

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2016/303 DELLA COMMISSIONE**dal 1° marzo 2016****recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Pane Toscano (DOP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 52, paragrafo 3, lettera b),

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda di registrazione della denominazione «Pane Toscano» presentata dall'Italia è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ⁽²⁾.
- (2) Con la notifica di opposizione del 12 novembre 2013 e la dichiarazione di opposizione motivata del 10 dicembre 2013, il Regno Unito si è opposto alla registrazione in virtù dell'articolo 51, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012. Con la notifica di opposizione del 12 novembre 2013, registrata nel registro della posta della Commissione il 19 novembre 2013, il Belgio si è opposto alla registrazione in virtù dell'articolo 51, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012. La notifica di opposizione inviata dal Belgio includeva già tutti gli elementi di una dichiarazione di opposizione motivata. Con lettera del 15 gennaio 2014, il Belgio ha inviato una più ampia dichiarazione di opposizione motivata ai sensi dell'articolo 51, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012. Le due opposizioni sono state ritenute ammissibili.
- (3) Con lettere del 24 gennaio 2014 e del 13 febbraio 2014, la Commissione ha invitato l'Italia e il Regno Unito, da un lato, e l'Italia e il Belgio, dall'altro, ad avviare idonee consultazioni al fine di giungere a un accordo conformemente alle rispettive procedure interne.
- (4) Non è stato raggiunto alcun accordo fra le parti.
- (5) Poiché non è stato raggiunto un accordo, è opportuno che la Commissione adotti una decisione secondo la procedura di cui all'articolo 52, paragrafo 3, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (6) Conformemente all'articolo 10, paragrafo 1, lettere a) e d), del regolamento (UE) n. 1151/2012, gli opposenti hanno indicato che la registrazione di «Pane Toscano» come denominazione di origine protetta è contraria all'articolo 5 e all'articolo 7, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1151/2012 e che la denominazione «Pane Toscano» è un nome generico.
- (7) Gli opposenti sostengono che il frumento tenero raccolto in Toscana è costituito da varietà comunemente coltivate nella maggior parte del paese. Tali varietà non possono essere considerate varietà autoctone o specificamente toscane. Le operazioni di lavorazione delle cariossidi volte a ottenere farina integrale di tipo «0» che si svolgono nella zona geografica delimitata sono tipicamente simili a quelle praticate ovunque in Italia e in Europa in generale. Poiché varie qualità di frumento tenero devono essere combinate per realizzare il mix adeguato per l'uso previsto della farina prescritta, sono le caratteristiche tecniche della farina a caratterizzare il prodotto più che l'origine del frumento tenero. Le caratteristiche tecniche della farina integrale di grano tenero tipo «0» il cui uso è obbligatorio per la produzione del «Pane Toscano» sono generiche e non specificamente toscane. La domanda presenta una contraddizione al punto 5.2, dove si afferma che l'elevato valore nutrizionale e l'elevata digeribilità del prodotto si devono all'uso di una miscela di farine, mentre al punto 3.3 era stato indicato l'uso di un solo tipo specifico di farina integrale di grano tenero tipo «0». La domanda non ha dimostrato il nesso causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto. Ciò è confermato dalla circostanza che il

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.⁽²⁾ GU C 235 del 14.8.2013, pag. 19.

documento unico si vede obbligato a far riferimento alla «conoscenza approfondita» dell'«attività degli operatori», considerata «l'elemento più importante» in un «contesto in cui interagiscono vari elementi». Lo stoccaggio della farina presso il mulino per un adeguato periodo di tempo volto a garantire il cosiddetto processo di «maturazione» non è una tecnica specifica. Si tratta di una prassi comune largamente utilizzata in tutta l'Unione europea. La denominazione proposta per la registrazione («Pane Toscano») è comunemente utilizzata in tutta la Toscana per vari tipi di pane, presumibilmente non prodotti secondo il processo descritto nella domanda. Inoltre, in Italia, «Pane Toscano» è ritenuto sinonimo di pane senza sale.

