

**REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) 2016/303 DA COMISSÃO****de 1 de março de 2016****relativo à inscrição de uma denominação no Registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Pane Toscano (DOP)]**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios <sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 52.º, n.º 3, alínea b),

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* <sup>(2)</sup> o pedido de registo da denominação «Pane Toscano», apresentado pela Itália.
- (2) Por ato de oposição de 12 de novembro de 2013 e declaração de oposição fundamentada de 10 de dezembro de 2013, o Reino Unido manifestou a sua oposição ao registo ao abrigo do artigo 51.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012. Por ato de oposição de 12 de novembro de 2013, registado pelo serviço do correio da Comissão em 19 de novembro de 2013, a Bélgica manifestou a sua oposição ao registo ao abrigo do artigo 51.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012. O ato de oposição enviado pela Bélgica já incluía todos os elementos da declaração de oposição fundamentada. Por ofício de 15 de janeiro de 2014, a Bélgica enviou nova declaração fundamentada a título do artigo 51.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012. Ambas as declarações de oposição foram consideradas admissíveis.
- (3) Por ofícios de 24 de janeiro de 2014 e 13 de fevereiro de 2014, a Comissão instou a Itália e o Reino Unido, por um lado, e a Itália e a Bélgica, por outro, a procederem às consultas pertinentes no sentido de chegarem a acordo através dos seus procedimentos internos.
- (4) As partes não resolveram o diferendo.
- (5) Dada esta ausência de acordo, a Comissão deve adotar uma decisão em conformidade com o procedimento previsto no artigo 52.º, n.º 3, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.
- (6) Nos termos do artigo 10.º, n.º 1, alíneas a) e d), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a oposição defende que o registo de «Pane Toscano» como Denominação de Origem Protegida é contrário aos artigos 5.º e 7.º, n.º 1, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 e que o nome «Pane Toscano» é genérico.
- (7) Os opositores argumentam que o trigo mole produzido na Toscana é constituído por variedades comuns cultivadas na maior parte do país. Estas variedades não podem ser consideradas autóctones nem específicas da Toscana. A transformação do grão para obtenção da farinha integral de tipo «0» realizada na área geográfica identificada é típica e semelhante à que ocorre em toda a Itália e na Europa em geral. Considerando a necessidade de misturar várias qualidades de trigo mole para obter a mistura adequado para a utilização pretendida com a farinha em questão, são as características técnicas da farinha que caracterizam o produto e não a origem do trigo mole. As características técnicas da farinha integral de tipo «0» de trigo mole obrigatória no fabrico do «Pane Toscano» são genéricas e não específicas da Toscana. O pedido está em contradição no ponto 5.2, em que se argumenta que o elevado valor nutritivo e a digestibilidade do produto se devem a uma mistura de farinhas, enquanto no ponto 3.3 se especificava a utilização de um tipo específico único de farinha integral de tipo «0» de trigo mole. O pedido não demonstra a relação causal entre a área geográfica e a qualidade e características do

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO C 235 de 14.8.2013, p. 19.

produto. Tal é corroborado por o Documento Único ter de referir o «saber» dos «padeiros», considerado o aspeto «mais importante» num «contexto de vários elementos em interação». O armazenamento de farinha na fábrica durante o período necessário destinado a garantir a chamada «maturazione» não é específico. Tal prática é comum em toda a União Europeia. O nome proposto para registo, «Pane Toscano», é usado em toda a Toscana para vários tipos de pão, provavelmente fabricado segundo processos diferentes do definido no pedido. Além disso, em Itália, «Pane Toscano» é considerado sinónimo de pão sem sal.

