

**ΤΕΙ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ  
ΤΜΗΜΑ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗΣ**

**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ**

**ΘΕΜΑ**

**«ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΚΕΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΗΣ  
ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ  
ΣΤΟΥΣ ΚΛΑΔΟΥΣ ΤΗΣ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ  
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ»**

**ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ  
κα ΓΚΕΚΑ ΕΛΕΝΗ**

**ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑ  
ΜΠΟΛΙΑ ΜΑΡΙΑ**

**ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ 2008**

# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Πρόλογος	3
Εισαγωγή	4

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1<sup>ο</sup>** **ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ**

1.1 Εισαγωγικά Στοιχεία	6
1.2 Ιστορική Αναδρομή	6
1.3 Η Ιστορία Παραγωγής της Μαστίχας	8
1.4 Το Εμπόριο της Μαστίχας	10

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2<sup>ο</sup>** **ΕΞΕΛΙΞΗ-ΑΝΑΠΤΥΞΗ**

2.1 Η Ιστορία της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου	12
2.2 Οι Μαστιχοπαραγωγοί	17

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3<sup>ο</sup>** **ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΗΣ ΈΝΩΣΗΣ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ**

3.1 Γενικά	19
3.2 Η Οργάνωση της Επιχείρησης	19
3.1 Διοίκηση-Διεύθυνση-Διαχείριση	21
3.4 Το Προσωπικό	22

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4<sup>ο</sup>** **ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΔΙΚΤΥΑ**

4.1 Μορφές της Φυσικής Μαστίχας	23
4.2 Χρήσεις και Ιδιότητες	24
4.2.1 Χρήσεις της στην Ζαχαροπλαστική	25
4.2.2 Χρήσεις της στην Φαρμακευτική	26
4.3 Εμπορικά Δίκτυα	28
4.3.1 Prospectus	28
4.3.2 Δειχματοδιανομή	29
4.3.3 Promotion	29

4.3.4 Τύπος	29
4.3.5 Τηλεόραση	29
4.4 Προϊόντα με Μαστίχα	29
4.5 Καταστήματα Μαστίχας	32
4.6 Αναγνωρισιμότητα του Προϊόντος	35

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5<sup>ο</sup>**

### **ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ**

5.1 Πωλήσεις Μαστίχας	38
5.2 Πωλήσεις Τσίχλας	40
5.3 Πωλήσεις Μαστιγελαίου	41
5.4 Η Οικονομική Ανάπτυξη	42
Συμπεράσματα	45
Βιβλιογραφία	47

## Πρόλογος

Η εργασία αυτή αποτελεί πτυχιακή εργασία, η οποία έχει σαν σκοπό την εφαρμογή μέρους των γνώσεων που έχουμε αποκτήσει κατά την διάρκεια της φοίτησής μας στο τμήμα Λογιστικής του Τ.Ε.Ι. Μεσολογγίου. Το αντικείμενο που πραγματεύεται αυτή η εργασία είναι οι «καινοτομικές και εμπορικές χρήσεις της μαστίχας Χίου στους κλάδους της φαρμακευτικής και της ζαχαροπλαστικής».

Δεν είναι τυχαίο γεγονός ότι το όνομα «Χίος» είναι Φοινικής καταγωγής και σημαίνει «Μαστίχα». Ο σχίνος τόσο παλιός όσο και το χόμα που τον συγκρατεί και τον τρέφει, ρίχνει τον ίσκιο του εδώ και αιώνες πάνω στην Χιώτικη Γη. Γύρω από την μαστίχα στήθηκαν νοικοκυριά και συγκροτήθηκαν κοινωνίες με συγκεκριμένη νοοτροπία και παράδοση των οποίων ακόμα και σήμερα ζούμε τις επιβιώσεις.

Η μαστίχα παίζει σημαντικό ρόλο, όχι μόνο στην οικονομία της Χίου αλλά και της Ελλάδος γενικότερα. Σήμερα διατηρεί το μονοπωλιακό – σε παγκόσμιο επίπεδο – χαρακτήρα της, χωρίς να υποτιμάται καμιά από τις ιδιότητές της.

Η ανάγκη λοιπόν της προστασίας του προϊόντος αυτού, της κυκλοφορίας του στην παγκόσμια αγορά και της κατοχύρωσης του εισοδήματος των μαστιχοπαραγωγών, οδήγησε τους μαστιχοπαραγωγούς στην ίδρυση της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου, η οποία λειτουργεί με όρους αξιώσεων ως σύγχρονη οικονομική επιχείρηση.

Με την εργασία αυτή θα προσπαθήσω να δείξω πόσο σημαντικός είναι ο ρόλος της μαστίχας και της Ε.Μ.Χ. στην οικονομική αλλά και κοινωνική ζωή της Χίου.



## Εισαγωγή

Ο Σκίνος ή Σχίνος (Μαστιχόδενδρο) καλλιεργείται μόνο στο νησί της Χίου, στο Νότιο μέρος του. Η ιστορία της μαστίχας είναι πολύ παλιά και μπορεί να βρεθεί στις κλασικές εποχές. Πολλοί αρχαίοι συγγραφείς ανάφεραν την μαστίχα για τις θεραπευτικές της ιδιότητες, όπως ο Πλίνιος, ο Θεόφραστος, ο Διοσκουρίδης, ο Γαληνός και άλλοι.

Η καλλιέργεια της μαστίχας έχει μεγάλη οικονομική σημασία για την Χίο. Η ακαθάριστη αξία της παραγωγής της μαστίχας είναι το 20-30% της συνολικής ακαθάριστης αξίας φυτικής παραγωγής της Χίου και η συμμετοχή της στο Α.Ε.Π. του πρωτογενή τομέα εκτιμάται ότι είναι της τάξης του 15-20%.

Εκτός όμως από την οικονομική σημασία της μαστίχας για την Χίο, ιδιαίτερο βάρος έχει για τον κοινωνικό ιστό της περιοχής αφού, κατά πρώτο λόγο, με την καλλιέργεια του προϊόντος ασχολούνται 5.000 περίπου οικογένειες σε ολόκληρο το νότιο τμήμα του νησιού. Επίσης από το 1938 η καλλιέργεια, τυποποίηση και διάθεση της μαστίχας έγινε αφορμή να δημιουργηθεί ένας σημαντικός δευτεροβάθμιος συνεταιρισμός (Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου) ο οποίος έχει δημιουργήσει ισχυρούς οικονομικούς και κοινωνικούς δεσμούς μεταξύ των κατοίκων της περιοχής. Ακόμη η παγκόσμια μοναδικότητα του προϊόντος και η εξαγωγή του σε όλες τις ηπείρους, έχει κάνει παγκόσμια γνωστό το νησί της Χίου γεγονός που αποτελεί κίνητρο για την συνέχιση της καλλιέργειας της μαστίχας από τους κατοίκους της περιοχής.

Συνοπτικά οι εργασίες που πραγματοποιούνται πριν από τη συλλογή της μαστίχας είναι οι εξής: το καθάρισμα, το σκούπισμα, η ισοπέδωση και η ασπροχρωμάτιση του δέντρου, το πρώτο κέντημα, το πήξιμο της μαστίχας, η πρώτη συγκομιδή, το δεύτερο κέντημα και η τελική συγκομιδή του προϊόντος.

Τα υποπροϊόντα που προκύπτουν από την κατεργασία της μαστίχας είναι η σκόνη και το καζανομάστιχο.

Η μαστίχα χρησιμοποιείται από την ιατρική – χειρουργική – οδοντιατρική, φαρμακευτική, αρωματοποιία, ζαχαροπλαστική, ποτοποιία και άλλα.

Τα κυριότερα παράγωγα της μαστίχας είναι η τσίχλα, το μαστιχέλαιο, το μοσχολίβανο και το κολοφώνιο.

Η μαστίχα σαν προϊόν μοναδικό, δεν έχει ανταγωνισμό από όμοια προϊόντα αλλά από συμπληρωματικά, δηλαδή από προϊόντα που διαφέρουν από αυτήν, έχουν όμως ίδια ή παραπλήσια χρήση.

Είναι γεγονός ότι στο συνολικό τζίρο που κάνουν τα συμπληρωματικά ή της ίδιας χρήσης με τη μαστίχα, το ποσοστό της εκτιμάται ότι είναι πολύ μικρό.

Στην παρούσα εργασία, η οποία αποτελείται από πέντε κεφάλαια, αναφέρονται αναλυτικά:

Στο πρώτο κεφάλαιο γίνεται μια εισαγωγή στην ιστορική εξέλιξη της μαστίχας, το πώς ξεκίνησε και αναπτύχθηκε σιγά σιγά στο εμπόριο.

Στο δεύτερο κεφάλαιο αφορά την ανάπτυξη και εξέλιξη της μαστίχας μέχρι το σήμερα.

Στο τρίτο κεφάλαιο γίνεται ανάλυση της οργανωτικής δομής της Ε.Μ.Χ.

Στο τέταρτο κεφάλαιο αναφέρεται οι χρήσεις της μαστίχας, τα εμπορικά δίκτυα, πόσα προϊόντα με μαστίχα παράγονται, καταστήματα μαστίχας που υπάρχουν και η αναγνωρισιμότητα του προϊόντος.

Τέλος στο πέμπτο και τελευταίο κεφάλαιο αναφέρεται σε εξαγωγές και στην οικονομική ανάπτυξη του νησιού .

Σκοπός της εργασίας είναι να παρέχει κάθε δυνατή πληροφορία στον αναγνώστη που θα τον βοηθήσει να κατανοήσει πως ένα μοναδικό προϊόν όπως η μαστίχα Χίου έχει αναπτύξει και εξελίξει την Χιώτικη Οικονομία.

# ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1<sup>ο</sup>

## ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ

### 1.1 Εισαγωγικά στοιχεία

Ο Νομός Χίου βρίσκεται στο ανατολικό άκρο της χώρας και περιλαμβάνει τα νησιά Χίο, Ψαρά και Οινούσες.

Διαιρείται διοικητικά σε 10 Δήμους και αποτελείται από 36 χωριά. Τα 24 από αυτά είναι τα Μαστιχοχώρια και εντοπίζονται στο νότιο τμήμα του νησιού λόγω της καλλιέργειας της μαστίχας.

### 1.2 Ιστορική Αναδρομή

PISTACHIA LENTISCUS VAR CHIA είναι το δέντρο μας, ο Σχοίνος ή Σκίνος, που καλλιεργείται μόνο στο νησί της Χίου, στο Νότιο Μέρος του. Η ιστορία της μαστίχας είναι πολύ παλιά και μπορεί να βρεθεί στις κλασικές εποχές. Πολλοί αρχαίοι συγγραφείς αναφέρουν τη μαστίχα για τις θεραπευτικές της ιδιότητες όπως ο Πλίνιος, ο Θεόφραστος, ο Δοιοκουρίδης, ο Γαληνός.

Περί Μαστίχης

«Μαστίχη η μεν λευκή και χία συνήθως ονομαζόμενη, σύνθετος πως εστίν εξ εναντίων δυνάμεων στυπτικής και μαλακτικής διο και στομάχου και κοιλίας και εντέρων και ήπατος φλεγμόνως αρμοττεί, κατά την δευτέραν απόστασιν θερμώνουσα και ξηρώνουσα....» (Γαληνός περί φαρμάκων – Σελίδα 98 γραμμ. 41- 47)

Από τον δέκατο αιώνα και μετά η μαστίχα γίνεται διάσημη από τους περιηγητές που επισκέφθηκαν την Χίο και η Χίος ήταν ο τόπος για το Μονοπώλιο της μαστίχας.

Στα μετέπειτα χρόνια η μαστίχα άρχισε να συσχετίζεται πάρα πολύ με την Ιστορία του Νησιού. Η Νήσος Χίος κυριεύτηκε από τους Βενετσιάνους, Γενουάτες και το μήλο της έριδος ήταν ποιος θα έχει το Μονοπώλιο της μαστίχας.

Κατά την διάρκεια της κυριαρχίας των Γενουατών 1346 - 1566 η περίφημη Μαόνα – ιδρύθηκε στα 1346 – ήταν ένα είδος Μετοχικής, Ναυλωτικής, Μονοπωλιακής Επιχείρησης, η οποία είχε την ευθύνη της μαστίχας και με μόνη υποχρέωση να δαπανά για την άμυνα του τόπου.

Οι Μαονέζοι οργάνωσαν το εμπόριο της μαστίχας με σύστημα και επέβαλαν νόμους και ποινές στους κλέφτες της μαστίχας. Ο κλέφτης της μαστίχας κάτω από 10 λίτρες (3,2 KG) καταδικάζονταν σε χρηματικό πρόστιμο και εάν δεν μπορούσε να το πληρώσει, μαστιγωνόταν και του κόβανε το ένα αυτί. Εάν έκλεβε από 10 έως 25 λίτρες τον στιγματίζανε

με πυρωμένο σίδηρο στο μέτωπο. Από 25 έως 40 λίτρες του κόβανε τη μύτη και το δεξί αυτί. Από 40 έως 80 τη μύτη και τα δύο αυτιά και τον στιγματίζανε στο μέτωπο με πυρωμένο σίδηρο. Από 100 έως 200 λίτρες του βγάζανε το ένα μάτι και του κόβανε το χέρι ή το πόδι. Κλέφτη πάνω από 200 λίτρες τον κρεμάζανε. Επίσης κρεμάζανε και εκείνον που έκλεψε 100 λίτρες και πιάστηκε για δεύτερη φορά.

Οι ίδιες τιμωρίες εφαρμόζονταν και για τους κλεπταποδόχους, αντίθετα δεν υπήρχαν αμοιβές για τους καταδότες. Τα ανωτέρω μπορούν να επιβεβαιωθούν από ένα ρητό του Κυριάκου Πιτσικόλη, από την Αγκώνα, που ήρθε στη Χίο στα 1435 – 1440.

«Ει όστις σώος εν Χιω ζην εθέλεις Μαστίχην φυλάξαι, μη ποτέ κλέπτης πέλης»

Δηλαδή αν θέλεις να ζεις στην Χίο, να φυλάξεις την μαστίχη και ποτέ να μην την κλέβεις.

Κανένας δεν επιτρεπόταν να πωλεί μαστίχα. Μόνο η Μαόνα, η οποία είχε το μονοπώλιο άριστα οργανωμένο, υπήρχαν δε και ειδικοί υπάλληλοι, οι υπάλληλοι για την συγκομιδή, οι εξεταστές που δουλειά τους ήταν να ερευνούν τα πλοία μην έχουν μέσα λαθραία μαστίχα, οι λογαριαστές, οι επόπτες της μαστίχας.

