

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

(2008/C 40/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O REJES TRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

„PIZZA NAPOLETANA”

NR WE: IT/TSG/007/0031/09.02.2005

1. Nazwa i adres Grupy składającej wniosek

Nazwa: Associazione Verace Pizza Napoletana

Adres: Via S. Maria La Nova, 49 — Napoli

Tel.: —

Faks: —

E-mail: —

Nazwa: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Adres: Corso S. Giovanni a Teduccio, 55 — Napoli

Tel.: —

Faks: —

E-mail: —

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Włochy

3. Specyfikacja produktu

3.1. Nazwa przeznaczona do rejestracji

„Pizza Napoletana”

Wnioskuje się o rejestrację wyłącznie w języku włoskim.

Napis „Prodotta secondo la Tradizione napoletana” (wyprodukowano tradycyjną metodą neapolitańską) oraz skrót „STG” (GTS), które stanowią część logo/etykiety „Pizza Napoletana” STG są przetłumaczone na język kraju, w którym produkt jest wytwarzany.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 1.

3.2. Wskazać, czy nazwa

- jest specyficzna sama w sobie
- wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006

- Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy
- Rejestracja bez zastrzeżenia nazwy

3.4. Rodzaj produktu

Klasa 2.3 — Wyroby cukiernicze, chleb, ciasta, ciastka, herbatniki i inne wyroby piekarnicze.

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w punkcie 3.1

„Pizza Napoletana” GTS to produkt pieczony w piecu, okrągły, o zmiennej średnicy, która jednak nie może przekroczyć 35 cm, z wysokimi brzegami i częścią środkową pokrytą farszem. Grubość części środkowej wynosi 0,4 cm z dopuszczalną tolerancją $\pm 10\%$, brzegu 1–2 cm. Pizza w całości jest miękka, elastyczna i łatwo daje się złożyć na cztery.

„Pizza Napoletana” GTS charakteryzuje się wysokim brzegiem o złotawym kolorze, typowym dla produktów pieczonych w piecu. Jest miękka w dotyku i przy degustacji; środek jest pokryty farszem, w którym wyróżnia się czerwony kolor pomidorów dokładnie wymieszanych z oliwą oraz, w zależności od zastosowanych składników, zieleń oregano i biel czosnku; widoczne są również białe plamy kawałków sera mozzarella ułożonych w różnych odległościach od siebie, zieleń listków świeżej bazylii mniej lub bardziej pociemniałej podczas pieczenia.

„Pizza Napoletana” musi być miękka, elastyczna, dająca się łatwo złożyć. Produkt jest miękki przy krojeniu; posiada charakterystyczny smak, dzięki brzegom o smaku typowym dla dobrze wyrośniętego i dobrze wypieczonego chleba, pomieszany z kwaskowatym smakiem pomidorów, aromatem odpowiednio oregano, czosnku lub bazylii oraz zapieczonego sera mozzarella.

Po zakończeniu procesu pieczenia pizza ma charakterystyczny intensywny zapach; pomidory tracą tylko nadmiar wody, pozostają gęste i zwarte; zastosowany ser Mozzarella di Bufala Campana CHNP lub Mozzarella GTS jest roztopiony na powierzchni pizzy; bazylia oraz czosnek i oregano wydzielają intensywny aromat, przy czym nie wyglądają na przypalone.

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w punkcie 3.1

Podstawowymi surowcami, charakterystycznymi dla „Pizza Napoletana” są: mąka pszenna typ „00”, ewentualnie z dodatkiem mąki typu „0”, drożdże piwne, naturalna woda pitna, pomidory bez skórki i/lub świeże pomidorki, sól morska lub sól kuchenna, oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia. Innymi składnikami, jakie mogą być użyte do przygotowania „Pizza Napoletana” są: czosnek lub oregano; Mozzarella di Bufala Campana CHNP, świeża bazylia i Mozzarella GTS.

Właściwości mąki są następujące:

— W:	220–380
— P/L:	0,50–0,70
— Chłonność:	55–62
— Stabilność:	4–12
— Value index E10:	max 60
— Falling number:	300–400
— Suchy gluten:	9,5–11 g %
— Białko:	11–12,5 g %

Przygotowanie „Pizza Napoletana” obejmuje wyłącznie następujące fazy wykonania, realizowane w jednym i ciągłym cyklu.

