

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2016/303**od 1. ožujka 2016.****o upisu naziva u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla
(Pane Toscano (ZOI))**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 52. stavak 3. točku (b),

budući da:

- (1) U skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012, zahtjev Italije za upis naziva „Pane Toscano” u registar objavljen je u *Službenom listu Europske unije* ⁽²⁾.
- (2) Prigovorom od 12. studenoga 2013. i obrazloženom izjavom o prigovoru od 10. prosinca 2013. Ujedinjena Kraljevina podnijela je prigovor na registraciju na temelju članka 51. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1151/2012. Prigovorom od 12. studenoga 2013. unesenim u poštanski registar Komisije 19. studenoga 2013. Belgija je podnijela prigovor na registraciju na temelju članka 51. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1151/2012. Prigovor koji je poslala Belgija već je uključivao sve elemente obrazložene izjave o prigovoru. Dopisom od 15. siječnja 2014. Belgija je poslala opsežniju obrazloženu izjavu o prigovoru na temelju članka 51. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1151/2012. Oba se prigovora smatraju dopuštenima.
- (3) Dopisima od 24. siječnja 2014. i 13. veljače 2014., Komisija je pozvala Italiju i Ujedinjenu Kraljevinu te Italiju i Belgiju da provedu odgovarajuća savjetovanja kako bi se međusobno dogovorile u skladu sa svojim unutarnjim postupcima.
- (4) Dogovor među strankama nije postignut.
- (5) Budući da nije postignut dogovor, Komisija treba donijeti odluku u skladu s postupkom iz članka 52. stavka 3. točke (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012.
- (6) U skladu s člankom 10. stavkom 1. točkama (a) i (d) Uredbe (EU) br. 1151/2012 podnositelji prigovora tvrdili su da je registracija naziva „Pane Toscano” kao zaštićene oznake izvornosti protivna članku 5. i članku 7. stavku 1. Uredbe (EU) br. 1151/2012 te da je naziv „Pane Toscano” generički.
- (7) Podnositelji prigovora tvrde da se meka pšenica koja se žanje u Toskani sastoji od sorti pšenice koje se uzgajaju u većini zemlje. Te se sorte ne mogu smatrati autohtonim sortama ili specifičnim toskanskim sortama. Prerada žita kako bi se dobilo brašno tipa „0” koje sadrži pšenične klice, a provodi se u određenom zemljopisnom području, slična je preradi koja se provodi svugdje u Italiji te u Europi općenito. Budući da je za postizanje prave mješavine prikladne za namjenu brašna potrebno pomiješati različite vrste meke pšenice, proizvod zapravo karakteriziraju tehnološke karakteristike brašna, a ne podrijetlo meke pšenice. Tehnološke karakteristike mekog brašna tipa „0” koje sadrži pšenične klice čija je upotreba obavezna u proizvodnji kruha „Pane Toscano” generičke su i nisu specifične za Toskanu. Zahtjev je proturječan u točki 5.2. u kojoj se navodi da su visoka hranjiva vrijednost i laka probavljivost proizvoda posljedica upotrebe mješavine brašna, dok je u točki 3.3. navedena upotreba samo jednog specifičnog tipa brašna, a to je meko brašno tipa „0” koje sadrži pšenične klice. Iz zahtjeva se ne može iščitati uzročno-posljedična veza između zemljopisnog područja i kakvoće ili značajki proizvoda. To potvrđuje

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.⁽²⁾ SL C 235, 14.8.2013., str. 19.

činjenica da se u jedinstvenom dokumentu mora pozivati na „temeljito poznavanje” „umijeća pekara”, koje se smatra „od presudne važnosti” u „kontekstu u kojem uzajamno djeluju različiti elementi”. Skladištenje brašna u mlinu tijekom odgovarajućeg vremenskog razdoblja kako bi se osigurao proces tzv. „maturazione” nije specifično. Riječ je o uobičajenoj praksi koja se primjenjuje u cijeloj Europskoj uniji. Predloženi naziv za registraciju „Pane Toscano” obično se koristi u cijeloj Toskani za nekoliko vrsta kruha koji se vjerojatno ne proizvode na način opisan u zahtjevu. Osim toga, u Italiji se „Pane Toscano” smatra sinonimom za kruh bez soli.

