ΤΗΛΕΦΩΝΑ ΔΙΕΥΘΥΝΣΕΩΣ "ΕΝΟΜΑΣΤΙΚΗ"
TELEX: 294-121 ELMA GR.
ΤΑΧΥΔΡΟΜΙΚΗ ΘΥΡΙΣ ΑΡΙΘ. 116

ΕΝΩΣΙΣ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ

(ΣΥΝ. Π.Ε.)
ΙΔΡΥΤΙΚΟΣ ΝΟΜΟΣ 1390/38

ΑΡΙΘ. ΜΗΤΡ. ΕΞΑΓΩΓΕΩΝ 6/1945

ΣΗΜΑ: .....

Χίος ..... 19..

ΑΡΙΘ. ΠΡΩΤ. .....

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: .....

ΙΣΤΟΡΙΚΟ:

ΗΜαστίχα Χίου ειναι φυσικό προϊόν πού παράγει τό αυτοφυές δέντρο,Μαστιχοφόρος Σχίνος,PISTACIA LENTISCUS VAR.CHIA ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ANACARDIACEAE ,πού καλλιεργείται κάι ευδοκιμεί στό Νότιο μέρος τής Νήσου Χίου.Η Μαστίχα Χίου ειναι προϊόν παραδοσιακό καό παγκόσμια Μοναδικό.Απ'ολο τόν κόσμο παράγεται μόνο στό Νότιο μέρος τής Χίου.

Η Ιστορία τής Μαστίχας Χίου ειναι πολύ παλαιά,καί μάς πηγαίνει πίσω στούς Αρχαίους χρόνους.Οι θεραπευτικές της ιδιότητες ηταν γνωστές στούς Αρχαίους Ελληνες Ιατρούς και Συγγραφείς,οπως ο Πλίνιος,ο Διοσκουρίδης,ο Γαληνός,ο Ερμόλαος,ο Ιπποκράτης.

Αναφορές Αρχαίων Συγγραφέων-Ιατρών γιά την Μαστίχα:

Κλαυδιος Ερμερος 4ος αιών ΠΧ. Χίος. Η μαστίχα θεραπεύει την λύσσα στα μουλάρια.

Γαληνός 2ος αιών ΠΧ.Χίος.Τερεβινθίνη και Μαστίχα Χίου σε συνταγή ενάντια στα δαγκώματα φιδιών.

Μαστίχα Χίου αναμειγμένη σε αντίδοτο ενάντια στην φαλάκρα,ψώρα και δάγκωμα φιδιού.

Μαστίχα Χίου σε συνταγή για την φλόγωση του στομάχου,εντέρων και συκωτιού.

Μάρκελος Εμπειρικός(4ος-5ος αιών πΧ). Μαστίχα σαν φάρμακο για τον πόνο στομάχου. Μαστίχα για τό στομάχι. Μαστίχα δαν φάρμακο για την ουροδόχο κύστη.

Ορειβάσιος Σαρδηνίας:8ος αιών ΠΧ. Μαστίχα της Χίου

Παύλος Αιγινα.7ος αιών ΜΧ. Μαστίχα καλή γιά στομάχι,εντερα και συκώτι

ΤΗΛ. ΚΕΝΤΡΟ : 21001
21002
21003
Α.Φ.Μ. 96000437

ΤΗΛ ΚΑΙ ΑΝΤΙΣ: "ΣΑΛΟΝ Δ. ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ"
ΤΕΛΕΞ: 294-122 ΕΛΜΑ GR
ΤΑΧΥΔΡΟΜΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ Δ.Τ.Θ. 106

ΕΝΩΣΙΣ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ

(ΣΥΝ. Π.Ε.)
ΙΔΡΥΤΙΚΟΣ ΝΟΜΟΣ 1390/38

ΑΡΙΘ. ΜΗΤΡ. ΕΞΑΓΩΓΕΩΝ 6/1945

ΤΜΗΜΑ: .....

ΑΡΙΘ. ΠΡΩΤ. .....

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: .....

Χίος ..... 19 .....