Przygotowanie ciasta

Wymieszać mąkę, wodę, sól i drożdże. Wlać litr wody do ugniatarki, rozpuścić sól morską w ilości między 50 a 55 g, dodać 10 % mąki z całej przewidzianej ilości, a następnie rozpuścić 3 g drożdży piwnych, włączyć ugniatarkę i dodawać stopniowo 1 800 g mąki W 220–380 aż do osiągnięcia wymaganej konsystencji, określonej jako „punkt ciasta”. Ta operacja winna trwać 10 minut.

Zaleca się, by ciasto było ugniatane w ugniatarce z łyżką przez 20 minut na niskich obrotach, aż do uzyskania jednorodnej i spójnej masy. Aby uzyskać optymalną konsystencję ciasta bardzo ważna jest ilość wody, jaką mąka jest w stanie wchłonać. Ciasto w dotyku nie może być klejące, musi być miękkie i elastyczne.

Cechy charakterystyczne ciasta są następujące (dla każdej wartości dopuszcza się odchylenia $\pm 10\%$):

— Temperatura fermentacji:	25 °C
— pH końcowe:	5,87
— Całkowita kwasowość miareczkowa:	0,14
— Gęstość:	0,79 g/cm ³ (+ 34 %)

Wyrastanie

Pierwsza faza: po wyjęciu ciasta z ugniatarki należy położyć je na blacie roboczym i pozostawić na 2 godziny, przykryte wilgotną płócienną ściereczką, aby powierzchnia nie stwardniała i by z powodu odparowywania wilgoci z ciasta nie utworzyła się skórka. Po upływie 2 godzin wyrastania przystępuje się do formowania bochenków ciasta, którą to czynność piekarz (*pizzaiolo*) wykonuje wyłącznie ręcznie. Za pomocą łopatki odcina on z przygotowanej i odłożonej na blacie mieszanki porcję wyrosniętego ciasta, a następnie nadaje mu kształt bochenka. Bochenki ciasta, z których wykonuje się „Pizza Napoletana”, muszą ważyć między 180 a 250 g.

Druga faza wyrastania: po uformowaniu bochenków następuje druga faza wyrastania ciasta — w pudełkach na żywność; faza ta trwa od 4 do 6 godzin. Tak przygotowane ciasto, przechowywane w temperaturze otoczenia, jest gotowe do spożycia w ciągu kolejnych 6 godzin.

Formowanie

Po wyrośnięciu bochenek ciasta wyjmowany jest z pudełka za pomocą łopatki i odkładany na blat, posypany cienką warstwą mąki, aby uniknąć przyklejania się ciasta do blatu. Ruchem od środka na zewnątrz, naciskając palcami obydwu rąk, należy obrócić bochenek kilkakrotnie i uformować koło w taki sposób, by w środku jego grubość nie przekraczała 0,4 cm, przy czym dopuszcza się tolerancję $\pm 10\%$, a na brzegach 1–2 cm, tworząc w ten sposób „wysoki brzeg”.

W celu wytworzenia „Pizza Napoletana” GTS nie dopuszcza się innych sposobów przygotowywania ciasta, a w szczególności używania wałka do ciasta i/lub maszyny tarczowej typu praska mechaniczna.

Farsz

Farsz na „Pizza Napoletana” nakłada się w poniżej opisany sposób:

- za pomocą łyżki nakłada się na środku koła z ciasta od 70 do 100 g rozdrobnionych pomidorów bez skórki,
- ruchem spiralnym pomidory rozkłada się na całej powierzchni środkowej,
- ruchem spiralnym posypuje się solą powierzchnię, na której rozłożono pomidory,
- w ten sam sposób posypuje się szczyptą oregano,
- ząbek czosnku, uprzednio obrany ze skórki, kroi się na kawałki, które układa się na pomidorach,
- z naczynia z dzióbkiem polewa się ruchem spiralnym powierzchnię, rozpoczynając od środka, 4–5 gramami oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, przy czym dopuszczalna jest tolerancja + 20 %.

