνακας 5.1). Ο αριθμός των κατοίκων ανά κοινότητα παρουσιάζει σημαντικές διαφορές από 76 έως 1491 κατοίκους. Στην περιοχή υπάρχουν δώδεκα (12) κοινότητες σχετικά μεσαίου μεγέθους δηλαδή πληθυσμό μεγαλύτερο από 400 άτομα ανά κοινότητα που αποτελούν περίπου τα τρία τέταρτα του συνολικού αριθμού, ενώ οι άλλες δώδεκα (12) μικρές κοινότητες που έχουν λιγότερο από 400 κατοίκους ανά κοινότητα και αποτελούν περίπου το ένα τέταρτο του συνόλου του πληθυσμού. Οι κοινότητες μεσαίου μεγέθους βρίσκονται κυρίως στο Νότιο-Ανατολικό τμήμα της περιοχής και οι μικρού μεγέθους κοινότητες βρίσκονται στο Νότιο-Δυτικό τμήμα της περιοχής (Πίνακας 5.1 και Χάρτης 5.)

Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Ε.Μ.Χ.) που ιδρύθηκε το 1938 βάσει του Νόμου 1390 είναι Αναγκαστικός Συνεταιρισμός και αποτελεί το φορέα αποκλειστικής διαχείρισης της φυσικής Μαστίχας Χίου τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Η Ε.Μ.Χ. αποτελεί την συλλογική έκφραση των είκοσι (20) πρωτοβάθμιων συνεταιρισμών των 24 Μαστιχοχωριών που βρίσκονται στην νότια Χίο.

Σήμερα, η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου αριθμεί περίπου 4500 μέλη και είναι ένας από τους μεγαλύτερους σε μέγεθος οργανισμούς της περιφέρειας Βορείου Αιγαίου. (Ε.Μ.Χ ,έτος 2011)

Ο αριθμός των συνεταιρισμένων παραγωγών- καλλιεργητών μαστίχας ανέρχεται σε 1640 άτομα κατά το έτος 2010 (Πίνακας 5.2). Κατά το χρονικό διάστημα από 2008 έως 2010 παρατηρείται μείωση του αριθμού των παραγωγών κατά 5% περίπου. Η μείωση παρατηρείται σε δεκαπέντε (15) κοινότητες από τις είκοσι, σε τέσσερις κοινότητες (Μέσα Δίδυμα, Πατρικά, Μυρμήγκι και Έξω Δίδυμα) παρατηρείται αύξηση

και στην κοινότητα Ολύμποι ο αριθμός των παραγωγών παρέμεινε σταθερός (Πίνακας 5.2.)

Πίνακας 5.2. Παραγωγοί μαστίχας κατά Συνεταιρισμό ή Δημοτικό Διαμέρισμα για τα έτη 2008, 2009 και 2010

α/α	Ετος Συνεταιρισμοί ή Δημοτικά Διαμερίσματα	Ετος			
		2008	2009	2010	%
1	Πυργί	289	276	273	17
2	Νένητα	191	190	171	10
3	Καλλιμασιά	135	133	131	8
4	Θολοποτάμι	119	110	107	7
5	Νεοχώρι + Βαβύλοι+Θυμιανά	113	120	102	6
6	Αγ. Γεώργιος	102	98	93	6
7	Ολύμποι	85	86	85	5
8	Βουνό +Φλάτσια	84	84	82	5
9	Κοινή +Παγίδα	75	80	79	5
10	Αρμόλια	77	80	75	5
11	Καλαμωτή	70	73	73	4
12	Ελάτα	69	71	70	4
13	Καταρράκτης	64	65	63	4
14	Μέσα Διδύμα	56	63	62	4
15	Μεστά	58	52	46	3
16	Λιθή	42	38	40	2
17	Πατρικά	34	38	36	2
18	Μυρμήγκι	21	23	25	2
19	Βέσσα	26	18	17	1
20	Έξω Διδύμα	11	11	10	1
	Σύνολο	1721	1709	1640	100
	Δείκτης	100,0	99,3	95,3	

Πηγή: Αρχείο Ε.Μ.Χ, 2011.

Η πλειονότητα των παραγωγών (53% του συνόλου) είναι σε έξι (6) στις κοινότητες και συγκεκριμένα στο Πυργί (17%), Νένητα (10%), Καλλιμασιά (8%), Θολοπόταμι (7%) και από 6% στον Αγ. Γιώργη και στον συνεταιρισμό Νεοχωρίου με Βαβύλους και Θυμιανά ενώ στις άλλες δεκατέσσερις (14) κοινότητες το ποσοστό των παραγωγών είναι μικρό και κυμαίνεται από 5% έως 1% (Πίνακας 5.2.)

5.3 Η προέλευση και σημασία της μαστίχας

Το μαστιχόδεντρο είναι ένα δένδρο μακρόβιο αφού ζει πάνω από 100 έτη. Η παραγωγή της μαστίχας αρχίζει από το 5ο με 6ο έτος μετά τη φύτευση, το μέγιστο της απόδοσης του δένδρου εμφανίζεται περίπου μετά τον 15ο έτος και από το 70ο έτος και μετά η παραγωγή του μειώνεται σε μεγάλο βαθμό.

Από τα 2.000.000 περίπου υπάρχοντα μαστιχόδενδρα καλλιεργούνται περίπου το 60% αυτών, λόγω εγκατάλειψης, δηλαδή η καλλιέργεια και παραγωγή αφορά περίπου 1.200.000 δένδρα που καλύπτουν μία έκταση περίπου 12.000 στρεμμάτων.

Η παραγωγή της μαστίχας Χίου πραγματοποιείται με τον παραδοσιακό τρόπο και ανέρχεται περίπου σε 100 τόνους ανά έτος. Η παραγωγή υπολογίζεται περίπου σε 150 έως 200 γραμμάρια ανά δέντρο, για δέντρα σε πλήρη παραγωγική ηλικία, δηλαδή από 15 έως 40 ετών. Ο αριθμός των δέντρων ανά στρέμμα υπολογίζεται από 50 έως 60 δένδρα. Η καλλιεργούμενη έκταση με μαστιχόδενδρα ανά εκμετάλλευση είναι εξαιρετικά περιορισμένη από 200 έως 400 m². Τα καλλιεργούμενα μαστιχόδενδρα βρίσκονται μέσα σε ελαιώνες, ή σε γεωργικές γαίες όπου καλλιεργούνται κυρίως σιτηρά και κηπευτικά. Κυρίως όμως συγκαλλιεργούνται με ελαιόδεντρα.

Η «μαστίχα Χίου» αναγνωρίστηκε ως Προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) με βάση το άρθρο 17 του Κανονισμού (ΕΚ) 2081/1992 και καταχωρήθηκε ως Π.Ο.Π. στον Κανονισμό (ΕΚ) 123/1997.

Οι λόγοι για τους οποίους εντάχθηκε η μαστίχα στον Κανονισμό για την προστασία της παραγωγής της μαστίχας είναι:

1. Κοινωνικοί

Η μαστίχα Χίου αποτελεί ένα βασικό γεωργικό εισόδημα και αποτελεί βασικό προϊόν στήριξης της οικονομίας της κεντρικής και νότιας Χίου

Η μαστίχα Χίου παρουσιάζει ιδιαίτερο βάρος για τον κοινωνικό ιστό της περιοχής αφού για το μεγαλύτερο μέρος των αγροτικών οικογενειών αποτελεί συμπληρωματικό εισόδημα και προσφέρει απασχόληση σε όλα τα μέλη της γεωργικής οικογένειας. Κατ' εκτίμηση με τη μαστιχοκαλλιέργεια απασχολούνται αποκλειστικά ή ως δευτερεύσα απασχόληση 4.500 περίπου αγροτικές οικογένειες. Η συνεχής λειτουργία της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου από το 1938.

2. Φυσικού περιβάλλοντος

Η κεντρική και νότια Χίος έχει το μοναδικό προνόμιο της καλλιέργειας και παραγωγής της μαστίχας που εμφανίζει ένα ιδιαίτερο και μοναδικό αγροτικό τοπίο που επιβάλλεται να διατηρηθεί ως πολιτιστική κληρονομιά. Το αγροτικό αυτό τοπίο χαρακτηρίζεται από τη συνύπαρξη και αντίθεση του γκριζου χρώματος της ελιάς, του βαθυπράσινου του μαστιχόδενδρου και του κόκκινου της τσικουδιάς που συνθέτουν καθ' όλο το έτος και ιδιαίτερα το φθινόπωρο ξεχωριστές εικόνες και δημιουργούν ένα ιδιαίτερο περιβάλλον στις μικρές πεδιάδες και στις λοφοπλαγιές της περιοχής.

Το αγροτικό αυτό τοπίο παρουσιάζει ένα επιπλέον ιδιαίτερο χαρακτηριστικό με τις πέτρινες αναβαθμίδες που συντηρούν αυτές τις μόνιμες παραδοσιακές καλλιέργειες.

3. Παγκόσμια μοναδικότητα

Η μοναδικότητα της μαστίχας Χίου οφείλεται στην παγκόσμια αποκλειστικότητα του γενέθλιου της τόπου, στις εξαιρετικές θεραπευτικές ιδιότητες της και στο σπάνιο άρωμα της, που την έκαναν περιζήτητη ήδη από την αρχαιότητα προσδίδοντάς της από τότε τη φήμη σπουδαίου συμμάχου της υγείας

Η μοναδικότητά της ενισχύεται και από την πολύ-χρηστικότητα της και το γεγονός ότι αγαπήθηκε και ενσωματώθηκε στην κουλτούρα διαφορετικών λαών και πολιτισμών ιδιαίτερα στην περιοχή της Ανατολικής Μεσογείου.

Η μαστίχα Χίου έχει εκτεταμένες εφαρμογές και χρήσεις αποτελώντας πρώτη ύλη στον κλάδο τροφίμων και ποτών, στην φαρμακευτική και χημική βιομηχανία, στην παραγωγή καλλυντικών και αρωμάτων.

Η μαστίχα Χίου χρησιμοποιείται ως φυσική αρωματική ύλη σε μία μεγάλη ποικιλία προϊόντων όπως: αρτοσκευάσματα, γλυκά, μαρμελάδες, παγωτά, σοκολάτες, τσίχλες, καραμέλες, ροφήματα, τσάι, καφές, γαλακτοκομικά, ζυμαρικά,

σάλτσες, λικέρ, ούζο και κρασί. Ακόμη, χρησιμοποιείται σε αλοιφές για εγκαύματα και δερματικές παθήσεις.

Το παράγωγο της κολοφώνιο, χρησιμοποιείται για την παρασκευή χειρουργικών ραμμάτων ενώ το μαστιχέλαιο χρησιμοποιείται στην αρωματοποιία και στην παρασκευή καλλυντικών.

Τέλος, η μαστίχα, λόγω της ιδιότητάς της ως σταθεροποιητής χρωμάτων, χρησιμοποιείται στην παρασκευή, υψηλής ποιότητας βερνικιών ζωγραφικής.

4. Προστασία περιβάλλοντος

Τα τελευταία χρόνια παρουσιάζονται σημεία εγκατάλειψης των καλλιεργούμενων μαστιχόδενδρων με σημαντικές επιπτώσεις στο περιβάλλον. Ένας σημαντικός λόγος ενίσχυσης της καλλιέργειας του μαστιχόδενδρου είναι η διασφάλιση 'ισορροπίας' μεταξύ της καλλιέργειας αυτής και των άλλων ενισχυόμενων καλλιεργειών, ώστε να αποφευχθούν αρνητικές επιπτώσεις στην καλλιέργεια των μαστιχόδενδρων σε σχέση με τις άλλες καλλιέργειες. (Υ.Π.Α.Α.Τ. (2008)

5.4 Ενίσχυση για την καλλιέργεια της μαστίχας Χίου

Χορηγείται ενίσχυση ανά δέντρο για τη διατήρηση της παραδοσιακής καλλιέργειας της μαστίχας Χίου στο νησί της Χίου. Τα αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα για την εφαρμογή του εν λόγω ειδικού μέτρου στήριξης και ο καθορισμός των λεπτομερειών εφαρμογής τους, θεσπίστηκαν με την ΚΥΑ αριθ. 283601/18-03-08.

Δικαιούχοι της ενίσχυσης είναι οι γεωργοί που δραστηριοποιούνται στην παραδοσιακή καλλιέργεια της μαστίχας Χίου, είναι εγγεγραμμένοι σε έναν από τους πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς που είναι μέλη της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου και υποβάλλουν σχετική αίτηση ενίσχυσης - δήλωση εκμετάλλευσης στο πλαίσιο της ενιαίας αίτησης. Το ποσό της ενίσχυσης καθορίζεται έως 11,5 ευρώ ανά κιλό «καθαρής μαστίχας» που προέρχεται από δένδρα που βρίσκονται σε παραγωγική κατάσταση. (Εγχειρίδιο Διαδικασιών Ο.Σ. 2011).

Η τιμή που απολαμβάνει ο παραγωγός μαζί με τις επιδοτήσεις διαμορφώνεται σε 85 ευρώ το κιλό κατά μέσο όρο, αν και η άριστης ποιότητας μαστίχα είναι δυνατόν να ανέλθει σε 89 ευρώ ανά κιλό, σύμφωνα με τον πρόεδρο της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Κ. Γανιάρη. Στην περίπτωση που η μέση απόδοση ανά στρέμμα ανέρχεται σε 15 κιλά

ανά στρέμμα, τότε η ακαθάριστη αξία παραγωγής που αντιπροσωπεύει σχεδόν το γεωργικό εισόδημα της μαστίχας λόγω των περιορισμένων ετήσιων δαπανών εκτιμάται από 1275 έως 1335 ευρώ ανά στρέμμα..

