

II. PRZEGLĄD PIŚMIENICTWA

RECENZJE I NOTY RECENZYJNE

Ángel Martínez Gutiérrez, *Geographical origin and olive oils*, Editoriale Scientifica, Napoli 2020, ss. 157.

Dzieło autorstwa Ángela Martíneza Gutiérreza dotyczy niezwykle interesującego zagadnienia – prawnej regulacji oznaczeń geograficznego pochodzenia w sektorze oliwy z oliwek. Prowincja Jaén w Andaluzji jest światową stolicą oliwy z oliwek, ponieważ są tam największe uprawy oliwek, i wytwarza ponad 20% oliwy z oliwek produkowanej na świecie. Już choćby te okoliczności świadczą o doniosłości podjętej tematyki. Autor koncentruje się na analizie rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 29/2012 w sprawie norm handlowych oliwy z oliwek¹ oraz rejestracji znaków towarowych tego produktu, a także rozważa inne unijne akty prawne (rozporządzenia nr 1169/2011, 1151/2012 i 29/2012). Poruszona w książce tematyka znajduje się na styku prawa żywnościowego (wymogów znakowania żywności – oliwy z oliwek) i własności intelektualnej.

Praca składa się z sześciu rozdziałów. W rozdziale pierwszym autor nawiązuje do swoich wcześniejszych publikacji, które stały się inspiracją do napisania omawianej książki. Chodzi m.in. o artykuł pt. *Oznaczenie pochodzenia geograficznego w obrocie oliwą z oliwek* opublikowany w 2011 r. przez Fundación Unicaja.

W rozdziale drugim podjęte zostały wątki geograficznego pochodzenia żywności jako części konkurencyjnej strategii marketingowej. Parlament andaluzijski uchwalił ustawę nr 2/2011 z 25 marca 2011 r. w sprawie jakości żywności, rolnictwa i rybołówstwa, według której „konsumenci wymagają większych gwarancji jakości żywności i coraz bardziej domagają się produktów o charakterystycznych cechach, które wykraczają poza zwykłe potrzeby żywieniowe”. Podobnie w sprawie systemów ochrony jakości produktów rolno-spożywczych Parlament La Rioja wskazał w preambule do ustawy 5/2005 z 1 czerwca 2005 r., że chodzi o zadowolenie klientów, którzy zwykle przywiązują większą wagę do jakości niż do ilości żywności.

¹ Dz. Urz. UE L 12/14 z 14.01.2012 r.

Rozdział trzeci dotyczy systemu prawnego pochodzenia oliwek w obrocie detalicznym. Przedstawione w nim zostały standardy oznaczeń horyzontalnych i wertykalnych, a także ścieżki ich ewolucji. Autor trafnie wskazuje, że proces regulacyjny przeszedł drogę „od opcjonalnego do obowiązkowego oznaczenia, które powinno być umieszczone w głównym polu widzenia etykiety”. Szczegółowe rozwiązania dotyczące pochodzenia geograficznego oliwy zawarte zostały zwłaszcza w art. 4 i 4b rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 29/2012, dwukrotnie zmienionego przez Komisję Europejską, odpowiednio rozporządzeniem (UE) nr 182/2009 i rozporządzeniem wykonawczym (UE) nr 1335/2013.

W następnym rozdziale książki pt. „Rentowność marek geograficznych w sektorze oliwy z oliwek, w odniesieniu do art. 4 ust. 3 rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 29/2012” autor analizuje przepisy mówiące, że nazwy marek lub firm, o rejestrację których złożono wnioski nie później niż 31 grudnia 1998 r., nie są uważane za nazwy pochodzenia objęte wspomnianym rozporządzeniem. Zdaniem autora omawiane przepisy zapowiadają „patentowy truizm” polegający na zaprzeczaniu równoważności trzech pojęć: znaku towarowego, firmy i oznaczenia pochodzenia towarów.

