

ΕΓΚΥΚΛΙΟΣ ΠΑΡΑΛΑΒΩΝ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΕΣΟΔΕΙΑΣ 2015

1. ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΤΑΤΑΞΗ - ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ - ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ

Η τιμολόγηση της παραδιδόμενης μαστίχας, εσοδείας 2015, θα καθορίζεται ανά κιλό σύμφωνα με την καθαρότητά της, πίτα- χονδρή – ψιλή – κουκούρι.

Α. ΠΙΤΤΑ - ΧΟΝΔΡΗ – ΨΙΛΗ - ΚΟΥΚΟΥΡΙ

Ποιοτική κατάταξη	Κατηγορία	Ένδειξη συσκευής οπτικού ελέγχου	ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ
A	Εμπορεύσιμη	0-50	85€
A1	Εμπορεύσιμη	51 - 250	78€
B	Αποδεκτή	251 – 350	76€
B1		351- 1000	73€
Γ	Προς επανακαθαρισμό	1001-2200	60€
Δ	Προς απόσταξη	2201 έως 4000	40€
Ε	Κολλήματα	Οπτικός έλεγχος	10€

Β. ΛΟΙΠΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ:

- i. Υποκίτρινη (καθαρή) μαστίχα εσοδείας 2015: θα παραδίδεται χωριστά. Η δε τιμή της, θα καθορίζεται με βάση την ένδειξη της συσκευής οπτικού ελέγχου όπως περιγράφεται ανωτέρω.
- ii. Κίτρινη & υποβαθμισμένη μαστίχα παλαιότερων του 2015 εσοδειών: θα παραδίδεται εις τον προς τούτο εξουσιοδοτημένο υπάλληλο και θα τιμολογείται αναλόγως των οργανοληπτικών της χαρακτηριστικών (χρώμα, σύσταση, γεύση, ευθριψία κτλ).
- iii. Μαστίχα με παρουσία χλωροφύλλης (πράσινο, γαλαζοπράσινο ή καφέ) καθαρή :60,00 ευρώ
- iv. Μαστίχα με παρουσία χλωροφύλλης (πράσινο, γαλαζοπράσινο ή καφέ) με ξένες ύλες μέχρι: 40,00 ευρώ
- v. Σβολιασμένη καθαρή: 60,00ευρώ.
- vi. Σβολιασμένη με ξένες ύλες: μέχρι 40,00ευρώ.



ΕΝΩΣΗ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: ΣΥΝ.ΠΕ.
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: Κ. ΜΟΝΟΜΑΧΟΥ 1
ΠΟΛΗ: ΧΙΟΣ
Τ.Κ.: 82100

ΤΗΛ.: 22710 21001-3
FAX: 22710 26700
E-mail: info@gummastic.gr
URL: www.gummastic.gr

- vii. Νεροπινάδες εφ' άπαξ κατά την παράδοση : **2,00ευρώ**.
- viii. Υποπροϊόντα εφ' άπαξ κατά την παράδοση: **2,00ευρώ**.

2. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ - ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ

- i. Η παράδοση της μαστίχας από τους παραγωγούς θα γίνεται, στις εγκαταστάσεις του Εργοστασίου Μαστίχας της Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου στην Καρδαμάδα (είσοδος από την πλευρά της Λαχαναγοράς) κατόπιν τηλεφωνικής συνεννόησης - ραντεβού στα τηλέφωνα: 2271078378 εσωτ.1. & 22710 21001 εσωτ. 4.
- ii. Τηλεφωνικά ραντεβού και εγγραφή παραγωγών στις λίστες θα ξεκινήσουν στις 4 Ιανουαρίου 2015.
- iii. Οι παραγωγοί υποχρεούνται να μεταφέρουν την καθαρή μαστίχα σε ασφαλή συσκευασία για την αποφυγή συσσωματωμάτων κατά την μεταφορά και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- iv. Οι άλλες κατηγορίες μαστίχας καθώς και τα κολλήματα, νεροπινάδες, υποπροϊόντα θα συσκευάζονται σε καθαρά κιβώτια ή σακιά.
- v. Την αποκλειστική ευθύνη της παραλαβής καθώς και της τήρησης των διαδικασιών, θα έχει το στέλεχος της Ένωσης που θα ορισθεί να παρίσταται.

3. ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΠΑΡΑΛΑΒΩΝ ΜΑΣΤΙΧΑΣ

Οι παραλαβές της μαστίχας θα ξεκινήσουν την **15^η Ιανουαρίου 2016** και θα ολοκληρωθούν την **13^η Μαΐου 2016**.

4. ΚΑΘΑΡΟΤΗΤΑ ΠΑΡΑΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ

- i. Η μαστίχα είναι τρόφιμο και ως εκ τούτου οι παραγωγοί έχουν την υποχρέωση, όπως επιβάλλει η Ευρωπαϊκή - Εθνική Νομοθεσία και το Καταστατικό της Ε.Μ.Χ, να την παραδίδουν καθαρή χωρίς ξένες ύλες.
- ii. Η μαστίχα είναι προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ), αναγνωρισμένο από την Ευρωπαϊκή Ένωση ως φυσικό τρόφιμο, που παράγεται και επεξεργάζεται με παραδοσιακό τρόπο.
- iii. **Με βάση την Εθνική και Ευρωπαϊκή Νομοθεσία απαγορεύεται κατά την παραγωγική διαδικασία και τον καθαρισμό του προϊόντος, η χρήση οποιασδήποτε χημικής ουσίας (απορρυπαντικό κλπ).**
- iv. Η προς παράδοση μαστίχα, πρέπει οπωσδήποτε να είναι επιμελώς πλυμένη με άφθονο καθαρό νερό.
- v. **Ο Υπεύθυνος παραλαβής θα έχει τη δυνατότητα να μην δέχεται μαστίχα της οποίας η επεξεργασία, κρίνει, ότι δεν έχει γίνει με τον παραπάνω τρόπο.**

vi. Σε όλες τις παρτίδες (πίττα-χονδρή-ψιλή-κουκούρι) μετά το κοσκίνισμα θα γίνεται συστηματικός έλεγχος της καθαρότητας με τη χρήση συσκευής «οπτικού ελέγχου καθαρότητας» και η μαστίχα θα κατατάσσεται σε κατηγορίες σύμφωνα με τον πίνακα ποιοτικής κατάταξης.

5. ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΓΙΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟ ΕΛΕΓΧΟ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ

Το Διοικητικό Συμβούλιο της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου, σύμφωνα με την από 18 -12-1999 & την από 15-6-2014 απόφαση της Γενικής Συνέλευσης των Αντιπροσώπων, αποφάσισε τα εξής:

- i. Απαγορεύει αυστηρά τη χρήση ανεπιθύμητων ουσιών στην παραγωγική διαδικασία, όπως ορίζεται από την Ευρωπαϊκή - Εθνική νομοθεσία και το Καταστατικό της ΕΜΧ.
- ii. Συνεχίζεται η λήψη δειγμάτων κατά την παράδοση για τον έλεγχο υπολειμμάτων χημικών ουσιών στη μαστίχα. Τα δείγματα θα τοποθετούνται και θα σφραγίζονται σε φακέλους ασφαλείας παρουσία του παραγωγού.
- iii. Η επιλογή των προς εξέταση δειγμάτων θα γίνεται όπως και τις προηγούμενες χρονιές σε ποσοστό 10% επί του συνόλου των δειγμάτων (το ποσοστό είναι στατιστικά σημαντικό) σύμφωνα με τη μεθοδολογία δειγματοληπτικού ελέγχου.
- iv. Ο έλεγχος υπολειμμάτων χημικών ουσιών μπορεί να επεκταθεί πέραν της δειγματοληψίας και σε συγκεκριμένα δείγματα.

6. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΠΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

1^{ον} . Κάθε παραγωγός κατά την παράδοση της μαστίχας του, εφοδιάζεται με το αντίγραφο του πρωτοκόλλου δειγματοληψίας στο οποίο αναγράφεται και ο αριθμός δείγματος.

