

**DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2016/303 DER KOMMISSION****vom 1. März 2016****zur Eintragung einer Bezeichnung in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben [Pane Toscano (g. U.)]**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 52 Absatz 3 Buchstabe b,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Der Antrag Italiens auf Eintragung der Bezeichnung „Pane Toscano“ wurde gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 im *Amtsblatt der Europäischen Union* <sup>(2)</sup> veröffentlicht.
- (2) Mit Einspruch vom 12. November 2013 und Einspruchsbegründung vom 10. Dezember 2013 hat sich das Vereinigte Königreich gemäß Artikel 51 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 gegen die Eintragung ausgesprochen. Mit Einspruch vom 12. November 2013, der am 19. November 2013 im Posteingangsregister der Kommission registriert wurde, hat sich Belgien gemäß Artikel 51 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 gegen die Eintragung ausgesprochen. Der Einspruch Belgiens enthielt bereits alle Elemente einer Einspruchsbegründung. Mit Schreiben vom 15. Januar 2014 übermittelte Belgien eine ausführlichere Einspruchsbegründung gemäß Artikel 51 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012. Die beiden Einsprüche wurden als zulässig erachtet.
- (3) Mit Schreiben vom 24. Januar 2014 und vom 13. Februar 2014 forderte die Kommission Italien und das Vereinigte Königreich bzw. Italien und Belgien auf, geeignete Konsultationen aufzunehmen, um nach ihren internen Verfahren eine einvernehmliche Regelung zu erzielen.
- (4) Es konnte keine Einigung zwischen den Parteien erzielt werden.
- (5) Da keine Einigung erzielt werden konnte, sollte die Kommission gemäß dem Verfahren nach Artikel 52 Absatz 3 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 einen Beschluss erlassen.
- (6) Gemäß Artikel 10 Absatz 1 Buchstaben a und d der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 legten die Einspruchsführer dar, die Eintragung von „Pane Toscano“ als geschützte Ursprungsbezeichnung stehe im Widerspruch zu Artikel 5 und Artikel 7 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 und der Name „Pane Toscano“ sei eine generische Bezeichnung.
- (7) Die Einspruchsführer legten dar, bei dem in der Toskana geernteten Weichweizen handele es sich um Sorten, die gemeinhin in den meisten Regionen des Landes angebaut werden. Diese Sorten könnten nicht als heimische Sorten oder als spezifisch toskanische Sorten angesehen werden. Die Verarbeitung des Getreides zu Vollkornmehl „Tipo 0“, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet stattfindet, läuft typischerweise ähnlich ab wie anderswo in Italien und Europa. Da Weichweizen verschiedener Qualitäten gemischt werden muss, um die dem Verwendungszweck des Mehls entsprechende richtige Mischung herzustellen, sind für die charakteristischen Eigenschaften des Erzeugnisses die technischen Merkmale des Mehls ausschlaggebend und nicht der Ursprung des Weichweizens. Die technischen Merkmale von Weichweizenvollkornmehl „Tipo 0“, dessen Verwendung bei der Herstellung von „Pane Toscano“ obligatorisch ist, seien generisch und nicht für die Toskana spezifisch. Der Antrag sei widersprüchlich, weil unter Nummer 5.2 argumentiert werde, der hohe Nährwert und die gute Verwertbarkeit des Erzeugnisses seien auf die Verwendung einer Mischung von Mehlsorten zurückzuführen, während unter Nummer 3.3 die Verwendung einer einzigen spezifischen Sorte Weichweizenvollkornmehl „Tipo 0“ festgelegt sei. Der kausale Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den charakteristischen Eigenschaften des Erzeugnisses werde in dem Antrag nicht nachgewiesen, was auch dadurch bestätigt werde, dass

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.<sup>(2)</sup> ABl. C 235 vom 14.8.2013, S. 19.