Επί τουρκοκρατίας οι Μαστιχοπαραγωγοί είχαν πολλά προνόμια. Η Χίος διηρημένη διοικητικά σε δύο μέρη. Πρώτα στα χωριά τα οποία παρήγαγαν μαστίχα και σε εκείνα τα οποία δεν παρήγαγαν. Τα Μαστιχοχώρια είχαν δική τους Διοίκηση και δεν είχαν καμιά σχέση με την Κεντρική Διοίκηση του Νησιού. Διοικούνταν από τον Σακίζ-Εμινί (Φοροεισπράκτορας μαστίχης) και αυτός πάλι είχε τον Σακίζ-Βεκλερί (Επίτροπος της μαστίχης) οι οποίοι εκλέγονταν από τους Δημογέροντες των 21 Μαστιχοχώριων. Οι δημογέροντες συνέρχονταν σε βουλή που λέγονταν «Κοινό των Μαστιχοχώρων». Αυτή η συνάντηση γινόταν κατά το πλείστον στο κάστρο της Παναγιάς της Σικελίας, που τα ερείπια της σώζονται ακόμα και σήμερα.

Ο Σακίζ-Εμινί ερχόταν κάθε χρόνο στο Νησί κατά το φθινόπωρο και έπαιρνε «Υπέρ του Δημοσίου Ταμείου 20.000 οκάδες μαστίχη έναντι όλων των άλλων φόρων».

Άλλο προνόμιο που είχαν τα Μαστιχοχώρια ήταν ότι επιτρεπόταν να χτυπούν τις καμπάνες των εκκλησιών.

Οι ίδιες τιμωρίες ισχύουν για τους κλέφτες επί Τουρκοκρατίας. Υπήρχαν τιμωρίες για τον πωλητή, τον αγοραστή, τον μεταπράτη ή τον λαθρέμπορο και την εποχή της συγκομιδής (μάζεμα) της Μαστίχας στα χωριά οι «Πόρτες» έκλειναν τα βράδια, με σκοπό να προστατεύσουν την Μαστίχα από τους κλέφτες.

Στην καταστροφή του 1822 οι Τούρκοι πρώτα σεβάστηκαν τα Μαστιχοχώρια, αλλά όταν έκαψε ο Κανάρης την Τουρκική Ναυαρχίδα



και πολλοί Τούρκοι Αξιωματικοί σκοτώθηκαν, τότε κατέστρεψαν καθετί για εκδίκηση αν και είχαν αντίθετες διαταγές από τους ανώτερους τους.

Οι χιλιάδες των αιχμαλώτων κατοίκων των Μαστιχοχωρίων οδηγήθηκαν στην Κωνσταντινούπολη και στην Αίγυπτο, όπου πουλήθηκαν ή εξισλαμίσθηκαν. Με την παρέμβαση του Άγγλου ναυάρχου Κόργικτων (μετά την συνθήκη της Αλεξάνδρειας) πολλές από τις γυναίκες των Μαστιχοχωρίων που είχαν πωληθεί στην Αίγυπτο, απελευθερώθηκαν και επέστρεψαν στην πατρίδα τους. Πρόνομια δόθηκαν πίσω μετά από μία δεκαετία.

Η μαστίχα ήταν το μέσο επικοινωνίας μεταξύ της Χίου και των Τούρκων Σουλτάνων, Μεγιστάνων ή Χαρεμιών. Η Βαλιδέ-Σουλτάνα, για την μαστίχα της, που προνομιακώς της ανήκε για πολλά χρόνια και μέχρι του Σουλτάνου Μαχμούτ, την μασούσε για να σκοτώνει την ανία της, μαλάκωνε τις καρδιές των Πασάδων για χάρη των Ραγιάδων της Σακίζ-Αδασί (Χίου). Σακίζ στα τούρκικα σημαίνει μαστίχη και Χίος Σακίζ-Αδασί = Νήσος Μαστίχης – Νήσος Χίος.

### 1.3 Η Ιστορία Παραγωγής της Μαστίχας

Ιστοριογραφικά η παραγωγή της Μαστίχας φαίνεται πως παλαιότερα ήταν περιορισμένη. Ο Γερμανός Μαρτίνος BAUMGARTEN, που επισκέφθηκε τη Χίο στα 1548, γράφει στο βιβλίο του που εξέδωσε στα 1594 «λέγουν όμως ότι, αφ'ότου οι Τούρκοι κατώκησαν εις την Νήσον, δεν γίνεται πλέον Μαστίχη».

Αντίθετα ο DE NICOLAI στα 1550, αναφέρει την ύπαρξη Μαστίχας και υπολογίζει την ετήσια παραγωγή σε 150 κιβώτια – 5.625 οκάδες (7200 κιλά).

Ο Ζολώτας γράφει στην Ιστορία του (Τομ. Α. σελ. 255) ότι η πληροφορία αυτή του DE NICOLAI «διαψεύδει τον Αββά Μιχαήλ λέγοντας την παραγωγή της Μαστίχας ολιγοστεύσασαν και αμεληθείσαν επί Τούρκων».

Ο DE STOCHOVE υπολογίζει τη μέση ετήσια παραγωγή σε 250 κιβώτια (9370 οκάδες – 12.000 κιλά), όταν επισκέφθηκε τη Χίο στα 1630.

Αλλά όπως λέει ο ιστορικός Ζολώτας όλα αυτά που δεν μπορούμε να τα θεωρήσουμε απόλυτα ακριβή, γιατί τόσο ο DE STOCHOVE όσο και οι άλλοι περιηγητές έμειναν στη Χίο μικρό χρονικό διάστημα και ήταν αδύνατον για αυτό να συγκεντρώσουν ακριβείς πληροφορίες.

Ο Κανελλάκης στα 1810 υπολογίζει την ετήσια παραγωγή σε 50.000 οκάδες (64.000 κιλά). Στα 1911 ο GATTEFOSSE, σε μια μικρή διατριβή του στο περιοδικό «PARFUMERIE MODERNE» υπολογίζει την μέση παραγωγή σε 130.000 κιλά.

Δεν μπορούμε να συμφωνήσουμε με τον GATTEFOSSE, γιατί γνωρίζουμε ότι στα 1911 έγιναν εξαγωγές από την Χίο 243.460 κιλά και ο μέσος όρος εξαγωγών από το 1909 έως το 1912 είναι 225.245 κιλά.

Οι Μαονέζοι ανέπτυξαν και την καλλιέργεια και το Εμπόριο της Μαστίχας, η παραγωγή δε έφθανε στις 20 - 25 χιλιάδες οκάδες (25600-32000 κιλά).

Κατά της Οθωμανικής Κατοχής (τουρκοκρατίας) η καλλιέργεια αναπτύχθηκε περισσότερο και λίγο πριν την καταστροφή της Χίου το 1822 η παραγωγή έφθασε τις 50 - 60000 οκάδες (64000 – 76800 κιλά).

Από την καταστροφή έως το 1830 – 1831 σταματά η παραγωγή και αρχίζει από το 1831 – 1832 που δόθηκε η άδεια να επιστρέψουν οι Χιώτες στην πατρίδα τους. Επιστρέφοντας στα χωριά τους αρχίζουν πάλι την καλλιέργεια και την φύτευση Σχοίνων και περίπου προς το 1840 η παραγωγή φθάνει το επίπεδο της παραγωγής του 1822 έως το 1850, τον Ιανουάριο, οπότε η θεομηνία (Καύτρια) κατάστρεψε το 80% της Σχοινοκαλλιέργειας και έτσι μειώθηκε κατά πολύ η παραγωγή.

Από το 1890 – 1894 η παραγωγή αυξάνει συνεχώς και στα 1900 - 1910 η παραγωγή είναι περίπου 200.000 οκάδες με τάση αύξησης, αν και η ζήτηση δεν ήταν μεγάλη.

Από το 1910 έως το 1920 η παραγωγή ελαττώνεται λόγω του Βαλκανικού και Ευρωπαϊκού Πολέμου, ο οποίος ανάγκασε πολλούς παραγωγούς να αλλάξουν την καλλιέργεια των Σχοίνων (μαστίχας) με άλλες καλλιέργειες, ιδίως καπνό. Στα 1920 υπάρχει μια μικρή αύξηση στην παραγωγή χωρίς να υπάρχει ανάλογη ζήτηση. Στα 1929 ο νόμος 4381 περιορίζει την επέκταση της καλλιέργειας και από τότε η παραγωγή είναι σταθερή στις 200.000 οκάδες. Η ποσοτική σταθερότητα της παραγωγής οφείλεται στο ότι ο μαστιχοφόρος σχοίνος δεν έχει μεγάλες διακυμάνσεις στην απόδοση του.

1ΟΚΑ = 400 Δράμια = 1280 Γραμμάρια = 2,82 Πάουντς

Ο γεωπόνος Σπύρου στη μελέτη του «ο Μαστιχοφόρος Σχοινός» λέει ότι η παραγωγή μεταξύ της δεκαετίας 1924 – 1934 έχει μέσο όρο 260.000 οκάδες (332800 κιλά). Επίσης ανεβάζει την παραγωγή σε 300.000 οκάδες, χωρίς το κοκολόγι (μετά την δεύτερη συλλογή ψιλά δάκρυα βγαίνουν από τις τομές, τα οποία μπορούν να μαζευτούν με τα ειδικά εργαλεία που συλλέγουν την μαστίχα και έτσι μπορεί να ανέβει η παραγωγή κατά 10%).

Ο Σ. Βίος στο βιβλίο του «Σχοίνος ο Μαστιχοφόρος και η Μαστίχη» δίνει την παραγωγή από το 1932 έως το 1935 ως εξής:

1932.....	230.240 κιλά
1933.....	248.500 κιλά
1934.....	287.970 κιλά
1935.....	255.320 κιλά

Η συγκέντρωση η οποία έγινε από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου το 1939 ήταν 236.111 κιλά και το 1940 ήταν 208.259 κιλά.



Η Μαστίχα

#### 1.4 Το Εμπόριο της Μαστίχας

Η ένταση και επέκταση της καλλιέργειας του μαστιχοφόρου σχοίνου για εμπορική εκμετάλλευση φαίνεται πως αρχίζει από την εποχή του μαρτυρίου του Αγίου Ισιδώρου. Καταλήγουμε σε αυτό το συμπέρασμα, γιατί κατά την παράδοση τα μαστιχόδενδρα άρχισαν να κλαίνε, όταν ο Άγιος Ισίδωρος άρχισε να κλαίει.

Κατά την παράδοση το αίμα του Αγίου Ισιδώρου πότισε την Μαστιχοφόρο έκταση και από τότε μόνο τα δέντρα του σχοίνου άρχισαν να δίνουν τις μαργαριταρένιες σταλαγματιές τους σαν «άφωνοι δακρυρροούντες μάρτυρες του βασανισμού του Χριστιανού νέου».

Είναι λοιπόν πολύ πιθανόν η καλλιέργεια του μαστιχοφόρου σχοίνου να γενικεύθηκε από την εποχή του Αγίου Ισιδώρου και γι' αυτό η παράδοση την συσχέτισε με το μαρτύριό του, δίνοντας έτσι βαθύτερη έννοια στο μαρτύριο του Νεομάρτυρος, αλλά και ιδιαίτερη εξήγηση για την εξαίρεση που σημειώνεται στον σχοίνο ορισμένης περιοχής της Χίου, να δίνει αυτός και μόνο σχεδόν πηγμένη Μαστίχα.

Το γεγονός είναι ότι το εμπόριο της Μαστίχας ήταν πάντοτε οργανωμένο και έφθασε στο ζενίθ του την εποχή των Μαονέζων.

Οι Μαονέζοι υπόγραφαν συμβόλαια για έξι, οχτώ και δέκα χρόνια, με Εμπορικές Εταιρείες της Γένοβας, Αρμενίας, Κύπρου, Ρόδου, Κωνσταντινούπολης, Αλεξάνδρειας, Ελλάδας, Συρίας, για την παράδοση

«τριακοσίων τριάκοντα τεσσάρων στατήρων Μαστίχας ». Άλλοτε η ίδια η Μαόνα πουλούσε την Μαστίχα, μέσω αντιπροσώπων της, εκεί.

Επίσης είναι ιστορικά εξακριβωμένο, ότι οι Χιώτες έμποροι της Μαστίχας (Μαονέζοι) έκαιγαν την μαστίχα όταν υπήρχε υπερπαραγωγή για να προστατεύσουν την τιμή της.

Όλα τα ανωτέρω είναι αρκετά για να συμπεράνουμε πόσο καλά το Εμπόριο της Μαστίχας ήταν οργανωμένο την εποχή των Γενουατών.

1 στατήρας = 44 οκάδες = 56,32 κιλά

Κατά την διάρκεια της Τουρκικής Κατοχής (Τουρκοκρατίας), μας είναι γνωστό μόνο ότι ο Σακίζ – Εμινί, έπαιρνε υπέρ του δημοσίου 20.000 οκάδες (26.000 κιλά) Μαστίχας έναντι όλων των άλλων φόρων.

Το υπόλοιπο της παραγωγής πήγαινε στο Εμπόριο, αλλά δεν είναι γνωστό με τι τρόπο, καθώς δεν υπάρχουν πολλές πληροφορίες . Στα νεότερα χρόνια, γνωρίζουμε ότι το Εμπόριο γινόταν από ορισμένους εμπόρους και μάλιστα «Φραγκολεβαντίνους», αλλά με τον καιρό οι Έλληνες τους εκτοπίζουν και παίρνουν το εμπόριο στα χέρια τους και με την πάροδο του χρόνου δημιουργείται η «Τάξη των Εμπόρων Μαστίχας», οι Μαστιχάδες.

Αυτοί με τους «Μεσίτες» (Πράτες) συγκεντρώνουν την Μαστίχα από τους παραγωγούς, την κατεργάζονται και την στέλνουν στις διάφορες αγορές. Η οικονομική εξέλιξη των Μαστιχάδων μας πείθει ότι το εμπόριο της Μαστίχας έδινε μεγάλα κέρδη. Έτσι βλέπουμε τους απλούς μεσίτες με μόνο κεφάλαιο ένα καντάρι και ένα υποζύγιο, να εξελίσσονται σε απλούς εμπόρους Μαστίχας και να ιδρύουν Εμπορικές Εταιρείες.

