

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2018/C 159/07)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

**„CIOCCOLATO DI MODICA“
ES Nr. PGI-IT-02314–2017 6 12
SKVN () SGN (X)**

1. Pavadinimas

„Cioccolato Di Modica“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

2.2 klasė. Šokoladas ir jo produktai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Pavadinimu „Cioccolato di Modica“ apibūdinamas tik produktas, gaminamas iš karčios kakavos pastos pridedant cukraus.

Vartoti teikiamas „Cioccolato di Modica“ pasižymi toliau nurodytomis savybėmis.

— Fizinės savybės

Forma: stačiakampio gretasienio su nupjautos piramidės kraštais forma.

Svoris: ne daugiau kaip 100 g.

Masė: spalva ruda, o tekstūroje aiškiai matomos granulės, susidariusios dėl produkte esančių cukraus kristalų. Ant paviršiaus gali būti matomi nedideli kakavos sviesto grūdėliai.

— Juslinės savybės

Skonis: švelnus, šiek tiek kartokas. Grūdėta arba smėlio tekstūra. Traški, puikiai tirpstanti burnoje struktūra.

— Cheminės savybės

Mažiausias kakavos sausųjų medžiagų kiekis: 50 % ir daugiau.

Mažiausias kakavos sviesto kiekis: 25 % ir daugiau.

Drėgnis: ne didesnis kaip 2,5 %.

„Cioccolato di Modica“ gali būti papildytas viena ar keliomis papildomomis sudedamosiomis dalimis, nurodytomis 3.3 punkte.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

„Cioccolato di Modica“ sudaro toliau nurodytos sudedamosios dalys (procentais nuo produkto bendro svorio).

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

Būtinios sudedamosios dalys

- Karti kakavos pasta: 50–99 %.
- Cukrus, įskaitant rafinuotą arba nerafinuotą cukranendrių cukrų: 50–1 %.

Galimos sudedamosios dalys

- Prieskoniai: cinamonas (ne mažiau kaip 0,02 %), vanilė (ne mažiau kaip 0,02 %), aitriosios paprikos (ne mažiau kaip 0,02 %), muskatų riešutai (ne mažiau kaip 0,01 %).
- Natūralūs aromatai: citrusinių vaisių (ne mažiau kaip 0,02 %), laukinių pankolių (ne mažiau kaip 0,02 %), jazminų (ne mažiau kaip 0,01 %), imbiero (ne mažiau kaip 0,02 %).
- Vaisiai, įskaitant džiovintus ir dehidratuotus vaisius: citrusiniai vaisiai (ne mažiau kaip 2 %), pistacijos (ne mažiau kaip 5 %), lazdynų riešutai (ne mažiau kaip 5 %), migdolai (ne mažiau kaip 5 %).
- Druska: ne mažiau kaip 0,02 %.

Be išvardytų sudedamųjų dalių, gamintojai savo nuožiūra gali pridėti kitokių prieskonių (ne mažiau kaip 0,02 %), natūralių aromatų (ne mažiau kaip 0,02 %) ir vaisių, įskaitant džiovintus ir dehidratuotus vaisius (ne mažiau kaip 2 %).

Draudžiamos sudedamosios dalys:

- Dažikliai, konservantai, emulgatoriai, augaliniai riebalai, vanilinas, pienas.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi „Cioccolato di Modica“ gamybos etapai – nuo karčios kakavos pastos ruošimo iki galutinio produkto pagaminimo – turi būti atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

„Cioccolato di Modica“ parduodamas atskirose arba bendrose pakuotėse.

Pakavimo veiksmai turi būti atliekami gamybos įmonėje arba jai priklausančiose patalpose ne vėliau kaip per dvylika valandų nuo gaminio atvėsinimo. Tokiais reikalavimais siekiama išvengti bakterinės taršos ar pašalinių kvapų, galinčių pakenkti juslinėms produkto savybėms, išsiskverbimo į produktą, taip pat užtikrinti, kad į šokoladą iš aplinkos nepatektų drėgmė, nes dėl jos laikant gali susidaryti pelėsis ir išblukti produkto išoriniam paviršiui būdinga ruda spalva.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant pakuotės turi būti užrašas „Cioccolato di Modica“ ir Europos Sąjungos SGN logotipas. Be to, privalomi tokie įrašai:

- produktą pagaminusios ir supakavusios įmonės pavadinimas ir adresas;
- produkto logotipas, susijęs su šiuo saugomos geografinės nuorodos produktu.

