

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2016/303 DE LA COMMISSION**du 1^{er} mars 2016****enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Pane Toscano (AOP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 52, paragraphe 3, point b),

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012, la demande d'enregistrement de la dénomination «Pane Toscano» déposée par l'Italie a été publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* ⁽²⁾.
- (2) Par acte d'opposition du 12 novembre 2013 et déclaration d'opposition motivée du 10 décembre 2013, le Royaume-Uni s'est opposé à cet enregistrement conformément à l'article 51, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1151/2012. Par acte d'opposition du 12 novembre 2013, enregistré dans le registre du courrier de la Commission le 19 novembre 2013, la Belgique s'est opposée à cet enregistrement conformément à l'article 51, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1151/2012. L'acte d'opposition transmis par la Belgique contenait déjà tous les éléments d'une déclaration d'opposition motivée. Par lettre du 15 janvier 2014, la Belgique a transmis une déclaration d'opposition motivée plus détaillée conformément à l'article 51, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1151/2012. Les deux oppositions ont été jugées recevables.
- (3) Par lettres du 24 janvier 2014 et du 13 février 2014, la Commission a invité l'Italie et le Royaume-Uni, d'une part, et l'Italie et la Belgique, d'autre part, à procéder aux consultations appropriées afin de trouver un accord conformément à leurs procédures internes.
- (4) Aucun accord n'est intervenu entre les parties.
- (5) En l'absence d'accord, il convient que la Commission arrête une décision conformément à la procédure prévue à l'article 52, paragraphe 3, point b), du règlement (UE) n° 1151/2012.
- (6) Conformément à l'article 10, paragraphe 1, points a) et d), du règlement (UE) n° 1151/2012, les parties à l'origine de l'opposition ont fait valoir que l'enregistrement du «Pane Toscano» en tant qu'appellation d'origine protégée était contraire à l'article 5 et à l'article 7, paragraphe 1, du règlement (UE) n° 1151/2012 et que la dénomination «Pane Toscano» était générique.
- (7) Les parties à l'origine de l'opposition affirment que le blé tendre récolté en Toscane est constitué de variétés dont la culture est répandue dans la plupart des régions du pays. Ces variétés ne peuvent pas être considérées comme des variétés indigènes ni comme des variétés spécifiques de la Toscane. La transformation du grain pour obtenir de la farine complète de type «0» qui a lieu dans l'aire géographique délimitée est d'ordinaire similaire à celle effectuée ailleurs en Italie ou en Europe en général. Différentes qualités de blé tendre devant être mélangées pour obtenir le bon mélange adapté à l'utilisation prévue de la farine nécessaire, ce sont les caractéristiques techniques de la farine qui distinguent le produit et non l'origine du blé tendre. Les caractéristiques techniques de la farine complète de blé tendre de type «0» qui doit obligatoirement être utilisée dans la production du «Pane Toscano» sont de nature générique et non spécifique à la Toscane. La demande comporte une contradiction au point 5.2 où il est affirmé que la valeur nutritionnelle élevée et la grande digestibilité du produit sont liées à l'utilisation d'un mélange de farines, alors qu'au point 3.3, il est précisé qu'une seule farine complète de blé tendre de type «0» spécifique est utilisée. La demande n'a pas démontré le lien causal entre la zone géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit. Ce point est confirmé par le fait que le document unique doit faire référence à la «connaissance approfondie» de l'«activité des opérateurs», vue comme l'élément le «plus important» (the most

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ JO C 235 du 14.8.2013, p. 19.

important) dans un «contexte où interagissent divers éléments». Le stockage de la farine à la minoterie pendant une période de temps appropriée pour garantir le processus de «maturation» ne revêt pas un caractère spécifique. Il s'agit d'une pratique courante très répandue dans l'ensemble de l'Union européenne. La dénomination proposée pour l'enregistrement, «Pane Toscano», est généralement utilisée dans toute la Toscane pour désigner plusieurs types de pain, qui ne sont vraisemblablement pas élaborés selon le processus défini dans la demande. De plus, en Italie, la dénomination «Pane Toscano» est considérée comme synonyme de «pain sans sel».

