

A BIZOTTSÁG (EU) 2016/303 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE**(2016. március 1.)****egy elnevezésnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről (Pane Toscano [OEM])**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 52. cikke (3) bekezdésének b) pontjára,

mivel:

- (1) Az 1151/2012/EU rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontjával összhangban a Bizottság közzétette az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* Olaszország kérelmét ⁽²⁾ a „Pane Toscano” elnevezés bejegyzésére.
- (2) Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikke (2) bekezdésének megfelelően az Egyesült Királyság 2013. november 12-i felszólalásában és 2013. december 10-i indokolással ellátott felszólalási nyilatkozatában kifogással élt a bejegyzés ellen. Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikke (2) bekezdésének megfelelően Belgium a Bizottság levélnyilvántartásába 2013. november 19-én felvett, 2013. november 12-i felszólalásában kifogással élt a bejegyzés ellen. A Belgium által megküldött felszólalás már tartalmazta egy indokolással ellátott felszólalási nyilatkozat valamennyi elemét. Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikke (2) bekezdésének megfelelően 2014. január 15-i levelében Belgium részletesebb, indokolással ellátott felszólalási nyilatkozatot nyújtott be. Mindkét felszólalás elfogadhatónak bizonyult.
- (3) 2014. január 24-én és 2014. február 13-án kelt levelében a Bizottság felkérte egyfelől Olaszországot és az Egyesült Királyságot, másfelől Olaszországot és Belgiumot a szükséges konzultációk lefolytatására, hogy megállapodásra jussanak egymás között saját belső eljárásaiknak megfelelően.
- (4) A felek között nem született megállapodás.
- (5) Mivel nem született megállapodás, a Bizottságnak az 1151/2012/EU rendelet 52. cikke (3) bekezdésének b) pontjában előírt eljárás alapján határozatot kell elfogadnia.
- (6) Az 1151/2012/EU rendelet 10. cikke (1) bekezdésének a) és d) pontjával összhangban a felszólalók azt állították, hogy a „Pane Toscano” elnevezés oltalom alatt álló eredetmegjelölésként történő bejegyzése ellentétes az 1151/2012/EU rendelet 5. cikkével és 7. cikkének (1) bekezdésével, valamint hogy a „Pane Toscano” elnevezés köznevesült.
- (7) A felszólalók állítása szerint a Toszkánában betakarított közönséges búza olyan fajtákat tartalmaz, amelyeket az ország legtöbb részén termesztnek. A szóban forgó fajtákat nem lehet őshonos vagy egyedi toszkán fajtáknak tekinteni. A gabonaszemek feldolgozása, amelyet a meghatározott földrajzi területen végeznek a „0”-ás típusú, teljes kiőrlésű liszt előállításához, jellemzően hasonló az Olaszország – és általában Európa – egyéb részein alkalmazott eljáráshoz. Mivel a szükséges liszt tervezett felhasználására alkalmas keverék előállításához különböző minőségű közönséges búzaszemeket kell keverni, inkább a liszt technológiai tulajdonságai jellemzik a terméket, mint a közönséges búza eredete. A „Pane Toscano” előállításához kötelezően használandó, „0”-ás típusú, búzacsírt tartalmazó közönséges búzaliszt technológiai tulajdonságai generikusak, nem csupán Toszkánára jellemzőek. A kérelem ellentmondást tartalmaz, ugyanis az 5.2. pontban foglaltak szerint a termék magas tápértéke és jó emészthetősége egy bizonyos lisztkeverék alkalmazásának köszönhető, míg a 3.3. pont csupán egy konkrét, „0”-ás típusú, búzacsírt tartalmazó közönséges búzaliszt használatát említi. A kérelem nem bizonyítja a földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői közötti ok-okozati kapcsolatot. Ezt erősíti meg az a tény,

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.⁽²⁾ HL C 235., 2013.8.14., 19. o.

hogy az egységes dokumentumban foglaltak szerint „a különféle elemek kölcsönhatásával működő kontextusban alapvető fontosságúnak bizonyul a készítő tevékenysége” és alapos ismeretei. A lisztnek a malomban, meghatározott ideig történő tárolása az úgynevezett „maturazione” folyamat biztosítása érdekében nem egyedi. Ez általános gyakorlat, amelyet az Európai Unió egész területén széles körben alkalmaznak. A bejegyzésre javasolt „Pane Toscano” elnevezést Toszkána-szerte általánosan használják különböző típusú kenyerek megjelölésére, amelyek előállítására feltehetően nem a kérelemben meghatározottak szerint történik. A „Pane Toscano” emellett Olaszországban rokon értelmű azzal, hogy só nélküli kenyér.

