



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „CIOCCOLATO DI MODICA”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 159 van 07 mei 2018 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 07 juli 2018 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2018/C 159/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

ENIG DOCUMENT

„CIOCCOLATO DI MODICA”

EU-nr.: PGI-IT-02314 – 12.6.2017

BOB () BGA (X)

1. Naam/namen

„Cioccolato di Modica”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 2.2 Chocolade en afgeleide producten

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De naam „Cioccolato di Modica” verwijst uitsluitend naar het product dat wordt verkregen door bittere cacaopasta te verwerken met suiker.

Wanneer „Cioccolato di Modica” wordt vrijgegeven voor consumptie, heeft het de volgende kenmerken:

- Fysische kenmerken
 - Vorm:** rechthoekig parallellepipedum waarvan de zijanten uitlopen in een afgeknotte piramide.
 - Gewicht:** niet meer dan 100 g
 - Chocolademassa:** bruin van kleur met een zichtbare korreligheid die het gevolg is van de aanwezigheid van suikerkristallen in het product. Mogelijke vorming van zichtbare vetbloemen van de cacao boter op het buitenoppervlak.
- Organoleptische kenmerken
 - Smaak:** zoet met een bittere noot. Doet korrelig of zanderig aan. Smelt goed in de mond en heeft een knapperige textuur.
- Chemische kenmerken



Minimaal gehalte droge cacaobestanddelen: 50%

Minimaal cacaobotergehalte: 25%

Vochtgehalte: niet meer dan 2,5%

De ingrediënten van „Cioccolato di Modica” mogen worden aangevuld met een of meer van de facultatieve ingrediënten die in punt 3.3 hieronder worden vermeld.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Voor „Cioccolato di Modica” worden de volgende ingrediënten gebruikt als percentage van het totale gewicht van het product.

Verplicht:

- **bittere cacaopasta:** van 50% tot 99%;
- **geraffineerde of ruwe suiker, waaronder rietsuiker:** van 50% tot 1%.

Facultatief:

- **specerijen:** kaneel min. 0,02%, vanille min. 0,02%, chilipeper min. 0,02%, nootmuskaat min. 0,01%;
- **natuurlijke smaakstoffen:** citrusfruit min. 0,02%, wilde venkel min. 0,02%, jasmijn min. 0,01%, gember min. 0,02%;
- **fruit, waaronder gedroogd of gedehydrateerd fruit:** citrusfruit min. 2%, pistache min. 5%, hazelnoot min. 5%, amandel min. 5%;
- **zout:** min. 0,02%.

In aanvulling op de hierboven genoemde ingrediënten is het de producent ook toegestaan naar eigen goeddunken andere specerijen (min. 0,02%), natuurlijke smaakstoffen (0,02%) en fruit, waaronder gedroogd of gedehydrateerd (min. 2%), toe te voegen.

Verboden:

- kleurstoffen, conserveringsmiddelen, emulgatoren, plantaardige vetten, vanilline, melk.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle stappen in de productie van „Cioccolato di Modica”, vanaf het moment dat de bittere cacaopasta wordt verwerkt totdat het eindproduct wordt verkregen, vinden plaats in het afgebakende geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

„Cioccolato di Modica” wordt op de markt gebracht in verpakkingen met één of meer stuks.

Het verpakken moet uiterlijk binnen twaalf uur na koeling plaatsvinden in de productiefaciliteit of hieraan grenzende ruimten. Zo kunnen bacteriologische besmettingen of de absorptie van vreemde geuren die het organoleptische profiel van het product veranderen, worden voorkomen en wordt gegarandeerd dat de chocolade geen extern omgevingsvocht absorbeert, aangezien daardoor tijdens de opslag schimmelvorming zou kunnen ontstaan en het product de karakteristieke bruine kleur van het buitenoppervlak zou kunnen verliezen.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Op de verpakking moeten de woorden „Cioccolato di Modica” en het BGA-symbool van de Europese Unie staan. Ook de volgende informatie is verplicht:

- de naam, de bedrijfsnaam en het adres van de fabrikant en het verpakkingsbedrijf;
- het logo van het product, dat altijd moeten worden gebruikt in combinatie met de beschermde geografische aanduiding.

De woorden „*Indicazione Geografica Protetta*” („beschermde geografische aanduiding”) en de afkorting *IGP* (BGA) zijn facultatief.

Het land van herkomst van de cacao waaruit de bittere cacaopasta is verkregen, mag ook op het etiket worden vermeld.

Productlogo:



4. Beknopte omschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van „Cioccolato di Modica” is het gehele administratieve grondgebied van de gemeente Modica, in de provincie Ragusa.

5. Verband met het geografische gebied

„Cioccolato di Modica” vindt zijn oorsprong in de stad met dezelfde naam en heeft in de loop der jaren een zeer goede reputatie opgebouwd dankzij zijn onderscheidende kenmerken en de specifieke aard van het productieproces.

„Cioccolato di Modica” heeft organoleptische kenmerken die het resultaat zijn van een proces waarin geen cacaoboter of andere plantaardige vetten worden toegevoegd en waarin de chocolademassa bovendien niet wordt geconcheerd (concheren is het gedurende lange tijd op zeer hoge temperaturen mengen en verhitten van de chocolademassa om deze glad te maken, waardoor de brokjes zo klein worden dat ze niet met de tong kunnen worden waargenomen).

Omdat de chocolademassa tijdens de productie van „Cioccolato di Modica” niet wordt geconcheerd en de temperatuur waarop de ingrediënten worden verwerkt, zorgvuldig wordt beheerst, lossen de suikerkristallen niet op. Zo krijgt het product zijn kenmerkende korreligheid, die door de smaakpapillen kan worden waargenomen. Dit kenmerk onderscheidt „Cioccolato di Modica” van alle andere soorten chocolade op de markt.