- (8) Dans le cadre du suivi de la procédure d'opposition, les parties à l'origine de l'opposition ont également fait valoir que le cahier des charges du produit aurait dû inclure des règles concernant l'origine des semences, et que l'incidence des températures sur les caractéristiques des farines, comme le prétend le demandeur, n'est pas attestée par des éléments scientifiques.
- (9) Malgré les allégations susmentionnées avancées par les parties à l'origine de l'opposition, il y a lieu d'enregistrer la dénomination «Pane Toscano» en tant qu'appellation d'origine protégée pour les raisons exposées ci-après.
- (10) La dénomination à enregistrer fait référence au produit «pain» et non à la farine ou au blé. Il convient dès lors de se concentrer sur le produit «pain», afin de vérifier si sa qualité ou ses caractéristiques sont dues essentiellement ou exclusivement à un environnement géographique particulier caractérisé par ses facteurs naturels et humains inhérents.
- (11) Les qualités et les caractéristiques du produit dénommé «Pane Toscano» essentiellement liées à l'environnement géographique particulier sont décrites de manière exhaustive dans le document unique et le cahier des charges du produit: sa conservabilité, son arôme de noisette torréfiée, la saveur «fade», c'est-à-dire non salée, de sa mie, sa croûte croquante, sa mie aux alvéoles irrégulières de couleur blanche à blanc ivoire, sa valeur nutritionnelle élevée due soit à sa grande digestibilité, liée à l'utilisation d'un mélange de farines pauvres en gluten et à l'apport nutritif du germe de blé proprement dit (contrairement à la pratique aujourd'hui généralisée consistant à ajouter le germe de blé durant la transformation), soit à l'absence historique de sel dans les ingrédients.
- (12) Les qualités et caractéristiques spécifiques du produit sont essentiellement dues aux facteurs naturels et humains qui prévalent dans l'environnement géographique de l'aire géographique délimitée.
- (13) Comme indiqué par le demandeur, le lien entre la zone géographique et la qualité et les caractéristiques du produit pour le «Pane Toscano» AOP est inscrit dans le long processus de transformation par lequel le levain chef extrait de la farine, contenant le germe de blé et dépourvue de sel, les composants qui, lors de la cuisson, donnent la saveur, l'aspect et la conservabilité typiques du produit. Le germe de blé, présent à l'état naturel dans la farine après le broyage, processus décrit en détail dans le cahier des charges, influe simultanément sur la valeur nutritionnelle du «Pane Toscano» et sur le processus de levage, le germe de blé étant riche en enzymes intervenant dans les processus de dégradation des sucres composés. L'utilisation habile du levain chef à pâte acide crée les conditions permettant le développement d'une fermentation lactique qui donne lieu à la formation de composants qui, durant la cuisson, transmettent au pain son arôme et sa saveur caractéristiques. Plus particulièrement, le levain chef doit interagir avec les farines présentant les caractéristiques précises définies dans le cahier des charges du produit, à savoir une faible dureté, une valeur W basse et une valeur P/L moyenne. En raison de la spécificité climatique importante de l'environnement, ces caractéristiques sont présentes dans les farines obtenues à partir de variétés de blé cultivées en Toscane plutôt que dans les zones limitrophes. L'absence de sel, outre son influence sur les processus de fermentation, caractérise nettement la saveur du produit. Dans ce contexte où interagissent divers éléments, les connaissances et l'activité des opérateurs, notamment pour ce qui est des paramètres qualitatifs, de la préparation du levain chef et des phases de levage et de cuisson, revêtent une importance fondamentale. Les facteurs humains et naturels sont étroitement liés et combinés en une structure dynamique qui constitue dans l'ensemble le lien entre la zone et les qualités du produit.
- (14) Au regard des éléments communiqués par le demandeur, les parties à l'origine de l'opposition ont exposé un raisonnement peu convaincant, qui n'est pas de nature à porter atteinte au bien-fondé de la demande.
- (15) Le fait que les variétés de blé tendre utilisées dans l'élaboration du produit dénommé «Pane Toscano» ne soient pas spécifiques à la Toscane et sont présentes dans d'autres régions italiennes et européennes est sans intérêt. Les variétés de blé admises pour la production de «Pane Toscano» ne sont pas mentionnées dans le cahier des charges du produit comme un élément de spécificité en soi. Plusieurs variétés de blé pouvant être utilisées pour obtenir la farine destinée au «Pane Toscano» sont, en réalité, originaires de Toscane, mais cet aspect n'est pas essentiel. Le cahier des charges du produit et le document unique expliquent que l'élément le plus important est l'incidence de l'environnement sur le blé. Bien qu'elles partagent le même patrimoine génétique, les variétés de blé développent des caractéristiques spécifiques en raison de l'influence des conditions climatiques. Les mêmes variétés cultivées dans d'autres zones, même voisines de la Toscane, ne présentent pas les mêmes paramètres commerciaux et

techniques nécessaires à la production du «Pane Toscano». En l'occurrence, les phénotypes toscans de ces variétés de blé, en raison de l'action des conditions climatiques, et notamment en ce qui concerne les minima, permettent d'obtenir des farines présentant des paramètres spécifiques (la dureté, la valeur W et la valeur P/L) qui sont adaptées à la production de «Pane Toscano».

