ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 97/2010 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 4ης Φεβρουαρίου 2010

για την καταχώριση ονομασίας στο μητρώο των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων [Pizza Napoletana (ΕΠΙΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 509/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που χαρακτηρίζονται ως εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα ([1]), και ιδίως το άρθρο 9 παράγραφος 5 τρίτο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006 και κατ' εφαρμογή του άρθρου 19 παράγραφος 3 του εν λόγω κανονισμού, η αίτηση που υπέβαλε η Ιταλία για την καταχώριση της ονομασίας «Pizza Napoletana» δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* ([2]).

(2) Η Γερμανία και η Πολωνία υπέβαλαν ένσταση κατά της καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006. Οι ενστάσεις αυτές κρίθηκαν αποδεκτές σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφος 3 πρώτο εδάφιο στοιχείο α) του εν λόγω κανονισμού.

(3) Η δήλωση ένστασης της Γερμανίας αφορούσε ιδίως την ανησυχία ότι τα γερμανικά σιτάλευρα θα περιέρχονταν σε μειονεκτική θέση δεδομένου ότι, σύμφωνα με τις προδιαγραφές, μόνον ένας τύπος σιτάλευρου, διαθέσιμος σε ένα μόνο κράτος μέλος, την Ιταλία, είναι επιτρεπτός.

(4) Η δήλωση ένστασης της Πολωνίας αφορούσε ιδίως το γεγονός ότι το όνομα δεν είναι ιδιότυπο καθαυτό και ότι η αίτηση καταχώρισης όπως δημοσιεύεται δεν περιέχει τις αναγκαίες εξηγήσεις.

(5) Με επιστολή της 17ης Σεπτεμβρίου 2008, η Επιτροπή καλούσε τα κράτη μέλη να επιζητήσουν συμφωνία μεταξύ τους με βάση τις εσωτερικές τους διαδικασίες.

(6) Επιτεύχθηκε συμφωνία, η οποία κοινοποιήθηκε στην Επιτροπή στις 24 Φεβρουαρίου 2009 και εγκρίθηκε από αυτήν, μεταξύ Ιταλίας και Γερμανίας εντός εξαμήνου. Σύμφωνα με τη συμφωνία αυτή, άρθηκαν οι περιορισμοί που συνδέονται με τη χρήση ορισμένων σιτάλευρων.

(7) Δεδομένου ωστόσο ότι δεν υπήρξε συμφωνία μεταξύ Ιταλίας και Πολωνίας εντός των προβλεπόμενων προθεσμιών, η Επιτροπή οφείλει να λάβει απόφαση σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 18 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006.

(8) Στο πλαίσιο αυτό, και κατόπιν της ένστασης της Πολωνίας, οι εξηγήσεις που αποδεικνύουν ότι το όνομα, του οποίου ζητείται η καταχώριση, είναι ιδιότυπο καθαυτό, προστέθηκαν στις προδιαγραφές.

(9) Βάσει των ανωτέρω στοιχείων, η ονομασία «Pizza Napoletana» πρέπει να εγγραφεί στο «μητρώο των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων». Η προστασία που προβλέπεται στο άρθρο 13 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006 δεν έχει ζητηθεί.

(10) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Καταχωρίζεται η ονομασία που αναφέρεται στο παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Οι επικαιροποιημένες προδιαγραφές παρατίθενται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 4 Φεβρουαρίου 2010.

Για την Επιτροπή

Ο Πρόεδρος

José Manuel BARROSO

([1]) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 1.
([2]) ΕΕ C 40 της 14.2.2008, σ. 17.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

Τρόφιμα που αναφέρονται στο παράρτημα I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006

Κλάση 2.3. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας

ΙΤΑΛΙΑ

Pizza Napoletana (ΕΠΠΠ)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗΣ ΕΠΙΠ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 509/2006 του Συμβουλίου για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που χαρακτηρίζονται ως εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα

«PIZZA NAPOLETANA»

Αριθ. ΕΚ: IT/TSG/007/0031/09.02.2005

1. **ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΤΗΣ ΑΙΤΟΥΣΑΣ ΟΜΑΔΑΣ**

Όνομα: Associazione Verace Pizza Napoletana

Διεύθυνση: Via S. Maria La Nova 49, Napoli

Τηλ: 0814201205

Φαξ: 0814201205

e-mail: info@pizzanapoletana.org

Όνομα: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Διεύθυνση: Corso S. Giovanni a Teduccio 55, Napoli

Τηλ: 0815590781

Φαξ: 0815590781

e-mail: info@pizzaiuolinapoletani.it
direttivo@pizzaiuolinapoletani.it

2. **ΚΡΑΤΟΣ ΜΕΛΟΣ Η ΤΡΙΤΗ ΧΩΡΑ**

Ιταλία

3. **ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

3.1. **Ονομασία προς καταχώριση**

«Pizza Napoletana»

Η καταχώριση ζητείται μόνο στην ιταλική γλώσσα.

