



02000171401940016

137



ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 17

14 Ιανουαρίου 1994

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Πρόελευ-
σης (Π.Ο.Π.) για την «ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΤΗΣ». 3

Αριθ. 317707

(3)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Πρόελευσης (Π.Ο.Π.) για την «ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΤΗΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Την αριθ. 184/27.10.93 Απόφαση του Πρωθυπουργού και Υπουργού Γεωργίας «περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας στον Φλώρο Κωνσταντίνου» Φ. 8368/29.10.93.

2. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων

αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις».

3. Του Π.Δ. 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων».

4. Την υπ' αριθ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β/22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας, σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον «Εθνικό κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυσικών ειδών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων».

5. Τον Α.Ν. 1390/10.10.1938 «περί Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου κ.λ.π.» όπως τροποποιήθηκε με τον Νόμο 142/1945 και Α.Ν. 1154 της 28.3.1938.

6. Το με αριθ. 1542/17.11.93 πρακτικό της απόφασης του Διοικητικού Συμβουλίου της «ΕΝΩΣΗΣ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ» σχετικά με την αίτηση τους προς την Δ/νση Γεωργίας Χίου για αναγνώριση ως προϊόντων ονομασίας (ΠΟΠ) των παραγομένων υπ' αυτής αγροτικών προϊόντων.

7. Το με αριθμ. πρωτ. 1638/19.7.93 έγγραφο της Δ/νσης Γεωργίας Χίου για την θετική γνωμάτευση αυτής, σχετικά με την καθιέρωση της Μαστίχας Χίου και των προϊόντων ονομασίας προέλευσης.

8. Το Ν.Δ. 1065/17.12.71 «Περί κυρώσεως συμφωνίας Ελλάδος - Αυστρίας».

9. Τον Ν. 438/1929 για τον περιορισμό της επέκτασης της καλλιέργειας και παραγωγής της Μαστίχας Χίου, αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζουμε τα κάτωθι γεωργικά προϊόντα, που παράγονται στην νήσο Χίο, ως προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.), εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

Α. ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ

Η ονομασία «ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ» ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται στην Νήσο Χίο, και ειδικότερα στα Διοικητικά όρια των Κοινοτήτων (Μαστιχοχώρια) της νήσου Χίου.

2. Η «Μαστίχα Χίου» (ΠΟΠ) παράγεται από το αυτοφυές δένδρο, Μαστιχοφόρος Σχίνος, PISTACHIA LENTISCUS, Ποικιλία Χίου, της οικογένειας ANACARDIACEAE (Συνώνυμα - παραλλαγές: Μαυρόσχοινος ή Λαγκαδιώτης, ο Βότομος, ο Βιγλιώτης ή Μαυρουλιώτης, ο Κρεμεντινός και ο Λιβανός) και συγκεντρώνεται, επεξεργάζεται και διατίθεται χονδρικός ή λιανικός εντός της περιοχής της Νήσου Χίου ή στην αγορά της Ελληνικής Επικράτειας ή στην Διεθνή Αγορά.

3. Η «Μαστίχα Χίου» (ΠΟΠ) παράγεται στο Νότιο τμήμα της Νήσου Χίου, Χωρία - Κοινότητες τα οποία και αποκαλούνται Μαστιχοχώρια, είναι δε τα ακόλουθα 24: Αγ. Γεώργιος, Αρμόλια, Βαβίλοι, Βέσσα, Βουνό, Ελάτα, Έξω Διδύμα, Θολοποτάμι, Θυμιανά, Καλαμωτή, Καλλιμασία, Καταράκτης, Κοινή, Λιθί, Μέσα Διδύμα, Μεστά, Μυρμήγκι, Νενητα, Νεοχώρι, Ολύμποι, Παγίδα, Πατρικά, Πυργί και Φλάτσια. Απαγορεύεται η παραγωγή Μαστίχας Χίου εκτός της Διοικητικής περιφέρειας των ανωτέρω αναφερομένων Κοινοτήτων.

4. Η «Μαστίχα Χίου» έχει χρώμα χωροπράσινο (γιατί έχει ίχνη χλωροφύλλης) μετά όμως αποχρωματίζεται και σε διάστημα που κειμένεται από 6 έως 18 μήνες παίρνει χρώμα λευκοκίτρινο, υποκίτρινο.

