

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

**ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΩΝ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΚΑΙ
ΟΡΓΑΝΩΣΕΩΝ**



ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΘΕΜΑ

“ΕΝΩΣΗ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ”

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ: ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΝΙΚΟΛΟΠΟΥΛΟΣ

ΣΠΟΥΔΑΣΤΗΣ: ΙΩΑΝΝΗΣ ΧΑΒΙΑΡΑΣ

ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ 2014

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

| | |
|--|----|
| ΠΡΟΛΟΓΟΣ..... | 4 |
| ΕΙΣΑΓΩΓΗ..... | 5 |
| ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 ^ο | 6 |
| ΤΟ ΝΗΣΙ ΤΗΣ ΧΙΟΥ..... | 6 |
| 1.1 Γενικά στοιχεία για το νησί της Χίου..... | 6 |
| 1.1.1 Κλίμα..... | 6 |
| 1.1.2 Οικονομία..... | 6 |
| 1.2 Μαστιχοχώρια..... | 7 |
| 1.3 Μαστίχα..... | 7 |
| 1.4 Μαστιχόδεντρα..... | 8 |
| 1.4.1 Η καλλιέργεια του μαστιχόδεντρου..... | 10 |
| 1.4.1.1 Φυτείες..... | 10 |
| 1.4.1.2 Καλλιέργεια..... | 11 |
| 1.4.1.3 Κλάδεμα..... | 11 |
| 1.4.1.4 Πολλαπλασιασμός..... | 11 |
| 1.4.1.5 Πότισμα..... | 11 |
| 1.4.1.6 Λίπανση..... | 12 |
| 1.4.1.7 Ασθένειες..... | 12 |
| 1.4.1.8 Απόδοση..... | 13 |
| 1.5 Η συγκομιδή της μαστίχας..... | 13 |
| 1.5.1 Προκαταρκτικές εργασίες..... | 14 |
| 1.5.2 Πρώτο κέντημα..... | 14 |
| 1.5.3 Πρώτη συλλογή..... | 15 |
| 1.5.4 Δεύτερο κέντημα..... | 15 |
| 1.5.5 Δεύτερο μάζεμα..... | 15 |
| 1.5.6 Δεύτερη ή εμπορική κατεργασία..... | 16 |
| 1.6 Χρήσεις της μαστίχας..... | 17 |
| 1.7 Είδη μαστίχας..... | 22 |
| 1.8 Η μαστίχα Χίου ως Π.Ο.Π..... | 22 |
| ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 ^ο | 24 |
| ΕΝΩΣΗ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ..... | 24 |
| 2.1 Ιστορία Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Ε.Μ.Χ.)..... | 24 |
| 2.2 Οι δραστηριότητες της Ε.Μ.Χ..... | 27 |
| 2.3 Υπηρεσίες προς τους μαστιχοπαραγωγούς..... | 28 |
| 2.4 Οι παραγωγικές υποδομές και εγκαταστάσεις..... | 30 |
| 2.4.1 Εργοστάσιο μαστίχας..... | 30 |
| 2.4.2 Εργοστάσιο τσίγλας..... | 30 |
| 2.4.3 Η Medittera..... | 31 |

| | |
|--|-----------|
| 2.4.4 Mastic Spa..... | 33 |
| ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο..... | 34 |
| ΠΑΡΑΓΩΓΗ-ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ-ΕΜΠΟΡΙΟ-ΦΟΡΕΙΣ-ΠΡΟΙΟΝΤΑ..... | 34 |
| 3.1 Η ιστορία παραγωγής της μαστίχας..... | 34 |
| 3.2 Εμπόριο-Εξαγωγές..... | 34 |
| 3.2.1 Το εμπόριο της μαστίχας διαχρονικά..... | 34 |
| 3.2.2 Εξαγωγές..... | 35 |
| 3.2.3 Τιμές της μαστίχας ανά εποχές..... | 36 |
| 3.2.4 Τα προϊόντα της μαστίχας..... | 37 |
| 3.3 Η καταστροφή της μαστίχας από τις πυρκαγιές..... | 38 |
| ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ..... | 40 |
| ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ..... | 41 |
| ΔΙΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ..... | 42 |

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η παρούσα πτυχιακή εργασία με τίτλο «Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου» δημιουργήθηκε στα πλαίσια των σπουδών μου στο ΤΕΙ ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ. Σημαντικό ρόλο στην απόφαση μου να ασχοληθώ με το συγκεκριμένο θέμα έπαιξε η αγάπη μου για τον τόπο στον οποίο γεννήθηκα και μεγάλωσα, το νησί της Χίου. Πριν αρχίσω να ασχολούμαι με τη συγκεκριμένη εργασία, είχα πλήρη άγνοια για το σήμα κατατεθέν της Χίου και την αξία του. Θα ήθελα να επισημάνω πόσο κοπιαστική δουλειά είναι η καλλιέργεια της μαστίχας. Επιθυμία μου ήταν η ανάδειξη του προϊόντος και ελπίδα μου να μάθει ο κόσμος τις ευεργετικές ιδιότητες της μαστίχας μέσω των επιστημονικών ανακαλύψεων ώστε να υπάρξει μεγαλύτερη κατανάλωση για να ανταμειφθεί ο παραγωγός για τον κόπο του.

Στο πρώτο κεφάλαιο γίνεται μια συνοπτική παρουσίαση του νησιού της Χίου, με αναφορές στο κλίμα, τον πληθυσμό, τη γεωγραφική θέση και την οικονομία του νησιού, καθώς και στα χωριά που καλλιεργείται η μαστίχα, εμβαθύνοντας στην καλλιέργεια του προϊόντος, στην απόδοση του, στις διαδικασίες που απαιτούνται να γίνουν μέχρι να βγάλει καρπό, στη συλλογή του αλλά και στις ασθένειες που μπορεί να παρουσιάσει το δέντρο και τέλος έγινε μία προσπάθεια να περιγραφούν οι χρήσεις της μαστίχας στην καθημερινότητα μας, αλλά και στην κουζίνα, στην ιατρική, αλλά και τις ευεργετικές της ιδιότητες στην υγεία του ανθρώπου.

Εν συνεχεία, στο δεύτερο κεφάλαιο, γίνεται αναφορά στην ιστορία, την ίδρυση, τη δομή, τις δραστηριότητες, τις υπηρεσίες που προσφέρει στους μαστιχοπαραγωγούς, τις υποδομές και τα εργοστάσια καθώς και στις θυγατρικές εταιρίες και τις συνεργασίες του συνεταιρισμού, ο οποίος είναι υπεύθυνος για τη συλλογή και εμπορεία της μαστίχας, την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου.

Τέλος, το τρίτο κεφάλαιο περιέχει πληροφορίες για τις εξαγωγές, το εμπόριο, την τιμή της μαστίχας ανά εποχές και τα προϊόντα και τις μορφές της. Κλείνοντας γίνεται αναφορά στις καταστροφικές πυρκαγιές του 2012, οι οποίες κατέστρεψαν το 1/3 των συνολικών μαστιχόδεντρων του νησιού και επιβράδυναν σε μεγάλο βαθμό την παραγωγή, αλλά και τους καλλιεργητές.

Το περιεχόμενο της Πτυχιακής Εργασίας δεν απηχεί απαραίτητα τις απόψεις του Τμήματος ή της Επιτροπής που την ενέκρινε

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στην παρούσα πτυχιακή εργασία διερευνάτε κυρίως η διαδικασία παραγωγής, η χρήση, οι ευεργετικές ιδιότητες και η προώθηση της μαστίχας Χίου και πόσο σημαντική είναι όχι μόνο για τους μαστιχοπαραγωγούς και τους κατοίκους της Χίου αλλά και για όλον τον κόσμο. Στη συγκεκριμένη εργασία, εμβαθύνουμε κυρίως στην παραγωγή, στις προϋποθέσεις παραγωγής και γενικά στο έργο που έχουν αναλάβει να πραγματοποιήσουν οι μαστιχοπαραγωγοί. Τέλος, μέσα από όλα αυτά τα στοιχεία, είναι σε θέση κανείς να καταλάβει τη σημασία που έχει η μαστίχα Χίου, παγκοσμίως.

Πιο συγκεκριμένα, αρχικά, αναφέρονται κάποια γενικά στοιχεία για το νησί της Χίου, το κλίμα, το οποίο συνδέεται στενά με την μαστιχοκαλλιέργεια, και τους παράγοντες ανάπτυξης της οικονομίας του νησιού. Επιπρόσθετα, επισημαίνονται τα χωριά στα οποία γίνεται η παραγωγή και τα χαρακτηριστικά τους, καθώς επίσης και μια σύντομη αναφορά στο σημαντικότερο προϊόν του νησιού, τη μαστίχα, η οποία αναπτύσσεται μόνο στο νότιο τμήμα της Χίου παρά το γεγονός ότι έχουν γίνει κάποιες αποτυχημένες προσπάθειες για την παραγωγή της και σε άλλα μέρη του νησιού και του υπόλοιπου κόσμου. Το φυτό σχίνος, υπάρχει σε αρκετά μέρη του νησιού, ποτέ όμως δεν έχει παραχθεί μαστίχα από αυτό. Επιπλέον, επισημαίνεται πως το φυτό σχίνος καλλιεργείται, φυτεύεται, κλαδεύεται, πολλαπλασιάζεται, ποτίζεται, λιπαίνεται, ασθeneί και αποδίδει. Έπειτα, αναφέρεται η συγκομιδή της μαστίχας, οι προκαταρκτικές εργασίες, το κέντημα και η συλλογή, οι χρήσεις και τα είδη μαστίχας και τέλος, η μαστίχα Χίου ως «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης - ΠΟΠ».

Εν συνεχεία, παρατίθεται η ιστορία, οι δραστηριότητες και οι υπηρεσίες της σημαντικότερης Ένωσης του νησιού, η οποία είναι υπεύθυνη σε ο,τι αφορά τη μαστίχα και τα παράγωγά της, την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου, στην οποία υπόκεινται τα εργοστάσια μαστίχας και τσίγλας, οι εγκαταστάσεις και οι παραγωγικές υποδομές καθώς επίσης και η Meditterra.

Τέλος, γίνεται λόγος για την ιστορία παραγωγής, την επεξεργασία, το εμπόριο και τις εξαγωγές, τους φορείς και τα προϊόντα της μαστίχας, τις τιμές της ανά εποχές και καταλήγουμε στις καταστροφικές πυρκαγιές του 2012, οι οποίες επέφεραν σημαντικές αλλαγές και σοβαρές επιπτώσεις τόσο στην παραγωγή όσο και στην τιμή της μαστίχας τα τελευταία χρόνια.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1ο

ΤΟ ΝΗΣΙ ΤΗΣ ΧΙΟΥ

1.1.Γενικά στοιχεία για το νησί της Χίου

Ο Νομός Χίου βρίσκεται στο ανατολικό άκρο της χώρας και πιο συγκεκριμένα στο Βορειοανατολικό Αιγαίο και περιλαμβάνει τα νησιά Χίο, Ψαρά και Οινούσες. Απέχει ελάχιστα από τις ακτές της Μικράς Ασίας. Μόλις 3,5 ναυτικά μίλια τη χωρίζουν, από το ακρωτήριο Πούντα ως τη χερσόνησο της Ερυθραίας στο ύψος του Τσεσμέ. Είναι το πέμπτο μεγαλύτερο σε μέγεθος νησί στην Ελλάδα (904 τετρ. χιλιόμετρα) με μήκος ακτών 213 χιλιόμετρα και πληθυσμό που ζει τόσο στην πόλη και λιμάνι της Χίου όσο και στα 64 χωριά του νησιού. Τα κύρια προϊόντα που εξάγει είναι η μαστίχα, το λάδι, τα σύκα και το κρασί, ενώ έχει διεθνή φήμη για το μέγεθος της ναυτιλίας της. Διοικητικά, μαζί με τα νησιά Οινούσες και Ψαρά, αποτελεί το νομό Χίου με πληθυσμό που φτάνει τους 53.817 κατοίκους (απογραφή 2005). Πρωτεύουσα του νομού είναι η πόλη της Χίου, που λέγεται Χώρα.

1.1.1 Κλίμα

Το κλίμα του νομού ανήκει στο μεσογειακό τύπο και χαρακτηρίζεται από θερμό και ξηρό καλοκαίρι και ήπιο χειμώνα. Οι θερμοκρασίες το χειμώνα σπάνια φτάνουν τους 2-3 °C κάτω από το μηδέν ενώ το καλοκαίρι δύσκολα ξεπερνούν τους 44°C. Οι βροχοπτώσεις είναι λίγες και το χιόνι είναι σπάνιο, εκτός από τα ορεινά του νησιού.

1.1.2 Οικονομία

Σημαντικό ρόλο στην οικονομική ζωή της Χίου παίζει η ναυτιλία, καθώς απασχολεί το 1/3 των εργαζομένων. Υπάρχουν επίσης αρκετές βιοτεχνίες οι οποίες παράγουν παραδοσιακά γλυκά του κουταλιού, τα οποία είναι γνωστά σε ολόκληρη την Ελλάδα. Ένας άλλος παράγοντας ο οποίος βοηθά την οικονομική ανάπτυξη του νησιού είναι η γεωργία, καθώς αν και καλλιεργείται μικρό τμήμα του εδάφους, παράγονται εσπεριδοειδή και κυρίως μανταρίνια, των οποίων η παραγωγή πλησιάζει το 1/5 της συνολικής παραγωγής της χώρας. Φυσικά αυτό για το οποίο είναι γνωστή η Χίος σε ολόκληρο τον κόσμο είναι η περίφημη

μαστίχα, η οποία παράγεται αποκλειστικά στη Χίο και συγκεκριμένα στη Νότια πλευρά του νησιού (Μαστιχοχώρια).