Įrašas *Indicazione Geografica Protetta* arba akronimas IGP neprivalomas.

Taip pat etiketėje galima nurodyti kakavos, iš kurios gauta karti kakavos pasta, naudojama produkto gamybai, kilmės šalį.

Produkto logotipas:



4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

„Cioccolato di Modica“ gamybos vietovė apima visą Modikos komunos administracinę teritoriją (Ragūzos provincija).

5. **Ryšys su geografinė vietovė**

„Cioccolato di Modica“, kurio pavadinime panaudotas Modikos miesto pavadinimas, ilgainiui įgijo puikią reputaciją, susijusią tiek su produkto savybėmis, tiek su gamybos būdo ypatumais.

„Cioccolato di Modica“ juslines savybes nulėmė sudedamųjų dalių perdirbimo būdas, t. y. perdirbimas nepridedant kakavos sviesto ar kitų augalinių riebalų ir labai ilgo masės maišymo ir kaitinimo aukštoje temperatūroje etapo, kuriuo siekiama išgauti vienalytę masę ir taip susmulkinti gumulėlius, kad jie nebūtų juntami burnoje, praleidimas.

Gaminant „Cioccolato di Modica“ ilgo maišymo ir kaitinimo etapas netaikomas, apsiribojama tik trumpu sudedamųjų dalių temperatūros pokyčių stebėjimu, todėl cukraus kristalai neištirpsta ir suteikia šiam produktui būdingą grūdėtumo pojūtį burnoje. Būtent ši savybė išskiria „Cioccolato di Modica“ iš viso kito rinkoje siūlomo šokolado.

„Cioccolato di Modica“ ypatumai pabrėžiami daugybėje nacionalinių ir užsienio straipsnių bei leidinių. Žurnale „Panorama“ publikuotame straipsnyje (1996 m. spalio 31 d. numeris, p. 258) „Cioccolato di Modica“ apibūdinamas taip: „Laužiant plytelę aiškiai matomi cukraus kristalai. Šis šokoladas nepereina skystinimo etapo, kaip tai daroma tradicinėje gamyboje <...>“. Leidinyje „Le denominazioni comunali: opportunità di sviluppo territoriale“ („Vietinės nuorodos – puiki vietos plėtros galimybė“) pateikiama nuoroda į internetiniame leidinyje paskelbtą straipsnį, kuriame „Cioccolato di Modica“ gamyba apibūdinama taip: „Perdirbimo unikalumas susijęs su tuo, kad dirbama tik su neapdorota kakavos pasta, kuri niekuomet nekaitinama iki skysčio pavidalo, dėl to cukraus kristalai neištirpsta. Šio šokolado skonis laikomas unikaliu ir išskirtiniu, nes jame atsiskleidžia ir šokolado, ir cukraus skonis.“ („Le denominazioni comunali: opportunità di sviluppo territoriale“, Ed. Giuffrè, Milan, 2005, p. 241–253). Laikraštyje „The Times“ (2011 m. lapkričio 5 d. numeris, p. 20) rašoma: „Modican chocolate is dark not milky and has a crumbling texture rather than a melting one... and is made from a centuries-old recipe“ (Modikos šokoladas – tai ne pieniškas, o juodas šokoladas, labiau trapus nei tirpstantis burnoje <...>. Jo receptui jau ne vienas šimtas metų). Žurnale „Italo – I viaggi del gusto“ paskelbtame straipsnyje „Modica, barocca e granulosa“ („Modika: barokas ir traškūs saldumynai“) (2014 m. gruodžio mėn. numeris, p. 107) rašoma: „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“ (Šiame nedideliame Sicilijos miestelyje gaminamam šokoladui būdingas vienas iš esminių čionykščio produkto ypatumų – neištirpę, todėl traškūs burnoje cukraus kristalai). Žurnalo „EMOTIONS“ 2014 m. liepos 12 d. numerio 93 puslapyje paskelbtame straipsnyje „Nasce a Modica il museo storico del cioccolato“ („Modikoje atidaromas šokolado istorijos muziejus“) „Cioccolato di Modica“ apibūdinamas kaip „unikalus produktas, apdorojamas šaltuoju būdu, todėl išsaugantis traškumą ir grūdėtumą, kurie užkariavo viso pasaulio gurmanų širdis“.

