

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2016/303**z dnia 1 marca 2016 r.****rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę [Pane Toscano (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 52 ust. 3 lit. b),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 wniosek Włoch o rejestrację nazwy „Pane Toscano” został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* ⁽²⁾.
- (2) W drodze powiadomienia o sprzeciwie z dnia 12 listopada 2013 r. i uzasadnionego oświadczenia o sprzeciwie z dnia 10 grudnia 2013 r. Zjednoczone Królestwo sprzeciwiło się rejestracji zgodnie z art. 51 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. W drodze powiadomienia o sprzeciwie z dnia 12 listopada 2013 r. zarejestrowanego w rejestrze poczty Komisji dnia 19 listopada 2013 r. Belgia sprzeciwiła się rejestracji zgodnie z art. 51 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Powiadomienie o sprzeciwie przesłane przez Belgię zawierało już wszystkie elementy uzasadnionego oświadczenia o sprzeciwie. Pismem z dnia 15 stycznia 2014 r. Belgia przesłała szersze uzasadnione oświadczenie o sprzeciwie zgodnie z art. 51 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Oba sprzeciwy zostały uznane za dopuszczalne.
- (3) Pismami z dnia 24 stycznia 2014 r. i z dnia 13 lutego 2014 r. Komisja wezwała Włochy i Zjednoczone Królestwo z jednej strony oraz Włochy i Belgię z drugiej strony do rozpoczęcia odpowiednich konsultacji w celu osiągnięcia porozumienia zgodnie z ich procedurami wewnętrznymi.
- (4) Strony nie osiągnęły porozumienia.
- (5) W związku z tym, że nie osiągnięto porozumienia, Komisja powinna przyjąć decyzję zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 52 ust. 3 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (6) Zgodnie z art. 10 ust. 1 lit. a) i d) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 sprzeciwiające się strony stwierdziły, że rejestracja nazwy „Pane Toscano” jako chronionej nazwy pochodzenia jest sprzeczna z art. 5 i 7 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 i że nazwa „Pane Toscano” jest nazwą rodzajową.
- (7) Sprzeciwiające się strony twierdzą, że pszenica miękka zbierana w Toskanii składa się z odmian, które są powszechnie uprawiane w przeważającej części kraju. Odmiany te nie mogą być uznane za odmiany rodzime lub specyficzne odmiany tokańskie. Przetwarzanie ziarna w celu uzyskania mąki pełnoziarnistej typu „0”, które odbywa się na określonym obszarze geograficznym, jest zwykle podobne do przetwarzania, które ma miejsce wszędzie we Włoszech i ogólnie w Europie. Ponieważ mieszanie różnych właściwości pszenicy miękkiej jest niezbędne, aby osiągnąć właściwą mieszankę nadającą się do zamierzonego wykorzystania wymaganej mąki, to raczej właściwości techniczne mąki wyróżniają produkt niż pochodzenie pszenicy miękkiej. Właściwości techniczne mąki pełnoziarnistej z pszenicy miękkiej typu „0”, której wykorzystanie jest obowiązkowe w produkcji „Pane Toscano”, są ogólne, a nie specyficzne dla Toskanii. Wniosek zawiera sprzeczność w pkt 5.2, w którym stwierdza się, że wysoka wartość odżywcza i strawność produktu wynikają z wykorzystania mieszanki mąk, podczas gdy w pkt 3.3 wskazano, że wykorzystuje się tylko jedną mąkę pełnoziarnistą z pszenicy miękkiej

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. C 235 z 14.8.2013, s. 19.

typu „0”. We wniosku nie wykazano związku przyczynowego między obszarem geograficznym a jakością lub właściwościami produktu. Potwierdza to fakt, że jednolity dokument musi uwzględnić „gruntowną wiedzę” „piekarniczą”, postrzeganą jako „najważniejsza” w „kontekście różnych wzajemnie oddziałujących elementów”. Przechowywanie mąki w zakładzie młynarskim przez odpowiedni czas w celu zapewnienia dojrzwania nie ma charakteru szczególnego. Jest to powszechna praktyka, szeroko stosowana w całej Unii Europejskiej. Zaproponowana do rejestracji nazwa „Pane Toscano” jest powszechnie używana w Toskanii w odniesieniu do kilku rodzajów chleba, które prawdopodobnie są produkowane zgodnie z procesem określonym we wniosku. Ponadto we Włoszech „Pane Toscano” uznaje się za synonim chleba bez soli.

