

**ANNEXE I**  
**REGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL**  
**DEMANDE D'ENREGISTREMENT: Art. 5 ( ) Art. 17 ( )**

**AOP (X) IGP ( )**

**N° national du dossier: (illisible)**

**1. Service compétent de l'Etat membre:**

Nom: Ministère de l'Agriculture - Direction Transformation, Conditionnement et Contrôle  
qualitatif des Produits d'Origine Végétale

Tél.: 52 91 347                      Télécopie: 52 43 162

**2. Groupement demandeur:**

a) Nom: "UNION DES PRODUCTEURS DE MASTIC DE CHIOS"

b) Adresse: 1, Rue C. Monomachou - 821 00 CHIOS

Tél.: 0271-21001                      Télécopie: 0271-294121

c) Composition: producteur/transformateur (X)                      autre ( )

**3. Nom du produit:**

MASTIC DE CHIOS

**4. Type de produit:** (cf. liste annexe VI)

2.5 Gomme élastique et résines naturelles.

**5. Description du cahier des charges:**

(résumé des conditions de l'art. 4, par. 2)

a) Nom: cf. 3 "MASTIC DE CHIOS" AOP

b) Description: Substance solide et transparente semblable à du verre embué, grains blancs,  
jaunâtres ou au départ verdâtres (comme des larmes).

Densité: 1,06, point de fusion: 60 - 110, taux d'acidité: 50 - 70, savoir: tout d'abord amère,  
qui disparaît ensuite, odeur: caractéristique du mastic, analyse chimique: huile essentielle  
(huile de mastic) 1 - 3%, acide masticinique a & b 4%, acide masticolique 0,5%, acide  
masticonique a 20%, acide masticonique b 18%, masticorésène a 30%, masticorésène b 20%.

c) Aire géographique:

Le "mastic de Chios" AOP est produit dans la partie sud de l'île de Chios. Villages-  
communes désignés comme producteurs de mastic (au nombre de 24): Agios Georgios,  
Armolia, Vavili, Vessa, Vouno, Elata, Exo Didima, Tholopotami, Thimiana, Calamoti,  
Callimasia, Cataractis, Kini, Livi, Mesa Didima, Mesta, Mirmigui, Nenita, Neochori, Olimpi,  
Payida, Patrica, Pirgi et Flatsia. Il est interdit de produire du mastic de Chios en-dehors des  
limites administratives des communes précitées.

d) Historique:

Il s'agit d'une production non saisonnière, unique au monde, connue depuis les temps les plus  
anciens, utilisée comme gomme à mâcher, comme condiment, en médecine et en pharmacie.

e) Méthode d'obtention:

Provient de l'arbre à mastic ou lentisque (Pistacia lentiscus var. Chia), qui appartient à la  
famille des anacardiacees. Est obtenu de manière traditionnelle, décrite en détail dans l'exposé

des motifs et dans le livre sur cette question, publié par l'Union des Producteurs de Mastic de Chios".

f) Lien:

Etroitement liée à l'île de Chios, cette production constitue une source de revenu agricole importante pour la population, ainsi qu'une source de devises étrangères.

g) Structure de contrôle (organisme):

Direction de l'Agriculture du département de Chios.

Adresse: 13, Rue Polytechniou - 821 00 Chios

Tél.: 0271-44266-9                      Télécopie: 0271-44267

h) Etiquetage:

Le "mastic de Chios" AOP porte le code CHI-n° de l'étiquette, suivis des deux derniers chiffres de l'année de production.

i) Exigences nationales: (éventuelles)

Sont appliqués, le cas échéant, les dispositions générales du décret présidentiel n° 81/93 concernant la procédure de production AOP et le décret du secrétaire d'Etat à l'Agriculture n° 317707/14.1.94.

---

(A REMPLIR PAR LA COMMISSION)

N° CE: .....

Date de réception du dossier complet: ..... /...../.....