KOMISJONI MÄÄRUS (EL) nr 97/2010,

4. veebruar 2010,

millega registreeritakse garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste registris nimetus („Pizza Napoletana” (GTE))

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrust (EÜ) nr 509/2006 põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta, [1] eriti selle artikli 9 lõike 5 kolmandat lõiku,

ning arvestades järgmist:

(1) Vastavalt määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 8 lõike 2 esimesele lõigule ja kohaldades nimetatud määruse artikli 19 lõiget 3, avaldati *Euroopa Liidu Teatajas* Itaalia taotlus registreerida nimetus „Pizza Napoletana”. [2]

(2) Saksamaa ja Poola esitasid registreerimisele vastuväite vastavalt määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 9 lõikele 1. Need vastuväited on kõnealuse määruse artikli 9 lõike 3 esimese lõigu punkti a kohaselt vastuvõetavad.

(3) Saksamaa osutas oma vastuväites eelkõige sellele, et Saksa nisujahud asetataks ebasoodsamasse olukorda, kuna spetsifikaadi kohaselt on lubatud kasutada ainult üht tüüpi nisujahu, mis on saadaval ainult ühes liikmesriigis, nimelt Itaalias.

(4) Poola vastuväide on seotud eelkõige sellega, et kõnealune nimetus ei ole iseenesest eripärane ning avaldatud registreerimistaotlus ei sisalda asjakohaseid selgitusi.

(5) Komisjon kutsus oma 17. septembri 2008. aasta kirjadega asjaomaseid liikmesriike üles töötama omavahelise kokkuleppe saavutamiseks vastavalt nende riigisisestele menetlustele.

(6) Itaalia ja Saksamaa jõudsid kuue kuu jooksul kokkuleppele, millest teatati komisjonile 24. veebruaril 2009 ning mille komisjon heaks kiitis. Kõnealuse kokkuleppe kohaselt kaotati teatavate nisujahude kasutamise piirangud.

(7) Kuna Itaalia ja Poola ei ole siiski suutnud ettenähtud tähtaja jooksul kokkuleppele jõuda, peab komisjon võtma vastu otsuse vastavalt määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 18 lõikes 2 osutatud menetlusele.

(8) Sellest tulenevalt ning Poola esitatud vastuväitest lähtudes lisati spetsifikaadile selgitused, mille kohaselt on nimetus, mille registreerimist taotletakse, iseenesest eripärane.

(9) Eelnevat arvesse võttes tuleks nimetus „Pizza Napoletana” kanda garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste registrisse. Määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 13 lõikega 2 ettenähtud kaitset ei taotletud.

(10) Käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste alalise komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Registreeritakse käesoleva määruse I lisas esitatud nimetus.

Artikkel 2

Spetsifikaadi kokkuvõte on esitatud käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 4. veebruar 2010

Komisjoni nimel

president

José Manuel BARROSO

[1] ELT L 93, 31.3.2006, lk 1.
[2] ELT C 40, 14.2.2008, lk 17.

I LISA

Määruse (EÜ) nr 509/2006 I lisas osutatud toit

Klass 2.3. Kondiitri- ja leivatooted, valikpagaritooted, koogid, küpsised ja muud pagaritooted

ITAALIA

Pizza Napoletana (GTE)

II LISA

GTE REGISTREERIMISTAOTLUS

Nõukogu määrus (EÜ) nr 509/2006 põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta

„PIZZA NAPOLETANA"

EÜ nr: IT/TSG/007/0031/09.02.2005

1. **TAOTLEJATE RÜHMA NIMI JA AADRESS**

Nimi: Associazione Verace Pizza Napoletana

Aadress: Via S. Maria La Nova 49, Napoli

Tel 0814201205

Faks 0814201205

E-post: info@pizzanapoletana.org

Nimi: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Aadress: Corso S. Giovanni a Teduccio 55, Napoli

Tel 0815590781

Faks 0815590781

E-post: info@pizzaiuolinapoletani.it
direttivo@pizzaiuolinapoletani.it

2. **LIIKMESRIIK VÕI KOLMAS RIIK**

Itaalia

3. **SPETSIFIKAAT**

3.1. **Registreeritav nimetus**

„Pizza Napoletana"

Registreerimist taotletakse üksnes itaalia keeles.