- (8) Nel seguito della procedura di opposizione, gli oppositori hanno inoltre sostenuto che il disciplinare di produzione avrebbe dovuto includere norme sull'origine delle sementi, e che l'influenza della temperatura sulle caratteristiche delle farine, sostenuta dal richiedente, non è dimostrata da prove scientifiche.
- (9) Nonostante quanto sostenuto dagli oppositori, è opportuno registrare il nome «Pane Toscano» come denominazione di origine protetta per le ragioni esposte qui di seguito.
- (10) Il nome da registrare si riferisce al prodotto «pane» e non alla farina o al frumento. È dunque sul prodotto «pane» che occorre concentrarsi per verificare se esso possiede la qualità o le caratteristiche dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani.
- (11) La qualità e le caratteristiche del prodotto denominato «Pane Toscano» dovute essenzialmente al particolare ambiente geografico sono descritte esaurientemente nel documento unico e nel disciplinare di produzione: la serbevolezza, il profumo di nocciola tostata, il sapore «sciocco», cioè senza sale, della mollica, la crosta croccante e la mollica dall'alveolatura irregolare color bianco, bianco-avorio, il valore nutrizionale elevato e l'alta digeribilità legata all'uso di un mix di diverse varietà di frumento con bassi valori di glutine e con l'apporto nutritivo della farina contenente naturalmente il germe di grano (diversamente dall'uso ormai generalizzato di aggiunta di germe di grano durante la lavorazione) nonché alla storica assenza del sale fra gli ingredienti.
- (12) Queste qualità e caratteristiche specifiche si devono essenzialmente ai fattori naturali e umani che caratterizzano l'ambiente geografico della zona geografica delimitata.
- (13) Come indicato dal richiedente, il legame tra la zona geografica e la qualità e le caratteristiche del prodotto per il «Pane Toscano» DOP è insito nel lungo processo di lavorazione che permette al lievito madre di estrarre dalla farina, comprensiva del germe di grano e in assenza di sale, quelle componenti che in cottura conferiscono il sapore, l'aspetto e la serbevolezza tipiche del prodotto. Il germe di grano, naturalmente presente nella farina dopo il processo di molitura minuziosamente descritto nel disciplinare di produzione, influisce allo stesso tempo sulle caratteristiche nutrizionali del «Pane Toscano» e sul processo di lievitazione, essendo ricco di enzimi che intervengono nei processi di degradazione degli zuccheri composti. Il sapiente utilizzo del lievito madre a pasta acida permette lo svolgimento di una fermentazione acido-lattica con la conseguente formazione di composti che durante la cottura trasferiscono al pane l'aroma e il sapore caratteristici. In particolare, il lievito madre a pasta acida ha necessità di interagire con farine aventi caratteristiche precise indicate nel disciplinare di produzione, ovvero bassa durezza, basso valore del W e medio valore del P/L. Date le notevoli specificità climatiche, tali caratteristiche sono presenti nelle farine ottenute da varietà di frumento coltivate in Toscana piuttosto che nelle aree limitrofe. Il mancato impiego del sale influenza i processi fermentativi e caratterizza in modo netto il sapore del prodotto. In questo contesto in cui interagiscono diversi elementi, risultano di assoluta importanza l'attività e le conoscenze degli operatori, in particolare per quanto riguarda i parametri qualitativi, la preparazione della pasta acida e le fasi di lievitazione e cottura. Fattori umani e naturali sono profondamente interconnessi e combinati in una struttura dinamica che nel suo complesso costituisce il legame tra la zona geografica e le qualità del prodotto.
- (14) In contrasto con questo quadro presentato dal richiedente, gli oppositori hanno elaborato un ragionamento poco convincente che non è in grado di pregiudicare la validità della domanda.
- (15) Il fatto che le varietà di frumento tenero utilizzate per la produzione del prodotto denominato «Pane Toscano» non siano specifiche della Toscana e si riscontrino in altre regioni italiane ed europee non è pertinente. Le varietà di frumento ammesse per la produzione del «Pane Toscano» non sono indicate nel disciplinare come un elemento di specificità in sé. Diverse varietà di frumento il cui uso è autorizzato nella produzione di farina per il «Pane Toscano» sono, di fatto, originarie della Toscana, ma non è questo il punto cruciale. Il disciplinare di produzione e il documento unico spiegano che l'elemento più importante è l'impatto dell'ambiente sul frumento. Pur condividendo lo stesso patrimonio genetico, le varietà di frumento sviluppano caratteristiche specifiche a causa dell'influenza delle condizioni climatiche. Le stesse varietà coltivate in altre aree, seppur limitrofe alla Toscana,

non presentano gli stessi parametri merceologici e tecnologici necessari per la produzione del «Pane Toscano». Nel caso specifico, dai fenotipi di queste varietà di frumento presenti in Toscana, grazie all'azione delle condizioni climatiche e in particolare per effetto delle temperature minime, si ottengono farine con parametri specifici (la durezza, il valore W e il valore P/L) che risultano idonei per la produzione del «Pane Toscano».

