

**IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2016/303****z dne 1. marca 2016****o vpisu imena v register zaščiteneh označb porekla in zaščiteneh geografskih označb (Pane Toscano (ZOP))**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil <sup>(1)</sup> ter zlasti člena 52(3)(b) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 je bila vloga Italije za registracijo imena „Pane Toscano“ objavljena v *Uradnem listu Evropske unije* <sup>(2)</sup>.
- (2) V ugovoru z dne 12. novembra 2013 in utemeljenem ugovoru z dne 10. decembra 2013 je Združeno kraljestvo nasprotovalo registraciji v skladu s členom 51(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012. V ugovoru z dne 12. novembra 2013, ki je bil v evidenco pošte Komisije vpisan 19. novembra 2013, je Belgija nasprotovala registraciji v skladu s členom 51(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012. Ugovor, ki ga je poslala Belgija, je že vključeval vse elemente utemeljenega ugovora. V dopisu z dne 15. januarja 2014 je Belgija poslala izčrpnější utemeljeni ugovor v skladu s členom 51(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012. Oba ugovora sta se štela za dopustna.
- (3) Komisija je z dopisoma z dne 24. januarja 2014 in 13. februarja 2014 Italijo in Združeno kraljestvo ter Italijo in Belgijo pozvala, naj začnejo ustrezna posvetovanja, da bi dosegli dogovor v skladu s svojimi notranjimi postopki.
- (4) Dogovor med stranmi ni bil dosežen.
- (5) Ker dogovor ni bil dosežen, bi morala Komisija sprejeti odločitev v skladu s postopkom iz člena 52(3)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- (6) V skladu s členom 10(1)(a) in (d) Uredbe (EU) št. 1151/2012 sta vložnika ugovorov trdila, da je registracija imena „Pane Toscano“ kot zaščitene označbe porekla v nasprotju s členom 5 in členom 7(1) Uredbe (EU) št. 1151/2012 in da je ime „Pane Toscano“ generično.
- (7) Vložnika ugovorov trdita, da v Toskani žeta navadna pšenica zajema sorte, ki se splošno gojijo v vseh delih države. Teh sort ni mogoče šteti za avtohtone sorte ali sorte, značilne za Toskano. Predelava zrnja v polnozrnatu moko tipa „0“, ki poteka na opredeljenem geografskem območju, je tipično podobna predelavi, ki poteka povsod v Italiji in na splošno v Evropi. Ker je za pridobitev prave mešanice moke za nameravano uporabo potrebno mešanje navadne pšenice različnih kakovosti, so za značilnosti proizvoda odločilne tehnične značilnosti moke in ne poreklo navadne pšenice. Tehnične značilnosti mehke polnozrnatne pšenične moke tipa „0“, katere uporaba je obvezna v proizvodnji kruha „Pane Toscano“, so generične in niso značilne zgolj za Toskano. Vloga je protislovna v točki 5.2, ki navaja, da sta visoka prehranska vrednost in lahka prebavljivost proizvoda posledica uporabe mešanice vrst moke, medtem ko je v točki 3.3 določena uporaba samo ene moke, tj. mehke polnozrnatne pšenične moke tipa „0“. V vlogi ni dokazana vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.<sup>(2)</sup> UL C 235, 14.8.2013, str. 19.

značilnostmi proizvoda. To potrjuje okoliščina, da se mora enotni dokument sklicevati na „odlično poznavanje“ „pekarske obrti“, ki je „najpomembnejša“ pri „prepletanju različnih vzajemno delujočih elementov“. Skladiščenje moke v mlinu za primeren čas, da se zagotovi „zorenje“, ni posebnost. Gre za splošno prakso, ki se široko uporablja po vsej Evropski uniji. Ime „Pane Toscano“, predlagano za registracijo, se splošno uporablja v Toskani za več vrst kruha, ki se verjetno ne proizvajajo po postopku, opredeljenem v vlogi. Poleg tega v Italiji ime „Pane Toscano“ velja kot sinonim za nesoljen kruh.

