



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

**Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta
Cioccolato di Modica**

ART. 1

Denominazione

La Indicazione Geografica Protetta “Cioccolato di Modica” è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

ART. 2

Caratteristiche del prodotto

La denominazione “*Cioccolato di Modica*” designa esclusivamente il prodotto ottenuto dalla lavorazione della pasta amara di cacao con zucchero.

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

2.1 Caratteristiche fisiche

Forma: a parallelepipedo rettangolare con i lati rastremati a tronco di piramide.

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.

2.2 Caratteristiche organolettiche

Gusto: dolce con nota di amaro. Percezione di granulosità o sabbiosità. Buona fusibilità in bocca e struttura croccante.

2.3 Caratteristiche chimiche

Tenore minimo di sostanza secca di cacao: non inferiore al 50 %;

Tenore minimo di burro di cacao: non inferiore al 25 %.

Umidità: non superiore al 2,5%.

Il “Cioccolato di Modica” può essere completato dall'aggiunta di uno o più ingredienti facoltativi indicati al successivo art. 5.1



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

ART. 3

Zona di produzione

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

ART. 4

Prova dell'origine

E' necessario monitorare ogni fase del processo produttivo documentando per ognuna gli input e gli output. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

ART. 5

Metodo di ottenimento

5.1 Ingredienti

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

Obbligatori:

- Pasta amara di cacao: 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 %.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

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.

5.2 Metodo di produzione

1. La pasta amara di cacao (massa di cacao) deve esser sciolta esclusivamente a bagnomaria o mediante l'impiego di scioglitrici temperatrici per cioccolato mantenendo una temperatura, al cuore della massa, al massimo di 50° centigradi.
2. Dopo lo scioglimento, alla pasta viene aggiunto lo zucchero e eventualmente le spezie in polvere, e/o aromi naturali e/o frutta e/o sale, senza che venga a cessare l'operazione di mescolatura al fine di ottenere un'adeguata amalgama e una consistenza omogenea della massa.
3. Prima della modellatura è consentito sottoporre il prodotto così ottenuto a temperaggio.
4. Si procede quindi alla successiva porzionatura e immissione del composto in appositi stampi che, subito dopo, sono sottoposti alla battitura (vibrazione) per un periodo di tempo compreso tra uno e tre minuti. Tale operazione consiste nell'assoggettare gli stampi a rapidi e ritmici scuotimenti manuali o meccanici in modo da ottenere all'interno di ciascuna di esse una altezza uniforme dell'impasto nonché la salita in superficie di eventuali bollicine d'aria che ne comprometterebbero la compattezza.
5. Infine, dopo il raffreddamento del cioccolato, che può avvenire a temperatura ambiente o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 5° e 15° gradi e umidità compresa tra 40% e 55%, si procede alla sformatura, ovverosia all'estrazione del prodotto dagli stampi e al confezionamento. Quest'ultima operazione dev'essere effettuata entro un tempo massimo di dodici ore dal raffreddamento.

ART. 6

Legame con la zona geografica

Il "Cioccolato di Modica" ha acquisito nel tempo una grande reputazione sia per le sue qualità distintive che per le peculiarità del processo produttivo.



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

Il "Cioccolato di Modica" ha origine nella città omonima. Si attesta che fin dal '700 il "Cioccolato di Modica" veniva realizzato presso le famiglie nobili della città. Numerosi sono i documenti che testimoniano una attività produttiva intensa come, ad esempio, le carte d'archivio del nobile casato dei Grimaldi, insediatisi a Modica nel XVI secolo, che documentano la dolce fabrilità della capitale dell'antica Contea, dove "cicolateri" (sic), già nel 1746, manipolavano aromatiche cotte di cacao.

Nell'Ottocento a dare grande impulso alla notorietà, lavorazione e diffusione del "Cioccolato di Modica" concorsero, anche i monasteri e gli istituti religiosi del territorio dove il prodotto veniva non solo consumato ma, spesso, anche lavorato.

Verso la fine dell'Ottocento ed i primi del Novecento si segna una nuova tappa fondamentale della storia del "Cioccolato di Modica": in questo periodo i caffè di Modica si trasformano in veri e propri laboratori di produzione del cioccolato.

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, pp.241-253"*); l'articolo pubblicato sulla rivista "The Times" (pag. 20, del 5 novembre 2011) *"Modican chocolate 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" -



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

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.