Η ένδειξη «Prodotta secondo la Tradizione napoletana» («παραγόμενη σύμφωνα με τη ναπολιτάνικη παράδοση») και το αρκτικόλεξο STG (ΕΠΙΠ), που περιέχονται στο λογότυπο/στην ετικέτα του προϊόντος «Pizza Napoletana» STG («Pizza Napoletana» ΕΠΙΠ), μεταφράζονται στη γλώσσα της χώρας όπου παράγεται το προϊόν.

3.2. **Να αναφερθεί εάν το όνομα**

X είναι ιδιότυπο καθαυτό

☐ εκφράζει την ιδιοτυπία του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Το όνομα «Pizza Napoletana» χρησιμοποιείται παραδοσιακά για τον χαρακτηρισμό του προϊόντος αυτού, όπως μαρτυρούν οι διάφορες πηγές που αναφέρονται στο σημείο 3.8.

3.3. **Να αναφερθεί εάν ζητείται η δέσμευση της ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 13 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006**

☐ Καταχώριση με δέσμευση της ονομασίας

X Καταχώριση χωρίς δέσμευση της ονομασίας

3.4. **Τύπος προϊόντος**

Κλάση 2.3. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας

3.5. **Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου που φέρει την ονομασία του σημείου 3.1**

Η «Pizza Napoletana» ΕΠΙΠ (Εγγυημένο Παραδοσιακό Ιδιότυπο Προϊόν /ΕΠΙΠ) είναι προϊόν στρογγυλού σχήματος, ψημένο σε φούρνο, ποικίλης διαμέτρου που δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 35 cm, με περιφέρεια υπερυψωμένη («cornicione») και με το κεντρικό τμήμα καλυμμένο με γέμιση. Το κεντρικό τμήμα έχει πάχος 0,4 cm με επιτρεπόμενη ανοχή έως ± 10%, η περιφέρεια 1-2 cm. Η πίτσα στο σύνολό της είναι μαλακή, ελαστική, διπλώνεται εύκολα στα τέσσερα.

Η «Pizza Napoletana» ΕΠΙΠ παρουσιάζει τα εξής χαρακτηριστικά: έχει cornicione χρώματος χρυσοκίτρινου, χαρακτηριστικού των φουρνιστών προϊόντων, είναι μαλακή στην αφή και στο στόμα· έχει ένα κεντρικό τμήμα με γέμιση, όπου κυριαρχεί το κόκκινο χρώμα της τομάτας, τέλεια αναμεμιγμένης με το ελαιόλαδο και, αναλόγως των χρησιμοποιούμενων προϊόντων, το πράσινο χρώμα της ρίγανης και το λευκό χρώμα του σκόρδου· διακρίνεται το λευκό χρώμα του τυριού μοτσαρέλα, σε φέτες με λιγότερο ή περισσότερο πυκνή διάταξη, το πράσινο χρώμα των φύλλων βασιλικού, λιγότερο ή περισσότερο σκούρο λόγω του ψησίματος.

Η «Pizza Napoletana» πρέπει να έχει μαλακή, ελαστική υφή και να διπλώνεται εύκολα· το προϊόν εμφανίζεται μαλακό στην κοπή· έχει χαρακτηριστική, ευχάριστη γεύση η οποία οφείλεται στο cornicione, με την τυπική γεύση του καλοφουσκωμένου και καλοψημένου ψωμιού, που αναμιγνύεται με την ελαφρά όξινη γεύση της τομάτας, με το άρωμα, αναλόγως, της ρίγανης, του σκόρδου ή του βασιλικού, και με τη γεύση της ψημένης μοτσαρέλας.

Η πίτσα, στο τέλος της διαδικασίας ψησίματος, αναδίδει χαρακτηριστική οσμή, πολύ αρωματική· η τομάτα, αφού έχει απολέσει μόνο την περίσσεια ύδατος, παραμένει πυκνή και συμπαγής· η Mozzarella di Bufala Campana ΠΟΠ ή η Mozzarella ΕΠΙΠ εμφανίζεται λιωμένη στην επιφάνεια της πίτσας· ο βασιλικός όπως και το σκόρδο και η ρίγανη αναπτύσσουν ένα έντονο άρωμα χωρίς να εμφανίζονται καμένα.

3.6. **Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου που φέρει την ονομασία του σημείου 3.1**

Οι βασικές πρώτες ύλες που χαρακτηρίζουν την «Pizza Napoletana» είναι: μαλακό σιτάλευρο, μαγιά μπίρας, φυσικό πόσιμο νερό, αποφλοιωμένες τομάτες ή/και νωπά τοματάκια (pomodorini), θαλασσινό ή μαγειρικό αλάτι, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Άλλα συστατικά που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στην παρασκευή της «Pizza Napoletana» είναι: σκόρδο και ρίγανη· Mozzarella di bufala campana ΠΟΠ, φρέσκος βασιλικός και Mozzarella ΕΠΙΠ.

