РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 97/2010 НА КОМИСИЯТА

от 4 февруари 2010 година

за вписване на наименование в регистъра на храните с традиционно специфичен характер [Pizza Napoletana (XTCX)]

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер [1], и по-специално член 9, параграф 5, трета алинея от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 8, параграф 2, алинея първа от Регламент (ЕО) № 509/2006 и в приложение на член 19, параграф 3 от горепосочения регламент, заявката за регистрация на наименованието „Pizza Napoletana“, подадена от Италия, бе публикувана в *Официален вестник на Европейския съюз* [2].

(2) Германия и Полша изразиха възражение относно регистрацията съгласно член 9, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 509/2006. Тези възражения бяха счетени за приемливи въз основа на член 9, параграф 3, първа алинея, буква а) от посочения регламент.

(3) Възражението на Германия в частност изразяваше опасението, че немските пшеничени брашна ще бъдат поставени в неблагоприятно положение, тъй като в спецификацията се предвижда използването само на един вид брашно, достъпно само в една държава-членка – Италия.

(4) Възражението на Полша в частност касаеше факта, че наименованието не е специфично само по себе си, както и че публикуваната в този вид заявка за регистрация не съдържа подходящите разяснения.

(5) С писма от 17 септември 2008 г. Комисията покани заинтересованите държави-членки да постигнат взаимно съгласие в съответствие с вътрешните си процедури.

(6) В срок от шест месеца бе постигнато споразумение между Италия и Германия, за което Комисията бе уведомена на 24 февруари 2009 г. По силата на споразумението бяха премахнати ограниченията върху използването на някои пшенични брашна.

(7) Като се има предвид, от друга страна, че Италия и Полша не постигнаха съгласие в рамките на предвидения срок, Комисията трябва да приеме решение в съответствие с процедурата, предвидена в член 18, параграф 2 на Регламент (ЕО) № 509/2006.

(8) При тези условия и вследствие на възражението на Полша, към спецификацията бяха добавени разясненията, посочващи, че наименованието за регистрация е специфично само по себе си.

(9) Предвид тези елементи, в регистъра на храните с традиционно специфичен характер следва да бъде вписано наименованието „Pizza Napoletana“. Предвидената в член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006 защита не беше поискана.

(10) Предвидените в настоящия регламент мерки са в съответствие със становището на Постоянния комитет за гарантирани традиционни специалитети,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Регистрира се наименованието, посочено в приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Консолидираната спецификация фигурира в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 4 февруари 2010 година.

За Комисията

Председател

José Manuel BARROSO

---

[1] ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 1.
[2] ОВ C 40, 14.2.2008 г., стр. 17.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Хранителни продукти от приложение I към Регламент (ЕО) № 509/2006

Клас 2.3. Захарни изделия, хляб, пасти, кейкове, бисквити и други печени изделия

ИТАЛИЯ

Pizza Napoletana (XTCX)

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ЗАЯВКА ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ХТСХ

Регламент (ЕО) № 509/2006 относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер

„PIZZA NAPOLETANA“

ЕО №: IT/TSG/007/0031/9.2.2005

1. **ИМЕ И АДРЕС НА ОРГАНИЗАЦИЯТА ЗАЯВИТЕЛ**

Име:	Associazione Verace Pizza Napoletana
Адрес:	Via S. Maria La Nova 49, Napoli
Тел.:	0814201205
Факс:	0814201205
Електронна поща:	info@pizzanapoletana.org
Име:	Associazione Pizzaiuoli Napoletani
Адрес:	Corso S. Giovanni a Teduccio, 55 Napoli
Тел.:	0815590781
Факс:	0815590781
Електрона поща:	info@pizzaiuolinapoletani.it direttivo@pizzaiuolinapoletani.it

2. **ДЪРЖАВА-ЧЛЕНКА ИЛИ ТРЕТА ДЪРЖАВА**

Италия

3. **СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТА**

3.1. **Наименование за регистрация**

„Pizza Napoletana“

Регистрирането е заявено само на италиански език.

Означението „Prodotta secondo la Tradizione napoletana“ („произведено по неаполитански традиционен начин“) и съкращението ХТСХ върху логото/етикета на „Pizza Napoletana“ ХТСХ се превеждат на езика на държавата, в която се произвежда продуктът.