- (8) A felszólalási eljárás során a felszólalók továbbá azt állították, hogy a termékleírásnak a magok eredetére vonatkozó szabályokat is kellett volna tartalmaznia, valamint hogy a hőmérsékletnek a liszt tulajdonságaira kifejtett – a kérelmező által hangsúlyozott – hatását semmilyen tudományos bizonyíték nem támasztja alá.
- (9) A felszólalók által benyújtott fenti kifogások ellenére a „Pane Toscano” elnevezés oltalom alatt álló eredetmegjelölésként történő bejegyzése az alább említett okok miatt helyénvaló.
- (10) A bejegyzésre javasolt elnevezést a „kenyér” termékre, nem pedig a lisztre vagy a búzára utal. Ezért a „kenyér” termékre kell összpontosítani annak megállapítása során, hogy rendelkezik-e főként vagy kizárólag egy adott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhető minőséggel vagy tulajdonságokkal.
- (11) Az egységes dokumentum és a termékleírás részletesen ismerteti a „Pane Toscano” elnevezésű termék azon minőségi jellemzőit és egyéb tulajdonságait, amelyek főként vagy kizárólag az adott földrajzi környezetnek köszönhetőek: a hosszú eltarthatóság, a piritottmogyoró-illat, a kenyérből „semleges”, vagyis sötán íze, a ropogós héj, a szabálytalan lyukakat tartalmazó, a fehér és az elefántcsontszín közötti árnyalatokat mutató kenyérbél, a magas tápérték és a jó emészthetőség, melynek oka az alacsony gluténtartalmú lisztkeverék használata, valamint a (búzacsíra-hozzáadásnak a megmunkálás során történő, mára már elterjedt szokása helyett alkalmazott) saját búzacsíra tápértéke és a hagyományok szerint a só nélküli összetétel.
- (12) A szóban forgó minőségi jellemzők és egyéb tulajdonságok főként a meghatározott földrajzi terület környezetéhez kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetőek.
- (13) Amint azt a kérelmező jelezte, a földrajzi terület és a „Pane Toscano” OEM-termék minősége vagy jellemzői közötti ok-okozati kapcsolat a hosszú feldolgozási folyamatban rejlik, amelynek során lehetővé válik, hogy az öregteszta a búzacsírat tartalmazó lisztből só nélkül készített tésztában sütés közben előhozza a termék jellegzetes ízét, megjelenését és hosszú eltarthatóságát kialakító összetevőket. Az összetett cukrok bomlását elősegítő enzimekben gazdag búzacsíra – amely a termékleírásban részletesen ismertetett őrlési eljárást követően természetes módon van jelen a lisztben – egyszerre van hatással a „Pane Toscano” tápértékére és a kelesztés folyamatára. Az öregteszta hozzáértő alkalmazása lehetővé teszi a kenyér jellegzetes aromáját és ízét adó vegyületek kialakulását eredményező savas-tejsavas erjedést. A gyorskovásként használt öregtesztát a termékleírásban ismertetett, meghatározott minőségi jellemzőkkel – alacsony szemkeménységgel, alacsony W értékkel és közepes P/L értékkel – rendelkező liszttel kell összedolgozni. Az éghajlati feltételek specifikusságának köszönhetően az említett tulajdonságok sokkal inkább a Toszkánában, mint a vele határos területeken termelt búzafajtákból készült lisztre jellemzőek. A só elhagyása egyfelől hatással van az erjedési folyamatokra, másfelől egyértelműen meghatározza a termék jellegzetes ízét. Ebben a különféle elemek kölcsönhatásával működő kontextusban alapvető fontosságúnak bizonyul a pékek tevékenysége és ismeretei, különös tekintettel a minőségi paraméterekre, a gyorskovász-készítés, a kelesztés és a sütés fázisaira. Az emberi és természeti tényezők szerves kapcsolódása és ötvözte eredményezi azt a dinamikus szerkezetet, amely teljes egészében alkotja a terület és a termék minőségi jellemzői közötti kapcsolatot.
- (14) Ezen, a kérelmező által benyújtott leírással szemben a felszólalók egy kevésbé meggyőző érvelést ismertettek, amely nem alkalmas arra, hogy megcáfolja a kérelem megalapozottságát.
- (15) Az a tény, hogy a „Pane Toscano” elnevezésű termék előállításához használt közönséges búza nem csupán Toszkánában honos, hanem Olaszország és Európa más régióiban is megtalálható, nem releváns. A termékleírás nem mint önmagukban a termék sajátosságát megalapozó tényezőket említi a „Pane Toscano” előállításához engedélyezett búzafajtákat. A „Pane Toscano” előállításához használt liszt alapanyagaként engedélyezett búzafajták közül valójában több is toszkánai eredetű, de nem ez a lényeg. A termékleírás és az egységes dokumentum kifejti, hogy a legfontosabb tényező a környezetnek a búzára gyakorolt hatása. A búzafajták – még ha közös is a genetikai örökségük – az éghajlati feltételek hatására különböző egyedi tulajdonságokra tesznek szert. Más, akár

Toscanával határos területeken történő termesztés esetében ugyanezen búzafajtákon nem tapasztalhatók a „Pane Toscano” előállításához szükséges kereskedelmi vagy technológiai jellemzők. Ebben a konkrét esetben a szóban forgó búzafajták toszkán fenotípusai – az éghajlati feltételeknek, különösen pedig a legalacsonyabb hőmérsékletnek köszönhetően – olyan lisztet eredményeznek, amely rendelkezik a „Pane Toscano” előállításához alkalmas különleges paraméterekkel (szemkeménység, W érték és P/L érték).