Σκριμόνιους Λάρκους: 1ος αιών ΠΧ.
Μαστίχα σαν πάστα γιά οδοντόκρεμα
Μαστίχα σαν φάρμακο γιά φλεγμονή στομάχου.
Αναφορά για την Μστίχα,γίνεται και από τόν Μωυσή στό βιβλίο του Α(37,25). "Καμήλες φορτωμένες με Μαστίχα,Λάβδανο και Τραγανθινό κόμμι,πήγαιναν στην Αιγυπτο."
Ο ιστορικός Ηρόδοτος κάνει ανφορά γιά την Μαστίχα τόν 5ο ΠΧ αιώνα,σύμφωνα με τον(ΗΕΗΝ 1894)
ΠΡΙΝ ΛΙΓΑ ΧΡΟΝΙΑ Ο ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ ΤΗΣ ΓΕΩΛΟΓΙΑΣ ΠΑΝ/ΜΙΟΥ ΑΘΗΝΩΝ Κός Δερμιτζακης βρήκε στην Χίο απολίθωμα φύλλου Σχίνου ηλικίας 6 εκατομμυρίων ετών.
Μεγάλη φήμη γνωρίζει η Μαστίχα από τόν 1ο ο αιώνα μχ και μετά. Γίνεται διάσημη από τούς περιηγητές πού επισκέφθηκαν την Χίο, και η Χίος ηταν ο τόπος γιά την εμπορία τής Μαστίχας.
Οι Γενοβέζοι(1346-1566) ιδρυσαν την περίφημη εταιρεία Εμπορίας Μαστίχας ΜΑΟΝΑ.Οι δε Τούρκοι εδωσαν πολλά προνόμια στούς Μαστιχοπαραγωγούς.Από την ιδρυση της ΕΝΩΣΗΣ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ τό 1938 η εμπορία Μαστίχας περνά στά χέρια της
Σήμερα υπάρχουν 24 Μαστιχοχώρια,μέ 20 Συνεταιρισμούς Μαστιχοπαραγωγών,πού απαρτίζουν τήν ΕΜΧ,μέ 7200 μέλη.
Η μέση ετήσια παραγωγή τής Μαστίχας ειναι 150 ΤΟΝΝΟΙ,ο δέ αριθμός τών Μαστιχοδεντρων σύμφωνα μέ τήν απογραφή τοῦ1986 ειναι 2.184.000.-

..//;;//..

ΤΗΛ. ΚΕΝΤΡΟ : 21691
21692
21693
Α.Φ.Μ. 90668437

ΤΗΛ/ΚΗ ΔΙΕΥΘ: "ΕΝΩΜΑΣΤΙΚ"
TELEX: 294-121 ELMA GR.
ΤΑΧΥΔΡΟΜΙΚΗ ΘΥΡΙΣ ΑΡΙΘ. 116

ΕΝΩΣΙΣ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ

(ΣΥΝ. Π.Ε.)
ΑΡΥΤΙΚΟΣ ΝΟΜΟΣ 1390/38

ΑΡΙΘ. ΜΗΤΡ. ΕΞΑΓΩΓΕΩΝ 6/1945

ΤΜΗΜΑ: .....

ΑΡΙΘ. ΠΡΩΤ. .....

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: .....

Χίος ..... 19..

Εξαγωγές της Μαστίχας γίνονται σε ολόκληρο σχεδόν τόν κόσμο, μέ κύρια κατανάλωση στίς ΑΡΑΒΙΚΕΣ και ΙΣΛΑΜΙΚΕΣ χώρες.Ο συνολικός τζίρος ανέρχεται σέ 5.000.000.- Δολλάρια ΗΠΑ;
Μοναδικό ειναι επίσης τό ΑΡΩΜΑ της Μαστιχας,καθώς και η χημική της σύσταση.Μεγάλες και πολλές οι εφαρμογές της στην Φαρμακευτική Ζαχαροπλαστική,Ποτοποιία.
Η ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΣΗΜΕΡΑ ΚΥΡΙΩΣ ΣΑΝ ΜΠΑΧΑΡΙΚΟ.

ΤΗΛ. ΚΕΝΤΡΟ: 21601
21602
21603
Α.Φ.Μ. 90000437

ΤΗΛ/ΚΗ ΑΝΣΙΣ: "ΕΝΟΜΑΣΤΙΚ"
TELEX: 294-121 ELMA GR.
ΤΑΧΥΔΡΟΜΙΚΗ ΘΥΡΙΣ ΑΡΙΘ. 116

ΕΝΩΣΙΣ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ

(ΣΥΝ. Π.Ε.)
ΙΔΡΥΤΙΚΟΣ ΝΟΜΟΣ 1390/38

ΑΡΙΘ. ΜΗΤΡ. ΕΞΑΓΩΓΕΩΝ 6/1945

ΤΜΗΜΑ: .....