5.5. Αριθμός μαστιχόδενδρων, καλλιεργούμενη έκταση και παραγωγή μαστίχας

Ο αριθμός των μαστιχόδενδρων κατά το 2010 ήταν 977.057 δένδρα (Πίνακας 5.3.) και κατά το χρονικό διάστημα από το 2008 έως το 2010 παρατηρείται σημαντική μείωση κατά 15% περίπου του αριθμού των μαστιχόδενδρων. Η μείωση του αριθμού παρατηρήθηκε σε όλες τις κοινότητες εκτός από τέσσερις κοινότητες τα Μεσιά, τη Λιθή, το Μυρμήγκι και τα Έξω Δίδυμα.

Η κατανομή των μαστιχόδενδρων μεταξύ των κοινοτήτων διαφέρει σημαντικά έτσι σε τρεις (3) κοινότητες συγκεντρώνεται το 40% των δένδρων, οι κοινότητες αυτές είναι το Πυργί (23%), τα Νένητα (11.9%) και η Καλλιμασία (7,5%) στις άλλες δεκαεπτά (17) κοινότητες το ποσοστό του αριθμού των δένδρων για την κάθε μία είναι περιορισμένο από 5% έως 0,5% (Πίνακας 5.3.)

Η καλλιεργούμενη έκταση με μαστιχόδενδρα κατά το έτος 2010 ήταν 14.944 στρέμματα και κατά το χρονικό διάστημα 2008 έως 2010 παρατηρείται μεγάλη μείωση κατά 35,8% δηλαδή η έκταση με μαστιχόδενδρα μειώθηκε κατά το ένα τρίτο περίπου (Πίνακας 5.4). Η παρατηρούμενη μείωση της καλλιεργούμενης έκτασης παρατηρήθηκε σε όλες τις κοινότητες.

Παρατηρείται γενικά ότι η μείωση του αριθμού των μαστιχόδενδρων είναι πολύ μικρότερη σε σχέση με τη μείωση της καλλιεργούμενης έκτασης, γεγονός που οδηγεί στο συμπέρασμα ότι οι εκτάσεις που εγκαταλείπονται έχουν μικρό αριθμό μαστιχόδενδρων ανά μονάδα επιφάνειας.

Η κατανομή της καλλιεργούμενης έκτασης μεταξύ των κοινοτήτων παρουσιάζει σημαντικές διαφορές όπως και η κατανομή των μαστιχόδενδρων, έτσι το 40% της καλλιεργούμενης έκτασης συγκεντρώνεται σε τρεις (3) κοινότητες οι οποίες είναι το Πυργί (22,8%), τα Νένητα (10,5%) και οι Ολύμποι (7,4%), οι άλλες δεκαεπτά (17) κοινότητες καλλιεργούν το 60% της έκτασης και το ποσοστό της καλλιεργούμενης

έκτασης για την κάθε μία κοινότητα είναι περιορισμένο από 6,7 % έως 0,3% (Πίνακας 5.4.).

Πίνακας 5.3. Αριθμός μαστιχόδενδρων κατά κοινότητα ή Δημοτικό διαμέρισμα για τα έτη 2008-2009-2010

α/α	Ετος Συνεταιρισμοί ή Δημοτικά Διαμερίσματα	2008	2009	2010	%
		1	Πυργί	265.728	217.719
2	Νένητα	143.725	127.829	115.821	11,9
3	Καλλιμασιά	74.827	77.826	73.179	7,5
4	Θολοποτάμι	52.920	52.677	52.568	5,4
5	Νεοχώρι +Βαθύλοι+Θυμανά	56.550	50.708	50.992	5,2
6	Αγ. Γεώργιος	73.491	47.679	48.240	4,9
7	Ολύμποι	50.484	47.805	48.110	4,9
8	Βουνό +Φλάτσια	57.633	51.684	47.987	4,9
9	Κοινή +Παγίδα	53.559	45.293	44.452	4,5
10	Αρμόλια	38.535	37.650	39.138	4,0
11	Καλαμωτή	47.807	38.878	37.567	3,8
12	Ελάτα	46.690	43.458	37.407	3,8
13	Καταρράκτης	45.398	35.634	35.833	3,7
14	Μέσα Διδύμα	34.765	33.141	31.626	3,2
15	Μεστά	28.523	30.188	29.516	3,0
16	Λιθή	18.449	19.622	20.005	2,0
17	Πατρικά	32.152	17.514	17.296	1,8
18	Μυρμήγκι	11.305	11.040	11.516	1,2
19	Βέσσα	11.305	7.453	6.758	0,7
20	Έξω Διδύμα	3.546	4.368	4.485	0,5
	Σύνολο	1147392	998166	977057	100,0
	Δείκτης	100	87,0	85,2	

Πηγή: Αρχείο Ε.Μ.Χ, 2011.

Πίνακας 5.4. Καλλιεργούμενη έκταση με μαστιχόδενδρα (Στρεμματα) για τα έτη 2008-2009-2010

α/α	Ετος Συνεταιρισμοί ή Δημοτικά Διαμερίσματα				%
		2008	2009	2010	
1	Πυργί	4.301,5	3.216,4	3.410,8	22,8
2	Νένητα	2.604,9	1.834,5	1.572,9	10,5
3	Ολύμποι	1.516,7	1.110,6	1.099,7	7,4
4	Βουνό +Φλάτσια	1.351,3	1.132,1	1.004,1	6,7
5	Καλλυμασιά	1.618,2	852,0	852,1	5,7
6	Ελάτα	1.526,8	860,7	823,9	5,5
7	Αρμόλια	1.084,9	811,5	780,0	5,2
8	Καλαμωτή	1.138,1	817,1	755,4	5,1
9	Νεοχώρι +Βαβύλοι+Θυμανά	1.018,1	818,7	684,2	4,6
10	Αγ. Γεώργιος	1.277,8	713,2	673,1	4,5
11	Θολοποτάμι	1.591,8	700,7	659,3	4,4
12	Κοινή +Παγίδα	669,9	490,5	516,4	3,5
13	Μεστά	856,2	507,5	427,8	2,9
14	Καταρράκτης	706,6	455,9	391,3	2,6
15	Πατρικά	461,9	415,8	382,3	2,6
16	Μέσα Διδύμα	653,3	393,1	361,4	2,4
17	Λιθή	303,2	201,5	225,9	1,5
18	Μυρμήγκι	256,2	174,0	178,2	1,2
19	Βέσσα	249,2	113,3	94,6	0,6
20	Εξω Διδύμα	98,6	62,2	51,5	0,3
	Σύνολο	23.286,0	15.681,6	14.944,9	100,0
	Δείκτης	100,0	67,3	64,2	

Πηγή: Αρχείο Ε.Μ.Χ, 2011.

Η παραγωγή μαστίχας κατά το έτος 2008 ανήλθε σε 117,8 τόνους και κατά την τριετία 2008 έως 2010 παρουσιάζει μεταβολές. Κατά το έτος 2009 παρέμεινε στο ίδιο σχεδόν επίπεδο με το έτος 2008 (μείωση κατά 1,1%), ενώ κατά το έτος 2010 παρουσίασε σημαντική αύξηση κατά 24,7% σε σχέση με το έτος 2008. Ο μέσος όρος των ετών 2008, 2009 και 2010 διαμορφώθηκε σε 127,1 τόνους.

Πίνακας 5.5. Παραγωγή μαστίχας (κιά) για το έτος 2008-2009-2010

α/α	Έτος Συνεταιρισμοί ή Δημοτικά Διαμερίσματα	2008	2009	2010	Μέσος όρος	%
1	Πυργί	28.741,25	28.671,16	37.825,28	31.745,90	25,0
2	Νένητα	14.975,71	12.913,66	18.745,46	15.544,94	12,2
3	Βουνό +Φλάτσια	9.760,27	9.319,03	12.142,08	10.407,13	8,2
4	Καλαμωτή	6.858,80	7.035,32	9.221,99	7.705,37	6,1
5	Καλλιμασιά	7.272,87	7.268,79	8.199,06	7.580,24	6,0
6	Αρυόλια	5.750,82	5.908,81	7.164,75	6.274,79	4,9
7	Ολύμποι	5.029,90	5.313,19	6.878,55	5.740,55	4,5
8	Νεοχώρι +Βαβύλοι+Θυμιάνα	4.975,59	5.877,45	5.870,61	5.574,55	4,4
9	Θολοποτάμι	4.918,57	5.200,57	5.748,82	5.289,32	4,2
10	Ελάτα	4.670,52	4.358,88	6.797,63	5.275,68	4,1
11	Κοινή +Παγίδα	4.630,91	4.312,81	5.230,66	4.724,79	3,7
12	Πατρικά	4.252,90	3.620,69	4.528,67	4.134,09	3,3
13	Αγ. Γεώργιος	3.782,22	3.948,92	4.504,29	4.078,48	3,2
14	Καταρράκτης	3.493,65	3.843,65	4.038,38	3.791,89	3,0
15	Μέσα Διδύμα	3.350,15	3.432,57	3.626,31	3.469,68	2,7
16	Μυρμήγκι	1.736,13	1.782,76	2.018,17	1.845,69	1,5
17	Λιθή	1.253,85	1.413,07	1.699,23	1.455,38	1,1
18	Μεστά	1.049,17	1.180,88	1.336,46	1.188,84	0,9
19	Έξω Διδύμα	698,76	640,45	675,69	671,63	0,5
20	Βέσσα	642,4	520,58	736,25	633,08	0,5
	Σύνολο	117.844,44	116.563,24	146.988,34	127.132,01	100,0
		100,0	98,9	124,7		

Πηγή: Αρχείο .E.M.X, 2011.

Η παραγωγή κατά κοινότητα παρουσιάζει σημαντικές διαφορές. Υπάρχουν τρεις κοινότητες οι οποίες παράγουν το 45,4% της συνολικής παραγωγής και οι οποίες είναι το Πυργί (25,0%), τα Νένητα (12,2%) και το Βουνό -Φλάτσια (8,2%). Οι άλλες δεκαεπτά κοινότητες παράγουν το υπόλοιπο 54,6% και η συμμετοχή τους είναι μικρότερη (από 6,1% έως 0,5% της συνολικής παραγωγής), (Πίνακας 5.5).

Πίνακας 5.6 Έκταση μαστιχόδενδρων ανά παραγωγό, απόδοση μαστίχας ανά δένδρο, απόδοση μαστίχας ανά μονάδα γης και παραγωγή μαστίχας ανά παραγωγό Έτος 2010

α/α	Συνεταιρισμοί ή Δημοτικά Διαμερίσματα	Έκταση μαστιχόδενδρων ανά παραγωγική μονάδα (στρ./παραγωγό)	Απόδοση ανά μαστιχόδενδρο (γραμ./δένδρο)	Απόδοση μαστίχας ανά μονάδα επιφανείας (Κιλά/στρέμμα)	Παραγωγή μαστίχας ανά παραγωγική μονάδα (Κιλά/παραγωγό)
1	Αγ. Γεώργιος	7,2	113,8	6,1	44
2	Αρμόλια	10,4	123,1	8,0	84
3	Βέσσα	5,6	93,7	6,7	37
4	Βουνό - Φλάτσια	12,2	142,2	10,4	127
5	Ελάτα	11,8	109,4	6,4	75
6	Εξω Διδύμα	5,2	149,8	13,0	67
7	Θολοποτάμι	6,2	119,0	8,0	49
8	Καλαμωτή	10,3	160,6	10,2	106
9	Καλλιμασιά	6,5	144,2	8,9	58
10	Καταρράκτης	6,2	100,9	9,7	60
11	Κοινή - Παγίδα	6,5	120,7	9,1	60
12	Λιθί	5,6	126,4	6,4	36
13	Μέσα Διδύμα	5,8	109,7	9,6	56
14	Μεστά	9,3	68,7	2,8	26
15	Μυρμήγκι	7,1	92,3	10,4	74
16	Νένητα	9,2	134,2	9,9	91
17	Νεοχώρι - Βαβύλοι -Θυμανά	6,7	149,0	8,1	55
18	Ολόμποι	12,9	119,3	5,2	68
19	Πατρικά	10,6	140,1	10,8	115
20	Πυργί	12,5	141,4	9,3	116
	Μέσος όρος	9,1	130,1	8,5	78

Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων Πινάκων 5.2, 5.3, 5.4, και 5.5.

Από τον Πίνακα 5.6 παρατηρείται ότι, κατά το έτος 2010, κατά μέσο όρο οι μεγαλύτερες παραγωγικές μονάδες (στρέμματα/παραγωγό) υπάρχουν σε οκτώ

κοινότητες οι οποίες είναι: Ολύμποι, Πυργί, Βουνό, Ελάτα, Πατρικά, Αρμόλια, Μεστά και Νένητα ,με μέση παραγωγική μονάδα από 12,9 στρ./παραγωγό έως 9,2 στρ/παραγωγό, στις άλλες κοινότητες ο μέσος όρος είναι χαμηλότερος από 7,2 έως 5,6 στρ/παραγωγό. Ο μέσος όρος για όλη την περιοχή των Μαστιχοχωριών είναι 9,2στρ/παραγωγό. Ως προς την παραγωγή της μαστίχας ανά παραγωγό ο μέσος όρος της περιοχής είναι 78 κιλά/παραγωγό, η μεγαλύτερη παραγωγή της μαστίχας παρατηρείται σε έξι κοινότητες οι οποίες είναι: το Βουνό, το Πυργί, τα Πατρικά, τα Θυμιανά, τα Νένητα, και τα Αρμόλια, με μέση παραγωγή από 127 κιλά/παραγωγό έως 84 κιλά αντίστοιχα, στις άλλες κοινότητες η μέση παραγωγή ανά παραγωγό είναι χαμηλότερη και κυμαίνεται από 75 κιλά έως 37. Οι σημαντικές αυτές διαφορές οφείλονται κυρίως στις διαφορές της μέσης καλλιεργούμενης γης με μαστιχόδενδρα ανά κοινότητα και σε μικρότερο βαθμό στην απόδοση της καλλιέργειας (κιλά/στρ). Πάντως υπάρχουν ορισμένες κοινότητες όπου η απόδοση της μαστίχας είναι πολύ χαμηλή όπως στα Μεστά (2,8 Κιλά/στρ) και στους Ολύμπους (5,2 Κιλά/στρ), όταν ο μέσος όρος της περιοχής είναι 8,5 Κιλά αντίστοιχα (Πίνακας 5.6) .

