

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2016/303 DE LA COMISIÓN**de 1 de marzo de 2016****por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Pane Toscano (DOP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 52, apartado 3, letra b),

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la solicitud de registro de la denominación «Pane Toscano», presentada por Italia, fue publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽²⁾.
- (2) Mediante la notificación de oposición de 12 de noviembre de 2013 y la declaración motivada de oposición de 10 de diciembre de 2013, el Reino Unido se opuso al registro, de conformidad con el artículo 51, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. Mediante la notificación de oposición de 12 de noviembre de 2013, registrada en el registro de correspondencia de la Comisión el 19 de noviembre de 2013, Bélgica se opuso al registro, de conformidad con el artículo 51, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. La notificación de oposición remitida por Bélgica ya incluía todos los elementos de una declaración motivada de oposición. Mediante carta de 15 de enero de 2014, Bélgica envió una declaración motivada de oposición más extensa, de conformidad con el artículo 51, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. Ambas declaraciones de oposición se consideraron admisibles.
- (3) Mediante cartas de 24 de enero de 2014 y de 13 de febrero de 2014, la Comisión invitó a Italia y el Reino Unido, por un lado, y a Italia y Bélgica, por otro, a celebrar las consultas pertinentes para buscar un acuerdo entre ellas de conformidad con sus procedimientos internos.
- (4) No se llegó a ningún acuerdo entre las partes.
- (5) Dado que no se había alcanzado ningún acuerdo, la Comisión debía adoptar una decisión de conformidad con el procedimiento a que se hace referencia en el artículo 52, apartado 3, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (6) De conformidad con el artículo 10, apartado 1, letras a) y d), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, los oponentes alegaron que el registro de «Pane Toscano» como denominación de origen protegida es contrario al artículo 5 y al artículo 7, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 y que el nombre «Pane Toscano» es un término genérico.
- (7) Los oponentes afirman que el trigo blando cosechado en Toscana consiste en variedades que se cultivan comúnmente en la mayor parte del país. Estas variedades no pueden considerarse variedades autóctonas o variedades específicas de Toscana. El tratamiento del grano para la obtención de la harina de tipo «0» con germen de trigo que tiene lugar en la zona geográfica definida es típicamente similar al que se aplica en todas partes de Italia y en Europa en general. Dado que es necesaria la combinación de trigo blando de diferentes calidades para lograr la mezcla adecuada que resulta apropiada para el uso previsto de la harina, son las características técnicas de la harina las que distinguen el producto, y no el origen del trigo blando. Las características técnicas de la harina de trigo blando de tipo «0» con germen de trigo, cuyo uso es obligatorio en la producción del «Pane Toscano», son genéricas y no específicas de Toscana. En la solicitud existe una contradicción entre el punto 5.2, donde se afirma que el elevado valor nutricional y la buena digestibilidad del producto son el resultado del uso de una mezcla de harinas, y el punto 3.3, donde se especifica la utilización de una sola harina de trigo blando de tipo «0», con germen de trigo. La solicitud no demuestra la relación causal entre la zona geográfica y la calidad o

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ DO C 235 de 14.8.2013, p. 19.

las características del producto. Así lo confirma la circunstancia de que el documento único se ve obligado a hacer referencia al «profundo conocimiento» que tienen los panaderos de su actividad, lo cual «reviste una importancia absoluta», en un «contexto en el que interactúan distintos elementos». El almacenamiento de la harina en la instalación de molienda durante un período de tiempo adecuado para favorecer el proceso de la llamada «maturazione» no es específico, sino una práctica común, ampliamente aplicada en toda la Unión Europea. El nombre, «Pane Toscano», propuesto para el registro es de uso común en toda la Toscana para designar varios tipos de pan, que presumiblemente no se producen según el procedimiento definido en la solicitud. Además, en Italia, «Pane Toscano» se considera sinónimo de pan sin sal.

