

**PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2016/303****ze dne 1. března 2016****o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení  
(Pane Toscano (CHOP))**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin <sup>(1)</sup>, a zejména na čl. 52 odst. 3 písm. b) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Žádost o zápis názvu „Pane Toscano“ předložená Itálií byla v souladu s čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení (EU) č. 1151/2012 zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie* <sup>(2)</sup>.
- (2) Podáním námitky ze dne 12. listopadu 2013 a odůvodněným prohlášením o námitce ze dne 10. prosince 2013 vzneslo Spojené království podle čl. 51 odst. 2 nařízení (EU) č. 1151/2012 proti zápisu námitku. Podáním námitky ze dne 12. listopadu 2013 zaevidované v poštovní evidenci Komise dne 19. listopadu 2013 vznesla podle čl. 51 odst. 2 nařízení (EU) č. 1151/2012 proti zápisu námitku Belgie. Námitka zaslaná Belgií již zahrnovala všechny prvky odůvodněného prohlášení o námitce. Dopisem ze dne 15. ledna 2014 zaslala Belgie podle čl. 51 odst. 2 nařízení (EU) č. 1151/2012 rozsáhlejší odůvodněné prohlášení o námitce. Tyto dvě námitky byly uznány za přípustné.
- (3) Dopisy ze dne 24. ledna 2014 a 13. února 2014 vyzvala Komise Itálii a Spojené království na jedné straně a Itálii a Belgii na straně druhé, aby v souladu se svými vnitřními postupy zahájily příslušná jednání k hledání vzájemné dohody.
- (4) Mezi stranami k dohodě nedošlo.
- (5) Vzhledem k tomu, že dohody dosaženo nebylo, by měla Komise přijmout rozhodnutí v souladu s postupem uvedeným v čl. 52 odst. 3 písm. b) nařízení (EU) č. 1151/2012.
- (6) V souladu s čl. 10 odst. 1 písm. a) a d) nařízení (EU) č. 1151/2012 namítající strany tvrdily, že zápis názvu „Pane Toscano“ jako chráněného označení původu je v rozporu s článkem 5 a čl. 7 odst. 1 nařízení (EU) č. 1151/2012 a že název „Pane Toscano“ je druhový.
- (7) Namítající strany tvrdí, že pšenice setá sklízená v Toskánsku se skládá z odrůd, které se běžně pěstují ve většině oblastí v zemi. Tyto odrůdy nelze považovat za původní odrůdy ani specifické toskánské odrůdy. Zpracování zrna k získání celozrnné mouky typu „0“, které probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti, se typicky podobá zpracování prováděnému kdekoli jinde v Itálii i v Evropě obecně. Vzhledem k tomu, že k získání správné směsi vhodné pro zamýšlené použití požadované mouky je nutné smíchat různé jakosti pšenice seté, charakterizují produkt technické vlastnosti mouky, a nikoli původ pšenice. Technické vlastnosti hladké celozrnné pšeničné mouky typu „0“, jejíž použití je při výrobě produktu „Pane Toscano“ povinné, jsou druhové a nejsou specifické pro region Toskánsko. Žádost je rozporuplná v bodě 5.2, kde se poukazuje na to, že vysoká výživová hodnota a stravitelnost produktu je důsledkem použití směsi mouk, zatímco v bodě 3.3 se upřesňuje používání pouze jednoho konkrétního druhu mouky, a to hladké pšeničné mouky typu „0“ s obsahem pšeničných klíčků. Žádost neprokázala příčinnou souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu. Potvrzuje to

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.<sup>(2)</sup> Úř. věst. C 235, 14.8.2013, s. 19.

skutečnost, že v jednotném dokladu se mluví o „hlubokých znalostech“ vázajících se k „činnosti pekařů“, která má v rámci „vzájemného působení různých prvků“ „rozhodující význam“. Uskladení mouky v mlýně po přiměřenou dobu k zajištění procesu zrání (tzv. „maturazione“) není specifické. Jedná se o běžnou praxi hojně používanou v celé Evropské unii. Název „Pane Toscano“ navrhovaný k zápisu se běžně používá na celém území Toskánska pro několik druhů chleba, které se podle všeho nevyrábějí postupem vymezeným v příslušné žádosti. Kromě toho se „Pane Toscano“ v Itálii považuje za synonymum chleba bez soli.

