

REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) 2016/303 AL COMISIEI**din 1 martie 2016****de înregistrare a unei denumiri în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Pane Toscano (DOP)]**

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ⁽¹⁾, în special articolul 52 alineatul (3) litera (b),

întrucât:

- (1) În conformitate cu articolul 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, cererea de înregistrare a denumirii „Pane Toscano”, depusă de Italia, a fost publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* ⁽²⁾.
- (2) În temeiul articolului 51 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, prin actul de opoziție din 12 noiembrie 2013 și prin declarația de opoziție motivată din 10 decembrie 2013, Regatul Unit s-a opus înregistrării. În temeiul articolului 51 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, prin actul de opoziție din 12 noiembrie 2013, înregistrat în registrul de corespondență al Comisiei la 19 noiembrie 2013, Belgia s-a opus înregistrării. Actul de opoziție trimis de Belgia includea deja toate elementele unei declarații de opoziție motivate. Prin scrisoarea din 15 ianuarie 2014, Belgia a trimis o declarație de opoziție motivată mai cuprinzătoare în temeiul articolului 51 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012. Cele două opoziții au fost considerate admisibile.
- (3) Prin scrisorile din 24 ianuarie 2014 și 13 februarie 2014, Comisia a invitat Italia și Regatul Unit, pe de o parte, și Italia și Belgia, pe de altă parte, să poarte consultări corespunzătoare pentru a ajunge la un acord în conformitate cu propriile proceduri interne.
- (4) Nu s-a ajuns la niciun acord între părți.
- (5) Dat fiind că nu s-a ajuns la un acord, Comisia ar trebui să adopte o decizie în conformitate cu procedura menționată la articolul 52 alineatul (3) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.
- (6) În conformitate cu articolul 10 alineatul (1) literele (a) și (d) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, oponentii au afirmat că înregistrarea denumirii „Pane Toscano” ca denumire de origine protejată contravine articolului 5 și articolului 7 alineatul (1) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și că denumirea „Pane Toscano” este generică.
- (7) Oponentii susțin că grâul comun recoltat în Toscana provine din soiuri cultivate în mod obișnuit în majoritatea regiunilor țării. Aceste soiuri nu pot fi considerate soiuri indigene sau soiuri specifice pentru Toscana. Procesul de prelucrare a boabelor de grâu pentru a se obține făină integrală de tip „0” în aria geografică delimitată este similar celui care se desfășoară peste tot în Italia și în Europa în general. Deoarece pentru obținerea amestecului potrivit pentru utilizarea dorită a făinii respective este necesară amestecarea unor calități diferite de grâu comun, definitorii pentru produs sunt caracteristicile tehnice ale făinii, mai degrabă decât originea grâului comun. Iar caracteristicile tehnice ale făinii integrale de tip „0” de grâu comun a cărei utilizare este obligatorie pentru producția de „Pane Toscano” sunt generice, nu specifice pentru Toscana. Cererea de înregistrare conține contradicții, deoarece la punctul 5.2 se afirmă că valoarea nutrițională ridicată și digerabilitatea produsului se datorează utilizării unui amestec de făinuri, iar la punctul 3.3 se precizează că se utilizează o singură făină integrală de grâu comun, de tip „0”, specifică. Cererea de înregistrare nu a demonstrat legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului. Acest lucru este confirmat de faptul că documentul unic este obligat să facă referire la „cunoașterea aprofundată” a „activității operatorilor”, considerată „crucială” „în acest

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ JO C 235, 14.8.2013, p. 19.

context, în care interacționează diverse elemente”. Depozitarea făinii la moară pentru o perioadă de timp potrivită pentru a se asigura desfășurarea procesului de așa-zisă „maturare” nu este specifică. Aceasta este o practică obișnuită aplicată la scară largă în întreaga Uniune Europeană. Denumirea propusă pentru înregistrare, „Pane Toscano”, este utilizată în mod obișnuit în întreaga regiune Toscana pentru mai multe tipuri de pâine care, se presupune, nu sunt produse în conformitate cu procesul definit în cererea de înregistrare. În plus, în Italia, denumirea „Pane Toscano” este considerată sinonimă cu pâinea fără sare.