im Einzigsten Dokument „das profunde Wissen“ und „die Expertise der Produzenten“ als „in diesem von einem Wechselspiel mehrerer Elemente geprägten Kontext“ „von größter Bedeutung“ angeführt würden. Die Lagerung des Mehls in der Mühle während eines angemessenen Zeitraums zum Zwecke der sogenannten „maturazione“ sei nicht spezifisch. Dies sei eine überall in der Europäischen Union weit verbreitete Praxis. Der zur Eintragung vorgeschlagene Name „Pane Toscano“ werde überall in der Toskana für mehrere Brotsorten verwendet, von denen anzunehmen sei, dass sie nicht nach dem im Antrag festgelegten Verfahren hergestellt werden. Hinzu komme, dass „Pane Toscano“ in Italien als Synonym für ungesalzenes Brot angesehen werde.

- (8) Im weiteren Verlauf des Einspruchsverfahrens legten die Einspruchsführer außerdem dar, die Produktspezifikation hätte Bestimmungen zum Ursprung des Saatgutes enthalten müssen, und für den vom Antragsteller angeführten Einfluss der Temperatur auf die Eigenschaften der Mehle gebe es keine wissenschaftlichen Nachweise.
- (9) Trotz der von den Einspruchsführern angeführten Argumente ist es aus den nachstehend genannten Gründen angebracht, den Namen „Pane Toscano“ als geschützte Ursprungsbezeichnung einzutragen.
- (10) Der einzutragende Name bezieht sich auf das Erzeugnis „Brot“ und nicht auf Mehl oder Weizen. Somit sollte die Aufmerksamkeit dem Erzeugnis „Brot“ gelten, und es ist zu prüfen, ob dieses die Güte oder Eigenschaften aufweist, die überwiegend oder ausschließlich bestimmten geografischen Verhältnissen einschließlich der natürlichen und menschlichen Einflüsse zu verdanken sind.
- (11) Die Qualität und die Merkmale des Erzeugnisses „Pane Toscano“, die überwiegend bestimmten geografischen Verhältnissen zu verdanken sind, sind im Einzigsten Dokument und in der Produktspezifikation ausführlich beschrieben: die lange Haltbarkeit, der Duft nach gerösteten Haselnüssen, der wegen des Fehlens von Salz „neutrale“ Geschmack der Krume, die knusprige Kruste, die unregelmäßige Porung der weißen bis elfenbeinfarbenen Krume, der hohe Nährwert und die gute Verwertbarkeit, die auf die Verwendung einer Mischung von Mehlsorten mit geringem Glutengehalt und den Beitrag der von vornherein darin enthaltenen Weizenkeime (im Unterschied zur mittlerweile gängigen Zugabe von Weizenkeimen im Verlauf der Herstellung) sowie auf den traditionellen Verzicht auf Salz zurückzuführen ist.
- (12) Diese spezifische Qualität und die Merkmale sind im Wesentlichen auf die natürlichen und menschlichen Einflüsse in der geografischen Umgebung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet zurückzuführen.