„Pizza Napoletana" logol/etiketil olev märge „Prodotta secondo la Tradizione napoletana" (Toodetud Napoli traditsioonide kohaselt) ja akronüüm STG (GTE) tõlgitakse selle riigi keelde, kus tootmine aset leiab.

3.2. **Nimetus**

X on iseenesest eripärane

☐ väljendab põllumajandustoote või toidu eripära

Nimetust „Pizza Napoletana" kasutatakse traditsiooniliselt kõnealuse toote kirjeldamisel, nagu näitavad mitmed punktis 3.8 nimetatud allikad.

3.3. **Kas taotletakse nimetuse reserveerimist määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 13 lõike 2 alusel**

☐ Registreerimine koos nimetuse reserveerimisega

X Registreerimine ilma nimetuse reserveerimiseta

3.4. **Toote liik**

Klass 2.3. Kondiitri- ja leivatooted, valikpagaritooted, koogid, küpsised ja muud pagaritooted

3.5. **Punktis 3.1 esitatud nimetusega tähistatava põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

Garanteeritud traditsioonilise eritunnusega „Pizza Napoletana" tähistatud toode on küpsetatud ahjus, ümara kujuga, mille läbimõõt võib varieeruda, kuid ei tohi olla suurem kui 35 cm, toode on kõrgendatud servadega ning keskosas täidisega. Keskosa paksus on 0,4 cm lubatud kõikumismääraga ± 10 %, ning servade paksus on 1–2 cm. Pitsa on tervikuna pehme, elastne ning kergesti neljaks kokkumurtav.

Garanteeritud traditsioonilise eritunnusega „Pizza Napoletana" tähistatud toodet iseloomustavad kõrgendatud servad, ahjus küpsetatud toodetele iseloomulik kuldpruun värvus, see on nii katsudes kui ka süües pehme. Täidetud keskosas on valdav õliga täiuslikult segunenud tomati punane värvus ning vastavalt kasutatud lisanditele kas pune roheline ja küüslaugu valge värvus või enam-vähem kõrvuti asuvate *mozzarella*-lõikude valge värvus ja basiilikulehtedele ahjus küpsemisel tekkinud tumedam või vähem tume roheline värvus.

„Pizza Napoletana" peab olema pehme, elastne, kergesti kokkumurtav, toodet peab saama hõlpsasti lõigata, sel on hõrk iseloomulik maitse, mida täiendab kõrgendatud servade hästi kerkinud ja küpsenud saiale omane maitse ning mis on segunenud tomati hapuka maitse ning vastavalt kas pune, küüslaugu või basiiliku aroomi ja küpsetatud *mozzarella* maitsega.

Küpsetamise lõpus on pitsal eriline hõrk lõhn; tomat on vaid kaotanud oma liigse vedeliku ning jäänud tihkeks ja lihavaks; pitsa on kaetud sulanud juustudega, mis kannavad kaitstud päritolunimetust „Mozzarella di Bufala Campana" või garanteeritud traditsioonilist eritunnust „Mozzarella"; basiilik, küüslauk ja pune eraldavad tugevat lõhna ega tohi olla kõrbenud.

3.6. **Punktis 3.1 esitatud nimetusega tähistatava põllumajandustoote või toidu tootmismeetodi kirjeldus**

„Pizza Napoletana" valmistamiseks kasutatakse järgmisi põhitooraineid: nisujahu, õllepärmi, looduslikku joogivett, kooritud konservtomateid ja/või värskeid minitomateid (pomodorini), mere- või keedusoola, ekstra neitsioliiviõli. Muud koostisosad, mida „Pizza Napoletana" valmistamisel võib kasutada, on küüslauk ja pune; kaitstud päritolunimetusega juust „Mozzarella di Bufala Campana", värske basiilik ja garanteeritud traditsioonilise eritunnusega „Mozzarella".

Jahu omadused on järgmised:

— W: 220–380

— Tuhasus: 0,50–0,70

— Imavus: 55–62

— Stabiilsus: 4–12

— Value index E10: max 60

— Falling number: 300–400

— Kuiva gluteeni: 9,5–11 g %

— Proteiine: 11–12,5 g %

„Pizza Napoletana" valmistamine toimub katkematu protsessi käigus, üksnes alljärgnevalt kirjeldatud üksteisele järgnevate etappidena:

Taina valmistamine

Segada jahu, vesi, sool ja pärm. Kallata tainasegistisse üks liiter vett, lahustada vees 50–55 g meresoola, lisada kogu ettenähtud jahukogusest 10 %, seejärel lahustada segus 3 g õllepärmi, käivitada tainasegisti ja lisada järk-järgult 1,8 kg jahu (W 220–380), kuni saavutatakse soovitud tihedusega mass. Töötlemine peab kestma 10 minutit.