Visiškai neseniai Vokietijos rašytojas, scenaristas ir germanistas Hannsas-Josefas Ortheilas, poilsiaudamas Modikoje, savo kūrinyje „DIE INSEL DER DOLCI“ („Saldumynų sala“) apie „Cioccolato di Modica“ rašė: „Kaip nustembi, kai ragaudamas „Cioccolato di Modica“ staiga liežuviu pajunti cukraus kristalus, kurie burnoje sukasi tarsi grūdėliai malūnėlyje...“

„Cioccolato di Modica“ gamybos metodo ypatumai, būdingos juslinės savybės ir grūdėta tekstūra tapo ir mokslinių tyrimų objektu. Šiuo klausimu reikėtų paminėti tyrimą „Microstructural Characterization of Multiphase Chocolate Using X-Ray Microtomography“, paskelbtą žurnale „Journal of Food Science“ (75 tomas, Nr. 7, 2010 m., E469–E476), ir tyrimą „Sensory profile of a speciality sicilian chocolate“, paskelbtą žurnale „Italian Journal of Food Science“ (XXIII tomas, Nr. 1, 2011 m.).

„Cioccolato di Modica“ gamybai reikia labai daug kruopštumo ir didelės specifinės patirties, todėl pasitelkiami sumanūs, patyrę darbuotojai, išmanantys sudėtinių dalių dozavimo, temperatūros kontrolės masės apdorojimo procese, sudėtinių dalių jungimo ir plakimo operacijas.

„Cioccolato di Modica“ svarba geografinėje vietovėje pasireiškia ne tik tuo, kad gamyba susijusi su vietiniu palikimu, bet ir tuo, kad gamybos įrenginiai buvo pritaikyti būtent šio produkto gamybai, o tai aiškiai rodo didelį ir tvirtą produkto ir vietinės ekonomikos ryšį.

„Cioccolato di Modica“ gamyba visuomet buvo svarbi kuriant darbo vietas vietos gyventojams. NET ir dabar šioje Sicilijos komunoje ji yra svarbi ekonominė veikla ir vienas iš pagrindinių darbo vietų šaltinių. Per pastaruosius trisdešimt metų atsiradus tam tikram skaičiui nedidelių įmonių, susikūrė tikras „Cioccolato di Modica“

kvartalas, išsiskiriantis ypatingu jame įsikūrusių veiklos vykdytojų aktyvumu. Kai kurie iš jų net pradėjo nemažą šio produkto eksporto veiklą. Bėgant metams gamybos sistemos ypatumas leido išbulinti ir išaugoti unikalias iš kartos į kartą perduodamas žinias bei įgūdžius.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Valdžios institucijos pradėjo nacionalinę prieštaravimų pateikimo procedūrą, paskelbdamos SGN „Cioccolato di Modica“ pripažinimo paraišką 2017 m. gegužės 5 d. Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje Nr. 103.

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje

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

arba

Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it) ekrano dešinėje viršuje spustelėjus nuorodą „Prodotti DOP IGP“ (SKVN ir SGN nuorodomis žymimi gaminiai), po to ekrano kairėje – „Prodotti DOP IGP STG“ (SKVN, SGN ir GTG nuorodomis žymimi gaminiai) ir galiausiai – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (ES nagrinėjamos specifikacijos).