- (8) No seguimento do processo de oposição, os oponentes argumentaram igualmente que as especificações do produto deveriam ter incluído regras sobre a origem da semente, e que a influência da temperatura nas características da farinha, invocada pelo requerente, não está cientificamente comprovada.
- (9) Apesar dos argumentos aqui apresentados pelos opositores, é adequado inscrever o nome «Pane Toscano» no registo das Denominações Geográficas Protegidas, pelos motivos *infra*.
- (10) O nome a registar refere-se ao produto «pão» e não à farinha ou ao trigo. Assim sendo, a análise recai no produto «pão», para se determinar se possui a qualidade ou as características essencial ou exclusivamente devidas a um ambiente geográfico específico, com os seus fatores naturais e humanos intrínsecos.
- (11) As qualidades e características do produto designado por «Pane Toscano», essencialmente devidas ao ambiente geográfico específico, são exaustivamente descritas no Documento Único e nas especificações do produto: qualidades de conservação, aroma a avelãs torradas, sabor «neutro», ou seja, ensosso, da crosta, a qual é estaladiça, alvéolos irregulares do miolo e cor branco-marfim, elevado valor nutricional e grande digestibilidade devido ao uso de uma mistura de diferentes qualidades de trigo pobre em glúten e valor nutricional da farinha que contém naturalmente o germe original de trigo (contrariamente à atual prática generalizada de adicionar germe de trigo durante a transformação) e a ausência histórica de sal entre os ingredientes.
- (12) Estas qualidades e características específicas devem-se essencialmente aos fatores naturais e humanos prevalentes no ambiente geográfico da área geográfica identificada.
- (13) Tal como indicado pelo requerente, a relação entre a área geográfica e a qualidade e características do produto «Pane Toscano» DOP é inerente ao tempo necessário aturado do fabrico do pão, que permite que a massa azeda extraia do germe de trigo da farinha sem sal os componentes que, quando o pão é cozido, lhe conferem o sabor, aspeto e qualidades de conservação típicos. O germe de trigo, presente naturalmente na farinha pelo processo de moagem descrito pormenorizadamente nas especificações do produto, influencia simultaneamente o valor nutritivo do «Pane Toscano» e o processo de levedação, pois é rico em enzimas que intervêm no processo de degradação dos açúcares compostos. A utilização informada de massa azeda cria as condições para a fermentação ácido-láctica que origina a formação dos compostos que, durante a cozedura, transmitem ao pão o seu aroma e sabor característicos. Especificamente, o isco de massa ácida (massa velha) tem de interagir com farinhas características determinadas definidas nas especificações do produto (baixa dureza, valor W baixo e valor P/L médio). Uma especificidade climática significativa faz com que estas características estejam presentes em farinha obtida de variedades de trigo cultivadas na Toscana e não nas áreas circundantes. A ausência da utilização de sal influencia os processos de fermentação e caracteriza peculiarmente o sabor obtido. Neste contexto de interação de vários elementos é fundamental o saber e fazer dos padeiros, no que respeita, especificamente, os parâmetros qualitativos, a preparação da massa azeda e as etapas de levedação e cozedura. Os fatores humanos e naturais estão profundamente interligados e combinam-se numa estrutura dinâmica que constitui globalmente a relação entre a área e as qualidades do produto.
- (14) Face a esta descrição apresentada pelo requerente, os opositores desenvolveram um raciocínio pouco convincente, que não altera a congruência do pedido de registo.
- (15) O facto de as variedades de trigo mole utilizadas no fabrico do produto designado por «Pane Toscano» não serem específicas da Toscana e existirem noutras regiões da Itália e da Europa é irrelevante. As variedades de trigo autorizadas no fabrico do «Pane Toscano» não são mencionadas no caderno de especificações do produto como elemento da sua especificidade em si. Efetivamente, algumas das variedades autorizadas na obtenção da farinha do «Pane Toscano» têm origem na Toscana, mas esta não é a questão fundamental. As especificações do produto e o Documento Único explicam que o elemento mais importante é o impacto ambiental no trigo. Muito embora partilhem o mesmo património genético, as variedades de trigo desenvolvem características específicas devido à influência das condições climáticas. Cultivam-se as mesmas variedades noutras zonas, mesmo próximas da

Toscânia, que não possuem os mesmos parâmetros comerciais e técnicos necessários ao fabrico do «Pane Toscano». No caso em apreço, os fenótipos toscanos destas variedades de trigo, pela ação das condições climáticas e, em especial, no que respeita às temperaturas mínimas, resultam em farinhas de parâmetros específicos (baixa dureza, valor W baixo e valor P/L médio) que são adequados para o fabrico de «Pane Toscano».