Από την ίδρυση της Ε.Μ.Χ. το 1938, σαν αναγκαστικής Συνεταιριστικής Οργάνωσης, το εμπόριο της μαστίχας περνά στα χέρια της.



Το δάκρυ του μαστιχόδενδρου.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2<sup>ο</sup> ΕΞΕΛΙΞΗ – ΑΝΑΠΤΥΞΗ

### **2.1 Η Ιστορία της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου**

Η Μαστίχα είναι προϊόν του μαστιχοφόρου σχίνου ο οποίος φύεται και ευδοκimeί στο νότιο διαμέρισμα της Χίου. Η ιστορία του νησιού έχει συνδεθεί με την μαστίχα καθώς η Χίος από αρχαιοτάτων χρόνων κατέχει το αποκλειστικό προνόμιο της παραγωγής. Έτσι από εποχή της παρακμής του Βυζαντίου οι ανατολικοί λαοί διεκδίκησαν με πείσμα την κατοχή της Χίου για να εξασφαλίσουν το αποκλειστικό εμπόριο της μαστίχας. Αργότερα επί τουρκικής κατοχής οι κάτοικοι των χωριών της νότιας Χίου απολάμβαναν ειδικά προνόμια λόγω της μαστίχας.

Οι πρώτες πληροφορίες για την συστηματική οργάνωση της εμπορίας της μαστίχας ανάγονται στην περίοδο της κατοχής της Χίου από τους Γενουάτες. Έτσι το 1347 ιδρύθηκε στη Χίο η εμπορική μετοχική εταιρεία «ΜΑΟΝΑ» σκοπός της οποίας ήταν η είσπραξη των φόρων και η αποκλειστική εμπορία της μαστίχας. Η εμπορία της μαστίχας απελευθερώθηκε επί τουρκοκρατίας αλλά σημαντικό μέρος της παραγωγής παρακρατούνταν από τις τουρκικές αρχές ως φόρος υποταγής σε ειδικό απεσταλμένο του Σουλτάνου. Η ακμή του εμπορίου της μαστίχας διατηρήθηκε ως τις αρχές του 20<sup>ου</sup> αιώνα οπότε ο πρώτος παγκόσμιος πόλεμος επέφερε κρίση στη μαστίχα που ανάγκασε τους παραγωγούς να αναστείλουν την καλλιέργεια του μαστιχόδενδρου.

Το τέλος του πολέμου και η αποκατάσταση της ομαλότητας οδήγησε τους παραγωγούς στην εκ νέου παραγωγή του μαστιχόδενδρου. Το προϊόν δεν μπόρεσε να αποκτήσει την προηγούμενη προνομιούχο θέση του. Κατά συνέπεια, λόγω της αδυναμίας του εμπορίου να απορροφήσει ολόκληρη την παραγωγή, η πολιτεία για να αντιμετωπίσει το πρόβλημα αναγκάστηκε να επιβάλλει μέτρα περιορισμού παραγωγής. Ο σχετικός Νόμος 4381 που δημοσιεύθηκε το 1929 περιορίζει το «κέντος» των σχινόδεντρων και την συλλογή της μαστίχας σε τρεις μήνες (15 Ιουλίου – 15 Οκτωβρίου) και επιτρέπει τη φύτευση της μαστίχας μόνο κατόπιν άδειας του Νομάρχη. Ο Νόμος 4381 αποτελεί την πρώτη επίσημη εκδήλωση ενδιαφέροντος της πολιτείας για τη μαστίχα. Παρόλα αυτά η κατάσταση δεν βελτιώθηκε. Οι τιμές διατηρήθηκαν σε επίπεδα ασύμφορα και το εμπόριο της μαστίχας έφερε σε απόγνωση τους παραγωγούς.



Κατά συνέπεια αυτή την περίοδο άρχισε να εκδηλώνεται συγκρατημένο ενδιαφέρον από την πλευρά των παραγωγών που με το χρόνο έλαβε αγωνιστική μορφή. Αλληπάλληλες συσκέψεις και συγκεντρώσεις μαστιχοπαραγωγών πραγματοποιούνται κατά το 1930-1936 στα κεντρικότερα Μαστιχοχώρια όπου διαδηλώνεται η ομόθυμη επιθυμία της λύσης του προβλήματος δια της συνεταιριστικής οδού. Η κίνηση αυτή επέσυρε την προσοχή της πολιτείας η οποία δημοσίευσε το 1938 το Νόμο 1390 σύμφωνα με τον οποίο ιδρύθηκαν οι 20 Συνεταιρισμοί Μαστιχοπαραγωγών μέλη των οποίων ήταν υποχρεωτικά όλοι οι μαστιχοπαραγωγοί. Σύμφωνα με τον ίδιο Νόμο συστήθηκε και η Ένωση των 20 Συνεταιρισμών με την επωνυμία « Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου».

Ο σχετικός νόμος έχει ως εξής :

« Προς τον σκοπόν της μαστίχης Χίου δια της συστηματοποιήσεως της παραγωγής, της συγκεντρώσεως, της συσκευασίας, της επεξεργασίας και της από κοινού διαθέσεως αυτής επιβάλλεται δια του παρόντος η αναγκαστική συνεταιριστική οργάνωσις πάντων των μαστιχοπαραγωγών Χίου»

Η λειτουργία της Ε.Μ.Χ άρχισε ένα χρόνο μετά τη δημοσίευση του Νόμου 1390 δηλαδή το 1939. Το πρώτο διοικητικό συμβούλιο απαρτίστηκε με τους Γ. Σταγκούλη πρόεδρο, Γ. Θεοτοκά αντιπρόεδρο, Ι. Γεώργαλο, Κιμ. Πυργάρη, Ιακ. Αμύγδαλο, Μ. Τριαντάφυλλο και μόνιμα μέλη Ι. Κουφοπαντελή, Χρ. Σπαρούνη και Κ. Γιάνναρη.

1<sup>ο</sup> Έτος

Το πρώτο έτος της λειτουργίας της η Ένωση συγκέντρωσε 165.031 οκάδες καθαρής μαστίχας. Οι μαστιχοπαραγωγοί πήραν μέση τιμή εκκαθάρισης 199 δραχμές την οκά έναντι 80 περίπου δραχμών που έπαιρναν πριν την ίδρυση της Ένωσης.

Η κήρυξη όμως του Ελληνοϊταλικού Πολέμου και κατόπιν η ξενική κατοχή ανέστειλαν το έργο της Ένωσης πριν ακόμα ξεκινήσει. Οι μαστιχοπαραγωγοί συνέχισαν καθ' όλη την κατοχική περίοδο να καλλιεργούν τα μαστιχόδενδρα και να παράγουν μαστίχα, η οποία δεν ήταν δυνατό να συγκεντρωθεί από την ένωση ελλείψει σταθερού νομίσματος και πλήρους εξαρθρώσεως της οικονομίας. Αλλά ακόμα κι αν ήταν δυνατή η συγκέντρωση της θα ήταν εντελώς αδύνατη η διάθεση της λόγω αποκλεισμού από όλες του εξωτερικού.

Ο πραγματικός άθλος της ένωσης έγινε μετά τον πόλεμο. Όχι μόνο συγκεντρώθηκαν οι σοδειές του 1946 και 1947 αλλά και όλη η μαστίχα που είχε παραχθεί μέσα στην κατοχή. Έτσι από πλευρά παραγωγής οι παραγωγοί ενισχυθήκαν οικονομικά σε περίοδο οδυνηρών ελλείψεων και αναγκών. Από πλευράς εμπορίας η κατάσταση ήταν άκρως απογοητευτική καθώς οι οικονομίες όλων των άλλων χωρών βρίσκονταν

σε κατάρρευση, οι συναλλαγές είχαν νεκρωθεί και το εξωτερικό εμπόριο είχε αποδιοργανωθεί. Δεν υπήρχε συνάλλαγμα ούτε για αγορά τροφίμων και φαρμάκων.

Μεταπολεμικά η ένωση είχε να αντιμετωπίσει δυσχερή και πολύπλοκα προβλήματα. Έναντι ετήσιας παραγωγής 150.000 οκάδων η κατανάλωση δεν υπέρβαινε το ύψος των 90.000-100.000 οκάδων. Το υπόλοιπο της παραγωγής έμενε απούλητο και συμπλήρωνε τα αποθέματα της κατοχικής περιόδου. Χρειάστηκε λοιπόν να καταβληθεί μακροχρόνια επιμονή και επίπονη προσπάθεια για την τύχη του προϊόντος και των παραγωγών, περίπου 5.000 οικογένειες. Για το λόγο αυτό αναζητήθηκαν οι προηγούμενες προπολεμικές αγορές, η απόκτηση νέων και η εξεύρεση νέων τρόπων χρήσεως της Μαστίχας. Η προσπάθεια στέφθηκε με επιτυχία και αυτός ήταν ο πραγματικός άθλος της Ένωσης. Το 1958 η κατανάλωση έφθανε το ύψος της παραγωγής.

Επόμενος στόχος της ένωσης ήταν η αύξηση του εισοδήματος των παραγωγών. Αυτός θα επιτυγχανόταν με την βελτίωση των τιμών διαθέσεως του προϊόντος και με την αύξηση της κατανάλωσης μέσω της παραγωγής. Τα αποτελέσματα της επόμενης πενταετίας δείχνουν το μέγεθος της επιτυχίας. Οι πωλήσεις Μαστίχας από 183.000 κιλά το 1958, έφθασαν στο ύψος των 241.000 κιλών το 1962 και κατά συνέπεια το εισόδημα των παραγωγών από 12.000.000 το 1958, έφθασε το 21.000.000 δραχμές. Στις τιμές εκκαθάρισης τις οποίες έδινε η ένωση στους παραγωγούς παρατηρείται επίσης βελτίωση, από 84,50 δραχμές το 1958 σε 100 δραχμές κατά μέση τιμή το κιλό το 1962 σημειώνοντας αύξηση 18,3%.

Με τη δραστηριότητα την οποία έδειξε η Ένωση πέτυχε να λύσει το οξύτατο πρόβλημα διάθεσης της μαστίχας και να προωθήσει την κατανάλωση της σε τέτοιο σημείο ώστε να υπερβαίνει την ετήσια παραγωγή. Για το σκοπό αυτό πραγματοποιήθηκε η εντατική καλλιέργεια των σχινόδεντρων από τους παραγωγούς και ύστερα από αίτηση της ένωσης το Υπουργικό Συμβούλιο επέτρεψε την κατά δύο μήνες επιμήκυνση της παραγωγής την οποία ο Νόμος 4381 του 1929 όριζε σε τρεις μήνες. Η πράξη αυτή ίσχυσε και το 1963 μειωμένη όμως κατά ένα μήνα, από την 1<sup>η</sup> Ιουλίου έως τις 31 Οκτωβρίου.

Εκτός από την συγκεκριμένη δραστηριότητα της ένωσης για την αξιοποίηση του φυσικού γεωργικού προϊόντος του νησιού έγινε προσπάθεια και για τη βιομηχανική επεξεργασία της μαστίχας.

Το 1957 λειτούργησε το πρώτο εργοστάσιο παραγωγής τσίκλας με μηχανήματα που κάλυπταν όλα τα παραγωγικά στάδια: ανάμιξη – πολτοποίηση – κατασκευή πυρήνα τσίκλας – κουφετοποίηση – συσκευασία που κατασκεύαζε η ίδια η ένωση στο τυπογραφείο της. Η παραγωγή το 1957 έφθασε τα 8.000 κιλά ενώ το 1988 τα 192.000 κιλά.

Επίσης στις ειδικές εγκαταστάσεις της ένωσης παρασκευάζεται το Μαστιχέλαιο με απόσταξη μαστίχας.

Οι δραστηριότητες όμως της ένωσης δεν περιορίστηκαν μόνο στην αξιοποίηση της μαστίχας.

Με σκοπό την αύξηση του εισοδήματος των παραγωγών και την βελτίωση του βιοτικού τους επιπέδου η Ένωση παρενέβη στην προστασία των λοιπών προϊόντων που παράγονται στα Μαστιχοχώρια.

Έτσι :

- ενεργούσε κάθε χρόνο συγκέντρωση και διάθεση γλυκάνισου, κύμινου, σύκων, χαρουπιών, βρωσίμων ελαίων και ελαιόλαδου
- συμμετείχε στις δαπάνες του υπό της Δ/ση Γεωργίας εφαρμοζόμενου προγράμματος για τη βελτίωση του χιακού προβάτου
- συμμετείχε στις δαπάνες λειτουργίας του κέντρου βελτίωσης και αναπαραγωγής Αγελάδων της φυλής Τζέρσεϋ
- ενίσχυε την προσπάθεια επεκτάσεως της ελαιοκαλλιέργειας
- συνεργαζόταν στενά με την Δ/ση Γεωργίας Χίου για την εφαρμογή σύγχρονων μεθόδων καλλιέργειας με τις οποίες θα επιτευχθεί ποιοτική και ποσοτική βελτίωση της παραγωγής
- επίσης προμήθευε τους παραγωγούς σε καλές τιμές και σε καλή ποιότητα σπόρους, εργαλεία, λιπάσματα και λοιπά γεωργικά εφόδια
- ίδρυσε ελαιουργεία, αλευρόμυλους, πυρηνελουργείο, έφτιαξε γεωτρήσεις, δημιούργησε πρατήρια με είδη βιοτικής ανάγκης και οικοσυσκευών
- δημιούργησε πρακτορείο αγροτικών ασφαλίσεων κλπ και ανέπτυξε δραστηριότητες που έπαιξαν σημαντικό ρόλο στην οικονομία του νησιού αλλά κυρίως των μαστιχοπαραγωγών
- χρηματοδοτούσε επίσης τους συνεταιρισμούς της για να αποκτήσουν εγκαταστάσεις, γραφεία, αίθουσες κινηματογράφου, αλωνιστικές μηχανές, αποθήκες κλπ
- η ωραιότερη όμως έκφραση και στην πράξη εκδήλωση του συνεταιριστικού ιδεώδους ήταν η δραστηριότητα που ανέπτυξε στον τομέα της Αγροτικής Πίστης. Έτσι εφαρμόζει σύστημα δανειοδότησης των παραγωγών απλουστεύοντας τις διαδικασίες συναλλαγών.

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

Οι κύριες επιχειρηματικές και συνεταιριστικές δραστηριότητες της Ε.Μ.Χ. αφορούν :



- 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 και εμπορία της φυσικής μαστίχας
- στον σχεδιασμό, παρασκευή και εμπορία των τσικλών και 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 και Προέλευσης (Π.Ο.Π), ενώ το 2001, ακολουθώντας τις επιταγές του σύγχρονου οικονομικού περιβάλλοντος, πιστοποιήθηκε κατά ISO 9001: 2000 και HACCP.