Άξιο αναφοράς είναι το Νεοχώρι, το οποίο παρουσιάζει την υψηλότερη απόδοση μαστίχας (γραμμάρια) ανά δένδρο λόγω όμως της μικρής μέσης έκτασης σε μαστιχόδενδρα ανά παραγωγό, η παραγωγή της μαστίχας ανά παραγωγό (σε κιλά) είναι χαμηλή (55 κιλά/παραγωγό). Ακόμη, αξίζει να αναφερθεί ότι τα Έξω Δίδυμα αν και, έχουν την υψηλότερη απόδοση (13 κιλά/στρέμμα) σε σχέση με τις άλλες κοινότητες, επειδή όμως ο μέσος όρος καλλιεργούμενης γης είναι χαμηλός (5,2 στρ) έχουν και χαμηλή παραγωγή ανά παραγωγό (67 κιλά αντίστοιχα).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΚΤΟ

Η ΕΝΩΣΗ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ

6.1. Ιστορικό

Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου είναι αναγκαστικός συνεταιρισμός που ιδρύθηκε το 1938 με τον ιδρυτικό νόμο 1390 και είναι φορέας αποκλειστικής διαχείρισης της φυσικής μαστίχας στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Η Ένωση αποτελεί την συλλογική έκφραση 20 πρωτοβάθμιων συνεταιρισμών των 24 Μαστιχοχωρίων που βρίσκονται στην νότια Χίο.

Σήμερα η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών αριθμεί 5.000 μέλη και είναι ένας από τους μεγαλύτερους επιχειρηματικούς οργανισμούς της περιφέρειας Βορείου Αιγαίου.

Η Διοίκηση της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου, ασκείται από εννεαμελές Συμβούλιο τα μέλη του οποίου εκλέγονται κάθε τέσσερα χρόνια από τα μέλη της Γενικής Συνέλευσης. 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. 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. (Ε.Μ.Χ)

Κατά το έτος 2010 στην Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου απασχολήθηκαν συνολικά 64 άτομα από τους οποίους οι μόνιμοι ήταν 47 άτομα και 17 άτομα απασχολήθηκαν με σύμβαση ορισμένου χρόνου. Από τους μόνιμους απασχολούμενους κατά το 2010 συνταξιοδοτήθηκαν 11 άτομα. Σημαντικό είναι να αναφερθεί ότι κατά μέσο όρο οι απασχολούμενοι είναι 56 άτομα, στοιχείο που φανερώνει την προσπάθεια της Ένωσης για μείωση του προσωπικού της με απώτερο σκοπό τον περιορισμό των δαπανών.

6.2. Δραστηριότητες

Οι κύριες επιχειρηματικές και συνεταιριστικές δραστηριότητες της Ε.Μ.Χ αφορούν: (Παναγιώτου, 2009).

- στην οργάνωση και διαχείριση της αγροτικής παραγωγής
- στην υποστήριξη των παραγωγών-συνεταιριστών μαστίχας
- στην διαχείριση ζητημάτων που αφορούν στην νομική προστασία της μαστίχας και των σχετικών εμπορικών σημάτων
- στον συντονισμό και την υποστήριξη της επιστημονικής έρευνας που αφορά στο μαστιχόδενδρο, στις ιδιότητες, στις δράσεις και τις χρήσεις της μαστίχας
- στον καθαρισμό, συσκευασία & εμπορία της φυσικής μαστίχας
- στον σχεδιασμό, παρασκευή & εμπορία των τσικλών & mints ΕΛΜΑ.
- στην έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων

Η εμπορική της δραστηριότητα είναι κυρίως εξαγωγική αφού το 60% της ετήσιας παραγωγής της μαστίχας Χίου προωθείται στις αγορές του εξωτερικού. Είναι αξιοσημείωτο ότι τα σημαντικότερα προϊόντα (μαστίχα, μαστιχέλαιο, τσίκλα ΕΛΜΑ) της Ε.Μ.Χ είναι προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π), ενώ το 2001, ακολουθώντας τις επιταγές του σύγχρονου οικονομικού περιβάλλοντος, πιστοποιήθηκε κατά ISO 9001:2000 και HACCP. (Παναγιώτου, 2009).

6.3. Υποδομές και εγκαταστάσεις

Η Ε.Μ.Χ. διατηρεί ιδιόκτητες εγκαταστάσεις συνολικής στεγασμένης επιφάνειας 10,000 τμ, περίπου, όπου πραγματοποιείται το σύνολο των δραστηριοτήτων της και είναι εγκατεστημένες και οι δύο παραγωγικές μονάδες: (Παναγιώτου, 2009).

- ο καθαρισμού και συσκευασίας μαστίχας και
- ο παρασκευής των προϊόντων ΕΛΜΑ και απόσταξης μαστιχελαιίου.

Η υποδομή της Ε.Μ.Χ (ακίνητα, μηχανήματα, εγκαταστάσεις) την καθιστούν τον σημαντικότερο οικονομικό οργανισμό στο νησί.

Η Διοίκηση και τα γραφεία στεγάζονται σε κτίριο της επιχείρησης που βρίσκεται στην πρωτεύουσα της Χίου.

6.3.1 Μονάδα επεξεργασίας μαστίχας

Η μονάδα επεξεργασίας μαστίχας (εργοστάσιο μαστίχας) στεγάζεται στο ίδιο κτιριακό συγκρότημα με εκείνο των γραφείων.

Στο εργοστάσιο πραγματοποιείται η ταξινόμηση της μαστίχας σε κατηγορίες (ανάλογα με το μέγεθος του κόκκου), ο καθαρισμός και η συσκευασία της. Η προσκομιζόμενη μαστίχα έχει υποστεί έναν πρώτο καθαρισμό και ταξινόμηση από τους ίδιους τους μαστιχοπαραγωγούς. Η χωρική αυτή επεξεργασία γίνεται πριν παραδοθεί στους πρωτοβάθμιους συνεταιρισμούς, οι οποίοι με την σειρά τους παραλαμβάνουν και μεταφέρουν τη μαστίχα στο εργοστάσιο επεξεργασίας της Ένωσης. (Παναγιώτου, 2009).

6.3.2 Μονάδα παραγωγής τσίχλας

Η μονάδα παραγωγής τσίχλας (εργοστάσιο τσίχλας) βρίσκεται σε απόσταση περίπου 6 χλμ από την πόλη της Χίου, στην περιοχή Καρδαμάδα. Στην μονάδα αυτή παρασκευάζονται και συσκευάζονται όλοι οι τύποι τσίχλας με την επωνυμία ΕΛΜΑ.

Στον ίδιο χώρο λειτουργεί επίσης και η μονάδα παρασκευής του μαστιχελαιίου, από την απόσταξη καθαρής μαστίχας.

Στο πλαίσιο της οργάνωσης και υποστήριξης της γεωργικής παραγωγής υπάρχουν, συμπληρωματικά των παραπάνω υποδομών, πλήθος από ιδιόκτητους αποθηκευτικούς χώρους, λοιπές βοηθητικές εγκαταστάσεις και κτήματα στη νότια Χίο (ΤΕΕ., 2008).

6.4 Προϊόντα Μαστίχας

Τα προϊόντα που παράγονται σήμερα από την Ε.Μ.Χ. είναι:

- ο Μαστίχα Χίου, τριών τύπων: μαστίχα χοντρή, μαστίχα μεσαία και μαστίχα ψιλή, αναλόγως του μεγέθους του κόκκου, χαρακτηρισμένη ως προϊόν Π.Ο.Π., σε συσκευασίες από 10gr έως 500gr
- ο Μαστίχα σκόνη για διατροφική χρήση, (Σκόνη Μαστίχας Διατροφική 60gr, περιέχει Μαλτοδεξτρίνη
- ο Μαστίχα σκόνη για μαγειρική χρήση (Σκόνη Μαστίχας Μαγειρική 50gr).

- ο Μαστιχέλαιο Χίου, χαρακτηρισμένο ως προϊόν Π.Ο.Π., το οποίο διατίθεται στις συσκευασίες: 1000gr, 500gr, 100gr, 50gr 10gr και 5gr.
- ο Διάλυμα μαστιχελαίου, το οποίο διατίθεται στις εξής συσκευασίες 1000ml, 250ml και 20ml.
- ο Τσίχλα ΕΛΜΑ, χαρακτηρισμένη ως προϊόν Π.Ο.Π., σε τρεις τύπους: Μαστίχα, Κανέλα και Μέντα, και σε συσκευασία καρτέλας των 10 κουφέτων και οριζόντια συσκευασία των 2 κουφέτων.
- ο Καραμέλα ΕΛΜΑ mint, δύο γεύσεων, σε συσκευασία των 50 δισκίων.

Ακόμη, σε συνεργασία 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 Ε.Μ.Χ. ή της θυγατρικής της.

6.5. Παραγωγή και διακίνηση μαστίχας και προϊόντων της

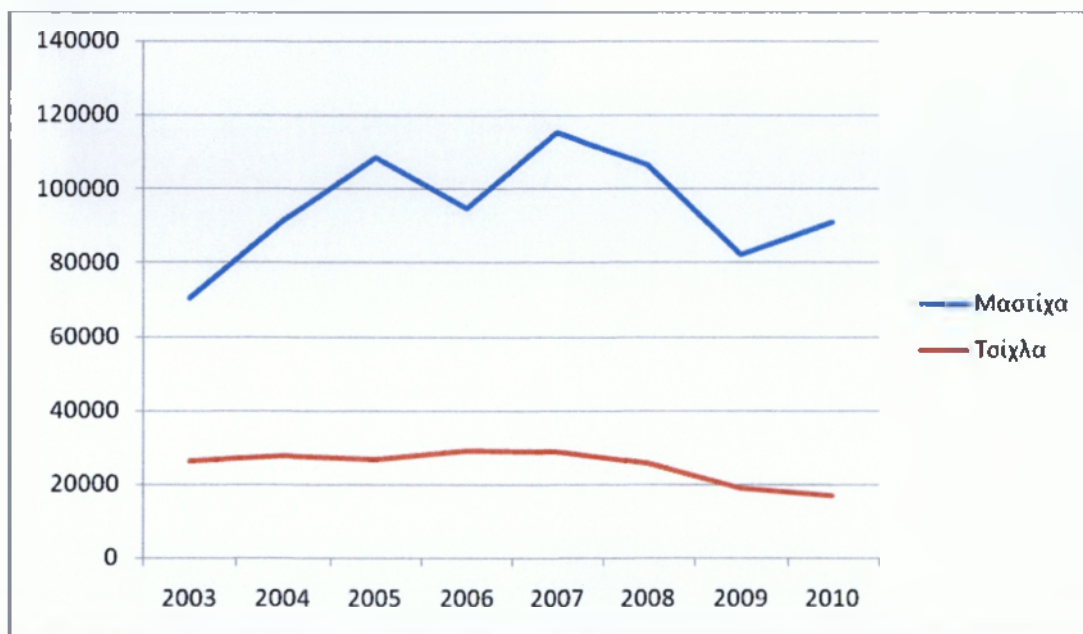
Ο μέσος όρος, για τα έτη 2003-2010, της διακινηθείσας ποσότητας της μαστίχας και των επεξεργασμένων μορφών ήταν 121,8 τόνοι (Πίνακας 6.1). Το μεγαλύτερο μέρος της διακινούμενης ποσότητας (77,9%) είναι μαστίχα ως αυτούσιο προϊόν, και ακολουθούν οι επεξεργασμένες μορφές της όπως η τσίχλα (20,5%), έπεται η σκόνη (1,34%) και τέλος το μαστιχέλαιο (0,21%). Παρατηρείται δηλαδή ότι το ύψος της διακινούμενης ποσότητας καθορίζεται σε μεγάλο βαθμό από την ποσότητα της διακινούμενης μαστίχας και σε μικρότερο βαθμό από τη διακινούμενη ποσότητα των επεξεργασμένων μορφών της.

Η διακινούμενη ποσότητα παρουσιάζει μεταβολές με τάση αύξησης μεταξύ των ετών 2003-2010 (Πίνακας 6.1). Η μεγαλύτερη αύξηση 51,3% σε σχέση με το έτος 2003 παρουσιάστηκε κατά το έτος 2007, κατά τα έτη 2005 και 2008 η αύξηση ήταν σημαντική περίπου 40%, κατά το έτος 2004 η αύξηση ήταν 23,9% και κατά τα έτη 2009 και 2010 η αύξηση ήταν περίπου 10%. Οι μεγάλες αυξήσεις της διακινούμενης ποσότητας οφείλονται κατά κύριο λόγο στις αυξημένες ποσότητες μαστίχας όπου διακινήθηκαν όπως κατά τα έτη 2004, 2007 και 2008.