Τα χαρακτηριστικά του αλεύρου είναι τα ακόλουθα:

— W: 220-380

— P/L: 0,50-0,70

— Απορρόφηση: 55-62

— Σταθερότητα: 4-12

— Τιμή δείκτη E10: μέγιστη 60

— Αριθμός Falling: 300-400

— Ξηρά γλουτένη: 9,5-11 g %

— Πρωτεΐνες: 11-12,5 g %

Η παρασκευή της «Pizza Napoletana» περιλαμβάνει αποκλειστικά τις ακόλουθες εργασίες, οι οποίες πρέπει να εκτελούνται σε συνεχή κύκλο στην ίδια επιχείρηση:

Παρασκευή της ζύμης

Η ζύμη παρασκευάζεται αναμιγνύοντας αλεύρι, νερό, αλάτι και μαγιά. Προστίθεται στο ζυμωτήριο ένα λίτρο νερού στο οποίο διαλύεται ποσότητα θαλασσινού αλατιού 50 έως 55 g, προστίθεται ποσοστό 10 % της συνολικά προβλεπόμενης ποσότητας αλεύρου, κατόπιν διαλύονται στο μίγμα 3 g μαγιάς μπίρας, τίθεται σε κίνηση το ζυμωτήριο και προστίθενται σταδιακά 1,8 kg αλεύρου W 220-380 έως ότου επιτευχθεί η επιθυμητή σύσταση, η οποία ορίζεται ως η «αιχμή της ζύμης». Η εργασία αυτή πρέπει να διαρκεί 10 λεπτά.

Κατόπιν η ζύμη ζυμώνεται στο ζυμωτήριο, κατά προτίμηση με διχαλωτό αναδευτήρα επί 20 λεπτά σε χαμηλή ταχύτητα έως ότου ληφθεί μία ενιαία συμπαγής μάζα. Για να αποκτήσει η ζύμη τη βέλτιστη σύσταση πολύ σημαντικό στοιχείο είναι η ποσότητα νερού την οποία η ζύμη είναι ικανή να απορροφήσει. Η ζύμη πρέπει να μην «κολλάει» στην αφή και να είναι μαλακή και ελαστική.

Τα χαρακτηριστικά της ζύμης είναι τα ακόλουθα, με ανοχή ± 10 % για το καθένα:

— Θερμοκρασία ζύμωσης: 25 °C

— Τελικό pH: 5,87

— Ολική ογκομετρούμενη οξύτητα: 0,14

— Πυκνότητα: 0,79 g/cm^3 (+ 34 %)

Διόγκωση της ζύμης

Πρώτη φάση: η ζύμη, όταν βγει από το ζυμωτήριο, τοποθετείται σε πάγκο εργασίας του εργαστηρίου παρασκευής πίτσας όπου αφήνεται σε ηρεμία επί 2 ώρες, καλυμμένη με υγρό ύφασμα, ώστε να μη σκληραίνει η επιφάνεια λόγω σχηματισμού κρούστας που οφείλεται στην εξάτμιση της εσωτερικής υγρασίας της ζύμης. Μετά τη 2ωρη φάση διόγκωσης, η ζύμη χωρίζεται σε μερίδες από τον «pizzaiolo» ή «pizzaiuolo» (παρασκευαστής πίτσας — πιτσαδόρος) αποκλειστικά χειρωνακτικά. Με τη βοήθεια σπάτουλας, αποσπάται από τη ζύμη που βρίσκεται στον πάγκο εργασίας μια μερίδα διογκωμένης ζύμης στην οποία δίνεται σχήμα καρβελιού. Για την «Pizza Napoletana», οι μερίδες πρέπει να έχουν βάρος από 180 έως 250 g.

Δεύτερη φάση διόγκωσης: αφού σχηματιστούν τα panetti, ακολουθεί δεύτερη διόγκωση σε κιβώτια κατάλληλα για τρόφιμα, διάρκειας 4 έως 6 ωρών. Η ζύμη αυτή, που διατηρείται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, είναι έτοιμη να χρησιμοποιηθεί εντός των επόμενων 6 ωρών.

Μορφοποίηση

Όταν περάσει ο χρόνος διόγκωσης, το panetto εξάγεται με σπάτουλα από το κιβώτιο και τοποθετείται στον πάγκο εργασίας, πάνω σε λεπτή στρώση αλεύρου για να αποφευχθεί η προσκόλληση της ζύμης στον πάγκο. Με κινήσεις από το κέντρο προς την περιφέρεια και ασκώντας πίεση με τα δάχτυλα των δύο χεριών στο panetto, το οποίο αναστρέφεται πολλές φορές, ο «pizzaiolo» σχηματίζει ένα δίσκο ζύμης με τρόπο ώστε το πάχος στο κέντρο να μην υπερβαίνει τα 0,4 cm, με ανοχή ± 10 %, και στην περιφέρεια να μην υπερβαίνει τα 1 έως 2 cm, σχηματίζοντας το cornicione.

Για την παρασκευή της «Pizza Napoletana» ΕΠΙΠ δεν επιτρέπονται άλλοι τύποι επεξεργασίας, ιδίως η χρήση πλάστη ζαχαροπλαστικής ή/και μηχανής με δίσκο τύπου μηχανικού πιεστηρίου.

