

**REGOLAMENT TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI (UE) 2016/303****tal-1 ta' Marzu 2016****li jdahhal denominazzjoni fir-reġistru tad-denominazzjonijiet ta' oriġini protetta u tal-indikazzjonijiet ġeografici protetti [Pane Toscano (DOP)]**

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel <sup>(1)</sup>, u b'mod partikolari l-Artikolu 52(3)(b) tiegħu,

Billi:

- (1) F'konformità mal-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, l-applikazzjoni tal-Italja għar-reġistrazzjoni tad-denominazzjoni "Pane Toscano" giet ippubblikata f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea <sup>(2)</sup>.
- (2) Ir-Renju Unit oppona r-reġistrazzjoni skont l-Artikolu 51(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 permezz tal-avviż ta' oppożizzjoni tat-12 ta' Novembru 2013 u d-dikjarazzjoni tar-raġunijiet għall-oppożizzjoni tal-10 ta' Diċembru 2013. Il-Belġju oppona r-reġistrazzjoni skont l-Artikolu 51(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 permezz tal-avviż ta' oppożizzjoni tat-12 ta' Novembru 2013, irreġistrat fir-reġistru tal-posta tal-Kummissjoni fid-19 ta' Novembru 2013. L-avviż ta' oppożizzjoni mibgħut mill-Belġju diġà inkluda l-elementi kollha ta' dikjarazzjoni motivata ta' oppożizzjoni. Permezz ta' ittra tal-15 ta' Jannar 2014, il-Belġju bghat dikjarazzjoni motivata ta' oppożizzjoni aktar estensiva skont l-Artikolu 51(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012. Iż-żewġ dikjarazzjonijiet ta' oppożizzjoni tqiesu bhala ammissibbli.
- (3) Permezz ta' ittri datati l-24 ta' Jannar 2014 u t-13 ta' Frar 2014, il-Kummissjoni stiednet lill-Italja u r-Renju Unit fuq naħa waħda u l-Italja u l-Belġju fuq in-naħa l-oħra biex jinvolvu rwiehhom fil-konsultazzjonijiet xierqa biex jilhq u qbil bejniethom skont il-proċeduri interni tagħhom.
- (4) Ma ntlahaq l-ebda qbil bejn il-partijiet.
- (5) Peress li ma ntlahaq l-ebda qbil fiż-żmien stipulat, il-Kummissjoni għandha tadotta decizjoni skont il-proċedura stipulata fl-Artikolu 52(3)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.
- (6) Skont l-Artikolu 10(1)(a) u (d) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, l-avversarji allegaw li r-reġistrazzjoni ta' "Pane Toscano" bhala denominazzjoni tal-oriġini protetta hija kuntrarja għall-Artikoli 5 u 7(1) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 u li l-isem "Pane Toscano" huwa ġeneriku.
- (7) L-avversarji jargumentaw li l-qamh artab maqtugħ fit-Toskana jikkonsisti minn varjetajiet imkabbra komunament f'bosta partijiet oħra tal-pajjiż. Dawn il-varjetajiet ma jistgħux jitqiesu bhala varjetajiet indigeni jew bhala varjetajiet speċifiċi għat-Toskana. L-ipproċessar taż-żerriegħa tal-qamh li jirriżulta fi dqiq bil-qalba tal-qamh b'kollox tat-tip "0" li jsehh fiż-żona ġeografika ddefinita huwa ġeneralment simili għal dak li jsir kullimkien fl-Italja u fl-Ewropa iġġenerali. Billi t-tahlit ta' diversi kwalitajiet ta' qamh artab huwa mehtieg biex tinkiseb t-tahlita t-tajba adattata għall-użu intenzjonat tad-dqiq mehtieg, huma pjuttost il-karatteristiċi tekniċi tad-dqiq li jikkaratterizzaw il-prodott iktar milli l-oriġini tal-qamh artab. Il-karatteristiċi tekniċi tad-dqiq ta' qamh artab bil-qalba tal-qamh b'kollox tat-tip "0" li l-użu tiegħu huwa obbligatorju fil-produzzjoni tal- "Pane Toscano", huma ġeneriċi u mhux speċifiċi għat-Toskana. L-applikazzjoni kuntrarja għall-punt 5.2 li jinkludi l-argument li l-valur nuttrittiv għoli u d-diġestibbiltà tal-prodott huma dovuti għall-użu ta' tahlita ta' dqiq, filwaqt li l-punt 3.3 kien speċifika l-użu tad-dqiq ta' qamh artab bil-qalba tal-qamh b'kollox tat-tip "0" wieħed speċifiku biss. L-applikazzjoni ma wrietx ir-rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott. Dan huwa kkonfermat miċ-ċirkustanza li d-Dokument Uniku huwa obligat li jirreferi għall-"għarfien profund" tas-"sengħa tal-furnara",