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

Il legame culturale del prodotto al territorio è, inoltre, evidenziato dalla tradizionale presenza del “Cioccolato di Modica” tra i dolci tipici del periodo invernale ed in particolare delle festività natalizie. Con il passare del tempo il suo consumo si è esteso anche agli altri mesi dell'anno. A cementare questo legame si tiene ogni anno nel comune di Modica la tradizionale manifestazione “Chocomodica” che contribuisce a perpetuare la fama del prodotto.

Permane, inoltre, la presenza nel lessico specialistico locale di termini gergali che risalgono all'antica tradizione produttiva, come ad esempio “*Priparari 'na cotta ri ciucculatti*” per indicare la preparazione di una certa quantità di cioccolato, “*A pasta travagghiata, passata, stricata*” per indicare la pasta amara di cacao lavorata, amalgamata e raffinata, “*'nto quartiere ma matri era a ciucculattara ed io u figghiu ro ciucculattaru*” – traduzione letterale: *nel quartiere mia madre era cioccolataia e io figlio cioccolataio* - per indicare il fondamentale trasferimento delle competenze specialistiche di generazione in generazione, “*Puttari 'a pasta amara a timpiratura*” per indicare la tradizionale tecnica di scioglimento del cioccolato consistente nel sottoporre ad un riscaldamento a bassa temperatura della pasta amara di cacao.

Ulteriore evidenza del legame culturale del prodotto con il territorio è attestata dall'utilizzo del “Cioccolato di Modica” come ingrediente principale nella gastronomia locale come ad esempio: i *ravioli al cioccolato* nei primi piatti, l'agnello e il coniglio nei secondi di carne tipici locali, la “*caponata*” nei contorni e, infine, le *impanatigghie* nei dolci.

ART. 7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al Disciplinare è svolto, conformemente a quanto stabilito dal Reg. UE 1151/2012 da CSQA Certificazioni Srl, Via San Gaetano n. 74 - 36016 Thiene (VI) - csqa@csqa - +39 0445 313011.

ART. 8 Confezionamento ed etichettatura

A salvaguardia della qualità del prodotto 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.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

Il “*Cioccolato di Modica*” è commercializzato in confezioni monoprodotta o pluriprodotta.

In entrambi i casi ogni cioccolato deve essere avvolto nel suo incarto e la confezione deve riportare le diciture “ *Cioccolato di Modica* ” e il simbolo della IGP dell’Unione Europea. E’ facoltativa la dicitura “*Indicazione Geografica Protetta*” o l’acronimo IGP. Sono altresì obbligatorie le seguenti informazioni:

- il nome, la ragione sociale, l’indirizzo dell’azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del prodotto di cui al successivo art. 9, relativo all’immagine da utilizzare in abbinamento inscindibile con l’Indicazione Geografica Protetta.

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

E’ vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

ART. 9

Logo

Il logo del prodotto rappresenta, in modo stilizzato, la “*Valata ra ciucculata*” e il “*pistuni*”, ovvero rispettivamente lo spianatoio a mezzaluna e il mattarello cilindrico in pietra usati tradizionalmente nella lavorazione a mano della massa di cacao. Questi due elementi, di colore bianco, circoscritti da un cerchio ispessito, si stagliano su un cerchio dal bordo zigrinato di colore marrone PANTONE 490 C (29C 95M 75Y 69K). Sotto il mattarello è rappresentata una massa di cacao di colore marrone PANTONE 490 C (29C 95M 75Y 69K). Il cerchio del diametro è di mm 25. Tra il cerchio interno ispessito e quello esterno zigrinato è ben visibile, rivolta verso l’alto, la scritta “*Cioccolato di Modica*” in carattere tipografico TIMES NEW ROMAN 9 PT di colore bianco C0 M0 Y0 K0; rivolta verso il basso la scritta “*IGP*” in carattere tipografico TIMES NEW ROMAN 9PT di colore bianco C0 M0 Y0 K0.

Il logo tipo può essere utilizzato anche in bianco e nero come nella riproduzione sotto riportata. Il logo sarà impiegato in modo inscindibile con il simbolo dell’IGP dell’Unione Europea e si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo. Il limite massimo di riduzione è di 1,0 cm.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