Γέμιση

Η «Pizza Napoletana» γαρνίρεται σύμφωνα με τα ακόλουθα:

— με κουτάλι τοποθετούνται 70 έως 100 g αποφλοιωμένης και ψιλοκομμένης τομάτας στο κέντρο του δίσκου της ζύμης,

— με σπειροειδή κίνηση απλώνεται η τομάτα σε όλη την κεντρική επιφάνεια,

— με σπειροειδή κίνηση προστίθεται αλάτι στην επιφάνεια της τομάτας,

— με τον ίδιο τρόπο πασπαλίζεται με λίγη ρίγανη,

— ψιλοκόβεται σε φετάκια μια σκελίδα σκόρδου, της οποίας έχει προηγουμένως αφαιρεθεί ο εξωτερικός φλοιός και τοποθετείται πάνω στην τομάτα,

— με λαδωτήρι και με σπειροειδή κίνηση διαχέονται στην επιφάνεια, ξεκινώντας από το κέντρο, 4 έως 5 g εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου με επιτρεπόμενη ανοχή + 20 %.

Ή:

— με κουτάλι τοποθετούνται 60 έως 80 g αποφλοιωμένης και ψιλοκομμένης τομάτας ή/και κομματιών από νωπά κομμένα τοματάκια στο κέντρο του δίσκου της ζύμης,

— με σπειροειδή κίνηση απλώνεται η τομάτα σε όλη την κεντρική επιφάνεια,

— με σπειροειδή κίνηση προστίθεται αλάτι στην επιφάνεια της τομάτας,

— προστίθενται στην επιφάνεια της τομάτας 80 έως 100 g τυριού Mozzarella di Bufala Campana ΠΟΠ σε φέτες,

— προστίθενται στην επιφάνεια μερικά φύλλα φρέσκου βασιλικού,

— με λαδωτήρι και με σπειροειδή κίνηση διαχέονται στην επιφάνεια, ξεκινώντας από το κέντρο, 4 έως 5 g εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου με επιτρεπόμενη ανοχή + 20 %·

ή:

— με κουτάλι τοποθετούνται 60 έως 80 g αποφλοιωμένης και ψιλοκομμένης τομάτας στο κέντρο του δίσκου της ζύμης,

— με σπειροειδή κίνηση απλώνεται η τομάτα σε όλη την κεντρική επιφάνεια,

— με σπειροειδή κίνηση προστίθεται αλάτι στην επιφάνεια της τομάτας,

— προστίθενται στην επιφάνεια της τομάτας 80 έως 100 g τυριού Mozzarella ΕΠΙΠ σε φέτες,

— προστίθενται στην επιφάνεια μερικά φύλλα φρέσκου βασιλικού,

— με λαδωτήρι και με σπειροειδή κίνηση διαχέονται στην επιφάνεια, ξεκινώντας από το κέντρο, 4 έως 5 g εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου με επιτρεπόμενη ανοχή + 20 %.

Ψήσιμο

Ο «pizzaiolo» τοποθετεί σε ξύλινο (ή αλουμινένιο) φτυάρι φούρναρη, με λίγο αλεύρι και με περιστροφική κίνηση, τη γαρνιρισμένη πίτσα, την οποία ολισθαίνει στο δάπεδο του φούρνου με μια γρήγορη κίνηση του καρπού, ώστε να μη διαφύγει η γέμιση. Η «Pizza Napoletana» ΕΠΙΠ ψήνεται αποκλειστικά σε ξυλόφουρνους, στους οποίους επιτυγχάνεται θερμοκρασία ψησίματος 485 °C, απαραίτητη για την παρασκευή της «Pizza Napoletana» ΕΠΙΠ.

Ο «pizzaiolo» πρέπει να ελέγχει το ψήσιμο της πίτσας ανασηκώνοντας ένα άκρο με μικρό μεταλλικό φτυάρι και περιστρέφοντας την πίτσα προς τη φωτιά, χρησιμοποιώντας πάντοτε το ίδιο τμήμα του δαπέδου του φούρνου ώστε να μην καεί η πίτσα λόγω διαφορετικών θερμοκρασιών. Είναι σημαντικό το ομοιόμορφο ψήσιμο της πίτσας σε όλη την περιφέρειά της.

Με το ίδιο μεταλλικό φτυάρι, στο τέλος του ψησίματος, ο «pizzaiolo» βγάζει την πίτσα από τον φούρνο και την τοποθετεί στο πιάτο. Ο χρόνος ψησίματος δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 60 έως 90 δευτερόλεπτα.

Μετά το ψήσιμο, η πίτσα έχει τα εξής χαρακτηριστικά: η τομάτα, αφού έχει απολέσει μόνο την περίσσεια ύδατος, παραμένει πυκνή και συμπαγής· η Mozzarella di Bufala Campana ΠΟΠ ή η Mozzarella ΕΠΙΠ εμφανίζεται λιωμένη στην επιφάνεια της πίτσας· ο βασιλικός όπως και το σκόρδο και η ρίγανη αναπτύσσουν ένα έντονο άρωμα, χωρίς να εμφανίζονται καμένα.