- (8) V nadaljevanju postopka ugovora sta vložnika ugovorov tudi trdila, da bi morala specifikacija proizvoda vključevati pravila o poreklu semen ter da vpliv temperature na značilnosti moke, kot trdi vložnik, ni znanstveno dokazan.
- (9) Kljub navedenim trditvam, ki sta jih predložila vložnika ugovorov, je ime „Pane Toscano“ primerno registrirati kot zaščiteno označbo porekla iz naslednjih razlogov.
- (10) Ime za registracijo se nanaša na proizvod „kruh“ in ne na moko ali pšenico. Zato se je treba osredotočiti na proizvod „kruh“, da bi preverili, ali ima kakovost ali značilnosti, ki so pretežno ali izključno posledica določenega geografskega okolja z njegovimi lastnimi naravnimi in človeškimi dejavniki.
- (11) Kakovost in značilnosti proizvoda z imenom „Pane Toscano“, ki so pretežno posledica določenega geografskega okolja, so izčrpno opisane v enotnem dokumentu in specifikaciji proizvoda: njegova velika obstojnost, vonj po praženih lešnikih, „nevtralen“, tj. neslan okus sredice, njegova hrustljava skorja ter belkasta do slonokoščena sredica z nepravilnimi luknjicami, njegova visoka prehranska vrednost in lahka prebavljivost, ker je narejen iz mešanice različnih sort pšenice z nizko vsebnostjo glutena in prehransko vrednostjo moke, ki naravno vsebuje pšenične kalčke (v nasprotju z običajno sodobno prakso, ko se pšenični kalčki dodajo med predelavo), in ker med sestavinami tradicionalno ni soli.
- (12) Ta posebna kakovost in značilnosti so pretežno posledica naravnih in človeških dejavnikov, ki prevladujejo v geografskem okolju opredeljenega geografskega območja.
- (13) Kot navaja vložnik, je povezanost geografskega območja s kakovostjo in značilnostmi ZOP „Pane Toscano“ zajeta v dolgotrajnem postopku priprave kruha, med katerim lahko kislo testo iz neslane moke, ki vsebuje pšenične kalčke, izvleče sestavine, ki dajo pečenemu kruhu značilen okus, videz in dolgo obstojnost. Pšenični kalčki, ki so naravno prisotni v moki po mletju, ki je podrobno opisano v specifikaciji proizvoda, vplivajo tako na prehransko vrednost kruha „Pane Toscano“ kot tudi na proces vzhajanja, saj so bogati z encimi, ki pomagajo pri razgradnji sestavljenih sladkorjev. Poznavalska raba kislega testa ustvari pogoje za mlečnokislinsko fermentacijo, pri kateri nastanejo sestavine, ki dajo med peko kruhu značilno aromo in okus. Zlasti mora nastavek za kislo testo vzajemno delovati z vrstami moke, ki imajo točno določene značilnosti, opredeljene v specifikaciji proizvoda (majhno trdoto, majhno vrednost W in srednjo vrednost P/L). Zaradi posebnih podnebnih pogojev se te značilnosti najdejo v vrstah moke, narejenih iz sort pšenice, ki se gojijo v Toskani, ne pa tudi na sosednjih območjih. Neuporaba soli vpliva na proces fermentacije in daje tudi svojstven okus. Pri tem prepletanju različnih vzajemno delujočih elementov sta pekarska obrt in znanje, zlasti kar zadeva parametre kakovosti, pripravo kislega testa ter vzhajanje in peko, izredno pomembna. Človeški in naravni dejavniki so tesno medsebojno povezani in tvorijo dinamično strukturo, ki na splošno predstavlja povezavo med območjem in kakovostjo proizvoda.
- (14) Glede na to predstavitev, ki jo je predložil vložnik, sta vložnika ugovorov podala neprepričljive argumente, ki ne morejo omajati utemeljenosti vloge.
- (15) Dejstvo, da sorte navadne pšenice, ki se uporabljajo za proizvodnjo proizvoda z imenom „Pane Toscano“, niso značilne zgolj za Toskano ter se najdejo tudi v drugih italijanskih in evropskih regijah, ni pomembno. Sorte pšenice, ki so dovoljene za proizvodnjo „Pane Toscano“, v specifikaciji proizvoda niso navedene kot element posebnosti. Več sort pšenice, katerih uporaba je dovoljena za pridobivanje moke za „Pane Toscano“, dejansko izvira iz Toskane, vendar to ni ključnega pomena. V specifikaciji proizvoda in enotnem dokumentu je razloženo, da je najpomembnejši element vpliv okolja na pšenico. Čeprav imajo sorte pšenice isto gensko dediščino, zaradi vpliva podnebnih pogojev razvijejo posebne značilnosti. Iste sorte, vzgojene na drugih območjih, tudi tistih, ki

mejijo na Toskano, nimajo enakih komercialnih in tehničnih parametrov, potrebnih za proizvodnjo „Pane Toscano“. V konkretnem primeru toskanski fenotipi teh sort pšenice zaradi podnebnih pogojev in zlasti minimalnih temperatur dajejo vrste moke s posebnimi značilnostmi (trdota, vrednost W in vrednost P/L), ki so primerne za proizvodnjo „Pane Toscano“.