Η «Μαστίχα Χίου» είναι διαφανής, σαν θαμπό κρύσταλλο, έχει γεύση στην αρχή του μασήματος είναι πικρή, μετά όμως η πικράδα φεύγει. Το άρωμά της είναι ειδικό και χαρακτηριστικό του προϊόντος. Το προϊόν είναι σκληρό ο δε βαθμός σκληρότητας εξαρτάται από την θερμοκρασία της ατμόσφαιρας και το μέγεθος που έχει το δάκρυ.

5. Κατά την πρώτη και δεύτερη κατεργασία - επεξεργασία της «Μαστίχας Χίου» (ΠΟΠ) απαγορεύεται η χρησιμοποίηση οποιονδήποτε χρωστικών, γυαλιστικών και συντηρητικών ουσιών.

6. Η καταπλέμηση των εχθρών - ασθενειών γίνεται από το έδαφος με χημική καταπολέμηση, ενώ προτιμάται η βιολογική όταν και εφόσον αυτή είναι δυνατή. Χημικές επεμβάσεις απαγορεύονται προ και κατά την περίοδο συγκομιδής της «Μαστίχας Χίου» (ΠΟΠ), έτσι ώστε το τελικό προϊόν που τίθεται στην αγορά να είναι τελείως απαλλαγμένο από τοξικά υπολείμματα.

7. Η συγκομιδή της «Μαστίχας Χίου» γίνεται από τις 15 Ιουλίου έως 15 Οκτωβρίου εκάστου έτους. Η συλλογή ελέγχεται - διέπεται από τον Νόμο 4381/1929, πλην όμως η τελευταία ημερομηνία συγκομιδής μπορεί να παραταθεί για ένα δεκαπενθήμερο με άδεια - απόφαση του Νομάρχη Χίου.

8. Η ακατέργαστη «Μαστίχα Χίου» ανήκει στην Δασμολογική Κλάση (ΕΟΚ) 13019000, Διάκριση TARIC 20001 και η κατεργασμένη «Μαστίχα Χίου» στην Δασμολογική Κλάση (ΕΟΚ) 13019000, Διάκριση TARIC 20002.

9. Η «Μαστίχα Χίου» (ΠΟΠ) παρουσιάζει την ακόλουθη ενδεικτική χημική σύνθεση και έχει τα ακόλουθα τεχνικά χαρακτηριστικά:

1. Παρουσία: «Άσπροι» ή Κιτρινωποί κόκκοι «σαν δάκρυα»

2. Πυκνότης: 1,06

3. Σημείο Τήξης: 60 - 110

4. Βαθμός Οξύτητος: 50 - 75

5. Διαλυτικότητα: Σε αιθυλικό αιθέρα, αιθυλική αλκοόλη, ασετόνη, χλωροφόρμιο, Τερεβινθέλαιον, Ζεστό Λινέλαιον, Βενζίνη, Πινένιο, Χυλένιο.

ΧΗΜΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΧΙΩΤΙΚΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ (PISTACHIA LENTISCUS)

| | | |
|--|--|--------|
| Αιθέριο Έλαιο (Μαστιχέλαιο) | | 1 - 3% |
| α & β Μαστιχινικών οξύ (C ₂₃ H ₃₆ O ₄) | | 4% |
| Μαστιχολλικών οξύ (C ₂₃ H ₃₆ O ₄) | | 0,5% |
| α Μαστιχονικών οξύ (C ₃₂ H ₄₈ O ₄) | | 20% |
| β Μαστιχονικών οξύ (C ₃₂ H ₄₈ O ₄) | | 18% |
| α Μαστιχορζένη (C ₃₅ H ₅₆ O ₄) | | 30% |
| β Μαστιχορζένη (μαστιχίνη) | | 20% |

Επί των ανωτέρω συνθέσεων επιτρέπεται μια μέγιστη διακύμανση της τάξεως του 20% που οφείλεται στις διαφορετικές περιβαλλοντολογικές συνθήκες, στις καλλιεργητικές τεχνικές, στην τεχνική συλλογής, κατεργασίας, αποθήκευσης και τυποποίησης του προϊόντος, καθώς και στο γεγονός ότι η «ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ» συλλέγεται σε υγρή μορφή και σταθεροποιείται με την πάροδο του χρόνου.