Lub:

- za pomocą łyżki nakłada się na środku koła z ciasta od 60 do 80 g rozdrobnionych pomidorów bez skórki i/lub świeżych pokrojonych pomidorków,
- ruchem spiralnym pomidory rozkłada się na całej powierzchni środkowej,
- ruchem spiralnym posypuje się solą powierzchnię, na której rozłożono pomidory,
- 80–100 g sera Mozzarella di Bufala Campana CHNP pokrojonego na kawałki rozkłada się na powierzchni, na której rozłożono pomidory,
- na pizzy układa się kilka listków świeżej bazylii,
- z naczynia z dzióbkiem polewa się ruchem spiralnym powierzchnię, rozpoczynając od środka, 4–5 gramami oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, przy czym dopuszczalna jest tolerancja + 20 %.

Lub:

- za pomocą łyżki nakłada się na środku koła z ciasta od 60 do 80 g rozdrobnionych pomidorów bez skórki,
- ruchem spiralnym pomidory rozkłada się na całej powierzchni środkowej,
- ruchem spiralnym posypuje się solą powierzchnię, na której rozłożono pomidory,
- 80–100 g sera Mozzarella GTS pokrojonego na kawałki rozkłada się na powierzchni, na której rozłożono pomidory,
- na pizzy układa się kilka listków świeżej bazylii,
- z butelki z dzióbkiem polewa się ruchem spiralnym powierzchnię, rozpoczynając od środka, 4–5 gramami oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, przy czym dopuszczalna jest tolerancja + 20 %.

Pieczenie

Piekarz nanosi pizzę z farszem na drewnianą (lub aluminiową) łopatę; ułatwia sobie tę czynność, posypując łopatę mąką i wykonując ruchy obrotowe. Aby pizza ześlizgnęła się na płytę pieca, należy wykonać szybki ruch nadgarstkiem tak, by uniemożliwić wypłynięcie farszu. Pieczenie „Pizza Napoletana” GTS odbywa się wyłącznie w piecach opalanych drewnem, w których osiągnięta jest temperatura pieczenia 485 °C, stanowiącą zasadniczy warunek uzyskania „Pizza Napoletana” GTS.

Piekarz sprawdza proces pieczenia podnosząc brzeg pizzy za pomocą metalowej łopatki i obracając pizzę w kierunku ognia, wykorzystując zawsze tę samą część płyty paleniska, by uniknąć przypalenia się pizzy z powodu różnic temperatury. Ważne jest, by pizza była pieczona w sposób jednorodny na całym swoim obwodzie.

Po zakończeniu pieczenia piekarz, również za pomocą metalowej łopatki, wyjmuje pizzę z pieca i układa ją na półmisku. Czas pieczenia nie może przekraczać 60–90 sek.

Po upieczeniu pizza musi mieć następujące cechy: pomidory, utraciwszy tylko nadmiar wody, pozostają gęste i zwarte; zastosowany ser Mozzarella di Bufala Campana CHNP lub Mozzarella GTS jest roztopiony na powierzchni pizzy; bazylii oraz czosnek i oregano wydzielają intensywny aromat, przy czym nie wyglądają na przypalone.

- Temperatura pieczenia na płycie dolnej: około 485 °C
- Temperatura pieczenia przy sklepieniu pieca: około 430 °C
- Czas pieczenia: 60–90 sekund
- Temperatura, jaką osiąga ciasto: 60–65 °C
- Temperatura, jaką osiągną pomidory: 75–80 °C
- Temperatura, jaką osiąga oliwa: 75–85 °C
- Temperatura, jaką osiąga ser mozzarella: 65–70 °C

Przechowywanie

Zaleca się natychmiastowe spożycie „Pizza Napoletana”, bezpośrednio po jej wyjęciu z pieca, w miejscu wytwarzania. Jeśli jednak nie jest spożywana w miejscu wytwarzania, nie może być zamrażana lub pakowana próżniowo celem późniejszej sprzedaży.

3.7. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Kluczowe elementy, stanowiące o specyficznym charakterze przedmiotowego produktu, są wielorakie i bezpośrednio związane z czasem trwania i sposobami wykonywania czynności, a także z umiejętnościami i doświadczeniem wytwórcy.

W szczególności proces przygotowania „Pizza Napoletana” charakteryzuje się: ugniataniem ciasta, formowaniem i specyficznym procesem wyrastania (rozłożonym na dwie fazy o różnym czasie trwania, przebiegające w różnych temperaturach); przygotowaniem i formowaniem bochenków; specyficznym przygotowywaniem koła z wyrośniętego ciasta; przygotowaniem pieca i charakterystyką pieczenia (czas/temperatura), szczególnymi właściwościami pieca, który obowiązkowo musi być opalany drewnem.