Tainast tuleb töödelda eelistatavalt kaheharulise segamisdetailiga tainasegistis 20 minutit aeglasel kiirusel, kuni ühtlase tihke massi saamiseni. Taina optimaalse konsistentsi saavutamisel mängib olulist rolli vee kogus, mida jahu on võimeline imama. Tainas ei tohi käte külge jääda ning peab olema pehme ja elastne.

Taina omadused, mis võivad varieeruda ± 10 %, on järgmised:

— kääritamistemperatuur: 25 °C

— lõplik pH tase: 5,87

— kogu tiitritav happesus: 0,14

— tihedus: 0,79 g/cm^3 (+ 34 %)

Taina kergitamine

Esimene etapp: kui tainas on tainasegistist välja võetud, asetatakse see *pizzeria* tööpinnale, kuhu see tuleb jätta seisma kaheks tunniks niiske rätiku alla, et taina pind ei muutuks kõvaks ning et siseniiskuse aurumisel ei tekiks koorikulaadset kihti. Kui tainas on kaks tundi kerkinud, toimub taina vormimine pätsiks ning seda tohib pitsameister teha üksnes käsitsi. Selleks eraldatakse spaatliga üks osa tainast töölauale ja meisterdatakse seejärel väike päts. „Pizza Napoletana" puhul peavad pätsid kaaluma 180–250 g.

Kergitamise teine etapp: kui (tükeldatud tainast) on vormitud pätsikesed, toimub kerkimisnõudes teine kergitamine, mis kestab neli kuni kuus tundi. Valminud tainas, mida säilitatakse toatemperatuuril, tuleb kasutada ära kuue tunni jooksul pärast valmimist.

Vormimine

Pärast kerkimist võetakse pätsike kerkimisnõust spaatli abil välja ning asetatakse *pizzeria* tööpinnale, mis on kaetud õhukese jahukihiga, et vältida taina töölaua külge kleepumist. Pitsameister vormib kahe käe sõrmedega, keskelt väljapoole suunatud liigutustega ning pätsikest mitu korda ümber pöörates tainast ketta, mille keskosa ei tohi olla paksem kui 0,4 cm (lubatud kõrvalekalle ± 10 %), ning mille kõrgendatud serva paksus on maksimaalselt 1–2 cm.

Garanteeritud traditsioonilise eritunnusega „Pizza Napoletana" valmistamiseks ei ole lubatud ükski muu valmistusviis, eriti tavalise ja/või mehaanilise tainarulli kasutamine.

Pitsakate

„Pizza Napoletana" kate valmistatakse järgmiselt:

— asetada tainaketta keskele lusikaga 70–100 g kooritud ja tükeldatud konservtomateid;

— lükata tomatid spiraalse liigutusega kogu keskosale laiali;

— lisada tomatitele spiraalse liigutusega sool;

— samal viisil puistata veidi punet;

— koorida üks küüslauguküüs ning lõigata see õhukesteks viiludeks, seejärel asetada tomatitele;

— lisada pitsale selle keskosast alustades tilaga õlikannu abil ja spiraalse liigutusega 4–5 g ekstra neitsioliiviõli, mille kogus võib varieeruda + 20 %.

Või:

— asetada tainaketta keskele lusikaga 60–80 g kooritud ja tükeldatud konservtomateid ja/või tükeldatud värskeid väikeseid tomateid;

— lükata tomatid spiraalse liigutusega kogu keskosale laiali;

— lisada tomatitele spiraalse liigutusega sool;

— asetada tomatitele 80–100 g viilutatud juustu „Mozzarella di Bufala Campana" (KPN);

— asetada pitsale mõned värske basiiliku lehed;

— lisada pitsale selle keskosast alustades tilaga õlikannu abil ja spiraalse liigutusega 4–5 g ekstra neitsioliiviõli, mille kogus võib varieeruda + 20 %.