Πίνακας 6.1 Διακίνηση Μαστίχας και προϊόντων της από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Κιλά)

Έτος	Μαστίχα		Τσίχλα		Μαστιχέλαιο		Σκόνη		ΣΥΝΟΛΟ		Δείκτης
	Κιλά	%	Κιλά	%	Κιλά	%	κιλά	%	Κιλά	%	
2003	70203,69	72,6	26194,52	27,1	127,47	0,13	227,07	0,23	96752,75	100,0	100,0
2004	91324,98	76,2	27581,92	23,0	259,12	0,22	750,40	0,63	119916,42	100,0	123,9
2005	108480,30	79,4	26802,31	19,6	252,53	0,18	1133,00	0,83	136668,14	100,0	141,3
2006	94499,09	75,5	29018,56	23,2	316,04	0,25	1336,10	1,07	125169,79	100,0	129,4
2007	115390,30	78,8	28802,33	19,7	235,03	0,16	1927,67	1,32	146355,33	100,0	151,3
2008	106715,10	78,8	25559,5	18,9	358,1	0,26	2755,10	2,03	135387,82	100,0	139,9
2009	82236,00	78,9	19059,00	18,3	288,3	0,28	2674,60	2,57	104257,87	100,0	107,8
2010	90791,90	82,4	16869,20	15,3	252,0	0,23	2208,10	2,01	110121,24	100,0	113,8
Μέσος όρος	94955,20	77,9	24985,90	20,5	261,1	0,21	1626,50	1,34	121828,70	100,0	

Πηγή : αρχείο Ε.Μ.Χ, 2011.

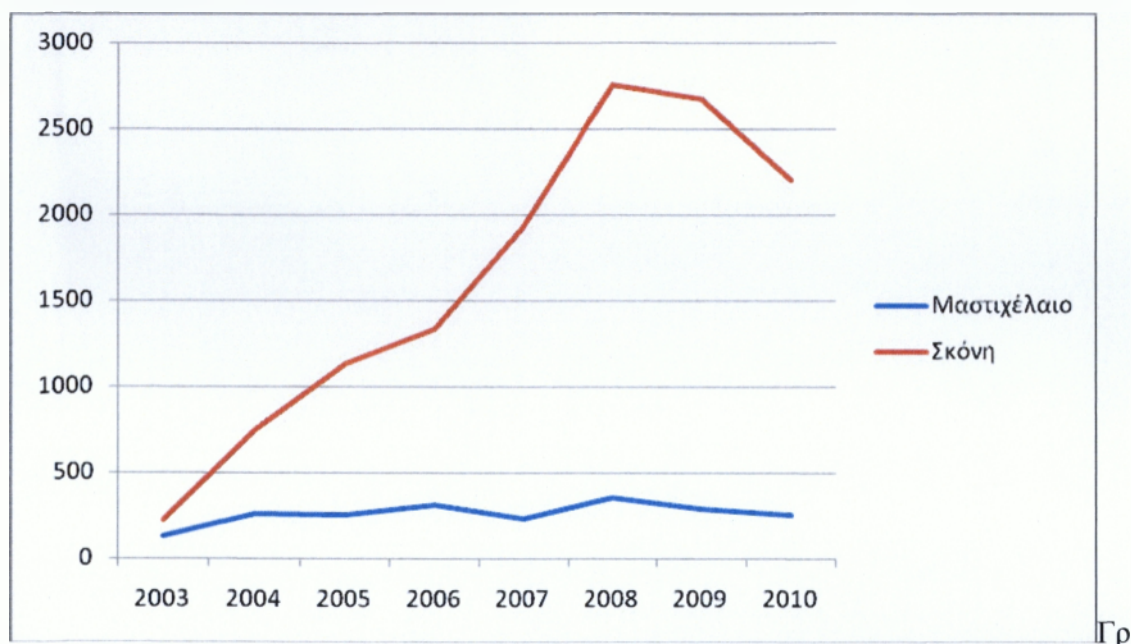


Γράφημα 6.1: Διακίνηση Μαστίχας και Τσίχλας από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Κιλά)

Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων Πίνακα 6.1

Παρατηρείται ότι η διακινούμενη ποσότητα τσίχλας μετά από μια αυξητική πορεία από το έτος 2003 έως το 2008, κατά τα τελευταία έτη 2009 και 2010 παρουσιάζει μειωτική πορεία.

Συγκεκριμένα, κατά το έτος 2006 παρατηρείται μείωση στην συνολική διακινούμενη ποσότητα σε σχέση με το προηγούμενο έτος, η οποία οφείλεται στη μείωση της διακινούμενης ποσότητας μαστίχας σε αντίθεση με τα άλλα τρία (3) επεξεργασμένα προϊόντα μαστίχας των οποίων η διακινούμενη ποσότητα αυξήθηκε. Τέλος, κατά τα δύο τελευταία έτη (2009 και 2010) η συνολική διακινούμενη ποσότητα παρουσιάζει σημαντική μείωση σε σχέση με τα προηγούμενα έτη με εξαίρεση το έτος 2003 και που οφείλεται στη μείωση όλων των προϊόντων της μαστίχας.



Γράφημα 6.2: Διακίνηση Μαστιχέλαιου και σκόνης μαστίχας από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Κιλά)

Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων Πίνακα 6.1

Η διακίνηση της μαστίχας (Γράφημα 6.1) φτάνει στο υψηλότερο επίπεδο κατά τα έτη 2005, 2007 και 2008 όπου ξεπερνά τους 100 τόνους. Το χαμηλότερο επίπεδο παρουσιάζεται το έτος 2003 όπου η διακίνηση είναι περίπου 70 τόνοι. Η διακίνηση της τσίχλας παρατηρούμε ότι έχει πολύ μικρές μεταβολές κατά τα έτη 2003-2008 ενώ ακολουθεί πτωτική πορεία κατά το έτος 2009 και 2010, όπου για πρώτη φορά η διακινούμενη ποσότητα είναι μικρότερη από 20 τόνους.

Η διακίνηση της σκόνης της μαστίχας (γράφημα 6.2) παρουσιάζει μια συνεχή αύξηση από το έτος 2003 έως το 2008 όπου η ποσότητα είναι υψηλότερη από 2,5 τόνους ενώ από το έτος 2009 και μετά παρουσιάζεται συνεχής μείωση της ποσότητας όπου κατά το έτος 2010 είναι περίπου 2 τόνοι. Ως προς την διακίνηση του μαστιχέλαιου παρατηρούνται μικρές μεταβολές και η διακινούμενη ποσότητα παραμένει περιορισμένη μικρότερη από 500 κιλά.

Ο μέσος όρος των πωλήσεων κατά τη χρονική περίοδο 2003-2010 ανήλθε σε 13.507 χιλ ευρώ (πίνακας 6.2), Η πλειονότητα των πωλήσεων προέρχεται από τις πωλήσεις της μαστίχας (58,0%), ακολουθούν οι πωλήσεις της τσίχλας (35,4%), έπονται οι πωλήσεις του μαστιχέλαιου (5,0) και τέλος οι πωλήσεις της σκόνης μαστίχας (1,6%)

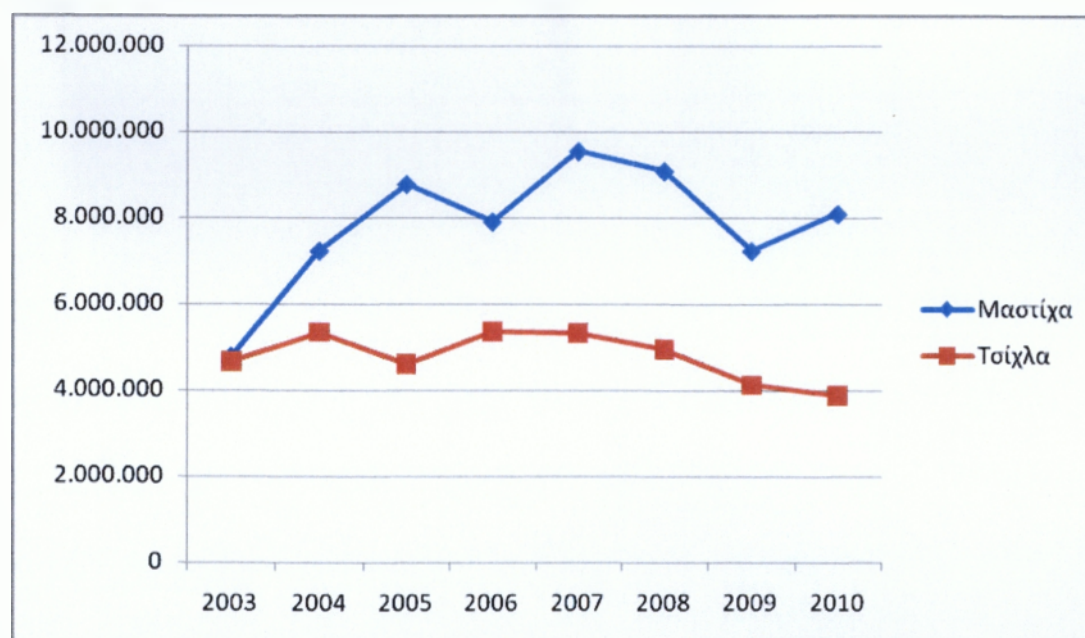
Πίνακας 6.2. Αξία Πωλήσεων Μαστίχας και προϊόντων της από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών (Ευρώ)

Μαστίχα		Τσίχλα		Μαστιχέλαιο.		Σκόνη		ΣΥΝΟΛΟ		Δείκτης
Ευρώ	%	Ευρώ	%	Ευρώ	%	Ευρώ	%	Ευρώ	%	
4.791.415	49,4	4.657.972,93	48,1	220.816,50	2,3	19.755,10	0,2	9.689.960	100,0	100
7.235.825,58	54,9	5.345.197,60	40,5	538.361,04	4,1	71.729,61	0,5	13.191.114	100,0	136,1
8.789.320,95	62,3	4.613.246,37	32,7	551.467,70	3,9	160.021,50	1,1	14.114.057	100,0	145,7
7.915.400,90	55,7	5.366.095,61	37,7	747.223,59	5,3	188.706,80	1,3	14.217.427	100,0	146,7
9.557.595,16	60,6	5.326.465,77	33,8	639.559,04	4,1	250.588	1,6	15.774.208	100,0	162,8
9.092.232	58,8	4.949.532	32,0	1.039.442	6,7	371.588	2,4	15.452.794	100,0	159,5
7.243.253	57,5	4.124.637,83	32,7	885.586	7,0	349.347	2,8	12.602.824	100,0	130,1
8.100.658	62,2	3.875.010,68	29,8	753.584	5,8	290.185	2,2	13.019.438	100,0	134,4
7.840.713	58,0	4.782.270	35,4	672.005	5,0	212.740	1,6	13.507.728	100,0	

Πηγή: Αρχείο E.M.X, 2011.

Άξιο παρατήρησης είναι ότι σε σύγκριση με τη διακινούμενη ποσότητα η αξία των πωλήσεων της τσίχλας και του μαστιχελαιίου είναι σημαντικά υψηλότερη γεγονός που υποδεικνύει ότι η τιμή πώλησης της τσίχλας και του μαστιχελαιίου είναι σημαντικά υψηλότερες σε σχέση με την τιμή πώλησης της μαστίχας και για το λόγο αυτό το ύψος της διακινούμενης ποσότητας έχει ιδιαίτερο βάρος στον προσδιορισμό του ύψους των πωλήσεων.

Οι υψηλότερες πωλήσεις (πίνακας 6.2) παρατηρήθηκαν κατά το έτος 2007 (15.774 χιλ. ευρώ) όπου είχε παρατηρηθεί και η υψηλότερη διακινούμενη ποσότητα. Οι μικρότερες πωλήσεις παρατηρήθηκαν κατά το 2003 (9.689 χιλ. ευρώ). Από το έτος 2003 έως το έτος 2007 παρατηρείται συνεχής αύξηση των συνολικών πωλήσεων έως και 63% σε σχέση με το έτος 2003. Κατά το έτος 2008 υπάρχει σχετική μείωση των πωλήσεων σε σχέση με το έτος 2007 από 15.744 χιλ. ευρώ σε 15.452 χιλ. ευρώ.



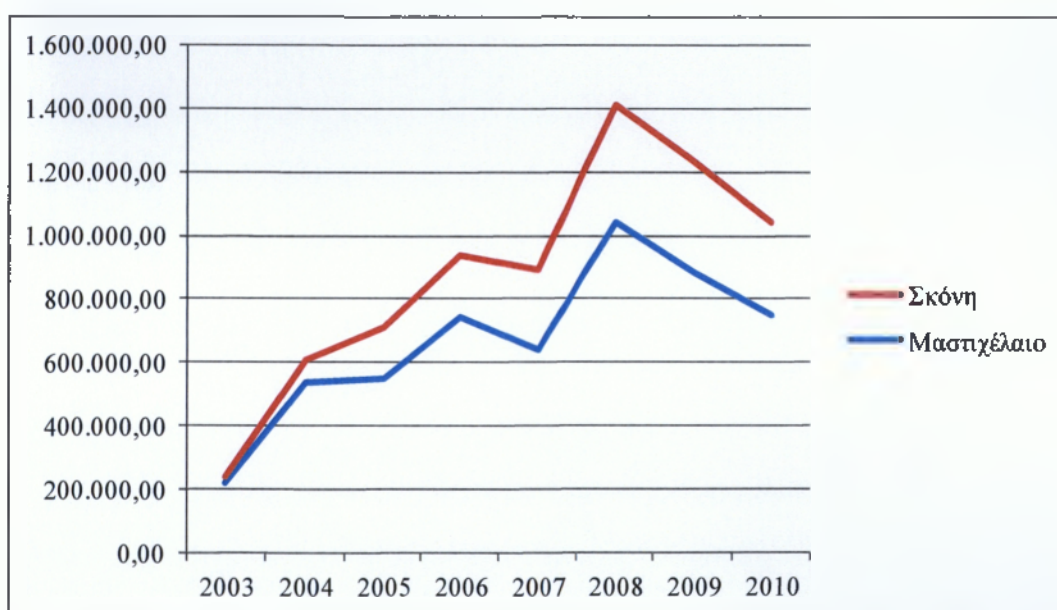
Γράφημα 6.3: Αξία πωλήσεων Μαστίχας και Τσίχλας ς από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Ευρώ)

Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων Πίνακα 6.5

Κατά τα έτη 2009 και το 2010 παρατηρείται σημαντική μείωση στις πωλήσεις αφού το έτος 2009 ανήλθαν σε 12.602 χιλ. ευρώ και κατά το 2010 τα 13.019 χιλ. ευρώ, οι πωλήσεις αυτές συγκρίνονται με το έτος 2004 και είναι κατά 30% περίπου υψηλότερες σε σχέση με το έτος 2003.