Dla przykładu podkreśla się wagę drugiej fazy wyrastania, specyficznego sposobu postępowania z ciastem oraz używanych przyrządów, tj. pieca, który obowiązkowo musi być opalany drewnem, oraz łopat.

Po drugiej fazie wyrastania bochenek ciasta zwiększa objętość i wilgotność w porównaniu z poprzednią fazą. Kiedy zaczyna się naciskać palcami obydwu dłoni, przyłożona siła powoduje przesunięcia pęcherzyków powietrza, znajdujących się w masie ciasta, od środka ku brzegom koła — w ten sposób formuje się tzw. „wysoki brzeg”. Ta technika stanowi zasadniczą cechę „Pizza Napoletana” GTS, ponieważ wysoki brzeg gwarantuje utrzymanie wewnątrz koła wszystkich składników farszu. Aby bochenek osiągnął większą średnicę, piekarz musi okręcić ciasto w rękach, utrzymując prawą dłoń w pozycji pochylonej o 45–60° względem blatu stołu, opierając na grzbiecie dłoni koło z ciasta, które będzie się obracało dzięki zsynchronizowanym ruchom lewej dłoni.

Inne sposoby przygotowania, szczególnie z użyciem wałka do ciasta lub maszyny tarczowej (typu praska mechaniczna), nie są w stanie spowodować przesuwania się w jednorodny sposób pęcherzyków powietrza, znajdujących się w masie ciasta, w kierunku zewnętrznym, tak aby powstało koło jednorodne w każdym miejscu. W ten sposób otrzymuje się w środku koła warstwową strukturę ciasta, przedzieloną warstwami powietrza. Dlatego też, jeśli takie metody będą stosowane, pizza po upieczeniu nie będzie miała typowego wysokiego brzegu, który jest jedną z głównych cech charakterystycznych „Pizza Napoletana” GTS.

Neapolitańska technika przewiduje ponadto, że piekarz, po przygotowaniu od trzech do sześciu nafaszerowanych kół ciasta, precyzyjnymi i szybkimi ruchami przenosi pizzę z blatu na łopatę w sposób mistrzowski tak, by nie straciła swojego początkowego okrągłego kształtu (piekarz podnosi ciasto obydwoma rękami, obracając je wokół własnej osi o około 90° i w ten sposób układa na specjalnej łopacie). Piekarz posypuje łopatę odrobiną mąki, aby ułatwić ześlizgnięcie się pizzy z łopaty do pieca. Tę czynność wykonuje poprzez szybki ruch nadgarstkiem, trzymając łopatę pod kątem 20–25° względem płaszczyzny płyty pieca w taki sposób, by farsz nie zsunął się z powierzchni pizzy.

Techniki inne niż wyżej opisana nie są odpowiednie, ponieważ przeniesienie pizzy bezpośrednio z blatu za pomocą łopaty nie stanowi gwarancji nienaruszenia pizzy, która ma być włożona do pieca.

Piec opalany drewnem ma zasadnicze znaczenie, jeśli chodzi o pieczenie i jakość „Pizza Napoletana”. Właściwości techniczne, które go odróżniają, wpływają w sposób bezsporny na udane wykonanie klasycznej „Pizza Napoletana”. Neapolitański piec do pizzy składa się z płyty bazowej z cegieł z tufu, stojącej na okrągłej podstawie zwanej cokołem, na której następnie stawia się kopułę. Sklepienie pieca zbudowane jest z materiału ogniotrwałego, a więc pokryte materiałem, który nie pozwala na rozproszenie ciepła. Proporcje między poszczególnymi częściami pieca mają zasadnicze znaczenie dla prawidłowego pieczenia pizzy. Elementem stanowiącym o rodzaju pieca jest szerokość cokołu, składającego się z 4 okrągłych sektorów ogniotrwałych, które tworzą cokół. Pizza podnoszona jest za pomocą łopaty stalowej i/lub aluminiowej i przenoszona do pieca, w którym jest układana, a następnie obracana o 180°; pizza powraca do punktu wyjściowego tak, by piekła się w temperaturze płyty bazowej, pomniejszonej o ciepło wchłonięte przez pizzę w czasie pieczenia.

Ułożenie pizzy w innym punkcie spowodowałoby pieczenie w takiej samej, jak początkowa temperatura, a w konsekwencji przypalenie spodu pizzy.