10. Η συνήθης συσκευασία της «Μαστίχας Χίου» (ΠΟΠ) κατά την Χονδρική και Λιανική πώληση είναι η ακόλουθη:

| ΜΑΣΤΙΧΑ | | |
|--------------------|--------------|--------|
| ΧΟΝΔΡΙΚΗ | ΛΙΑΝΙΚΗ | |
| Πάκκο/χαρτοκιβώτιο | Φακελλάκια | 10 γρ. |
| Χαρτοκιβώτιο | Μπομπονιέρες | 20 γρ. |

| | |
|--------------|----------------|
| Πάκκο | Κουτιά 50 γρ. |
| Χαρτοκιβώτιο | Κουτιά 100 γρ. |
| Χαρτοκιβώτιο | Κουτιά 500 γρ. |

II. ΧΡΗΣΗ: Η χρήση της ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ» σήμερα είναι εκτός από μάσηση, στην μαγειρική ως μπαχαρικό και στην ιατρική και φαρμακευτική.

Β. ΤΣΙΧΛΑ ΧΙΟΥ

Η ονομασία «ΤΣΙΧΛΑ ΧΙΟΥ» ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται από φυσική Μαστίχα Χίου, Ζάχαρη και Μαλακτικές ουσίες, στην Νήσο Χίο και ειδικότερα στα Διοικητικά όρια των Κοινοτήτων (Μαστιχοχώρια) της Νήσου Χίου, όπως αυτές αναλυτικά αναφέρονται στην παράγραφο Α3 της παρούσης απόφασης σχετικά με την «Μαστίχα Χίου» (ΠΟΠ). Η «ΤΣΙΧΛΑ ΧΙΟΥ» αυτή τη στιγμή παράγεται με την ονομασία «ΕΛΜΑ» (ELMA).

2. Η «ΤΣΙΧΛΑ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ) ανήκει στην Δασμολογική κλάση (ΕΟΚ) 17041099 και την Διάκριση TARIC 00002.

3. Η «ΤΣΙΧΛΑ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ) παρουσιάζει τα ακόλουθα Τεχνικά Χαρακτηριστικά: είναι στερεή, σε σχήμα Μαλακού άσπρου κουφέτου, με χαρακτηριστική γεύση εκείνης της «ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ).

4. Η συσκευασία της «ΤΣΙΧΛΑΣ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ) γίνεται για με την χονδρική πώληση σε χαρτοκιβώτια των 25 πάκων που περιέχουν τις συσκευασίες της Λιανικής πώλησης. Οι συσκευασίες για την Λιανική Πώληση είναι: Κουτάκια των 2 τεμαχίων, κουτάκια των 5 τεμ., κουτάκια των 10 τεμ. και φακελλάκια των 35 γρ.

Γ. ΜΑΣΤΙΧΕΛΑΙΟ ΧΙΟΥ

1. Η ονομασία «ΜΑΣΤΙΧΕΛΑΙΟ ΧΙΟΥ» ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται από την φυσική «ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ) κατόπιν απόσταξης, παράγεται μόνον στην Νήσο Χίο και ειδικότερα στα Διοικητικά όρια των Κοινοτήτων (Μαστιχοχώρια) της Νήσου Χίου, όπως αυτές αναλυτικά αναφέρονται στην παράγραφο Α3 της παρούσης απόφασης σχετικά με την «ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ).

2. Το «ΜΑΣΤΙΧΕΛΑΙΟ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ) ανήκει στην Δασμολογική κλάση (ΕΟΚ) 33013000 και στην διάκριση TARIC 00000.

3. Το «ΜΑΣΤΙΧΕΛΑΙΟ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ) παρουσιάζει τα ακόλουθα τεχνικά χαρακτηριστικά: Είναι υγρό χρώματος άσπρου ή και κιτρινωπό και έχει γεύση και άρωμα έντονα χαρακτηριστικό όπως εκείνο της «ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ).

4. Η συσκευασία του Μαστιχέλαιου γίνεται για με την χονδρική πώληση σε ξυλοκιβώτια, που περιέχουν τις συσκευασίες της Λιανικής Πώλησης για δε την Λιανική Πώληση σε φιάλες των 5, 10, 20, 50, 100, 200 και 500 ml ή 1 λίτρου.