- (8) U procesu praćenja postupka prigovora podnositelji prigovora također su utvrdili da je u specifikaciju proizvoda trebalo uključiti pravila o podrijetlu sjemena te da utjecaj temperature na karakteristike brašna, kako tvrdi podnositelj zahtjeva, nije znanstveno dokazan.
- (9) Unatoč prethodno spomenutim navodima koje su dostavili podnositelji prigovora, primjereno je registrirati naziv „Pane Toscano” kao zaštićenu oznaku izvornosti iz sljedećih razloga.
- (10) Naziv za registraciju odnosi se na proizvod „kruh”, a ne na brašno ili pšenicu. Stoga je potrebno usredotočiti se na proizvod „kruh” kako bi se provjerilo posjeduje li kakvoću ili značajke koje u načelu ili isključivo ovise o određenom zemljopisnom okruženju i njemu svojstvenim prirodnim i ljudskim čimbenicima.
- (11) Kakvoća ili značajke proizvoda pod nazivom „Pane Toscano” koje su isključivo nastale pod utjecajem određenog zemljopisnog okruženja iscrpno su opisane u jedinstvenom dokumentu i u specifikacijama proizvoda: njegova trajnost, aroma prženih lješnjaka, „neutralan”, odnosno neslan okus sredine, hrskava kora, sredina bijele boje ili boje slonovače s nepravilnim rupicama, visoka hranjiva vrijednost i laka probavljivost koje su posljedica upotrebe mješavine brašna s niskim udjelima glutena, visoka hranjiva vrijednost brašna koje prirodno sadrži izvorne pšenične klice (za razliku od današnje uobičajene prakse dodavanja pšeničnih klica tijekom obrade) te tradicionalno izbjegavanje korištenja soli tijekom pripreme.
- (12) Ove posebne kvalitete i značajke nastale su kao posljedica prirodnih i ljudskih čimbenika koji prevladavaju u zemljopisnom okruženju određenog zemljopisnog područja.
- (13) Kako je naveo podnositelj zahtjeva, veza zemljopisnog područja, kakvoće i značajki proizvoda ZOI „Pane Toscano” neodvojiva je od dugotrajnog postupka obrade koji omogućuje starter tijestu da iz nesoljenog brašna sa pšeničnim klicama izdvoji one značajke koje tijekom pečenja kruhu daju karakterističan okus, izgled i trajnost. Pšenične klice prirodno prisutne u brašnu nakon procesa mljevenja, koji je detaljno opisan u tekstu specifikacije proizvoda, istodobno utječu na hranjivu vrijednost kruha „Pane Toscano” i na postupke dizanja tijesta jer su bogate enzimima koji pomažu u razgradnji šećera. Stručna upotreba kiselog tijesta omogućuje mliječno-kiselu fermentaciju i stvaranje spojeva koji tijekom pečenja kruhu daju karakterističnu aromu i okus. Posebno je važno da starter od kiselog tijesta reagira s brašnima koja posjeduju točne značajke navedene u specifikaciji proizvoda (mekoća, niska vrijednost W i srednja vrijednost P/L). Zbog značajne klimatološke posebnosti, takve karakteristike svojstvene su brašnima koja se dobivaju od vrste pšenice uzgojene u Toskani, a ne u okolnim područjima. Nekorištenje soli utječe na postupke fermentacije, ali isto tako daje jedinstven okus ovom proizvodu. U ovom kontekstu, u kojem uzajamno djeluju različiti elementi, od presudne je važnosti umijeće pekara, posebno u pogledu parametara kakvoće, pripreme kiselog tijesta i koraka dizanja i pečenja. Ljudski i prirodni čimbenici međusobno su tijesno povezani i spojeni u dinamičnu strukturu koja na globalnoj razini predstavlja vezu između područja i kakvoće proizvoda.
- (14) Protiv ovog opisa proizvoda koju je dostavio podnositelj zahtjeva, podnositelji prigovora iznijeli su neuvjerljive argumente koji ne mogu ugroziti utemeljenost zahtjeva.
- (15) Iako je istinita činjenica da sorte meke pšenice koje se koriste u proizvodnji proizvoda pod nazivom „Pane Toscano” nisu specifične samo za Toskanu, već ih se može naći i u drugim regijama Italije i Europe, ona nije relevantna. Sorte pšenice navedene za proizvodnju kruha „Pane Toscano” nisu spomenute u specifikaciji proizvoda kao zaseban element specifičnosti. Zapravo je nekoliko sorti pšenice koje se mogu upotrijebiti za izradu brašna za proizvod „Pane Toscano” podrijetlom iz Toskane, ali to nije od presudne važnosti. U specifikaciji proizvoda i jedinstvenom dokumentu objašnjeno je da je najvažniji element utjecaj okoline na pšenicu. Iako dijele isto genetsko nasljeđe, sorte pšenice dobivaju specifične karakteristike zbog utjecaja klimatskih uvjeta. Iste vrste uzgajane u drugim područjima, čak i područjima susjednima Toskani, ne odlikuju se istim komercijalnim i

tehničkim parametrima potrebnima za proizvodnju kruha „Pane Toscano”. U konkretnom slučaju, toskanski fenotipi ovih vrsta pšenice, zbog utjecaja klimatskih uvjeta te posebno zbog niskih temperatura, rezultiraju brašnima specifičnih parametara (tvrdoća, vrijednost W i vrijednost P/L) koji su prikladni za proizvodnju kruha „Pane Toscano”.