3.2. **Наименованието**

X е специфично само по себе си

☐ изразява специфичния характер на селскостопанския продукт или храна

Наименованието „Pizza Napoletana“ традиционно се използва, за да обозначи този продукт, както свидетелстват изброените в точка 3.8 различни източници.

3.3. **Изисква ли се запазването на наименованието по член 13, параграф 2 на Регламент (ЕО) № 509/2006?**

☐ Регистрация със запазване на наименованието

X Регистрация без запазване на наименованието

3.4. **Вид продукт**

Клас 2.3. Захарни изделия, хляб, пасти, кейкове, бисквити и други печени изделия

3.5. **Описание на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по т. 3.1.**

„Pizza Napoletana“ ХТСХ представлява печен продукт с кръгла форма и различен диаметър, който не трябва да надвишава 35 cm, с повдигнат край и с гарнирана централна част. Централната част е с дебелина 0,4 cm с допустимо отклонение ± 10 %, а краищата – с дебелина 1-2 cm. Като цяло пицата е мека, еластична, лесно сгъваема на четири.

„Pizza Napoletana“ ХТСХ се характеризира с повдигнати краища със златножълт цвят, характерен за печените продукти, мека на допир и на вкус; с гарниран център с доминиращ червен цвят на доматите, с които напълно се е смесил зехтинът, и според използваните съставки – зелен цвят (ако е използван риган) или бял (ако е използван чесън); с белия цвят на повече или по-малко приближените един до друг резени на сиренето моцарела, зеления на листата босилек, който може под въздействието на печенето да е по-тъмен.

Консистенцията на „Pizza Napoletana“ трябва да е мека, еластична, лесно сгъваема; продуктът се реже лесно; има характерен приятен вкус, придаван от повдигнатия край, който има типичният вкус на добре втасал и изпечен хляб, примесен с възкиселия вкус на доматите и с аромата съответно на ригана, чесъна или босилека, както и с вкуса на печеното сирене моцарела.

В края на печенето пицата изпуска специфичен приятен аромат; доматите след загубата само на излишната вода са останали плътни и консистентни; сиренето Mozzarella di Bufala Campana ЗНП или Mozzarella ХТСХ се е стопило на повърхността на пицата; босилекът, както и чесънът и риганът излъчват интензивен мирис и нямат изгорял вид.

3.6. **Описание на метода за приготвяне на продукта, за който се отнася наименованието по т. 3.1.**

Основните продукти за „Pizza Napoletana“ са: брашно от мека пшеница, бирена мая, естествено питейна вода, белени и/или пресни малки домати („pomodorini“), морска или готварска сол, студено пресован зехтин. Сред останалите съставки, които могат да бъдат използвани за приготвянето на „Pizza Napoletana“, са: чесънът и риганът; сирене Mozzarella di Bufala Campana ЗНП, пресен босилек и сирене Mozzarella ХТСХ.

Брашното има следните характеристики:

— W: 220–380

— P/L: 0,50–0,70

— Абсорбция: 55–62

— Устойчивост: 4–12

— Индекс E10: макс. 60

— Номер на падане: 300–400

— Сух глутен: 9,5–11 g %

— Белтъчини: 11–12,5 g %

Приготвянето на „Pizza Napoletana“ включва следните етапи на работа, които се извършват без прекъсване в рамките на един и същ процес:

Приготвяне на тестото

Смесват се брашното, водата, солта и маята. В уреда за месене се сипва един литър вода, разтапят се между 50 и 55 g морска сол, прибавят се 10 % от общото предвидено количество брашно, след което се размиват 3 g бирена мая, включва се уредът за месене и постепенно се добавя 1,8 kg брашно тип W 220-380. Този процес трябва да трае 10 минути.

След това тестото се обработва в уреда за месене в продължение на 20 минути на бавна скорост и за предпочитане с голяма вилица до получаването на компактна хомогенна маса. За постигането на оптимална плътност на тестото е съществено правилно да се определи количеството вода, което даденото брашно е в състояние да поеме. Тестото не трябва да се залепва при допир и да бъде меко и еластично.