- (16) Alla luce di quanto precede, anche l'osservazione relativa alla natura generica delle caratteristiche tecniche della farina di grano tenero necessarie per la produzione del «Pane Toscano», che non è farina integrale — come affermato dagli oppositori — ma solo farina contenente il germe di grano, risulta privo di fondamento.
- (17) La definizione di una denominazione di origine protetta non richiede che il prodotto sia fabbricato mediante un processo specifico della zona geografica delimitata. Pertanto, la molitura delle cariossidi per l'ottenimento delle farine e lo stoccaggio della farina presso il mulino non possono essere contestati sotto questo profilo. Tali processi sono descritti nel disciplinare di produzione poiché è necessario consentire ai produttori di essere a conoscenza dei dettagli concreti relativi ai medesimi. In questo caso particolare, comunque, il processo di molitura ha un carattere specifico poiché contribuisce a una delle principali qualità del prodotto finale, consentendo il mantenimento del germe di grano originale nella farina.
- (18) La norma sulla combinazione delle varietà di frumento per ottenere il mix adeguato richiesto per la produzione del «Pane Toscano» non mette in causa l'importanza dell'origine del frumento. Al contrario, essa può essere considerata una conferma del fatto che le varietà non sono pertinenti in quanto tali. Inoltre, le conoscenze in materia di combinazione delle varietà devono essere qualificate come un fattore umano facente parte dell'ambiente geografico.
- (19) Non vi è alcuna contraddizione al punto 5.2 del documento unico: i termini «legata all'uso di un mix di farine con bassi valori di glutine» devono essere intesi come «legata all'uso di un mix di varietà di frumento», come è chiaramente desumibile dalla lettura globale del documento unico e del disciplinare di produzione, in particolare a partire dal punto 5.1 di quest'ultimo.
- (20) Non è esatto che l'attività e le conoscenze degli operatori sono definite l'elemento «più importante» del legame. Si tratta in realtà di un errore di traduzione nella versione inglese del documento unico. Il documento unico indica che, in un contesto in cui interagiscono diversi elementi, l'attività degli operatori è di assoluta importanza. L'elevata importanza del fattore umano come componente del legame tra la qualità di un prodotto oggetto di una denominazione d'origine protetta e la sua zona geografica delimitata è incontestabilmente in linea con l'articolo 5 del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (21) L'asserzione secondo cui la denominazione proposta («Pane Toscano») è comunemente utilizzata in tutta la Toscana per vari tipi di pane, presumibilmente non prodotti secondo il processo descritto nella domanda, è priva di fondamento. Il fatto che una denominazione per la quale è stata presentata una domanda di registrazione risulti essere utilizzata con riferimento a prodotti non contemplati dalle norme incluse nel disciplinare di produzione proposto non impedisce la registrazione di tale denominazione. Lo scopo della registrazione può essere legittimamente l'armonizzazione dei metodi di produzione del prodotto commercializzato con un determinato nome. L'asserzione secondo cui, in Italia, la denominazione «Pane Toscano» è sinonimo di pane senza sale non è suffragata da alcun elemento di prova. Va inoltre segnalato che non è stata presentata alcuna opposizione alla registrazione della denominazione «Pane Toscano» in quanto denominazione di origine protetta nel corso della procedura di opposizione a livello nazionale.
- (22) La necessità di norme relative all'origine delle sementi non è sufficientemente motivata. Le conclusioni relative all'influenza della temperatura sulle caratteristiche del frumento coltivato in Toscana provengono da uno studio sugli effetti climatici basato su dati statistici raccolti in un periodo di 29 anni. Gli oppositori non hanno fornito elementi di prova idonei a confutare tale studio.
- (23) Alla luce di questi elementi, è quindi opportuno iscrivere la denominazione «Pane Toscano» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.
- (24) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato per la politica di qualità dei prodotti agricoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La denominazione «Pane Toscano» (DOP) è registrata.

La denominazione di cui al primo comma identifica un prodotto della classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria di cui all'allegato XI del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 1° marzo 2016

Per la Commissione
Il presidente
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 179 del 19.6.2014, pag. 36).