

Публикация на заявление за регистрация съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2018/C 159/07)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за регистрация в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„CIOCCOLATO DI MODICA“

EC №: PGI-IT-02314 — 12.6.2017

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование/наименования

„Cioccolato di Modica“

2. Държава членка или трета държава

Италия

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 2.2. Шоколад и негови производни продукти

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

С наименованието „Cioccolato di Modica“ се обозначава изключително продуктът, получен от преработването на горчива какаова маса с добавена захар.

При предлагането му на пазара „Cioccolato di Modica“ има посочените по-долу характеристики.

— Физични характеристики

Форма: правоъгълен паралелепипед със скосени ръбове във форма на пресечена пирамида.

Тегло: максимум 100 g.

Маса: с кафяв цвят и видимо зърнеста консистенция, която се дължи на наличието на захарни кристали във вътрешността на продукта. Възможно е по външната повърхност да има избило какаово масло.

— Органолептични характеристики

Вкус: сладък с горчива нотка. Зърнеста или ронлива консистенция. Хрупкава структура, която добре се разтапя в устата.

— Химични характеристики

Минимално съдържание на какао като сухо вещество: не по-малко от 50 %.

Минимално съдържание на какаово масло: не по-малко от 25 %.

Влажност: не повече от 2,5 %.

Съставът на „Cioccolato di Modica“ може да се допълва с добавяне на една или повече от съставките по желание, посочени в точка 3.3 по-долу.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

„Cioccolato di Modica“ съдържа следните съставки (в процент от общото тегло на продукта).

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Задължителни съставки

- Горчива какаова маса: от 50 до 99 %.
- Захар, включително от захарна тръстика, рафинирана или нерафинирана захар: от 50 до 1 %.

Съставки по желание

- Подправки: канела (минимум 0,02 %), ванилия (минимум 0,02 %), лют червен пипер (минимум 0,02 %), индийско орехче (минимум 0,01 %).
- Естествени аромати: цитрусови плодове (минимум 0,02 %), див копър (минимум 0,02 %), жасмин (минимум 0,01 %), джинджифил (минимум 0,02 %).
- Плодове, включително сушени или дехидратирани: цитрусови (минимум 2 %), шамфъстък (минимум 5 %), лешници (минимум 5 %), бадеми (минимум 5 %).
- Сол: минимум 0,02 %.

Освен посочените по-горе съставки, производителят има право да използва по своя преценка и други подправки (минимум 0,02 %), естествени аромати (минимум 0,02 %) и плодове, включително сушени или дехидратирани (минимум 2 %).

Забранени съставки:

- Оцветители, консерванти, емулгатори, растителни мазнини, ванилин, мляко.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Всеки етап от производството на „Cioccolato di Modica“ — от приготвянето на горчивата какаова маса до получаването на готовия продукт — се осъществява в определения географски район.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

„Cioccolato di Modica“ се предлага на пазара в индивидуални или групови опаковки.

Операциите по опаковане трябва да се извършват в срок от максимум дванадесет часа след охлаждането, в производствения цех или в прилежащите му помещения. С това се цели да се избегне всяко бактериално замърсяване или поемане на чужди миризми, които може да засегнат органолептичния профил на продукта, и да се гарантира, че шоколадът няма да поеме влага от околната среда, което би довело до риск от образуване на плесени по време на съхранението, както и до изчезване на оцветяването в кафяво, което е характерно за външната повърхност на продукта.

3.6. Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

На опаковката трябва да има текста „Cioccolato di Modica“ и знака за ЗГУ на Европейския съюз. Задължителни са също и следните обозначения:

- името, фирменото наименование и адресът на предприятието производител и на опаковчика;
- логото на продукта, чието използване е неразделна част от защитеното географско указание.

Текстът „Indicazione Geografica Protetta“ (Защитено географско указание) или инициалите „IGP“ (ЗГУ) се посочват по желание.

Разрешено е също така на етикета да се посочва държавата на произход на какаото, от което е извлечена използваната какаова маса.

Лого на продукта:



4. Кратко определение на географския район

Производственият район на „Cioccolato di Modica“ включва цялата административна територия на община Модика (провинция Рагуза).

5. Връзка с географския район

„Cioccolato di Modica“, който произлиза от едноименния град, е придобил с течение на времето голяма известност, свързана както с неговите характеристики, така и със спецификата на процеса на производство.

Органолептичните характеристики на „Cioccolato di Modica“ са резултат от начин на преработка, при който не се преминава нито през добавяне на какаово масло или други растителни мазнини, нито през етап на конширане, т.е. много дългото бъркане и загряване на масата при висока температура с цел тя да стане хомогенна и бучките да се разбият до размери, които не се усещат на езика.

С липсата на конширане, в комбинация с внимателното следене на температурата на преработка на съставките, по време на фазата на приготвяне на „Cioccolato di Modica“ се избягва разтварянето на захарните кристали и на продукта се придава характерната му зърнистост, която се усеща в устата. Тази характеристика дава възможност „Cioccolato di Modica“ да се отличи от всички други предлагани на пазара шоколади.