Δ. ΜΟΣΧΟΛΙΒΑΝΟ ΧΙΟΥ

1. Η ονομασία «ΜΟΣΧΟΛΙΒΑΝΟ ΧΙΟΥ» ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ), μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται από την φυσική «Μαστίχα Χίου» ΠΟΠ, το «Κολοφώνιο Μαστίχας Χίου» (ΠΟΠ), διογκωτικά τρίμματα, εμπλουτίζεται δε με φυσικά αρώματα και παράγεται στην νήσο Χίο και ειδικότερα στα Διοικητικά όρια των Κοινοτήτων (Μαστιχοχώρια)

της Νήσου Χίου, όπως αναλυτικά αναφέρονται στην παράγραφο Α3 της παρούσης απόφασης σχετικά με την «Μαστίχα Χίου» (ΠΟΠ).

2. Το «Μοσχολίβανο Χίου» (ΠΟΠ) ανήκει στη Δασμολογική Κλάση (ΕΟΚ) 13019000 και στη διάκριση TARIC 90000.

3. Το «Μοσχολίβανο Χίου» (ΠΟΠ) παρουσιάζει τα ακόλουθα τεχνικά χαρακτηριστικά: Είναι στέρεο, χρώματος συνήθως σκούρου καφέ και αποτελεί αρωματική ουσία για θυμίαμα, με έντονο άρωμα εκείνο της «Μαστίχας Χίου» (ΠΟΠ).

4. Η συσκευασία του «ΜΟΣΧΟΛΙΒΑΝΟΥ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ) γίνεται για με την χονδρική πώληση σε χαρτοκιβώτιο που περιέχει μομπονιέρες των 30 γρ. και σακί των 50 χιλιογράμμων, για δε τη Λιανική πώληση διατίθεται σε μομπονιέρες των 30 γρ. ή χύμα.

Ε. ΚΟΛΟΦΩΝΙΟ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ

1. Η ονομασία «ΚΟΛΟΦΩΝΙΟ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ» ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται από την «Μαστίχα Χίου» (ΠΟΠ) μετά την απομάκρυνση του Αιθέριου Ελαίου από αυτήν και αποτελεί την ρητινική ουσία της «ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ).

Το «ΚΟΛΟΦΩΝΙΟ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ» ΠΟΠ παράγεται μόνον στην νήσο Χίο και ειδικότερα στα Διοικητικά όρια των Κοινοτήτων (Μαστιχοχώρια) της Νήσου Χίου, όπως αυτά αναλυτικά αναφέρονται στην παράγραφο Α3 της παρούσης απόφασης σχετικά με την «ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ).

2. Το «ΚΟΛΟΦΩΝΙΟ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ) ανήκει στην Δασμολογική Κλάση (ΕΟΚ) 38061090 και την Διάκριση TARIC 00000.

3. Το «ΚΟΛΟΦΩΝΙΟ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ) παρουσιάζει τα ακόλουθα τεχνικά χαρακτηριστικά: Είναι στερεά ρητινική ουσία, με έντονο χαρακτηριστικό άρωμα εκείνο της «ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ), έχει χρώμα συνήθως ανοικτό κόκκινο ή καφέ ή γκρι ή συνδυασμούς πρόσμιξης των ανωτέρω χρωμάτων.

4. Η συσκευασία και εμπορία του «ΚΟΛΟΦΩΝΙΟΥ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ) γίνεται σε σάκκους των 25 και 50 χιλιογράμμων.

Κατά την συσκευασία των ανωτέρω αναφερομένων και αναγνωριζόμενων προϊόντων: «ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ», «ΤΣΙΧΛΑΣ ΧΙΟΥ», ΜΑΣΤΙΧΕΛΑΙΟ ΧΙΟΥ», «ΜΟΣΧΟΛΙΒΑΝΟ ΧΙΟΥ» και «ΚΟΛΟΦΩΝΙΟ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ» ως ΠΟΠ, επί της συσκευασίας αναφέρεται υποχρεωτικά μετά το αντιστοιχο όνομα, το έτος παραγωγής, η ημερομηνία λήξης και η επεξεργασία που έχει υποστεί το προϊόν καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται στο Π.Δ. 81/93, άρθρο 4, παρ. 7.

Τα στοιχεία ελέγχου αποτελούνται από τα αρχικά ΧΙ (Χίος), τον αύξοντα αριθμό συσκευασίας που δίδεται από την αρμόδια τοπική Δ/νση Γεωργίας του τόπου συσκευασίας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής.

Από τις διατάξεις και αποφάσεις αυτές δεν προκαλείται δαπάνη για το Κρατικό Προϋπολογισμό.

Η παρούσα να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΦΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