1.2 Μαστιχοχώρια

Τα μαστιχόδεντρα καλλιεργούνται σε 24 χωριά στη νότια Χίο. Τα μαστιχοχώρια ξεκινούν από την ανατολική και σταματούν στη δυτική παραλιακή πλευρά του νησιού. Αυτά τα χωριά είναι τα εξής: Καταρράκτης, Καλαμωτή, Καλλιμασιά, Νένητα, Πυργί, Βέσσα, Ελάτα, Αρμόλια, Μέσα Διδύμα, Έξω Διδύμα, Ολύμποι, Νεοχώρι, Θυμιανά, Μυρμήγκι, Άγιος Γεώργιος Συκούσης, Ολύμποι, Λιθί, Πατρικά, Βαβύλοι, Φλάτσια, Βουνό, Παγίδα, Κοινή και Θολοποτάμι. Σε αυτά τα χωριά δραστηριοποιούνται 20 συνεταιρισμοί μαστιχοπαραγωγών. Η Δημοτική Ενότητα Μαστιχοχωρίων είναι Δημοτική Ενότητα του Δήμου Χίου. Παλαιότερα ήταν ανεξάρτητος δήμος (Δήμος Μαστιχοχωρίων) του Νομού Χίου. Βρίσκεται στο νοτιοδυτικό άκρο του νησιού. Καταλαμβάνει έκταση 211.687 στρεμμάτων και έχει (πραγματικό) πληθυσμό 4.744 κατοίκους. Η ονομασία, προέρχεται από τα μαστιχοχώρια, τα χωριά στα οποία δηλαδή ευδοκίμούν τα μαστιχόδεντρα και παράγεται η μαστίχα. Από τις αρχές του 2011 καταργήθηκε και τα δημοτικά του διαμερίσματα περιλαμβάνονται πλέον στο διευρυμένο δήμο Χίου.

1.3 Μαστίχα

Η μαστίχα της Χίου είναι η ρητινώδης έκκριση του μαστιχόδενδρου (*Pistacia Lentiscus* var. *Chia*). Πρόκειται για φυσική, αρωματική ρητίνη, που μέσω επιφανειακών τομών που προκαλούνται με αιχμηρά εργαλεία εκκρίνεται σε σχήμα δακρύων από τον κορμό και τα μεγάλα κλαδιά του μαστιχόδενδρου, και ρέει κατά σταγόνες στο χώμα, με τη μορφή κολλώδους και διαυγούς υγρού, από τα χαραγμένα σημεία. Μετά την πάροδο 15-20 ημερών στερεοποιείται σε ακανόνιστα σχήματα υπό την επίδραση έντονης ξηρασίας και ηλιοφάνειας που επικρατούν στην περιοχή κατά την καλοκαιρινή περίοδο. Τα ξηρά, ζεστά καλοκαίρια των μαστιχοχωρίων επιτρέπουν στη μαστίχα να στεγνώσει. Αν η μαστίχα βραχεί πριν «ωριμάσει», καταστρέφεται. Είναι πιθανό η επίδραση των ηλιακών ακτινών στον κορμό και στη θέρμανσή του να επιδρούν στην ποσότητα της μαστίχας που εκκρίνεται. Αφού στερεοποιηθεί η μορφή της είναι κρυσταλλική και η αρχική της γεύση είναι μάλλον πικρή, για να φύγει σταδιακά, αφήνοντας ένα ιδιαίτερο άρωμα που της προσδίδει μοναδικότητα. Εν

συνεχεία, το στερεοποιημένο προϊόν συλλέγεται και καθαρίζεται από τους μαστιχοπαραγωγούς και αποτελεί τη μοναδική φυσική μαστίχα της Χίου. Οι παράγοντες από τους οποίους εξαρτάται ο βαθμός σκληρότητας της μαστίχας είναι η θερμοκρασία της ατμόσφαιρας, ο χρόνος έκθεσής της στη φύση καθώς και το μέγεθος που έχει το δάκρυ. Η συνεχής ροή της μαστίχας αποδίδει μεγάλο και σχετικά μαλακό δάκρυ, ενώ η μη συνεχής ροή αποδίδει μικρό αλλά μεγαλύτερης σκληρότητας δάκρυ. Με το πέρασμα του χρόνου, το αρχικό υποκίτρινο χρώμα της ρητίνης χάνει το χρώμα αυτό και σε 12-18 μήνες γίνεται κιτρινωπή λόγω της οξειδωσης. Μια εξαιρετική ποικιλία από θεραπευτικά και αρωματικά συστατικά απαντώνται στη μοναδική αυτή ρητίνη. Πιο συγκριμένα, περιέχονται φυσικό πολυμερές, πτητικά και αρωματικά συστατικά που συνθέτουν το αιθέριο έλαιο (το μαστιχέλαιο), τερπενικά οξέα, φυτοστερόλες, πολυφαινολικά μόρια και ένας μεγάλος αριθμός από άλλα δραστικά συστατικά, μερικά από τα οποία απαντώνται στην φύση για πρώτη φορά. Οι πολλαπλές χρήσεις της μαστίχας Χίου, τόσο στον τομέα των τροφίμων, όσο και στον τομέα της υγείας και προσωπικής περιποίησης, δικαιολογούνται από αυτόν το μοναδικό συνδυασμό των 80 και πλέον συστατικών, σε παγκόσμια κλίμακα. Η μαστίχα της Χίου, τόσο για το ιδιαίτερο άρωμα της, όσο και για τη συνεισφορά της στην πρόληψη και θεραπεία ασθενειών του πεπτικού συστήματος, ήταν αναγνωρισμένη από τα αρχαία χρόνια, αφού έχει καταγραφεί ως η πρώτη φυσική τσίχλα του αρχαίου κόσμου, που χρησιμοποιούνταν για τον καθαρισμό των δοντιών, τη φρεσκάδα της αναπνοής καθώς επίσης και στην κοσμετολογία για καθαρισμό του προσώπου και του σώματος. Επιπλέον συμμετείχε ως δραστικό συστατικό σε μια σειρά από φαρμακευτικές συνταγές και ιατροσόφια, που έχουν κατά καιρούς καταγραφεί στις διεθνείς φαρμακοποιίες. Τέλος, οι ευεργετικές ιδιότητες της στην υγεία του ανθρώπου και τη συμβολή της στην ανακούφιση από διάφορες ασθένειες, έχουν επίσης συμβάλλει στην καταγραφή της στη διάρκεια των αιώνων.

1.4.Μαστιχόδεντρα

Το μαστιχόδενδρο ή σχίνος είναι αειθαλής θάμνος με μακριά κλαδιά, γερμένα προς τα κάτω, και κοντόχοντρο λαιμό που ζει πάνω από 100 χρόνια, ενώ παίρνει την πλήρη ανάπτυξη του μετά τα 40-50 του χρόνια. Έχει ύψος 2-3 μέτρα, αλλά μερικές φορές φτάνει και τα 5 μέτρα. Τα κλαδιά των δέντρων ακουμπούν μεταξύ τους αν και υπάρχει αρκετή απόσταση μεταξύ των κορμών. Είναι ανθεκτικό δέντρο, άρα μπορεί να ευδοκιμήσει και σε περιοχές με άγονο έδαφος, όμως σε εδάφη ασβεστολιθικά με καλή αποστράγγιση ζει περισσότερα χρόνια, ενώ λένε ότι υπάρχουν μαστιχόδεντρα πάνω από 200 έτη. Το μαστιχόδεντρο είναι

φυτό ανθεκτικό, ευπαθές όμως στην παγωνιά. Νέες φυτείες προέρχονται από τα κλαδιά παλιών δέντρων. Ο κορμός του δέντρου έχει χρώμα ανοιχτό σταχτί στις μικρές ηλικίες και σταχτόμαυρο στις μεγάλες. Οι ρίζες μεγαλώνουν και φτάνουν μέχρι 20 μέτρα μήκος και οι καρποί του είναι μικροί, σφαιρικοί με έντονο κόκκινο χρώμα. Η περίοδος ανθοφορίας του σχίνου είναι από Μάρτιο έως και Ιούνιο. Σχίνοι μπορούν να αναπτυχθούν σε διάφορα μέρη του κόσμου, όμως σχίνοι που δακρύζουν και δίνουν τι μαστίχα βρίσκονται μόνο στη νότια Χίο.

Το γεγονός ότι το μαστιχόδενδρο δεν αναπτύσσεται επιτυχώς πουθενά αλλού στην ηπειρωτική ή νησιωτική Ελλάδα, ακόμη και στις γειτονικές ακτές της Ανατολής δημιουργεί έκπληξη, ενώ αναφέρονται κάποιες αποτυχημένες προσπάθειες να μεταφερθεί η καλλιέργεια του μαστιχόδεντρου στην Αττική και σε άλλα νησιά του Αιγαίου. Κάποια αποτελέσματα παρατηρήθηκαν στα νησιά Αμοργός και Αντίπαρος όμως και σ' αυτές τις περιοχές οι προσπάθειες απέτυχαν και εγκαταλείφθηκαν. Άλλες προσπάθειες που αναφέρονται από τον Pernet (1856) για να μεταφερθεί το μαστιχόδενδρο στη Ρόδο και τη Λέσβο απέτυχαν παρομοίως. Το παράδοξο ότι ενώ σχίνοι υπάρχουν σε όλη τη Μεσόγειο, μόνο στη νότια Χίο καλλιεργούνται συστηματικά και παράγουν μαστίχα πιθανόν να οφείλεται σε τρεις παράγοντες. Πρώτος παράγοντας είναι το ιδιαίτερο μικροκλίμα της περιοχής. Η Χίος έχει μακρόστενο σχήμα, με ψηλά δασωμένα βουνά στο βόρειο τμήμα, που συγκρατούν την υγρασία και εξασθενούν τους βοριάδες. Έτσι, το νότιο, λοφώδες κομμάτι αποκτά ένα ιδιαίτερο κλίμα, ήπιο το χειμώνα και πολύ ξηρό το καλοκαίρι. Δεύτερος παράγοντας είναι ο ευγονισμός. Από τα αρχαία χρόνια οι καλλιεργητές των σχίνων της Χίου εντόπιζαν τα δένδρα που απέδιδαν περισσότερη και καλύτερη ρητίνη. Τα εκμεταλλεύονταν και τα πολλαπλασίαζαν, ώστε να δημιουργούν νέες φυτείες σχίνων με τα χαρακτηριστικά των μητρικών. Η σύγχρονη βοτανολογία το έχει αναγνωρίσει ως ξεχωριστή ποικιλία, με το όνομα *Pistacia lentiscus* var. *Chia* (μαστιχόδενδρο). Τέλος, τρίτος παράγοντας είναι η καλή διαχείριση της ήδη από τους αρχαίους Χίους, που συστηματοποίησαν την καλλιέργεια των σχίνων, τυποποίησαν το προϊόν και το επέβαλαν στην αγορά. Και οι τρεις παραπάνω παράγοντες, το μικροκλίμα, ο ευγονισμός και το εμπορικό δαιμόνιο, συνδυάστηκαν ώστε να ταυτιστεί τελικά η μαστίχα με τη νότια Χίο (www.gummastic.gr).



Μαστιχόδεντρα

Πηγή: (http://www.minenv.gr/4/41/4107/00/1_410709.jpg)

1.4.1 Η καλλιέργεια του μαστιχόδεντρου

1.4.1.1 Φυτείες

Οι φυτείες των μαστιχόδεντρων συναντώνται σε μικρές και επίπεδες περιοχές, κοντά σε χωριά, κατά μήκος των δρόμων ή σε κοιλάδες. Τα μαστιχόδεντρα καταλαμβάνουν συνολική έκταση 20.000 στρεμμάτων και υπολογίζεται ότι καλλιεργούνται περίπου 1.150.000 μαστιχόδεντρα και η μαστιχοκαλλιέργεια απασχολεί πάνω από 4.500 οικογένειες στο νησί. Κάθε φυτεία αποτελείται από μερικές δεκάδες δέντρα φυτεμένα σε σειρές. Επιπλέον, σε κάποιες ορεινές περιοχές στις οποίες το έδαφος έχει κάποια κλίση, όπως π.χ. Εμποριός και Πυργί συναντώνται και καλλιέργειες κατά βαθμίδες. Η ηλικία της κάθε φυτείας αν κρίνουμε από το ύψος ποικίλλει (Σαββίδης, 2000).

1.4.1.2 Καλλιέργεια

Η καλλιέργεια του μαστιχόδεντρου απαιτεί κλίμα εύκρατο και δροσερό. Σε θερμοκρασία κάτω από 0°C τα μαστιχόδενδρα καταστρέφονται. Ευδοκιμούν σε παραλίες και ευάερες τοποθεσίες, σε εδάφη ξηρά, ασβεστολιθικά, με μέτρια γονιμότητα. Σε εδάφη όμως γόνιμα χωρίς πολλή υγρασία η διάρκεια ζωής και η απόδοση σε μαστίχα είναι μεγαλύτερη.

1.4.1.3 Κλάδεμα

Το κλάδεμα του δέντρου ξεκινά από το 3ο έτος της ηλικίας του. Κάθε χρόνο επιβάλλεται ένα μικρό κλάδεμα, καθάρισμα από τα ξερά κλαδιά και κάθε 5-6 χρόνια ένα συστηματικό κλάδεμα για να αποκτήσει το δέντρο το επιθυμητό σχήμα. Με τον τρόπο αυτό ευνοείται ο αερισμός και η καλύτερη εκμετάλλευση της ηλιακής ακτινοβολίας. Επίσης διευκολύνονται και οι διάφορες καλλιεργητικές εργασίες όπως σκάψιμο, λίπανση κ.τ.λ. Μετά από κάθε κλάδεμα, το κομμένο μέρος του δέντρου πρέπει να απαλείφεται με στεγανωτική ουσία (κατράμι) για να μην δημιουργούνται εστίες αρρώστιας.

1.4.1.4 Πολλαπλασιασμός

Ο πολλαπλασιασμός του σχίνου γίνεται με κλαδιά με εμφανείς οφθαλμούς. Μεγάλα μοσχεύματα κόβονται και φυτεύονται στην οριστική τους θέση σε βάθος 40-50 εκατοστά με κάποια σχετική κλίση κατά το τέλος του φθινοπώρου. Τα μοσχεύματα επισημαίνονται από την προηγούμενη χρονιά και φυτεύονται κατά τους μήνες Φεβρουάριο και Μάρτιο. Η φύτευση πρέπει να γίνεται σε γραμμές και να απέχει κάθε μόσχευμα 3-4 μέτρα για να διευκολύνεται το όργωμα και το σκάψιμο. Για να υπάρχει ισορροπία μεταξύ προσφοράς και ζήτησης, η επέκταση της καλλιέργειας ρυθμίζεται με ειδικό νόμο. Σύμφωνα με στοιχεία της Διεύθυνσης Γεωργίας της Νομαρχίας Χίου το 1940 καταγράφηκαν 1.500.000 δέντρα ενώ με την απογραφή του 1986 αυτά ανήλθαν σε 2.184.684. Σήμερα υπολογίζεται ότι καλλιεργούνται περίπου 20.000 στρέμματα γης και 1.150.000 μαστιχόδενδρα στη νότια Χίο.

