

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) 2016/303**af 1. marts 2016****om registrering af en betegnelse i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Pane Toscano (BOB))**

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 52, stk. 3, litra b), og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Italiens ansøgning om registrering af betegnelsen »Pane Toscano« er blevet offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* ⁽²⁾, jf. artikel 50, stk. 2, litra a), i forordning (EU) nr. 1151/2012.
- (2) Ved indsigelsesskrivelse af 12. november 2013 og begrundet indsigelse af 10. december 2013 har Det Forenede Kongerige i medfør af artikel 51, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1151/2012 gjort indsigelse mod registreringen. Ved indsigelsesskrivelse af 12. november 2013 indgik i Kommissionen den 19. november 2013 har Belgien i medfør af artikel 51, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1151/2012 gjort indsigelse mod registreringen. Meddelelsen om indsigelse fra Belgien indeholdt allerede alle de elementer, som skal indgå i en begrundet indsigelse. Ved skrivelse af 15. januar 2014 har Belgien i medfør af artikel 51, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1151/2012 fremsendt en mere omfattende begrundet indsigelse. De to indsigelser blev anset for at være antagelige.
- (3) Ved skrivelse af 24. januar 2014 og af 13. februar 2014 opfordrede Kommissionen Italien og Det Forenede Kongerige på den ene side og Belgien på den anden side til at indlede passende drøftelser med henblik på at finde en indbyrdes løsning i overensstemmelse med deres egne interne procedurer.
- (4) Der blev ikke indgået en aftale mellem parterne.
- (5) Da der ikke er opnået enighed, bør Kommissionen træffe afgørelse efter proceduren i artikel 52, stk. 3, litra b), i forordning (EU) nr. 1151/2012.
- (6) I henhold til artikel 10, stk. 1, litra a) og d), i forordning (EU) nr. 1151/2012 hævdede indsigerne, at registreringen af »Pane Toscano« som beskyttet oprindelsesbetegnelse er i strid med artikel 5 og artikel 7, stk. 1, i forordning (EU) nr. 1151/2012, og at betegnelsen »Pane Toscano« er en artsbetegnelse.
- (7) Indsigerne gør gældende, at de sorter af bløde hvede, der høstes i Toscana, er sorter, der er almindeligt dyrkede de fleste steder i landet. Disse sorter kan ikke betragtes som naturligt hjemmehørende sorter eller specifikke toscanske sorter. Forarbejdningen af kornet til fuldkornsmel af type »0«, som finder sted i det afgrænsede geografiske område, er typisk den samme som alle andre steder i Italien og i Europa generelt. Da det er nødvendigt at blande forskellige kvaliteter af blød hvede for at opnå den rette blanding, som er egnet til den tilsligtede brug af melet, er produktet kendetegnet ved melets forarbejdningsegenskaber og ikke ved den bløde hvedes oprindelse. Forarbejdningsegenskaberne for mel af blød hvede type »0«, der skal anvendes ved produktionen af »Pane Toscano«, er generiske og ikke specifikke for Toscana. Anvendelsen er i strid med punkt 5.2, hvori det anføres, at produktets høje næringsværdi og letfordøjelighed skyldes, at der anvendes en blanding af mel, hvorimod det anføres i punkt 3.3, at der kun anvendes mel af blød hvede type »0«. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller kendetegn blev ikke dokumenteret i

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT C 235 af 14.8.2013, s. 19.

ansøgningen. Det bekræftes af det forhold, at man i enhedsdokumentet ser sig nødsaget til at henvise til »det håndværk, som bagerne udfører« og deres »grundlæggende viden«, der betragtes som »den vigtigste af alle disse faktorer, som indgår i et samspil«. Opbevaringen af melet i møllen i tilstrækkelig lang tid af hensyn til den såkaldte »maturazione«-proces er ikke specifik. Det er en almindelig udbredt praksis i hele EU. Den foreslåede betegnelse for registrering, »Pane Toscano«, er almindeligt anvendt i hele Toscana for flere typer brød, som formodentlig ikke fremstilles ved brug af den metode, der er anført i ansøgningen. I Italien anses betegnelsen »Pane Toscano« desuden for at være synonym med usaltet brød.

