

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2018/C 159/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„CIOCCOLATO DI MODICA”

Nr UE: PGI-IT-02314 – 12.6.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Cioccolato di Modica”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 2.2. Czekolada i produkty pochodne

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Nazwa „Cioccolato di Modica” odnosi się wyłącznie do produktu wytwarzanego z gorzkiej pasty kakaowej z dodatkiem cukru.

W momencie wprowadzenia do obrotu „Cioccolato di Modica” posiada następujące właściwości:

— Właściwości fizyczne

Kształt: prostokątny równoległoscian, którego boki zwężają się ku końcowi, tworząc ścięty ostrosłup o podstawie czworobocznej.

Masa: nieprzekraczająca 100 g.

Masa czekoladowa: o barwie brązowej z widoczną ziarnistą konsystencją spowodowaną obecnością kryształków cukru w produkcie. Możliwość widocznych wykwitów masła kakaowego na zewnętrznej powierzchni.

— Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Smak: słodki z nutą gorzkiego. Wrażenie ziarnistości lub chropowatości. Szybko rozplywa się w ustach i ma chrupiącą konsystencję.

— Właściwości chemiczne

Minimalna zawartość masy kakaowej: nie mniej niż 50 %.

Minimalna zawartość masła kakaowego: nie mniej niż 25 %.

Zawartość wilgoci: nieprzekraczająca 2,5 %.

Skład „Cioccolato di Modica” może zostać uzupełniony przez dodanie jednego lub większej liczby dodatkowych składników wymienionych w pkt 3.3 poniżej.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

W procesie produkcji „Cioccolato di Modica” wykorzystuje się następujące składniki, które muszą stanowić określony odsetek całkowitej masy produktu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Obowiązkowe:

- gorzka pasta kakaowa: od 50 % do 99 %,
- cukier, w tym cukier rafinowany lub cukier trzcinowy surowy: od 50 % do 1 %.

Fakultatywne:

- przyprawy: cynamon – min. 0,02 %, wanilia – min. 0,02 %, papryka chili – min. 0,02 %, gałka muszkatołowa – min. 0,01 %,
- naturalne środki aromatyzujące: owoce cytrusowe – min. 0,02 %, dziki koper włoski – min. 0,02 %, jaśmin – min. 0,01 %, imbir lekarski – min. 0,02 %,
- owoce, w tym owoce suszone lub odwodnione: owoce cytrusowe – min. 2 %, pistacje – min. 5 %, orzechy laskowe – min. 5 %, migdały – min. 5 %,
- sól: min. 0,02 %.

Poza wymienionymi powyżej składnikami producent może zastosować według swojego uznania również inne przyprawy (co najmniej 0,02 % masy produktu), naturalne środki aromatyzujące (0,02 % masy produktu) oraz owoce, w tym suszone lub odwodnione (co najmniej 2 % masy produktu).

Niedozwolone:

- barwniki, konserwanty, emulgatory, tłuszcze roślinne, wanilina, mleko.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy procesu produkcji „Cioccolato di Modica”, od etapu urabiania gorzkiej pasty kakaowej aż do uzyskania produktu końcowego, odbywają się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Cioccolato di Modica” wprowadza się do obrotu w opakowaniach zawierających jedną lub większą liczbę sztuk produktu.

Do czynności związanych z pakowaniem należy przystąpić nie wcześniej niż po upływie 12 godzin chłodzenia na terenie zakładu produkcyjnego lub w przylegających do niego pomieszczeniach. Pozwala to uniknąć skażenia bakteriologicznego lub wchłonięcia obcych zapachów, co mogłoby wyrzucić niekorzystny wpływ na organoleptyczne cechy charakterystyczne produktu, i gwarantuje, że czekolada nie wchłonie wilgoci z otoczenia, dzięki czemu można będzie uniknąć z ryzyka rozwoju pleśni w trakcie przechowywania oraz utraty charakterystycznej brązowej barwy powierzchni zewnętrznej produktu.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na opakowaniu muszą znajdować się słowa „Cioccolato di Modica” oraz symbol ChOG Unii Europejskiej. Na opakowaniu należy również obowiązkowo zamieścić następujące informacje:

- nazwę produktu, nazwy i adresy przedsiębiorstwa producenta oraz przedsiębiorstwa odpowiedzialnego za pakowanie,
- logo produktu, któremu zawsze musi towarzyszyć chronione oznaczenie geograficzne.

Na opakowaniu można fakultatywnie zamieścić sformułowanie „Indicazione Geografica Protetta” [„chronione oznaczenie geograficzne”] oraz akronim „IGP” [„ChOG”].

Na etykiecie można również wskazać kraj pochodzenia kakao, z którego uzyskano gorzką pastę kakaową.

Logo produktu:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Cioccolato di Modica” obejmuje całość terytorium administracyjnego gminy Modica w prowincji Ragusa.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

„Cioccolato di Modica” pochodzi z miasta o tej samej nazwie; na przestrzeni lat produkt zdobył wielkie uznanie zarówno dzięki swoim unikalnym właściwościom, jak i za sprawą specyficznego charakteru procesu jego produkcji.

Organoleptyczne cechy charakterystyczne „Cioccolato di Modica” uzyskuje się w procesie, który nie obejmuje dodawania masła kakaowego czy innych tłuszczów roślinnych ani etapu konszowania, tj. procesu mieszania i podgrzewania masy czekoladowej do wysokich temperatur przez bardzo długi czas, aby uzyskać gładką masę i zmniejszyć wielkość grudek do rozmiaru niewyczuwalnego językiem.