- (8) W ramach monitorowania procedury sprzeciwu sprzeciwiające się strony twierdziły również, że specyfikacja produktu powinna być zawierać zasady dotyczące pochodzenia nasion oraz że wpływ temperatury na właściwości mąki, jak twierdzi wnioskodawca, nie został poparty żadnymi dowodami naukowymi.
- (9) Pomimo wyżej wymienionych zarzutów przedstawionych przez sprzeciwiające się strony należy zarejestrować nazwę „Pane Toscano” jako chronioną nazwę pochodzenia ze względów, o których mowa poniżej.
- (10) Nazwa, która ma być zarejestrowana, odnosi się do produktu „chleb”, a nie do mąki lub pszenicy. Należy zatem skoncentrować się na produkcie „chleb” w celu sprawdzenia, czy posiada on jakość lub właściwości, które zawdzięcza głównie lub wyłącznie szczególnemu środowisku geograficznemu z jego nieodłącznymi czynnikami naturalnymi i ludzkimi.
- (11) Właściwości i cechy charakterystyczne produktu o nazwie „Pane Toscano” związane zasadniczo ze szczególnym środowiskiem geograficznym są wyczerpująco opisane w jednolitym dokumencie oraz w specyfikacji produktu: jego trwałość, aromat prażonych orzechów laskowych, „neutralny”, tj. niesłony, smak jego miąższu, chrupka skórka, nieregularne otwory w miąższu oraz barwa biała do kości słoniowej, duża wartość odżywcza i strawność spowodowana użyciem mieszanki różnych odmian pszenicy o niskiej zawartości glutenu i o wartości odżywczej mąki naturalnie zawierającej zarodki pszenne (w przeciwieństwie do zwyczajowo dziś stosowanej praktyki dodawania zarodków pszennych podczas przetwarzania).
- (12) Te szczególne właściwości i cechy charakterystyczne są zasadniczo związane z czynnikami naturalnymi i ludzkimi dominującymi w środowisku geograficznym określonego obszaru geograficznego.
- (13) Jak wskazał wnioskodawca, związek między obszarem geograficznym a jakością i właściwościami produktu „Pane Toscano” ChNP jest nieodłącznie związany z długim procesem przetwarzania, w ramach którego zakwas wydobywa z mąki zawierającej zarodki pszenicy i pozbawionej soli składniki, które – podczas pieczenia chleba – nadają mu charakterystyczny smak, wygląd i trwałość. Zarodki pszenne, naturalnie występujące w mące w wyniku procesu mielenia opisanego szczegółowo w specyfikacji produktu, wpływają jednocześnie na wartość odżywczą „Pane Toscano” oraz proces wyrastania, ponieważ zarodki pszenne są bogate w enzymy, które pomagają rozbić cukry złożone. Umiejętne wykorzystanie zakwasu stwarza warunki do fermentacji mlekowej, w wyniku czego powstają związki, które w trakcie pieczenia nadają chlebowi charakterystyczny aromat i smak. W szczególności zakwas musi wejść w reakcję z mąkami o szczególnych cechach charakterystycznych określonych w specyfikacji produktu (niska twardość, niski wskaźnik W i średni wskaźnik P/L). Z uwagi na znaczną specyfikę klimatu takie właściwości występują raczej w mąkach produkowanych z pszenicy odmian uprawianych w Toskanii niż na obszarach sąsiadujących. Brak soli wpływa na proces fermentacji, a ponadto wyraźnie charakteryzuje smak produktu. W kontekście różnych wzajemnie oddziałujących elementów wiedza i umiejętności piekarzy, w szczególności w odniesieniu do parametrów jakościowych, przygotowania zakwasu oraz etapu wyrastania i pieczenia, mają ogromne znaczenie. Czynniki naturalne i ludzkie są ze sobą głęboko powiązane i połączone w dynamicznej strukturze, która całościowo stanowi związek między obszarem a właściwościami produktu.
- (14) W odniesieniu do argumentacji przedstawionej przez wnioskodawcę sprzeciwiające się strony wypracowały nieprzekonujące uzasadnienie, które nie jest w stanie podważyć zasadności wniosku.
- (15) Fakt, że odmiany pszenicy miękkiej wykorzystane do wytworzenia produktu o nazwie „Pane Toscano” nie są specyficzne dla Toskanii i występują w innych regionach włoskich i europejskich, nie ma znaczenia. Odmiany pszenicy dopuszczone do produkcji „Pane Toscano” nie są wymienione w specyfikacji produktu jako element stanowiący o szczególnym charakterze produktu same w sobie. Kilka odmian pszenicy, które mogą być wykorzystywane do produkcji mąki używanej do wytworzenia „Pane Toscano”, w rzeczywistości pochodzi w Toskanii, ale nie jest to najważniejsza kwestia. W specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie wyjaśnia się, że najważniejszym elementem jest wpływ środowiska na pszenicę. Posiadając to samo dziedzictwo genetyczne, odmiany pszenicy rozwijają szczególne właściwości ze względu na wpływ warunków klimatycznych. Te same odmiany uprawiane na innych obszarach, również tych sąsiadujących z Toskanią, nie mają takich samych parametrów

handlowych i technicznych niezbędnych do produkcji „Pane Toscano”. W tym konkretnym przypadku fenotypy tych odmian pszenicy, z uwagi na działanie warunków klimatycznych, w szczególności w związku z minimalnymi temperaturami, skutkują mąkami o określonych parametrach (twardość, wskaźnik W i P/L), które są odpowiednie do produkcji „Pane Toscano”.

