Ref. Ares(2017)2942745 - 13/06/2017

DOCUMENTO UNICO

"Cioccolato di Modica"

n. UE:

DOP ( ) **IGP (X)**

1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI) [DELLA DOP O IGP]

"Cioccolato di Modica"

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 2.1: Cioccolato e prodotti derivati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La denominazione “Cioccolato di Modica” designa esclusivamente il prodotto ottenuto dalla lavorazione della pasta amara di cacao con zucchero e con eventuale aggiunta di spezie e/o aromi naturali e/o frutta e/o sale.

Al momento dell'immissione al consumo il “Cioccolato di Modica” presenta le seguenti caratteristiche:

- Caratteristiche fisiche

Forma: a parallelepipedo rettangolare con i lati rastremati a tronco di piramide. E’ inoltre ammessa ogni ulteriore forma a discrezione del produttore.

Peso: non superiore a 100 gr.

Pasta: di colore marrone con evidente granulosità per la presenza di cristalli di zucchero all’interno del prodotto. Visibile eventuale affioramento del burro di cacao sulla superficie esterna.

- Caratteristiche organolettiche

Gusto: dolce con nota di amaro. Percezione di granulosità o sabbiosità. Buona fusibilità in bocca e struttura croccante. Percepibili note speziate e/o aromatiche riconducibili a spezie e/o aromi naturali e/o frutta e/o sale impiegati nella produzione.

- Caratteristiche chimiche

Umidità: non superiore al 2,5%.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Il “Cioccolato di Modica” prevede l’impiego dei seguenti ingredienti in percentuale rispetto al peso complessivo del prodotto.

Obbligatori:

- Pasta amara di cacao (tenore di burro di cacao non inferiore al 45%): dal 50 al 99%;
- Zucchero anche di canna raffinato o integrale: dal 50 all'1%

Facoltativi:

- Spezie: cannella minimo 0,02%, vaniglia minimo 0,02%, peperoncino minimo 0,02%, noce moscata minimo 0,01%;
- Aromi naturali: agrumi minimo 0,02%, finocchietto minimo 0,02%, gelsomino minimo 0,01%, zenzero minimo 0,02%;
- Frutta anche secca o disidratata: agrumi minimo 2 %, pistacchio minimo 5%, nocciole minimo 5%, mandorle minimo 5%;
- Sale: minimo 0,02 %.

E' consentito l'uso, oltre quelli sopraindicati, di altre spezie (minimo 0,02%), aromi naturali (minimo 0,02%) e frutta anche secca o disidratata (minimo 2%) a discrezione del produttore.

Vietati:

- Coloranti, conservanti, emulsionanti, grassi vegetali, vanillina, latte.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Ogni fase della produzione del "Cioccolato di Modica", dalla lavorazione della pasta amara di cacao fino all'ottenimento del prodotto finito, avvengono nella zona geografica delimiata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il "Cioccolato di Modica" è commercializzato in confezioni monoprodotto o pluriprodotto.

Le operazioni di confezionamento devono avvenire entro un massimo di dodici ore dal raffreddamento, all'interno del laboratorio di produzione o dei locali ad esso annessi. Ciò consente di evitare possibili contaminazioni batteriche, l'assorbimento di odori estranei che comprometterebbero il profilo organolettico del prodotto e garantisce che il cioccolato non assorba umidità dall'ambiente esterno, cosa che provocherebbe il rischio di formazione di muffe durante la conservazione, la perdita della caratteristica colorazione marrone della superficie esterna del prodotto.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

La confezione deve riportate le diciture "Cioccolato di Modica" e il simbolo della IGP dell'Unione Europea. E' facoltativa la dicitura "*Indicazione Geografica Protetta*" o l'acronimo IGP.

E' consentita altresì l'indicazione in etichetta del Paese di origine del cacao da cui è ricavata la pasta amara di cacao utilizzata.

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona di produzione del "Cioccolato di Modica" è rappresentata dall'intero territorio amministrativo del comune di Modica, in provincia di Ragusa.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Il "Cioccolato di Modica" ha origine nella città omonima e nel tempo ha acquisito una grande reputazione legata sia alle sue caratteristiche distintive sia alla peculiarità del processo produttivo.

Il “Cioccolato di Modica” presenta caratteristiche organolettiche, che sono il frutto di una modalità di lavorazione che non passa né attraverso l’aggiunta di burro di cacao o altri grassi vegetali né attraverso la fase del concaggio, vale a dire il lunghissimo rimescolamento e riscaldamento della massa ad alte temperature messo in opera al fine di rendere il composto fluido e i grumi di dimensioni impercettibili con la lingua.