Παρατηρείται γενικά, ότι οι πωλήσεις έχουν μία ανοδική πορεία έως το έτος 2007 στη συνέχεια παρατηρείται κάμψη αυτών αλλά παραμένουν υψηλότερες από το αρχικό έτος σύγκρισης.

Αναλυτικά κατά είδος προϊόντος οι μεγαλύτερες πωλήσεις αντουσίας μαστίχας (Γράφημα 6.3) παρατηρούνται κατά έτη 2007 και 2008 όπου η αξία της είναι υψηλότερη από 9.000 χιλ. ευρώ, ενώ οι μικρότερες παρατηρούνται το έτος 2003. Ως προς την τσίχλα παρατηρείται ότι οι διακυμάνσεις της αξίας πωλήσεων της είναι μικρές. Η αξία των πωλήσεων κυμαίνεται από 4.000 χιλ. έως 6.000 χιλ. ευρώ με εξαίρεση το έτος 2010 όπου οι πωλήσεις είναι χαμηλότερες από 4.000 χιλ. ευρώ.



Γράφημα 6.4: Αξία πωλήσεων Σκόνης μαστίχας και Μαστιχέλαιου από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Ευρώ)

Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων Πίνακα 6.5

Πίνακας 6.3. Τιμή Πώλησης Μαστίχας και των προϊόντων αυτής από την Ένωση Μαστιγοπαραγωγών Χίου (Ευρώ/κιλό)

	Μαστίχα		Τσίχλα		Μαστιχέλαιο.		Σκόνη μαστίχας		Σύνολο προϊόντων	
	Ευρώ	Δείκτης	Ευρώ	Δείκτης	Ευρώ	Δείκτης	Ευρώ	Δείκτης	Ευρώ	Δείκτης
3	68,3	100,0	177,8	100,0	1732,3	100,0	87,0	100,0	2065,4	100,0
4	79,2	116,0	193,8	109,0	2077,7	119,9	95,6	109,9	2446,3	118,4
5	81,0	118,6	172,1	96,8	2183,8	126,1	141,2	162,3	2578,2	124,8
5	83,8	122,7	184,9	104,0	2364,3	136,5	141,2	162,3	2774,3	134,3
7	82,8	121,7	184,9	104,0	2721,2	157,1	130,0	149,4	3118,9	151,0
8	85,2	124,7	193,6	108,9	2902,5	167,6	134,9	155,1	3316,2	160,6
9	88,1	129,0	216,4	121,7	3071,8	177,3	130,6	150,1	3506,9	169,8
9	89,2	130,6	229,7	129,2	2990,2	172,6	131,4	151,0	3440,5	166,6
ος	82,2		194,2		2505,5		124,0		2905,8	

Πηγή: Αρχείο E.M.X, 2011.

Η αξία πωλήσεων της σκόνης και του μαστιχέλαιου από την E.M.X (Γράφημα 6.4) κατά την περίοδο 2003-2010 παρουσιάζει αυξητική πορεία έως έτος 2008 όπου οι πωλήσεις για τη σκόνη ήταν περίπου 1,400 εκατομ. ευρώ και για το μαστιχέλαιο 1,0 εκατομ. Ευρώ. Αντίθετα κατά τα έτη 2009 και 2010 παρατηρείται πτωτική τάση στην αξία πωλήσεων τόσο της σκόνης όσο και του μαστιχέλαιου.

Η μέση τιμή πώλησης, κατά το χρονικό διάστημα 2003 έως 2010, της μαστίχας είναι 82,5 ευρώ/κιλό, της τσίχλας 194,2 ευρώ, του μαστιχέλαιου 2505,5 ευρώ και της σκόνης 124,0 ευρώ (Πίνακας 6.3), παρατηρείται ότι τα επεξεργασμένα προϊόντα της μαστίχας έχουν σημαντικά υψηλότερη τιμή από αυτήν της μαστίχας. Η τιμή πώλησης της μαστίχας ανά κιλό παρουσιάζει αυξητική πορεία από το 2003 έως το 2010 (Πίνακας 6.3) και συγκεκριμένα η τιμή έχει αυξηθεί κατά 30,6% το 2010 σε σχέση με το 2003.

Παρόλο που υπάρχουν μεταπτώσεις τόσο στην διακίνηση της όσο και στις πωλήσεις της όπως είδαμε στον πίνακα 6.2 και στον πίνακα 6.3. Όσον αφορά την τσίχλα μπορούμε να αντιληφθούμε ότι η τιμή της αυξομειώνεται συνεχώς και η μέγιστη της τιμή είναι το 2010. Το μαστιχέλαιο ακολουθεί παρόμοια πορεία με την μαστίχα αφού η τιμή του ανά κιλό συνεχώς αυξάνεται εκτός από το έτος 2010 όπου παρουσιάζεται μία μικρή πτώση. Ως προς την τιμή ανά κιλό της σκόνη παρατηρούμε και εδώ συνεχής αυξομειώσεις φθάνοντας η μέγιστη τιμή της το 2005 και το 2006 στα 141,2 ευρώ και η

κατώτερη το 2003 τα 87 ευρώ. Τέλος συμπεραίνουμε από τον πίνακα ότι το κιλό του μαστιχέλαιου πωλείται πολύ πιο ακριβά από τα υπόλοιπα προϊόντα αγγίζοντας και τις 3.071 ευρώ σε αντίθεση με το δεύτερο ακριβότερο όπου είναι η τσίχλα και φθάνει μόλις τα 229,7 ευρώ το κιλό.

6.6.2. Χώρες διάθεσης Μαστίχας

Από τη συνολική παραγωγή της μαστίχας στην Ελλάδα καταναλώνεται το 22,0% και το 78% εξάγεται σε άλλες χώρες (Πίνακας 6.4).

Ως εμπορική δραστηριότητά η μαστίχα είναι κυρίως εξαγωγική, αφού τα τρία τέταρτα της ετήσιας παραγωγής της προωθείται σε αγορές του Εξωτερικού. Οι αγορές προορισμού είναι κυρίως οι αγορές της Μ. Ανατολής (43,1%) και η μεγαλύτερη αγορά (26,9%) είναι των Ηνωμένων Αραβικών Εμιράτων (Η.Α.Ε.), ακολουθεί η Γαλλία (14,1%) και έπονται η Σ. Αραβία (7,6%), οι Η.Π.Α. (6,3%), η Τουρκία (6,0%), η Αίγυπτος (3,4%), Κύπρος (3,4%), και άλλες χώρες όπως η Γερμανία, η Ιταλία, Βουλγαρία, , Αυστραλία, Κορέα, Ιαπωνία και σε άλλες χώρες. (Πίνακας 6.4)

Παρατηρείται ότι οι χώρες όπου διατίθεται η μαστίχα είναι πολλές και σε όλο σχεδόν τον πλανήτη, όμως το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής καταναλώνεται εκτός από τη χώρα μας και σε επτά (7) χώρες που είναι κατά σειρά τα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, η Γαλλία, η Σαουδική Αραβία, η Τουρκία, η Λιβύη, η Αίγυπτος και η Κύπρος. Γεγονός που υποδεικνύει ότι η διάθεση του προϊόντος πραγματοποιείται σε έναν περιορισμένο αριθμό χωρών και έτσι η διάθεση της εξαρτάται από ένα περιορισμένο αριθμό καταναλωτών.

Πίνακας 6.4 Διακίνηση Μαστίχας ανά χώρα (Κιλά)

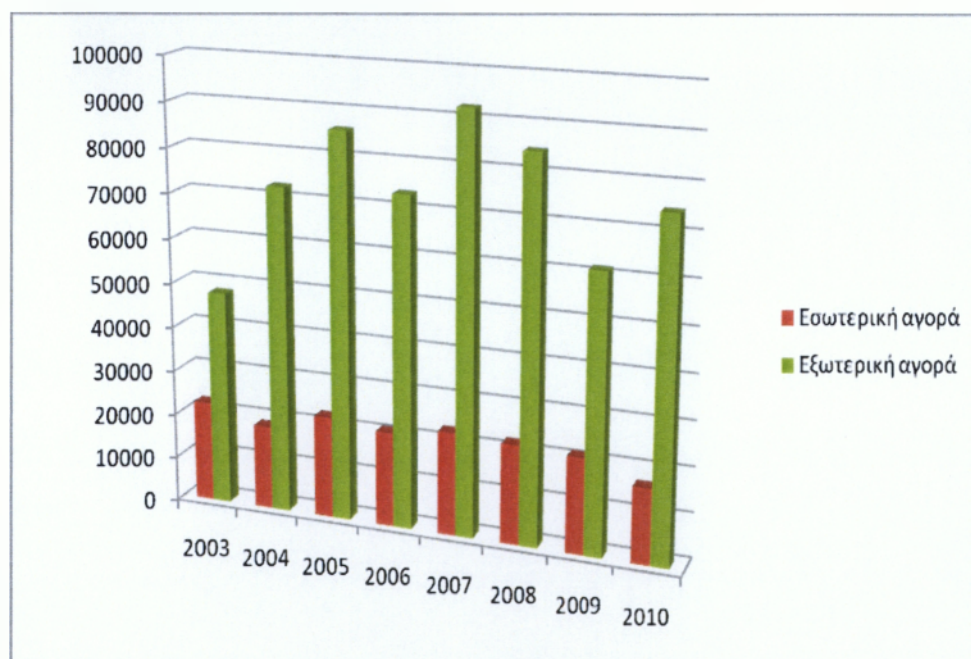
Ετος	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	Μέσος όρος	%
Ην. Βασίλειο	433,68	235,28	69	215	220	78,5	142	66	182	0,2
Βέλγιο	0	0	0	0	0	0	600	0	75	0,1
Βουλγαρία	460	400	300,76	934	670	780	741	290	572	0,6
Γερμανία	1100	2520	4106	1300	1026	1000	2000	2020	1884	2,0
Γαλλία	10152	11970	14540	15060	13529	13460	14422	14059	13399	14,1
Ελλάς	22325,63	18587,56	22586,12	21033,39	22915,2	22130	21293,5	16720,9	20949	22,0
Ελβετία	0	37	121,2	20	22	22	20	20	33	0,0
Ιταλία	511	370	532	469,2	970	425	322	316	489	0,5
Ισπανία	0	1088	904	507	474	794	0	0	471	0,5
Κανάρια Νησιά	600	0	0	0	0	0	360	567,5	191	0,2
Κύπρος	1800	3200	3512	3494	2270	5838	1898	3930	3243	3,4
Λοιπές χώρες	10,6	10	0	3	0,75	15,1	14	32	11	0,0
Ευρώπη	37392,91	38417,84	46671,08	43035,59	42096,95	44542,6	41812,5	38021,4	41499	43,6
ΗΠΑ	5907,38	4890,5	4833	8998	7230	6741	5760	3360	5965	6,3
Καναδάς	0	25	210	120,5	51	0	100	114	78	0,1
Βραζιλία	0	10	0	10	3	5	0	24	7	0,0
Αμερική	5907,38	4925,5	5043	9128,5	7284	6746	5860	3498	6049	6,4
Αιγύπτος	0	4000	4000	5500	5004	0	0	7208	3214	3,4
Λιβύη	0	100	513	440	680	646	0	1000	422	0,4
Μαλί	49	1	0	0	0	0	0,5	0	6	0,0
Μαρόκο	764	1404,64	680	620	460	310	300	890	679	0,7
Μαυριτανία	1300	1650	3150	710	2130	2053,5	1300	1580	1734	1,8
Ν. Αφρικανική Ένωση	0	5	0	0	30	14	0	0	6	0,0
Χώρες Σαχάρας	0	0	0	0	0	0	20	0	3	0,0
Αφρική	2113	7160,64	8343	7270	8304	3023,5	1620,5	10678	6064	6,4
ΗΑΕ	11314,2	21807	30499,24	16130	42816	41100	13622	27476	25596	26,9
Ισραήλ	0	1500	2210	1000	0	0	0	0	589	0,6
Κουβέιτ	720	0	0	0	0	0	0	0	90	0,1
Κορέα	1000	1	0	510	500,05	952	1000	300	533	0,6
Λίβανος	0	1010	0	0	0	0	0	0	126	0,1
Σ. Αραβία	6360	9727	11000	10000	10000	1500	7100	2000	7211	7,6
Συρία	3169	2652	1500	0	0	920	890	104	1154	1,2
Τουρκία	1864,8	3812	3184	7350	3566	7668	9404	8486	5667	6,0
Λοιπές χώρες	100	0	0	0	0,25	62	90	62	39	0,0
Ασία	24528	40509	48393,24	34990	56882,3	52202	32106	38428	41005	43,1
Αυστραλία	262,4	312	30	75	123	171	166	156	162	0,2
Εξαγωγές μέσω τρίτων	0	0	0	0	0	30	1173	510	214	0,2
Σύνολο	70203,69	91324,98	108480,3	94499,09	115390,3	106715,1	82738	91291,9	95080	100,0

Πηγή: Αρχείο E.M.X 2011.