Η Ε.Μ.Χ. έχει και άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες. Το καλοκαίρι του 2002 η Ε.Μ.Χ. ίδρυσε την ΜΕΔΙΤΕΡΡΑ ΑΕ με σκοπό την δημιουργία αλυσίδας καταστημάτων λιανικής πώλησης με το εμπορικό σήμα mastihashop.



Η Ε.Μ.Χ

## 2.2 Οι Μαστιχοπαραγωγοί

Η Ε.Μ.Χ. παρέχει προς τους 20 πρωτοβάθμιους συνεταιρισμούς μαστιχοπαραγωγών, υπηρεσίες διοικητικής και γεωτεχνικής υποστήριξης, με σκοπό την προστασία και όχι μόνο, τόσο των ιδίων των μαστιχοπαραγωγών, όσο και της παραγωγής της μαστίχας.

Βασική προϋπόθεση να χαρακτηρισθεί ένας μαστιχοπαραγωγός, μέλος του συνεταιρισμού (νόμος 2810/2000) είναι η παράδοση, εντός της τελευταίας τετραετίας, 60 τουλάχιστον κιλών μαστίχας, γεγονός που του παρέχει το δικαίωμα του εκλέγειν και εκλέγεσθαι.

78 αντιπρόσωποι, εκλεγόμενοι από τα μέλη των συνεταιρισμών απαρτίζουν την Γενική Συνέλευση, η οποία με την σειρά της, εκ των μελών της, εκλέγει το 4ετούς θητείας, 9μελές Διοικητικό Συμβούλιο της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου.

### Συνεταιρισμοί ανά οικισμό (2004)

ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ	ΟΙΚΙΣΜΟΣ	ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ
ΑΓΙΟΥ ΓΙΩΡΓΗ	ΑΓΙΟΥ ΓΙΩΡΓΗ	202
ΑΡΜΟΛΙΩΝ	ΑΡΜΟΛΙΩΝ	213
ΒΕΣΣΑΣ	ΒΕΣΣΑΣ	57
ΒΟΥΝΟΥ	ΒΟΥΝΟΥ & ΦΛΑΤΣΙΩΝ	277
ΕΞΩ ΔΙΔΥΜΑΣ	ΕΞΩ ΔΙΔΥΜΑΣ	37
ΕΛΑΤΑΣ	ΕΛΑΤΑΣ	100
ΘΟΛΟΠΟΤΑΜΙΟΥ	ΘΟΛΟΠΟΤΑΜΙΟΥ	252
ΚΑΛΑΜΩΤΗΣ	ΚΑΛΑΜΩΤΗΣ	310
ΚΑΛΛΙΜΑΣΙΑΣ	ΚΑΛΛΙΜΑΣΙΑΣ	575
ΚΑΤΑΡΡΑΚΤΟΥ	ΚΑΤΑΡΡΑΚΤΟΥ	165
ΚΟΙΝΗΣ	ΚΟΙΝΗΣ	229
ΛΙΘΙΟΥ	ΛΙΘΙΟΥ	99
ΜΕΣΑ ΔΙΔΥΜΑΣ	ΜΕΣΑ ΔΙΔΥΜΑΣ	310
ΜΕΣΤΩΝ	ΜΕΣΤΩΝ	70
ΜΥΡΜΗΓΚΙΟΥ	ΜΥΡΜΗΓΚΙΟΥ	78
ΝΕΝΗΤΩΝ	ΝΕΝΗΤΩΝ	421
ΟΛΥΜΠΩΝ	ΟΛΥΜΠΩΝ	189
ΠΑΤΡΙΚΩΝ	ΠΑΤΡΙΚΩΝ	158
ΠΥΡΓΙΟΥ	ΠΥΡΓΙΟΥ	438

Ειδικότερα, στα πλαίσια των υπηρεσιών διοικητικής υποστήριξης, η Ε.Μ.Χ. :

- μεριμνά για την ανάπτυξη των δραστηριοτήτων των συνεταιρισμών και την παρακολούθηση της πορείας τους
- συμμετέχει και υλοποιεί αναπτυξιακά προγράμματα, επιλεγμένα είτε από εθνικό πεδίο δράσης είτε από τα προγράμματα της Ευρωπαϊκής Ένωσης
- παρέχει λογιστικοοικονομική εξυπηρέτηση, τόσο προς τους συνεταιρισμούς όσο και στα μέλη τους, όπου απαιτείται (επιδότησεις ΟΣΔΕ – επιδοτήσεις ελαιόλαδου – επιστροφή Φ.Π.Α αγροτών)
- επίσης παρέχει στους συνεταιριζόμενους κάθε είδους βοήθεια, όσον αφορά στον εφοδιασμό σε υλικές απαιτήσεις αλλά και σε χρηματικές, μέσω επιδοτήσεων ή χαμηλότοκων δανείων
- αντιπροσωπεύει σε αποκλειστική βάση την Ελληνική Βιομηχανία Ζάχαρης διανέμοντας το προϊόν σε επαγγελματίες του Νομού
- συνάπτει ασφαλιστικές συμβάσεις, λειτουργώντας ως πράκτορας των ασφαλιστικών εταιριών ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΗ & ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ.

Η Γεωτεχνική υποστήριξη από την πλευρά της Ε.Μ.Χ. προς τους μαστιχοπαραγωγούς συνίσταται σε υπηρεσίες :

- προγραμματισμού, οργάνωσης και υλοποίησης προγραμμάτων ενημέρωσης των παραγωγών σε θέματα τεχνικών καλλιέργειας και σύγχρονων μεθόδων παραγωγής
- ενημέρωση για τους κοινοτικούς κανονισμούς και τις εθνικές αποφάσεις που αφορούν σε ειδικές επιδοτήσεις και ενισχύσεις των κλάδων της γεωργίας
- παρακολούθησης και συμμετοχής στον ποιοτικό έλεγχο της μαστίχας και των λοιπών προϊόντων
- ανάπτυξης της συνεργασίας με τους κρατικούς φορείς σε θέματα έρευνας και τεχνολογίας καθώς και βελτίωσης της παραγωγής της μαστίχας
- σύνταξη γεωργικών μελετών όπου απαιτείται.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3<sup>ο</sup>

### ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΔΟΜΗ ΤΗΣ ΕΜΧ

#### **3.1 Γενικά**

Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Ε.Μ.Χ.) ιδρύθηκε το 1938 με τον αναγκαστικό νόμο 1930/1938, όπως αναφέρθηκε στο προηγούμενο κεφάλαιο.

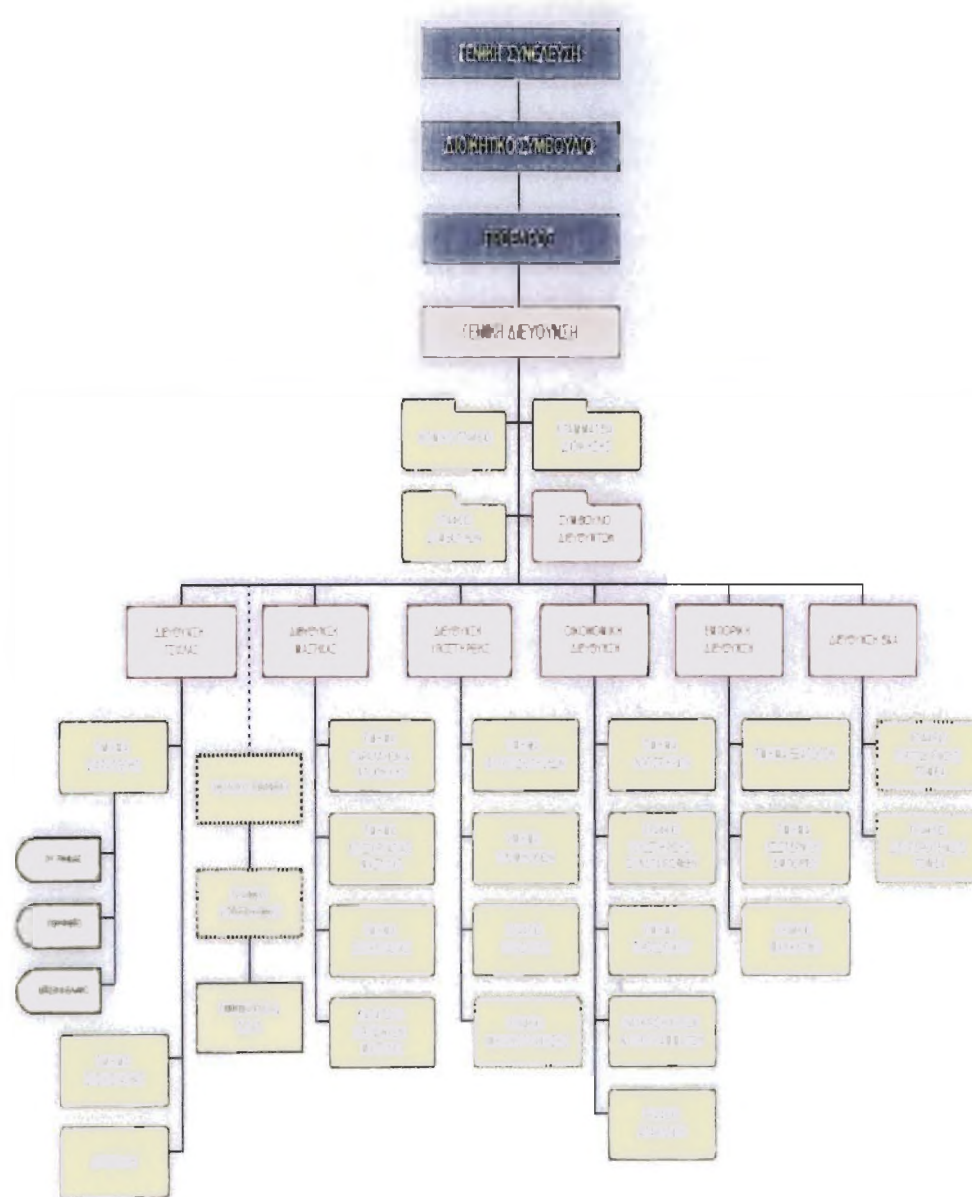
Η Ε.Μ.Χ. αντιμετώπισε σημαντικά προβλήματα ως προς την οργάνωση, την διαχείριση και το προσωπικό της επιχείρησης. Ο τρόπος σύστασης της επιχείρησης ως οικονομική μονάδα, ο χαρακτήρας της ως συνεταιριστική, ο σημαντικός αριθμός των φυσικών μελών της που δεν ελέγχονταν άμεσα, ο ακριτικός γεωγραφικός χαρακτήρας του νησιού, ο μεγάλος αριθμός των δραστηριοτήτων της και άλλα ήταν τα βασικά σημεία που δεν επέτρεπαν την ύπαρξη άρτιας οργάνωσης. Όλοι οι λόγοι αυτοί σε συνδυασμό με την ουσιαστική απουσία αποδοτικής και λειτουργικής οργάνωσης επιδρούσαν αρνητικά στην διαχείριση των πόρων της οικονομικής μονάδας.

Γι' αυτό η Ε.Μ.Χ. αναπτύχθηκε πριν λίγα χρόνια στις προδιαγραφές της αγοράς που ισχύουν, με την τροποποίηση του καταστατικού σύμφωνα με την υπ' αριθμ. 2810/2000 απόφαση Μονομελούς Πρωτοδικείου Χίου αρ. 48/2003, 6/10/2003, το νόμο 2810/1938 περί Αγροτικών Συνεταιριστικών Οργανώσεων, το νόμο 1390/1938 περί αναγκαιότητας της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου, το οργανόγραμμα υπηρεσιακής συγκρότησης της Ε.Μ.Χ. και τον κανονισμό υπηρεσιακής κατάστασης προσωπικού, αγροτικών συνεταιριστικών οργανώσεων, ΑΡ. 27346/7-11-1990 ΦΕΚ 700.

#### **3.2 Η οργάνωση της επιχείρησης**

Ένα από τα στοιχεία που πιστοποιούν τον βαθμό λειτουργικότητας των οικονομικών μονάδων είναι το οργανόγραμμα. Το οργανόγραμμα της Ε.Μ.Χ. παρουσιάζεται στο παρακάτω διάγραμμα:

# ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑ



Πηγή: Ε.Μ.Χ.

Τα σημαντικά στοιχεία που παρατηρούμε στο παραπάνω οργανόγραμμα είναι τα εξής:

- Τα 24 τμήματα της επιχείρησης (παραγωγής, συσκευασίας, αποθήκη, τεχνικό γραφείο, γραφείο υποστήριξης, Π.Ε & Σ.Δ.Π, παραλαβών και αποθήκης, επεξεργασίας μαστίχας, παραγωγή προϊόντων μαστίχας, αγροτικών επιδοτήσεων, προμηθειών, υποδοχής, μηχανογράφησης, λογιστηρίου, υποστήριξης συνεταιρισμών, προσωπικού, διαχείριση έργων & προγραμμάτων ασφαλίσεων, εξαγωγών, εσωτερικού εμπορίου, μάρκετινγκ, πρωτογενούς και δευτερογενούς τομέα) τα οποία καταλήγουν στις διευθύνσεις τσίχλας, μαστίχας, υποστήριξης, οικονομική, εμπορική και έρευνας και ανάπτυξης.
- Οι διευθύνσεις αναφέρονται στην Γενική Διεύθυνση και αυτή με τη σειρά της στον Πρόεδρο.
- Ο πρόεδρος της επιχείρησης αναφέρεται στο Διοικητικό Συμβούλιο στο οποίο και τα δύο μέρη αποφασίζουν για όλα τα θέματα που αφορούν την πορεία της επιχείρησης.

Όπως προκύπτει από το οργανόγραμμα και τον τρόπο λειτουργίας της επιχείρησης, οι αποφάσεις λαμβάνονται από το Διοικητικό Συμβούλιο και υλοποιούνται από τον Πρόεδρο του.

Τα στοιχεία του οργανογράμματος είναι αρκετά λεπτομερή για να μας δείξουν ότι πρόκειται για μία πολύ καλά οργανωμένη και λειτουργική επιχείρηση που έχει υψηλή αποδοτικότητα.