- (13) Wie vom Antragsteller dargelegt, liegt der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität und den Merkmalen des Erzeugnisses bei „Pane Toscano“ g. U. in der Dauer des Herstellungsprozesses, die dem Sauerteig in der salzfreien Umgebung die Möglichkeit gibt, all die Bestandteile aus dem Weizenkeimmehl aufzunehmen, die beim Backen für den Geschmack, das Aussehen und die Haltbarkeit des Erzeugnisses sorgen. Die Weizenkeime, die nach Abschluss des in der Produktspezifikation ausführlich beschriebenen Mahlvorgangs in dem Mehl von Natur aus vorhanden sind, wirken sich zugleich auf den Nährwert von „Pane Toscano“ aus und beeinflussen durch den hohen Gehalt an Enzymen, die in die Prozesse zum Abbau der Zuckerverbindungen eingreifen, auch die Teigführung. Die umsichtige Verwendung des Mutterteigs ermöglicht eine Milchsäuregärung, bei der die Verbindungen entstehen, die dem Brot beim Backen sein charakteristisches Aroma und den typischen Geschmack verleihen. Von besonderer Bedeutung ist das Zusammenwirken des Mutterteigs mit dem Mehl, das spezifische, in der Produktspezifikation festgelegte Eigenschaften haben muss (geringe Härte, niedriger W-Wert und mittlerer P/L-Wert). Aufgrund der besonderen klimatischen Bedingungen sind solche Eigenschaften in Mehl aus in der Toskana angebauten Sorten eher vorzufinden als in Mehl aus den benachbarten Gebieten. Der Verzicht auf die Zugabe von Salz beeinflusst die Gärungsprozesse und bestimmt auch den Geschmack. In diesem von einem Wechselspiel mehrerer Elemente geprägten Kontext sind die Expertise und das Wissen der Produzenten insbesondere hinsichtlich der aus Qualitätsgründen zu beachtenden Parameter, der Herstellung des Sauerteigs sowie der Teigführung und des Backvorgangs von größter Bedeutung. Menschliche und natürliche Faktoren sind eng miteinander verbunden zu einer dynamischen Struktur, die insgesamt die Verbindung zwischen dem Gebiet und der Qualität des Erzeugnisses ausmacht.
- (14) In Anbetracht dieser Darstellung des Antragstellers ist die Argumentation der Einspruchsführer wenig überzeugend, sodass sie die Fundiertheit des Antrags nicht gefährden kann.
- (15) Dass es sich bei den zur Herstellung des Erzeugnisses mit der Bezeichnung „Pane Toscano“ verwendeten Weichweizensorten nicht um spezifisch toskanische Sorten handelt, sondern diese Sorten auch in anderen italienischen und europäischen Regionen angebaut werden, ist nicht relevant. Die zur Herstellung des Erzeugnisses „Pane Toscano“ zulässigen Weizensorten sind in der Produktspezifikation nicht als Element der Spezifität angeführt. Mehrere der zur Herstellung des Mehls für „Pane Toscano“ zulässigen Weizensorten haben tatsächlich ihren Ursprung in der Toskana, aber das ist nicht von zentraler Bedeutung. In der Produktspezifikation und im Einzigsten Dokument wird erklärt, dass die Auswirkungen der Umgebung auf den Weizen das Kernelement darstellen. Weizensorten entwickeln nämlich bei gleichem Genbestand unter dem Einfluss der Klimaverhältnisse spezifische Eigenschaften. Wenn sie in anderen Gebieten, einschließlich der der Toskana benachbarten Gebiete,