Πίνακας 6.5. Διακίνηση Μαστίχας από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου

Έτος	Εσωτερική αγορά		Εξωτερική αγορά		Σύνολο	
	Κιλά	Δείκτης	Κιλά	Δείκτης	Κιλά	Δείκτης
2003	22325,63	100,0	47878,06	100,0	70203,69	100,0
2004	18587,56	83,3	72737,42	151,9	91324,98	130,1
2005	22586,12	121,5	85894,18	118	108480,30	87,1
2006	21033,39	93,1	73465,70	85,5	94499,09	87,3
2007	22915,20	109	92475,10	125,8	115390,30	122,1
2008	22130,00	96,5	84585,10	91,4	106715,10	92,4
2009	21293,50	96,2	61444,50	72,6	82738,00	77,5
2010	16720,90	78,5	74571,00	121,3	91291,90	110,3
Μέσος όρος	20949,04	22,0	74131,38	78,0	95080,42	100,0

Πηγή: Αρχείο Ε.Μ.Χ έτος 2011.



Γράφημα 6.5: Διακίνηση μαστίχας από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Κιλά)

Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων Πίνακα 6.5

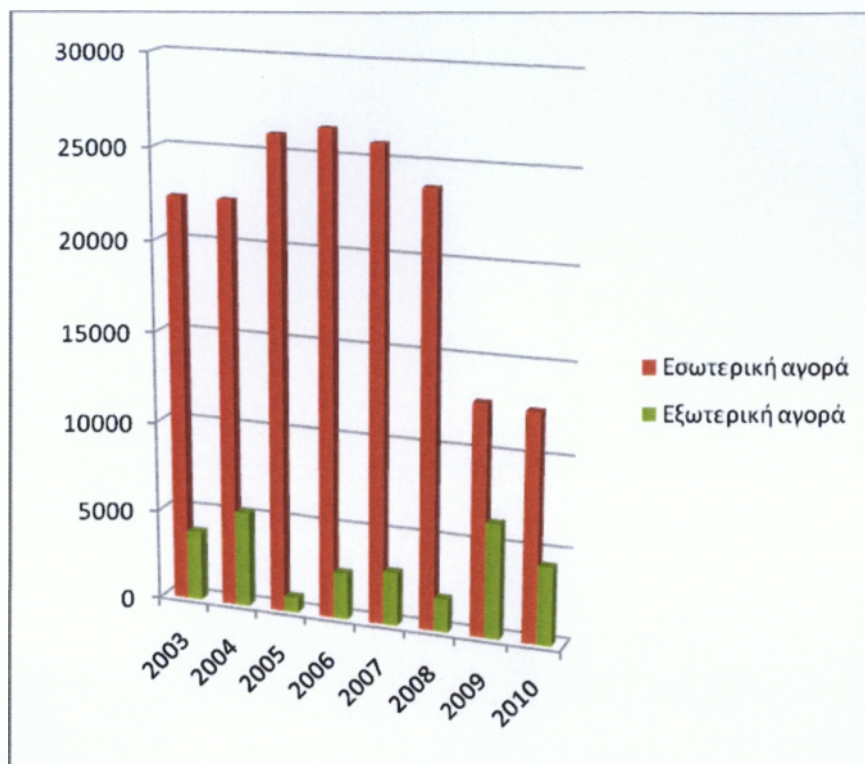
Διαχρονικά οι εξαγωγές προς τα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα. παρουσιάζουν αυξητική πορεία έως το 2008 στη συνέχεια σημαντική μείωση για το 2009 και για το 2010 μία εκ νέου αύξηση. Ως προς τη Γαλλία οι εξαγωγές παρουσιάζουν συνεχή αύξηση καθ' όλη την εξεταζόμενη περίοδο, με τάση σταθεροποίησης κατά το 2010. Ως προς τις άλλες χώρες όπου εξάγεται σημαντική ποσότητα μαστίχας οι διαχρονικές μεταβολές υποδεικνύουν μία τάση αυξητική έως τα έτη 2008 και 2009 με τάση σταθεροποίησης κατά το έτος 2010.

Κατά την περίοδο 2003-2010 τόσο στην εσωτερική όσο και στην εξωτερική αγορά, παρατηρείται ότι οι ποσότητες που διακινούνται είναι πολύ μεγαλύτερες στο εξωτερικό από αυτές που διακινούνται στο εσωτερικό (Πίνακας 6.5 και το Γράφημα 6.5). Στην εσωτερική αγορά οι διακυμάνσεις που παρατηρούνται είναι σχετικά μικρές.

Πίνακας 6.6 Διακίνηση Τσίχλας από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου

Έτος	Εσωτερική αγορά		Εξωτερική αγορά		Σύνολο	
	Κιλά	Δείκτης	Κιλά	Δείκτης		Δείκτης
2003	22349,19	100,0	3845,33	100,0	26194,52	100,0
2004	22346,88	100,0	5235,04	136,1	27581,92	105,3
2005	26000,62	116,3	801,69	20,8	26802,31	102,3
2006	26473,97	118,5	2544,59	66,2	29018,56	110,8
2007	25863,00	115,7	2939,33	76,4	28802,33	110,0
2008	23746,13	106,3	1813,37	47,2	25559,50	97,6
2009	12731,00	57,0	6328,00	164,6	19059,00	72,8
2010	12561,00	56,2	4308,20	112,0	16869,20	64,4
Μέσος όρος	38238,20	86,0	6181,20	14,0	44419,40	100,0

Πηγή: αρχείο Ε.Μ.Χ (έτος 2011)



Γράφημα 6.6 : Διακίνηση τσίχλας από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών (Κιλά)

Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων Πίνακα 6.7.

Οι μεγαλύτερες ποσότητες στην εσωτερική αγορά διακινήθηκαν το 2007 και ανέρχονται σε 22915,20 κιλά. Αντίθετα στην εξωτερική αγορά παρατηρούνται μεγάλες διακυμάνσεις, και οι μεγαλύτερες ποσότητες διακινήθηκαν το 2007 και ήταν 92475,10 κιλά.

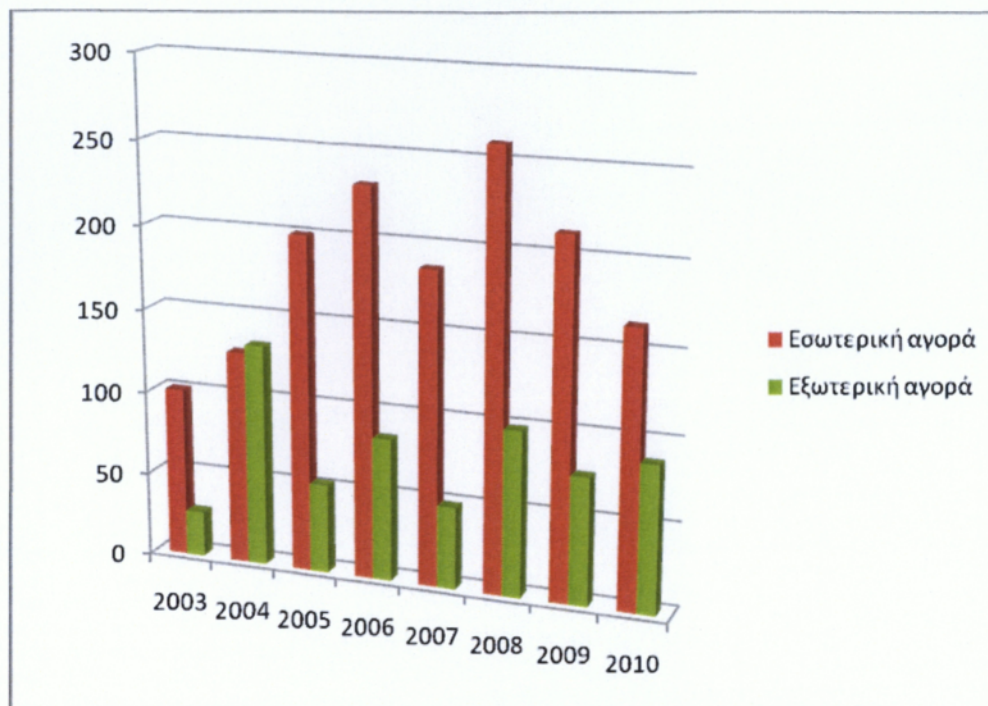
Ως προς τη διακίνηση της τσίχλας στην εσωτερική και την εξωτερική αγορά παρατηρείται ότι σε αντίθεση με τη μαστίχα (πίνακας 6.6 και το γράφημα 6.6) η ποσότητα της τσίχλας που διακινείται στην εσωτερική αγορά είναι πολύ περισσότερη από αυτήν που διακινείται στην εξωτερική. Στην εσωτερική αγορά παρατηρείται αύξηση της διακινούμενης ποσότητας από το 2003 έως και το 2006, στη συνέχεια παρατηρείται

κάμψη της διακινούμενης ποσότητας, όμως από το 2009 η μείωση είναι σημαντική και πολύ μικρότερη από το έτος 2003. Ως προς την εξωτερική αγορά μετά από μία θεαματική αύξηση κατά το 2004, οι διακινούμενες ποσότητες από το έτος 2005 έως 2008 είναι μειωμένες και μάλιστα μικρότερες από το έτος 2003. Κατά τα τελευταία έτη, 2009 και 2010, όμως παρουσιάζεται αύξηση η οποία κατά το έτος 2009 ήταν κατά 64.6% υψηλότερη από το έτος 2003, κατά το επόμενο έτος 2010 υπάρχει αύξηση σε σχέση με το 2003 όμως είναι σημαντικά μικρότερη από αυτήν του έτους 2009. Έτσι στην εξωτερική αγορά υπάρχουν σημαντικές μεταβολές, η μεγαλύτερη διακινούμενη ποσότητα παρατηρήθηκε κατά το 2009 η οποία ανήλθε σε 6.328 κιλά ενώ η χαμηλότερη κατά το 2005 και ήταν 801,69 κιλά.

Πίνακας 6.7. Διακίνηση Μαστιγέλαιου από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου

Έτος	Εσωτερική αγορά		Εξωτερική αγορά		Σύνολο	
	Κιλά	Δείκτης	Κιλά	Δείκτης	Κιλά	Δείκτης
2003	100,7	100,0	26,8	100,0	127,5	100,0
2004	127,0	126,1	132,2	494,0	259,1	97,4
2005	199,8	157,3	39,9	197,2	252,5	97,3
2006	231,3	115,7	160,6	316,9	316,0	125,1
2007	186,4	80,5	57,4	182,0	235,0	74,3
2008	259,4	139,1	202,6	368,9	358,1	152,3
2009	212,4	81,8	76,8	283,9	288,3	80,5
2010	164,2	77,3	115,6	328,4	252,0	87,4
Μέσος όρος	185,1	70,9	75,9	29,1	261,0	100,0

Πηγή: Αρχείο Ε.Μ.Χ, έτος 2011



Γράφημα 6.7: Διακίνηση μαστιχέλαιου από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Κιλά)

Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων Πίνακα 6.7.3

Ως προς τη διακίνηση του μαστιχελάιου (Πίνακας 6.7. και γράφημα 6.7) η διακίνηση του τόσο στην εσωτερική όσο και στην εξωτερική αγορά παρουσιάζει γενικά αυξητική πορεία με σημαντικές μεταβολές κατά τη χρονική περίοδο 2003 -2010. Το μεγαλύτερο μέρος της διακινούμενης ποσότητας διακινείται στην εσωτερική αγορά και στην εξωτερική αγορά διακινείται μικρότερη ποσότητα (σχεδόν η μισή ποσότητα σε σχέση με αυτήν της εσωτερικής αγοράς). Διαχρονικά η διακινούμενη ποσότητα στην εσωτερική αγορά παρουσιάζει σημαντική αύξηση, αφού υπάρχουν έτη όπου η διακινηθείσα ποσότητα είναι υπερδιπλάσια από αυτήν του έτους 2003, όσον αφορά στην εξωτερική αγορά η αύξηση είναι εξ ίσου σημαντική, αφού καθ' όλη την εξεταζόμενη περίοδο η διακινηθείσα ποσότητα είναι υπερδιπλάσια και τριπλάσια από αυτήν του έτους 2003. Έτσι, στην εσωτερική αγορά η μεγαλύτερη διακινηθείσα ποσότητα πραγματοποιήθηκε κατά το έτος 2008 και ανήλθε σε 259,4 κιλά και η χαμηλότερη κατά

το έτος 2003 και ήταν 100,7 κιλά. Στην εξωτερική αγορά η μεγαλύτερη διακινηθείσα ποσότητα πραγματοποιήθηκε κατά το έτος 2004 και ανήλθε σε 132,2 κιλά και η χαμηλότερη κατά το έτος 2003 και ήταν 26,8 κιλά.

6.6. Άλλες Επιχειρηματικές Δραστηριότητες

6.6.1. Εταιρεία Mastihashop

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

Σήμερα το δίκτυο αριθμεί (12) δώδεκα καταστήματα, στην Χίο, στην Αθήνα, στον Πειραιά, στην Κηφισιά, στην Θεσσαλονίκη στην Καλαμαριά και Πυλαία, στον Βόλο, στο Ηράκλειο Κρήτης, στην Ξάνθη, το Ναύπλιο, και στο Διεθνές Αεροδρόμιο Αθηνών «Ελευθ.Βενιζέλος» και (4) τέσσερα καταστήματα στην Λευκωσία, στην Σαουδική Αραβία, Παρίσι και Υόρκη.

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 ευαισθητοποιημένους 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

Η εταιρεία σήμερα και παράλληλα με την λειτουργία των καταστημάτων mastihashop έχει αναλάβει :

- ο Την παραγωγή προϊόντων μαστίχας.
- ο Τη διανομή της φυσικής μαστίχας Χίου στην Ελλάδα.
- ο Την ανάπτυξη και διανομή στα φαρμακεία της σειράς Mastihashoptherapy.
- ο Την ανάπτυξη και διανομή της σειράς προϊόντων cultura MEDITERRA σε καταστήματα τροφίμων (Παναγιώτου, 2009).