Характеристиките му са следните с допустимо отклонение ± 10 %:

— Температура за втасване: 25 °C

— Крайно pH: 5,87

— Обща титруема киселинност: 0,14

— Плътност: 0,79 g/cm^3 (+ 34 %)

Втасване на тестото

Първа фаза: извадено от уреда за месене, тестото се поставя на работна повърхност в пицарията, където трябва да втасва в продължение на два часа, покрито с влажна кърпа така че повърхността да не се втвърди, а да се образува нещо като коричка под въздействието на изпарението на вътрешната влажност. След изтичането на двата часа на втасване се пристъпва към оформянето на малкия хляб, което трябва да бъде извършено ръчно от майстора на пици. Преди оформянето на малкия хляб част от втасалото тесто на работната повърхност се отрязва с шпатула. Малкият хляб на „Pizza Napoletana“ трябва да тежи между 180 и 250 g.

Втора фаза: след оформянето на малките хлебчета в съда за храни тестото втасва отново в продължение на четири до шест часа. Това тесто, съхранявано на стайна температура, е готово, за да бъде използвано в рамките на следващите шест часа.

Точене

След втасването малкият хляб се изважда с шпатула от съда за храни и се поставя върху тезгяха на пицарията върху тънък слой брашно, така че топката да не залепне на работната повърхност. С движения от средата навън и с натискане върху малкия хляб, който се обръща няколко пъти, с пръстите на двете ръце, майсторът на пици разточва тестото в кръгла форма, така че дебелината да не надвишава 0,4 cm с допустимо отклонение ± 10 % и 1–2 cm по краищата, като по този начин се оформя повдигнат край.

За „Pizza Napoletana“ ХТСХ не се позволява друг начин на приготвяне, в частност използването на точило и/или механична преса за оформяне на тестени дискове.

Гарнитура

„Pizza Napoletana“ се гарнира по следния начин:

— с лъжица в центъра на тестения диск се слагат 70 до 100 g белени смлени домати;

— със спираловидно движение доматите се разстилат по цялата централна повърхност;

— със спираловидно движение върху доматите се добавя сол;

— по същия начин се поръсват с малко риган;

— предварително обелена скилидка чесън се разрязва на малки резенчета и се слага върху доматите;

— със спираловидно движение от оливник с чучурче на повърхността се сипва 4–5 g (с допустимо отклонение + 20 %) студено пресован зехтин, като се започва от центъра.

Или:

— с лъжица в центъра на тестения диск се слагат 60 до 80 g белени смлени домати и/или малки нарязани пресни домати;

— със спираловидно движение доматите се разстилат по цялата централна повърхност;

— със спираловидно движение върху доматите се добавя сол;

— върху доматите се слагат 80–100 g резени от сиренето Mozzarella di Bufala Campana ЗНП;

— върху пицата се слагат няколко листа пресен босилек;

— със спираловидно движение от оливник с чучурче на повърхността се сипва 4–5 g (с допустимо отклонение + 20 %) студено пресован зехтин, като се започва от центъра.

Или:

— с лъжица в центъра на тестения диск се слагат 60 до 80 g белени смлени домати;

— със спираловидно движение доматите се разстилат по цялата централна повърхност;

— със спираловидно движение върху доматите се добавя сол;

— върху доматите се слагат 80–100 g резени от сиренето Mozzarella ХТСХ;

— върху пицата се слагат няколко листа пресен босилек;

— със спираловидно движение от оливник с чучурче на повърхността се сипва 4–5 g (с допустимо отклонение + 20 %) студено пресован зехтин, като се започва от центъра.

Печене

Майсторът на пици („pizzaiolo“) прехвърля гарнираната пица на дървена (или алуминиева) пекарска лопата с кръгло движение и като си помага с малко брашно, след което с бързо движение на китката я поставя на дъното на пещта, така че гарнитурата да не се разтече. Печенето на „Pizza Napoletana“ ХТСХ се извършва изключително на дърва, чийто огън достига 485 °C – температура на печене от съществено значение за получаването на „Pizza Napoletana“ ХТСХ.

Майсторът на пици трябва да контролира печенето на пицата като повдига края ѝ с метална лопатка и я обръща към огъня, използвайки границите на първоначалното дъно, така че разликата в температурата да не предизвика изгаряне на пицата. Важно е пицата да е равномерно изпечена по цялата си повърхност.

След изпичането майсторът на пици с метална лопатка изважда пицата от пещта и я поставя в чинията. Времето на печене не трябва да надвишава 60 до 90 секунди.

