

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) 2016/303

2016 m. kovo 1 d.

kuriuo į saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą įtraukiamas pavadinimas „Pane Toscano“ (SKVN))

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ⁽¹⁾, ypač į jo 52 straipsnio 3 dalies b punktą,

kadangi:

- (1) remiantis Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50 straipsnio 2 dalies a punktu, Italijos paraiška įregistruoti pavadinimą „Pane Toscano“ paskelbta *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* ⁽²⁾;
- (2) 2013 m. lapkričio 12 d. pranešimu apie prieštaravimą ir 2013 m. gruodžio 10 d. pagrįstu prieštaravimo pareiškimu Jungtinė Karalystė paprieštaravo įregistravimui pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnio 2 dalį. 2013 m. lapkričio 12 d. pranešimu apie prieštaravimą, kuris 2013 m. lapkričio 19 d. užregistruotas Komisijos laiškų registre, Belgija paprieštaravo įregistravimui pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnio 2 dalį. Belgijos atsiųstame pranešime apie prieštaravimą jau buvo visi pagrįsto prieštaravimo pareiškimo elementai. 2014 m. sausio 15 d. raštu Belgija atsiuntė išsamesnį pagrįstą prieštaravimo pareiškimą pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnio 2 dalį. Abu prieštaravimo pareiškimai pripažinti priimtinais;
- (3) 2014 m. sausio 24 d. ir 2014 m. vasario 13 d. raštais Komisija paragino tiek Italiją ir Jungtinę Karalystę, tiek Italiją ir Belgiją pradėti atitinkamas konsultacijas kad, laikydamosi savo vidaus tvarkos, jos pasiektų susitarimą;
- (4) šalys susitarimo nepasiekė;
- (5) atsižvelgdama į tai, kad susitarimo pasiekta nebuvo, Komisija turėtų priimti sprendimą, laikydamasi Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 52 straipsnio 3 dalies b punkte nurodytos procedūros;
- (6) remdamosi Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 10 straipsnio 1 dalies a ir d punktais, prieštaravimo teikėjos tvirtino, kad „Pane Toscano“ kaip saugomos kilmės vietos nuorodos įregistravimas prieštarauja Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 5 straipsniui ir 7 straipsnio 1 daliai ir kad pavadinimas „Pane Toscano“ yra bendrinis;
- (7) prieštaravimo teikėjos tvirtina, kad paprastųjų kviečių derlius Toskanoje gaunamas iš veislių, kurios paprastai auginamos daugelyje šalies vietų. Šios veislės negali būti laikomos vietinėmis Toskanos veislėmis arba Toskanai būdingomis veislėmis. Nustatytoje geografinėje vietovėje vykdomas grūdų perdirbimas pagaminant „0“ tipo visų grūdų dalių miltus paprastai yra panašus į visoje Italijoje ir apskritai Europoje vykdomą perdirbimą. Kad būtų gautas numatytai paskirčiai tinkamas miltų mišinys, būtina sumaišyti įvairių savybių paprastuosius kviečius, taigi produktas tam tikromis ypatybėmis pasižymi labiau dėl techninių miltų savybių nei dėl paprastųjų kviečių kilmės. „Pane Toscano“ gamyboje privalomų naudoti „0“ tipo paprastųjų kviečių visų grūdų dalių miltų techninės savybės yra įprastos ir būdingos ne tik Toskanai. Paraiškoje esama prieštaros: 5.2 punkte tvirtinama, kad aukšta maistinė produkto vertė ir tai, kad produktas lengvai virškinamas, yra susiję su naudojamu miltų mišiniu, tačiau 3.3 punkte nurodyta, kad naudojami tik vieni konkretaus „0“ tipo paprastųjų kviečių miltai su kviečių gemalais. Paraiškoje neįrodytas priežastinis geografinės vietovės ir produkto kokybės ar jo savybių ryšys. Tai patvirtina aplinkybė, kad

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.⁽²⁾ OL C 235, 2013 8 14, p. 19.

bendrajame dokumente tenka nurodyti, kad veikiant įvairiems elementams duonos gamintojų veiksmams ir išmanymas tampa svarbiausi. Miltų laikymas malūne tinkamą laikotarpį siekiant užtikrinti vadinamąjį *maturazione* procesą nėra ypatingas. Tai įprasta praktika, plačiai naudojama visoje Europos Sąjungoje. Įregistruoti siūlomas pavadinimas „Pane Toscano“ visoje Toskanoje paprastai vartojamas kalbant apie kelių rūšių duoną, kuri greičiausiai nėra pagaminta laikantis paraiškoje nustatyto proceso. Be to, Italijoje „Pane Toscano“ laikoma duonos be druskos sinonimu;