Rozdział piąty nosi tytuł „W sprawie wskazania geograficznego pochodzenia oliwy z oliwek stosowanej jako składnik żywności złożonej”. W praktyce występują sytuacje, w których oliwa z oliwek traci swój charakter i tożsamość, gdy jest wykorzystywana jako składnik do produkcji lub przygotowywania żywności i występuje w gotowym produkcie w zmienionej formie (art. 2 ust. 2 lit. f rozporządzenia (UE) 1169/2011). W takich przypadkach konieczne jest wskazanie nie tyle miejsca, w którym faktycznie wytworzono produkt złożony, ile pochodzenia geograficznego jego składników i surowców, tak by odpowiednio oddać jakość, właściwości i renomę produktu. Autor rozważa także kwestie stosowania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, chronionej znakami jakości, jako składnika żywności złożonej. W przypadku informowania konsumentów o rzeczywistych składnikach żywności za pomocą nazwy opisowej lub wykazu składników, które muszą być obowiązkowo umieszczone na etykiecie, aby spełnić standardy informacyjne określone w rozporządzeniu (UE) nr 1169/2011, istnieje ryzyko nieuczciwych praktyk mogących wprowadzać konsumentów w błąd.

W ostatnim rozdziale, podsumowującym, autor stwierdza, że oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia składają się z mieszanek oliwy pochodzącej z różnych państw członkowskich Unii Europejskiej i krajów trzecich. Ponieważ odmienne są tradycje i lokalne praktyki wyciskania i sporządzania mieszanek oliwy z oliwek z „pierwszego tłoczenia”, skutkuje to różnorodnością smaków i jakości produktu w zależności od geograficznego pochodzenia. Inną konsekwencją wspomnianych praktyk może być zróżnicowanie cen „w ramach tej samej kategorii”, co potencjalnie zakłóca sytuację na rynku. Obowiązkowe oznaczenie dotyczy jednak tylko jadalnej oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, ponieważ po wyekstrahowaniu zachowuje ona cechy fizyko-chemiczne i organoleptyczne związane z pochodzeniem

geograficznym. Osobną sprawą jest także sposób prezentacji produktów oliwy z oliwek poprzez znaki towarowe, które stanowią ważne narzędzie konkurencji rynkowej.

Geograficzne pochodzenie żywności i jego oznaczenie od lat stanowi instrument marketingowy, eksponujący jakość i wpływający na konkurencję. Autor zwraca uwagę na to, że prawodawca nie wprowadził rozwiązań wyjaśniających kwestie, które wywołują spory prawne. Szkoda bowiem, że uchylene i zastąpienie rozporządzenia (WE) nr 1019/2002 rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 29/2012 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do oliwy z oliwek nie usunęło wcześniej występujących niejasności interpretacyjnych. Organy krajowe i regionalne właściwe w dziedzinie rolnictwa podtrzymują zaś dosłowną interpretację kontrowersyjnych norm w sprawie znaków geograficznych oliwy z oliwek, co skutkuje naruszeniami wiążącymi się z surowymi karami dla podmiotów gospodarczych.

Autor wyraźnie nie zgadza się z interpretacją art. 4 ust. 3 rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 29/2012 Komisji Europejskiej, przedstawioną za pośrednictwem Dyrekcji Generalnej ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz hiszpańskiej Rady Koordynacyjnej ds. Jakości Żywności. Analizowana w pracy regulacja wykazuje również sprzeczności między wymogami co do informacji o żywności w świetle rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 dotyczącymi wykazu składników na etykietach a wymogami związanymi z zakazem nieuczciwych praktyk przewidzianym w rozporządzeniu (UE) nr 1151/2012.

Ciekawe są refleksje dotyczące marketingu oliwy z oliwek. Nie odbiega on od trendów występujących na rynku rolno-spożywczym (na etykietach znajdują się odniesienia do pochodzenia geograficznego). Konkurencja na tym rynku polega właśnie na powoływaniu się na pochodzenie geograficzne produktu albo poprzez bezpośrednie odniesienia do lokalnego znaku jakości (jak w przypadku chronionych nazw pochodzenia lub chronionych oznaczeń geograficznych), albo przy użyciu wyróżniających znaków geograficznych, które w połączeniu z jakimś etapem procesu produkcji lub w inny sposób mogą zachęcić konsumenta do zakupu.

Należy stwierdzić, że Ángel Martínez Gutiérrez z wielką swobodą i znajomością materii omawia prawne aspekty sytuacji produktów oliwy z oliwek na europejskim rynku rolno-spożywczym oraz rozwiązania dotyczące nazw pochodzenia i oznaczeń oliwy z oliwek. Przedstawiona publikacja może być przydatna zarówno dla wykładowców, studentów, jak i praktyków. Wykorzystane w niej i omówione orzecznictwo Trybunału Sprawiedliwości dobrze oddaje perspektywę stosowania prawa w badanym przez autora zakresie, a także złożoność problematyki prawnej.

KATARZYNA LEŚKIEWICZ