Ponieważ proces produkcji „Cioccolato di Modica” nie obejmuje etapu konszowania i temperatura, w której składniki są przetwarzane, jest dokładnie kontrolowana, kryształki cukru nie ulegają rozpuszczaniu, co nadaje produktowi jego charakterystyczną, wyczuwalną dla podniebienia ziarnistość. To właśnie ta cecha odróżnia „Cioccolato di Modica” od wszystkich innych rodzajów czekolady na rynku.

Wiele publikacji i artykułów w prasie krajowej i zagranicznej wychwalało wyjątkowy charakter „Cioccolato di Modica”. W artykule opublikowanym w magazynie Panorama (31 października 1996 r., s. 258) „Cioccolato di Modica” opisano w następujący sposób: „Po przełamaniu tabliczki kryształki cukru są wyraźnie widoczne. W procesie produkcji tej czekolady faktycznie nie zostaje ona doprowadzona do stanu płynnego, jak ma to miejsce w przypadku tradycyjnych metod produkcji [...]”; w książce *Le denominazioni comunali: opportunità di sviluppo territoriale* zamieszczono artykuł opublikowany w gazecie internetowej, w którym proces produkcji „Cioccolato di Modica” opisano następującymi słowami: „Unikalna właściwość procesu produkcji polega na tym, że pastę kakaową wyrabia się w stanie surowym, przez co nigdy nie przechodzi ona w stan ciekły; to właśnie dlatego nie dochodzi do rozpuszczania się kryształków cukru. Smak tej czekolady uznaje się za niepowtarzalny, ponieważ stanowi on połączenie smaku czekolady ze smakiem cukru” (*Le denominazioni comunali: opportunità di sviluppo territoriale*, Mediolan, Giuffrè, 2005, ss. 241–253); w artykule opublikowanym w magazynie The Times (5 listopada 2011 r., s. 20) stwierdzono: „czekolada z Modici to czekolada czarna, a nie mleczna, o kruchej konsystencji, nierozpuszczająca się [...]”; wytwarza się ją na podstawie wielowiekowej receptury”; w artykule „Modica, barocca e granulosa” (opublikowanym w magazynie Italo – I viaggi del gusto, grudzień 2014 r., s. 107) zamieszczono następujący opis „Cioccolato di Modica”: „kryształki cukru, które nie rozpuszczają się i chrupią podczas gryzienia, stanowią jedną z najbardziej uwielbianych właściwości charakterystycznego produktu pochodzącego z tego sycylijskiego miasta, tj. czekolady”; w artykule „Nasce a Modica il museo storico del cioccolato” opublikowanym w magazynie Emotions (12 lipca 2014 r., s. 93) „Cioccolato di Modica” nazwano „wyrobem unikalnym ze względu na proces przetwarzania na zimno stosowany w trakcie jego produkcji nadający mu ziarnistość i kruchość, która podbiła serca smakoszy na całym świecie”.

Bardzo niedawne świadectwo potwierdzające renomę charakterystycznych właściwości „Cioccolato di Modica” zawarto w książce *Die Insel der Dolci* autorstwa Hannsa-Josefa Ortheila, niemieckiego pisarza, scenarzysty i językoznawcy, który odwiedził Modicę: „próbując »Cioccolato di Modica«, przeżywam ogromny szok, ponieważ niespodziewanie czuję smak kryształków cukru na języku, niczym wir ziarenek przesypanych się z jednej strony języka na drugą [...]”.

Unikalna metoda produkcji „Cioccolato di Modica”, jej charakterystyczne właściwości organoleptyczne oraz jej ziarnista struktura były również przedmiotem badań naukowych. W tym kontekście warto przywołać następujące artykuły: „Microstructural Characterization of Multiphase Chocolate Using X-Ray Microtomography” opublikowany w *Journal of Food Science* (t. 75, nr 7, 2010, ss. E469–E476); oraz „Sensory profile of a speciality Sicilian chocolate” opublikowany w *Italian Journal of Food Science* (t. XXIII, nr 1-2011).

Produkcja „Cioccolato di Modica” wymaga dużej zręczności i określonych umiejętności, co wiąże się z koniecznością zatrudniania specjalistów dysponujących wiedzą fachową w zakresie odmierzenia składników, kontrolowania temperatur, w których przetwarza się masę czekoladową, łączenia składników i formowania tabliczek czekolady.

Znaczenie „Cioccolato di Modica” dla obszaru geograficznego powinno być postrzegane nie tylko przez pryzmat lokalnego przemysłu powiązanego z procesem produkcji wyrobu, ale również w świetle przystosowania maszyn wykorzystywanych w procesie jego produkcji, co jednoznacznie potwierdza istnienie silnego i trwałego związku między produktem a lokalną gospodarką.

Wiele miejsc pracy w gminie od zawsze było związanych z produkcją „Cioccolato di Modica”, która po dziś dzień stanowi jedno z najważniejszych źródeł zatrudnienia dla miejscowej ludności i istotną część prowadzonej w sycylijskiej gminie Modica działalności gospodarczej. Rozkwit niewielkich przedsiębiorstw, do jakiego doszło na przestrzeni ostatnich trzydziestu lat, doprowadził do powstania prawdziwej „dzielnicy »Cioccolato di Modica«”,

którą cechuje szczególna żywiłowość prowadzących w niej działalność przedsiębiorców – w tym miejscu warto wspomnieć, że niektórzy z nich prowadzą również intensywną działalność wywozową. Wraz z upływem lat ta cecha systemu produkcji pozwoliła rozwinąć i zachować wiedzę i umiejętności przekazywane z pokolenia na pokolenie, których nie można znaleźć nigdzie indziej.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie rejestracji ChOG „Cioccolato di Modica” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 103 z dnia 5 maja 2017 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Prodotti DOP e IGP” (w prawym górnym rogu ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