- (16) A fentiek fényében azon észrevétel, hogy a „Pane Toscano” előállításához kötelezően használandó közös liszt – mely nem teljes kiőrlésű liszt, amint azt a felszólalók állítják, hanem egyszerűen búzacsírárt tartalmazó liszt – technológiai tulajdonságai generikusak, szintén alaptalannak bizonyul.
- (17) Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés fogalom meghatározása nem követeli meg, hogy az adott terméket olyan eljárás útján állítsák elő, amely csak a meghatározott földrajzi területre jellemző. Ezért a gabonaszemekben a liszt előállításához alkalmazott őrlési folyamat és a lisztnek a malomban történő tárolása e tekintetben nem kifogásolható. A szóban forgó részek leírása azért szerepel a termékleírásban, mert szükséges a termelőkkel részletesen ismertetni az említett folyamatok konkrét részleteit. Mindazonáltal ebben a konkrét esetben az őrlési folyamatnak megvan a jelentősége, mivel hozzájárul a végtermék egyik fő minőségi jellemzőjéhez azáltal, hogy lehetővé teszi a saját búzacsírára megőrzését a lisztben.
- (18) A „Pane Toscano” előállításához megfelelő keverék elérése érdekében a búzafajták keverésére vonatkozó szabály nem zárja ki a búza eredetének fontosságát. Ellenkezőleg, értelmezhető annak megerősítéseként, hogy a fajtáknak önmagukban nincs jelentőségük. Ezen túlmenően a fajták keveréséhez szükséges ismeretek olyan emberi tényezőt alkotnak, amely a földrajzi környezet részét képi.
- (19) Nincs ellentmondás az egységes dokumentum 5.2. pontjában: az, hogy „ennek oka az alacsony gluténtartalmú lisztkeverék alkalmazásából adódó...” úgy értendő, hogy „ennek oka a különböző búzafajták keverékének alkalmazásából adódó...”, ami egyértelműen kiderül az egységes dokumentum és a termékleírás összehasonlásából, különös tekintettel az utóbbi 5.1. pontjára.
- (20) Nem pontos az a megállapítás, hogy a készítő tevékenysége és ismeretei a kapcsolat legfontosabb elemeként kerülnek meghatározásra. Valójában itt egy fordítási hibával állunk szemben az egységes dokumentum angol nyelvű változatában. Az egységes dokumentumban az áll, hogy a különféle elemek kölcsönhatásával működő kontextusban alapvető fontosságúnak bizonyul a készítő tevékenysége. Nem lehet megkérdőjelezni, hogy az emberi tényező nagy fontosságának hangsúlyozása egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék minőségi jellemzői és az előállítás meghatározott földrajzi területe közötti kapcsolat alkotóelemeként összhangban van az 1151/2012/EU rendelet 5. cikkével.
- (21) Az az állítás, mely szerint a javasolt „Pane Toscano” elnevezést Toszkána-szerte általánosan használják különböző típusú kenyerek megjelölésére, amelyek előállítása feltehetően nem a kérelemben meghatározottak szerint történik, alaptalan. Az a tény, hogy egy elnevezés, amelynek bejegyzése iránt kérelmet nyújtanak be, olyan termékek tekintetében is használatos, amelyekre nem vonatkoznak a javasolt termékleírásban foglalt szabályok, nem akadályozza meg az elnevezés bejegyzését. A bejegyzés jogszerű célja lehet egy bizonyos elnevezéssel forgalmazott termék előállítási módszereinek harmonizációja. Azt az állítást, mely szerint a „Pane Toscano” Olaszországban rokon értelmű azzal, hogy só nélküli kenyér, semmilyen bizonyíték nem támasztja alá. Azt is meg kell jegyezni, hogy a nemzeti felszólalási eljárás során nem nyújtottak be felszólalást a „Pane Toscano” elnevezés oltalom alatt álló eredetmegjelölésként történő bejegyzése ellen.
- (22) A magok eredetére vonatkozó szabályok szükségessége nincs kellően alátámasztva. A hőmérsékletnek a Toszkánában termelt búza tulajdonságaira kifejtett hatásáról szóló következtetések egy olyan, éghajlati hatásokról készített tanulmány eredményei, amely egy huszonkilenc éves időszak alatt gyűjtött statisztikai adatokon alapul. A felszólalók nem ismertettek olyan egyértelmű bizonyítékot, amely alkalmas volna az említett tanulmány megcáfolására.
- (23) A fentiekre tekintettel a „Pane Toscano” elnevezést indokolt bejegyezni az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába.
- (24) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a mezőgazdasági termékek minőségpolitikájával foglalkozó bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Pane Toscano” (OEM) elnevezés bejegyzésre kerül.

Az első bekezdésben említett elnevezés egy, a 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet ⁽¹⁾ XI. mellékletének 2.3. osztályába (kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru) tartozó terméket azonosít.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2016. március 1-jén.

a Bizottság részéről
az elnök
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ A Bizottság 2014. június 13-i 668/2014/EU végrehajtási rendelete a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról (HL L 179., 2014.6.19., 36. o.)