След изпичането пицата има следните характеристики: доматите след загубата само на излишната вода са останали плътни и консистентни; сиренето Mozzarella di Bufala Campana ЗНП или Mozzarella ХТСХ се е стопило на повърхността на пицата; босилекът, както и чесънът и риганът излъчват интензивен мирис и нямат изгорял вид.

— Температура на печене на пода на пещта: около 485 °C

— Температура в горната част на пещта: около 430 °C

— Време на печене: 60–90 секунди

— Температура, до която достига тестото: 60–65 °C

— Температура, до която достигат доматите: 75–80 °C

— Температура, до която достига зехтинът: 75–85 °C

— Температура, до която достига сиренето: 65–70 °C

Съхранение

Най-добре е „Pizza Napoletana“ да бъде консумирана веднага след изваждането ѝ от пещта, на самото място на приготвяне. Ако обаче не се консумира на самото място на приготвяне, тя не може да бъде замразявана или вакуумирана за последваща продажба.

3.7. **Специфичен характер на селскостопанския или хранителния продукт**

Ключовите елементи, определящи спецификата на продукта, са много и пряко обвързани с продължителността и условията, при които се извършват действията, както и със сръчността и опитността на майстора.

По-специално процесът на приготвяне на „Pizza Napoletana“ се отличава с: процеса на месене, плътността и еластичността на тестото („reologia“), както и специфичността на втасването (на два етапа със специални изисквания по отношение на температурата и продължителността); подготовката и точенето на малките хлебчета; обработването на втасалото тесто, оформено като кръг; приготвянето на пещта и характеристиките на печенето (продължителност/температури), спецификите на пещта, която трябва да работи изключително с дърва.

Като пример може да бъде посочена съществеността на второто втасване, обработката и работното оборудване (пещта, която трябва да работи с дърва) и лопатите.

След второто втасване малкият хляб е набъбнал и е с увеличена влажност спрямо предишния етап. Под въздействието на силата на натиска на пръстите на двете ръце въздухът в алвеолите на тестото се измества от центъра към периферията на тестения диск и започва да образува повдигнатия край на пицата. Тази техника представлява фундаментална характеристика на „Pizza Napoletana“ ХТСХ, тъй като повдигането на краищата на диска позволява запазването на повърхността на всички елементи на гарнитурата. За постигането на по-голям диаметър на тестото, последното се приготвя като се подхвърля в ръце и като държи дясната си ръка под ъгъл de 45–60 градуса спрямо работната повърхност. Именно върху нея с помощта на синхронизирано движение на лявата ръка дискът бива завъртван.

От друга страна, останалите начини на приготвяне особено с точило или с машина за оформяне на тестени дискове (от типа механична преса) не успяват да предизвикат хомогенното изместване на въздуха от алвеолите на тестото към външната повърхност, така че да се получи еднообразен във всяка част тестен диск. По този начин в центъра на диска се оформя зона от тесто на слоеве с въздух между тях. Ако следователно бъдат използвани тези методи, изпечената пица няма да има типичния повдигнат край, който е една от основните характеристики на „Pizza Napoletana“ ХТСХ.

Неаполитанската техника освен това предвижда майсторът на пици след приготвянето на поредица от три до шест гарнирани тестени диска да прехвърли с майсторство и бързи и точни движения на ръцете пицата от работната повърхност на лопатата (издърпвана с две ръце от майстора, който, като я завъртва около собствената ѝ ос на около 90°, я поставя на плоча готова да бъде сервирана), така че да не се загуби първоначалната кръгла форма. Майсторът на пици поръсва малко брашно на плочата за поставяне в пещта, за да може пицата лесно да се плъзне от лопатата в пещта. Тази операция се извършва с бързо движение от китката, като лопатата се държи под ъгъл 20-25° спрямо повърхността на пещта и се внимава гарнитурата да не падне от пицата.

Различаващите се от описанието техники не са подходящи, тъй като, ако пицата се вземе направо от работната повърхност с лопатата за вкарването ѝ в пещта, нейната цялост не се гарантира.