- (8) În perioada care a urmat procedurii de opoziție, oponenții au afirmat, de asemenea, că în caietul de sarcini ar fi trebuit să fie cuprinse și norme referitoare la originea semințelor și că influența temperaturii asupra caracteristicilor făinurilor, susținută de solicitant, nu este dovedită de nicio dovadă științifică.
- (9) În pofida afirmațiilor oponenților menționate mai sus, înregistrarea denumirii „Pane Toscano” ca denumire de origine protejată este adecvată din motivele prezentate în cele ce urmează.
- (10) Denumirea care urmează a fi înregistrată se referă la produsul „pâine”, nu la făină sau la grâu. Așadar, produsul „pâine” trebuie să se afle în centrul atenției, pentru a se verifica dacă și-a dobândit calitatea sau caracteristicile în mod esențial sau exclusiv datorită unui mediu geografic deosebit, cu factorii săi naturali și umani inerenți.
- (11) Calitățile și caracteristicile produsului numit „Pane Toscano” datorate în mod esențial mediului geografic deosebit sunt descrise exhaustiv în documentul unic și în caietul de sarcini al produsului: calitățile legate de păstrare, aroma de alune coapte, gustul „neutru”, adică nesărat, al miezului, coaja crocantă, orificiile neregulate din miez și culoarea albă spre ivoriu, valoarea nutrițională ridicată și digerabilitatea sporită, datorate atât utilizării unui amestec de diferite soiuri de grâu cu conținut redus de gluten și valorii nutriționale a făinii care conține în mod natural germele de grâu original (spre deosebire de practica obișnuită în prezent, de adăugare a germenilor de grâu în timpul prelucrării), cât și absenței tradiționale a sării din lista ingredientelor sale.
- (12) Aceste calități și caracteristici specifice se datorează în mod esențial factorilor naturali și umani care predomină în mediul geografic al ariei geografice delimitate.
- (13) Așa cum indică solicitantul, legătura dintre aria geografică și calitatea și caracteristicile produsului „Pane Toscano” DOP se datorează îndelungatului proces de prelucrare, ce permite mamelei primare să extragă din făină (cu germeni de grâu și fără sare) acele componente care, în timpul coacerii, generează gustul, aspectul și capacitatea de păstrare tipice pentru acest produs. Germele de grâu, prezenți în mod natural în făină în urma procesului de măcinare descris în detaliu în caietul de sarcini al produsului, influențează în același timp valoarea nutrițională a pâinii „Pane Toscano” și procesul de dospire, deoarece germenii de grâu sunt bogați în enzime care ajută la descompunerea zaharurilor complexe. Utilizarea cu pricepere a mamelei primare creează condițiile propice pentru fermentația acido-lactică, rezultatul fiind formarea unor compuși care, în timpul coacerii, îi dau pâinii aroma și gustul tipice. Maiaua primară din aluat acid trebuie să interacționeze cu făinuri care au caracteristicile precise prevăzute în caietul de sarcini (duritate redusă, o valoare W scăzută și o valoare P/L medie). Aceste caracteristici, determinate de o specificitate climatică semnificativă, se găsesc în făinurile produse din soiurile de grâu cultivate în Toscana, nu și în zonele limitrofe. Lipsa sării influențează procesele de fermentare și caracterizează, de asemenea, în mod clar, gustul final. În acest context, în care interacționează diverse elemente, activitatea operatorilor și cunoașterea, mai ales în ceea ce privește parametrii calitativi, prepararea mamelei primare și etapele de dospire și cocere, sunt extrem de importante. Factorii umani și cei naturali se întrepătrund și se îmbină într-o structură dinamică ce constituie, per ansamblu, legătura dintre aria geografică delimitată și calitățile produsului.
- (14) Pe baza imaginii prezentate de solicitant, oponenții au dezvoltat o argumentație neconvincătoare care nu poate submina fundamentul cererii.
- (15) Faptul că soiurile de grâu comun utilizate pentru obținerea produsului numit „Pane Toscano” nu sunt specifice pentru Toscana și se găsesc și în alte regiuni din Italia și din Europa nu este relevant. Soiurile de grâu admise pentru producția de „Pane Toscano” nu sunt menționate în caietul de sarcini ca fiind, prin ele însele, un element specific. Câteva dintre soiurile de grâu a căror utilizare este permisă pentru obținerea de făină destinată producției de „Pane Toscano” sunt, de fapt, originare din Toscana, dar acesta nu este aspectul crucial. Caietul de sarcini și documentul unic explică faptul că cel mai important element este impactul mediului asupra grâului. Deși au același patrimoniu genetic, soiurile de grâu dezvoltă caracteristici specifice din cauza influenței condițiilor

climatice. Aceleași soiuri, cultivate în alte zone, chiar și în zone învecinate din Toscana, nu prezintă aceiași parametri comerciali și tehnici necesari pentru producția de „Pane Toscano”. În acest caz specific, datorită acțiunii condițiilor climatice și, mai ales, date fiind temperaturile minime, din fenotipurile toscane ale acestor soiuri de grâu rezultă făinuri cu parametri specifici (duritatea, valoarea W și valoarea P/L) potrivite pentru producția de „Pane Toscano”.