<sup>(1)</sup> ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.<sup>(2)</sup> ĠU C 235, 14.8.2013, p. 19.

meqjus bhala “importanti hafna” f’“kuntest ta’ diversi elementi interattivi”. Il-hażna ta’ dqiq fil-mithna għal perjodu ta’ żmien xieraq biex jiġi żgurati il-proċess tal-hekk imsejja “maturazione” mhijiex speċifika. Din hija Prattika komuni użata b’mod mifrux madwar l-Unjoni Ewropea. L-isem propost għar-reġistrazzjoni “Pane Toscano” huwa komunement użat fit-Toskana kollha għal diversi tipi ta’ hobż, li preżumibbilment mhumiex prodotti skont il-proċess definit fl-applikazzjoni. Barra minn hekk, fl-Italja, “Pane Toscano” huwa meqjus bhala sinonimu ta’ hobż minghajr melh.

- (8) Wara l-proċedura ta’ oppożizzjoni, l-avversarji allegaw ukoll li l-ispeċifikazzjoni tal-prodott kellha tinkludi regoli dwar l-orijini taż-żrieragħ, u li l-influenza tat-temperatura fuq il-karatteristiċi ta’ dqiq, kif isostni l-applikant, mhi ppruvata bl-ebda evidenza xjentifika.
- (9) Minkejja l-allegazzjonijiet imsemmijin hawn fuq imressqa mill-avversarji, jixraq li l-isem “Pane Toscano” jiġi rreġistrat bhala Denominazzjoni ta’ Oriġini Protetta għar-raġunijiet li ġejjin.
- (10) L-isem li se jiġi rreġistrat jirreferi għall-prodott “hobż” u mhux għal dqiq jew qamh. Għalhekk, il-fokus għandu jkun fuq il-prodott “hobż”, sabiex jiġi vverifikat jekk jippossjedix il-kwalità jew il-karatteristiċi tiegħu li huma essenzjalment jew esklużivament dovuti għal ambjent ġeografiku partikolari minhabba l-fatturi naturali u umani inerenti tiegħu.
- (11) Il-kwalitajiet u l-karatteristiċi tal-prodott bl-isem “Pane Toscano” li huma essenzjalment dovuti għall-ambjent ġeografiku partikolari huma deskritti fid-dettall fid-dokument uniku u fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott: il-kwalitajiet tiegħu li jzomm fit-tul, ir-riha ta’ gellewż inkaljat, it-toghma “newtrali”, jiġifieri minghajr melh tal-ilbieba tiegħu, il-qoxra tqarמע tiegħu, it-toqob irregolari tal-ilbieba u l-lewn bajdani li jagħti flewn l-avorju tiegħu, u l-valur nutrizzjonali u d-diġestibbiltà għolja tiegħu dovut għall-użu ta’ tahlita ta’ varjetajiet differenti ta’ qamh b’livell baxx ta’ glutina u b’valur nutrizzjonali tad-dqiq li fih jokkorri naturalment ir-rahs tal-qamh (għall-kuntrarju tal-prattika normali tal-lum li jiġi miżdud ir-rahs tal-qamh matul l-ipproċessar) u għan-nuqqas storiku ta’ melh fl-ingredjenti tiegħu.
- (12) Dawn il-kwalitajiet u l-karatteristiċi speċifiċi huma essenzjalment minhabba l-fatturi naturali u umani fl-ambjent ġeografiku taż-żona ġeografika ddefinita.