Wszystkie te cechy stanowią o istnieniu zjawiska komory powietrznej oraz wyglądzie zewnętrznym wyrobu końcowego, co czyni „Pizza Napoletana” miękką i zwartą z wysokim brzegiem, wyrośniętą w środku, wyjątkowo pulchną i łatwo dającą się złożyć na cztery. Należy podkreślić, że wszystkie inne podobne wyroby otrzymywane w procesie innym niż tutaj opisany nie mogą zapewnić uzyskania takiego samego wyglądu i właściwości organoleptycznych jak „Pizza Napoletana”.

3.8. Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Pojawienie się pizzy neapolitańskiej sięga okresu między 1715 a 1725 r. Vincenzo Corrado, pochodzący z miejscowości Orto, naczelny kucharz księcia Emanuela di Francavilla, w swoim traktacie o najczęściej spożywanych w Neapolu potrawach, stwierdził, że pomidory stosowane są do faszerowania pizzy i makaronów, zestawiając ze sobą te dwa wyroby, które z czasem przyczyniły się do bogactwa Neapolu i zdecydowały o jego miejscu w historii sztuki kulinarnej. Ten fakt oficjalnie uznaje się za moment powstania „Pizza Napoletana” — koła z ciasta faszerowanego pomidorami.

Dokumenty historyczne świadczące o tym, że pizza jest jedną z kulinarnych specjalności Neapolu są bardzo liczne, a pisarz Franco Salerno stwierdza, że produkt ten jest jedną z najważniejszych potraw stworzonych przez kuchnię neapolitańską.

„Pizza Napoletana” jest szczegółowo opisana również w słownikach języka włoskiego i encyklopedii Treccani, a sama nazwa cytowana jest w licznych tekstach literackich.

Pierwsze pizzerie powstały bez wątplenia w Neapolu. Do połowy XX wieku produkt ten był wytwarzany wyłącznie w Neapolu i jego pizzeriach. Począwszy od roku 1700 w mieście powstawało wiele lokali zwanych „pizzeriami”, o których wieść dotarła aż do króla Neapolu, Ferdynanda Burbońskiego, który, aby spróbować tego typowego dla neapolitańskiej tradycji dania, naruszył dworską etykietę i wszedł do jednej z najbardziej renomowanych pizzerii. Od tego momentu „pizzeria” stała się modnym lokalem, uważanym za jedyne miejsce wytwarzania „pizzy”. Najpopularniejszymi i najbardziej znanymi pizzami w Neapolu były: „pizza marinara”, powstała w 1734 r. i „pizza margherita” z lat 1796–1810, którą zaproponowano królowej Włoch, przebywającej z wizytą w Neapolu w 1889 r., ze względu na nawiązujące do flagi Włoch kolory składników (pomidor, ser mozzarella i bazylija).

Z czasem pizzerie zaczęły powstawać we wszystkich miastach Włoch, a także za granicą. Jednak każda z nich, znajdująca się w innym mieście niż Neapol, zawsze w swojej działalności nawiązywała do nazwy „Pizzeria Napoletana” lub innych określeń wskazujących w jakikolwiek sposób na związek z Neapolem, gdzie od prawie 300 lat wyrób ten wytwarzany jest w niemal niezmiennym sposobie.

W maju 1984 r. prawie wszyscy neapolitańscy piekarze pizzy sporządzili krótką specyfikację produktu, która została podpisana przez wszystkich i oficjalnie zarejestrowana przed notariuszem Antonio Carannante z Neapolu.

Określenie „Pizza Napoletana” przez wieki rozpowszechniło się tak bardzo, że wszędzie, również poza Europą, od Ameryki Środkowej (na przykład w Meksyku i Gwatemali) po Azję (na przykład w Tajlandii czy Malesji), znany jest wyrób o nazwie „Pizza Napoletana”, mimo że już położenie geograficzne Neapolu czasami pozostaje nieznaną.

3.9. Minimalne wymogi i procedury kontroli specyficznego charakteru

Kontrole przewidziane dla GTS „Pizza Napoletana” będą dotyczyć następujących aspektów:

w miejscach wytwarzania w fazie ugniatania ciasta, wyrastania i przygotowywania ściśle przestrzeganie opisanych czynności i kolejności ich wykonywania; dokładna kontrola krytycznych punktów lokalu; kontrola zastosowania surowców zgodnych z przewidzianymi w specyfikacji produktu; kontrola prawidłowości warunków przechowywania i magazynowania stosowanych surowców oraz kontrola zgodności właściwości wyrobu gotowego z właściwościami określonymi w niniejszej specyfikacji produktu.