Nella lavorazione del “Cioccolato di Modica” l’assenza della fase di concaggio unita ad un attento controllo della temperatura di lavorazione degli ingredienti evita lo scioglimento dei cristalli di zucchero e conferisce al prodotto la caratteristica granulosità percepibile al palato. Questa caratteristica rende distinguibile il “Cioccolato di Modica” da tutti gli altri cioccolati presenti sul mercato.

Numerosi sono le pubblicazioni e articoli di riviste nazionali ed estere che esaltano la particolarità del “Cioccolato di Modica”. L’articolo pubblicato sulla rivista Panorama (pag. 258, del 31 ottobre 1996) così descrive il “Cioccolato di Modica” “Spezzando la tavoletta si distinguono nitidamente i cristalli di zucchero. Il cioccolato infatti, non passa allo stato liquido come nella lavorazione tradizionale…”; nel volume “Le denominazioni comunali: opportunità di sviluppo territoriale” è riportato l’articolo pubblicato su un quotidiano on-line in cui la preparazione del “Cioccolato di Modica” viene così descritta “l’unicità della lavorazione consiste nel fatto che la pasta di cacao è lavorata a crudo e non raggiunge mai lo stato liquido; ecco perché non permette ai cristalli di zucchero di sciogliersi. Il sapore di questo cioccolato viene considerato unico e assoluto perché emerge sia il sapore del cioccolato che dello zucchero” (“Le denominazioni comunali: opportunità di sviluppo territoriale- Ed. Giuffrè - Milano, 2005, pgg. 241-253); l’articolo pubblicato sulla rivista “The Time” (pag. 20, del 5 novembre 2011) “Modican choccolate is dark not milky and has a crumbling texture rather than a melting one… and is made from a centuries-old recipe”; nell’articolo “Modica, barocca e granulosa” (pubblicato sulla rivista “Italo – I viaggi del gusto” - pag. 107 del dicembre 2014) si legge “Sono i cristalli di zucchero che non si fondono e restano croccanti, una delle caratteristiche più amate del prodotto tipico della cittadina siciliana, la sua cioccolata”; nell’articolo “Nasce a Modica il museo storico del cioccolato” pubblicato sulla rivista EMOTIONS (pag. 93, del 12 luglio 2014) si parla del “Cioccolato di Modica” come “unico per la lavorazione a freddo che gli conferisce una granulosità e una friabilità che ha conquistato i golosi di tutto il mondo”.

Una recentissima testimonianza della rinomanza della caratteristica del “Cioccolato di Modica” è fornita nel libro “DIE INSEL DER DOLCI” di Hanns-Josef Ortheil scrittore, sceneggiatore e germanista tedesco in viaggio a Modica: “grande è lo stupore quando degusto il Cioccolato di Modica perché improvvisamente si gustano sulla lingua i cristalli di zucchero: come un mulinello di semi scivolano sulla lingua da una parte all’altra...”.

La particolarità del metodo di produzione del “Cioccolato di Modica”, il caratteristico profilo sensoriale e la sua struttura granulosa sono stati oggetto anche di studi scientifici. Al riguardo si citano: lo studio “Microstructural Characterization of Multiphase Chocolate Using X- Ray Microtomography pubblicato sulla rivista “Journal of Food Science” (Volume 75, nr.7, 2010 –E469-E476); lo studio “Sensory

profile of a speciality sicilian chocolate" pubblicato sulla rivista "Italian Journal of Food Science" (Volume XXIII, numero 1-2011).

La produzione del "Cioccolato di Modica" richiede una buona dose di manualità e di competenze specifiche, che comportano l'utilizzo di maestranze abili ed esperte nelle operazioni di dosaggio degli ingredienti, nel controllo delle temperature del processo di lavorazione della pasta, nella relativa amalgama degli ingredienti e nelle operazioni di battitura.

L'importanza del "Cioccolato di Modica" nell'area geografica va associata, non solo, alla presenza di un indotto locale legato alla sua produzione, ma anche all'adattamento di macchine utensili per la lavorazione, testimonianza evidente della forte e persistente compenetrazione tra il prodotto e l'economia locale.

La produzione del "Cioccolato di Modica" ha sempre rappresentato un'importante occasione di lavoro per la popolazione locale e ancora oggi essa costituisce una significativa attività economica ed una delle più importanti fonti di occupazione del comune siciliano. Negli ultimi trenta anni la fioritura di una serie di piccole aziende ha determinato la nascita di un vero e proprio "Distretto del Cioccolato di Modica", che si caratterizza per la particolare vitalità degli operatori, alcuni dei quali hanno avviato una significativa attività di export del prodotto. Questa connotazione del sistema produttivo ha consentito negli anni lo sviluppo e il mantenimento di conoscenze e abilità che si sono tramandate di generazione in generazione e che non sono riscontrabili in altre zone.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la richiesta di registrazione della IGP «Cioccolato di Modica» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 103 del 5.05.2017.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet:

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

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su "Prodotti DOP IGP" (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE.