

**Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2018/C 159/07)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DOCUMENT UNIQUE

«CIOCCOLATO DI MODICA»

N° UE: PGI-IT-02314 — 12.6.2017

AOP ( ) IGP (X)

**1. Dénomination(s)**

«Cioccolato di Modica»

**2. État membre ou pays tiers**

Italie

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

**3.1. Type de produit**

Classe 2.2: chocolat et produits dérivés

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

La dénomination «Cioccolato di Modica» désigne exclusivement le produit issu de la transformation de la pâte de cacao amère additionnée de sucre.

Au moment de sa mise à la consommation, le «Cioccolato di Modica» présente les caractéristiques ci-après.

— Caractéristiques physiques

Forme: parallélépipède rectangle aux bords fuselés en forme de pyramide tronquée.

Poids: 100 g au maximum.

Pâte: couleur brune et texture visiblement granuleuse due à la présence de cristaux de sucre au cœur du produit. Présence possible d'affleurements de beurre de cacao sur la surface extérieure.

— Caractéristiques organoleptiques

Saveur: douce, avec une note d'amertume. Texture granuleuse ou sablée. Structure croquante qui fond bien en bouche.

— Caractéristiques chimiques

Teneur minimale en matière sèche de cacao: supérieure ou égale à 50 %.

Teneur minimale en beurre de cacao: supérieure ou égale à 25 %.

Humidité: 2,5 % au maximum.

La composition du «Cioccolato di Modica» peut être complétée par l'ajout d'un ou plusieurs des ingrédients facultatifs indiqués au point 3.3 ci-dessous.

**3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Le «Cioccolato di Modica» est constitué des ingrédients suivants (en pourcentage du poids total de produit).

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

#### Ingrédients obligatoires

- Pâte de cacao amère: de 50 à 99 %.
- Sucre, y compris de canne, raffiné ou complet: de 50 à 1 %.

#### Ingrédients facultatifs

- Épices: cannelle (minimum 0,02 %), vanille (minimum 0,02 %), piment (minimum 0,02 %), noix de muscade (minimum 0,01 %).
- Arômes naturels: agrumes (minimum 0,02 %), fenouil sauvage (minimum 0,02 %), jasmin (minimum 0,01 %), gingembre (minimum 0,02 %).
- Fruits, y compris secs ou déshydratés: agrumes (minimum 2 %), pistache (minimum 5 %), noisette (minimum 5 %), amande (minimum 5 %).
- Sel: minimum 0,02 %.

Outre les ingrédients susmentionnés, le producteur est autorisé à utiliser, à sa discrétion, d'autres épices (minimum 0,02 %), arômes naturels (minimum 0,02 %) et fruits, y compris secs ou déshydratés (2 % minimum).

#### Ingrédients interdits:

- Colorants, agents conservateurs, émulsifiants, graisses végétales, vanilline, lait.

#### 3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Chaque étape de la fabrication du «Cioccolato di Modica», de l'élaboration de la pâte de cacao amère à l'obtention du produit fini, se déroule dans l'aire géographique délimitée.

#### 3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Le «Cioccolato di Modica» est commercialisé en emballages individuels ou collectifs.

Les opérations de conditionnement doivent avoir lieu dans un délai maximal de douze heures suivant le refroidissement, dans l'atelier de fabrication ou ses dépendances. Il s'agit par-là d'éviter toute contamination bactérienne ou absorption d'odeurs étrangères susceptibles de compromettre le profil organoleptique du produit et de garantir que le chocolat n'absorbe pas l'humidité du milieu environnant, ce qui entraînerait un risque de formation de moisissures durant le stockage, ainsi que la disparition de la coloration brune caractéristique de la surface externe du produit.

#### 3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Le conditionnement doit porter les mentions «Cioccolato di Modica» et le logotype IGP de l'Union européenne. Les mentions suivantes sont également obligatoires:

- le nom, la raison sociale et l'adresse de l'entreprise de production et de conditionnement,
- le logotype du produit, dont l'utilisation est indissociable de l'indication géographique protégée.

La mention «Indicazione Geografica Protetta» ou le sigle «IGP» sont facultatifs.

Il est également autorisé d'indiquer sur l'étiquette le pays d'origine du cacao dont est tirée la pâte de cacao amère utilisée.

#### Logotype du produit:



#### 4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production du «Cioccolato di Modica» est constituée par l'ensemble du territoire administratif de la commune de Modica (province de Raguse).

#### 5. Lien avec l'aire géographique

Le «Cioccolato di Modica», originaire de la ville éponyme, a acquis au fil du temps une grande notoriété, liée tant à ses caractéristiques qu'à la spécificité du processus de production.

Le «Cioccolato di Modica» présente des caractéristiques organoleptiques qui sont le fruit d'un mode de transformation ne passant ni par l'adjonction de beurre de cacao ou d'autres matières grasses végétales, ni par la phase du conchage, c'est-à-dire le très long brassage et chauffage de la masse à haute température visant à la rendre homogène et à réduire les grumeaux à une taille imperceptible sous la langue.

Lors de la phase d'élaboration du «Cioccolato di Modica», l'absence de tout conchage, associée à une étroite surveillance de la température de transformation des ingrédients, évite la dissolution des cristaux de sucre et confère au produit cette granulosité qui le caractérise en bouche. Cette caractéristique permet de distinguer le «Cioccolato di Modica» de tous les autres chocolats proposés sur le marché.