- (8) tolesniame prieštaravimo procedūros etape prieštaravimo teikėjos taip pat teigė, kad į produkto specifikaciją turėjo būti įtrauktos taisyklės dėl sėklų kilmės ir kad temperatūros poveikis miltų savybėms (kaip teigia pareiškėja) nepatvirtintas moksliniais įrodymais;
- (9) nepaisant pirmiau minėtų prieštaravimo teikėjų tvirtinimų, pavadinimą „Pane Toscano“ reikėtų įregistruoti kaip saugomą kilmės vietos nuorodą dėl toliau nurodytų priežasčių;
- (10) įregistruotinu pavadinimu vadinamas duonos produktas, o ne miltai ar kviečiai. Todėl norint patikrinti, ar produktui būdinga kokybė ar savybės yra iš esmės arba išimtinai sietinos su tam tikra geografine aplinka ir jai būdingais gamtiniais bei žmogiškaisiais veiksniais, reikia akcentuoti patį duonos produktą;
- (11) produkto, kurio pavadinimas „Pane Toscano“, kokybė ir savybės iš esmės yra nulemtos tam tikros geografinės aplinkos, išsamiai aprašytos bendrajame dokumente ir produkto specifikacijoje: produkto ilgalaikio vartojimo savybės, skrudintų riešutų kvapas, prėskas (nesūrus) skonis, minkštimo skonis, traški pluta, baltos arba dramblio kaulo spalvos, netolygiai porėtas minkštumas, aukšta maistinė vertė ir tai, kad duona lengvai virškinama, nes jai gaminti naudojamas mažai glitimo turinčių kviečių mišinys, maistingi miltai, kuriuose jau yra kviečių gemalų (paprastai kviečių gemalai į miltus dedami vykstant tešlos apdorojimui), ir tradiciškai į šią duoną nededama druskos;
- (12) šios specifinės savybės ir kokybė iš esmės yra nulemtos gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių, kurie dominuoja nustatytos geografinės vietovės geografinėje aplinkoje;
- (13) kaip nurodė pareiškėja, geografinės vietovės, „Pane Toscano“ (SKVN) kokybės ir savybių ryšys atsiskleidžia ilgame apdorojimo procese, nes raugas gaminamas iš miltų su gemalais ir be druskos, todėl iškepta tokia duona įgauna būdingą skonį, išvaizdą ir ilgalaikio vartojimo savybes. Kviečių gemalai, natūraliai esantys miltuose po produkto specifikacijoje išsamiai aprašyto malimo proceso, taip pat turi įtakos „Pane Toscano“ maistinei vertei ir kildinimo procesui – kviečių gemaluose yra ypač daug fermentų, kurie paspartina cukraus junginių skaidymo procesus. Išmaniai naudojant raugą sudaromos sąlygos fermentuoti pieno rūgščiai, dėl kurios susidaro junginiai, kurie kepalams duonai suteikia būdingą aromatą ir skonį. Visų pirma raugas (rūgšti tešla) būtinai turi sureaguoti su miltais, kuriems būdingos tam tikros savybės, tiksliai nustatytos produkto specifikacijoje (mažas kietumas, žema W vertė ir vidutinė P/L vertė). Tai, kad tokios savybės būdingos miltams, pagamintiems iš Toskanoje, o ne gretimose vietovėse, auginamų veislių kviečių, lemia svarbios klimato sąlygos. Tai, kad nededama druskos, turi įtakos ne tik fermentacijos procesams, bet ir akivaizdžiai lemia produkto skonį. Taigi veikiant įvairiems elementams ypač svarbūs tampa duonos gamintojų veiksmams ir žinios, visų pirma susiję su kokybiniais parametrais, raugo paruošimu ir kildinimo bei kepimo etapais. Žmogiškieji ir gamtiniai veiksniai yra glaudžiai tarpusavyje susiję ir susijungę į dinaminę struktūrą, kuri iš esmės ir yra vietovės ir produkto savybių ryšys;
- (14) prieštaravimo teikėjų išdėstyti argumentai, ginčijantys pareiškėjos pateiktą aprašymą, yra neįtikinantys ir negali pakenkti paraiškos pagrįstumui;
- (15) nesvarbu ir tai, kad „Pane Toscano“ vadinamam produktui gaminti naudojamos paprastųjų kviečių veislės nėra būdingos tik Toskanai ir kad jos aptinkamos kituose Italijos bei Europos regionuose. Produkto specifikacijoje nėra nurodyta, kad kviečių veislės, kurias galima naudoti gaminant „Pane Toscano“, pačios savaime nėra savitumo elementas. Kelių kviečių veislių, kurias galima naudoti „Pane Toscano“ skirtiems miltams gaminti, kilmė iš tiesų siejama su Toskana, tačiau tai nėra pagrindinis aspektas. Produkto specifikacijoje ir bendrajame dokumente paaiškinama, kad svarbiausias elementas yra aplinkos poveikis kviečiams. Kviečių veislių genetinis paveldas toks pat, tačiau veislės įgyja specifinių savybių dėl klimato sąlygų poveikio. Kitose, net ir kaimyninėse vietovėse,

uginamos tos pačios veislės neturi tokių pačių komercinių ir techninių parametrų, būtinų „Pane Toscano“ gaminti. Šiuo konkrečiu atveju klimato sąlygų poveikis, visų pirma mažiausia temperatūra lemia tai, kad iš šių veislių Toskanos fenotipų kviečių pagamintiems miltams yra būdingi specifiniai parametrai (kietumas, W vertė ir P/L vertė), tinkami „Pane Toscano“ gaminti;