— Θερμοκρασία ψησίματος στο δάπεδο του φούρνου: περίπου 485 °C

— Θερμοκρασία στο θόλο: περίπου 430 °C

— Χρόνος ψησίματος: 60-90 δευτερόλεπτα

— Θερμοκρασία της ζύμης: 60-65 °C

— Θερμοκρασία της τομάτας: 75-80 °C

— Θερμοκρασία του ελαιολάδου: 75-85 °C

— Θερμοκρασία της mozzarella: 65-70 °C

Διατήρηση

Η «Pizza Napoletana» πρέπει να καταναλώνεται επιτόπου αμέσως μόλις βγεί από το φούρνο. Αν όμως δεν καταναλωθεί στο χώρο παραγωγής, δεν μπορεί να καταψυχθεί σε απλή ή βαθιά κατάψυξη ή να συσκευαστεί υπό κενό για να πωληθεί στη συνέχεια.

3.7. **Ιδιότυπος χαρακτήρας του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

Τα κύρια στοιχεία που καθορίζουν τον ιδιότυπο χαρακτήρα του υπόψη προϊόντος είναι πολυάριθμα και έχουν άμεση σχέση με τη διάρκεια και τον τρόπο εκτέλεσης των εργασιών, αλλά και με την ικανότητα και την πείρα του βιοτέχνη παρασκευαστή του προϊόντος.

Ειδικότερα, η διαδικασία παρασκευής της «Pizza Napoletana» χαρακτηρίζεται από: τη ζύμωση, τη σύσταση και την ελαστικότητα της ζύμης (reologia) και τα τυπικά χαρακτηριστικά της διόγκωσης (η οποία εκτελείται σε δύο φάσεις διαφοροποιημένες όσον αφορά τη θερμοκρασία και τη διάρκεια)· την παρασκευή και το σχηματισμό των panetti· το χειρισμό και την παρασκευή του δίσκου διογκωμένης ζύμης· την προετοιμασία του φούρνου και τα χαρακτηριστικά ψησίματος (χρόνοι και θερμοκρασίες), τις ιδιαιτερότητες του φούρνου στον οποίο υποχρεωτικά χρησιμοποιείται ως καύσιμο το ξύλο.

Για παράδειγμα, πρέπει να τονιστεί η σημασία της δεύτερης διόγκωσης, του χειρισμού και του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού, δηλαδή του φούρνου, ο οποίος πρέπει υποχρεωτικά να είναι ξυλόφουρνος, και των φτυαριών.

Μετά τη δεύτερη διόγκωση, έχει αυξηθεί ο όγκος και η υγρασία του panetto σε σχέση με την προηγούμενη περίοδο. Όταν ασκείται πίεση με τα δάχτυλα και των δύο χεριών, η ασκούμενη δύναμη προκαλεί μετακίνηση του αέρα που περιέχεται στις κυψελίδες της ζύμης από το κέντρο προς την περιφέρεια του δίσκου της ζύμης και ξεκινάει ο σχηματισμός της υπερυψωμένης περιφέρειας της πίτσας. Η τεχνική αυτή αποτελεί βασικό χαρακτηριστικό της «Pizza Napoletana» ΕΠΠ γιατί η υπερυψωμένη περιφέρεια εγγυάται τη συγκράτηση όλων των συστατικών της γέμισης στο εσωτερικό του δίσκου. Προκειμένου να αυξηθεί η διάμετρος του panetto, εκτελείται η επεξεργασία με περιστροφές της ζύμης στα χέρια και με το δεξί χέρι σε πλάγια θέση με κλίση 45-60° ως προς τον πάγκο εργασίας· στη ράχη του χεριού τοποθετείται ο δίσκος ζύμης, ο οποίος περιστρέφεται με μια συγχρονισμένη κίνηση του αριστερού χεριού.

Αντιθέτως, άλλοι τύποι επεξεργασίας, όπως με πλάστη ζαχαροπλαστικής ή με μηχανή με δίσκο (τύπου μηχανικού πιεστηρίου), δεν επιτρέπουν την ομοιογενή μετακίνηση του αέρα των κυψελίδων της ζύμης προς την περιφέρεια ώστε να παραχθεί ένας δίσκος ζύμης ομοιόμορφος σε όλα τα σημεία του. Κατά συνέπεια σχηματίζεται στο κέντρο του δίσκου μια διαστρωματωμένη περιοχή ζύμης με διάκενα αέρα. Εάν επομένως χρησιμοποιηθούν τα μέσα αυτά, μετά το ψήσιμο, η πίτσα δεν θα παρουσιάζει την τυπική υπερυψωμένη περιφέρεια, η οποία αποτελεί ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά της «Pizza Napoletana» ΕΠΠ.

Σύμφωνα με τη ναπολιτάνικη τεχνική, ο «pizzaiolo», αφού ετοιμάσει μια ποικιλία τριών έως έξι γαρνιρισμένων δίσκων ζύμης, με ακριβείς και γρήγορες κινήσεις των χεριών μεταφέρει την πίτσα με μαεστρία, ώστε να μη μεταβληθεί το αρχικό στρογγυλό της σχήμα, από τον πάγκο εργασίας στο φτυάρι (τη σύρει με τα δύο χέρια και, περιστρέφοντάς τη γύρω από τον εαυτό της κατά 90° περίπου, την τοποθετεί σε φτυάρι κατάλληλο για το σκοπό αυτό). Κατόπιν πασπαλίζει το φτυάρι φουρνίσματος με λίγο αλεύρι, ώστε να διευκολύνει την ολίσθηση της πίτσας από το φτυάρι στο φούρνο. Αυτή επιτυγχάνεται με μια γρήγορη κίνηση του καρπού, κρατώντας το φτυάρι υπό γωνία 20-25° ως προς το δάπεδο του φούρνου, με τρόπο ώστε να μη διαφύγει η γέμιση από την επιφάνεια της πίτσας.