- (13) Kif indikat mill-applikant, ir-rabta bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità u l-karatteristiċi tal-prodott tad-DOP “Pane Toscano” hija inerenti fil-perjodu twil ta’ żmien meħud biex jiġi pproċessat il-hobż, li jippermetti lill-hmira prima (sourdough) testratta r-rahs tal-qamh mhux immellaħ inkluż id-dqiq, il-komponenti li, waqt li jkun qed jinhema l-hobż, jagħtu it-toghma, l-apparenza u l-kwalitajiet taż-żamma fit-tul tipiċi tiegħu. Fl-istess waqt, ir-rahs tal-qamh, preżenti b’mod naturali fid-dqiq wara l-proċess tat-thin tad-dqiq deskritt fid-dettall fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott, jinfluwenza l-valur nutrittiv tal-“Pane Toscano” u l-proċess tal-fermentazzjoni, minhabba li r-rahs tal-qamh fih hafna enzimi li jgħinu fid-degradazzjoni taz-zokkor kompost. L-għarfien dwar l-użu tajjeb tal-hmira prima johloq il-kundizzjonijiet għall-fermentazzjoni tal-aċida lattika li tirriżulta fil-formazzjoni tal-komposti li waqt il-hami jagħtu lil dan il-hobż ir-riha u t-toghma karatteristiċi tiegħu. B’mod partikolari, il-hmira prima għandha tinteragixxi ma’ dqiq b’karatteristiċi preċiżi stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott (ebusija baxxa, valur ta’ W baxx u valur medju tal-P/L). Minhabba l-ispeċifiċità klimatika sinifikanti, dawn il-karatteristiċi jinsabu fi dqiq magħmul b’varjetajiet ta’ qamh imkabbar fit-Toskana pjuttost milli f’żoni ġirien. In-nuqqas ta’ użu ta’ melh tinfluwenza l-proċess ta’ fermentazzjoni u jikkaratterizza b’mod ċar ukoll it-toghma relatata. F’dan il-kuntest ta’ diversi elementi interattivi, is-sengħa u l-għarfien tal-furnara, fir-rigward b’mod partikolari tal-parametri ta’ kwalità, il-preparazzjoni tal-hmira prima u l-fażijiet tal-fermentazzjoni u tal-hami, huma ta’ importanza kbira. Il-fatturi naturali u umani huma marbuta mill-qrib u kkombinati fi struttura dinamika li globalment tikkostitwixxi r-rabta bejn iż-żona ġeografika u l-kwalitajiet tal-prodott.
- (14) Kontra din l-istampa mressqa mill-applikant, l-avversarji żviluppaw raġunament mhux konvinċenti, li mhuwiex tali li jippreġudika l-validità tal-applikazzjoni.
- (15) Il-fatt li l-varjetajiet ta’ qamh artab li jintużaw biex jipproduċu l-prodott imsejjah “Pane Toscano” mhumiex speċifiċi għat-Toskana u jinsabu f’regjuni Taljani u Ewropej oħra, mhuwiex rilevanti. Il-varjetajiet tal-qamh ammessi għall-produzzjoni tal-“Pane Toscano” mhumiex imsemmijin fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott bhala element ta’ speċifiċità fihom infushom. Diversi varjetajiet ta’ qamh li jistgħu jintużaw biex isir id-dqiq għall-“Pane Toscano”, fil-fatt, għandhom l-orijini tagħhom fit-Toskana, iżda dan mhuwiex il-punt kruċjali. L-ispeċifikazzjoni tal-prodott u d-dokument uniku jispjegaw li l-element l-aktar importanti huwa l-impatt tal-ambjent fuq il-qamh. Filwaqt li jikkondividu l-istess wirt ġenetiku, il-varjetajiet ta’ qamh jiżviluppaw karatteristiċi speċifiċi minhabba l-influenza ta’ kundizzjonijiet klimatiki. L-istess varjetajiet ikkultivati f’żoni oħra, anki daww ġirien tat-Toskana,