- (8) V návaznosti na námitkové řízení namítající strany rovněž prohlašují, že do specifikace produktu měla být zahrnuta pravidla týkající se původu semen a že vliv teploty na vlastnosti mouky, jak tvrdí žadatel, není prokázán žádnými vědeckými důkazy.
- (9) I přes výše uvedená tvrzení předložená namítajícími stranami je vhodné název „Pane Toscano“ zapsat do rejstříku jako chráněné označení původu, a to z těchto důvodů.
- (10) Název, který má být zapsán, se vztahuje na produkt „chléb“, a nikoliv na mouku nebo pšenici. Je tedy třeba se zaměřit na produkt „chléb“, aby bylo možno ověřit, zda jsou jeho jakost nebo vlastnosti dány převážně nebo výlučně zvláštním zeměpisným prostředím s typickými přírodními a lidskými faktory.
- (11) Jakost a vlastnosti produktu s názvem „Pane Toscano“, v zásadě dané zvláštním zeměpisným prostředím, jsou podrobně popsány v jednotném dokumentu a ve specifikaci produktu: jeho trvanlivost, vůně po pražených lískových oříšcích, „nevýrazná“ chuť střídy daná nepřítomností soli, krupavá kůrka a bílá až slonovinově bílá střída s nepravidelnými oky, jeho vysoká výživová hodnota a výborná stravitelnost, která je důsledkem použití směsi různých odrůd pšenice s nízkým obsahem lepku a nutričním přínosem mouky přirozeně obsahující původní pšeničné klíčky (na rozdíl od současné běžné praxe přidávání pšeničných klíčků až během výroby), jakož i historicky dané nepřítomnosti soli.
- (12) Specifická jakost a vlastnosti v podstatě vycházejí z přírodních a lidských faktorů, které v zeměpisném prostředí vymezené zeměpisné oblasti působí.
- (13) Jak uvedl žadatel, souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí a vlastnostmi produktu s CHOP „Pane Toscano“ spočívá v dlouhém procesu výroby, při němž se díky mateřskému kvásku z mouky s pšeničnými klíčky a bez soli extrahují složky, které při pečení dávají výrobku jeho typickou chuť, vzhled a trvanlivost. Pšeničné klíčky, jež se v mouce vyskytují přirozeně po procesu mletí podrobně popsaném ve specifikaci produktu, mají pozitivní vliv na výživové vlastnosti chleba s CHOP „Pane Toscano“ i na proces kynutí, protože mají vysoký obsah enzymů, které se podílejí na procesu rozkladu složených cukrů. Zkušeným použitím mateřského kvásku vznikají vhodné podmínky pro mléčné kvašení, během kterého se vytvoří složky dodávající chlebu při pečení charakteristické aroma a chuť. Obzvláště důležitým faktorem je vzájemné působení mateřského kvásku a mouky s přesnými jakostními vlastnostmi uvedenými ve specifikaci produktu (nízká tvrdost, nízká hodnota W a střední hodnota P/L). Uvedené vlastnosti vykazují díky zvláštním klimatickým podmínkám oblasti právě mouky, které se vyrábí z odrůd pšenice pěstovaných v Toskánsku, a nikoli mouky z odrůd pěstovaných v sousedních oblastech. Skutečnost, že se při výrobě nepoužívá sůl, má vliv na proces kvašení a rovněž jasně charakterizuje výslednou chuť. Vzhledem k tomuto vzájemnému působení různých prvků má rozhodující význam činnost pekařů a jejich znalosti týkající se především jakostních parametrů, přípravy kvásku a fází kynutí a pečení. Lidské a přírodní faktory jsou hluboce provázány a společně tvoří dynamickou strukturu, která celkově představuje souvislost mezi oblastí a jakostí a vlastnostmi produktu.
- (14) Na základě tohoto popisu předloženého žadatelem vznesly namítající strany nepřesvědčivé argumenty, které nemohou zpochybnit opodstatněnost žádosti.
- (15) Skutečnost, že odrůdy pšenice seté používané pro výrobu produktu s názvem „Pane Toscano“ nejsou specifické pro Toskánsko a vyskytují se i v jiných italských a evropských oblastech, není relevantní. Odrůdy pšenice přípustné pro výrobu produktu „Pane Toscano“ nejsou samy o sobě uvedeny ve specifikaci produktu jako prvek specifčnosti. Několik odrůd pšenice, které se mohou použít k výrobě mouky pro produkt „Pane Toscano“, má opravdu svůj původ v Toskánsku, ale tento fakt není důležitý. Ve specifikaci produktu a jednotném dokumentu se vysvětluje, že nejdůležitějším faktorem je vliv zeměpisného prostředí na pšenici. Odrůdy pšenice sice sdílejí stejný genetický fond, ale vlivem klimatických podmínek vyvíjejí specifické vlastnosti. Stejně odrůdy pěstované v jiných oblastech – i v případě, že s Toskánskem sousedí – nevykazují stejné zbožní a technické parametry potřebné

k výrobě produktu „Pane Toscano“. V tomto konkrétním případě mají mouky vyráběné z pšeničných odrůd toskánského fenotypu v důsledku působení klimatických podmínek a zejména s ohledem na minimální teploty specifické parametry (tvrdost, hodnotu W a hodnotu P/L), které jsou vhodné pro výrobu produktu „Pane Toscano“.