Η χρήση τεχνικών διαφορετικών από αυτές που περιγράφηκαν δεν είναι αποδεκτή, δεδομένου ότι η απευθείας μεταφορά της πίτσας από τον πάγκο εργασίας στον φούρνο με το φτυάρι εμπεριέχει τον κίνδυνο παραμόρφωσής της.

Ο ξυλόφουρνος είναι στοιχείο καίριας σημασίας για το ψήσιμο και την ποιότητα της «Pizza Napoletana». Τα τεχνικά χαρακτηριστικά που τον διακρίνουν συντελούν με απόλυτο τρόπο στην επιτυχία της κλασικής «Pizza Napoletana». Ο ναπολιτάνικος φούρνος για «pizza» έχει βάση από πυρότουβλα, η οποία στηρίζει ένα κυκλικό επίπεδο, το λεγόμενο «δάπεδο», πάνω από το οποίο είναι κατασκευασμένος ένας θόλος. Ο θόλος κατασκευάζεται από πυρίμαχο υλικό, δηλαδή καλύπτεται από υλικό που δεν επιτρέπει απώλειες θερμότητας. Πράγματι, οι αναλογίες μεταξύ των διάφορων τμημάτων του φούρνου είναι καθοριστικές για το σωστό ψήσιμο της πίτσας. Ιδιαιτερότητα αυτού του φούρνου συνιστά το εύρος του δαπέδου, που αποτελείται από τέσσερα κυκλικά πυρίμαχα τμήματα. Η πίτσα ανασηκώνεται με το φτυάρι από αλουμίνιο ή χάλυβα και φέρεται στην είσοδο του φούρνου, όπου αποτίθεται και περιστρέφεται κατά 180°. Στη συνέχεια τοποθετείται ξανά στο ίδιο σημείο, ώστε να ξαναβρεί τη θερμοκρασία της βάσης, μειωμένη κατά τη θερμότητα που απορρόφησε κατά το ψήσιμο.

Η τοποθέτηση της πίτσας σε διαφορετικό σημείο θα είχε ως αποτέλεσμα να επανέλθει στην ίδια αρχική θερμοκρασία, με αποτέλεσμα να καεί η βάση της.

Όλες αυτές οι ιδιαιτερότητες δημιουργούν το φαινόμενο του αεροθαλάμου και της εμφάνισης του τελικού προϊόντος· όντως, η «Pizza Napoletana» είναι μαλακή και συμπαγής με υπερυψωμένη περιφέρεια, διογκωμένη στο εσωτερικό, ιδιαιτέρως λεπτή και μπορεί να διπλωθεί στα τέσσερα. Είναι σημαντικό να υπογραμμιστεί ότι όλα τα άλλα παρεμφερή προϊόντα, που λαμβάνονται με διαφορετικές διεργασίες παρασκευής από αυτή που περιγράφηκε, δεν μπορούν να αποκτήσουν τα ίδια οπτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της «Pizza Napoletana».

3.8. **Παραδοσιακός χαρακτήρας του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

Η εμφάνιση της «Pizza Napoletana» τοποθετείται ιστορικά στην περίοδο μεταξύ 1715 και 1725. Ο Vincenzo Corrado από την πόλη Oria, γενικός μάγειρας του Πρίγκιπα Emanuele di Francavilla, σε σύγγραμμα με θέμα τα συνηθέστερα φαγητά στη Νάπολη, δηλώνει ότι η τομάτα χρησιμοποιείται για το γαρνίρισμα της πίτσας και των μακαρονιών, συνδέοντας δύο προϊόντα τα οποία έκαναν διάσημη τη Νάπολη και της έδωσαν ξεχωριστή θέση στη ιστορία της γαστρονομίας. Η αναφορά αυτή σηματοδοτεί την επίσημη εμφάνιση του προϊόντος «Pizza Napoletana», ενός στρογγυλού δίσκου ζύμης γαρνιρισμένου με τομάτα.

Πολλά ιστορικά έγγραφα επιβεβαιώνουν ότι η πίτσα είναι ένα από τα τυπικά γαστρονομικά προϊόντα της Νάπολης, ο δε συγγραφέας Franco Salerno βεβαιώνει ότι το προϊόν αυτό είναι μία από τις μεγαλύτερες επινοήσεις της ναπολιτάνικης γαστρονομίας.

Ακόμη και τα λεξικά της ιταλικής γλώσσας και η εγκυκλοπαίδεια Treccani αναφέρουν συγκεκριμένα την «Pizza Napoletana». Η έκφραση «Pizza Napoletana» εμφανίζεται επίσης σε πολυάριθμα λογοτεχνικά κείμενα.