Või:

— asetada tainaketta keskele lusikaga 60–80 g kooritud ja tükeldatud konservtomateid;

— lükata tomatid spiraalse liigutusega kogu keskosale laiali;

— lisada tomatitele spiraalse liigutusega sool;

— asetada tomatitele 80–100 g eelnevalt viilutatud juustu „Mozzarella” (GTE);

— asetada pitsale mõned värske basiiliku lehed;

— lisada pitsale selle keskosast alustades tilaga õlikannu abil ja spiraalse liigutusega 4–5 g ekstra neitsioliiviõli, mille kogus võib varieeruda + 20 %.

Küpsetamine

Pitsameister (pizzaiolo) asetab täidetud pitsa veidi jahu kasutades ja ringjate liigutuste abil puust (või alumiiniumist) ahjulabidale ning lükkab selle siis labidalt ahjupõrandale kiire randmeliigutuse abil, et pitsakate maha ei valguks. Garanteeritud traditsioonilise eritunnusega „Pizza Napoletanat” tohib küpsetada üksnes puuküttega ahjudes, mis suudavad saavutada garanteeritud traditsioonilise eritunnusega „Pizza Napoletana” saamiseks vajaliku kõrge küpsetamistemperatuuri 485 °C.

Pitsameister peab pitsa küpsusastet kontrollima järgmiselt: kergitab ühte külge metallist labida abil ning keerab pitsat tule poole, kasutades alati sama ahjupõranda ala, et pitsa ei läheks eri temperatuuride tõttu kõrbema. Kogu pitsa pind peab küpsema ühtlaselt.

Küpsetamise lõppedes võtab pitsameister metallist labida abil pitsa ahjust välja ning asetab selle taldrikule. Küpsemine ei tohi kesta kauem kui 60–90 sekundit.

Pärast küpsemist on pitsal järgmised omadused: tomat on vaid kaotanud oma liigse vedeliku ning jäänud tihkeks ja lihavaks; pitsa on kaetud sulanud juustuga, mis kannab kaitstud päritolunimetust „Mozzarella di Bufala Campana” või garanteeritud traditsioonilist eritunnust „Mozzarella”; basiilik, küüslauk ja pune eraldavad tugevat lõhna ega tohi olla kõrbenud.

— Küpsetamistemperatuur ahjupõrandal: ligikaudu 485 °C

— Temperatuur ahjuvõlvi all: ligikaudu 430 °C

— Küpsetamisaeg: 60–90 sekundit

— Taina temperatuur küpsetamise lõpus: 60–65 °C

— Tomatite temperatuur küpsetamise lõpus: 75–80 °C

— Õli temperatuur küpsetamise lõpus: 75–85 °C

— *Mozzarella* temperatuur küpsetamise lõpus: 65–70 °C

Säilitamine

„Pizza Napoletana” tuleb soovitatavalt tarbida kohe pärast ahjust väljavõtmist samas kohas, kus see valmistati. Kui seda valmistuskohas siiski ei tarbita, ei tohi seda külmutada või kiirkülmutada ega pakendada vaakumisse hiljem müümiseks.

3.7. **Põllumajandustoote või toidu eripära**

Kõnealuse toote eripära määratlevad mitu võtmetegurit, mis on seotud nii valmistusaja ja -viiside kui ka meistri oskuste ja vilumusega.

Eriti iseloomustavad „Pizza Napoletana" valmistamist: taina sõtkumine, taina konsistents ja elastsus (reologia) ning kergitamise eripära (kahes etapis ning eriliste temperatuuri ja kestusega seotud tingimuste juures), pätsikeste ettevalmistamine ja vormimine, kerkinud taina töötlemine ja sellest ketta valmistamine, ahju ettevalmistamine ja küpsetamistingimused (kestus/temperatuur), üksnes puuküttel ahju kasutamine.

Näiteks tuleb rõhutada teise kergitusetapi ning taina töötlemise ja töövahendite, nagu ahi, mis võib olla üksnes puuküttega, ning ahjulabidate kasutamise olulisust.