- (16) S ohledem na výše uvedené se jako neopodstatněná ukazuje rovněž připomínka, že technické vlastnosti hladké pšeničné mouky požadované pro výrobu produktu „Pane Toscano“, která není podle slov namítajících mouka celozrnná („wholegrain“), nýbrž pouze mouka s obsahem pšeničných klíčků, jsou druhové.
- (17) Definice chráněného označení původu nevyžaduje, aby byl produkt vyroben postupem, který je specifický pro vymezenou zeměpisnou oblast. V tomto ohledu proto proces mletí zrn na mouku a skladování mouky ve mlýně nemohou být zpochybněny. Jsou popsány ve specifikaci produktu, protože je důležité, aby byli výrobci obeznámeni s konkrétními podrobnostmi týkajícími se těchto postupů. Každopádně v tomto konkrétním případě představuje proces mletí specifický prvek, neboť přispívá k jedné z hlavních vlastností konečného produktu, kterou je zachovaný obsah původních pšeničných klíčků v mouce.
- (18) Pravidlo týkající se míchání odrůd pšenice k získání vhodné směsi požadované pro výrobu produktu „Pane Toscano“ nezpochybňuje důležitost původu pšenice. Naopak je lze považovat za potvrzení toho, že odrůdy samy o sobě nejsou relevantní. Navíc znalost míchání odrůd je třeba hodnotit jako lidský faktor, který je součástí zeměpisného prostředí.
- (19) V bodě 5.2 jednotného dokumentu neexistuje žádný rozpor: slova „která je důsledkem použití směsi mouky s nízkým obsahem lepků“ je třeba chápat jako „která je důsledkem použití směsi odrůd pšenice“, jak lze jasně vyvodit po celkovém přečtení jednotného dokumentu i specifikace produktu a zejména pak z bodu 5.1 specifikace.
- (20) Tvzení, že činnost pekařů a jejich znalosti jsou definovány jako „rozhodující“ („the most important“) prvek souvislosti, není přesné. Ve skutečnosti se jedná o chybu překladu v anglické verzi jednotného dokumentu. Jednotný dokument uvádí, že vzhledem k vzájemnému působení různých prvků má činnost pekařů zásadní význam. Nelze zpochybnit, že velká důležitost lidského faktoru jako součásti souvislosti mezi vlastnostmi produktu, na nějž se vztahuje chráněné označení původu, a vymezenou zeměpisnou oblastí je v souladu s článkem 5 nařízení (EU) č. 1151/2012.
- (21) Tvzení, že název „Pane Toscano“ navrhovaný k zápisu se běžně používá na celém území Toskánska pro několik druhů chleba, které se podle všeho nevyrábějí postupem vymezeným v příslušné žádosti, je neopodstatněné. Skutečnost, že se název, o jehož zápis bylo požádáno, používá pro produkty, na které se nevztahují pravidla obsažená v navrhované specifikaci produktu, nebrání zápisu uvedeného názvu. Účelem zápisu může být v souladu s právem harmonizace metod výroby produktu uváděného na trh pod určitým jménem. Tvzení, že v Itálii je název „Pane Toscano“ synonymem chleba bez soli, není podpořeno žádným důkazem. Kromě toho je nutno konstatovat, že během vnitrostátního námitkového řízení nebyly proti zápisu názvu „Pane Toscano“ jako chráněného označení původu podány žádné námitky.
- (22) Potřeba pravidel týkajících se původu semen není dostatečně odůvodněná. Závěry týkající se vlivu teploty na vlastnosti pšenice pěstované v Toskánsku vyplývají ze studie klimatických účinků na základě statistických údajů shromážděných během období 29 let. Namítající strany neposkytly skutečné důkazy, které by mohly uvedenou studii vyvrátit.
- (23) Na základě výše uvedených skutečností by tedy název „Pane Toscano“ měl být zapsán do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení.
- (24) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Výboru pro politiku jakosti zemědělských produktů,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

#### Článek 1

Název „Pane Toscano“ (CHOP) se zapisuje do rejstříku.

Název uvedený v prvním pododstavci označuje produkt třídy 2.3 Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží podle přílohy XI prováděcího nařízení Komise (EU) č. 668/2014 <sup>(1)</sup>.

#### Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 1. března 2016.

*Za Komisi*  
*předseda*  
Jean-Claude JUNKER

---

<sup>(1)</sup> Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ze dne 13. června 2014, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 36).