1.4.1.5 Πότισμα

Τα νέα φυτά έχουν ανάγκη από νερό. Το καλοκαίρι της πρώτης χρονιάς επιβάλλονται 2, 3 ή και 4 ποτίσματα ανάλογα με τις κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν. Το καλοκαίρι, μετά το φύτεμα της 2ης ή 3ης χρονιάς, το πότισμα εγγυάται καλύτερα αποτελέσματα. Τα

μεγάλα μαστιχόδενδρα δεν έχουν τόσο ανάγκη από νερό. Αυτά αντέχουν στην ξηρασία. Αντίθετα η υγρασία ταλαιπωρεί το δέντρο μέχρι σημείου αποξηράνσεως, υποβιβάζει την ποιότητα της μαστίχας και αυξάνει τον κίνδυνο μολύνσεων.

1.4.1.6 Λίπανση

Η συστηματική λίπανση του μαστιχόδενδρου προάγει σημαντικά την ανάπτυξη και την απόδοση του. Χημικά σκευάσματα όπως η θειική αμμωνία και το νιτρικό κάλλιο (6-8-8) δίνουν άριστα αποτελέσματα. Για τα φτωχά εδάφη η θειική αμμωνία (21-0-0) αποτελεί καλό λίπασμα. Η λίπανση γίνεται κάθε χρόνο τον Ιανουάριο ή Φεβρουάριο και η ποσότητα για κάθε δέντρο κυμαίνεται από 0,5 έως 1 κιλό. Μια εναλλακτική μορφή λίπανσης είναι η «χλωρή λίπανση». Σπέρνονται δηλαδή στη φυτεία σπόροι από ψυχανθή, κατά προτίμηση κουκιά, το μήνα Οκτώβριο. Όταν τα ψυχανθή ανθίσουν επακολουθεί όργωμα και διακόπτεται έτσι η καλλιέργεια τους. Μια καλλιέργεια ψυχανθών (κουκιά) εμπλουτίζει το χωράφι με άζωτο, στοιχείο ζωτικό για την ανάπτυξη των μαστιχόδενδρων. Έτσι όταν διακόπτεται η καλλιέργεια τους το άζωτο δεσμεύεται και παραμένει στο χωράφι για το δέντρο που το έχει απόλυτη ανάγκη.

1.4.1.7 Ασθένειες

Το μαστιχόδένδρο δεν έχει πολλές ασθένειες συνεπώς δεν εφαρμόζεται κανένα συστηματικό πρόγραμμα για την καταπολέμησή τους. Η σπουδαιότερη είναι ένα είδος μύκητα (ίσκα) του γένους *Polyporus*. Ο μύκητας αυτός πολλαπλασιάζεται με σπόρους και προκαλεί ζημιές στους βλαστούς και τις ρίζες. Ένα άλλο είδος μύκητα είναι ο *Eutypa Armeniaca* που προκαλεί ολική ξήρανση των μαστιχόδενδρων. Μετά την προσβολή επιβάλλεται εκρίζωση των δέντρων, κάψιμο των ξύλων και απολύμανση του λάκκου. Το δέντρο προσβάλλεται επίσης από διάφορα «κοκκοειδή» της ψείρας (*Coccidae*) αλλά η προσβολή είναι περιορισμένη.

Μια ακόμα προσβολή στο δέντρο γίνεται από την κάμπια της λιπαρίδας *Liraris dispar* (*Liparidae*). Αυτή τρώει τα νεαρά φύλλα, η προσβολή της είναι μικρή και έχει να παρουσιαστεί πολλά χρόνια. Η ανάπτυξη της γίνεται τον Ιούλιο και Αύγουστο αλλά δεν έχουν αναφερθεί σοβαρά προβλήματα και επομένως δεν συνιστάται η χημική καταπολέμηση της. Κάποια ακόμα παράσιτα που προσβάλλουν το δέντρο είναι ένα είδος αφίδας, η *Aploneura lentisci* (*Homoptera: Aphideae*) που παρασιτεί αποκλειστικά στο είδος *Pistacia*

lentiscus και πρόσφατα προσδιορίστηκαν το ημίπτερο *Agonoscena cistriputon* της οικογένειας Psyllidae και το παράσιτο κολεόπτερο *Sinoxylon sexdentatum* της οικογένειας Bostrichidae. Αυτά παρασιτούν στα φύλλα και απομυζούν τον κυτταρικό χυμό. Το αποτέλεσμα είναι το κιτρίνισμα και η πτώση των φύλλων που αποδυναμώνουν το δέντρο.

1.4.1.8 Απόδοση

Το μαστιχόδεντρο ή σχίνος παράγει μαστίχα κατά μέσο όρο 65-100 γραμμάρια. Αρχίζει σε μικρή ηλικία από 7-13 γραμμάρια και φτάνει 130-200 γραμμάρια. Υπάρχουν βέβαια και κάποια μαστιχόδεντρα τα οποία παράγουν μέχρι και 650 γραμμάρια, αλλά είναι πολύ σπάνιο φαινόμενο.

Ο σχίνος παράγει μαστίχα στην ηλικία των 10-12 ετών. Το καλύτερο είναι να κεντιέται σε αυτή την ηλικία και μάλιστα στα πρώτα χρόνια δεν πρέπει να κεντιέται πολλές φορές γιατί του κάνουμε κακό, καθώς με αυτό τον τρόπο θα εξαντληθεί και θα γεράσει γρήγορα. Είναι ένα δέντρο το οποίο αναπτύσσεται αργά και φτάνει στην ολοκλήρωση του στα 40-50 χρόνια. Η παραγωγή της μαστίχας δεν είναι δυνατή παρά μόνο έπειτα από τον 5ο χρόνο μετά τη φύτευση του, ενώ το μέγιστο της απόδοσης εμφανίζεται στο 12ο-15ο χρόνο ζωής του και υπολογίζεται στα 320 μέχρι 1000 γραμμάρια. Μετά τα 70 αρχίζει να παρακμάζει. Θα πρέπει να επισημανθεί πως ο αρσενικός σχίνος δίνει καλύτερη ποιότητα από το θηλυκό, άρα μόνο αυτός καλλιεργείται στα Μαστιχοχώρια (Περίκος, 1995).

1.5 Η συγκομιδή της μαστίχας

Η παραγωγή της μαστίχας αποτελεί μια οικογενειακή ασχολία. Η μαστιχοπαραγωγή απαιτεί εργασία και φροντίδα καθ' όλη τη διάρκεια του έτους μιας και τα μαστιχόδενδρα πρέπει να λιπανθούν, να κλαδευτούν, να καθαριστεί το έδαφος τους και στη συνέχεια να κεντηθούν και να γίνει η συλλογή της μαστίχας. Μετά το μάζεμα ακολουθεί ο καθαρισμός της μαστίχας από τους ίδιους τους παραγωγούς της για να μεταφερθεί στη συνέχεια το προϊόν στις εγκαταστάσεις της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου, όπου η μαστίχα επιδέχεται εμπορική κατεργασία. Η παραγωγική διαδικασία έχει μείνει αναλλοίωτη στο πέρασμα του χρόνου, γεγονός που συνδέει άρρηκτα την μαστιχοπαραγωγή με την παράδοση.

1.5.1 Προκαταρκτικές εργασίες

Το Δεκέμβριο ξεκινά η λίπανση των σχίνων που συμπληρώνει τη φυσική λίπανση από τα ξερά φύλλα του ίδιου του δέντρου. Στα μέσα του Γενάρη και κατά τη διάρκεια όλου του Φλεβάρη κλαδεύονται τα χαμηλά κλαδιά ώστε να παίρνουν συγκεκριμένο σχήμα και να σχηματιστούν δίοδοι για τη διέλευση του αέρα και του φωτός καθώς και για το στέγνωμα της ρητίνης. Το κλάδεμα διευκολύνει και τις εργασίες που ακολουθούν όπως το τραπέζι, το κέντημα και το μάζεμα. Τον Μάρτιο και Απρίλιο γίνεται το σκάψιμο του εδάφους για την ανανέωση του και την απομάκρυνση τυχόν ζιζανίων. Η διαδικασία της αρχικής περιποίησης των μαστιχόδενδρων ολοκληρώνεται την Άνοιξη. Πριν από το κέντημα και τη συλλογή της μαστίχας, το έδαφος γύρω από το βλαστό θα πρέπει να ελευθερωθεί από τα άλλα φυτά. Έτσι, από τα μέσα Ιουνίου μέχρι τις αρχές Ιουλίου γίνεται το καθάρισμα και ακολουθεί η ισοπέδωση του εδάφους έτσι ώστε οι σταγόνες μαστίχας που τυχόν θα πέσουν στο έδαφος να είναι εύκολο να παραληφθούν. Η εργασία του καθαρίσματος γίνεται σε «κυκλική» περιοχή (κατασκευή τραπεζιών). Το έδαφος καθαρίζεται από τα χόρτα, τις πέτρες, τους βώλους και τα ξύλα με ένα ειδικό εργαλείο την «άμια» (στα αρχαία «άμη» από το ομηρικό ρήμα αμάω: θερίζω, κόπτω, συλλέγω). Επιπλέον χρησιμοποιούνται για αυτή 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 εχινόποδια. 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, στερεοποιούνται και μαζεύονται ευκολότερα. Το ασπρόχωμα αποτελούμενο από ανθρακικό ασβέστιο είναι αδρανές υλικό και δεν επηρεάζει τις φυσικές και χημικές ιδιότητες της αλλά ούτε και την καθαρότητα της. Το ασπρόχωμα βγαίνει σε συγκεκριμένα μέρη στη νοτιοανατολική Χίο. Γενικά, όσο πιο σχολαστικά γίνει το τραπέζι, τόσο καθαρότερη θα είναι η μαστίχα που θα μαζευτεί.

1.5.2 Πρώτο κέντημα

Το κέντημα, όπως λένε το χάραγμα των σχίνων, είναι η πιο σημαντική φάση στη διαδικασία παραγωγής της μαστίχας. Ξεκινάει τον Ιούλιο και συνεχίζεται μέχρι τον Αύγουστο. Με ένα μικρό αιχμηρό και αυλακωτό στην άκρη σιδερένιο εργαλείο, το κεντητήρι, χαράζουν τον κορμό και τα μεγάλα κλαδιά του δέντρου, αρχίζοντας από χαμηλά στον κορμό και συνεχίζοντας προς τα κλαδιά. Οι τομές έχουν μήκος 10-15 χιλιοστά και βάθος 4-5 χιλιοστά. Ο αριθμός των τομών είναι ανάλογος με το μέγεθος και την ηλικία του

δέντρου, αρχίζει από 10 με 20 και φθάνει στις 100 κεντιές σε όλη την περίοδο του κεντήματος. Το κέντημα γίνεται δύο φορές την εβδομάδα και διαρκεί 5 με 6 εβδομάδες. Οι κάθετες τομές προτιμώνται γιατί επουλώνονται ευκολότερα. Το κέντημα γίνεται κατά τις πρωινές ώρες. Η μαστίχα, το ρετσίνι του σχίνου, βγαίνει από το φλοιό, όχι από την «ψίχα» του δένδρου. Γι' αυτό οι τομές πρέπει να γίνονται προσεκτικά, ώστε να μην πληγώνεται άσκοπα το δέντρο.

1.5.3 Πρώτη συλλογή

Η πρώτη συλλογή γίνεται μετά τις 15 Αυγούστου. Η μαστίχα αρχίζει να στερεοποιείται σε 15-20 μέρες μετά από το κέντημα. Τη μαζεύουν τις πρώτες πρωινές ώρες Όταν η μαστίχα σταθεροποιηθεί αρχίζει το μάζεμα της με ένα ειδικό εργαλείο που λέγεται «τιμητήρι». Πρώτα συλλέγεται η χοντρή μαστίχα, η πίτα όπως ονομάζεται, από το «τραπέζι» και με το ίδιο εργαλείο συλλέγεται και η μαστίχα που έχει πήξει στον κορμό του δέντρου, τα λεγόμενα δάκρυα, και αυτή που κρέμεται από τα κλαδιά (φλισκάρια). Η υπόλοιπη μαστίχα μαζεύεται με «σκούπες» ή με τα χέρια. Μετά χρησιμοποιώντας το πανέρι, η μαστίχα τοποθετείται σε ξύλινα κιβώτια και αποθηκεύεται σε δροσερούς χώρους όπου θα καθαριστεί για να παραδοθεί στον Συνεταιρισμό.

1.5.4 Δεύτερο κέντημα

Μετά το πρώτο κέντημα (ρήνιασμα) ακολουθεί και ένας δεύτερος κύκλος χαράγματος για 5-6 εβδομάδες όπου ακολουθούνται οι ίδιες εργασίες με αυτές του πρώτου κεντήματος. Η διαδικασία αυτή κρατά μέχρι την τελευταία συλλογή του φθινοπώρου. Κάθε δέντρο πρέπει να κεντηθεί περίπου 10-12 φορές.

1.5.5 Δεύτερο μάζεμα

Το δεύτερο μάζεμα γίνεται μετά τις 15 Σεπτεμβρίου οπότε και συλλέγονται όλα τα δάκρυα από τον κορμό του μαστιχόδενδρου και από το έδαφος. Κατά το δεύτερο μάζεμα συλλέγονται από το «τραπέζι» οι χοντρές σταγόνες μαστίχας και την υπόλοιπη μαστίχα την σκουπίζουν και την βάζουν σε τσουβάλια. Τελευταίες μαζεύουν τις σταγόνες που έχουν μείνει στα κλαδιά και τον κορμό του δένδρου. Τις λένε δακτυλιδόπετρες, δάκρυα και φλισκάρια. Η συγκομιδή μεταφέρεται στη συνέχεια σε δροσερές αποθήκες ώστε να μην τη

ζεστάνει ο ήλιος και τη λιώσει. Το δεύτερο μάζεμα γίνεται με τέτοιο τρόπο ώστε να συλλεχθούν ακόμα και τα πιο μικρά κομμάτια μαστίχας.