- (16) Compte tenu de ce qui précède, la remarque selon laquelle les caractéristiques techniques de la farine de blé tendre nécessaire à la production de «Pane Toscano», qui n'est pas de la farine complète, comme l'ont affirmé les parties à l'origine de l'opposition, mais juste de la farine contenant des germes de blé, sont de nature générique s'avère sans fondement.
- (17) La définition d'une appellation d'origine protégée n'exige pas que le produit soit élaboré au moyen d'un processus spécifique à l'aire géographique délimitée. Par conséquent, le processus de broyage du grain pour obtenir la farine et le stockage de la farine à la minoterie ne peuvent pas être remis en cause à cet égard. Ces processus sont décrits dans le cahier des charges du produit, car il est nécessaire que les producteurs soient en mesure de prendre connaissance des informations détaillées concrètes relatives à ces processus. En tout état de cause, dans ce cas précis, le processus de broyage est de nature spécifique étant donné qu'il contribue à l'une des qualités principales du produit final en permettant de conserver dans la farine les germes de blé utilisés initialement.
- (18) La règle relative au mélange des variétés de blé pour obtenir le mélange approprié nécessaire à la production de «Pane Toscano» ne remet pas en cause l'importance de l'origine du blé. En revanche, elle peut être considérée comme une confirmation du fait que les variétés n'ont pas d'importance en soi. De plus, les connaissances en matière de mélange de variétés doivent être considérées comme un facteur humain faisant partie de l'environnement géographique.
- (19) Il n'y a pas de contradiction au point 5.2 du document unique: l'expression «liée à l'utilisation d'un mélange de farines pauvres en gluten» doit se lire comme suit: «liée à l'utilisation d'un mélange de variétés de blé», ce qui peut être déduit sans l'ombre d'un doute de la lecture intégrale du document unique et du cahier des charges, et en particulier du point 5.1 de ce dernier.
- (20) Il est inexact que l'activité et les connaissances des opérateurs sont définies comme l'élément du lien «le plus important» (the most important). Il s'agit en réalité d'une erreur de traduction dans la version anglaise du document unique. Le document unique dispose que, dans ce contexte où interagissent divers éléments, l'activité des opérateurs revêt une importance fondamentale. On ne peut remettre en cause le fait que la grande importance du facteur humain en tant qu'élément du lien entre les qualités d'un produit bénéficiant d'une appellation d'origine protégée et son aire géographique délimitée est conforme à l'article 5 du règlement (UE) n° 1151/2012.
- (21) L'allégation selon laquelle la dénomination proposée pour l'enregistrement, «Pane Toscano», est généralement utilisée dans toute la Toscane pour désigner plusieurs types de pain, qui ne sont vraisemblablement pas élaborés selon le processus défini dans la demande, n'est pas fondée. Le fait qu'une dénomination ayant fait l'objet d'une demande d'enregistrement s'avère être utilisée pour désigner des produits non soumis aux règles figurant dans le cahier des charges du produit proposé n'empêche pas l'enregistrement de ladite dénomination. L'enregistrement peut avoir pour objectif, d'un point de vue juridique, d'harmoniser les méthodes de fabrication d'un produit commercialisé sous une certaine dénomination. L'allégation selon laquelle, en Italie, la dénomination «Pane Toscano» est synonyme de pain sans sel n'est étayée par aucun élément probant. En outre, il convient de noter qu'aucune opposition n'a été déposée contre l'enregistrement de la dénomination «Pane Toscano» en tant qu'appellation d'origine protégée au cours de la procédure d'opposition au niveau national.
- (22) La nécessité d'établir des règles concernant l'origine des semences n'est pas suffisamment motivée. Les conclusions sur l'incidence de la température sur les caractéristiques du blé cultivé en Toscane sont tirées d'une étude sur les effets du climat élaborée sur la base de données statistiques recueillies sur une période de vingt-neuf ans. Les parties à l'origine de l'opposition n'ont produit aucun élément positif de nature à réfuter ladite étude.
- (23) Au vu de ce qui précède, il y a donc lieu d'inscrire la dénomination «Pane Toscano» au «registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées».
- (24) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de la politique de qualité des produits agricoles,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La dénomination «Pane Toscano» (AOP) est enregistrée.

La dénomination indiquée au paragraphe 1 identifie un produit de la classe 2.3, «Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et biscuiterie», de l'annexe XI du règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission ⁽¹⁾.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 1^{er} mars 2016.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission du 13 juin 2014 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 179 du 19.6.2014, p. 36).