- (16) atsižvelgiant į tai, kas išdėstyta pirmiau, nepagrįsta ir pastaba apie tai, kad „Pane Toscano“ gaminti būtinų paprastųjų kviečių miltų (kurie yra ne visų grūdų dalių miltai, kaip teigė prieštaravimo teikėjos, o tiesiog miltai su kviečių gemalais) techninės savybės yra įprastos;
- (17) pagal saugomos kilmės vietos nuorodos apibrėžtį nereikalaujama, kad produktas būtų pagamintas taikant procesą, kuris būdingas nustatytai geografinėi vietai. Todėl grūdų malimas į miltus ir miltų laikymas malūne šiuo atžvilgiu negali būti ginčijamas. Šie procesai produkto specifikacijoje aprašyti todėl, kad gamintojus būtina informuoti apie konkrečias šių procesų detales. Šiuo konkrečiu atveju malimo procesas yra specifinio pobūdžio, kadangi juo prisidedama prie vienos iš pagrindinių galutinio produkto kokybinių ypatybių – dėl šio proceso miltuose išlieka pradiniai kviečių gemalai;
- (18) dėl taisyklės, pagal kurią kviečių veislės yra sumaišomos tam, kad būtų gautas „Pane Toscano“ gaminti tinkamas mišinys, negali būti ginčijama kviečių kilmės svarba. Priešingai, galima laikyti, kad ši taisyklė patvirtina, jog veislės pačios savaime nėra svarbios. Be to, žinios apie veislių maišymą turi būti laikomos žmogiškuoju faktoriumi, kuris yra geografinės aplinkos dalis;
- (19) bendrojo dokumento 5.2 punkte prieštaros nėra: frazė „nes jai naudojamas mažai glitimo turinčių miltų mišinys“ turi būti suprantama taip: „nes jai naudojamas kviečių veislių mišinys“ – tokią išvadą galima padaryti skaitant visą bendrąjį dokumentą ir produkto specifikaciją, o ypač produkto specifikacijos 5.1 punktą;
- (20) dokumento versijoje anglų kalba netiksliai pasakyta, kad duonos gamintojų veiksmai ir išmanymas apibrėžti kaip patys svarbiausi sąsajos elementai. Iš tiesų tai bendrojo dokumento vertimo į anglų kalbą klaida. Bendrajame dokumente teigiama, kad veikiant įvairiems elementams duonos gamintojų veiksmai tampa ypač svarbūs. Negalima užginčyti, kad, kalbant apie produkto, kuriam taikoma saugoma kilmės vietos nuoroda, savybių ir nustatytos geografinės produkto vietovės ryšį, didelė svarba tenka žmogiškajam veiksmui – tai atitinka Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 5 straipsnį;
- (21) tvirtinimas, kad įregistruoti siūlomu pavadinimu „Pane Toscano“ visoje Toskanoje paprastai vadinama kelių rūšių duona, kuri greičiausiai nėra pagaminta laikantis paraiškoje nustatyto proceso, yra nepagrįstas. Tai, kad pavadinimas, dėl kurio pateikta įregistravimo paraiška, yra vartojamas produktams, kuriems nėra taikomos produkto specifikacijoje išdėstytos taisyklės, pavadinti, neužkerta kelio to pavadinimo įregistravimui. Teisiniu požiūriu įregistravimo tikslas gali būti produkto, kuriuo prekiaujama naudojant tam tikrą pavadinimą, gamybos metodų suderinimas. Tvirtinimas, kad Italijoje pavadinimas „Pane Toscano“ yra duonos be druskos sinonimas, nepagrįstas jokiais įrodymais. Be to, pažymėtina, kad per nacionalinę prieštaravimo procedūrą prieštaravimų dėl pavadinimo „Pane Toscano“ įregistravimo kaip saugomos kilmės vietos nuorodos pateikta nebuvo;
- (22) taisyklių dėl sėklų kilmės būtinybė nėra pakankamai pagrįsta. Išvados dėl temperatūros įtakos Toskanoje auginamų kviečių savybėms buvo padarytos remiantis klimato poveikio tyrimu, pagrįstu per 29 metų laikotarpį surinktais statistiniais duomenimis. Prieštaravimo teikėjos nepateikė tiesioginių įrodymų, galinčių paneigti šį tyrimą;
- (23) atsižvelgiant į tai, kas išdėstyta pirmiau, pavadinimą „Pane Toscano“ reikėtų įtraukti į saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą;
- (24) šiame reglamente numatytos priemonės atitinka Žemės ūkio produktų kokybės politikos komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Pavadinimas „Pane Toscano“ (SKVN) įregistruojamas.

Pirmoje pastraipoje nurodytas pavadinimas yra Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 ⁽¹⁾ XI priedo 2.3 klasei „Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai“ priskiriamo produkto pavadinimas.

2 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2016 m. kovo 1 d.

Komisijos vardu

Pirmininkas

Jean-Claude JUNKER

⁽¹⁾ 2014 m. birželio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 668/2014, kuriuo nustatomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų taikymo taisyklės (OL L 179, 2014 6 19, p. 36).