ΑΡΙΘ. ΠΡΩΤ. .....

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: .....

Χίος ..... 19 .....

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΕΝΤΡΟΥ: ΦΥΛΛΩΜΑΤΟΣ

Τό Μαστιχόδεντρο ή Σχίνος (PISTACIA LENTISCUS VAR CHIA) ανήκει στήν οικογένεια ANACARDIACEAE.
Ειναι δέντρο δίοικον,δηλαδή τά αρσενικά και τά θηλυκά ανθη ειναι σέ δίάφορα ατομα μέ μορφή μικρών καί πυκνών ταξιανθιών.Η εμφάνιση τους γίνεται μέσα Μαρτίου και η ανθηση συμπληρώνεται εως αρχές Απριλίου.Ειναι θάμνος αειθαλής δεν ρίχνει τά φύλλα του,εχει υψος 2-3 μέτρα και μερικές φορές φθάνει τά 5 μέτρα.Ο κορμός δέν ειναι ευθύς,εχει χρώμα ανοικτό σταχτί στίς μικρές ηλικίες και σταχτόμαυρο στίς μεγάλες

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ:
Ο Σχίνος απαντάται στη φύση σαν δασικός θάμνος και ευδοκιμεί σε ορεινές και αγονες περιοχές.Σάν καλλιεργουεμενο φυτό δεν ειναι ιδιαίτερα απαιτητικό σε πλούσια και βαθειά εδάφη.Οι περισσότερες Μαστιχοφυτείες ειναι εγκατεστημένες σέ πλαγιές και γενικά σέ αγομα (πετρώδη) εδάφη.
Γιά νά εγκατασταθεί ιά σχινοφυτεία πρέπει νά προηγηθεί ενα βαθύ οργωμα μέ μονοϋνο αροτρο και μετα ενα καλό φρεζάρισμα και ψιλοχωματισμός του εδάφους.

ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΜΟΣ:
Ο Σχίνος πολλαπλασιαζεται με καταβολάδες και με μοσχευματα
Τό μαστιχόδεντρο αναπτύσσεται με μεγάλη βραδύτητα.Γιά την πλήρη αναπτυξη του και απόδοση χρειάζονται 40-50 χρόνια

ΤΗΛ. ΚΕΝΤΡΟ : 21001
21002
21003
Α.Φ.Μ. 96000437

ΤΗΛΕΓΡ. ΔΙΕΥΘΥΝΣΙΣ: "ΕΝΟΜΑΣΤΙΧ"
ΤΕΛΕΞ: 294-121 ΕΛΜΑ GR.
ΤΑΧΥΔΡΟΜΙΚΗ ΘΥΡΙΔΑ Αριθ. 116

ΕΝΩΣΙΣ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ

(ΣΥΝ. Π. Ε.)
ΙΔΡΥΤΙΚΟΣ ΝΟΜΟΣ 1390/38

ΑΡΙΘ. ΜΗΤΡ. ΕΞΑΓΩΓΕΩΝ 6/1945

ΤΜΗΜΑ: .....

Χίος ..... 19 .....

ΑΡΙΘ. ΠΡΩΤ. .....

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: .....

ΚΛΑΔΕΥΜΑ:Ενα μικρό κλάδευμα ειναι απαραιτητο κάθε δευτερο χρόνο καί κάθε 5-6 χρόνια ενα συστηματικό κλαδευμα ειναι καλό νά γίνεται γιατί τό δέντρο αποκτά καλλίτερο σχήμα και αέρα,αναπνέει καλλίτερα.
ΛΙΠΑΝΣΗ:Χρειάζεται καλή λίπανση.Ειναι αζωτόφιλο φυτό και γιαυτό εχει ανάγκη από αζωτούχο λίπανση.Χημικά λιπάσματα οπως η Θειική Αμμωνία (21-0-0) τό Νιτρικό Νάτριο και τό 6-8-8 δίνουν αριστα αποτελεσματα.

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ:
Οι εργασίες παραγωγή της Μαστίχας αρχίζουν τόν Ιούνιο και τελειώνουν τον Σεπτέμβριο.Αν οι καιρικές συνθήκες ειναι καλές συνεχίζονται μέχρι τά μέσα Οκτωβρίου.Η συλλογή τής Μαστιχας καθορίζεται από τόν Νόμο 4381,γίνεται από τίς 15 Ιουλίου εως 15 Οκτωβρίου.
ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΣΥΛΛΟΓΗ:
ΞΥΣΙΜΟ ΕΔΑΦΟΥΣ:Η πιό κουραστική εργασία.Γίνεται μέ φτυάρια,μυστριά καί ξιστριά
ΣΚΟΥΠΙΣΜΑ,Μετά τό καθάρισμα ακολουθεί τό σκούπισμα της καθαρισμένης περιφέρειας με κοινη σκούπα η μέ την χρήση κλαδιών
ΙΣΟΠΕΔΩΣΗ η ΑΣΠΡΟΧΩΜΑΤΙΣΗ:Γίνεται μέ ασπρο χώμα καλά κοσκινισμένο στρώνεται στο εδαφος πιέζεται καλά καί γίνεται απόλυτα λείο.
ΠΡΩΤΟ ΚΕΝΤΗΜΑ:
Οταν ολες οι προηγούμενες εργασίες εχουν γίνει κάτω από τά δέντρα αρχίζει τό πρώτο κέντημα στόν κορμό τού δέντρο,τομές κάθετες η επιμήκεις,10-15 μμ μήκους και 4-5 μμ βάθους,μέ τό κεντητήρι η τό σφυράκι.Ο αριθμός τών τομών(κεντιές) ειναι ανάλογος με το μέγεθος τού δέντρου και την ηλικία του.

ΤΗΛ. ΚΕΝΤΡΟ: 21001
21002
21003
Α.Φ.Μ. 96000437

ΤΗΛ/ΚΗ Δ/ΝΣΙΣ: "ΕΝΟΜΑΣΤΙΚ"
TELEX: 294-121 ELMA GR.
ΤΑΧΥΔΡΟΜΙΚΗ ΘΥΡΙΣ ΑΡΙΘ. 110

ΕΝΩΣΙΣ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ

(ΣΥΝ. Π.Ε.)
ΙΔΡΥΤΙΚΟΣ ΝΟΜΟΣ 1390/36

ΑΡΙΘ. ΜΗΤΡ. ΕΞΑΓΩΓΕΩΝ 6/1945

ΤΜΗΜΑ: .....

Χίος ..... 19 .....

ΑΡΙΘ. ΠΡΩΤ. .....

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: .....

ΠΡΩΤΟ ΜΑΖΕΜΑ: Οταν η Μαστίχα πήξει αρχίζει τό πρώτο μάζεμα με ενα ειδικό εργαλείο τό τιμητήρι. Πρώτα μαζευεται η χοντρη Μαστίχα. Η υπόλοιπη Μαστίχα στο εδαφος μαζευεται με σκούπες η με τά χέρια. Τό πρώτο μάζεμα γίνεται μετά τίς 15 Αυγούστου.

ΔΕΥΤΕΡΟ ΚΕΝΤΗΜΑ: Μετά τό πρώτο κέντημα το οποίο λέγεται και ρήνιασμα τό δευτερο κέντημα γίνεται γιά 5-6 εβδομάδες και κάθε δέντρο πρέπει νά κεντηθεί 10-12 φορές.

ΔΕΥΤΕΡΟ(ΤΕΛΙΚΟ)ΜΑΖΕΜΑ: Ακολουθειται η ιδια μέθοδος οπως στό πρωτο μάζεμα, αλλά μετά 15-20 μέρες από τό πήξιμο. Τό δευτερο μάζεμα γίνεται μετά τίς 15 Σεπτεμβρίου

ΤΗΛ. ΚΕΝΤΡΟ : 21081
21082
21083
Α.Φ.Μ. 26000437

ΤΗΛΕΓΡΑΦΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: ΕΝΩΜΑΣΤΙΧ
TELEX: 254-121 ELMA GR.
ΤΑΧΥΔΡΟΜΙΚΗ ΘΥΡΙΔΑ ΑΡΙΘ. 110

ΕΝΩΣΙΣ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ

(ΣΥΝ. Π.Ε.)

ΙΔΡΥΤΙΚΟΣ ΝΟΜΟΣ 1296/39

ΑΡΙΘ. ΜΗΤΡ. ΕΣΑΓΩΓΕΩΝ 9/1963

ΤΜΗΜΑ: .....

ΑΡΙΘ. ΠΡΩΤ. .....