Пещта с дърва е ключов елемент за печенето и качеството на „Pizza Napoletana“. Специфичните за него техники са неотменими за успеха на класическата „Pizza Napoletana“. Неаполитанската пещ за печене на пици се състои от тухлена основа във формата на туф, над която се намира кръгла повърхност (дъно), над която е изграден купол. Куполът на пещта е от огнеупорен материал, който не допуска разпръсване на топлината. Пропорциите между различните части на пещта са от съществено значение за получаването на добре изпечена пица. Оптималната пещ се състои от широко дъно, образувано от четири кръгли огнеупорни сектора. Пицата се повдига със стоманена и/или алуминиева лопата и се поставя в пещта, където се завърта на 180°, след което се връща в първоначалната позиция, където базовата температура е намаляла с абсорбираната от пицата при печенето топлина.

Ако пицата се сложи в друга точка, базовата температура би била първоначалната и пицата би била изгорена.

Всички тези особености създават явлението въздушна камера и визуалния аспект на крайния продукт – действително „Pizza Napoletana“ е мека и компактна, краищата ѝ са повдигнати, втасалото ѝ тесто е особено меко и лесно сгъваемо на четири. Важно е да се подчертае, че всички сходни продукти, приготвени не по описаните методи, не могат да получат визуалните и органолептични характеристики на „Pizza Napoletana“.

3.8. **Традиционен аспект на селскостопанския или хранителния продукт**

Появата на „Pizza Napoletana“ може да бъде отнесена към период между 1715 и 1725 г. Винченцо Корадо, главен готвач на принц Емануеле ди Франкавила, в трактат за най-широко използваните хранителни продукти в Неапол отбелязва, че доматът се използва за гарниране на пица и макарони, сближавайки по този начин два продукта, донесли в миналото слава на Неапол, вписвайки го в кулинарната история. Този факт бележи официалната поява на „Pizza Napoletana“ като тестен диск, гарниран с домати.

Неаполитанският произход на този кулинарен специалитет се атестира от редица писмени исторически извори. Писателят Франко Салерно например твърди, че този продукт е едно от големите изобретения на неаполитанската кухня.

Дори италианските тълковни речници и енциклопедията Treccani отделят специално място на „Pizza Napoletana“. Изразът „Pizza Napoletana“ е цитиран дори в многобройни литературни текстове.

Без съмнение произходът на първите „pizzerie“ („пицарии“) е в Неапол, където до средата на XX век този продукт е прерогатив на града и пицариите в него. Още през XVIII в. няколко заведения, наречени „пицарии“, са били отворени в града. Репутацията им е достигнала чак до краля на Неапол, Фердинанд Бурбонски, който, за да опита този неаполитански специалитет, е нарушил дворцовия етикет и влязъл в една от най-реномираните пицарии. Оттогава „пицарията“ се е превърнала в модно заведение, място, изключително предназначено за приготвянето на „пица“. Най-известните и популярни в Неапол пици са „Marinara“, появила се през 1734 г., и „Margherita“, датираща от 1796—1810 г. и предложена на италианската кралица при посещението ѝ в Неапол през 1889 г. именно поради окраската на гарнитурата ѝ (домати, сирене моцарела и босилек), напомняща италианското знаме.

През годините пицарии са се появили във всички италиански градове и дори в чужбина. Всички те обаче, макар и установени в друг град, а не в Неапол, винаги или са свързвали дейността си с „pizzeria napoletana“, или са използвали това наименование, което напомня за връзката с Неапол, където вече 300 години този продукт съхранява автентичността си.

През май 1984 г. гилдията на „pizzaioli napoletani“ (неаполитанските майстори на пици) изготви спецификация, подписана от всички и официално регистрирана от нотариуса Antonio Carannante от Неапол.

През вековете наименованието „Pizza Napoletana“ е получило такова разпространение, че навсякъде, включително в Европа, Централна и Южна Америка (например в Мексико и Гватемала) и Азия (например в Тайланд и Малайзия), този продукт е познат като „Pizza Napoletana“ без понякога хората да имат и най-малка представа за географското разположение на град Неапол.

3.9. **Минимални изисквания и процедури за проверка на специфичния характер на продукта**

Предвидените за „Pizza Napoletana“ ХТСХ проверки обхващат:

проверка на коректното протичане и правилната последователност на описаните етапи при замесването, втасването и приготвянето в предприятията; проверка на възловите елементи на предприятието; проверка на съответствието на продуктите с предвидените в спецификацията на приготвянето; проверка на това продуктите за приготвяне на пицата да са в напълно годно състояние и така съхранявани, че характеристиките на крайния продукт да са в съответствие с описаните в спецификацията на приготвяне.