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 την ξεχωρίσει από τα φύλλα, τα κλαδάκια και τα χώματα. Κατόπιν, αφού διαλύσει μέσα σε κρύο νερό σαπουνι, την ξεπλένει καλά και την απλώνει για να στεγνώσει. Όταν στεγνώσει η μαστίχα γίνεται το καθάρισμά της που είναι παραδοσιακά έργο των γυναικών. Με μυτερά μαχαίρια καθαρίζουν κάθε κόκκο από τις ξένες ύλες που είναι κολλημένες επάνω. Αυτή είναι μια διαδικασία που ξεκινάει το φθινόπωρο και διαρκεί μέχρι την άνοιξη. Επειδή είναι κουραστική και μονότονη, γίνεται ομαδικά, με τις λεγόμενες δανεικές. Κάθε γυναίκα φωνάζει τις φίλες της για να τη βοηθήσουν και μετά ανταποδίδει. Μόλις ολοκληρωθεί η πρώτη κατεργασία, το έτοιμο προϊόν του οικογενειακού μόχθου καταλήγει στην Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου. Στη συνέχεια η ίδια η Ε.Μ.Χ που συγκεντρώνει το σύνολο της παραγωγής του προϊόντος, το επεξεργάζεται, το συσκευάζει και εμπορεύεται διεθνώς διάφορες κατηγορίες μαστίχας (πίτα, χονδρή, ψιλή), τις τσίχλες ΕΛΜΑ, το μαστιχέλαιο, το μαστιχόνερο και τη σκόνη μαστίχας.

1.5.6 Δεύτερη ή εμπορική κατεργασία

Η δεύτερη κατεργασία γίνεται στην Ένωση. Αφού λοιπόν η καθαρή μαστίχα παραδοθεί από το συνεταιρισμό στην Ένωση, πλένεται αρκετές φορές και απλώνεται για να στεγνώσει. Εν συνεχεία τη ρίχνουν πάνω σε τραπέζια και την καθαρίζουν με περισσότερη φροντίδα κομμάτι-κομμάτι με σουγιαδάκια.

Η Ένωση ξεχωρίζει την καθαρή μαστίχα σε χονδρή και ψιλή. Σήμερα οι εμπορικοί τύποι της καθαρής μαστίχας είναι:

- A.** μαστίχα χονδρή Νο.1
- B.** μαστίχα χονδρή Νο.3
- Γ.** μαστίχα χονδρή Νο.4
- Δ.** μαστίχα ψιλή Νο.1
- Ε.** μαστίχα ψιλή Νο.3
- ΣΤ.** μαστίχα ψιλή Νο.5

Κάθε τύπος μαστίχας έχει τη δικιά του τιμή. Ο παραπάνω διαχωρισμός έγινε για να προστατευτεί το προϊόν και να γίνει η ζήτηση του ευκολότερη (Περίκος, 1995).

1.6 Χρήσεις της μαστίχας

A. Πολλαπλή χρησιμότητα στην κουζίνα

Η μαστίχα Χίου αποτελεί ένα από τα παλαιότερα μπαχαρικά που είναι γνωστά στην Μεσόγειο και προσδίδει διακριτικό άρωμα σε πολλές τροφές. Η μαστίχα παραδοσιακά χρησιμοποιούνταν ως καρύκευμα σε γιορτινά ψωμιά, τσουρέκια και μπισκότα. Σε ορισμένα μέρη της Ελλάδας, κυρίως στην περιοχή του Αιγαίου, η μαστίχα χρησιμοποιείται συχνά ως καρύκευμα σε πασχαλινά γλυκίσματα. Στις βόρειες περιοχές της χώρας, χρησιμοποιείται επίσης στην ζαχαροπλαστική, κυρίως για την δημιουργία επιδορπίων με κρέμα με άρωμα μαστίχας και ενός παγωτού, το γνωστό καϊμάκι, που έχει μια γευστικότερη, μαστιχωτή υφή χάρη στην προσθήκη της μαστίχας Χίου. Οι σύγχρονοι, όμως, Έλληνες σεφ μας έδειξαν ότι το μπαχαρικό μπορεί να ταιριάζει με σχεδόν τα πάντα. Επιπλέον, η μαστίχα αποτελεί σημαντικό διαιτητικό συμπλήρωμα ιδιαίτερα σε περιπτώσεις έλλειψης ιχνοστοιχείων. Στην Κύπρο αρωματίζουν με αυτήν ακόμα και το ψωμί. Στο Λίβανο και τη Συρία φτιάχνουν ένα είδος παραδοσιακού τυριού με άρωμα και γεύση μαστίχας. Οι Άραβες θεωρούν μεγάλη πολυτέλεια να αρωματίσουν το φαγητό, το γλυκό ή το γάλα με μαστίχα. Η μαστίχα ως γλυκό κουταλιού σερβίρεται με ιδιαίτερα παραδοσιακό τρόπο μέσα σε νερό και είναι γνωστή ως υποβρύχιο μαστίχας.

B. Χρήση στην ποτοποιία

Η μαστίχα χρησιμοποιείται ευρύτατα για την παρασκευή λικέρ και ούζου. Το ποτό Μαστίχα πίνεται ως aperitif. Πολύ γνωστό είναι το λικέρ «Μαστίχα Χίου» καθώς και το «Ούζο Μαστίχας». Με την προσθήκη μαστίχας το ποτό αποκτά το άρωμα της και επιπλέον περιορίζεται η βλαπτική επίδραση της αλκοόλης στο στομάχι. Στον Αραβικό κόσμο και ιδιαίτερα στα Ιράκ, η μαστίχα συχνά προστίθεται στην παρασκευή του τοπικού ποτού Αράκ. Επιπλέον οι Αραβικοί λαοί αρωματίζουν το πόσιμο νερό με μαστίχα, καίγοντας μαστίχα. Με τον καπνό της αρωματίζουν την κανάτα και τη γεμίζουν νερό(Φυλλάδιο της Ε.Μ.Χ: Η μαστίχα της Χίου,2013)

Γ. Χρήση της μαστίχας στη σύγχρονη κοσμετολογία

Η αρχαία πεποίθηση ότι η μαστίχα έχει θεραπευτικές και καλλυντικές ιδιότητες υποστηρίζεται σήμερα από σύγχρονες επιστημονικές πια έρευνες. Η σύγχρονη κοσμετολογία έχει αρχίσει να χρησιμοποιεί τις κλινικά ελεγμένες και αποδεδειγμένες αντιμικροβιακές, αντιοξειδωτικές, αντιφλεγμονώδεις και θεραπευτικές ιδιότητες της μαστίχας. Τα καλλυντικά που είναι εμπλουτισμένα με μαστιχέλαιο εγγυώνται καθαρισμό του δέρματος σε βάθος και προσφέρουν προστασία κατά του γήρατος. Συγχρόνως, ελέγχοντας την έκκριση σμήγματος, ελατώνουν σημαντικά τα προβλήματα λιπαρής επιδερμίδας όπως είναι η γυαλάδα του δέρματος. Επειδή ενισχύεται η σύνθεση του κολλαγόνου, η συχνή χρήση βοηθάει στην καταπολέμηση ρυτίδων και εξασφαλίζει τη μεγαλύτερη ελαστικότητα του δέρματος. Το μαστιχέλαιο επίσης βελτιώνει τη γενικότερη εμφάνιση της επιδερμίδας και την ενυδατώνει σε βάθος ενώ έχει ιδιαιτέρως θετική επίδραση στους τύπους επιδερμίδας με τάση για ακμή και μαύρα στίγματα. Σήμερα κυκλοφορούν στην αγορά πολλά καλλυντικά προϊόντα με μαστίχα Χίου όπως κρέμες προσώπου και σώματος, σαπούνια, αφρόλουτρα και σαμπουάν.

Δ. Οδοντιατρική και ορθοδοντική χρήση.

Στην οδοντιατρική, η μαστίχα χρησιμοποιείται ως συστατικό του σφραγίσματος των δοντιών και των εκμαγείων οδοντοστοιχιών. Το μάσημα της μαστίχας συνδράμει την αντισηψία του στόματος, την μείωση της συχνότητας των ορθοδοντικών προβλημάτων και το δυνάμωμα των ούλων. Επίσης προκαλεί εφύγρανση της στοματικής κοιλότητας, λόγω του παραγομένου σίελου, με συνέπεια τον καθαρισμό και τον αρωματισμό της. Η συστηματική μάσηση μαστίχας αφαιρεί ή περιορίζει σημαντικά το σχηματισμό των μικροβιακών πλακών. Έτσι, προλαμβάνεται η τερηδόνα και οι περιοδοντικές παθήσεις. Η ευγενόλη τέλος που εντοπίζεται στο μαστιχέλαιο χρησιμοποιείται σήμερα στην οδοντιατρική ως αντισηπτικό και καταπραϋντικό. Η μαστίχα χρησιμοποιείται ως συστατικό σε οδοντόκρεμες και στοματικά διαλύματα για τη στοματική καθαριότητα και αντισηψία.

Ε. Ιατροφαρμακευτική χρήση

Η μαστίχα καταπολεμά το ελικοβακτήριο του Πυλωρού σύμφωνα με πρόσφατες μελέτες του πανεπιστημίου του Nottingham που δημοσιεύθηκαν στο έγκυρο ιατρικό περιοδικό The New England Journal of Medicine. Επίσης μελετάται από Πανεπιστήμια της Ελλάδας και του εξωτερικού η χρήση της μαστίχας στον ζαχαρώδη διαβήτη, στην χοληστερίνη και στα τριγλυκερίδια. Σημαντική είναι και η επίδραση της μαστίχας στη λειτουργία του ήπατος με την ενεργοποίηση της αποτοξινωτικής του δραστηριότητας. Σήμερα κυκλοφορούν στην αγορά σκόνη μαστίχας, κάψουλες μαστίχας και άλλα συναφή προϊόντα που χρησιμοποιούνται από πολύ κόσμο για την αντιμετώπιση των ανωτέρω ασθενειών. Η μαστίχα χρησιμοποιείται επίσης σε αλοιφές ενάντια στα εγκαύματα, στα κρυοπαγήματα, σε δερματικές παθήσεις και στην παρασκευή εμπλάστρων.

Στ. Χειρουργική χρήση.

Η μαστίχα όπως και το παράγωγό της κολοφώνιο (η ρητινώδης ουσία που απομένει μετά την απομάκρυνση του αιθέριου ελαίου από την μαστίχα) χρησιμοποιούνται για την παρασκευή χειρουργικών νημάτων. Τα ράμματα αυτά απορροφώνται από τον οργανισμό και δεν χρειάζεται επέμβαση κοπής. Το φάρμακο MASTISOL (αμερικανικής παρασκευής) που περιέχει μαστίχα χρησιμοποιείται για την επικόλληση επιδέσμων. Με αυτό επιτυγχάνεται η επικόλληση του επιδέσμου με φυσικό προϊόν που δεν προκαλεί ερεθισμούς και αντισηψία στην πληγή.

Ζ. Βιομηχανική χρήση.

Επειδή η μαστίχα είναι μερικώς διαλυτή στην αλκοόλη και πλήρως διαλυτή στον αιθέρα, τερπεντίνη και άλλους οργανικούς διαλύτες βρίσκει πολλές εφαρμογές στον τομέα της βιομηχανίας. Το μαστιχέλαιο χρησιμοποιείται τόσο ως άρωμα, όσο και ως σταθεροποιητής αρώματος. Στην υφαντουργία και βαβμακουργία χρησιμοποιείται ως σταθεροποιητής χρωμάτων για το κολλάρισμα των υφασμάτων και ειδικά των μεταξωτών. Στην βυρσοδεψία, στην παραγωγή ελαστικών και πλαστικών, στην παραγωγή χρωμάτων, κόλλας και κολλοειδών ουσιών, στην παραγωγή καμφοράς και στην λιθογραφία ως σταθεροποιητής χρωμάτων. Επίσης, χρησιμοποιείται στην κατασκευή βερνικιών υψηλής ποιότητας, όπως βερνίκια αεροσκαφών, μουσικών οργάνων, επίπλων κ.τ.λ. και στην παρασκευή ισπανικού κηρού (www.gummastic.gr).

Από την αρχαιότητα είχαν παρατηρηθεί οι ευεργετικές επιδράσεις της μαστίχας Χίου κυρίως στις γαστραλγίες και στις δυσπεψίες. Λόγω της ισχυρής αντιφλεγμονώδους δράσης του ελεανολικού και ολεανολικού οξέος, η μαστίχα δρα επουλωτικά λύοντας τις φλεγμονές συγκεκριμένων οργάνων ξεκινώντας από περιοδοντίτιδες, οισοφαγίτιδες, γαστρίτιδες, δωδεκαδακτυλικό έλκος μέχρι τις κολίτιδες και τις αιμορροΐδες. Επίσης αποτρέπει τη στασιμότητα στις περιοχές αυτές εμποδίζοντας την εμφάνιση συμπτωμάτων όπως δυσπεψία ή τυμπανισμός. Επιπρόσθετα, η πέψη διευκολύνεται από την αντανακλαστική έκκριση σιέλου και γαστρικού υγρού κατά το μάσημα της μαστίχας. Χρησιμοποιείται ακόμα και σήμερα για την αποσκλήρυνση όγκων στον πρωκτό, στο στήθος, στο ήπαρ, στις παρωτίδες, στη σπλήνα, στο στομάχι, στο έντερο και στον οισοφάγο, ακόμα και για διάρροιες των παιδιών. Θεωρείται ισχυρό αναλγητικό, αντιβηχικό, ορεξιογόνο, αφροδισιακό, στυπτικό, ερυθροποιητικό, διουρητικό, αποχρεμπτικό και αιμοστατικό. Η μαστίχα μνημονεύεται ως το παραδοσιακό αντίδοτο έναντι αποστημάτων, ακμής, καρκίνου, έλκους και καρκινωμάτων, κακοήθους φλύκταινας, καρδιοδυνίας, κονδυλώματος, ατονίας, ουλίτιδας, δυσσομίας του στόματος, λευκόρροιας, μαστίτιδας, φυμάτων και αθηροσκλήρωσης.