angebaut werden, haben dieselben Sorten nicht dieselben, für die Herstellung von „Pane Toscano“ erforderlichen warenkundlichen und technologischen Parameter. Im konkreten Fall können aus den toskanischen Phänotypen dieser Weizensorten durch die Einwirkung der Klimaverhältnisse und insbesondere aufgrund der Mindesttemperaturen Mehle mit spezifischen Parametern (Härte, W-Wert und P/L-Wert) gewonnen werden, die für die Herstellung von „Pane Toscano“ geeignet sind.

- (16) Aus den genannten Gründen erweist sich auch die Feststellung, die technischen Merkmale des für die Herstellung von „Pane Toscano“ erforderlichen Weichweizenmehls, bei dem es sich nicht — wie von den Einspruchsführern behauptet — um Vollkornmehl handelt, sondern lediglich um Mehl mit Weizenkeimen, seien generisch, als unbegründet.
- (17) In der Definition einer geschützten Ursprungsbezeichnung wird nicht verlangt, dass das Erzeugnis nach einem für das abgegrenzte geografische Gebiet spezifischen Verfahren hergestellt wird. Folglich können das Mahlen des Getreides zu Mehl und die Lagerung des Mehls in der Mühle in diesem Zusammenhang nicht angefochten werden. Diese Verfahren werden in der Produktspezifikation beschrieben, weil die Hersteller über die konkreten Einzelheiten der Verfahren im Bilde sein müssen. Im konkreten Fall kommt hinzu, dass es sich um ein spezifisches Mahlverfahren handelt, das zu einer der wichtigsten Eigenschaften des Erzeugnisses beiträgt, indem es die Erhaltung der ursprünglichen Weizenkeime im Mehl ermöglicht.
- (18) Durch die Vorgaben zum Mischen der Weizensorten zu der für die Herstellung von „Pane Toscano“ erforderlichen Mischung wird die Bedeutung des Ursprungs des Weizens nicht infrage gestellt. Es kann vielmehr als Bestätigung dafür aufgefasst werden, dass die Sorten an sich nicht von Bedeutung sind. Hinzu kommt, dass die Kenntnisse des Sortenmischens als menschlicher Faktor einzustufen sind, der Teil der geografischen Umgebung ist.
- (19) Nummer 5.2 des Einzigen Dokuments enthält keinen Widerspruch: Der Wortlaut „die auf die Verwendung einer Mischung von Mehlsorten mit geringem Glutengehalt (...) zurückzuführen ist“ ist als „die auf die Verwendung einer Mischung von Weizensorten (...) zurückzuführen ist“ zu verstehen, wie bei umfassender Lektüre des Einzigen Dokuments und der Produktspezifikation, insbesondere Nummer 5.1 der Produktspezifikation, offensichtlich wird.
- (20) Die Behauptung, die Expertise und das Wissen der Produzenten seien im Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet „das Kernelement“ („the most important element“), ist nicht zutreffend. Es handelt sich um einen Übersetzungsfehler in der englischen Sprachfassung des Einzigen Dokuments. Im Einzigen Dokument heißt es, in dem von einem Wechselspiel mehrerer Elemente geprägten Kontext sei die Expertise der Produzenten von entscheidender Bedeutung. Es steht außer Frage, dass die große Bedeutung des menschlichen Faktors als Element des Zusammenhangs zwischen den Eigenschaften eines Erzeugnisses mit geschützter Ursprungsbezeichnung und seinem abgegrenzten geografischen Gebiet mit Artikel 5 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 im Einklang steht.
- (21) Die Behauptung, die vorgeschlagene Bezeichnung „Pane Toscano“ werde überall in der Toskana für mehrere Brotsorten verwendet, von denen anzunehmen ist, dass sie nicht nach dem im Antrag festgelegten Verfahren hergestellt werden, ist unbegründet. Dass eine Bezeichnung, deren Eintragung beantragt wird, auch für Erzeugnisse verwendet wird, für die die in der vorgeschlagenen Produktspezifikation dargelegten Bestimmungen nicht gelten, steht der Eintragung der Bezeichnung nicht im Wege. Zweck der Eintragung kann rechtmäßig die Harmonisierung der Herstellungsverfahren für das unter einer bestimmten Bezeichnung in Verkehr gebrachte Erzeugnis sein. Die Behauptung, „Pane Toscano“ werde in Italien als Synonym für ungesalzenes Brot angesehen, wurde nicht belegt. Ferner ist zu beachten, dass während des nationalen Einspruchsverfahrens gegen die Eintragung der Bezeichnung „Pane Toscano“ als geschützte Ursprungsbezeichnung kein Einspruch erhoben wurde.
- (22) Die Notwendigkeit von Bestimmungen zum Ursprung des Saatgutes wurde nicht ausreichend begründet. Die Schlussfolgerungen zum Einfluss der Temperatur auf die Eigenschaften von in der Toskana angebautem Weizen beruhen auf einer Studie über klimatische Auswirkungen, die auf über einen Zeitraum von 29 Jahren erhobenen statistischen Daten beruht. Die Einspruchsführer haben keine Beweise vorgelegt, um die Ergebnisse der Studie zu widerlegen.
- (23) Aus den genannten Gründen sollte die Bezeichnung „Pane Toscano“ in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen werden.
- (24) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses für Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Die Bezeichnung „Pane Toscano“ (g. U.) wird eingetragen.

Mit der in Absatz 1 genannten Bezeichnung wird ein Erzeugnis der Klasse 2.3. „Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck“ gemäß Anhang XI der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission <sup>(1)</sup> ausgewiesen.

*Artikel 2*

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 1. März 2016

*Für die Kommission*  
*Der Präsident*  
Jean-Claude JUNCKER

---

<sup>(1)</sup> Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 36).