m'għandhomx l-istess parametri kummerċjali u tekniċi meħtieġa sabiex jipproduċu l-“Pane Toscano”. Fil-każ speċifiku, il-fenotipi tat-Toskana ta' dawn il-varjetajiet ta' qamh, minhabba l-kundizzjonijiet klimatiċi u b'mod partikolari b'referenza għat-temperaturi minimi, jirriżultaw fi dqiq b'parametri speċifiċi (l-ebusija, il-valur W u l-valur P/L) li huma adattati għall-produzzjoni tal-“Pane Toscano”.

- (16) Fid-dawl ta' dan ta' hawn fuq, anki l-osservazzjoni li l-karatteristiċi tekniċi tad-dqiq tal-qamh artab meħtieġ għall-produzzjoni tal-“Pane Toscano”, li mhuwiex dqiq bil-qalba tal-qamh b'kollox — kif iddikjarat minn opponenti — iżda biss dqiq li jinkludi r-raħs tal-qamh, huma generiċi, hija infondata.
- (17) Id-definizzjoni ta' Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta ma teħtieġx li l-prodott jiġi prodott permezz ta' proċess li huwa speċifiku għaż-żona ġeografika definita. Għalhekk, l-ipproċessar permezz tat-thin taż-żerriegħa tal-qamh biex isir dqiq u l-ħażna tad-dqiq fil-mithna ma jstawx jiġu kkontestati f'dan ir-rigward. Dawn huma deskritti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott, minhabba li huwa neċessarju li l-produtturi jitqieghdu f'pożizzjoni li jkunu jafu d-dettalji konkreti ta' dawn il-proċessi. Fi kwalunkwe każ, f'dan il-każ speċifiku, il-proċess tat-thin għandu profil speċifiku billi jikkontribwixxi għal waħda minn dawn il-kwalitajiet prinċipali tal-prodott finali u jippermetti ż-zamma tar-raħs tal-qamh originali fi dqiq.
- (18) Ir-regola dwar it-tahlit ta' varjetajiet ta' qamh biex tinkiseb it-tahlita t-tajba meħtieġa għall-produzzjoni tal-“Pane Toscano” ma tikkontestax l-importanza tal-orijini tal-qamh. Għall-kuntrarju, dan jista' jitqies bħala konferma li varjetajiet mhumiex rilevanti fihom infushom. Barra minn hekk, l-għarfien fit-tahlit tal-varjetà għandu jiġi kkwalifikat bħala fattur uman li jagħmel parti mill-ambjent ġeografiku.
- (19) Ma hemm l-ebda kontradizzjoni fil-punt 5.2 tad-dokument uniku: Il-kliem “minhabba l-użu ta' tahlita ta' dqiq b'livell baxx ta' glutina” għandhom jinqraw bħala “minhabba l-użu ta' tahlita ta' varjetajiet ta' qamh”, kif jista' jinftehem b'mod ċar minn qari komprensiv ta' kemm id-dokument uniku kif ukoll l-ispeċifikazzjoni tal-prodott u b'mod partikolari mill-punt 5.1 ta' din tal-aħħar.
- (20) Mhuwiex preċiż li s-sengħa u l-għarfien tal-furnara jiġu ddefiniti bħala “l-aktar elementi importanti” ta' din ir-rabta. Fil-fatt dan huwa żball ta' traduzzjoni fil-verżjoni Ingliża tad-dokument uniku. Id-dokument uniku jiddikjara li fil-kuntest ta' diversi elementi interattivi, is-sengħa tal-furnara hija ta' importanza kruċjali. Ma jistax jiġi kkontestat li l-importanza kbira tal-fattur uman bħala komponent tar-rabta bejn il-kwalitajiet ta' prodott kopert minn Denominazzjoni tal-Oriġini Protetta u ż-żona ġeografika definita tiegħu hija b'konformità mal-Artikolu 5 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.
- (21) L-allegazzjoni li l-isem propost “Pane Toscano” huwa komunement użat fit-Toskana kollha għal diversi tipi ta' ħobż li presumibbilment mhumiex prodotti skont il-proċess definit fl-applikazzjoni hija infondata. Il-fatt li isem li għalih tkun saret applikazzjoni għar-reġistrazzjoni jinstab li qed jintuża b'referenza għal prodotti li mhumiex koperti mir-regoli inkluzi fil-proposta għall-ispeċifikazzjoni ta' prodott ma jzommx milli ssir ir-reġistrazzjoni ta' dan l-isem. L-iskop tar-reġistrazzjoni jista' legittimament ikun l-armonizzazzjoni tal-metodi ta' produzzjoni tal-prodott kummerċjalizzat b'ċertu isem. L-allegazzjoni li, fl-Italja, l-isem “Pane Toscano” huwa sinonimu ma' ħobż mingħajr melħ ma hija sostnuta minn ebda prova. Barra minn hekk, ta' min jinnota li ebda oppożizzjoni ma giet ipprezentata kontra r-reġistrazzjoni tal-isem “Pane Toscano” bħala Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta matul il-proċedura nazzjonali ta' oppożizzjoni.
- (22) Il-ħtieġa ta' regoli dwar l-orijini taż-żrieragħ mhijiex motivata biżżejjed. Il-konklużjonijiet dwar l-influenza tat-temperatura fuq il-karatteristiċi tal-qamh imkabbar fit-Toskana jirriżultaw minn studju dwar l-effetti tal-klima bbażati fuq data statistika miġbura fuq perjodu ta' 29 sena. L-avversarji ma tawx evidenza pożittiva li għandha s-setgħa li tirrifjuta dan l-istudju.
- (23) Fid-dawl ta' dan kollu, l-isem “Pane Toscano” għandu jiddaħħal fir-Registru tad-denominazzjonijiet tal-orijini protetti u tal-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti.
- (24) Il-miżuri stipulati f'dan ir-Regolament huma konformi mal-opinjoni tal-Kumitat ta' Ġestjoni dwar il-Kwalità tal-Prodotti Agrikoli,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

*Artikolu 1*

L-isem "Pane Toscano" (DOP) huwa rreġistrat.

L-isem imsemmi fl-ewwel paragrafu jidentifika prodott mill-klasi 2.3 hobż, għaġina, kejkijiet, ħelu, gallettini u prodotti oħra tal-furnara tal-Anness XI tar-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 668/2014 <sup>(1)</sup>.

*Artikolu 2*

Dan ir-Regolament jidhol fis-seħħ fl-għoxrin jum wara dak tal-pubblikazzjoni tiegħu *fil-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, l-1 ta' Marzu 2016.

*Għall-Kummissjoni*  
*Il-President*  
Jean-Claude JUNCKER

---

<sup>(1)</sup> Ir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 668/2014 tat-13 ta' Ġunju 2014 li jstabbilixxi regoli għall-applikazzjoni tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel (ĠU L 179, 19.6.2014, p. 36).