- (16) În lumina celor de mai sus, se dovedește nefondată și observația potrivit căreia caracteristicile tehnice ale făinii de grâu comun necesare pentru producția de „Pane Toscano”, care nu este făină integrală (după cum afirmă oponentii), ci doar făină care include germele de grâu, sunt generice.
- (17) Definiția unei denumiri de origine protejată nu impune ca produsul să fie obținut printr-un proces specific pentru aria geografică delimitată. Așadar, prelucrarea grâului la moară pentru obținerea făinii și depozitarea făinii la moară nu pot fi contestate în acest sens. Aceste aspecte sunt descrise în caietul de sarcini pentru că este necesar ca producătorii să poată cunoaște detaliile concrete referitoare la aceste procese. Oricum, în acest caz specific, procesul de măcinare are un caracter special, deoarece contribuie la una dintre calitățile principale ale produsului final, permițând menținerea în făină a germenului de grâu original.
- (18) Regula referitoare la amestecarea soiurilor de grâu pentru a obține amestecul adecvat necesar pentru producția de „Pane Toscano” nu pune sub semnul întrebării importanța originii grâului. Din contră, acest lucru poate fi considerat o confirmare a faptului că soiurile nu sunt relevante prin ele însele. În plus, cunoașterea modului în care se amestecă soiurile trebuie considerată un factor uman care face parte din mediul geografic.
- (19) Nu există nicio contradicție la punctul 5.2 din documentul unic: cuvintele „fiind obținut dintr-un amestec de făinuri cu conținut redus de gluten” trebuie interpretate ca însemnând „fiind obținut dintr-un amestec de soiuri de grâu”, după cum se poate deduce în mod clar prin citirea în ansamblu a documentului unic și a caietului de sarcini și din punctul 5.1 al acestuia din urmă.
- (20) Este imprecisă afirmația că activitatea operatorilor și cunoașterea sunt definite ca fiind „cel mai important” element al legăturii. De fapt, aceasta este o greșeală de traducere în versiunea engleză a documentului unic. În documentul unic se afirmă clar că, în acest context, în care interacționează diverse elemente, este crucială activitatea operatorilor. Nu se poate contesta că importanța foarte mare a factorului uman ca element al legăturii dintre calitățile unui produs care poartă o denumire de origine protejată și aria geografică delimitată a acestuia este în conformitate cu articolul 5 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.
- (21) Este nefondată afirmația potrivit căreia denumirea propusă, „Pane Toscano”, este utilizată în mod obișnuit în întreaga regiune Toscana pentru mai multe tipuri de pâine care, se presupune, nu sunt produse în conformitate cu procesul definit în cererea de înregistrare. Faptul că o denumire pentru care se depune o cerere de înregistrare este utilizată pentru a se face referire la produse care nu sunt vizate de normele prevăzute de caietul de sarcini al produsului propus nu împiedică înregistrarea denumirii respective. Scopul înregistrării poate fi, în mod legal, armonizarea metodelor de producție a produsului comercializat sub o anumită denumire. Afirmația că denumirea „Pane Toscano” desemnează, în Italia, pâinea fără sare nu este sprijinită de nicio dovadă. În plus, trebuie menționat faptul că, pe parcursul procedurii de opoziție națională, nu a fost prezentată nicio opoziție față de înregistrarea denumirii „Pane Toscano” ca denumire de origine protejată.
- (22) Necesitatea prevederii unor norme referitoare la originea semințelor nu este suficient argumentată. Concluziile referitoare la influența temperaturii asupra caracteristicilor grâului cultivat în Toscana sunt rezultatul unui studiu privind efectele climei bazat pe date statistice colectate de-a lungul unei perioade de 29 de ani. Oponentii nu au furnizat dovezi care să poată demonstra incorectitudinea studiului respectiv.
- (23) Având în vedere toate cele de mai sus, denumirea „Pane Toscano” ar trebui înregistrată în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate.
- (24) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului pentru politica în domeniul calității produselor agricole,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Se înregistrează denumirea „Pane Toscano” (DOP).

Denumirea de la primul paragraf identifică un produs din clasa 2.3. Pâine, produse de patiserie, prăjituri, produse de cofetărie, biscuiți și alte produse de panificație din anexa XI la Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei ⁽¹⁾.

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 1 martie 2016.

Pentru Comisie
Președintele
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei din 13 iunie 2014 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare (JO L 179, 19.6.2014, p. 36).