3.10. **Лого**

Съкращението „STG“ („ХТСХ“) и означенията „Specialità Tradizionale Garantita“ („храна с традиционно специфичен характер“) и „Prodotta seconda la tradizione napoletana“ („произведена по неаполитански традиционен начин“) се превеждат на официалните езици на държавата, в която се произвежда продуктът.

Логото на „Pizza Napoletana“ е следното: овално хоризонтално разположено изображение, бяло със светлосив контур, представляващо чинията, в която е сложена пицата, възпроизведена реалистично и в същото време графично стилизирана в пълно съответствие с традицията и представяща класическите съставки като сирене моцарела, листа босилек и тънка лента зехтин.

Под чинията се вижда леко отместена сянката, оцветена в зелено, чиято окраска, приобщена към останалите цветове, засилва италианския изглед на продукта.

Леко застъпваща чинията с пицата се вижда правоъгълник със закръглени ъгли, запълнен с червено, съдържащ обградения с черен цвят бял надпис с леко отместена сянка в зелено, който гласи: „PIZZA NAPOLETANA“ XTCX (STG). Върху това обозначение, в горната част и леко вдясно, с по-малки и с друг шрифт бели букви е изписано обозначението „храна с традиционен специфичен характер“ („Specialità Tradizionale Garantita“). В долната част по-близо до центъра със същия шрифт като на логото PIZZA NAPOLETANA XTCX е изписано с бели главни букви с черен контур обозначението: „произведена по неаполитански традиционен начин“ („Prodotta seconda la tradizione napoletana“).

Маркировки	Шрифтове
PIZZA NAPOLETANA XTCX	Varga
Храна с традиционен специфичен характер	Alternate Gothic
Произведена по неаполитански традиционен начин	Varga

Цветове на пицата	PantoneProSim	C	M	Y	K
Наситено сиво по краищата	466	11	24	43	0 %
Червен фон за доматения сос	703	0 %	83	65	18
Листа босилек	362	76	0 %	100	11
Жилки на листата босилек	562	76	0 %	100	11
Червено на доматите	032	0 %	91	87	0 %
Лента зехтин	123	0 %	31	94	0 %
Сирене моцарела	600	0 %	0 %	11	0 %
Отблясъци върху сиренето моцарела	5 807	0 %	0%	11	9

Цветове на графичната част и буквите	PantoneProSim	C	M	Y	K
Сиво на края на овалната чиния	P.Grey – 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Зелено на сянката на овалната чиния	362	76	0 %	100	11
Червено на правоъгълника със закръглени ъгли	032	0 %	91	87	0 %
Бял с черен контур надпис „PIZZA NAPOLETANA“ XTCX		0 %	0 %	0 %	0 %
Бял с черен контур надпис „произведена по неаполитански традиционен начин“		0 %	0 %	0 %	0 %
Бяло обозначение „храна с традиционен специфичен характер“		0 %	0 %	0 %	0 %



4. **КОМПЕТЕНТНИ ВЛАСТИ ИЛИ ОРГАНИ, КОИТО ПРОВЕРЯВАТ СПАЗВАНЕТО НА СПЕЦИФИКАЦИЯТА НА ПРОДУКТА**

4.1. **Име и адрес**

Име: Certiquality SRL
Адрес: Via Gaetano Giardino, 4 – 20123 Milano
Тел.: 028069171
Факс: 0286465295
Електронна поща: certiquality@certiquality.it
☐ Публичен X Частен

Име: DNV Det Norske Veritas Italia
Адрес: Centro Direzionale Colleoni Viale Colleoni, 9 Palazzo Sirio 2 – 20041 Agrate Brianza (MI)
Тел.: +39 0396899905
Факс: +39 0396899930
Електронна поща: —
☐ Публичен X Частен

Име: ISMECERT
Адрес: Corso Meridionale, 6 - 80143 NAPOLI
Тел.: 0815636647
Факс: 0815534019
Електронна поща: info@ismecert.com
☐ Публичен X Частен

4.2. **Специфични задачи на компетентните власти или органи**

Посочените три инспекционни органа проверяват различни елементи на различни места от националната територия.