Има многобройни национални и чуждестранни статии и публикации, в които се изтъква своеобразието на „Cioccolato di Modica“. В статията, публикувана в списание *Panorama* (брой от 31 октомври 1996 г., стр. 258), „Cioccolato di Modica“ се описва по следния начин: „При разчупване на блокчето ясно се виждат захарните кристали. И наистина, този шоколад не преминава през течната фаза, както при традиционното производство [...]“. В произведение със заглавие „Le denominazioni comunali: opportunità di sviluppo territoriale“ („Местните наименования: възможност за териториално развитие“) се открива препратка към статия, публикувана в онлайн ежедневник, в която „Cioccolato di Modica“ се описва така: „уникалният характер на преработката се дължи на факта, че какаовата маса се обработва в сурово състояние, без изобщо да се втечнява, което позволява да се избегне разтварянето на захарните кристали. Вкусът на този шоколад се счита за уникален и изключителен, защото е едновременно вкус на шоколад и на захар“ (Le denominazioni comunali: opportunità di sviluppo territoriale – Ed. Giuffrè, Milan, 2005 г., стр. 241—253). В статия, публикувана в списание *The Times* (брой от 5 ноември 2011 г., стр. 20), четем: „Modican chocolate is dark not milky and has a crumbling texture rather than a melting one... and is made from a centuries-old recipe“ („Cioccolato di Modica“ е тъмен, а не млечен и има по-скоро ронлива, отколкото топяща се консистенция [...]. Приготвя се по вековна рецепта). В статията „Modica, barocca e granulosa“ („Modica, бароков и зърнест“), публикувана в списание *Italo – I viaggi del gusto* (брой от декември 2014 г., стр. 107), четем: „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“ („Именно захарните кристали, които не се разтапят и остават хрупкави, са една от най-ценените характеристики на типичния за малкия сицилиански град продукт — неговия шоколад“). В статия, озаглавена „Nasce a Modica il museo storico del cioccolato“ („Modica отваря своя исторически музей на шоколада“), публикувана в списание *EMOTIONS* (брой от 12 юли 2014 г., стр. 93), „Cioccolato di Modica“ се описва като „уникален, благодарение на студената преработка, с която му се придава този зърнест и ронлив характер, покорил любителите на лакомства от цял свят“.

Съвсем скорошно свидетелство за известността на „Cioccolato di Modica“ може да се намери в книгата „DIE INSEL DER DOLCI“ („Островът на сладките неща“), на немския писател, сценарист и германист Hanns-Josef Ortheil, който разказва за пътуването си в Модика: „какво изумление при отхапване на „Cioccolato di Modica“ — да усетиш внезапно на езика си захарните кристали, които също като зърната в малка мелничка преминават от една част на езика към друга...“

Своеобразието на метода на производство на „Cioccolato di Modica“, неговият характерен вкусов профил и зърнестата му консистенция са били освен това и предмет на научни изследвания. В тази връзка може да се цитира изследването, озаглавено „Microstructural Characterization of Multiphase Chocolate Using X- Ray Microtomography“, публикувано в списание *Journal of Food Science* (том 75, № 7, 2010 г. – E469-E476); изследването „Sensory profile of a speciality sicilian chocolate“, публикувано в списание *Italian Journal of Food Science* (том XXIII, номер 1–2011).

За производството на „Cioccolato di Modica“ се изискват немалка сръчност и специфични знания и умения, което предполага наличие на квалифициран и опитен персонал, който владее операциите по дозиране на съставките, контролиране на температурата по време на процеса на преработка на какаовата маса, смесване на съставките и на тяхното уплътняване.

Значението на „Cioccolato di Modica“ за географския район се изразява не само в съществуването на местен отрасъл, свързан с производството му, но също и във факта, че за приготвянето му са приспособени различни машини, което категорично свидетелства за изградената силна и трайна връзка между продукта и местната икономика.

Производството на „Cioccolato di Modica“ винаги е представлявало важен двигател за създаването на работни места за местното население; и днес то съставлява значителна икономическа дейност и е един от най-важните източници на заетост в тази община на Сицилия. Появата на определен брой малки предприятия през последните тридесет

години е довело до възникването на истински „квартал“ на „Cioccolato di Modica“, който се характеризира със забележителна жизнеспособност на операторите, някои от които са започнали сериозна дейност за износ на продукта. Тази особеност на системата за производство е дала възможност с годините да се развият и запазят знания и умения, които се предават от поколение на поколение и нямат аналог другаде.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

Компетентната администрация е започнала националната процедура за възражение, като е публикувала заявлението за регистрация на ЗГУ „Cioccolato di Modica“ в Държавен вестник на Италианската република, бр. 103 от 5 май 2017 г.

Консолидираният текст на продуктовата спецификация е на разположение на следния уебсайт:

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

или

чрез директно търсене от началната страница на уебсайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство (www.politicheagricole.it), като се избере рубриката „Prodotti DOP IGP“ (горе вдясно на екрана), след това — „Prodotti DOP IGP STG“ (отстрани вляво на екрана), и накрая — „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.