2^{ον} . Καθημερινά γίνεται κλήρωση με ευθύνη του επικεφαλής του συνεργείου παραλαβής μεταξύ κλήρων που φέρουν τα ψηφία 1,2,3,4,5,6,7,8,9,και 0.

3^{ον}. Συντάσσεται και υπογράφεται από τον Προϊστάμενο του συνεργείου παραλαβής το Πρακτικό Επιλογής Δειγμάτων, αντίγραφο του οποίου παραδίδεται στον Διευθυντή Μαστίχας.

4^{ον}. Επιλέγονται για εργαστηριακό έλεγχο τα δείγματα μαστίχας που το τελευταίο ψηφίο του αριθμού που αναγράφεται στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας τους είναι το ίδιο με το ψηφίο που κληρώθηκε.

Στις παρτίδες που επιλέγονται για εργαστηριακό έλεγχο λαμβάνονται δείγματα από όλες τις κατηγορίες μαστίχας του συγκεκριμένου παραγωγού (Πίττα,-Χονδρή, Ψιλή και Κουκούρι).

Η μαστίχα εκείνη που θα βρεθεί καθαρή πληρώνεται κανονικά ενώ για εκείνη στην οποία θα βρεθούν χημικά κατάλοιπα και απορρυπαντικά θα εφαρμοστούν οι παρακάτω ποινές:



ΕΝΩΣΗ
ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ
THE CHIOS GUM MASTIC
GROWERS ASSOCIATION

ΕΝΩΣΗ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: ΣΥΝ.ΠΕ.
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: Κ. ΜΟΝΟΜΑΧΟΥ 1
ΠΟΛΗ: ΧΙΟΣ
Τ.Κ.: 82100

ΤΗΛ.: 22710 21001-3
FAX: 22710 26700
E-mail: info@gummastic.gr
URL: www.gummastic.gr

- Στους παραγωγούς που θα παραδίδουν μαστίχα στην οποία θα ανιχνεύεται παρουσία χημικών ουσιών **θα επιβάλλεται ποινή ίση με το 100% της αξίας της μαστίχας**
- Στους παραγωγούς που θα παραδίδουν μαστίχα στην οποία θα ανιχνεύεται παρουσία απορρυπαντικών ουσιών **θα επιβάλλεται ποινή ίση με το 75% της αξίας της μαστίχας**

5^{ον} Το ΔΣ της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου επιφυλάσσεται για την άσκηση κάθε νομίμου δικαιώματός του.

7. ΖΥΓΙΣΗ -ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΜΑΣΤΙΧΑΣ

Η ζύγιση της μαστίχας θα γίνεται κατά τύπο μετά το κοσκίνισμα.

8. ΕΝΤΥΠΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΑΡΑΓΩΓΟ

Προς αποφυγή λαθών, την απρόσκοπτη καταβολή των πληρωμών και την τήρηση των στοιχείων για την καταβολή της ευρωπαϊκής οικονομικής ενίσχυσης ο παραγωγός οφείλει να προσκομίζει δικαιολογητικά στα οποία θα αναγράφονται :

- ο Αριθμός Αστυνομικής του Ταυτότητας
- ο Αριθμός του Φορολογικού του Μητρώου και
- ο Αριθμός Λογαριασμού Καταθέσεων του στην Τράπεζα Πειραιώς

Όσοι παραγωγοί έχουν λογαριασμούς mail και επιθυμούν να τους ενημερώνουμε ηλεκτρονικά για τα θέματα της ΕΜΧ να μας δίνουν τον λογαριασμό τους .με την παραλαβή μαστίχας .

9. ΤΡΟΠΟΣ – ΧΡΟΝΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ

Η πληρωμή θα πραγματοποιείται σε τέσσερις (4) δόσεις :

35% πρώτη δόση ένα (1) μήνα μετά την παράδοση

35% δεύτερη δόση έξι (6) μήνες μετά την παράδοση

15% τρίτη δόση δώδεκα (12) μήνες μετά την παράδοση

15% τέταρτη δόση δεκαοκτώ (18) μήνες μετά την παράδοση