De nombreux articles et publications, nationaux et étrangers, vantent la particularité du «Cioccolato di Modica». L'article paru dans la revue *Panorama* (numéro du 31 octobre 1996, p. 258) décrit comme suit le «Cioccolato di Modica»: «En brisant la tablette, on révèle clairement les cristaux de sucre. En effet, le chocolat ne passe pas par la phase liquide comme dans la fabrication traditionnelle [...]». Dans l'ouvrage intitulé *Le denominazioni comunali: opportunità di sviluppo territoriale* (Les appellations locales: un créneau pour le développement territorial), on trouve une référence à l'article publié dans un journal en ligne dans lequel la préparation du «Cioccolato di Modica» est ainsi décrite: «le caractère unique de la transformation tient au fait que la pâte de cacao est travaillée à l'état cru sans jamais aboutir à l'état liquide, ce qui permet d'éviter la dissolution des cristaux de sucre. Le goût de ce chocolat est considéré comme unique et exceptionnel, car il révèle à la fois la saveur du chocolat et celle du sucre.» (*Le denominazioni comunali: opportunità di sviluppo territoriale* — Ed. Giuffrè, Milan, 2005, p. 241 à 253). Dans l'article publié dans la revue *The Times* (numéro du 5 novembre 2011, p. 20), on lit: «Modican chocolate is dark not milky and has a crumbling texture rather than a melting one... and is made from a centuries-old recipe» (Le chocolat de Modica n'est pas au lait mais noir, friable en bouche et non fondant [...]). Sa recette vient du fond des siècles). Dans l'article «Modica, barocca e granulosa» (Modica, baroque et à croquer), publié dans la revue *Italo — I viaggi del gusto*, numéro de décembre 2014 (p. 107), on lit: «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» (l'un des principaux attraits du produit emblématique de la petite cité sicilienne, son chocolat, ce sont ces cristaux de sucre non fondus et donc encore craquants). Dans un article intitulé «Nasce a Modica il museo storico del cioccolato» (Modica ouvre son musée historique du chocolat), publié dans la revue *Emotions* du 12 juillet 2014 (p. 93), le «Cioccolato di Modica» est décrit comme «unique, grâce à la transformation à froid, qui lui confère ce caractère friable et granuleux qui a conquis les gourmands du monde entier».

Tout récemment, c'est Hanns-Josef Ortheil, écrivain, scénariste et germaniste allemand en villégiature à Modica, qui a témoigné, dans son ouvrage intitulé *Die Insel der Dolci* (L'île aux dolci), de la renommée du «Cioccolato di Modica»: «quelle stupeur, en dégustant le «Cioccolato di Modica», de sentir brusquement sous la langue les cristaux de sucre qui, comme les graines d'un petit moulin, tournicotent de part et d'autre...».

La particularité de la méthode de production du «Cioccolato di Modica», son profil sensoriel caractéristique et sa texture granuleuse ont de surcroît fait l'objet d'études scientifiques. On citera à cet égard: l'étude intitulée «Microstructural Characterization of Multiphase Chocolate Using X-Ray Microtomography», parue dans la revue *Journal of Food Science* (volume 75, n° 7, 2010 — E469-E476); l'étude intitulée «Sensory profile of a speciality sicilian chocolate» parue dans la revue *Italian Journal of Food Science* (volume XXIII, numéro 1-2011).

La production du «Cioccolato di Modica» exige énormément de dextérité et un grand savoir-faire spécifique, ce qui implique de recourir à un personnel habile et expérimenté, maîtrisant les opérations de dosage des ingrédients, de contrôle des températures lors du processus de transformation de la pâte, d'assemblage des ingrédients et de battage.

L'importance du «Cioccolato di Modica» dans l'aire géographique se manifeste non seulement par un atavisme local lié à sa production, mais également par le fait que des machines-outils ont été adaptées pour son élaboration, témoignage évident de l'imbrication puissante et persistante entre le produit et l'économie locale.

La production du «Cioccolato di Modica» a toujours représenté un important générateur d'emplois pour la population locale; aujourd'hui encore, elle constitue une activité économique significative et l'une des principales sources d'emploi de cette commune de Sicile. Au cours de ces trente dernières années, l'apparition d'un certain nombre

de petites entreprises a conduit à l'émergence d'un véritable «quartier» du «Cioccolato di Modica», qui se caractérise par la remarquable vitalité de ses exploitants, dont certains ont lancé une importante activité d'export du produit. Cette particularité du système productif a permis au fil des ans le développement et la préservation de connaissances et d'un savoir-faire qui se sont transmis de génération en génération et n'ont pas d'équivalent ailleurs.

### **Référence à la publication du cahier des charges**

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de reconnaissance de l'IGP «Cioccolato di Modica» au Journal officiel de la République italienne n° 103 du 5 mai 2017.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

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

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) et en cliquant sur «Prodotti DOP IGP» (Produits AOP IGP) (en haut, à droite de l'écran), puis sur «Prodotti DOP IGP STG» (Produits AOP IGP STG) (sur le côté, à gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne).

---