Οι πρώτες «pizzerie» (πιτσαρίες) εμφανίστηκαν αναμφίβολα στη Νάπολη και, έως τα μέσα του 20ού αιώνα, το προϊόν αυτό ήταν αποκλειστικότητα της Νάπολης και των «pizzerie» της. Κατά τα τέλη του 18ου αιώνα, η πόλη διέθετε πολυάριθμες «pizzerie», των οποίων η φήμη έφτασε έως τον βασιλιά της Νάπολης, τον Φερδινάρδο των Βουρβώνων, ο οποίος για να δοκιμάσει αυτό το τυπικό έδεσμα της ναπολιτάνικης παράδοσης δεν δίστασε να παραβιάσει το πρωτόκολλο της Αυλής και να επισκεφθεί μία από τις πιο φημισμένες «pizzerie». Από τότε, η «pizzeria» έγινε «της μόδας», χώρος αφιερωμένος αποκλειστικά στην παρασκευή της πίτσας. Οι πιο δημοφιλείς και διάσημες πίτσες της Νάπολης ήταν η «Marinara», που δημιουργήθηκε το 1734, και η «Margherita», η οποία δημιουργήθηκε μεταξύ 1796 και 1810. Η πίτσα αυτή προσφέρθηκε στη βασίλισσα της Ιταλίας που επισκέφθηκε τη Νάπολη το 1889, ακριβώς λόγω των χρωμάτων των συστατικών της γέμισής της (τομάτα, μοτσαρέλα και βασιλικός), τα οποία παραπέμπουν στην ιταλική σημαία.

Με την πάροδο του χρόνου όμως δημιουργήθηκαν πιτσαρίες σε όλες τις ιταλικές πόλεις και στο εξωτερικό, όλες όμως, αν και εγκατεστημένες εκτός Νάπολης, συνέδεαν πάντοτε την ύπαρξή τους με την ένδειξη «Pizzeria Napoletana» ή, εναλλακτικά, χρησιμοποιούσαν έναν όρο που θύμιζε με τον ένα ή τον άλλο τρόπο το δεσμό τους με τη Νάπολη, στην οποία το προϊόν αυτό παραμένει σχεδόν αναλλοίωτο κατά τα τελευταία περίπου 300 έτη.

Τον Μάιο του 1984, σχεδόν όλοι οι παλιοί «pizzaioli napoletani» προχώρησαν στη σύνταξη συνοπτικών προδιαγραφών που υπογράφηκαν από όλους και καταχωρίσθηκαν με επίσημη πράξη στο συμβολαιογράφο Antonio Carannante της Νάπολης.

Ο όρος «Pizza Napoletana» διαδόθηκε με την πάροδο των αιώνων σε τέτοιο βαθμό ώστε το προϊόν με την ονομασία «Pizza Napoletana» να είναι γνωστό παντού, ακόμη και εκτός Ευρώπης, από την Κεντρική και Βόρεια Αμερική (για παράδειγμα το Μεξικό και τη Γουατεμάλα) έως την Ασία (για παράδειγμα την Ταϊλανδή και τη Μαλαισία), έστω και αν σε ορισμένες περιπτώσεις οι καταναλωτές δεν είναι καν σε θέση να προσδιορίσουν τη γεωγραφική θέση της Νάπολης.

3.9. **Ελάχιστες απαιτήσεις και διαδικασίες ελέγχου της ιδιοτυπίας του προϊόντος**

Οι προβλεπόμενοι έλεγχοι για την «Pizza Napoletana» ΕΠΙΠ αφορούν τα ακόλουθα στοιχεία:

στις επιχειρήσεις, στη φάση της παρασκευής της ζύμης, της διόγκωσης και της παραγωγής, παρακολούθηση της ορθής εκτέλεσης και της ορθής διαδοχής των φάσεων που περιγράφηκαν· αυστηρός έλεγχος των κρίσιμων σημείων της επιχείρησης· έλεγχος της αντιστοιχίας των πρώτων υλών με τις προβλεπόμενες στις προδιαγραφές· έλεγχος της τέλειας διατήρησης και αποθήκευσης των πρώτων υλών που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν και έλεγχος των χαρακτηριστικών του τελικού προϊόντος ώστε να είναι σύμφωνα με τις προδιαγραφές.

3.10. **Λογότυπος**

Το αρκτικόλεξο STG («ΕΠΙΠ»), και οι ενδείξεις «Specialità Tradizionale Garantita» («Εγγυημένο Παραδοσιακό Ιδιότυπο Προϊόν») και «prodotta secondo la tradizione napoletana» («Παραγόμενη σύμφωνα με τη ναπολιτάνικη παράδοση»), μεταφράζονται στις επίσημες γλώσσες της χώρας στην οποία εκτελείται η παραγωγή.