Ακόμα και σε ελάχιστες δόσεις, η μαστίχα μπορεί να θεραπεύσει το πεπτικό έλκος λόγω της αντιμικροβιακής της δράσης, ενώ σημαντική είναι και η επίδρασή της στη λειτουργία του ήπατος, καθώς ενεργοποιεί την αποτοξινωτική του δραστηριότητα. Έτσι απορροφάται και η χοληστερόλη, της οποίας η συγκέντρωση στο αίμα μειώνεται, με συνέπεια την ελάττωση του κινδύνου καρδιαγγειακών παθήσεων. Ακόμα, αναφέρονται και διουρητικές ιδιότητες, ενώ σημαντική είναι και η αναστολή της σύνθεσης λευκοτριενίων από τη δράση της μαστίχας. Πολλές από τις φαρμακευτικές δράσεις της μαστίχας, όπως η αντικαρκινική, ηπατοπροστατευτική, αντιφλεγμονώδης, αντιελκώδης, αντιμικροβιακή, αντι-υπερλιπιδαιμική και αντι-ική της δράση, μπορούν να αποδοθούν κυρίως στο ουρσολικό οξύ, αλλά και στο ισομερές του, ολεανολικό οξύ. Η δεύτερη πιο συνηθισμένη χρήση της μαστίχας συνδέεται με την υγεία της στοματικής κοιλότητας, αφού είναι κατάλληλη για την παρασκευή οδοντόκρεμας, προσφέρει καθαρή αναπνοή και εκλύει την περιττή υγρασία του στόματος. Μάλιστα, έχει αποδειχθεί πως η προσθήκη φυσικής μαστίχας Χίου σε οδοντόκρεμες, διαλύματα πλύσης και αποσμητικά στόματος οδηγεί στην ενίσχυση του ανοσοποιητικού συστήματος των ιστών μεταξύ των δοντιών και των ούλων, δρώντας έτσι ενάντια στο σχηματισμό πλάκας και άλλων περιοδοντικών παθήσεων. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον έχει το γεγονός ότι η μαστίχα χρησιμοποιούνταν από την αρχαιότητα και για καλλωπισμό, αφού

λειτουργούσε σαν αντηλιακό έναντι των εγκαυμάτων από την έκθεση στον ήλιο, ενώ αποτελούσε κύριο συστατικό στην παραγωγή σαπουνιού και κρέμας ομορφιάς.

Στη σύγχρονη κοσμετολογία, το μαστιχέλαιο, λόγω του ουρσολικού οξέος και του ισομερούς του, ολεανολικού οξέος, χρησιμοποιείται σε σκευάσματα που προορίζονται για την ενίσχυση της τριχοφυΐας και την προστασία από ερεθισμούς του τριχωτού της κεφαλής. Επιπλέον, οι εταιρείες καλλυντικών και αρωμάτων χρησιμοποιούν το μαστιχέλαιο, σαν αιθέριο έλαιο που είναι, στην παρασκευή αρωμάτων και κρεμών προσώπου, καθώς το ουρσολικό οξύ, μεταξύ των άλλων, αποκαθιστά τις δομές κολλαγόνου και την ελαστικότητα του δέρματος, μειώνοντας έτσι το χρόνο γήρανσής του. Ακόμα, η μαστίχα χρησιμοποιείται στη ζαχαροπλαστική ως πρόσθετη ύλη στην Παρασκευή μεγάλου αριθμού γλυκών, ζαχαρωτών και αρωματικών αρτοσκευασμάτων, ενώ στη μαγειρική προσδίδει διακριτικό άρωμα στο κρέας, το τυρί ή και ως μπαχαρικό.

Η βιολογική δράση της μαστίχας Χίου έχει εκτιμηθεί σε έρευνες in vitro σχετικές με την ικανότητα αναστολής της οξειδωσης της κακής χοληστερόλης, όπου και παρουσιάζει τη μεγαλύτερη αντιοξειδωτική δράση σε σχέση με άλλες ρητίνες και κόμμεα, άρα και μεγαλύτερη προστασία του καρδιαγγειακού συστήματος, ενώ μειώνει τον κίνδυνο εμφάνισης καρδιοπαθειών αλλά και ορισμένων μορφών καρκίνου. Η ρητίνη της μαστίχας Χίου περιέχει αξιόλογες ποσότητες διαφόρων πολυφαινόλων σε σχέση με άλλα φυσικά προϊόντα, που σε συνδυασμό με τα υπόλοιπα συστατικά της (π.χ. τριτερπενοειδή) αποκτά ευεργετικές για την υγεία ιδιότητες. Μεταξύ των ιδιοτήτων αυτών, σημαντικό ρόλο παίζει η γενικότερη αντιοξειδωτική της δράση. Επιπλέον, οι πολυφαινόλες παρουσιάζουν κι άλλες προστατευτικές-φυσιολογικές δράσεις, ευεργετικές για την υγεία, οι κυριότερες από τις οποίες συνοψίζονται ως εξής: Μειώνουν τα επίπεδα σακχάρου και χοληστερόλης στο αίμα, προστασία επιθηλιακών κυττάρων του αναπνευστικού συστήματος, αυξάνουν τα επίπεδα της HDL (καλή χοληστερόλη) και μειώνουν τα επίπεδα της LDL (κακή χοληστερόλη), αντικαρκινική δράση (στο παχύ έντερο, απόπτωση καρκινικών κυττάρων), αντιμικροβιακή και αντιβακτηριακή δράση, αντιαλλεργικές ιδιότητες (παρεμπόδιση συσσώρευσης αιμοπεταλίων) Συνοψίζοντας, θα λέγαμε πως η καθημερινή μάσηση μαστίχας Χίου, κυρίως στην ακατέργαστη μορφή της (κρύσταλλοι ή δάκρυα μαστίχας) αλλά και με τη μορφή σκόνης, κουφέτων (τσίχλας) ή μαστιχέλαιου, πέραν της ωραίας φυσικής γεύσης και φρεσκάδας που αποδίδει, έχει σημαντικά αποτελέσματα στην προστασία και στη διατήρηση της υγείας μας, μέσω ποικίλων επιδράσεων στον οργανισμό μας. Τέλος, γίνεται αντιληπτό πως η μαστίχα Χίου αποτελεί προϊόν μοναδικό, τόσο για τις ιδιότητές της όσο και για την

αποκλειστική προέλευσή της, καθώς το μαστιχόδενδρο ευδοκιμεί μόνο στο νησί της Χίου (www.pentapostagma.gr).

1.7 Είδη της μαστίχας

α. Πίττα: Είναι τα μεγαλύτερα τεμάχια μαστίχας και προκύπτουν όταν πέσουν πολλές σταγόνες μαστίχας η μία πάνω στην άλλη.

β. Φλισκάρι ή καντηλέρα: Κομμάτια μαστίχας μικρότερα από την πίττα, περισσότερο διαυγή που κρέμονται από την τομή που γίνεται το κέντημα. Συλλέγεται με το τιμητήρι.

γ. Δακτυλιδόπετρα: Μικρότερα τεμάχια από το φλισκάρι που έχουν το σχήμα πέτρας δακτυλιδιού.

δ. Δάκρυ: Μαστίχα ακόμα μικρότερη από τη δακτυλιδόπετρα που κρέμεται από το δέντρο σαν δάκρυ.

ε. Κυλιστό: Πολύ μικρά κομματάκια που πέφτουν από την τομή και κυλούν στο έδαφος. Με αυτό τον τρόπο αποκτούν σφαιρικό σχήμα και ξηραίνονται γρήγορα.

στ. Νεροπινάδα: Κατώτερης ποιότητας μαστίχα, η οποία βράχθηκε ή δεν ήταν καθαρή και σαν συνέπεια μειώθηκε η εμπορική της αξία.

ζ. Βολαρίδα: Η Μαστίχα η οποία έγινε μια μάζα, κόλλησε και έγινε βώλος. Αυτό γίνεται όταν γίνεται πρόωρα η συλλογή, πριν πήξει καλά η μαστίχα με αποτέλεσμα τη μείωση της εμπορικής της αξίας.

η. Σκόνη: Είναι τα υπολείμματα της κατεργασίας (Περίκος, 1995).

1.8 Η Μαστίχα Χίου ως Π.Ο.Π.

Η Ευρωπαϊκή Ένωση θέσπισε το 1992 τον κανονισμό 2081/92 (αντικαταστάθηκε από τον 510/2006), για την προστασία των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων.

Ως «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης - ΠΟΠ» νοείται το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που κατάγεται από αυτήν την περιοχή, το συγκεκριμένο τόπο ή τη χώρα, και του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο γεωγραφικό περιβάλλον, που περιλαμβάνει τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες και του οποίου η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία λαμβάνουν χώρα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

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

Η αναγνώριση ΠΟΠ, για τα γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα δίνει τη δυνατότητα αφενός στους παραγωγούς να προωθήσουν ευκολότερα προϊόντα που παρουσιάζουν εξειδικευμένα χαρακτηριστικά, και αφ' ετέρου στους καταναλωτές να αγοράζουν προϊόντα ποιοτικά, με εγγυήσεις για τη παραγωγή, επεξεργασία και τη γεωγραφική καταγωγή τους. Οι καταχωρημένες ονομασίες για τα προϊόντα ΠΟΠ προστατεύονται από οποιαδήποτε άμεση ή έμμεση εμπορική χρήση για προϊόντα τα οποία δεν παράγονται σύμφωνα με τις ειδικές προδιαγραφές που έχει κάθε προϊόν, καθώς επίσης και από κάθε αντιποίηση, απομίμηση, υπαινιγμό, ψευδή ή απατηλή ένδειξη όσον αφορά την προέλευση, καταγωγή ή φύση του προϊόντος και από κάθε άλλη πρακτική ικανή να παραπληροφορήσει το κοινό σχετικά με την πραγματική καταγωγή του προϊόντος. Εκτός από τα προϊόντα ΠΟΠ η Ευρωπαϊκή Ένωση έχει θεσπίσει τα προϊόντα ΠΓΕ και ΕΠΠΕ. Συγκεκριμένα : Ως «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη - ΠΓΕ» νοείται το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που κατάγεται από αυτήν την περιοχή, το συγκεκριμένο τόπο ή τη χώρα, και του οποίου μία συγκεκριμένη ποιότητα, η φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική αυτή καταγωγή και του οποίου η παραγωγή ή/και μεταποίηση ή/και η επεξεργασία πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Τα «Ειδικά Παραδοσιακά Προϊόντα Εγγυημένα – ΕΠΠΕ» είναι κυρίως προϊόντα μεταποίησης που χαρακτηρίζονται από τη σύσταση ή τον τρόπο παρασκευής τους, που έχει ιστορία δεκαετιών ή και αιώνων και ενσωματώνει την ιστορία, τα ήθη και τα έθιμα, δηλαδή τη λαογραφία και τις παραδόσεις του λαού που τα παράγει. Τα προϊόντα αυτά βασίζονται στην παράδοση και τη διατροφική κουλτούρα των Ευρωπαίων πολιτών και παρουσιάζουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τα οποία οφείλονται στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής καλλιέργειας και στις ειδικές συνθήκες παραγωγής και μεταποίησης (www.gummastic.gr)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο

ΕΝΩΣΗ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ

2.1 Ιστορία Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Ε.Μ.Χ.)

Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου 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. Αποτελεί την συλλογική έκφραση 20 πρωτοβάθμιων συνεταιρισμών των 24 Μαστιχοχωριών που βρίσκονται στην νότια Χίο. Σήμερα, η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου αριθμεί περίπου 4.850 μέλη και είναι ένας από τους μεγαλύτερους σε μέγεθος οργανισμούς της περιφέρειας Βορείου Αιγαίου. Η λειτουργία της ΕΜΧ άρχισε ένα χρόνο μετά τη δημοσίευση του Νόμου 1390 δηλαδή το 1939. Το πρώτο διοικητικό συμβούλιο απαρτίστηκε από τους Γ. Σταγκούλη ως πρόεδρο, Γ. Θεοτοκά ως αντιπρόεδρο, Ι. Γεώργαλο, Κιμ. Πυργάρη, Ιακ. Αμύδαλο, Μ. Τριαντάφυλλο ως μέλη, και Ι. Κουφοπαντελή, Χρ. Σπαρούνη και Κ. Γιάνναρη ως μόνιμα μέλη.

Στον πρώτο κιόλας χρόνο από την ίδρυση της ΕΜΧ, η τιμή που πλήρωνε η ΕΜΧ στον παραγωγό τριπλασιάστηκε. Παραγγελίες έφταναν από το Ιράκ, την Αίγυπτο, την Ινδία και τη Συρία που άγγιζαν τους 80 τόνους αλλά ο δεύτερος παγκόσμιος πόλεμος και κατόπιν η κατοχή, παρεμπόδισαν την δραστηριότητα αυτή και 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 τις αγορές 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 και είχε μείνει αδιάθετη. Έτσι, από πλευράς παραγωγής, οι μαστιχοπαραγωγοί ενισχύθηκαν οικονομικά σε μια περίοδο οδυνηρών ελλείψεων και μεγάλων αναγκών. Από πλευράς εμπορίας όμως, η κατάσταση ήταν άκρως απογοητευτική καθώς οι οικονομίες όλων των χωρών βρίσκονταν υπό 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 υπερέβαινε 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 επίμονη και επίπονη προσπάθεια για την τύχη του προϊόντος και των παραγωγών που ήταν περίπου 5.000 οικογένειες. Για το λόγο αυτό αναζητήθηκαν οι προπολεμικές αγορές, η απόκτηση νέων καθώς και η εξεύρεση νέων τρόπων χρήσης 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 διάθεσης 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 δραχμές το 1958, έφθασε το 1962 τα 21.000.000 δραχμές. Στις τιμές μάλιστα εκκαθάρισης τις οποίες έδινε η Ένωση στους παραγωγούς παρατηρείται μια σημαντική βελτίωση με αύξηση τιμών της τάξης του 18,3%. Με τη δραστηριότητα της αυτή, η Ένωση πέτυχε να λύσει το οξύτατο πρόβλημα διάθεσης της μαστίχας και να προωθήσει την κατανάλωση της σε τέτοιο σημείο ώστε να υπερβαίνει αυτή την ετήσια παραγωγή. Για το σκοπό αυτό πραγματοποιήθηκε η εντατική καλλιέργεια των σχινοδέντρων 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 1η Ιουλίου έως τις 31 Οκτωβρίου. Εκτός από τη συγκεκριμένη δραστηριότητα της Ένωσης για την αξιοποίηση του φυσικού αυτού γεωργικού προϊόντος του νησιού έγινε προσπάθεια και για τη βιομηχανική επεξεργασία της μαστίχας. Το 1950 άρχισε να παρασκευάζεται στις ειδικές εγκαταστάσεις της Ένωσης το μαστιχέλαιο με απόσταξη της μαστίχας δια υδρατμών. Το 1957 λειτούργησε και το πρώτο εργοστάσιο παραγωγής τσίγκλας με μηχανήματα που κάλυπταν όλα τα παραγωγικά στάδια: ανάμιξη –πολτοποίηση – κατασκευή πυρήνα τσίγκλας – κουφετοποίηση -συσκευασία με υλικά που κατασκεύαζε η ίδια η Ένωση στο τυπογραφείο της. Το 1957 η παραγωγή έφθασε τα 8.000 κιλά ενώ το 1988 τα 192.000 κιλά. Το 1985 δημιουργήθηκε το σύγχρονο εργοστάσιο παραγωγής της τσίγκλας ΕΛΜΑ. Έτος σταθμός στην ιστορία της μαστίχας ήταν το 1997,όταν αναγνωρίστηκαν από την Ευρωπαϊκή Ένωση η μαστίχα Χίου, το μαστιχέλαιο Χίου και η τσίγκλα Χίου ΕΛΜΑ ως προϊόντα προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π) σύμφωνα με τον κανονισμό 2081/92 της ΕΟΚ. Το 2001,