Αναλυτικότερα, προωθείτε η δημιουργία μεγαλύτερων καταστημάτων με εμβαδόν από 80 έως 120 τ. μ., στα οποία θα αναπτύσσεται χώρος παντοπωλείου, ζαχαροπλαστείου και καφέ, καθώς και εμπορικής προβολής των προϊόντων της Mastiha Shop αλλά και εμφανές σημείο παρασκευής ορισμένων. Ήδη ανακαινίστηκε το κατάστημα της Χίου, ξεκίνησε η ανακαίνιση του καταστήματος στο αεροδρόμιο, και το 2012 σχεδιάζεται η ανακαίνιση των καταστημάτων του Συντάγματος και της Θεσσαλονίκης.

Όσον αφορά την επέκταση στο εξωτερικό, αυτή θα πραγματοποιείται μέσω franchising και ήδη αναμένεται να ολοκληρωθεί μεγάλη συμφωνία στην Τουρκία και τη Μ. Ανατολή. Εν τω μεταξύ, η επένδυση του 1,5 εκατ. ευρώ ως προς την επέκταση του εργοστασίου στη Χίο έχει επιβραδυνθεί λόγω των συνθηκών της αγοράς πάντως μέχρι σήμερα έχει ολοκληρωθεί το 55% του έργου.

Παράλληλα, η εταιρεία εστιάζει στη διάδοση της μαστίχας ΕΛΜΑ, προϊόν που προστέθηκε πρόσφατα στα προϊόντα που διακινεί και αναμένεται να αυξήσει τον εταιρικό τζίρο τουλάχιστον κατά 30%.

«Στόχος της Mediterra αλλά και της μητρικής της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου είναι η περαιτέρω διεύρυνση της ΕΛΜΑ στην ελληνική αγορά και η απόκτηση των μεριδίων που της αναλογούν. Άλλωστε πρόκειται για την μοναδική ελληνική τσίχλα», όπως αναφέρει ο διευθύνων σύμβουλος της Mediterra Γ. Μανδάλας. (Καθημερινή, 2011)

6.7 Επενδύσεις

Στο τέλος της δεκαετίας του 2000 και μετά από πολυετή προσπάθεια, ολοκληρώθηκε η πρώτη φάση αναδιοργάνωσης της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου. Η αναδιοργάνωση αυτή στόχο είχε την δημιουργία θετικών οικονομικών αποτελεσμάτων στον οργανισμό, την ανανέωση των προϊόντων με τον εκσυγχρονισμό του εργοστασίου μαστίχας και τσίχλας.

Σήμερα η Διοίκηση της Ένωσης μετά από μια θετική δεκαετία, κατά την οποία μια σειρά από ζητήματα αντιμετωπίστηκαν με επιτυχία, έχει εγκρίνει τις βασικές κατευθύνσεις ενός μέσο-μακροπρόθεσμου σχεδίου ανάπτυξης και αναδιοργάνωσης, προϋπολογισμού 10.000.000 €. Η εφαρμογή του σχεδίου αυτού προβλέπεται ότι θα φέρει

τον Οργανισμό ταχύτητα και με ασφάλεια, σε ακόμα υψηλότερα επίπεδα αποδόσεων και επιδόσεων που θα διασφαλίζουν το παρόν και το μέλλον των συνεταιριστών-παραγωγών. Ιδιαίτερης σημασίας έχουν ορισμένα τμήματα του επιχειρησιακού σχεδίου που στοχεύουν στην σταδιακή μετατροπή του μαστιχώνα του νησιού σε βιολογικά καλλιεργούμενο και στην μετεξέλιξη της Ε.Μ.Χ και των θυγατρικών εταιρειών της σε πράσινους οργανισμούς με τελικό στόχο την ουσιαστική ενσωμάτωση της κοινωνικής ευθύνης στις συνεταιριστικές (εταιρικές) διαδικασίες και λειτουργίες

6.7.1. Πιστοποίηση ISO 22000:2005

Το νέο διεθνές πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 για τα συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων αποσκοπεί στην εναρμόνιση, σε παγκόσμια κλίμακα, του τρόπου εφαρμογής των διεθνώς αποδεκτών αρχών HACCP από τις επιχειρήσεις της αλυσίδας τροφίμων ώστε να διατίθενται ασφαλή τρόφιμα στον καταναλωτή. Το νέο πρότυπο βρίσκει πεδίο εφαρμογής σ' όλες τις επιχειρήσεις που σχετίζονται με έμμεσο ή άμεσο τρόπο με την αλυσίδα τροφίμων. Από την πρωτογενή παραγωγή και την παραγωγή τροφίμων έως την μεταποίηση, την αποθήκευση, τη μεταφορά και τη διανομή. Σύμφωνα με τα υπάρχοντα στοιχεία τα βασικά σημεία του νέου προτύπου είναι: (Διδάρα, 2005)

1. Επέκταση του πεδίου εφαρμογής του προτύπου για να περιληφθούν όλες οι επιχειρήσεις της αλυσίδας τροφίμων από την παραγωγή ζωοτροφών και την πρωτογενή παραγωγή αλλά και επιχειρήσεις έμμεσα εμπλεκόμενες στην αλυσίδα τροφίμων, όπως προμηθευτές εξοπλισμών, συσκευασιών που μπορεί να εισάγουν κινδύνους στην αλυσίδα τροφίμων με τα προμηθευόμενα υλικά ή υπηρεσίες.

2. Οι κίνδυνοι που απαιτούν έλεγχο περιλαμβάνουν τους κινδύνους που διαχειρίζονται με CCP(κρίσιμα σημεία ελέγχου, ουσιαστικά με συνεχή παρακολούθηση με επαρκή συχνότητα για την έγκαιρη λήψη διορθωτικών ενεργειών)αλλά και μέσω προαπαιτούμενων προγραμμάτων (παρακολούθηση με πιο αραιή συχνότητα).

3. Προβλέπονται διαδικασίες για ανταπόκριση σε έκτακτα περιστατικά για την αντιμετώπιση κινδύνων, όπως κίνδυνοι από φυσικές καταστροφές, περιβαλλοντική επιμόλυνση, διακοπή ρεύματος και πραγματικής διακινδύνευσης για τους καταναλωτές.

4. Πέραν των απαιτήσεων για την εσωτερική επικοινωνία εντός της επιχείρησης, προστίθενται απαιτήσεις για την εξωτερική επικοινωνία, ανάμεσα στις επιχειρήσεις της αλυσίδας τροφίμων αλλά και με αρχές και σχετικούς με την ασφάλεια τροφίμων οργανισμούς.

5. Εναρμόνιση με άλλα πρότυπα όπως :ISO 9001:2000.Οι αλλαγές που προέκυψαν είναι στη δομή του προτύπου, προσθήκης της διεργασίας βελτίωσης, παράθεση συγκεκριμένων εισερχόμενων και αποτελεσμάτων στην ανασκόπηση από τη διοίκηση και απαίτηση για μετρήσιμους στόχους στην πολιτική.

Το ISO 22000 ως πρότυπο για τα συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων με βάση τις αρχές HACCP περιλαμβάνει τις παρακάτω διεργασίες : (Κολίτσα, 2007)

1. Μελέτη/ σχεδιασμός λειτουργία και παρακολούθηση της λειτουργίας των προληπτικών μέτρων ελέγχου των κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων
2. Εποπτικές διεργασίες αξιολόγησης, επικαιροποίησης και βελτίωσης
3. Διοικητικές διεργασίες και διεργασίες διάθεσης πόρων

Η μελέτη περιλαμβάνει την ανάλυση κινδύνων για τον καθορισμό των αναγκαίων προληπτικών μέτρων παρακολούθησης για λειτουργία σύμφωνα με τα προβλεπόμενα και για έγκαιρο εντοπισμό και χειρισμό των αποκλίσεων. Η ανάλυση κινδύνων περιλαμβάνει:

1. Τον εντοπισμό των πιθανών κινδύνων και τον προσδιορισμό του αποδεκτού επιπέδου κινδύνου στο τελικό προϊόν
2. Την αξιολόγηση των κινδύνων για τον προσδιορισμό των κινδύνων που απαιτούν έλεγχο
3. Την επιλογή των κατάλληλων προληπτικών μέτρων ελέγχου και του τρόπου παρακολούθησης, είτε με CCP ή με προαπαιτούμενα προγράμματα

Τα εφαρμοζόμενα ή προτεινόμενα προληπτικά μέτρα ελέγχου πρέπει να συνδεθούν με τους συγκεκριμένους κινδύνους και το απαιτούμενο επίπεδο ελέγχου, να αξιολογηθούν για την αποτελεσματικότητά τους μεμονωμένα και σε συνδυασμό με τα

άλλα μέτρα, να εξετασθεί ο τρόπος και η εφικτότητα παρακολούθησης και κατόπιν να ενταχθούν στο σύστημα.

Τα αναμενόμενα οφέλη από την εφαρμογή του προτύπου είναι: (Μπίτσικα, 2005)

1. Βέλτιστη κατανομή πόρων/ εντός της επιχείρησης και της αλυσίδας τροφίμων.

2. Δυναμική επικοινωνίας/ προμηθευτές, πελάτες, αρχές, άλλα ενδιαφερόμενα μέρη.

3. Έμφαση στα προαπαιτούμενα/ στις συνθήκες και μέτρα υγιεινής, στο σχεδιασμό προληπτικών μέτρων με συνέπεια τη μείωση των τελικών ελέγχων και αστοχιών.

4. Καλύτερη τεκμηρίωση.

5. Δημιουργία εμπιστοσύνης, με προαπαιτούμενο την αξιοπιστία του συστήματος διαχείρισης που βασίζεται στην εξασφάλιση των προϋποθέσεων για την επίτευξη σταθερών αποτελεσμάτων δηλαδή των διοικητικών διεργασιών και διάθεσης πόρων και των εποπτικών λειτουργιών. Οι προϋποθέσεις επιτυχίας είναι :

□ Αποδοχή απ' όλους τους συντελεστές της αλυσίδας τροφίμων παγκοσμίως.

□ Ύπαρξη αξιόπιστων δεδομένων στην επικοινωνία ανάμεσα στις επιχειρήσεις της αλυσίδας τροφίμων για την προέλευση και προορισμό των τροφίμων, τις συνθήκες παραγωγής και επεξεργασίας που μπορεί να επηρεάσουν την ασφάλεια.

Επικοινωνία με αρχές, ευρύ κοινό στη βάση αντικειμενικών δεδομένων

6.7.2. Η πολιτική ποιότητας της Ε.Μ.Χ.

Η ποιότητα αποτελεί πρωταρχικό παράγοντα λειτουργίας για την Ε.Μ.Χ. Η αποκλειστικότητα και ο παραδοσιακός χαρακτήρας των προϊόντων που διακινεί η εταιρεία, επιβάλλουν την νιοθέτηση αυστηρών προτύπων τόσο για την εσωτερική λειτουργία όσο και για τις σχέσεις με τους πελάτες, της εσωτερικής και διεθνούς αγοράς.

Η Ε.Μ.Χ. είναι συνεπώς δεσμευμένη και στοχεύει πάντοτε στην παραγωγή προϊόντων που:

- συμμορφώνονται στα πρότυπα, κανονισμούς, διατάξεις που τα αφορούν,
- είναι κατάλληλα και πλέον ασφαλή για τη χρήση που προορίζονται,
- έχουν παραχθεί με σεβασμό στις περιβαλλοντικές απαιτήσεις.

Για να επιτευχθούν τα παραπάνω, όλες οι δραστηριότητες της Ε.Μ.Χ. πρέπει να είναι κατάλληλα σχεδιασμένες και ελεγχόμενες. Η Διοίκηση αναγνωρίζει την αναγκαιότητα ανάπτυξης και εφαρμογής ενός συστήματος που θα εναρμονίζεται πλήρως με τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO 9001/2008 και παράλληλα θα συμπληρώνεται από ένα σύστημα Διαχείρισης της Υγιεινής Τροφίμων σύμφωνα με τις αρχές της κοινοτικής οδηγίας 852/2004 και της ΥΑ 1219/ 4.10.2000. Η υιοθέτηση & εφαρμογή των προβλεπόμενων πρακτικών ενός Συστήματος HACCP είναι βέβαιο ότι θα δώσει πληροφορίες για τον προσδιορισμό των καλύτερων μεθόδων αποφυγής υγειονομικών προβλημάτων σε όλα τα στάδια επεξεργασίας και διακίνησης των προϊόντων μας. Τα συστήματα αυτά θα αναθεωρούνται και θα αυτό-βελτιώνονται, μέσα από μία διαδικασία καθορισμού και επίτευξης στόχων, για να καλύπτουν πάντοτε τις συνεχώς αυξανόμενες προσδοκίες των σύγχρονων καταναλωτών.

Σε κάθε περίπτωση, προωθείται η ενεργός συμμετοχή του προσωπικού για υλοποίηση των στόχων του Συστήματος. Η διοίκηση υποχρεούται να διαθέτει τους απαραίτητους πόρους για την ενημέρωση και κατάρτισή του ώστε να υποστηρίξει την προσπάθεια συνεχούς βελτίωσης.

Σκοπός της Ε.Μ.Χ. είναι, αφενός η διατήρηση της παράδοσης των προϊόντων φυσικής μαστίχας και αφετέρου η ενδυνάμωση της θέσης της στην ελληνική αγορά, σεβόμενη πρωτίστως τις Αρχές Υγιεινής & Ασφάλειας, καθώς και τις αρχές περιβαλλοντικής διαχείρισης.(Εγχειρίδιο Διαχείρισης Ποιότητας Ε.Μ.Χ, 2011)

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Στην παρούσα μελέτη διερευνήθηκαν οι δραστηριότητες της Ε.Μ.Χ. ως προς την διακίνηση της μαστίχας και των προϊόντων αυτής.