De eigenheid van „Cioccolato di Modica” is in veel publicaties en artikelen in de binnenlandse en buitenlandse pers geprezen. In een artikel dat werd gepubliceerd in het tijdschrift *Panorama* (31 oktober 1996, blz. 258) wordt „Cioccolato di Modica” als volgt beschreven: „Wanneer je de reep breekt, vallen gelijk de suikerkristallen op. De chocolade bereikt namelijk nooit een vloeibare toestand, hetgeen wel gebeurt in het traditionele productieproces ...” Het boek *Le denominazioni comunali: opportunità di sviluppo territoriale* bevat een artikel dat werd gepubliceerd in een onlinekrant en waarin de vervaardiging van „Cioccolato di Modica” als volgt wordt beschreven: „Het unieke kenmerk van het productieproces is dat de cacaopasta rauw wordt verwerkt en nooit een vloeibare toestand bereikt; hierdoor lossen de suikerkristallen niet op. De smaak van deze chocolade wordt als uniek beschouwd, omdat de smaak van zowel de chocolade als de suiker naar boven komt.” (*Le denominazioni comunali: opportunità di sviluppo territoriale*, Milaan, Giuffrè, 2005, blz. 241–253.) In een artikel dat werd gepubliceerd in het tijdschrift „The Times” (5 november 2011, blz. 20), stond het volgende: „De chocolade uit Modica is puur, niet melkachtig en heeft een kruimelige textuur in plaats van een smeltende ... en het is gemaakt op basis van een eeuwenoud recept.” In het artikel „Modica, barocca e granulosa” (gepubliceerd in het tijdschrift *Italo – I viaggi del gusto*, december 2014, blz. 107) is het volgende te lezen: „De suikerkristallen die niet smelten maar juist knapperig blijven, behoren tot de meest geliefde kenmerken van het karakteristieke product van de Siciliaanse stad: haar chocolade.” In het artikel „Nasce a Modica il museo storico del cioccolato”, dat werd gepubliceerd in het tijdschrift *Emotions* (12 juli 2014, blz. 93), wordt gesteld dat „Cioccolato di Modica” „uniek is omdat de chocolade koud wordt verwerkt en daarom een korreligheid en een kruimeligheid heeft die de harten van fijnproevers in de hele wereld hebben veroverd”.

In het zeer recente boek *Die Insel der Dolci* van Hanns-Josef Ortheil, een Duitse schrijver, scenario-schrijver en taalwetenschapper die Modica bezocht, wordt de faam van „Cioccolato di Modica” wederom bevestigd: „Als ik Cioccolato di Modica proef, leidt dat tot een grote schok. Tegen alle verwachtingen in kan ik de suikerkristallen op mijn tong voelen, als een wervelwind van korrels die van het ene deel van de tong naar het andere glijden ...”

Er zijn wetenschappelijke onderzoeken gedaan naar de bijzondere manier waarop „Cioccolato di Modica” wordt vervaardigd, het karakteristieke sensorische profiel van de chocolade en zijn korrelige



textuur. In dit opzicht kunnen de volgende referenties worden aangehaald: „Microstructural Characterization of Multiphase Chocolate Using X-Ray Microtomography” gepubliceerd in de *Journal of Food Science* (Vol. 75, nr. 7, 2010, blz. E469-E476); „Sensory profile of a speciality Sicilian chocolate”, gepubliceerd in de *Italian Journal of Food Science* (Vol. XXIII, nr. 1-2011).

Voor de vervaardiging van „Cioccolato di Modica” zijn heel wat behendigheid en specifieke vaardigheden nodig, wat inhoudt dat er bekwaam personeel moet worden ingezet met expertise in het doseren van de ingrediënten, het beheersen van de temperaturen waarop de chocolademassa wordt verwerkt, het combineren van de ingrediënten en het uitvoeren van de gietwerkzaamheden.

Het belang van „Cioccolato di Modica” in het geografische gebied komt tot uiting in de aanwezigheid van een lokale industrie die is verbonden met de productie van de chocolade, maar ook met de aanpassingen die moeten worden gedaan aan de machines die voor deze productie worden gebruikt. Dit vormt een duidelijk bewijs van de sterke en duurzame koppeling tussen het product en de lokale economie.

De productie van „Cioccolato di Modica” heeft altijd, tot op de dag van vandaag, banen gecreëerd voor de lokale bevolking. Het is een significante economische activiteit en een van de belangrijkste bronnen van werkgelegenheid in de Siciliaanse gemeente Modica. In de afgelopen dertig jaar heeft de bloei van een aantal kleine bedrijfjes een echt „Cioccolato di Modica-district” doen ontstaan, dat wordt gekenmerkt door de bijzondere vitaliteit van de ondernemers, waarvan enkele al omvangrijke exportactiviteiten hebben opgezet. Door de jaren heen heeft dit kenmerk van het productiesysteem het mogelijk gemaakt kennis en vaardigheden te ontwikkelen en onderhouden die worden doorgegeven van generatie op generatie en nergens anders kunnen worden gevonden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

Het ministerie is de nationale bezwaarprocedure gestart door de aanvraag voor registratie van „Cioccolato di Modica” BGA in nr. 103 van de Gazette Ufficiale van Italië van 5 mei 2017 te publiceren.

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan op de volgende website worden geraadpleegd:

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

of

door de homepage van het Ministerie van Landbouw, Levensmiddelen en Bosbouw (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op „Prodotti DOP IGP” (rechtsboven op het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP IGP STG” (aan de linkerkant van het scherm) en ten slotte op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

(¹) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.