ακολουθώντας τις επιταγές του σύγχρονου οικονομικού περιβάλλοντος, πιστοποιήθηκε κατά ISO 9001 και HACCP. Επόμενο σημαντικό γεγονός στην ιστορία της E.M.X, ήταν η ίδρυση από την Ένωση της θυγατρικής της εταιρίας Mediterra S.A. με βασικό σκοπό την ανάπτυξη δικτύου λιανικής πώλησης μαστίχας με την επωνυμία mastihashop. Επιθυμία και στόχος της E.M.X με την ίδρυση των mastihashop είναι η ανάπτυξη δικτύου καταστημάτων στην Ελλάδα και στο εξωτερικό με σκοπό την ανάδειξη, προβολή και προώθηση της μαστίχας και των διαφορετικών της χρήσεων και ιδιοτήτων μέσα από προϊόντα μαστίχας που παράγονται στη Χίο, την Ελλάδα και το εξωτερικό. Μάλιστα το 2006 κατασκευάστηκε από τη Mediterra S.A. στη Χίο σύγχρονο εργοστάσιο παρασκευής ζαχαρωδών προϊόντων με βάση τη μαστίχα, ενώ το Φεβρουάριο του 2008 η εταιρεία εισήχθη στην Εναλλακτική Αγορά του Χρηματιστηρίου Αθηνών, με κύριο μέτοχο την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου με 51% των μετοχών. Το καταβεβλημένο μετοχικό κεφάλαιο της εταιρίας είναι 3.650.000 € ενώ τα ίδια κεφάλαια υπερβαίνουν τα 5.000.000 €. Κατά το 2008 η μαστίχα εντάχθηκε στα οικονομικώς ενισχυμένα από την Ευρωπαϊκή Ένωση προϊόντα, εξέλιξη ιδιαίτερα σημαντική για τους μαστιχοπαραγωγούς. Τέλος, τον ίδιο χρόνο άρχισε η κατασκευή σύγχρονου εργοστασίου επεξεργασίας μαστίχας.

Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου διοικείται από εννιάμελές συμβούλιο-3μόνιμα και 6 εκλεγμένα μέλη . Εκλογές γίνονται κάθε τρία χρόνια,. Υπάρχουν επίσης 118 εκλεγμένοι αντιπρόσωποι από τους 20 συνεταιρισμούς ,που απαρτίζουν τη Γενική Συνέλευση, η οποία γίνεται κάθε Δεκέμβρη στην Ένωση. Το απασχολούμενο προσωπικό της ανέρχεται σε 58 άτομα και ο ετήσιος προϋπολογισμός της είναι της τάξης των 7,5εκατομμυρίων Ευρώ. Η κύρια δραστηριότητα της είναι η συλλογή ,επεξεργασία και πώληση της μαστίχας Χίου και των προϊόντων της. Έχει όμως κι άλλες δραστηριότητες, όπως η διαχείριση ελαιουργείων ,αλευρόμυλων , λιπασμάτων, παραγωγή και διαχείριση ζωοτροφών κι άλλες υπηρεσίες προς τους γεωργούς του νησιού. Η εμπορική της δραστηριότητα είναι κυρίως εξαγωγική αφού το 70% της ετήσιας παραγωγής της μαστίχας Χίου προωθείται στις αγορές του εξωτερικού. (Αρχείο Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου).



Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου

Πηγή: (<http://www.aplotaria.gr/wp-content/uploads/2014/02/emx.jpg>)

2.2 Οι δραστηριότητες της Ε.Μ.Χ.

Σήμερα, η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου αριθμεί περίπου 4.850 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 :

1. Στην οργάνωση και διαχείριση της αγροτικής παραγωγής.
2. Στην υποστήριξη των παραγωγών-συνεταιριστών μαστίχας.
3. Στην διαχείριση ζητημάτων που αφορούν στην νομική προστασία της μαστίχας και των σχετικών εμπορικών σημάτων.
4. Στον συντονισμό και την υποστήριξη της επιστημονικής έρευνας που αφορά στο μαστιχόδενδρο, στις ιδιότητες, στις δράσεις και στις χρήσεις της μαστίχας.

5. Στον καθαρισμό, συσκευασία και εμπορία της φυσικής μαστίχας και στον σχεδιασμό, παρασκευή και εμπορία των προϊόντων ΕΛΜΑ.
6. Στην έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων.
7. Στην παραγωγή και εμπορία προϊόντων μαστίχας (μαστιχέλαιο, άρωμα μαστιχελαίου, σκόνη μαστίχας, μαστιχόνερο).

Η Ε.Μ.Χ. παράγει, συσκευάζει και εμπορεύεται φυσική μαστίχα Χίου, μαστιχέλαιο και μαστιχόνερο, σκόνες μαστίχας και τσίχλες ΕΛΜΑ. Η εμπορική της δραστηριότητα είναι κυρίως εξαγωγική αφού περίπου το 65% της ετήσιας παραγωγής της μαστίχας Χίου προωθείται στις αγορές του εξωτερικού. Είναι αξιοσημείωτο δε ότι τα σημαντικότερα προϊόντα της Ε.Μ.Χ είναι προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π) (www.gummastic.gr).

2.3 Υπηρεσίες προς τους μαστιχοπαραγωγούς

Συνήθως οι κάτοικοι των Μαστιχοχωριών δεν είναι επαγγελματίες αγρότες. Ωστόσο τα τελευταία χρόνια, λόγω και της αύξησης της τιμής της μαστίχας, όλο και περισσότεροι νέοι άνθρωποι αρχίζουν να στρέφουν την προσοχή τους στην καλλιέργεια της. Σήμερα, είναι λίγα τα δέντρα τα οποία μένουν ακαλλιέργητα, ενώ νέα δέντρα φυτεύονται σταδιακά, πράγμα που δίνει νέα ζωή στην ύπαιθρο της Νότιας Χίου. Πρώτο μέλημα της Ε.Μ.Χ. είναι να παρέχει την αμέριστη στήριξη της στους μαστιχοπαραγωγούς σε όλους τους τομείς και να δρα έχοντας γνώμονα το όφελος τους. Έτσι, παρέχει στους πρωτοβάθμιους συνεταιρισμούς των μαστιχοπαραγωγών, υπηρεσίες γεωτεχνικής και διοικητικής υποστήριξης, έχοντας ως σκοπό την προστασία των μαστιχοπαραγωγών και της παραγωγής της μαστίχας.

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

1. Μεριμνά για την ανάπτυξη των δραστηριοτήτων των συνεταιρισμών.
2. Συμμετέχει και υλοποιεί αναπτυξιακά προγράμματα, επιλεγμένα είτε από το εθνικό πεδίο δράσης είτε από τα προγράμματα της Ε.Ε..
3. Παρέχει λογιστικοοικονομική εξυπηρέτηση, τόσο προς τους συνεταιρισμούς όσο και στα μέλη τους σε θέματα επιδοτήσεων ΟΣΔΕ (εκτάσεις, βοοειδή, αιγοπρόβατα), επιδοτήσεων ελαιόλαδου, επιστροφής Φ.Π.Α αγροτών, δακοκτονίας κ.λ.π..
4. Παρέχει στους συνεταιριζόμενους κάθε είδους βοήθεια, όσον αφορά στον εφοδιασμό σε λιπάσματα, ασπρόχωμα κλπ..

5. Ως πράκτορας των ασφαλιστικών εταιρειών ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΗ & ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ, συνάπτει ασφαλιστικές συμβάσεις με τους παραγωγούς.

6. Ενημερώνει για τους κοινοτικούς κανονισμούς και τις εθνικές αποφάσεις που αφορούν σε ειδικές επιδοτήσεις και ενισχύσεις κλάδων της γεωργίας.

Η γεωτεχνική υποστήριξη από την πλευρά της Ε.Μ.Χ προς τους μαστιχοπαραγωγούς είναι πολύπλευρη. Αναφέρουμε χαρακτηριστικά τα ακόλουθα:

1. Προγραμματισμός, οργάνωση και υλοποίηση προγραμμάτων σε θέματα τεχνικών καλλιέργειας και σύγχρονων μεθόδων παραγωγής.

2. Παρακολούθηση και συμμετοχή στον ποιοτικό έλεγχο της μαστίχας και των λοιπών προϊόντων.

3. Γίνεται διερεύνηση των εχθρών και ασθενειών του μαστιχόδενδρου και ερευνάται η ορθολογική αντιμετώπιση του προβλήματος σε συνεργασία με το Μπενάκειο Φυτοπαθολογικό Ινστιτούτο και το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.

4. Διερευνώνται οι θρεπτικές ανάγκες του μαστιχόδενδρου και ο καθορισμός ενός προγράμματος λίπανσης για την ποιοτική και ποσοτική επίδραση των θρεπτικών αναγκών σε συνεργασία με το εργαστήριο εδαφολογίας του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης.

5. Επιχειρείται η γενετική ταυτοποίηση των ποικιλιών του μαστιχόδενδρου με μοριακές μεθόδους σε συνεργασία με το Εργαστήριο μοριακής βιολογίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης.

6. Εξερευνώνται μέθοδοι πολλαπλασιασμού του μαστιχόδενδρου και διερευνάται η δυνατότητα δημιουργίας φυτώριου από την Ε.Μ.Χ. σε συνεργασία με το εργαστήριο ανθοκομίας και πολλαπλασιαστικού υλικού του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης.

7. Διερευνάται η πιθανότητα πιστοποίησης της καλλιέργειας του μαστιχόδενδρου κατά Agro 2.1, 2.2 (Ολοκληρωμένο Σύστημα Διαχείρισης Καλλιέργειας) σε συνεργασία με τον Οργανισμό Πιστοποίησης & Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων και το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

8. Διερευνάται το φάσμα δράσης εγκεκριμένων φυτοφαρμάκων στην καλλιέργεια του μαστιχόδενδρου σε συνεργασία με το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. (Από αρχείο Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου).

2.4 Οι παραγωγικές υποδομές και εγκαταστάσεις

Η EMX διατηρεί ιδιόκτητες εγκαταστάσεις συνολικής στεγασμένης επιφάνειας 10.000 τ.μ. περίπου, όπου και φιλοξενείται το σύνολο των δραστηριοτήτων της συμπεριλαμβανομένων και των 2 παραγωγικών μονάδων:

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

Οι υποδομές της Ε.Μ.Χ (ακίνητα, μηχανήματα, εγκαταστάσεις) την καθιστούν ως τον σημαντικότερο οικονομικό οργανισμό στο νησί.

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

2.4.1 Εργοστάσιο μαστίχας

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

2.4.2 Εργοστάσιο τσίγκλας

Το εργοστάσιο τσίγκλας βρίσκεται σε απόσταση 6 χλμ περίπου από την πόλη της Χίου, στην περιοχή Καρδαμάδα. Εκεί παρασκευάζονται και συσκευάζονται όλα τα προϊόντα κάτω από το brand ΕΛΜΑ. Στον ίδιο χώρο λειτουργεί επίσης και η μονάδα παρασκευής του μαστιχελαίου, από την απόσταξη μαστίχας. Το 1955 η EMX άρχισε να ερευνά την παραγωγή τσίγκλας από μαστίχα. Η λειτουργία του εργοστασίου τσίγκλας άρχισε το 1957 και τον πρώτο χρόνο, παρήγαγε 8 τόνους τσίγκλας ΕΛΜΑ (Ελληνική Μαστίχα). Το 1962 η παραγωγή ανέβηκε στους 65 τόνους και το 1986 σχεδόν στους 200. Η παραγωγή της τσίγκλας ξεκινάει με την ανάδευση των α' υλών, ακολουθώντας αυστηρά συγκεκριμένη διαδικασία (σειρά, θερμοκρασία, χρόνους κτλ). Η ελαστική ζύμη που παράγεται, προωθείται σε ειδική μηχανή χάραξης, όπου μορφοποιείται σε συγκεκριμένες διαστάσεις, αυτές που ορίζει το βάρος και οι διαστάσεις του τελικού κουφέτου. Αμέσως μετά οι διαμορφωμένοι πυρήνες στεγνώνουν σε

θάλαμο ελεγχόμενων συνθηκών (θερμοκρασίας, υγρασίας) προτού οδηγηθούν στις κουφετιέρες για την τελική φάση της επικάλυψης.

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

2.4.3 Η Mediterra

Το 2002 στα πλαίσια της αναδιοργάνωσης της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου, ιδρύθηκε η Ανώνυμη Βιομηχανική Εμπορική Συνεταιριστική Εταιρία Mediterra με σκοπό τη δημιουργία και ανάπτυξη δικτύου καταστημάτων mastihasop. Η EMX, που αποτελεί και τον κύριο μέτοχο της εταιρίας, είχε ως στόχο την ανάδειξη, προβολή και προώθηση της μαστίχας στην Ελλάδα και το εξωτερικό, καθώς και τον ποικίλων χρήσεων και ιδιοτήτων της.

Σήμερα, η εταιρία αναπτύσσει βιοτεχνική και εμπορική δραστηριότητα, χονδρικές και λιανικές πωλήσεις που εξαρτώνται από την περιοχή στην οποία απευθύνονται, τις καταναλωτικές συνήθειες της κάθε περιοχής, τη γεωγραφική της θέση και κυρίως το κατά πόσο γνωρίζει η κάθε περιοχή τη φυσική μαστίχα, καθώς και τις ιδιότητες και χρήσεις της. Εδώ, πρέπει να τονιστεί πως εκτός από τη λειτουργία των καταστημάτων mastihasop, η Mediterra έχει αναλάβει την παραγωγή προϊόντων μαστίχας, τη διανομή της μαστίχας Χίου στην Ελλάδα. την ανάπτυξη, εξέλιξη και διανομή στα φαρμακεία της σειράς mastihasoptherapy, καθώς και της σειράς προϊόντων cultura Mediterra σε καταστήματα τροφίμων.

Η Mediterra δημιουργήθηκε με σκοπό την αποτελεσματικότερη προώθηση και προβολή των προϊόντων της E.M.X., την διασφάλιση της ποιότητας των προϊόντων της μαστίχας, την πάταξη του λαθρεμπορίου, τον έλεγχο του ανταγωνισμού, την προώθηση και προβολή των τοπικών προϊόντων της Χίου στις περιοχές έξω από το νησί, καθώς και στην προβολή της EMX και του Νομού Χίου (Σαραντινίδης, 2013).

Τα προϊόντα τα οποία παρασκευάζονται από τη Mediterra δεν περιορίζονται μόνο σε μορφή μαστίχας σε διάφορες συσκευασίες, τσίχλες, μαστιχέλαιο, ούζο, λικέρ, καραμέλες, αλλά και γλυκά του κουταλιού, παγωτά, τσουρέκια, καλλυντικά, οδοντόπαστες, στοματικά διαλύματα, φαρμακευτικά σκευάσματα, μαρμελάδες, χαλβάδες, αναψυκτικά και άλλα πολλά, ακόμα και σε βιβλία συνταγών, αλλά και ιστορικού περιεχομένου, διαφημιστικά υλικά και έντυπα σχετικά με την ιστορία και τις χρήσεις της μαστίχας Χίου.

Σήμερα, τα προϊόντα του διατίθενται από τα mastiashop παράγονται είτε από την ίδια την Ένωση είτε από εταιρείες με τις οποίες υπάρχουν αποκλειστικές συνεργασίες, όπως οι Korres, Χαϊτογλου και Μυλέλια. Το κωδικολόγιο των mastiashop περιλαμβάνει οκτώ βασικές κατηγορίες προϊόντων, τα οποία εμπεριέχουν ως πρώτη ύλη τη μαστίχα και αφορούν προϊόντα φυσικής μαστίχας, ζαχαρώδη, καλλυντικά, παραφαρμακευτικά, gourmet γεύσεις (καφές, σοκολάτα, τσάι, καλαμαράκια κ.ά.), ποτά, αλλά και παραδοσιακές ελληνικές γεύσεις από όλη την Ελλάδα και, φυσικά, από τη Χίο. Παράλληλα, τα mastiashop διαθέτουν και μια σειρά από είδη δώρων που σχετίζονται με τη μαστίχα, αναδεικνύοντάς την ως στοιχείο του ελληνικού πολιτισμού και της λαογραφίας.

Ο φορέας αυτός έχει τη μορφή Ανώνυμης Εταιρίας, ενώ η επωνυμία Mediterra κάνει πιο ευέλικτη και αποτελεσματική την επέκταση των δραστηριοτήτων στις περιοχές εκτός Χίου και Ελλάδας.

Η εταιρία ξεκίνησε με ένα κεφάλαιο της τάξης των 60.000 €, ποσό το οποίο συνεχώς αυξάνεται και έχει φτάσει τις 500.000 €. Ανώτατο όργανο Διοίκησης είναι η Γενική Συνέλευση των Μετόχων, η οποία μέσω του Διοικητικού Συμβουλίου, ασκεί τη διαχείριση της εταιρίας (Σαραντινίδης 2013).

Μέχρι σήμερα, το δίκτυο αριθμεί 8 καταστήματα στην Ελλάδα και συγκεκριμένα: στη Χίο, στην Αθήνα, στον Πειραιά, στην Κηφισιά, στη Θεσσαλονίκη, στον Βόλο, στο Ναύπλιο και στο Διεθνές Αεροδρόμιο Αθηνών, «Ελ. Βενιζέλος». Τον Οκτώβρη του 2006 λειτούργησε το πρώτο εκτός Ελλάδας mastiashop Λευκωσία της Κύπρου και τώρα λειτουργούν πλέον τέσσερα ακόμα καταστήματα στο εξωτερικό, ένα στην Νέα Υόρκη, δυο στην Τζέντα της Σαουδικής Αραβίας και ένα στο Παρίσι. Στα καταστήματα παρουσιάζονται δεκάδες διαφορετικά προϊόντα μαστίχας τα οποία ταξινομούνται σε 6 διαφορετικές κατηγορίες: φυσική μαστίχα, τρόφιμα, βιολογικά, παραδοσιακά προϊόντα, ποτά, φαρμακευτικά, καλλυντικά και λαογραφικά.

Η μετεξέλιξη των καταστημάτων Mastiashop σε σύγχρονα παντοπωλεία και η επέκτασή τους στην Ελλάδα και το εξωτερικό συνιστούν τη βασική επένδυση της Mediterra για τα επόμενα χρόνια. Η εισηγμένη στην εναλλακτική αγορά του Χ. Α. φέτος ανέστρεψε την πτωτική της πορεία επιτυγχάνοντας στο οκτάμηνο αύξηση 5% στην αξία των πωλήσεων και 12% του όγκου των πωλήσεων, ενώ αναμένεται το 2014 να επιστρέψει στην κερδοφορία.

Αναλυτικότερα, προωθείται 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 Mastiashop αλλά και εμφανές σημείο παρασκευής ορισμένων. Ήδη ανακαινίστηκε το κατάστημα της Χίου, ξεκίνησε η ανακαίνιση

του καταστήματος στο αεροδρόμιο και το 2014 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 1,5 εκατ. ευρώ για την επέκταση του εργοστασίου στη Χίο έχει επιβραδυνθεί λόγω των συνθηκών της αγοράς και μέχρι σήμερα έχει ολοκληρωθεί το 55% του έργου.

Παράλληλα, η εταιρεία εστιάζει στη διάδοση της μαστίχας ΕΛΜΑ, προϊόν που προστέθηκε πρόσφατα στην γκάμα που διακινεί και αναμένεται να αυξήσει τον εταιρικό τζίρο τουλάχιστον κατά 30% (www.kathimerini.gr).

2.4.4 Mastic Spa

Τα Mastic Spa είναι ένα νέο concept στο χώρο της προσωπικής περιποίησης και φροντίδας που χαρακτηρίζεται για την πρωτοπορία του, τη μοναδικότητα του, την αυθεντικότητα του και έχει μια παγκόσμια διάσταση.

Τα καλλυντικά Mastic Spa είναι τα πρώτα καλλυντικά που κυκλοφόρησαν με βάση τη μαστίχα και υπάρχουν πάνω από 250 προϊόντα με βάση το μαστιχέλαιο, τα εκχυλίσματα βοτάνων του χιώτικου κάμπου, τον Αριούσιο οίνο, το αγνό ελαιόλαδο, τη σοκολάτα, τα ιαματικά νερά της πηγής «Αγιάσματα Κεράμου» που βρίσκεται στο βόρειο τμήμα της Χίου.

Τα προϊόντα καλύπτουν κάθε ανάγκη της γυναίκας, του άντρα και του παιδιού. Η πρωτοποριακή αυτή ιδέα αξιοποίησης των μοναδικών ιδιοτήτων της μαστίχας και του μαστιχέλαιου στην κοσμετολογία, ανήκει στα Εργαστήρια ΣΟΔΗΣ και στον Γιάννη Σόδη, που μετά από πολύχρονες έρευνες και μελέτες «οδήγησαν» τη μαστίχα Χίου σε νέους δρόμους με την εφαρμογή της στην κοσμετολογία και τη δημιουργία των πρωτοποριακών καλλυντικών προϊόντων Mastic Spa.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3ο

ΠΑΡΑΓΩΓΗ-ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ-ΕΜΠΟΡΙΟ-ΦΟΡΕΙΣ-ΠΡΟΙΟΝΤΑ

3.1. Η ιστορία παραγωγής της μαστίχας

Οι πληροφορίες που υπάρχουν για την παραγωγή της μαστίχας ανά περιόδους είναι αποσπασματικές. Πιο συγκεκριμένα την εποχή των Μαόνων η ετήσια παραγωγή κυμαινόταν από 25.000-32.000 κιλά. (Σαββίδης, 2000). Παρόλα αυτά με την εμφάνιση των Τούρκων η παραγωγή έπεσε απότομα. Λίγο πριν την καταστροφή της Χίου, το 1822 η παραγωγή έφθανε τις 64.000-76.000 κιλά. Μετά την καταστροφή η παραγωγή αρχίζει το 1832. όταν δόθηκε η άδεια στους Χιώτες να επιστρέψουν στην πατρίδα τους. Επιστρέφοντας και αρχίζοντας να καλλιεργούν και να φυτεύουν η παραγωγή άρχισε να ακμάζει, φτάνοντας, το 1840 στα επίπεδα που είχε πριν την καταστροφή του 1822 (Περίκος, 1995). Τον Ιανουάριο του 1840 μια αναπάντεχη θεομηνία κατέστρεψε το 80% της σχοινοκαλλιέργειας, που είχε σαν αποτέλεσμα τη μείωση της παραγωγής.

Από το 1890 η παραγωγή αυξάνεται συνεχώς και στα 1900-1910 φτάνει τα 256.000 κιλά. Από το 1910 μέχρι το 1920 η παραγωγή ελαττώνεται λόγω του Βαλκανικού πολέμου ο οποίος ανάγκασε τους παραγωγούς να αλλάξουν την καλλιέργεια της μαστίχας με άλλες καλλιέργειες, κυρίως καπνού. Το 1920 υπάρχει μια αύξηση στην παραγωγή χωρίς να υπάρχει η ανάλογη ζήτηση. Το 1929 η παραγωγή σταθεροποιείται στα 256.000 κιλά.

Σύμφωνα με στοιχεία της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου κατά το χρονικό διάστημα 1958-1961 η μέση ετήσια παραγωγή ήταν 190.000 κιλά. Για την περίοδο 1962-1967 η παραγωγή ήταν 233.150 κιλά.

3.2 Εμπόριο-Εξαγωγές

3.2.1 Το εμπόριο της μαστίχας διαχρονικά

Το εμπόριο της μαστίχας ήταν πάντα οργανωμένο, ενώ τη μεγαλύτερη του επιτυχία την είχε κατά την περίοδο των Μαόνων. Αυτοί υπέγραφαν συμβόλαια για τρία, έξι, οχτώ και δέκα χρόνια με εμπορικές εταιρείες από την Κύπρο, τη Γένοβα, την Αρμενία, την Κωνσταντινούπολη, την Αλεξάνδρεια, τη Συρία και την Ελλάδα για τη μεταφορά πολλών στατήρων μαστίχας, πολλές φορές και μέσω πρακτόρων. Επιπλέον είναι ιστορικά

εξακριβωμένο πως οι Χιώτες έμποροι της μαστίχας, έκαιγαν τη μαστίχα όταν υπήρχε υπερπαραγωγή για να προστατεύσουν την τιμή της (Περίκος, 1995).

Κατά τη διάρκεια της τουρκικής κατοχής, οι Τούρκοι εισέπρατταν ένα μέρος της παραγωγής, ενώ το υπόλοιπο διαχεόταν στο εμπόριο. Βέβαια, ένα μέρος της σοδειάς φρόντιζαν οι χωρικοί να την κρατάνε και να την εμπορεύονται μόνοι τους με το φόβο της αύξησης των φόρων. Από διάφορες πηγές προκύπτει ότι περίπου 70-100 κιβώτια ήταν η ποσότητα που στελνόταν στην Κωνσταντινούπολη ως φόρος. Εκείνη την εποχή η ετήσια παραγωγή ήταν περίπου 27.000 κιλά και γίνονταν εξαγωγές προς Γαλλία, Ολλανδία, Λιβόρνο, Αγγλία και Βενετία.

Στα νεότερα χρόνια το εμπόριο γινόταν από τους λεγόμενους Φραγκολεβαντίνους, οι οποίοι ήταν φράγκικης, δηλαδή γαλλικής καταγωγής και κατοικούσαν στην Ανατολή. Με την πάροδο τον χρόνων οι Έλληνες άρχισαν να παίρνουν το εμπόριο στα χέρια τους και να ιδρύουν τις πρώτες μεσιτικές εμπορικές εταιρίες για την πώληση της μαστίχας. Έτσι δημιουργήθηκε μια ιδιαίτερα εύπορη τάξη εμπόρων της μαστίχας, οι λεγόμενοι μαστιχάδες. Αυτοί, συγκέντρωναν τη μαστίχα από τους μαστιχοπαραγωγούς και την προωθούσαν στις διάφορες αγορές (Σαββίδης, 2000). Η οικονομική εξέλιξη των μαστιχάδων μας πείθει πως το εμπόριο της μαστίχας έδινε μεγάλα κέρδη (Περίκος, 1995). Η δραστηριότητα των μαστιχάδων κράτησε μέχρι το 1938 όταν ιδρύθηκε η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου η οποία ελέγχει το εμπόριο της μαστίχας μέχρι και σήμερα.

3.2.2 Εξαγωγές

Η μαστίχα είναι ένα άκρως εξαγωγίμο προϊόν, καθώς μέσω της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών εξάγεται πάνω από το 60% της συνολικής παραγωγής. Κύρια προϊόντα εξαγωγής είναι η φυσική μαστίχα, η τσίχλα και το μαστιχέλαιο. Το ποσοστό εξαγωγής της τσίχλας ανέρχεται στο 45%, ενώ το μαστιχέλαιο εξάγεται σε ποσοστό 20%. Οι κυριότερες αγορές του εξωτερικού στις οποίες εξάγεται η μαστίχα είναι κυρίως οι χώρες της Μέσης Ανατολής, οι Αραβικές χώρες, οι Η.Π.Α, η Γερμανία, η Αγγλία, η Γαλλία, η Ολλανδία, η Κύπρος και λιγότερο οι χώρες της Άπω Ανατολής, αν και έχει αρχίσει η διεύρυνση αυτών των αγορών και κυρίως της Ιαπωνίας. Όπως είναι λογικό η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών για τη διευκόλυνση της και την υποστήριξη των εξαγωγικών δραστηριοτήτων διαθέτει αντιπροσώπους στην Αίγυπτο, Κύπρο, Συρία, Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, Λίβανο, Ιορδανία, Ιράκ, Κουβέιτ, Πακιστάν, Ινδία, Παλαιστίνη και Κατάρ. Είναι χαρακτηριστικό ότι τα

τελευταία χρόνια οι εξαγωγές προς τις Αραβικές χώρες αυξάνονται συνεχώς, καθώς χρησιμοποιούν τη μαστίχα για πολλούς σκοπούς. Ωστόσο και οι εξαγωγές μαστίχας προς τις χώρες της Ευρώπης αυξήθηκαν όταν μαθεύτηκε πως η μαστίχα είναι ευεργετική για ιατρικούς σκοπούς. Είναι χαρακτηριστικό πως τα τελευταία χρόνια υπάρχει μια μείωση της παραγωγής σε κιλά. Βέβαια σε αυτό, καταλυτικό ρόλο παίζει και το γεγονός των πυρκαγιών που είχαν ξεσπάσει στο νησί τον Αύγουστο του 2012. Ωστόσο αν και μειώνεται η παραγωγή, δε συμβαίνει το ίδιο με τη ζήτηση, η οποία αυξάνεται κατακόρυφα, μετά την απότομη πτώση της τα προηγούμενα χρόνια.