- (8) I forbindelse med opfølgningen på indsigelsesproceduren gjorde indsigerne ligeledes gældende, at varespecifikationen burde have omfattet oprindelsesregler for sæden, og at temperaturens indvirkning på meleets kendetegn ikke er videnskabeligt dokumenteret, således som det hævdes af ansøgeren.
- (9) På trods af ovennævnte påstande, som er indsendt af indsigerne, er det hensigtsmæssigt at registrere betegnelsen »Pane Toscano« som beskyttet oprindelsesbetegnelse af følgende årsager.
- (10) Den betegnelse, der skal registreres, henviser til produktet »brød« og ikke til mel eller hvede. Der skal derfor være fokus på produktet »brød« ved vurderingen af, om det har den kvalitet og de kendetegn, der hovedsagelig eller fuldstændig kan tilskrives et bestemt geografisk miljø med dets naturbetingede og menneskelige faktorer.
- (11) Der redegøres udførligt for kvaliteten af og kendetegnene for produktet med betegnelsen »Pane Toscano«, der hovedsagelig navnlig kan tilskrives et bestemt geografisk miljø, i enhedsdokumentet og varespecifikationen: dets holdbarhed, duften af ristede hasselnødder, krummens »neutrale«, dvs. usaltede smag, dets sprøde skorpe og krummens uregelmæssige huller og hvidlige elfenbensfarve, dets høje næringsværdi og letfordøjelighed, som skyldes, at der anvendes en blanding af mel med lavt glutenindhold, samt den oprindelige hvedekims næringsværdi (i modsætning til den normale praksis i dag, hvor hvedekimen tilsættes under fremstillingen), samt at salt historisk set aldrig har indgået i ingredienserne.
- (12) Disse specifikke kvaliteter og kendetegn kan hovedsagelig tilskrives de naturbetingede og menneskelige faktorer i det geografiske miljø i det afgrænsede geografiske område.
- (13) Som anført af ansøgeren ligger årsagssammenhængen mellem det geografiske område og kvaliteten og produkttegenskaberne for »Pane Toscano« BOB i den lange fremstillingstid for brødet, hvor surdejen kan trække de komponenter frem i det usaltede fuldkornsmel, som giver det bagte brød dets typiske smag, udseende og holdbarhed. Hvedekimen, som er naturligt til stede i melet på grund af formalingsprocessen, der er udførligt beskrevet i varespecifikationen, påvirker både næringsværdien af »Pane Toscano« og hævnningen, fordi hvedekim har et højt indhold af enzymer, som hjælper med til at nedbryde sukkerforbindelserne. Den kyndige brug af surdej skaber de rette betingelser for mælkesyregæringen og den sammensætning, der giver det bagte brød dets typiske duft og smag. Grundsurdje skal navnlig virke sammen med mel med de specifikke egenskaber, som fremgår af varespecifikationen (lav hårdhed, lav W-værdi og mellemhøj P/L-værdi). På grund af et yderst specifikt klima findes disse egenskaber i mel fremstillet af hvedesorter, der er dyrket i Toscana, og ikke i naboområderne. Der anvendes ikke salt, hvilket ud over at have betydning for gæringen også er et tydeligt særkende for smagen. Det håndværk, som bagerne udfører, og deres viden, navnlig om kvalitetsparametrene, tilberedningen af surdejen og hævnningen og bagningen, som er en af de faktorer, der indgår i et samspil, er af afgørende betydning. De naturbetingede og menneskelige faktorer er tæt forbundet og kombineret i en dynamisk struktur, der overordnet set udgør årsagssammenhængen mellem området og produktets kvalitet.
- (14) Indsigerne fremsatte på baggrund af ansøgerens ansøgning en række argumenter, som ikke var overbevisende og ikke kunne anfægte det velfunderede grundlag for ansøgningen.
- (15) Det forhold, at de sorter af blød hvede, der anvendes i produktionen af produktet med betegnelsen »Pane Toscano«, ikke er specifikke for Toscana og findes i andre italienske og europæiske regioner, er ikke relevant. De hvedesorter, der anvendes i produktionen af »Pane Toscano«, er ikke nævnt i varespecifikationen som en særlig egenskab i sig selv. Flere af de hvedesorter, der kan anvendes i melet til produktion af »Pane Toscano«, har rent faktisk deres oprindelse i Toscana, men det er ikke den afgørende faktor. Det anføres i varespecifikationen og enhedsdokumentet, at den vigtigste faktor er miljøets indvirkning på hveden. Selv om hvedesorter har de samme arvelige genetiske egenskaber, udvikler de specifikke egenskaber på grund af klimaforholdenes indvirkning. De samme sorter, som dyrkes i andre områder, selv i naboområderne til Toscana, har ikke samme produkt- og

forarbejdningsegenskaber, som er nødvendige for at fremstille »Pane Toscano«. I dette særlige tilfælde resulterer de toscanske fænotyper af disse hvedesorter — på grund af klimaforholdenes indvirkning, herunder navnlig de minimale temperaturer — i mel med specifikke egenskaber (hårdhed, W-værdi og P/L-værdi), der er velegnet til produktion af »Pane Toscano«.