- (8) En el curso del procedimiento de oposición, los oponentes adujeron también que el pliego de condiciones debería haber incluido normas relativas al origen de las semillas y que la influencia de la temperatura en las características de las harinas, alegada por el solicitante, no está acreditada por ninguna prueba científica.
- (9) A pesar de las mencionadas alegaciones presentadas por las partes oponentes, procede registrar el nombre «Pane Toscano» como denominación de origen protegida por las razones que se exponen a continuación.
- (10) El nombre que va a registrarse se refiere al producto «pan» y no a la harina ni al trigo. Por consiguiente, la atención debe centrarse en el producto «pan», con el fin de comprobar si su calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él.
- (11) Las cualidades y características del producto denominado «Pane Toscano» debidas esencialmente al medio geográfico particular se describen de forma exhaustiva en el documento único y en el pliego de condiciones: la capacidad de conservación, el aroma a avellana tostada, el sabor «soso», es decir, sin sal, de la miga, la corteza crujiente, la miga de porosidad irregular de color blanco a blanco-marfil, el elevado valor nutricional y digestibilidad, resultantes del uso de una mezcla de harinas de bajo contenido en gluten y de la aportación nutritiva del germen de trigo propio (a diferencia del uso ahora generalizado de añadir germen de trigo durante la elaboración), y la ausencia histórica de sal entre sus ingredientes.
- (12) Estas cualidades y características específicas se deben esencialmente a los factores naturales y humanos que prevalecen en el medio geográfico de la zona geográfica definida.
- (13) Como indica el solicitante, el vínculo entre la zona geográfica y la calidad y las características del producto «Pane Toscano» DOP reside en el largo proceso de elaboración que permite a la levadura madre extraer de la harina, que contiene germen de trigo y carece de sal, aquellos componentes que durante la cocción confieren el sabor, el aspecto y la capacidad de conservación típicos del producto. El germen de trigo, presente de manera natural en la harina tras el proceso de molienda descrito con detalle en el pliego de condiciones, influye al mismo tiempo en el valor nutritivo del «Pane Toscano» y en el proceso de fermentación, ya que el germen de trigo es rico en enzimas que intervienen en los procesos de degradación de los azúcares compuestos. La sabia utilización de la masa ácida crea las condiciones para la fermentación ácido-láctica y la consiguiente formación de compuestos que, durante la cocción, transfieren al pan el aroma y el sabor característicos. En particular, la levadura madre de masa ácida necesita interactuar con harinas que posean las características concretas indicadas en el pliego de condiciones (dureza baja, valor W bajo y valor P/L medio). Debido a unas condiciones climáticas muy específicas, tales características se encuentran en las harinas obtenidas de variedades de trigo cultivadas en Toscana y no en las zonas limítrofes. La ausencia de sal influye en los procesos de fermentación y caracteriza claramente el sabor de este producto. En este contexto, en el que interactúan distintos elementos, reviste una enorme importancia el conocimiento y pericia de los panaderos, en lo que concierne, en particular, a los parámetros de calidad, la preparación de la masa ácida y las fases de fermentación y cocción. Los factores humanos y naturales están profundamente interrelacionados y combinados en una estructura dinámica que en su globalidad constituye el vínculo entre la zona y las cualidades del producto.
- (14) Frente a esta descripción presentada por el solicitante, los oponentes han desarrollado un razonamiento que no resulta convincente y no puede socavar la solidez de la solicitud.
- (15) El hecho de que las variedades de trigo blando utilizadas para elaborar el producto denominado «Pane Toscano» no sean específicas de Toscana y se encuentren en otras regiones italianas y europeas no es pertinente. Las variedades de trigo admitidas para la producción de «Pane Toscano» no se mencionan en el pliego de condiciones como un elemento de especificidad en sí mismas. Para obtener la harina destinada a la fabricación de «Pane Toscano» pueden utilizarse diversas variedades de trigo que tienen, de hecho, su origen en Toscana; sin embargo, esta no es la cuestión determinante. El pliego de condiciones y el documento único explican que el elemento más importante es el impacto del medio ambiente en el trigo. Si bien comparten el mismo patrimonio genético, las variedades de trigo desarrollan características específicas debido a la influencia de las condiciones climáticas. Las

mismas variedades cultivadas en otras zonas, incluso en zonas limítrofes de Toscana, no tienen los mismos parámetros comerciales y técnicos necesarios para elaborar el «Pane Toscano». En este caso concreto, los fenotipos toscanos de estas variedades de trigo, debido a la acción de las condiciones climáticas, especialmente en lo que se refiere a las temperaturas mínimas, permiten obtener harinas con parámetros específicos (dureza, valor W y valor P/L) que son apropiados para la elaboración del «Pane Toscano».