Ο λογότυπος με τον οποίο διακρίνεται η «Pizza Napoletana» είναι ο ακόλουθος: μια εικόνα ωοειδούς σχήματος σε οριζόντια θέση, λευκού χρώματος, με περίγραμμα χρώματος ανοιχτού γκρι, η οποία παριστάνει το πιάτο μέσα στο οποίο εμφανίζεται η πίτσα, σχεδιασμένη με ρεαλιστικό και ταυτοχρόνως σχηματικό τρόπο, που αποτυπώνει πιστά την παράδοση και αναπαριστάνει τα κλασικά συστατικά, τομάτα, μοτσαρέλα, φύλλα βασιλικού και μια λεπτή γραμμή ελαιολάδου.

Κάτω από το πιάτο, εμφανίζεται πλαγίως μια σκίαση πράσινου χρώματος, η οποία, σε συνδυασμό με τα άλλα χρώματα, προβάλλει τα εθνικά χρώματα του προϊόντος.

Επικαλύπτοντας ελαφρά το πιάτο που περιέχει την πίτσα, εμφανίζεται ένα ορθογώνιο ερυθρού χρώματος, με έντονα στρογγυλεμένες γωνίες, που περιέχει, με λευκά γράμματα με μαύρο περίγραμμα, την ακόλουθη ένδειξη η οποία εμφανίζει πλάγια σκιά πράσινου χρώματος με λευκό περίγραμμα: «PIZZA NAPOLETANA» ΕΠΙΠ. Πάνω από την ένδειξη αυτή, στο άνω τμήμα του ορθογωνίου και ελαφρώς μετατοπισμένη προς τα δεξιά, εμφανίζεται η ένδειξη «Εγγυημένο Παραδοσιακό Ιδιότυπο Προϊόν» (Specialità Tradizionale Garantita) με λευκούς χαρακτήρες μικρότερου μεγέθους και διαφορετικού τύπου. Στο κατώτερο τμήμα και στο κέντρο, αναγράφεται η ένδειξη: «Παραγόμενη σύμφωνα με τη ναπολιτάνικη παράδοση» (Prodotta secondo la tradizione napoletana), με την ίδια γραμματοσειρά του λογότυπου «PIZZA NAPOLETANA ΕΠΙΠ», αλλά με χαρακτήρες μικρότερου μεγέθους και λευκού χρώματος με μαύρο περίγραμμα.

Ενδείξεις	Γραμματοσειρά
PIZZA NAPOLETANA ΕΠΙΠ	Varga
Εγγυημένο Παραδοσιακό Ιδιότυπο Προϊόν	Alternate Gothic
Παραγόμενη σύμφωνα με τη ναπολιτάνικη παράδοση	Varga

Χρώματα της πίτσας	PantoneProSim	C	M	Y	K
Έντονο μπεζ του cornicione	466	11	24	43	0 %
Κόκκινο φόντο της σάλτσας τομάτας	703	0 %	83	65	18
Φυλλαράκια βασιλικού	362	76	0 %	100	11
Γραμμώσεις των φύλλων βασιλικού	562	76	0 %	100	11
Κόκκινο της τομάτας	032	0 %	91	87	0 %
Λεπτή γραμμή ελαιολάδου	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Αντανακλάσεις πάνω στη Mozzarella	5 807	0 %	0%	11	9

Χρώματα του γραφικού και των χαρακτήρων	PantoneProSim	C	M	Y	K
Γκρι του περιγράμματος του ωοειδούς πιάτου	P.Grey — 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Πράσινο της σκιάς του ωοειδούς πιάτου	362	76	0 %	100	11
Κόκκινο του ορθογωνίου με τις στρογγυλεμένες άκρες	032	0 %	91	87	0 %
Λευκή ένδειξη με μαύρο περίγραμμα «PIZZA NAPOLETANA» ΕΠΙΠ		0 %	0 %	0 %	0 %
Λευκή ένδειξη με μαύρο περίγραμμα «Prodotta secondo la tradizione napoletana»		0 %	0 %	0 %	0 %
Λευκή ένδειξη «Specialità Tradizionale Garantita»		0 %	0 %	0 %	0 %



4. **ΑΡΧΕΣ Ή ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΗΣ ΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ**

4.1. **Όνομα και διεύθυνση**

Όνομα: Certiquality SRL

Διεύθυνση: Via Gaetano Giardino, 4 – 20123 Milano

Τηλ: 028069171

Φαξ: 0286465295

e-mail: certiquality@certiquality.it

☐ Δημόσιος X Ιδιωτικός

Όνομα: DNV Det Norske Veritas Italia

Διεύθυνση: Centro Direzionale Colleoni Viale Colleoni, 9 Palazzo Sirio 2 – 20041 Agrate Brianza (MI)

Τηλ: +39 0396899905

Φαξ: +39 0396899930

e-mail: —

☐ Δημόσιος X Ιδιωτικός

Όνομα: ISMECERT

Διεύθυνση: Corso Meridionale, 6 - 80143 NAPOLI

Τηλ: 0815636647

Φαξ: 0815534019

e-mail: info@ismecert.com

☐ Δημόσιος X Ιδιωτικός

4.2. **Ειδικά καθήκοντα της αρχής ή του οργανισμού**

Οι τρεις οργανισμοί ελέγχου που προαναφέρονται διενεργούν ελέγχους σε διάφορα θέματα στα διάφορα τμήματα της εθνικής επικράτειας.