### **3.3 Διοίκηση – Διεύθυνση – Διαχείριση**

Όπως σε όλες τις συνεταιριστικές οργανώσεις έτσι και στην συγκεκριμένη επιχείρηση τα όργανα λήψης αποφάσεων είναι η Γενική Συνέλευση, το Διοικητικό Συμβούλιο και ο Πρόεδρος. Στην Γενική Συνέλευση συμμετέχει 1 αντιπρόσωπος ανά 50 μέλη του συνεταιρισμού με 3ετή θητεία.

Το Διοικητικό Συμβούλιο της επιχείρησης που ασκεί τη διοίκηση απαρτίζεται από 9 μέλη, όπου η θητεία του είναι 3ετής. Στα συμβούλια όπου γίνονται παίρνουν μέρος ο Γενικός Διευθυντής, ο

αναπληρωματικός, ο εκπρόσωπος των εργαζομένων, 2 αντιπρόσωποι από τριτοβάθμιες συνεταιριστικές οργανώσεις – οργανισμούς Π.Α.Σ.Ε.Γ.Ε.Σ. και 1 άτομο από την ελαιουργική.

### 3.4 Προσωπικό

Σύμφωνα με τα στοιχεία της επιχείρησης, το προσωπικό της διακρίνεται σε μόνιμο και σε ημερομίσθιο. Το μόνιμο ανέρχεται σε 41 και το ημερομίσθιο σε 15. Συνολικά δηλαδή το προσωπικό της επιχείρησης κατά την διάρκεια συγκέντρωσης της μαστίχας ανέρχεται σε 56 άτομα.

Αναλυτικά πόσα άτομα απασχολούνται σε κάθε διεύθυνση:

- Γενική διεύθυνση 2 άτομα
- Οικονομική διεύθυνση 4 άτομα
- Εμπορική διεύθυνση 4 άτομα
- Διεύθυνση Υποστήριξης 10 άτομα
- Διεύθυνση Μαστίχας 9 άτομα μόνιμα και 10 ημερομίσθιοι
- Διεύθυνση Προϊόντων Μαστίχας 13 άτομα μόνιμα και 5 ημερομίσθιοι
- Διεύθυνση Έρευνας & Ανάπτυξης 3 άτομα

Χαρακτηριστικό στοιχείο του προσωπικού είναι ο χρόνος υπηρεσίας είναι υψηλός και σε αρκετές περιπτώσεις υπολογίζεται σε 20 χρόνια.

# ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4<sup>ο</sup> ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΔΙΚΤΥΑ

## 4.1 Μορφές της Φυσικής Μαστίχας

Οι κυριότερες κατηγορίες (μορφές) της φυσικής μαστίχας είναι οι εξής:

1. Η «πίττα» που δημιουργείται όταν πέσουν πολλές σταγόνες μαστίχας η μία πάνω στην άλλη.
2. Η «χοντρή» η οποία είναι στερεοποιημένοι κόκκοι μεγάλου σχετικά μεγέθους.
3. Η «ψιλή» η οποία είναι στερεοποιημένοι κόκκοι μικρού μεγέθους
4. Η «ψιλή Νο 5» η οποία έχει την μορφή μικρών κόκκων, είναι υποπροϊόν της αρχικής επεξεργασίας της μαστίχας και παρομοιάζει με σκόνη.
5. Το φλισκάρι ή καντηλέρα είναι κομμάτια μαστίχας μικρότερα από την πίττα, πιο διαυγή, γιατί δεν πέφτουν στη γη αλλά κρέμονται από την τομή σαν «καντήλι». Η συλλογή τους γίνεται πάντα με το τιμητήρι.
6. Η δαχτυλιδόπετρα είναι μικρότερα κομμάτια από το φλισκάρι που έχουν το σχήμα «πέτρας δακτυλιδιού»
7. Το δάκρυ είναι πιο μικρό κομμάτι μαστίχας από την δαχτυλιδόπετρα και πολύ πιο μικρή από το φλισκάρι, που κρέμεται κι αυτό σαν «δάκρυ»
8. Το κυλιστό ή ψιλό είναι πολύ μικρά κομμάτια, που πέφτοντας από την τομή «κυλούν» και γίνονται στρογγυλά σαν το σκάγι (σφαιρίδιο)



9. Η αναπινάδα ή νεροπινάδα είναι κατώτερη ποιότητα μαστίχα, που βράχθηκε «ήπιε νερό» «πήρε χόμα» με αποτέλεσμα να μειωθεί η εμπορική της αξία
10. Η βολαρίδα είναι η μαστίχα που κόλλησε, γιατί μαζεύτηκε προτού πήξει καλά «έγινε βόλος» χάνοντας και αυτή την εμπορική της αξία
11. Η σκόνη είναι τα υπολείμματα της κατεργασίας.

Η χρήση της είναι ευρεία στην οικιακή ζαχαροπλαστική .

Η «ψιλή» μαστίχα είναι περίπου το 55% της συνολικής ετήσιας παραγωγής και είναι η κατηγορία μαστίχας που έχει την μεγαλύτερη ζήτηση στην αγορά.



## 4.2 Χρήσεις και Ιδιότητες

Οι χρήσεις της μαστίχας είναι οι εξής και αφορούν όλες τις μορφές της:

- Ανθρώπινη κατανάλωση στη φυσική της κατάσταση υπό μορφή κόκκων (κομματιών) για μάσημα αντί τσίγλας ή για την οικοκυρική ζαχαροπλαστική και μαγειρική.

- Στα εργαστήρια ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας σαν πρόσθετη ύλη για την παρασκευή γλυκισμάτων και αρτοσκευασμάτων.
- Στην βιομηχανία και βιοτεχνία ποτών και γλυκισμάτων σαν πρόσθετη ύλη για ποτά, λουκούμια, καραμέλες και άλλα.
- Στην βιομηχανία σαν πρώτη ύλη για την παραγωγή τσίχλας, μαστιχέλαιου, μοσχολίβανου, κολοφωνίου.
- Στην αρωματοποιία σαν βάση αρωμάτων και κρέμες ομορφιάς.
- Τέλος η μαστίχα σε φυσική μορφή ή τα ενδιάμεσα βιομηχανικά προϊόντα της χρησιμοποιούνται για την παραγωγή φαρμάκων και βαφών.

Ακόμα χρησιμοποιείται η μαστίχα:

- Σαν συμπληρωματικό σε διάφορα τρόφιμα και φαγητά.
- Στην παρασκευή επιδορπίων και παγωτών.
- Ως πρόσθετο στην παραγωγή καφέ.
- Ως συμπληρωματικό στις χρήσεις του γάλακτος.
- Στα θυμιάματα.

Οι περισσότερες από τις παραπάνω χρήσεις συναντώνται στη Σαουδική Αραβία και στο Μαρόκο, αλλά και στις Αραβικές Χώρες εν μέρει, με κύριο σκοπό την βελτίωση της γεύσης των τροφίμων αλλά και λόγω των αφοροδισιακών ιδιοτήτων της μαστίχας.

#### **4.2.1 Χρήσεις της στην Ζαχαροπλαστική**

Η μαστίχα χρησιμοποιείται ως πρόσθετη ύλη στην παρασκευή μεγάλου αριθμού γλυκών, ζαχαρωτών και αρωματικών αρτοσκευασμάτων. Δηλαδή χρησιμοποιείται ως συμπληρωματικό στην παρασκευή γλυκισμάτων και επιδορπίων λόγω στο πλούσιο άρωμα που έχει, για το γλασάρισμα της σοκολάτας.

Ακόμα παρασκευάζονται γλυκά, καραμέλες, λουκούμια, παγωτά, μπισκότα και άλλα όπου το κύριο συστατικό τους είναι το άρωμα και η

γεύση της μαστίχας. Η μαστίχα ως γλυκό του κουταλιού σερβίρεται με ιδιαίτερα παραδοσιακό τρόπο μέσα σε νερό και είναι γνωστή ως «Υποβρύχιο».

Και φυσικά παρουσιάζονται καινοτομικές χρήσεις της μαστίχας είτε σε προϊόντα που εμφανίζονται πρώτη φορά στους καταναλωτές, είτε σε προϊόντα που είναι ήδη γνωστά και χρησιμοποιούν τη μαστίχα τόσο για τις θεραπευτικές ιδιότητες, όσο και για το πλούσιο άρωμα και γεύση που έχει.

#### **4.2.2 Χρήσεις της στην Φαρμακευτική**

Από την χρήση της μαστίχας απορρέουν πολλαπλές θεραπευτικές ιδιότητες. Θα μπορούσαμε να πούμε πως το προϊόν αποτελεί φάρμακο από μόνο του. Πανεπιστημιακοί ύστερα από πολύχρονες εργαστηριακές έρευνες υποστηρίζουν τις παρακάτω θεραπευτικές ιδιότητες της μαστίχας:

1. Προκαλεί έκκριση σιέλου και γαστρικού υγρού
2. Τα συστατικά του αιθέριου ελαίου έχουν αντισηπτική και βαλσαμική χρήση
3. Καλμάρει τους ρευματικούς πόνους
4. Επουλώνει το έλκος (μειώνει την ελκωτική δράση)
5. Μειώνει την πίεση του αίματος
6. Αυξάνει την αντίδραση του ανοσοποιητικού συστήματος του οργανισμού
7. Μειώνει την χοληστερόλη και το διαβήτη
8. Βοηθά στην χώνεψη
9. Ελαττώνει το σάκχαρο στον ανθρώπινο οργανισμό
10. Βοηθά στη μείωση της συχνότητας λήψης φαρμάκων από τον ασθενή και σταθεροποιεί την αναγκαία θεραπευτική συγκέντρωση φαρμάκων στο αίμα για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα

11. Δυναμώνει τα ούλα

12. Θεραπεύει την στρέβλωση των δοντιών και τέλος προσφέρει λαμπερό χρώμα στα δόντια.

Η μαστίχα καταστέλλει το ελικοβακτήριο του πυλωρού, πράγμα που εξηγεί την θεραπευτική επίδρασή της στους ασθενείς που υποφέρουν από πεπτικό έλκος. Επίσης έχει αποδειχθεί ότι η μαστίχα έχει ισχυρή αντιμικροβιακή και αντιβακτηριδιακή δράση. Μελετάτε από πανεπιστήμια της Ελλάδος και του Εξωτερικού η δράση της στον ζαχαρώδη διαβήτη και στην χοληστερίνη.

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

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

Επίσης μελετάτε από Πανεπιστήμια της Ελλάδας και του Εξωτερικού η χρήση της μαστίχας στον ζαχαρώδη διαβήτη, χοληστερίνη και στα τριγλυκερίδια.

Η μαστίχα χρησιμοποιείται επίσης σε αλοιφές ενάντια στα εγκαύματα, στα κρυοπαγήματα, σε δερματικές παθήσεις και στην παρασκευή εμπλάστρων. Ταυτόχρονα προκαλεί κάποια χαλάρωση του οργανισμού με την εκφόρτιση συναισθημάτων.

Σημαντική είναι η επίδραση της μαστίχας στη λειτουργία του ήπατος με την ενεργοποίηση της αποτοξινωτικής του δραστηριότητας. Απορροφάται έτσι η χοληστερόλη της οποίας η τιμή στο αίμα μειώνεται με συνέπεια την ελάττωση των καρδιακών παθήσεων. Ακόμα αναφέρονται διουρητικές ιδιότητες.

Στο ελεανολικό οξύ της μαστίχας αποδίδετε η ισχυρή αντιφλεγμονώδης δράση της. Έτσι η μαστίχα δρα επουλωτικά λύοντας τις φλεγμονές συγκεκριμένων οργάνων αρχίζοντας από περιοντίτιδες, οισοφαγίτιδες, γαστρίτιδες, δωδεκαδακτυλικό έλκος μέχρι τις κολίτιδες και τις αιμορροΐδες. Ακόμα και όταν δεν υπάρχει πρόβλημα φλεγμονών στα παραπάνω όργανα η μαστίχα προσφέρει διεγερτική αναζωογόνηση που επιτρέπει τη στασιμότητα στις περιοχές αυτές υπεύθυνη για δυσάρεστες καταστάσεις όπως δυσπεψία ή τυμπανισμός. Το μάσημα της

τσίχλας διευκολύνει την πέψη με την αντανακλαστική έκκριση σιέλου και γαστρικού υγρού.

Σημαντική είναι η κίνηση της Mediterra να προωθήσει νέα σειρά φαρμακείου, mastihashop therapy. Πρόκειται για μία σειρά που θα διαθέτει προϊόντα όπως μαστιχόνερο, διάλυμα μαστίχας, σαπούνι και άλλα σε περισσότερα από 400 φαρμακεία.

### **4.3 Εμπορικά Δίκτυα και Διαφήμιση**

Εμπορικά Δίκτυα είναι τα δίκτυα όπου προωθείται το προϊόν για την τοποθέτησή του σε σημείο που θα είναι διαθέσιμο για τον καταναλωτή. Βέβαια ρόλο παίζουν οι ενδιάμεσοι που υπάρχουν μεταξύ του παραγωγού και του καταναλωτή. Αυτοί είναι οι αντιπρόσωποι που είναι σε κάθε περιοχή, πόλη, τα ταξιδιωτικά γραφεία και άλλα.

Στις σημερινές συνθήκες της αγοράς, η διαφήμιση είναι απαραίτητη για την στήριξη των προϊόντων αλλά και των εμπορικών δικτύων τους. Οι τρόποι προώθησης και διαφήμισης της μαστίχας αλλά και των άλλων προϊόντων της δεν είναι άλλοι από τους συνήθεις στην αγορά.

Στη συγκεκριμένη φάση προτείνουμε:

- Prospectus
- Δειγματοδιανομή
- Promotion
- Καταχώριση στον τύπο
- Τηλεόραση

#### **4.3.1 Prospectus**

Το διαφημιστικό φυλλάδιο είναι εκείνο που θα μείνει στον καταναλωτή για αρκετό χρονικό διάστημα να το μελετήσει. Επίσης είναι εκείνο που θα δώσει τη δυνατότητα να πείσει τους μελλοντικούς αγοραστές. Είναι ανάγκη λοιπόν να φτιαχτεί κάποιο φυλλάδιο (Prospectus) με μεγάλη προσοχή.

### **4.3.2 Δειγματοδιανομή**

Είναι ένας κλασικός, αλλά αρκετά αποτελεσματικός τρόπος προώθησης του προϊόντος ή των προϊόντων τα οποία μας ενδιαφέρουν. Η δειγματοδιανομή θα πρέπει να γίνεται ανελλιπώς μέσω του δικτύου πωλήσεων της μαστίχας. Έτσι υπάρχει και μια συνεχής ενημέρωση για το τι ζητάει η αγορά.