- (16) A la luz de lo anterior, también carece de fundamento la observación de que son genéricas las características técnicas de la harina de trigo blando necesaria para la producción del «Pane Toscano», que no es harina integral —como señalan los oponentes—, sino simplemente harina con germen de trigo.
- (17) En la definición de denominación de origen protegida no se exige que el producto se produzca mediante un procedimiento que sea específico de la zona geográfica definida. Por lo tanto, no es posible impugnar a este respecto el procedimiento de molienda del grano para obtener la harina ni el almacenamiento de la harina en las instalaciones de molienda. Se describen en el pliego de condiciones porque es necesario que los productores puedan ser conocedores de los pormenores relativos a estos procedimientos. De todos modos, en este caso concreto, el proceso de molienda posee un carácter específico, dada su contribución a una de las principales cualidades del producto final, ya que permite mantener en la harina el germen de trigo original.
- (18) La norma relativa a la combinación de las variedades de trigo para conseguir la mezcla adecuada necesaria para la producción de «Pane Toscano» no pone en cuestión la importancia del origen del trigo. Por el contrario, puede considerarse que es una confirmación de que las variedades no son pertinentes en sí mismas. Además, el conocimiento en materia de mezcla de variedades debe considerarse un factor humano que forma parte del medio geográfico.
- (19) No existe contradicción en el punto 5.2 del documento único: las palabras «resultante del uso de una mezcla de harinas de bajo contenido en gluten» deben entenderse como «resultante del uso de una mezcla de variedades de trigo», como puede deducirse claramente de la lectura global tanto del documento único como del pliego de condiciones y, en particular, del apartado 5.1 de este último.
- (20) No es exacta la afirmación de que la actividad de los panaderos y su conocimiento son el elemento más importante del vínculo. Se trata en realidad de un error de traducción en la versión inglesa del documento único. El documento único afirma que, en un contexto en el que interactúan distintos elementos, reviste una importancia absoluta la actividad de los panaderos. No puede rebatirse que la gran importancia del factor humano como elemento del vínculo entre las cualidades de un producto cubierto por una denominación de origen protegida y su zona geográfica definida está en consonancia con el artículo 5 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (21) La alegación de que el nombre propuesto, «Pane Toscano», se utiliza comúnmente en toda la Toscana para designar varios tipos de pan que, presumiblemente, no se elaboran con arreglo al procedimiento definido en la solicitud carece de fundamento. El hecho de que un nombre para el que se presenta una solicitud de registro se utilice con referencia a productos que no están cubiertos por las normas incluidas en el pliego de condiciones propuesto no impide el registro de ese nombre. El objetivo del registro puede ser legítimamente la armonización de los métodos de producción del producto comercializado con un determinado nombre. El argumento de que, en Italia, la denominación «Pane Toscano» es sinónimo de pan sin sal no está respaldado por ninguna prueba. Además, cabe señalar que, durante el procedimiento de oposición nacional, no se presentó ninguna oposición contra el registro del nombre «Pane Toscano» como denominación de origen protegida.
- (22) La necesidad de establecer normas de origen de las semillas no está suficientemente motivada. Las conclusiones sobre la influencia de la temperatura en las características del trigo cultivado en Toscana se derivan de un estudio de los efectos climáticos basado en datos estadísticos recogidos a lo largo de un período de veintinueve años. Los oponentes no han facilitado pruebas positivas para refutar dicho estudio.
- (23) A la luz de lo anterior, procede inscribir el nombre «Pane Toscano» en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas.
- (24) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de la Política de Calidad de los Productos Agrícolas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda registrado el nombre «Pane Toscano» (DOP).

El nombre contemplado en el párrafo primero identifica un producto de la clase 2.3. Productos de panadería, pastelería, repostería y galletería, del anexo XI del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 1 de marzo de 2016.

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 179 de 19.6.2014, p. 36).