- (16) I lyset af ovenstående er påstanden om, at forarbejdningsegenskaberne for melet af blød hvede, der skal anvendes ved produktionen af »Pane Toscano«, og som ikke er fuldkornsmel som anført af indsigerne, men blot mel med hvedekim, er generiske, grundløs.
- (17) Definitionen af en beskyttet oprindelsesbetegnelse forudsætter ikke, at det pågældende produkt skal fremstilles ved brug af en proces, der er specifik for det afgrænsede geografiske område. I denne forbindelse kan formaling af kornet til mel og opbevaring af melet i møllen derfor ikke lægges til grund for en indsigelse. Disse processer beskrives i varespecifikationen, da det er nødvendigt at oplyse producenterne om de konkrete detaljer i disse processer. Formalingsprocessen er i dette særlige tilfælde under alle omstændigheder af særlig karakter, da den bidrager til et af slutproduktets vigtigste kvaliteter, der gør det muligt at bibeholde den oprindelige hvedekim i melet.
- (18) Bestemmelserne om blanding af hvedesorterne for at opnå den rette blanding til produktion af »Pane Toscano« ændrer ikke ved betydningen af hvedens oprindelse. Det kan tværtimod betragtes som en bekræftelse af, at sorterne ikke er relevante i sig selv. Viden om blanding af sorter er desuden en menneskelig faktor, der er en del af det geografiske miljø.
- (19) Der er ingen uoverensstemmelse i punkt 5.2 i enhedsdokumentet. Ordene »som skyldes, at der anvendes en blanding af mel med lavt glutenindhold« skal læses som »som skyldes, at der anvendes en blanding af hvedesorter«, hvilket fremgår klart af både enhedsdokumentet og varespecifikationen læst i deres helhed, herunder navnlig af punkt 5.1 i varespecifikationen.
- (20) Det er ikke korrekt, at det håndværk, som bagerne udfører, og deres viden er defineret som »den vigtigste« faktor i årsagssammenhængen. Der er rent faktisk tale om en oversættelsesfejl i den engelske version af enhedsdokumentet. Det anføres i enhedsdokumentet, at det håndværk, som bagerne udfører, og som er en af de faktorer, der indgår i et samspil, er af afgørende betydning. Det kan ikke anfægtes, at den menneskelige faktors store betydning for de kvalitetsmæssige egenskaber af et produkt omfattet af en beskyttet oprindelsesbetegnelse og dens afgrænsede geografiske område er i overensstemmelse med artikel 5 i forordning (EU) nr. 1151/2012.
- (21) Påstanden om, at den foreslåede betegnelse for registreringen af »Pane Toscano« er almindeligt anvendt i hele Toscana for flere typer brød, som formodentlig ikke fremstilles ved brug af den metode, der er anført i ansøgningen, er grundløs. Det forhold, at en betegnelse, for hvilken der er indgivet en ansøgning om registrering, også henviser til produkter, som ikke er omfattet af bestemmelserne i den foreslåede varespecifikation, er ikke til hinder for registreringen af denne betegnelse. Formålet med registreringen kan lovligt være at harmonisere produktionsmetoderne for et produkt markedsført under en bestemt betegnelse. Påstanden om, at betegnelsen »Pane Toscano« er synonym med usaltet brød i Italien, er ikke dokumenteret. Det skal desuden bemærkes, at der ikke blev gjort indsigelse mod registreringen af betegnelsen »Pane Toscano« som en beskyttet oprindelsesbetegnelse under den nationale indsigelsesprocedure.
- (22) Behovet for oprindelsesregler for sæden er ikke tilstrækkelig begrundet. Konklusionerne vedrørende temperaturens indvirkning på egenskaberne for hvede dyrket i Toscana hidrører fra en undersøgelse om klimavirkninger baseret på statistiske data indsamlet over 29 år. Indsigerne har ikke fremlagt positivt bevismateriale, som kunne tilbagevise denne undersøgelse.
- (23) På den baggrund bør betegnelsen »Pane Toscano« opføres i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser.
- (24) De i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Udvalget for Kvalitetspolitikken for Landbrugsprodukter —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Betegnelsen »Pane Toscano« (BOB) registreres.

Betegnelsen i stk. 1 henviser til et produkt i kategori 2.3. Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk samt konfekturvarer i bilag XI til Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 ⁽¹⁾.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 1. marts 2016.

På Kommissionens vegne
Jean-Claude JUNCKER
Formand

⁽¹⁾ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 af 13. juni 2014 om fastlæggelse af regler for anvendelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 179 af 19.6.2014, s. 36).