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: .....

Χίος ..... 197..

ΥΠΟΜΝΗΜΑ ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΟ ΤΗΣ ΑΙΤΗΣΗΣ

Η μαστίχα ειναι ενα προϊόν που απόλο τον κόσμο παράγεται μόνο στη Χίο και μάλιστα σε ενα μικρό κομμάτι της Χίου.

Από τούς αρχαιοτάτους χρόνους ηταν γνωστή σε ολο τόν κόσμο για τις φαρμακευτικές της ιδιότητες και σαν μπαχαρικό,γιαυτό:

1.Εξαγωγήςμαστίχας εγένοντο από τότε σε ολο τόν κόσμο και

2.Διά τούτο ετυχε πολλών προνομίων κατά την περίοδο της τουρκικής κατοχής.

Οι ιδιαιτερότητες ομως εγιναν αντικείμενο εκμετάλευσης από πολλούς επιτήδιους που,εβάφτισαν τις διάφορες γόμες και ρητίνες μαστίχα,δημιουργώντας ετσι προβληματα στούς παραγωγούς μαστιχας,και σύγχυση στούς καταναλωτάς της.

Η Ελληνική πολιτεία σεβόμενη τίς ιδιαιτερότητες αυτές και θέλοντας νά προστατεύσει την μαστίχα με αναγκαστικό Νόμο(ΑΝ 1390/1938) επέβαλε τούς συνεταιρισμούς στην παραγωγή μαστίχας.

Τήν αναγκαστικότητα αυτή στούς συνεταιρισμούς μαστίχας εσεβάστηκαν ολοι οι μετέπειτα νόμοι περί συνεταιρισμών.

Μέ τούς κανονισμούς της ΕΟΚ 2081 και 2082 δίδεται η δυνατότητα η μαστίχα νά προστατευθεί σε ευρωπαϊκό επίπεδο και κατ'επέκταση διεθνώς.

Οι αρμόδιες εθνικά και κοινοτικά αρχές θά πρέπει νά λάβουν υπόψιν τους τρία πράγματα:

1.Οτι δέν ειναι δυνατόν μεμονωμένοι παραγωγοί ή ομάδα παραγωγών μαστίχας νά ζητήση κατωχύρωση του ονόματος μαστίχα γιατί με τον ΑΝ 1390/38 η εμπορία και εκμετάλευση της μαστίχας υποχρεωτικά εχει ανατεθεί στην Ενωση Μαστιχοπαραγωγών.

//..//

2.Είναι αδύνατον να ευρεθεί παραγωγή μαστίχας σε αλλη χώρα. Επομένως είναι αδύνατον να ζητηθεί μια τέτοια κατωχύρωση από αλλη χώρα,γιατί η μαστίχα παράγεται μόνο στη Χίο.Τά προϊόντα αλλων χωρών είναι γόμες ή ρητίνες

3.Με τήν κατοχύρωση τού ονόματος "μαστίχα Χίου" αφενός δύνεται η δυνατότητα και η νομιμότητα σέ κάποιον αλλο νά ονομάση μία ρητίνη ή γόμα π.χ "Μαστίχα Ιταλίας" κλπ. και αφετέρου η ιδια η Ενωση Μαστιχοπαραγωγών δίδει το δικαίωμα και γιά μία πράξη και αφήνει να εννοηθεί οτι πράγματι υπάρχει μαστίχα και εκτός Χίου. Επειδή λοιπόν η κατάσταση αυτή που θά δημιουργηθεί θά δημιουργήσει μεγάλη σύγχυση στον καταναλωτήξπού τελικά δεν θά ειναι σε θέση να γνωρίζη τι αγοράζει και ειναι αντίθετο πρός τό πνεύμα τών κανονισμών 2081 και 2082 πού προσπαθούν να διασφαλίσουν σπάνια καί παραδοσιακά προϊόντα,παρακαλούμε κατά παρέκκλιση τών διατάξεων τών σχετικών κανονισμών 2081 και 2082 να κατωχυρωθεί μόνο η λέξη "ΜΑΣΤΙΧΑ" δίχως την γεωγραφική ενδειξη "Χίος".

Μέ τιμή

ΕΝΩΣΗ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ
Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

ΕΝΩΣΙΣ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ Σ.Π.Ε. - ΛΟΙΧΝΙΩΝ ΧΙΟΣ 1938

Π ΜΕΛΕΚΟΣ