### **4.3.3 Promotion**

Ο σκληρός ανταγωνισμός δημιουργεί την ανάγκη να επεξεργαστεί η διεύθυνση πωλήσεων μια πολιτική της προώθησης των προϊόντων μέσα από ευκαιρίες ή εκπτώσεις για τους αγοραστές. Οι Promotions σήμερα είναι αποτελεσματικός τρόπος διεύθυνσης σε νέες αγορές και αύξηση των πωλήσεων.

### **4.3.4 Τύπος**

Είναι αναγκαίος τρόπος να γίνονται οι καταχωρήσεις στον τύπο, αλλά και η επιλογή των καταχωρήσεων. Στην συγκεκριμένη περίπτωση θα πρέπει να γίνει επιλογή των εντύπων μέσω των οποίων η διαφήμιση της μαστίχας θα είναι πιο αποτελεσματική. Θα προτείναμε έντυπα επαγγελματικού ενδιαφέροντος όπως έντυπα ζαχαροπλαστικής, φαρμακευτικά, αρτοποιίας.

### **4.3.5 Τηλεόραση**

Η τηλεόραση προσφέρεται για μια καμπάνια υπενθύμισης του προϊόντος. Στην τηλεόραση θα μπορέσει να προβληθεί η φυσική μαστίχα με όλα τα θετικά της στοιχεία που προσφέρει στον άνθρωπο.

## **4.4 Προϊόντα με Μαστίχα**

Η δημιουργία καινοτόμων και μοναδικών προϊόντων με βάση τη μαστίχα γίνονται μετά από μακροχρόνιες έρευνες και μέσα από σημαντικές επιχειρηματικές συνεργασίες οι οποίες διασφαλίζουν την ποιότητα των προϊόντων. Αξίζει να σημειωθεί ότι από το 2003 μέχρι

σήμερα υπάρχουν σε εξέλιξη σειρά ερευνητικών προγραμμάτων με πανεπιστήμια στην Ευρώπη και σε συνεργασία με το τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης της E.M.X.. Τα προϊόντα που παράγονται με μαστίχα είναι εκατοντάδες.

Τα προϊόντα της E.M.X. που παράγονται σήμερα :

- Η μαστίχα Χίου, τριών τύπων αναλόγως του μεγέθους του κόκκου, χαρακτηρισμένη ως προϊόν Π.Ο.Π., σε συσκευασίες από 10γρ έως 500γρ
- Η μαστίχα σκόνη για μαγειρική χρήση, σε συσκευασία 50γρ
- Η μαστίχα σκόνη για διατροφική χρήση, σε συσκευασία 50γρ
- Το μαστιχέλαιο Χίου, χαρακτηρισμένο ως προϊόν Π.Ο.Π., σε συσκευασίες από 5γρ έως 1000γρ
- Το διάλυμα μαστιχελαίου σε συσκευασίες από 100γρ σε 5000γρ
- Το μαστιχόνερο από 250ml έως 20lt
- Η τσίχλα ΕΛΜΑ, χαρακτηρισμένη ως προϊόν Π.Ο.Π., σε τρεις τύπους σε συσκευασία blister των 10 κουφέτων και flow pack των 2 κουφέτων.
- Η καραμέλα ΕΛΜΑ mint, δύο γεύσεων, σε συσκευασία των 50γρ

Όλα τα παραπάνω προϊόντα παράγονται σε ιδιόκτητα εργοστάσια της E.M.X.

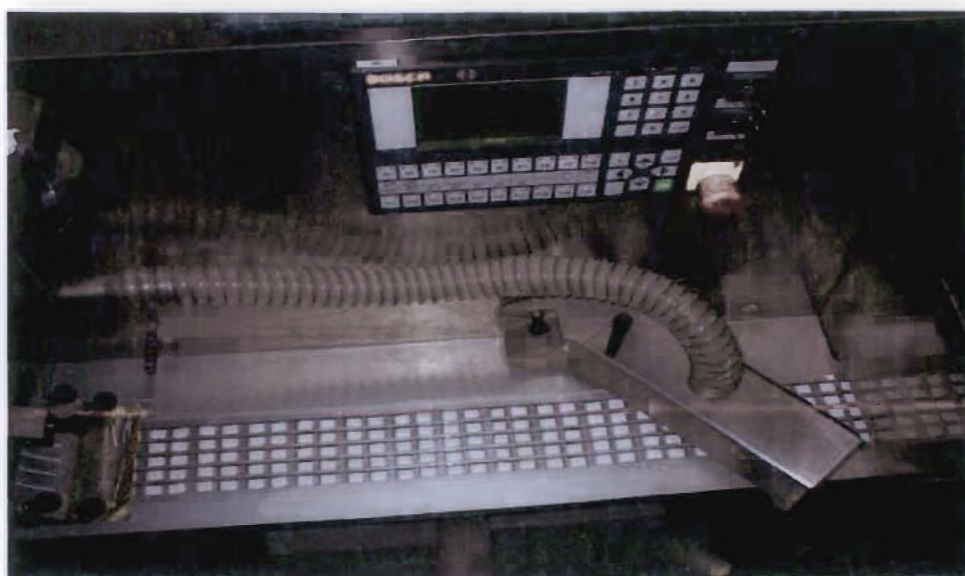
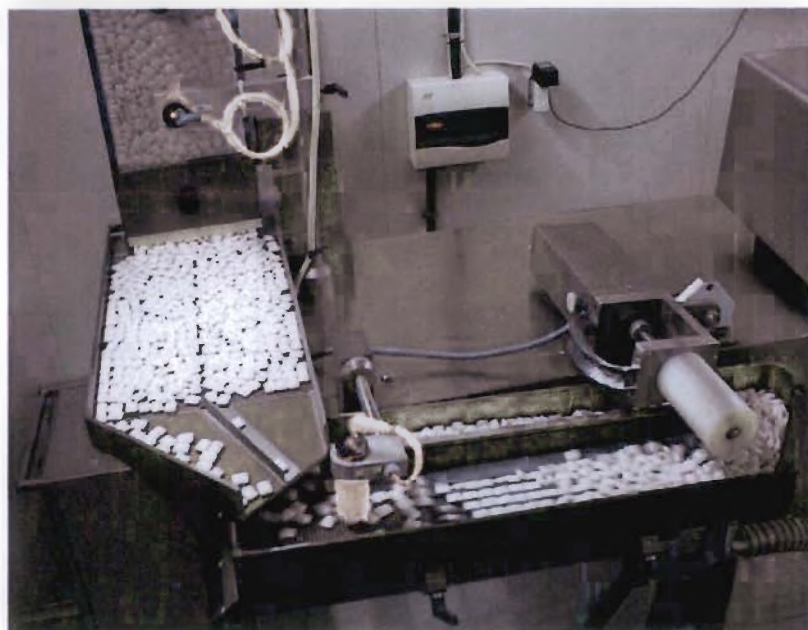
Ακόμα σε συνεργασία, και με όρους αποκλειστικότητας, με καταξιωμένες Ελληνικές Επιχειρήσεις του κλάδου τροφίμων και ποτών, αλλά και της βιομηχανίας φαρμακευτικών – καλλυντικών, παράγονται με προϊόντα μαστίχας, όπως φαρμακευτικά σκευάσματα, καλλυντικά, ζαχαρώδη, γλυκά και τρόφιμα που φέρουν τα σήματα της E.M.X. ή της θυγατρικής της.

Τα προϊόντα της μαστίχας είναι δεκάδες και διαφορετικά, ταξινομούνται σε πέντε ομάδες:

- φυσική μαστίχα
- τρόφιμα
- ποτά
- φαρμακευτικά
- καλλυντικά

«Οι συνεργασίες που έχει κάνει η Mediterra με καταξιωμένες επιχειρήσεις τροφίμων, καλλυντικών και ποτών, όπως Κορρές, Χαϊτόγλου, Μυλέλια, Μπουτάρης, Coffe Connection, Al Ducan, Junal

Natural Lebanais, Senteurs D' Orient Sari, Haci Becir, την ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων που έχουν σχέση με μαστίχα. Εκτός από τις επιχειρήσεις που προαναφέρθηκαν συνεργασίες γίνονται και με επιχειρήσεις του νησιού που είναι αρκετά καταξιωμένες στην τοπική οικονομία». (τα στοιχεία είναι από το άρθρο "mastihashop: Δυναμική επέκταση σε αγορές του εξωτερικού" στη σελίδα 46,της Ναυτεμπορικής).



Μηχανήματα που συσκευάζουν την τσίκλα ΕΛΜΑ



## 4.5 Καταστήματα Μαστίχας

Η μαστίχα είναι γνωστή από την αρχαιότητα, καθώς υπάρχουν αναφορές ως προς τη χρήση αυτού του προϊόντος σε συγγράμματα αρχαίων ιστορικών. Στη συνέχεια η μαστίχα ταξίδεψε μαζί με τους Χιώτες και τους Έλληνες της διασποράς στα μεγαλύτερα εμπορικά κέντρα της Ανατολικής Μεσογείου. Αυτό το ταξίδι αποτέλεσε και την πηγή έμπνευσης για τη δημιουργία των καταστημάτων mastihashop, τα έρχονται να προσηλυτίσουν νέους πιστούς και να τους ταξιδέψουν γευστικά σε όλο τον κόσμο. Αξίζει να αναφερθεί ότι η σημαντικότερη πηγή εσόδων για το νησί της Χίου είναι η παραγωγή φυσικής μαστίχας, με την οποία ασχολούνται περίπου 10.000 κάτοικοι παράγοντας 153 τόνους μαστίχα, το 60% των οποίων εξάγεται σε περισσότερες από 30 χώρες.

Το καλοκαίρι του 2002 ιδρύθηκε η Mediterra ABEΣE με κύρια δραστηριότητα την ανάπτυξη δικτύου καταστημάτων mastihashop, τα οποία αποτελούν και το βασικό εργαλείο προώθησης της μαστίχας. Σήμερα η Mediterra αριθμεί 10 καταστήματα mastihashop στην Ελλάδα, σε Χίο, Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Ηράκλειο, Λευκάδα, Βόλο, Μύκονο, Ρόδο και Κύπρο, στο Εξωτερικό, στη Σαουδική Αραβία, στη Γαλλία, στις Ηνωμένες Πολιτείες. Φυσικά πρόκειται να ανοίξουν νέα καταστήματα στη Βηρυτό, στο Ντουμπάι, στην Ανατολική Ασία, στην Νέα Υόρκη, στον Καναδά και στην Κύπρο. Ακόμα επικουρικά στα καταστήματα λειτουργούν και 74 mastihashopcorners.



Ο τζίρος της εταιρείας άγγιξε τα 5,8 εκατ. ευρώ το 2006 από το 2,2 εκατ. ευρώ που ήταν το 2002. Ενώ το 2004 και το 2005 ο τζίρος σημειώθηκε στα 4,8 εκατ. ευρώ και 5,1 εκατ. ευρώ αντίστοιχα. Αξίζει να παρατηρήσουμε στο σημείο αυτό την σταθερή ανοδική τάση του τζίρου. Ο βασικός μέτοχος της εταιρείας είναι η E.M.X., κατέχοντας το 60% της Mediterra, επιθυμία της αποτελεί η ανάπτυξη του δικτύου καταστημάτων στην Ελλάδα και στο Εξωτερικό με στόχο την ανάδειξη, προβολή και προώθηση της μαστίχας, των διαφορετικών χρήσεων και ιδιοτήτων της, μέσα από προϊόντα μαστίχας που παράγονται στη Χίο.

«Το 2005 το venture capital της Τράπεζας Αττικής, Attica Ventures, κατακτήθηκε από την δυναμική ανάπτυξη της Mediterra και αποφάσισε να επενδύσει κεφάλαια, αποκτώντας το 33,4% της εταιρείας, ενώ ο Παν. Τσάκος διαθέτει το 6,6% της εταιρείας», όπως αναφέρει το Κυριακάτικο Βήμα στο άρθρο του "Η Μαστίχα Χίου κατακτά όλο τον κόσμο" στην σελίδα D10. Το καταβεβλημένο μετοχικό κεφάλαιο είναι 487.000 ευρώ, ενώ το σύνολο των ιδίων κεφαλαίων ανέρχεται σε 3.341.491 ευρώ, εκ των οποίων 2.762.374 ευρώ αποτελούν ειδικά αποθεματικά που δημιουργήθηκαν μετά την είσοδο των νέων μετοχών από σχετικές αυξήσεις του μετοχικού κεφαλαίου.

Η καινοτομία της προσέγγισης και της επιχειρηματικής δράσης των mastihashop σε όλα τα επίπεδα (επιχειρηματικό μοντέλο, προϊόντα, R&D, συσκευασία, προώθηση, επικοινωνία) επιβεβαιώνεται και από τις συνεχείς διακρίσεις και βραβεία – πάνω από 15 συνολικά – που κατάφερε στα μόλις 4 χρόνια λειτουργίας της, να συγκεντρώσει η εταιρεία. Μεταξύ αυτών η ανάδειξη της εταιρείας στις 10 πλέον καινοτόμες ελληνικές επιχειρήσεις ( έρευνα του Παντείου Πανεπιστημίου Μάρτιος 2006) και το 1ο Βραβείο ΕΒΓΕ για το 2005. (τα στοιχεία είναι από Δελτίο Τύπου της Attica Ventures στις 12.12.2006)

Η εταιρεία σήμερα αναπτύσσει λιανικές και χονδρικές πωλήσεις, ενώ παράλληλα με την λειτουργία των καταστημάτων mastihashop έχει αναλάβει και την διανομή της μαστίχας στην Ελλάδα. Από τις αρχές του τρέχοντος έτους έθεσε σε λειτουργία τη μονάδα παραγωγής προϊόντων μαστίχας που ολοκληρώθηκε πρόσφατα για την κάλυψη των αναγκών των καταστημάτων.

Η φιλοσοφία της εταιρείας είναι η ανάπτυξη με αργούς αλλά σταθερούς ρυθμούς. Πρώτα μελετάτε προσεκτικά μια αγορά, αποκτά παρουσία μέσω stands και έπειτα προχωράει στην δημιουργία καταστήματος.