Η μαστίχα Χίου ένα πολύτιμο προϊόν που παράγεται αποκλειστικά στην Νότια Χίο και για το λόγο αυτό αποτελεί ένα εθνικό προϊόν που χρήζει προστασίας από όλους τους φορείς και ιδιαίτερα από αυτούς που το παράγουν.

Η μαστίχα Χίου έχει εκτεταμένες χρήσεις και εφαρμογές, αποτελεί την πρώτη ύλη για την παραγωγή τροφίμων και ποτών, χρησιμοποιείται στη φαρμακευτική και στη χημική βιομηχανία όπως επίσης και στην παραγωγή καλλυντικών και αρωμάτων. Ειδικότερα χρησιμοποιείται στη παραγωγή αρτοσκευασμάτων, γλυκών, μαρμελάδων, παγωτών, σοκολατιών, τσιγλών, καραμελών, για τον αρωματισμό ροφημάτων, τσαγιών, καφέ, ζυμαρικών, σαλτσών και ηδύποτων.

Ο προσανατολισμός της αγοράς σε φυσικά προϊόντα αποτελεί ένα σοβαρό παράγοντα για την προώθηση της μαστίχας ως αυτούσιας ή ως επεξεργασμένο προϊόν.

Η καλλιέργεια της μαστίχας εντάσσεται στους παραδοσιακούς τρόπους καλλιέργειας και για το λόγο αυτό η μαστιχοκαλλιέργεια εντάσσεται στη παραδοσιακή γεωργία και έτσι τα προϊόντα της χαρακτηρίζονται ως παραδοσιακά.

Τα χαρακτηριστικά της παραδοσιακής γεωργίας ως προς τη μαστιχοκαλλιέργεια είναι η εκτατική καλλιέργεια, με χαρακτηριστικά την εξαιρετικά περιορισμένη λίπανση και φυτοπροστασία, την χειρωνακτική καλλιέργεια και συγκομιδή όπως και τη χειρωνακτική επεξεργασία, παράγοντες που συντελούν στη διαμόρφωση υψηλού κόστους παραγωγής και συνακόλουθα την υψηλή τιμή διάθεσης της μαστίχας.

Είναι γενικά αποδεκτό, ότι η μαστίχα είναι ένα μοναδικό προϊόν απ' όλες τις απόψεις. Εξαιτίας αυτής της μοναδικότητας, της φυσικότητας και της αγνότητας που του προϊόντος και σε συνδυασμό με τον χαρακτηρισμό Π.Ο.Π (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευση) από την Ευρωπαϊκή Ένωση, διατηρεί ως προϊόν ευνοϊκή θέση και ανταγωνιστική παρουσία στην αγορά.

Όμως, όλα αυτά τα πολύ σημαντικά εφόδια, ήταν δύσκολο να τα διαχειριστεί η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου, για να αξιοποιήσει τον "θησαυρό" που διαθέτει κατ' αποκλειστικότητα από την ίδρυση της το 1938. Για την ανάπτυξη και διάθεση της

μαστίχαση E.MX. ίδρυσε την εταιρεία Mediterra A.E. και δημιούργησε τα καταστήματα mastiha-shop, τα οποία ιδρύθηκαν το 2002. Η επιτυχία της εταιρείας και των καταστημάτων ώθησε και στην διαδικασία αναδιοργάνωσης της E.M.X., αφού τα προϊόντα έγιναν γνωστά στους Έλληνες και ξένους καταναλωτές, με αποτέλεσμα να αυξηθεί η κατανάλωση της τσίχλας ΕΛΜΑ και βεβαίως πέτυχε το ζητούμενο, που ήταν η ενθάρρυνση της Ελληνικής Βιομηχανίας να ασχοληθεί με την μαστίχα. Τα καταστήματα mastiha-shop αποτελούν μια σύγχρονη life style πρόταση προς τους διατροφικά ανησυχούντες πολίτες του κόσμου. Επίσης, αποτελούν το αντάξιο της μαστίχας περιβάλλον, όπου τα προϊόντα της, από τρόφιμα και ποτά έως καλλυντικά και λαογραφικό υλικό συνθέτουν ένα σύγχρονο Ελληνικό ολοκληρωμένο προϊόν προς εξαγωγή. Ο τρόπος διακίνησης και παρουσίασης της μαστίχας μπορεί να αποτελέσει μια πρόταση προβολής των ελληνικών προϊόντων, κυρίως στις αγορές του εξωτερικού, για όλα τα καλά Ελληνικά προϊόντα, που συνδέονται άμεσα με την ιστορία και τον πολιτισμό του γενέθλιου τόπου τους αλλά και εργαλείο προβολής της Χίου και της Ελλάδας γενικότερα.

Πολύ γρήγορα ήλθαν και σημαντικές διακρίσεις που αφορούσαν στην επωνυμία του προϊόντος, την ιδέα, το αρχιτεκτονικό στήσιμο των καταστημάτων και βεβαίως τις συσκευασίες που δημιούργησαν ή ενίσχυσαν μια τάση ανανέωσης όλων των ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων. Ανάμεσα σε αυτές είναι η ανάδειξη των mastiha-shop το 2006, ως μία από τις πλέον 15 καινοτόμες επιχειρήσεις (σε έρευνα που οργάνωσε το Πάντειο Πανεπιστήμιο και το Ελληνικό Ινστιτούτο Καινοτομίας), η διάκριση Rising Star 2006 στον ετήσιο διαγωνισμό retail awards, καθώς και το βραβείο Χρυσός Ήλιος 2008 στον ετήσιο διαγωνισμό Superbrands. Σήμερα, η Mediterra A.E. αποτελεί τον εμπορικό βραχίονα της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου, διατηρεί σημαντική ρευστότητα η οποία της επιτρέπει να αντιμετωπίζει με επιτυχία τις αντιξοότητες της αγοράς αλλά και να υλοποιεί απρόσκοπτα τα επενδυτικά της σχέδια. Επιπλέον, συνεχίζει την πολιτική προσαρμογής της στα νέα δεδομένα όπως αυτά έχουν διαμορφωθεί στην Ελλάδα τα τελευταία χρόνια, αναμένοντας βελτίωση όλων των οικονομικών της μεγεθών. Η ίδρυση του πρώτου καταστήματος στη Χίο το 2002, η ίδρυση του πρώτου καταστήματος στο εξωτερικό (Κύπρος), η είσοδος στη μετοχική σύνθεση της εταιρείας της Attica Ventures και του Καπετάν Παναγιώτη Τσάκου το 2006, η ίδρυση παραγωγικής μονάδας στη Χίο

το 2007, η είσοδος στην Εναλλακτική Αγορά του Χρηματιστηρίου Αξιών Αθηνών το 2008, η ίδρυση του πρώτου Παντοπωλείου και η ανάληψη της διανομής της τσίκλας ΕΛΜΑ το 2011, αποτελούν τις πλέον σημαντικές ημερομηνίες-σταθμούς για την εταιρεία.

Όραμα και στόχος των μετόχων είναι τα καταστήματα mastiha-shop να αποτελέσουν τους «πρεσβευτές» της μαστίχας, και όχι μόνο, στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. «Πρεσβευτές» υψηλής αισθητικής με φιλόξενα ράφια για όλα τα καλά ελληνικά προϊόντα με ή χωρίς μαστίχα. Σε αυτήν τη δεκαετή πορεία σχεδιάσθηκαν και παράχθηκαν δεκάδες διαφορετικά προϊόντα με συνταγές που βρέθηκαν στις χώρες της Μεσογείου και της Μέσης Ανατολής, οι οποίες αποτελούν ιστορικά τις παραδοσιακές αγορές της μαστίχας. Τρόφιμα, γλυκά, ποτά, καλλυντικά και φαρμακευτικά συνθέτουν το βασικό καλάθι προϊόντων μαστίχας που εμπλουτίζεται και ανανεώνεται διαρκώς με κορυφαία ελληνικά προϊόντα από όλες τις γωνίες της χώρας.

Προτάσεις

Ενώ η μαστίχα διαθέτει όλες αυτές τις μοναδικές ιδιότητες, η εκμετάλλευση της ουσιαστικά παραμένει μόνο στην εμπορία της αρχικής της μορφής, λειτουργώντας έτσι ως αποκλειστικός προμηθευτής αυτής της πρώτης ύλης. Η περαιτέρω εκμετάλλευση της, αναπτύσσοντας το τμήμα της έρευνας και της ανάπτυξης, αποτελεί μία σημαντική πρόταση, με σκοπό τη δημιουργία και την προώθηση όλων εκείνων των τελικών προϊόντων που εμπορεύονται στην παρούσα φάση μόνο οι πελάτες της Ένωσης. Επιπρόσθετα, προτείνεται να αυξηθούν τα μέτρα για την καταπολέμηση του παραεμπορίου, της νοθείας και της λαθραίας εξαγωγής μαστίχας, ζητήματα που επιβαρύνουν τους παραγωγούς αλλά και τους τελικούς καταναλωτές. Επιπλέον, πρέπει να γίνουν προσπάθειες για την διατήρηση της καλής πορείας του προϊόντος, ώστε να διατηρήσει τη θέση που κατέχει στην αγορά, αλλά και να προσχωρήσει σε ακόμα περισσότερες αγορές, τόσο στο εξωτερικό όσο και μέσα στην Ελλάδα.

Η ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ είναι πολύτιμη, είναι μοναδική, είναι εθνικό προϊόν και χρήζει προστασίας από όλους εκείνους, εκτός και εντός συνόρων, που προσδοκούν στην δημιουργία βραχυπρόθεσμων κερδών.

Σήμερα διαμορφώνεται ένα ευρύ πεδίο, το οποίο προσφέρεται για την ανάπτυξη νέων καινοτόμων εφαρμογών, που συμβάλλουν στην προστασία, τη διατήρηση και την

ανάδειξη της πολιτιστικής κληρονομιάς του προϊόντος και του νησιού. Οι προτάσεις μας θα αποτελούσαν, ενδεχομένως, ένα σημείο αναφοράς προκειμένου να δημιουργηθούν τρόποι, ώστε να εκμεταλλευθούμε στο έπακρο, ότι μας προσφέρει αυτό το μοναδικό στον κόσμο προϊόν, η Μαστίχα.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Γεωργίου Π.,(2008), Ορισμός των Clusters, Ανάκτηση στις 22-9-2009 από <http://www.chiosnews.com/cn8884145AM.asp>
- Διδάρα, Ν., (2005), "Ελληνικές επιχειρήσεις τροφίμων και αυτοέλεγχος HACCP" Τρόφιμα-Ποτά, Παρασκευή, Μάρτιος 6, σελ.10-13.
- Δίκτυα Διανομής-Place Distribution. www.armos.gr.
- Εγχειρίδιο Διαχείρισης Ποιότητας Ε.Μ.Χ. 2011
- Ελληνική Τεχνολογική Πλατφόρμα Τροφίμων. www.sevt.gr. Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 26-10-2009.
- Ε.Μ.Χ (Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου), (μη χρονολογημένο). Ανάκτηση από <http://www.gummastic>
- ΑΡΧΕΙΟ από Ε.Μ.Χ (έτος 2011)
- Κολίτσα, Ε., (2007), " Ο πρότυπο ISO 22000:2005 είναι ένα ολοκληρωμένο σύστημα " Τρόφιμα-ποτά, Τρίτη, Φεβρουάριος 25, σελ.17.
- Κοσμίδης Γ.,(2008), Θεσμικό πλαίσιο έρευνας και τεχνολογίας και άλλες διατάξεις, Ανάκτηση στις 20-9-2009 από <http://www.chiosnews.com/cn2522008708100.asp>
- Κουταλιανού (2008) «Το δράμα τους φθάνει ως το τραπέζι μας» Ανάκτηση από: <http://www.gewronoi.com>, Δεκέμβριος 2009.1
- Μανδαλά Γ.,(2008), Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου, Ανάκτηση στις 21-9-2009 από <http://www.chiosnews.com/cn2522008708100.asp>
- Μπίτσικα, Β., (2005), «Το πρότυπο ISO 22000», Ανάκτηση 9-5-08 από <http://www.foodanddrinks.gr>
- Μπελλές Χρίστος.(2006) Το νησί Μαστίχα. Εκδόσεις Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα 2006.
- Παναγιώτου Π.,(2009), Πρόταση για ίδρυση μονάδας επεξεργασίας, τυποποίησης και εμπορίας γεωργικών προϊόντων. <http://www.chiosnews.com/cn8884145AM.asp/>

- Σαραντινίδης Μ. (2003). “ΜΕΛΕΤΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΑΛΥΣΙΔΩΝ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ Η περίπτωση του “Mastiha Shop”, διατριβή. Υποβλήθηκε στο Τμήμα Διοίκησης Επιχειρήσεων του Πανεπιστημίου Αιγαίου για την απόκτηση Μεταπτυχιακού Διπλώματος στη Διοίκηση Επιχειρήσεων.

- Σπύρου Σ.,(2008), Οι χρηματοδοτήσεις και η καινοτομία, Ανάκτηση στις 20-9-2009 από <http://www.chiosnews.com/cn2522008708100.asp>

- Στοιχεία από την Ε.Μ.Χ

- ΤΕΕ.,(2008), Δημογραφικό πρόβλημα στη Περιφέρεια, Ανάκτηση στις 20-9-2008 από http://portal.tee.gr/portal/page/portal/PRESS/DELTA_TYPOY/deltia2006/20060706biomixaniakleisimo.doc

- Υ.Α.Α.Τ., (2008), πρόγραμμα στήριξης των μικρών νησιών του αιγαίου πελάγους κανονισμός (ΕΚ) 1405/2006 του ευρωπαϊκού συμβούλιου

Ξενογλώσση

- Perikos J., (1993).“The Chios Gum Mastic” Print All ltd. Graphic Arts

Διευθύνσεις από το διαδίκτυο

- <http://www.paseges.gr/el>

- http://katerinaemmanouilidou.blogspot.com/2011_02_01_archive.html