- (16) S obzirom na navedeno neutemeljena je i primjedba da su tehnološke karakteristike mekog brašna potrebne za proizvodnju kruha „Pane Toscano” generičke; meko brašno potrebno za proizvodnju kruha „Pane Toscano” nije brašno koje sadrži pšenične klice, kako navode podnositelji prigovora, već brašno u koje su uključene pšenične klice.
- (17) Definicijom zaštićene oznake izvornosti ne zahtijeva se da proizvod bude proizveden postupkom koji je specifičan za određeno zemljopisno područje. Stoga se u tom pogledu prerada žita mljevenjem kako bi se dobilo brašno i skladištenje brašna u mlinu ne mogu osporiti. Ti su postupci opisani u specifikaciji proizvoda zato što je proizvođače potrebno obavijestiti o konkretnim detaljima tih procesa. U svakom slučaju, u ovom specifičnom predmetu postupak mljevenja specifičan je zato što doprinosi jednom od glavnih svojstava završnog proizvoda, omogućavanjem zadržavanja izvornih klica pšenice u brašnu.
- (18) Pravilom o miješanju sorti pšenice kako bi se dobila odgovarajuća mješavina za proizvodnju kruha „Pane Toscano” ne osporava se važnost podrijetla pšenice. Naprotiv, to se pravilo može smatrati potvrdom činjenice da same sorte nisu relevantne. Osim toga, znanje o miješanju sorti može se smatrati ljudskim čimbenikom koji je dio zemljopisnog okruženja.
- (19) Ne postoji proturječnost u točki 5.2. jedinstvenog dokumenta: izraz „koje su posljedica upotrebe mješavine brašna s niskim udjelima glutena” treba tumačiti kao „koje su posljedica upotrebe mješavine sorti pšenice”, kao što se može jasno zaključiti iz čitanja jedinstvenog dokumenta zajedno sa specifikacijama proizvoda, te posebno točke 5.1. specifikacije proizvoda.
- (20) Nije točno da su umijeće i znanje pekara „najvažniji” element poveznice. Zapravo je riječ o pogrešci u prijevodu engleske verzije jedinstvenog dokumenta. U jedinstvenom dokumentu navedeno je da je u kontekstu u kojem uzajamno djeluju različiti elementi umijeće pekara od presudne važnosti. Ne može se osporiti da je velika važnost ljudskog čimbenika kao sastavnog dijela povezanosti između svojstava proizvoda koji nosi zaštićenu oznaku izvornosti i njegova određenog zemljopisnog područja u skladu s člankom 5. Uredbe (EU) br. 1151/2012.
- (21) Neutemeljena je tvrdnja da se predloženi naziv „Pane Toscano” obično koristi u cijeloj Toskani za nekoliko vrsta kruha koji se vjerojatno ne proizvode na način opisan u zahtjevu. Registracija naziva nije spriječena činjenicom da se naziv za koji se podnosi zahtjev za registraciju koristi u vezi s proizvodima za koje ne vrijede pravila uključena u predloženu specifikaciju proizvoda. Svrha registracije zakonito može biti usklađivanje načina proizvodnje proizvoda koji se stavljaju na tržište pod određenim nazivom. Tvrdnja da je u Italiji naziv „Pane Toscano” sinonim za kruh bez soli nije potkrijepljena nikakvim dokazima. Osim toga, treba napomenuti da nije podnesen prigovor na registraciju naziva „Pane Toscano” kao zaštićene oznake izvornosti tijekom nacionalnog postupka prigovora.
- (22) Potreba za pravilima o podrijetlu sjemena nije dovoljno obrazložena. Zaključci o utjecaju temperatura na karakteristike pšenice koja se uzgaja u Toskani rezultat su studije utjecaja klime temeljene na statističkim podacima prikupljenima u razdoblju od 29 godina. Podnositelji prigovora nisu ponudili pozitivne dokaze kojima bi mogli opovrgnuti studiju.
- (23) Na temelju prethodno navedenoga naziv „Pane Toscano” potrebno je upisati u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla.
- (24) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Odbora za politiku kakvoće poljoprivrednih proizvoda,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Naziv „Pane Toscano” (ZOI) upisuje se u registar.

Naziv iz prvog stavka odnosi se na proizvod iz razreda 2.3. Kruh, tjestenina, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi iz Priloga XI. Provedbenoj uredbi Komisije (EU) br. 668/2014 ⁽¹⁾.

Članak 2.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 1. ožujka 2016.

Za Komisiju
Predsjednik
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Provedbena uredba Komisije (EU) br. 668/2014 od 13. lipnja 2014. o utvrđivanju pravila za primjenu Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (SL L 179, 19.6.2014., str. 36.).