

**ALLEGATO I****DOMANDA DI REGISTRAZIONE : Art. 5 ( ) Art. 17 (x)**

DOP (x) IGP ( )

N° nazionale del fascicolo : EL (DOP)

1. Servizio competente dello Stato membro  
 Nome : Ministero dell'Agricoltura - Direzione trasformazione, normalizzazione e controllo qualitativo dei prodotti agricoli di origine vegetale  
 Tel : 5291 347 fax : 5243 162
2. Associazione richiedente :  
 a) Nome : "Unione dei produttori di mastice dell'isola di Chio"  
 b) Indirizzo : K. Monomachou, 1 821 00  
 c) Composizione : produttori/trasformatori (x) altro ( )
3. Nome del prodotto : MASTICE DI CHIO (resina di lentisco)
4. Tipo di prodotto : (cfr. elenco allegato VI)  
 2.5 Gomma e resine naturali
5. Descrizione del disciplinare :  
 (riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, par. 2)
  - a) nome : cfr. 3. MASTICE DI CHIO DOP
  - b) descrizione : chicchi duri, di aspetto trasparente come cristalli opachi (lacrime), di colore bianco-giallastro, inizialmente verdognolo;  
Densità: 1,06; Punto di fusione: 60 - 110; Acidità: 50 - 70;  
Gusto: il gusto amaro iniziale poi scompare; Aroma: caratteristico del mastice; Analisi chimica: olio essenziale (di mastice) 1-3%;  $\alpha$ - e  $\beta$ -acido mastichinico: 4%; acido masticolico: 0,5%;  $\alpha$ -acido masticonico :20%;  
 $\beta$ -acido masticonico: 18%;  $\alpha$ -masticoresina: 30%;  $\beta$ -masticoresina: 20%.
  - c) zona geografica: il mastice è prodotto nella parte meridionale dell'isola di Chio, nei comuni che vengono chiamati anche i "comuni del mastice"; si tratta dei 24 comuni seguenti: Ag. Ghiorgos, Armolia, Vaviloi, Vessa, Vounò, Elata, Exo Didyma, Tholopotami, Thimianà, Kalamoti, Kallimasia, Katarachtis, Koini, Livi, Messa, Didyma, Mestà, Myrminki, Nenita, Nechochi, Olympoi, Paghida, Patrikà, Pyrgi e Flatsia. È vietata la produzione di mastice di Chio fuori dei confini amministrativi dei comuni succitati.

- d) cenni storici : si tratta di una produzione tradizionale che è esclusiva dell'isola di Chio e conosciuta fin dall'antichità; il prodotto è usato come masticatorio, oltre che come sostanza medicinale e farmaceutica.
- e) metodo di ottenimento : proviene dal lentisco (PISTACIA LENTISCUS VAR. CHIA), appartenente alla famiglia delle ANACARDIACEAE, e viene prodotto dal mastice naturale di Chio DOP, con l'aggiunta di zucchero e di sostanze emollienti.
- f) legame geografico : prodotto strettamente legato alla storia dell'isola e ai suoi abitanti, per i quali il mastice costituisce un'importante fonte di reddito agricolo e di valuta.
- g) organismo di controllo :  
Nome: Direzione Agricoltura del N. di Chio  
Indirizzo: Polytechniou, 13 CHIO TK 821 00  
Tel. : 0271- 44266-69 Fax: 0271 - 44267
- h) etichettatura : Mastice di Chio DOP; numero di codice di controllo CHI; le etichette recano un numero progressivo; le ultime due cifre indicano l'anno di produzione.
- i) condizioni nazionali eventualmente applicabili: si applicano le disposizioni generali del Decreto presid.81/93 sulla procedura di concessione delle DOP e IGP e la relativa decisione del Sottosegretario all'Agricoltura n. 317707 del 14.1.1994.

---

**PARTE RISERVATA ALLA COMMISSIONE**

N° CEE : /

Data di ricevimento del fascicolo: .././....