3.10. Logo

Akronim „STG” i napisy „Specialità Tradizionale Garantita” (*gwarantowana tradycyjna specjalność*) oraz „prodotta secondo la tradizione napoletana” (*wyprodukowano tradycyjną metodą neapolitańską*) są tłumaczone na inne języki oficjalne krajów, w których produkt jest wytwarzany.

Logo, które symbolizuje „Pizza Napoletana” jest następujące: owalny rysunek w ułożeniu poziomym koloru białego z jasnoszarą obwódką, przedstawiający talerz, na którym leży pizza, odtworzona w sposób realistyczny i jednocześnie graficznie wystylizowana tak, by oddać w pełni tradycyjny charakter potrawy oraz klasyczne składniki, czyli pomidory, ser mozzarella, liście bazylii oraz smugę oliwy z oliwek.

Poniżej talerza, widać symetrycznie przesunięty efekt cienia w kolorze zielonym, który w zestawieniu z innymi kolorami uwypatnia barwy narodowe produktu.

Tuż pod talerzem, na którym leży pizza, znajduje się prostokątne okienko w kolorze czerwonym z zaokrąglonymi rogami, zawierające napis w kolorze białym z czarną obwódką i z symetrycznie przesuniętym efektem cienia w kolorze zielonym z białą obwódką: „PIZZA NAPOLETANA” STG. W tym okienku widnieje też lekko przesunięty w prawo napis wykonany inną, mniejszą czcionką w białym kolorze: „Specialità Tradizionale Garantita” (*gwarantowana tradycyjna specjalność*). Pośrodku na dole, taką samą czcionką jak dla logo „PIZZA NAPOLETANA” STG, znajduje się napis w białym kolorze z czarną obwódką: „Prodotta secondo la Tradizione napoletana” (*wyprodukowano tradycyjną metodą neapolitańską*).

Napisy	Czcionka
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Specialità Tradizionale Garantita	Alternate Gothic
Prodotta secondo la Tradizione napoletana	Varga

Kolory Pizzy	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Intensywny beż brzegów	466	11	24	43	0 %
Czerwone tło sosu pomidorowego	703	0 %	83	65	18
Listki bazylii	362	76	0 %	100	11
Żyłki liści bazylii	562	76	0 %	100	11
Czerwień pomidorów	032	0 %	91	87	0 %
Smuga oliwy z oliwek	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Refleksy na mozzarelli	5807	0 %	0 %	11	9

Kolory części graficznej i czcionki	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Szarość brzegów owalnego talerza	P. Grey — 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Zieleń cienia owalnego talerza	362	76	0 %	100	11
Czerwień prostokąta o zaokrąglonych rogach	032	0 %	91	87	0 %

Kolory części graficznej i czcionki	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Biały napis w czarnej obwódce „PIZZA NAPOLETANA” STG		0 %	0 %	0 %	0 %
Biały napis w czarnej obwódce „Prodotta secondo la Tradizione napoletana”		0 %	0 %	0 %	0 %
Biały napis „Specialità Tradizionale Garantita”		0 %	0 %	0 %	0 %



4. Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu

4.1. Nazwa i adres

Nazwa: Certiquality SRL
 Adres: Via Gaetano Giardino, 4
 I-20123 Milano
 Tel: —
 Faks: —
 E-mail: —
 Jednostka publiczna Jednostka prywatna

Nazwa: DNV Det Norske Veritas Italia
 Adres: Centro Direzionale Colleoni
 Viale Colleoni, 9
 Palazzo Sirio 2
 I-20041 Agrate Brianza (MI)
 Tel: —
 Faks: —
 Email: —
 Jednostka publiczna Jednostka prywatna

Nazwa: IS.ME.CERT.
Adres: Via G. Porzio
Centro Direzionale Isola G1
I-80143 Napoli
Tel.: —
Faks: —
Email: —
 Jednostka publiczna Jednostka prywatna

4.2. *Szczególne zadania organu lub jednostki*

Wszystkie trzy ww. organy kontrolne przeprowadzają kontrole poszczególnych podmiotów, działających w różnych częściach kraju.
