

ANHANG I

Eintragungsantrag: Artikel 5 () Artikel 17 (x)

g.U. (x) g.g.A ()

Einzelstaatliches Aktenzeichen: CHI (g.U.) ?? unleserlich

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaates:

Name: Ministerium für Landwirtschaft, Direktion Verarbeitung, Normierung und Qualitätskontrolle pflanzlicher Produkte

Telefon: 5291-347 Fax: 5243-162

2. Antragstellende Vereinigung:

a) Name: "ENOSI MASTICHOPARAGOGON CHIOU" (Union der Mastix-Erzeuger von Chios)

b) Anschrift: Konstantinou Monomachou 1, T.K. 821 00

Telefon: 0271-21001 Fax: 0271-294121

c) Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) Sonstige ()

3. Name des Erzeugnisses: MASTICHA CHIOU (CHIOS-MASTIX)

4. Art des Erzeugnisses: (vgl. Verzeichnis in Anhang VI)

2.5 Natürliche Gummen und Harze

5. Beschreibung des Erzeugnisses: (Zusammenfassung der Angaben gemäß Artikel 4 Absatz 2)

a) Name: vgl. 3. "MASTICHA CHIOU" g.U.

b) Beschreibung: Fest und transparent wie ein trüber Kristall, gelblichweiße bzw. anfangs grünliche tropfenförmige Körner,

Dichte: 1,06, Schmelzpunkt: 60 - 110, Säurezahl: 50 - 70, Geschmack: anfangs bitterer Geschmack, der dann vergeht, Aroma: charakteristisches Mastix-Aroma, Chemische Zusammensetzung: ätherisches Öl (Mastix-Öl) 1 - 3 %, α - und β -Masticinsäure 4 %, Masticolsäure 0,5 %, α -Masticonsäure 20 %, β -Masticonsäure 18 %, α -Masticoresen 30 %, β -Masticoresen 20 %.

c) Geographisches Gebiet: "Masticha Chiou" g.U. wird im südlichen Teil der Insel Chios hergestellt. Die 24 Dorfgemeinden, auch Mastichochoria (Mastix-Dörfer) genannt, sind: Agios Georgios, Armolia, Vavili, Vessa, Vouno, Elata, Exo Didima, Tholopotami, Thimiana, Kalamoti, Kallimassia, Kataraktis, Kini, Livi, Messa Didima, Mesta, Mirmingi, Nenita, Neochori, Olimbi, Pagida, Patrika, Pirgi und Flatsia. Die Herstellung von Masticha Chiou außerhalb der administrativen Grenzen dieser Gemeinden ist nicht gestattet.

d) Ursprungsnachweis: Auf der Insel Chios traditioneller und weltweit einziger Anbau; schon aus dem Altertum bekannt; wird gekaut oder zum Würzen sowie in der Medizin und der Pharmazie genutzt.

e) Herstellungsverfahren: Das Erzeugnis stammt vom Mastixbaum (Pistacia lentiscus Var. Chia), der zur Familie der Sumachgewächse gehört. Traditionelles Herstellungsverfahren; wird ausführlich im Einführungsbericht und in dem von der "Enosi Mastichoparagoge Chios" (Mastixherstellerverband Chios) herausgegebenen Buch beschrieben.

f) Zusammenhang: Sehr enge Beziehung zur Insel Chios und zur Bevölkerung. Liefert einen bedeutenden Teil des landwirtschaftlichen Einkommens und ist Quelle von Deviseneinnahmen.

g) Kontrolleinrichtung: Name: Direktion Landwirtschaft des Nomos Chios.
Anschrift: Politechniou 13, T.K. 821 00 CHIOS
Telefon: 0271-44266-69 Fax: 0271-44267

h) Etikettierung: "MASTICHA CHIOU" g.U. hat die codierte Nummer CHI - lfd. Nummer des Etiketts und die zwei letzten Ziffern des Produktionsjahres.

i) Etwaige einzelstaatliche Anforderungen: Es werden die allgemeinen Bestimmungen des Präsidialerlasses 81/93 über das g.U.-Produktionsverfahren und der entsprechende Beschluß des Staatssekretärs für Landwirtschaft A.P. 317707/14.1.94 angewandt.

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

EG-Nr.:

Eingang des vollständigen Antrags:/...../.....