Το Mastihasop στην Αθήνα

Στα καταστήματα mastihasop παρουσιάζονται δεκάδες διαφορετικά προϊόντα μαστίχας από όλα τα μέρη του κόσμου. Συνεχώς γεννιούνται νέες συνεργασίες καθώς και πολλά νέα προϊόντα. Μοναδικές γεύσεις από διάφορα προϊόντα μαστίχας που ταξιδεύει τους πελάτες της Ανατολικά στη Μεσόγειο.

Κατηγορίες προϊόντων που μπορούμε να βρούμε στα mastihasop:

- Φυσική μαστίχα
- Ζαχαρώδη (καραμέλα χωρίς ζάχαρη, γλυκά malban, λουκούμια, πίτες κλπ)
- Γλυκά (παραδοσιακά γλυκά του κουταλιού)
- Καλλυντικά / παραφαρμακευτικά (σειρές περιποίησης προσώπου, σώματος, μαλλιών, προϊόντα στοματικής υγιεινής, συμπληρώματα διατροφής)
- Προϊόντα gourmet (αλμυρές γεύσεις όπως τυροκαυτερή με μαστίχα και γλυκές όπως δαμάσκηνα γεμιστά με υποβρύχιο, σοκολατάκια, ροφήματα: καφές, τσάι, σαλέπι με μαστίχα)
- Ποτά (λικέρ και ούζα με μαστίχα, τεντούρα με μαστίχα, λικέρ πικραμύγδαλο με μαστίχα)



- Αρτοσκευάσματα (κουλουράκια, cookies, παξιμάδια εφτάζυμα με μαστίχα)
- Λαογραφικά - είδη δώρου (βιβλία, γκραβούρες, μεταλλικά κουτιά και κούπες φλιτζάνια με ανάλογα θέματα).



Εσωτερικό των Mastihashop

#### 4.6 Αναγνωρισιμότητα του Προϊόντος

Είναι γεγονός ότι η μαστίχα Χίου φημίζεται για την μοναδικότητά της. Εκτός αυτού έχουμε τα εξής χαρακτηριστικά :

- Μοναδικό φυσικό προϊόν
- Σκληρή στο μάσημα
- Ευχάριστη στη γεύση
- Ιδιαίτερες ιδιότητες σε σχέση με τα συμπληρωματικά προϊόντα (ιδιότητες της ρητίνης)
- Υγιεινό προϊόν

- Προϊόν χωρίς ζάχαρη και ζαχαρίνη

Η παρουσία της μαστίχας Χίου στην παγκόσμια αγορά, εξαιρουμένης της περιοχής της Ανατολικής Μεσογείου, και κυρίως στις ώριμες καταναλωτικές αγορές της Δύσης και της Ανατολής και παρά τις σπάνιες αρετές και ιδιότητες του προϊόντος ήταν, μέχρι πρόσφατα, μάλλον περιορισμένη. Την προηγούμενη δεκαετία και με αφορμή τις επιστημονικές ανακοινώσεις που αφορούν στην ευεργετική θεραπευτική δράση της μαστίχας στο έλκος του δωδεκαδακτύλου, καθώς και η επικαιροποίηση παλαιότερων ερευνών για τη θετική συνεισφορά της μαστίχας Χίου στη στοματική υγιεινή και την περιποίηση του δέρματος σε συνδυασμό με την παρατηρούμενη στροφή των καταναλωτών στην κατανάλωση και χρήση φυσικών – υγιεινών προϊόντων, τροφοδότησαν τη συζήτηση και το ενδιαφέρον για τη μαστίχα σε παγκόσμιο επίπεδο.

Το γεγονός ότι μέχρι πριν από έξι χρόνια δεν είχε αναληφθεί καμία συστηματική προσπάθεια για την αξιοποίηση και την εκμετάλλευση της δυναμικής αυτής συνιστούσε, για την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου, ευκαιρία για πολλαπλή επενδυτική – επιχειρηματική δράση που αφορούσε είτε στην παραγωγή νέων προϊόντων μαστίχας είτε στη διανομή της μαστίχας και των προϊόντων τους. Προς την κατεύθυνση αυτή συνηγορούσαν :

- Η δεδηλωμένη πρόθεση της ένωσης μαστιχοπαραγωγών να στηρίξει το προϊόν με όλους τους δυνατούς τρόπους. Οι ποικίλες επιστημονικές έρευνες που είναι διαθέσιμες ή ευρίσκονται σε εξέλιξη και αφορούν στις ιδιότητες της μαστίχας.
- Οι δεκάδες ιστορικές και λαογραφικές αναφορές για το προϊόν από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα.
- Η πολυχρηστικότητα του προϊόντος και η δυνατότητα επένδυσης σε διαφορετικούς κλάδους της οικονομίας.
- Η ποικιλία των προϊόντων μαστίχας και η παγκόσμια διασπορά των παραγωγών προϊόντων μαστίχας .
- Οι σύγχρονες διατροφικές τάσεις και αντιλήψεις.

Λαμβάνοντας υπόψη τα παραπάνω και την ιστορική διαδρομή του προϊόντος από την κλασική αρχαιότητα μέχρι σήμερα, το φθινόπωρο του 2001 αποφασίστηκε η ίδρυση των καταστημάτων mastihasop, ως θυγατρικού σχήματος, με σκοπό την αξιοποίηση και ενίσχυση της δυναμικής του προϊόντος. Στο σχεδιασμό λήφθηκαν ιδιαίτερα υπόψη τα παρακάτω στοιχεία :

- Η μοναδικότητα
- Η πολυχρηστικότητα
- Η διεθνικότητα του προϊόντος
- Ο περιορισμός στην παραγωγή
- Η ιστορική και πολιτιστική παράδοση και
- Η διαφορετική ιεράρχηση των αξιών στις κοινωνίες της Δύσης και της Ανατολής.

Στο περιοδικό *Enthesis* το Νοέμβριο του 2006 στο άρθρο του "Μια Μαστίχα με διεθνή αναγνωρισιμότητα" στην σελίδα 93 αναφέρει: «Τα καταστήματα *mastihashop* δημιουργήθηκαν για να αποτελέσουν το ειδικό περιβάλλον της μαστίχας, για να διαχειριστούν αποτελεσματικά τη διστακτικότητα και την επιφύλαξη των καταναλωτών εκείνων που έρχονται σε επαφή για πρώτη φορά με τη μαστίχα. Επιλέχθηκε η παρουσίαση μέσω των διαφορετικών προϊόντων και χρήσεων της μαστίχας, η εμπειρική προσέγγιση μέσω των αισθήσεων παρά η τυπική, συμβατική προϊόντική αναφορά. Η μουσική, τα χρώματα, οι γεύσεις, τα αρώματα, ο μύθος του προϊόντος αποτελούν ξεναγό των αισθήσεων στον κόσμο της μαστίχας. Οι ιατρικές και φαρμακευτικές αναφορές ενισχύουν τη σύγχρονη αντίληψη περί *well being* και προσδίδουν εγκυρότητα στην πρόταση. Η ιστορία και το παρελθόν του προϊόντος, οι λαογραφικές αναφορές στις παραδοσιακές αγορές συνθέτουν τα διαφορετικά προϊόντα σε μία πειστική πρόταση προς όλους τους διατροφικά ανησυχούντες, και όχι μόνο, πολίτες του κόσμου».

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5<sup>ο</sup>**  
**ΠΩΛΗΣΕΙΣ**  
**ΚΑΙ**  
**ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ**

**5.1 Πωλήσεις Μαστίχας**

Η μαστίχα πωλείται σε πάρα πολλές χώρες του κόσμου. Οι διακυμάνσεις στις πωλήσεις οφείλονται στις διακυμάνσεις του δολαρίου, στους πολέμους μεταξύ κρατών ή εμφυλίους πολέμους, στην κρίση του πετρελαίου, στα εσωτερικά προβλήματα της κάθε χώρας αγοραστή, στη σχέση δολαρίου – ευρώ, καθώς και στην αυξομείωση της παραγωγής. Οι πωλήσεις της φυσικής μαστίχας γίνεται ανά χώρα. Αυτό φαίνεται από τον πίνακα που ακολουθεί.

**Πωλήσεις Μαστίχας**

<b>ΧΡΗΣΗ</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>
<b>ΧΩΡΑ</b>	<b>(Kg)</b>	<b>(Kg)</b>	<b>(Kg)</b>	<b>(Kg)</b>
ΑΓΓΛΙΑ	433,68	235,28	69,00	215,00
ΑΙΓΥΠΤΟΣ	0,00	4.000,00	4.000,00	5.500,00
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	262,40	312,00	30,00	75,00
ΑΥΣΤΡΙΑ	2,00	0,00	0,00	0,00
ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ	460,00	400,00	300,76	934,00
ΒΡΑΖΙΛΙΑ	0,00	10,00	0,00	10,00
ΓΑΛΛΙΑ	10.152,00	11.970,08	14.540,00	15.060,00
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	1.100,00	2.520,00	4.106,00	1.300,00
ΕΛΒΕΤΙΑ	0,00	37,00	121,20	20,00
ΕΛΛΑΔΑ	22.325,63	18.601,75	22.586,12	22.369,49
ΗΑΕ	11.314,20	21.807,00	30.499,24	16.130,00
ΗΠΑ	5.907,38	4.890,50	4.833,00	8.998,00
ΙΟΡΔΑΝΙΑ	100,00	0,00	0,00	0,00
ΙΣΠΑΝΙΑ	600,00	1.088,00	904,00	507,00
ΙΣΡΑΗΛ	0,00	1.500,00	2.210,00	1.000,00
ΙΤΑΛΙΑ	511,00	370,00	532,00	469,20
ΚΟΥΒΕΙΤ	720,00	0,00	0,00	0,00
ΚΑΝΑΔΑΣ	0,00	25,00	210,00	120,50
ΚΟΡΕΑ	1.000,00	1,00	0,00	510,00

ΚΥΠΡΟΣ	1.800,00	3.200,00	3.512,00	3.494,00
ΛΥΒΥΗ	0,00	100,00	513,00	440,00
ΜΑΛΙ	49,00	1,00	0,00	0,00
ΜΑΡΟΚΟ	764,00	1.404,64	680,00	620,00
ΜΑΥΡΙΤΑΝΙΑ	1.300,00	1.650,00	3.150,00	710,00
Ν. ΑΦΡΙΚΗ	0,00	5,00	0,00	0,00
ΝΟΡΒΗΓΙΑ	0,00	0,00	0,00	3,00
ΟΛΛΑΝΔΙΑ	0,00	10,00	0,00	0,00
ΟΥΓΓΑΡΙΑ	8,60	0,00	0,00	0,00
Σ. ΑΡΑΒΙΑ	6.360,00	9.727,00	11.000,00	10.000,00
ΣΥΡΙΑ	3.169,00	2.652,00	1.500,00	0,00
ΤΟΥΡΚΙΑ	1.864,80	3.812,00	3.184,00	7.350,00
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>70.203,69</b>	<b>90.329,25</b>	<b>108.408,32</b>	<b>95.835,19</b>

Πηγή: Ε.Μ.Χ.

Στον πίνακα τις συνολικές ποσότητες μαστίχας που έχουν πωληθεί μας δείχνουν μια μικρή σταθερή αύξηση των πωλήσεων της μαστίχας από το 2003 – 2005, ενώ το 2006 υπάρχει μια κάμψη. Αυτό δεν σημαίνει ότι οι πωλήσεις αυξανόταν συνεχώς, αλλά κάποιες χώρες έκαναν αγορές σε μεγάλες ποσότητες μαστίχα και με αυτό τον τρόπο κάλυπταν και με το παραπάνω και τις άλλες χώρες που δεν έκαναν αγορές μαστίχας.

Τα Αραβικά Εμιράτα, η Σ. Αραβία, η Γαλλία, η Συρία, η Κύπρος, η Αίγυπτος, οι Η.Π.Α και η Ελλάδα απορροφούν μεγάλες ποσότητες μαστίχας.





## 5.2 Πωλήσεις Τσίχλας

Όπως αναφέρθηκε σε προηγούμενο κεφάλαιο, η τσίχλα είναι προϊόν παραγωγής της Ε.Μ.Χ. και πωλείται σε πολλές χώρες όπως η μαστίχα.

Παρατηρείται στις τέσσερις τελευταίες χρήσεις της ότι οι συνολικές πωλήσεις της αυξάνονται με σταθερό ρυθμό. Τις μεγαλύτερες ποσότητες τσίχλας απορροφούν η Αγγλία, Αυστραλία, Βουλγαρία, Γαλλία, Ελλάδα, Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, Ιαπωνία, Καναδάς, Κύπρος και Λίβανος. Ακολουθεί ο πίνακας των πωλήσεων της τσίχλας όπου φαίνονται πιο παραστατικά.

### Πωλήσεις Τσίχλας

<b>ΧΡΗΣΗ</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>
<b>ΧΩΡΑ</b>	<b>ΧΒ</b>	<b>ΧΒ</b>	<b>ΧΒ</b>	<b>ΧΒ</b>
ΑΓΓΛΙΑ	98,00	65,12	81,00	77,00
ΑΙΓΥΠΤΟΣ	25,00	0,00	0,00	0,00
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	25,00	67,00	0,00	0,90
ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ	0,00	0,00	15,16	46,00
ΓΑΛΛΙΑ	0,00	10,00	0,40	35,00
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	0,00	1,00	3,00	0,00
ΕΛΒΕΤΙΑ	0,00	2,00	0,00	0,00
ΕΛΛΑΔΑ	22.349,19	21.187,88	26.000,62	27.035,70
ΗΑΕ	308,00	54,00	112,40	137,00
ΗΠΑ	95,00	0,00	0,12	60,62
ΙΑΠΩΝΙΑ	282,32	324,00	0,00	4,00
ΙΤΑΛΙΑ	0,00	22,88	4,00	10,00
ΚΑΝΑΔΑΣ	4,00	4,00	25,00	11,00
ΚΙΝΑ	0,00	0,00	0,00	24,00
ΚΟΡΕΑ	0,00	0,00	0,00	0,04
ΚΥΠΡΟΣ	2.924,00	4.624,00	560,00	2.036,00
ΛΙΒΑΝΟΣ	0,00	51,00	0,00	67,00
ΛΙΒΥΗ	0,00	0,00	0,61	4,00
ΟΥΓΓΑΡΙΑ	9,00	0,00	0,00	0,00
Σ. ΑΡΑΒΙΑ	0,00	10,00	0,00	0,00
ΣΚΟΠΙΑ	0,00	0,00	0,00	30,00
ΜΑΥΡΙΤΑΝΙΑ	0,00	0,00	0,00	2,00
ΤΟΥΡΚΙΑ	75,00	0,00	0,00	0,00
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>26.194,51</b>	<b>26.422,88</b>	<b>26.802,31</b>	<b>29.550,26</b>

Πηγή: Ε.Μ.Χ.