- (16) À luz do que precede, é igualmente infundada a observação sobre as características técnicas da farinha de trigo mole necessária para o fabrico do «Pane Toscano» (que não é integral — como referido pelos oponentes —, mas apenas farinha que contém germe de trigo).
- (17) A definição de denominação de origem protegida não exige que o produto seja obtido por processos específicos da área geográfica identificada. Assim sendo, não há lugar para a contestação do processo de moagem do grão para obtenção da farinha e o seu armazenamento. Descrevem-se no caderno de especificações do produto por ser necessário colocar os fabricantes numa situação de consciencialização dos pormenores concretos sobre estes processos. De qualquer modo, neste caso específico, a moenda tem um caráter específico, pois contribui para uma das principais qualidades do produto final, permitindo a permanência do germe de trigo original na farinha.
- (18) A regra sobre a mistura das variedades de trigo para obtenção da mistura necessária para o fabrico do «Pane Toscano» não interfere na importância da origem do trigo. Em contrapartida, pode ser entendida como a confirmação de que as variedades em si não são relevantes. Acresce que o saber sobre a mistura das variedades deve ser considerado fator humano inerente ao ambiente geográfico.
- (19) Não há contradição no ponto 5.2 do Documento Único: a formulação «aliada à mistura de farinhas pobres em glúten» deve ser entendida como «aliada à utilização de uma mistura de variedades de trigo», tal como se pode deduzir inequivocamente pela leitura geral do Documento Único e do caderno de especificações, particularmente no ponto 5.1 deste último.
- (20) Não é exato que o saber e fazer dos padeiros seja definido como o «elemento mais importante» da relação. Na realidade, trata-se de um erro de tradução na versão inglesa do Documento Único. No Documento Único afirma-se que, na interação de vários elementos, a ação dos padeiros é fundamental. Não se pode contestar que a elevada importância do fator humano enquanto componente da relação entre as qualidades de um produto abrangido por Denominação Geográfica Protegida e a sua área geográfica identificada observa o artigo 5.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.
- (21) É infundado o argumento de que o nome proposto para registo, «Pane Toscano», é usado em toda a Toscânia para vários tipos de pão, provavelmente fabricado segundo processos diferentes do definido no pedido. O facto de um nome submetido para registo ser utilizado em referência a produtos que não estão abrangidos pelas regras incluídas no caderno de especificações do produto proposto não impede o registo do mesmo. Legalmente, o objetivo do registo pode ser a harmonização dos métodos de obtenção do produto comercializado com determinado nome. O argumento de que, em Itália, a designação «Pane Toscano» é sinónima de pão sem sal não está fundamentado. Além disso, há que salientar a ausência de oposição ao registo do nome «Pane Toscano» como Denominação de Origem Protegida durante o procedimento nacional de oposição.
- (22) A necessidade de regras sobre a origem da semente não é suficientemente fundamentada. As conclusões sobre a influência da temperatura nas características do trigo cultivado na Toscânia derivam de um estudo sobre os efeitos climáticos baseado em dados estatísticos recolhidos num período de 29 anos. Os oponentes não apresentaram dados que refutassem o referido estudo.
- (23) Atento o exposto, a denominação «Pane Toscano» deve, portanto, ser inscrita no Registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas.
- (24) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité da Política de Qualidade dos Produtos Agrícolas,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

É registada a denominação «Pane Toscano».

A denominação objeto do primeiro parágrafo identifica um produto da classe 2.3. — «Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos», do anexo XI do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão <sup>(1)</sup>.

*Artigo 2.º*

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 1 de março de 2016.

*Pela Comissão*  
*O Presidente*  
Jean-Claude JUNCKER

---

<sup>(1)</sup> Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão, de 13 de junho de 2014, que estabelece regras de aplicação do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 179 de 19.6.2014, p. 36).