Τώρα, όσον αφορά τις εξαγωγές τσίχλας, την περίοδο 2007-2009, υπήρχε μια σταθερά ανοδική πορεία στις εξαγωγές, όμως την επόμενη διετία υπάρχει μια μείωση στον όγκο των εξαγωγών, ενώ τα τελευταία χρόνια, σύμφωνα με τα επίσημα στατιστικά στοιχεία της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών, υπάρχει μεγάλη αύξηση στα ποσοστά των εξαγωγών. Τέλος, οι χώρες που αγοράζουν το μεγαλύτερο ποσοστό σε τσίχλα είναι η Κύπρος και η Σαουδική Αραβία, η οποία βρίσκεται σταθερά στις χώρες που αγοράζουν τα προϊόντα της Ένωσης σε μεγάλο ποσοστό.

3.2.3 Τιμές της μαστίχας ανά εποχές

Η μαστίχα κατατάσσεται στα ευγενή προϊόντα γι' αυτό και η τιμή της είναι αρκετά υψηλή. Φυσικά με την πάροδο των χρόνων υπάρχουν κάποιες μεταβολές στην τιμή της.

Μετά τη θεομηνία του 1840 που καταστράφηκε ένα μεγάλο μέρος της παραγωγής, η τιμή της μαστίχας εκτοξεύθηκε το 1850, στη μία λίρα, σαν μέση τιμή, μέχρι το 1864, όπου σταδιακά άρχισε να μειώνεται, για να φτάσει το 1888 στα 45 γρόσια. Εν συνεχεία μέχρι το 1909 η τιμή της είναι γύρω στα 34 γρόσια. Τα επόμενα χρόνια παρουσιάστηκε μια κατακόρυφη πτώση της τιμής της μαστίχας, λόγω του πρώτου παγκοσμίου πολέμου και το 1918 ο παραγωγός έπρεπε να δίνει 7,04 κιλά για να πάρει μια χρυσή λίρα. Μετά η τιμή άρχισε να ανεβαίνει, μέχρι το 1926, όταν ξέσπασε η παγκόσμια οικονομική κρίση. Το 1939, η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών με την ίδρυση της, έδωσε 221,67 δραχμές την οκά(μία οκά ισοδυναμεί με 1,28 κιλά). Όσον αφορά τα προηγούμενα χρόνια, υπήρχε μια αύξηση της τάξης του 20% της τιμής της μαστίχας. (Εφημερίδα Αλήθεια, 7 Νοεμβρίου 2013).

3.2.4 Τα προϊόντα της μαστίχας

α. Φυσική μαστίχα

Η μαστίχα εκκρίνεται με τη μορφή ρητίνης από το μαστιχόδεντρο. Συγκεντρώνεται από τους μαστιχοπαραγωγούς, από τους οποίους γίνεται μια προκαταρκτική επεξεργασία, στη συνέχεια συγκεντρώνεται από τους συνεταιρισμούς και εν συνεχεία παραδίδεται στην Ένωση Μαστιχοπαραγωγών, η οποία αναλαμβάνει την επεξεργασία, τυποποίηση και συσκευασία της.

β. Τσίγλα

Έχοντας ως βάση τη μαστίχα, παράγεται από την Ένωση η τσίγλα ΕΛΜΑ, η οποία παράγεται σε τρεις τύπους, την κανονική, την dental και χωρίς ζάχαρη. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι η λέξη ΕΛΜΑ προέρχεται από τα αρχικά των λέξεων ‘Ελληνική Μαστίχη’’. Αυτό το όνομα προέρχεται από τον πρώτο άνθρωπο που παρασκεύασε μαστίχα πάνω στο νησί, κ. Ευάγγελο Μενδωνίδα, από το χωριό Πατρικά το 1950, ο οποίος παρασκεύαζε μαστίχα με το σήμα ΕΛΜΑ. Το 1959 ο συγκεκριμένος αγρότης δώρισε το σήμα ΕΛΜΑ στην Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου.

γ. Μαστιχέλαιο

Το μαστιχέλαιο παράγεται κυρίως από τα φύλλα και τα κλαδιά του σχίνου. Παράγεται με απόσταξη και χρησιμοποιείται από εταιρίες καλλυντικών και αρωμάτων, από φαρμακευτικές εταιρίες και εταιρίες τροφίμων. Θα πρέπει να τονιστεί πως λόγω της μοναδικότητας της πρώτης ύλης του έχει πολύ ψηλή τιμή.

δ. Άγιο μύρο

Ανάμεσα στα συστατικά του Αγίου Μύρου είναι το μαστιχέλαιο, η μαστίχα και άλλα 32 συστατικά. Ωστόσο τα συστατικά του ποικίλλουν ανά τους αιώνες, Χαρακτηριστικά οι πρώτες πληροφορίες για τη σύσταση του ανάγονται τον 8^ο αιώνα.

ε. Κολοφώνιο

Όταν απομακρύνεται το αιθέριο έλαιο από τη μαστίχα απομένει μία ρητινώδης ουσία. Αυτή η ουσία είναι το κολοφώνιο, το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή συνθετικού καουτσούκ, βερνικιών, χρωμάτων, χειρουργικών νημάτων, τεχνητών δερμάτων κ.λ.π.

στ. Μοσχολίβανο

Το μοσχολίβανο παράγεται από μαστίχα, κολοφώνιο μαστίχας και διογκωτικά τρίμματα και εμπλουτίζεται με φυσικά αρώματα. Χρησιμοποιείται κυρίως από την ορθόδοξη εκκλησία για θυμίαμα στους ναούς, αλλά και από τους μωαμεθανικούς λαούς της Ασίας, της Αφρικής και της Αραβίας (Περίκος, 1995).

3.3 Η καταστροφή της μαστίχας από τις πυρκαγιές

Τον Αύγουστο του 2012, έγινε στο Νοτιοδυτικό τμήμα της Χίου μια από τις μεγαλύτερες καταστροφές του νησιού, καθώς ξέσπασαν μεγάλες πυρκαγιές. Αυτές, είχαν σαν αποτέλεσμα, την καταστροφή του 30% των μαστιχόδεντρων. Η φωτιά άφησε πίσω της 140.000 καμένα στρέμματα δασικής και αγροτικής έκτασης, ανάμεσά τους και περίπου 460.000 μαστιχόδεντρα. Η ζημιά για το νησί είναι τεράστια, αν αναλογιστεί κανείς πως για τη Χίο η παραγωγή μαστίχας είναι το σημαντικότερο κομμάτι της οικονομίας της και ευνοούσε ολόκληρο το νησί. Αυτή ευθύνεται που οι παραγωγοί της δεν είχαν βιώσει τόσο έντονα την κρίση. Σε πολλά από τα μαστιχοχώρια καταστράφηκαν ακόμα και το 90% των δέντρων τους, ενώ για να αποκατασταθεί πλήρως η ζημιά θα πρέπει να περάσουν 20 χρόνια - αν φυσικά οι εκτάσεις δεν καταπατηθούν. Δυστυχώς, όμως, δεν τελείωσε ακόμη η ιστορία. Το μέγεθος της καταστροφής θα φανεί ολοκληρωτικά με τις πρώτες βροχές. Η Χίος, που και στο παρελθόν έχει πληγεί από καταστροφικές πλημμύρες, έρχεται τώρα με λεηλατημένα τα δάση της να αντιπαρατεθεί με μια νέα απειλή, χωρίς καν αντιπλημμυρικές υποδομές (www.avgi.gr).

Ωστόσο ένα ενθαρρυντικό στοιχείο το οποίο όμως θα πρέπει να επισημανθεί είναι το γεγονός πως αν και μετά τις φωτιές η παραγωγή της μαστίχας παρουσιάζει μείωση, πολλά δέντρα που θεωρούνταν νεκρά, άρχισαν ξανά να ανθίζουν και έχει ήδη φυτευτεί μεγάλος αριθμός μαστιχόδεντρων. Αυτά, αν και υπάρχουν σε όλο το νησί, η παραγωγή της μαστίχας γίνεται μόνο στο νότιο τμήμα της Χίου, στα Μαστιχοχώρια. Βέβαια, παρόλο που έχει γίνει καταγραφή των ζημιών από τους αρμόδιους φορείς, ακόμα και σήμερα, σχεδόν δύο χρόνια μετά τις φωτιές, οι μαστιχοπαραγωγοί δεν έχουν αποζημιωθεί πλήρως και αν συνυπολογιστεί και το γεγονός πως τα δέντρα ακόμα και αν έχουν φυτευτεί ξανά, δε μπορούν να αποφέρουν καρπούς, παρά μόνο 5-10 χρόνια μετά την φύτευση τους, καταλαβαίνει κανείς πόσο μεγάλη είναι η ζημιά για τους ανθρώπους οι οποίοι ζουν από τη συγκεκριμένη δουλειά.



Πυρκαγιές Χίου 2012

Πηγή: (http://static.madata.gr/files/6_F/fotiaagioor_824135636.jpg)

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Στο πρώτο κομμάτι της εργασίας αναφέρονται κάποια ιστορικά στοιχεία για το νησί της Χίου, όπως και κάποιες πληροφορίες σχετικά με την καλλιέργεια του μαστιχόδεντρου και τις εργασίες που απαιτούνται για να φτάσει η μαστίχα από την παραγωγή στην κατανάλωση. Ιδιαίτερη σημασία δίνεται στον φορέα που ασχολείται με την επεξεργασία και εμπορεία της μαστίχας και των προϊόντων της, την E.M.X, Θα πρέπει να επισημανθεί πως όσο η επιστημονική έρευνα αποδεικνύει τις ευεργετικές επιδράσεις της μαστίχας και προβάλλεται καλύτερα το προϊόν, τόσο η τιμή του θα αυξάνεται και θα αμείβονται καλύτερα οι παραγωγοί, αν και η τιμή της μαστίχας τα τελευταία χρόνια κρίνεται ικανοποιητική. Φυσικά θα ήταν πολύ σπουδαίο να δινόταν κάποια επιδότηση από την Ευρωπαϊκή Ένωση ή από το κράτος, πράγμα που θα αποτελούσε κίνητρο για να ασχοληθούν οι νέοι με τη μαστιχοκαλλιέργεια. Το μεγαλύτερο μέρος της μαστίχας και των προϊόντων της εξάγονται στο εξωτερικό.

Με το πέρασμα των χρόνων, όσο ο κόσμος στο εξωτερικό μαθαίνει για την ύπαρξη και τις ιδιότητες της μαστίχας, τόσο περισσότερες εξαγωγές γίνονται. Μεγάλο ρόλο στη διάδοση της μαστίχας σε ολόκληρο τον κόσμο παίζει η θυγατρική της E.M.X, η Mediterra, καθώς από την ίδρυση της και μετά, άρχισαν να παρασκευάζονται πολλά διαφορετικά εμπορεύματα που έχουν σαν βάση τη μαστίχα και τα προϊόντα της. Επιπλέον η Mediterra είναι υπεύθυνη για την δημιουργία, την ανάπτυξη και την αύξηση του αριθμού των καταστημάτων mastihashop παγκοσμίως, όπως επίσης και την αύξηση των προϊόντων τα οποία παράγει και ο τζίρος της εταιρίας. Είναι χαρακτηριστικό πως τα προϊόντα που πωλούνται από τα mastihashop παρασκευάζονται είτε από την E.M.X, είτε από τις εταιρίες με τις οποίες συνεργάζεται, όπως η Korres, Χαϊτογλου και Μυλέλια.

Ωστόσο το γεγονός που επηρέασε την παραγωγή αλλά και την τιμή της μαστίχας τα τελευταία δύο χρόνια, ήταν οι πυρκαγιές του 2012, αφού το 30% των μαστιχοκαλλιεργειών του νησιού, κάηκε ολοσχερώς. Το γεγονός αυτό, όπως είναι λογικό, επιβράδυνε κατά πολύ μεγάλο βαθμό την παραγωγή με αποτέλεσμα την αύξηση των τιμών της μαστίχας.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Αρχείο Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου
2. *Ένθετο 7 ημέρες της Καθημερινής, η μαστίχα της Χίου, 10 Δεκεμβρίου 2000, Αθήνα.*
3. Η Αλήθεια (2013), Μαστίχα κατά Καρκίνου και Χοληστερίνης. Η Αλήθεια- Ημερήσια Χιακή Εφημερίδα, Πέμπτη 7 Νοεμβρίου 2013, φύλλο 5863, Εκδόσεις Αλήθεια. Χίος.
4. Περίκος, Γ. (1995) , *Η μαστίχα Χίου*, 3^η έκδοση βελτιωμένη, Εκδόσεις Γιάννης Περίκος, Χίος.
5. Σαββίδης, Θ (2000), *Το Μαστιχόδενδρο της Χίου*, Εκδοτικός Οίκος Αδελφών Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη .
6. Σαραντινίδης, Μ. (2013) *Η δημιουργία της Mediterra*, Φυλλάδιο Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου.
7. Φυλλάδιο της Ε.Μ.Χ: *Η Μαστίχα της Χίου*

ΔΙΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

1. <http://www.gummastic.gr/index.php?contentid=52&langflag=>
2. <http://www.avgi.gr/>
3. <http://www.kathimerini.gr/438503/article/oikonomia/epixeirhseis/epekteinei-to-diktyo-ths-h-mastiha-shop>
4. http://www.pentapostagma.gr/2013/02/mastichakoukouda-xiou-fysiko-proion.html#.UyG5nz9_sfg
5. <http://www.alithia.gr/>
6. http://www.minenv.gr/4/41/4107/00/1_410709.jpg
7. <http://www.aplotaria.gr/wp-content/uploads/2014/02/emx.jpg>
8. http://static.madata.gr/files/6_F/fotiaagioor_824135636.jpg