- (16) W związku z powyższym bezpodstawnie okazuje się twierdzenie, że właściwości techniczne mąki z pszenicy miękkiej konieczne do produkcji „Pane Toscano”, niebędącej mąką pełnoziarnistą – jak oświadczyły sprzeciwiające się strony – lecz jedynie mąką zawierającą zarodki pszenne, mają charakter ogólny.
- (17) Definicja chronionej nazwy pochodzenia nie wymaga, aby produkt był wytwarzany w procesie, który jest specyficzny dla określonego obszaru geograficznego. W związku z tym mielenie ziarna w celu uzyskania mąki oraz przechowywanie mąki w zakładzie młynarskim nie może być kwestionowane w tym zakresie. Procesy te są opisane w specyfikacji produktu, ponieważ konieczne jest, by producenci mogli uzyskać konkretne szczegółowe informacje dotyczące tych procesów. W każdym razie w tym konkretnym przypadku proces mielenia ma szczególnie charakter, ponieważ przyczynia się do jednej z głównych cech produktu końcowego, pozwalając na zachowanie w mące naturalnie w niej występujących zarodków pszennych.
- (18) Zasada dotycząca mieszania odmian pszenicy w celu osiągnięcia właściwej mieszanki koniecznej do produkcji „Pane Toscano” nie kwestionuje znaczenia pochodzenia pszenicy. Natomiast nie można jej traktować jako potwierdzenia faktu, że odmiany same w sobie nie są istotne. Ponadto wiedzę z zakresu mieszania odmian należy zakwalifikować jako czynnik ludzki stanowiący część środowiska geograficznego.
- (19) Nie ma sprzeczności w pkt 5.2 jednolitego dokumentu: fragment „z powodu wykorzystania mieszanki mąk o niskiej zawartości glutenu” należy odczytywać jako „z powodu wykorzystania mieszanki odmian pszenicy”, jak wyraźnie wynika z ogólnej interpretacji zarówno jednolitego dokumentu, jak i specyfikacji produktu, w szczególności z pkt 5.1 tej ostatniej.
- (20) Nie jest prawdą, że wiedza i umiejętności piekarzy są określone jako „najważniejszy” element związku. W rzeczywistości jest to błąd w tłumaczeniu w angielskiej wersji tekstu jednolitego. W jednolitym dokumencie stwierdza się, że w kontekście różnych wzajemnie oddziałujących elementów wiedza i umiejętności piekarzy mają kluczowe znaczenie. Nie można kwestionować, że duże znaczenie czynnika ludzkiego jako elementu związku między właściwościami produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia i jego określonym obszarem geograficznym jest zgodne z art. 5 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (21) Zarzut, że zaproponowana do rejestracji nazwa „Pane Toscano” jest powszechnie używana w Toskanii w odniesieniu do kilku rodzajów chleba, które prawdopodobnie nie są produkowane zgodnie z procesem określonym we wniosku, jest bezpodstawny. Fakt, że nazwa, w odniesieniu do której złożono wniosek o rejestrację, okazuje się stosowana w odniesieniu do produktów, które nie są objęte zasadami zawartymi w specyfikacji proponowanego produktu, nie uniemożliwia rejestracji tej nazwy. Zgodnie z prawem celem rejestracji może być harmonizacja metod produkcji produktu wprowadzanego do obrotu pod pewną nazwą. Zarzut, iż we Włoszech nazwa „Pane Toscano” oznacza to samo co chleb bez dodatku soli, nie jest poparty żadnym dowodem. Ponadto należy zauważyć, że nie wniesiono sprzeciwu wobec rejestracji nazwy „Pane Toscano” jako chronionej nazwy pochodzenia w ramach krajowej procedury sprzeciwu.
- (22) Konieczność określania zasad pochodzenia nasion nie jest wystarczająco uzasadniona. Wnioski dotyczące wpływu temperatury na właściwości pszenicy uprawianej w Toskanii wynikają z badania na temat wpływu klimatu na podstawie danych statystycznych zebranych w ciągu 29 lat. Sprzeciwiające się strony nie przedstawiły żadnego pozytywnego dowodu będącego w stanie podważyć to badanie.
- (23) W świetle powyższego należy wpisać nazwę „Pane Toscano” do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych.
- (24) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Nazwa „Pane Toscano” (ChNP) zostaje zarejestrowana.

Nazwa w akapicie pierwszym określa produkt należący do klasy 2.3 Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze, zgodnie z załącznikiem XI do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 ⁽¹⁾.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 1 marca 2016 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

⁽¹⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).