### 5.3 Πωλήσεις Μαστιχελαίου

Όπως η τσίχλα είναι προϊόν της E.M.X., έτσι και το μαστιχέλαιο είναι προϊόν παραγωγής της. Η πώληση και αυτού του προϊόντος γίνεται ανά χώρα. Φαίνεται στον ακόλουθο πίνακα.

#### Πωλήσεις Μαστιχελαίου

ΧΡΗΣΗ	2003	2004	2005	2006
ΧΩΡΑ	(Kg)	(Kg)	(Kg)	(Kg)
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	0,000	0,550	0,000	0,200
ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ	0,000	1,000	1,000	0,500
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	8,000	8,000	35,000	20,000
ΕΛΒΕΤΙΑ	0,000	0,000	16,000	22,000
ΕΛΛΑΔΑ	100,720	110,500	199,780	231,279
ΗΠΑ	0,000	2,000	0,000	0,000
ΙΑΠΩΝΙΑ	0,500	1,000	0,000	0,500
ΙΤΑΛΙΑ	0,000	0,500	0,500	0,300
ΚΑΝΑΔΑΣ	0,000	0,100	0,000	0,000
ΚΥΠΡΟΣ	0,250	0,300	0,250	0,250
ΟΛΛΑΝΔΙΑ	10,000	20,500	0,000	0,000
Σ. ΑΡΑΒΙΑ	0,000	0,200	0,000	0,000
ΤΟΥΡΚΙΑ	8,000	23,000	0,000	41,000
ΚΟΡΕΑ	0,000	0,000	0,000	0,010
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>127,470</b>	<b>167,650</b>	<b>252,530</b>	<b>316,039</b>

Πηγή: E.M.X.

Οι συνολικές ποσότητες που πουλάει το προϊόν είναι αρκετά μεγάλες από χρήση σε χρήση, δηλαδή φαίνεται μία σταθερή ανοδική τάση να υπάρχει.

Παρατηρείται ζήτηση του προϊόντος από όλες τις χώρες από τις οποίες κάποιες παρουσιάζουν αύξηση της ποσότητας που αγοράζουν και κάποιες άλλες έχουν σταθερή ζήτηση ή με κάποιες μικρές διακυμάνσεις στις ποσότητες που αγοράζουν.



## 5.4 Η Οικονομική Ανάπτυξη

Η μοναδικότητα του προϊόντος ως προς τον τόπο παραγωγής και η μεγάλη ποικιλία των χρήσεων του, δημιούργησαν και εξακολουθεί να δημιουργεί ορισμένες θετικές ελπίδες για το μέλλον, αλλά και πολλά δυσεπίλυτα προβλήματα για την παραγωγή και την εμπορία του προϊόντος.

Η απομόνωση των καλλιεργητών δημιουργεί μια εσωστρέφεια στην εξέλιξη της παραγωγικής διαδικασίας, η οποία παραμένει παραδοσιακή με μικρές βελτιώσεις και με ελάχιστη χρησιμοποίηση των μηχανικών μέσων στην παραγωγική διαδικασία.

Από την ανάλυση του κόστους παραγωγής φαίνεται ολοφάνερα ότι έχουμε ένα προϊόν του οποίου η παραγωγή απαιτεί υψηλή συμμετοχή ανθρώπινης εργασίας η οποία είναι επίπονη και προσφέρεται κάτω από δύσκολες εξωτερικές συνθήκες, κυρίως το χωράφι.

Σήμερα η παραγωγή γίνεται από οικογενειακές εκμεταλλεύσεις με αποκλειστική απασχόληση της οικογενειακής εργασίας, αλλά υπάρχει αποστροφή στην απασχόληση νέων στην παραγωγή, τόσο για το επίπονο

της εργασίας όσο και κυρίως για την χαμηλή αμοιβή εργασίας που εισπράττουν.

Η μαστίχα λαμβάνετε σε φυσική μορφή από τον κορμό του μαστιχόδενδρου, είτε με εγκάρσιες τομές του φλοιού, είτε με «πάστα» του χημικού τύπου  $H^2SO^4$ .

Η συνολική έκταση που καταλαμβάνουν τα μαστιχόδενδρα είναι 20.000 στρέμματα και ο αριθμός τους περίπου φτάνει στα 200.000 δέντρα. Η συμμετοχή του ακαθάριστου γεωργικού προϊόντος στο συνολικό ακαθάριστο προϊόν της Χίου αυξήθηκε από το 8% στο 12%. Η παραγωγή της μαστίχας αυξήθηκε από 96,5 tn στους 159 tn σημειώνοντας αύξηση 65%, όπως αναφέρεται σε άρθρο της εφημερίδας "Άρωμα Μαστίχας" στην σελίδα 6.

Αν υπολογιστεί ότι υπάρχει μία αύξηση της τάξεως του 4% στο συνολικό ακαθάριστο προϊόν και αύξηση της παραγωγής της μαστίχας, τότε ο ρόλος της μαστίχας σαν οικονομικό μέγεθος έχει ιδιαίτερη σημασία.

Άλλοι λόγοι που μας δείχνουν την οικονομική ανάπτυξη που προσφέρει στο νησί είναι:

- Με την καλλιέργεια του προϊόντος ασχολούνται 5.000 περίπου οικογένειες σε ολόκληρο το νότιο τμήμα του νησιού.
- Από το 1938 η καλλιέργεια, η τυποποίηση και διάθεση της μαστίχας έγινε αφορμή να δημιουργηθεί ένας δευτεροβάθμιος συνεταιρισμός (η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου) ο οποίος έχει δημιουργήσει ισχυρούς οικονομικούς και κοινωνικούς δεσμούς μεταξύ των κατοίκων της περιοχής.
- Η παγκόσμια μοναδικότητα του προϊόντος και η εξαγωγή του σε όλες τις ηπείρους, έχει κάνει παγκόσμια γνωστό το νησί της Χίου και το συναισθηματικό μέρος του θέματος είναι πολύ σημαντικός παράγοντας για τους κατοίκους της περιοχής που βοηθά την παραμονή τους στις καλλιέργειες των μαστιχόδενδρων.
- Δημιουργήθηκαν επιχειρήσεις για να παράγουν προϊόντα με μαστίχα, η Ε.Μ.Χ έφτιαξε την θυγατρική της επιχείρηση το 2002 τη ΜΕDΙΤΕRRA Α.Ε. με σκοπό την προώθηση της μαστίχας και των προϊόντων της σε όλο τον κόσμο.

Η μαστίχα Χίου είναι Μοναδικό Παγκόσμιο Προϊόν. Όχι μονοπωλιακό. Το μονοπώλιο εκφράζει οικονομικό μέγεθος της αγοράς. Όσο αφορά την Ε.Μ.Χ υπάγεται στον Τελευταίο Νόμο περί Συνεταιρισμών Ν.2810/9.3.2000 όπου προβλέπεται η δημιουργία εταιρειών ΑΕ, καθώς και η δυνατότητα μετατροπής των Συνεταιριστικών Οργανώσεων σε Α.Ε.

## ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Δεν είναι τυχαία η εκδοχή ότι το όνομα Χίος είναι φοινικικής καταγωγής και σημαίνει «Μαστίχα». Ο σχοίνος τόσο παλιός, όσο και το χώμα που τον συγκρατεί και τον θρέφει, ρίχνει τον ίσκιο του εδώ και αιώνες πάνω στην Χιώτικη Γη. Γύρω από την μαστίχα στήθηκαν νοικοκυριά και συγκροτήθηκαν κοινωνίες με συγκεκριμένη νοοτροπία και παράδοση των οποίων ακόμα και σήμερα τις ζούμε.

Εάν η καίρια για το εμπόριο Δύσης – Ανατολής θέση της Χίου τραβούσε τους κατά καιρούς κατακτητές, η μαστίχα του επέτρεπε να αποκομίζουν τεράστια οφέλη από την μονοπωλιακή εκμετάλλευση της. Η Χίος την περίοδο της Τουρκοκρατίας γνώρισε προνομιακή μεταχείριση εξαιτίας της μαστίχας, όντας υπό την προστασία της Βαλιδε – σουλτάνας. Και ειδικότερα τα Μαστιχοχώρια, σε σχέση προς τα άλλα χωριά της Χίου είχαν πολύ περισσότερα προνόμια, τα οποία αντανakλώνταν στον ανετότερο τρόπο ζωής των κατοίκων τους.

Σήμερα, η μαστίχα διατηρεί τον μονοπωλιακό – σε παγκόσμιο επίπεδο – χαρακτήρα της, χωρίς να υποτιμάται καμιά από τις ευεργετικές ιδιότητες της που είχαν ήδη επισημανθεί από την αρχαιότητα. Η ανάγκη της προστασίας του προϊόντος, της κυκλοφορίας του στην παγκόσμια αγορά και της κατοχύρωσης του εισοδήματος των μαστιχοπαραγωγών οργάνωσαν το συνεταιριστικό κίνημα, το 1938.

Στα πλαίσια πάταξης του λαθρεμπορίου η Ε.Μ.Χ. έχει καθιερώσει ποιοτικούς τύπους μαστίχας σε σύγχρονες αεροστεγείς συσκευασίες, πιστοποιητικά ποιότητας ISO 9001 και HACCP, χημικούς ελέγχους, πιστοποιητικά Π.Ο.Π., και μαγαζιά mastihasop. Επίσης καθιέρωσε νέα κατοχυρωμένα σήματα πάνω στις συσκευασίες καθώς και ολογράμματα, τα οποία δεν αντιγράφονται.

«Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου στα πλαίσια της οικονομίας «ανοιχτών θυρών» λειτουργεί με όρους αξιώσεων ως σύγχρονη οικονομική επιχείρηση, γι' αυτό και εισβάλλει δυναμικά στην αγορά της Ε.Ε. με προγράμματα λειτουργικά και ουσιαστική άντληση πόρων.

Παρά ότι οι ίδιες οι οικονομικές ανάγκες του σήμερα καθορίζουν τους όρους λειτουργίας της Ε.Μ.Χ., αυτή ουδέποτε θα απεκδυθεί τον κοινωνικό ρόλο της, στην προοπτική της προστασίας του εισοδήματος των μαστιχοπαραγωγών.» όπως αναφέρει ο κ. Γιάννης Περίκος στο βιβλίο του, "Η Μαστίχα Χίου" στην σελίδα 9.

Η μαστίχα είναι και θα είναι παραδοσιακό προϊόν – άμεσα δεδομένο με την ιστορική πορεία ολόκληρων λαών – δεν εμποδίζει την

Ε.Μ.Χ. να προχωρήσει σε προγράμματα παραγωγής με νέα βελτιωμένα προϊόντα και νέες χρήσεις.

Οι ιδιότητες της μαστίχας είναι πάρα πολλές καθώς και οι χρήσεις της. Στην ζαχαροπλαστική δεκάδες είναι τα γλυκίσματα και τα επιδόρπια που φτιάχνονται με μαστίχα.

Επίσης πολλές είναι οι ιδιότητες της και στην φαρμακευτική, αφού την συνιστούσαν πολλοί γιατροί στην αρχαιότητα ως φάρμακο. Η μαστίχα Χίου αναφέρεται σε 25 επίσημες Φαρμακοποιίες, με τελευταία την Σουηδική του 1971. Η χρήση της για την θεραπεία του σακχαρώδους διαβήτη και της υψηλής πίεσης και τη ρύθμιση των επιπέδων χοληστερόλης, αυτά συνιστούν έρευνα σε βάθος. Το μέλλον της μαστίχας Χίου ανήκει στις Φαρμακευτικές της εφαρμογές σε διεθνή κλίμακα.

Η Ε.Μ.Χ. έχει δημιουργήσει μια θυγατρική επιχείρηση την MEDITERRA ΑΕ για την εμπορευματοποίηση της μαστίχας και των προϊόντων της σε όλο τον κόσμο, μέσα από τα mastihasop. Φυσικά η αναγνωρισιμότητα του προϊόντος είναι πολύ μεγάλη και προσπαθεί να πείσει και τον πιο δύσκολο πελάτη της.

Οι πωλήσεις ποσοτήτων της μαστίχας αλλά και των προϊόντων της , τσίγλα, μαστιχέλαιο είναι αρκετά μεγάλες και παρουσιάζουν συνεχώς σταθερές αυξήσεις των πωλήσεων τους.

Και τέλος η μαστίχα έχει προσφέρει μεγάλη οικονομική ανάπτυξη στον τόπο.

## Βιβλιογραφία

1. Ζαχαρόπουλος Κώστας, Ηλίας Μπαρμπίκας, 2007, Το βιβλίο της Μαστίχας εκδόσεις «Βιβλιοσυνεργατική».
2. Κοκκινάκης Δημήτρης, 2003, Αναφορές της Μαστίχας Χίου μέσα από της Ελληνικές και Ευρωπαϊκές Φαρμακοποιίες, εκδόσεις «Έντυπο».
3. Παγίδας Γεώργιος, 1990, Η Μαστιχοφόρος Σκίνος και η Μαστίχα, εκδόσεις «ΛΕΩΝ»
4. Περρίκος Γιάννης, 1995, Η Μαστίχα της Χίου, εκδόσεις «ABC».
5. Περρίκος Γιάννης, 2006, Η Μαστίχα της Χίου, διαδρομές στο μυστικά της μονοπάτια, εκδόσεις «Τουμπής».
6. Πετρώφ Γιάννης, Τζωρτζάκης Κώστας, Τζωρτζάκη Αλεξία, 2002, Μάρκετινγκ Μάνατζμεντ, εκδόσεις «Rosili».
7. Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου: Προσπέκτους, Έκθεση Πεπραγμένων.
8. Εφημερίδες : Ναυτεμπορική (σελίδα 46), "mastihashop: Δυναμική επέκταση σε αγορές του εξωτερικού", 23/2/2006, Κυριακάτικο Βήμα (σελίδα 10) "Η μαστίχα Χίου κατακτά όλο τον κόσμο", 13/05/2007, Enthesis (σελίδα 93) "Μια μαστίχα με διεθνή αναγνωρισιμότητα", Νοέμβριος 2006, Άρωμα Μαστίχας (σελίδα 6) "Βραβείο καλύτερης επιχείρησης στην Ε.Μ.Χ.", Μάρτιος 2007, Δελτίο Τύπου της Attica Ventures στις 12/12/2006.