- (16) Glede na navedeno je neutemeljena tudi pripomba, da so tehnične značilnosti mehke pšenične moke za proizvodnjo „Pane Toscano“ – ki ni polnozrnata moka, kot navajata vložnika ugovorov, temveč zgolj moka, ki vsebuje pšenične kalčke – generične.
- (17) Opredelitev zaščitene označbe porekla ne zahteva, da se proizvod proizvaja s postopkom, ki je značilen za opredeljeno geografsko območje. Zato se v zvezi s tem ne moreta izpodbijati mletje žita za pridobitev moke in skladiščenje moke v mlinu. V specifikaciji proizvoda sta opisana zato, ker se mora proizvajalcem omogočiti, da poznajo konkretne podrobnosti teh postopkov. Kakor koli pa ima v konkretnem primeru mletje posebno značilnost, saj omogoča, da se v moki ohranijo naravno vsebovani pšenični kalčki, in tako prispeva k eni od glavnih lastnosti končnega proizvoda.
- (18) Pravilo o mešanju različnih sort moke za pridobitev ustrezne mešanice za proizvodnjo kruha „Pane Toscano“ ne izpodbija pomena porekla pšenice. Prav nasprotno, lahko se razume kot potrditev, da sorte same po sebi niso pomembne. Poleg tega se mora poznavanje mešanja sort šteti za človeški dejavnik, ki je del geografskega okolja.
- (19) V točki 5.2 enotnega dokumenta ni protislovja: besede „ker se mesi iz mešanice vrst moke z nizko vsebnostjo glutena“ je treba razumeti „ker se mesi iz mešanice sort pšenice“, kar se lahko jasno razbere z branjem enotnega dokumenta in specifikacije proizvoda ter zlasti točke 5.1 specifikacije proizvoda.
- (20) Ne drži, da sta pekarska obrt in poznavanje opredeljena kot „najpomembnejši“ element povezave. Dejansko gre za napako v angleškem prevodu enotnega dokumenta. V enotnem dokumentu je navedeno, da je pri prepletanju različnih vzajemno delujočih elementov pekarska obrt ključnega pomena. Velik pomen človeškega dejavnika kot elementa povezave med lastnostmi proizvoda z zaščiteno označbo porekla in njegovim opredeljenim geografskim območjem je neizpodbitno v skladu s členom 5 Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- (21) Trditev, da se predlagano ime „Pane Toscano“ splošno uporablja v Toskani za več vrst kruha, ki se verjetno ne proizvajajo po postopku, opredeljenem v vlogi, je neutemeljena. Dejstvo, da se ime, za katerega je vložena vloga za registracijo, uporablja v povezavi s proizvodi, za katere ne veljajo pravila, vključena v specifikacijo predlaganega proizvoda, ne preprečuje registracije navedenega imena. Namen registracije je lahko zakonito harmonizacija načinov proizvodnje proizvoda, ki se trži pod določenim imenom. Trditev, da je v Italiji ime „Pane Toscano“ sinonim za nesoljen kruh, ni podkrepjena z nobenim dokazom. Poleg tega je treba omeniti, da med nacionalnim postopkom ugovora ni bil vložen noben ugovor proti registraciji imena „Pane Toscano“ kot zaščitene označbe porekla.
- (22) Potreba po pravilih o poreklu semen ni zadosti argumentirana. Sklepi o vplivu temperature na značilnosti pšenice, ki se goji v Toskani, izhajajo iz študije o vplivih podnebja, izvedene na podlagi statističnih podatkov, zbranih v obdobju 29 let. Vložnika ugovorov nista predložila pozitivnih dokazov, ki bi to študijo ovrgli.
- (23) Glede na navedeno bi bilo treba ime „Pane Toscano“ vpisati v register zaščiteneh označb porekla in zaščiteneh geografskih označb.
- (24) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Odbora za politiko kakovosti kmetijskih proizvodov –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Ime „Pane Toscano“ (ZOP) se registrira.

Ime iz prvega odstavka opredeljuje proizvod iz skupine 2.3 Kruh, fino pecivo, slaščice, keksi in drugi pekovski izdelki iz Priloge XI k Izvedbeni uredbi Komisije (EU) št. 668/2014 <sup>(1)</sup>.

Člen 2

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 1. marca 2016

Za Komisijo  
Predsednik  
Jean-Claude JUNCKER

---

<sup>(1)</sup> Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 668/2014 z dne 13. junija 2014 o pravilih za uporabo Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL L 179, 19.6.2014, str. 36).