Pärast teist kergitusetappi on pätsike kerkinud ja selle niiskusesisaldus on suurenenud. Kahe käe sõrmedega surudes viiakse taina mullikestes sisalduv õhk keskelt tainaketta servade poole ning nii hakkab kujunema pitsa kõrgendatud serv. Kõnealune tehnika on garanteeritud traditsioonilise eritunnusega „Pizza Napoletana" eripära, kuna tainaketta servade ülestõstmine võimaldab hoida selle keskel kõik pitsakatte koostisosad. Selleks et tainaketas oleks võimalikult suure läbimõõduga, muljutakse tainast käte vahel, hoides paremat kätt töölaua suhtes 45–60° nurga all. Tainaketas asetatakse töölauale, kus seda keerutatakse vasaku käe sünkroonsete liigutustega.

Seevastu muud valmistamisviisid, eeskätt sellised, mille puhul kasutatakse tainarulli või mehaanilist tainarulli, ei vii tainamassis olevates mullikestes asuvat õhku ühtlaselt taina servadele, nii et oleks võimalik valmistada ühtlane tainaketas. Nii moodustub tainaketta keskele kihiline tainas, mille kihtide vahel on õhk. Seega ei teki selliste valmistamisviiside kasutamisel pitsale pärast küpsemist iseloomulikke kõrgemaid servi, mis on aga garanteeritud traditsioonilise eritunnusega „Pizza Napoletana" üks peamisi omadusi.

Napoli tehnika näeb muu hulgas ette, et pärast kolme kuni kuue tainaketta ja nende pitsakatte ettevalmistamist asetab pitsameister täpsete ja kiirete käeliigutustega pitsa osavalt töölaualt labidale, jälgides, et see ei kaotaks esialgset ümmargust kuju. Pitsat hoiab ta kahe käega, pöörab seda umbes 90° ning asetab seejärel kasutamisvalmis labidale. Pitsameister peab olema puistanud ahjulabidale veidi jahu, et pitsa libiseks labidalt kergesti ahju. Ahjulükkamine toimub kiire randmeliigutusega, labidat hoitakse ahju põranda suhtes 20–25° nurga all ning jälgitakse, et pitsakate ei pudeneks pitsalt maha.

Muu kui kirjeldatud tehnika kasutamine ei sobi, sest pitsa tõstmine labidaga otse töölaualt ei taga pitsa terveksjäämist.

Puuküttega ahi on „Pizza Napoletana" küpsemise juures ja kvaliteedi tagamiseks peamine tegur. Taolise ahju tehnilised eripärad on klassikalise „Pizza Napoletana" õnnestumiseks hädavajalikud. Napoli stiilis pitsaahi koosneb tufftellistest valmistatud alusest, mille kohal paikneb ümmargune osa, nn sole (päike), mille peale on ehitatud kuppel. Ahjuvõlv on ehitatud tulekindlast materjalist, et takistada kuumuse kadu. Ahju eri osade proportsioonid on pitsa õigeks küpsetamiseks äärmiselt olulised. Ahju tüübi määrab neljast ringikujulisest tulekindlast sektorist moodustuva sole laius. Pitsa tõstetakse terasest ja/või alumiiniumist labida abil ahjusuhu ning seda pööratakse seal 180°, misjärel pitsa lükatakse tagasi algsele kohale, kus ahjupõranda temperatuur on küpsemise ajal pitsasse neeldunud soojuse tõttu langenud.

Kui pitsa asetataks teisele kohale, kus ahjupõrand on algse temperatuuriga, läheks pitsa põhi kõrbema.

Kõik nimetatud eripärad annavad lõpptootele „Pizza Napoletana" iseloomuliku õhulisuse ja välimuse – toode on pehme ja tihke, sellel on kõrgemad servad, kerkinud tainas ning see on eriliselt õrn ja hõlpsasti neljaks murtav. On oluline rõhutada, et kõik muud sarnased tooted, mis valmistatakse teisiti kui eespool kirjeldatud, ei saavuta samasuguseid väliseid ja organoleptilisi omadusi, kui on „Pizza Napoletanal".

3.8. **Põllumajandustoote või toidu traditsioonilisus**

Võib väita, et toodet „Pizza Napoletana" hakati valmistama ajavahemikul 1715–1725. Prints Emanuele di Francavilla peakokk Vincenzo Corrado kirjutab Napoli kõige levinumaid toite käsitlevas traktaadis, et tomatit kasutatakse pitsa ja makaronide maitsestamiseks, ühendades kaks toodet, mis on olnud Napolile õnnistuseks ning viinud Napoli kokakunsti ajalukku. Seda traktaati peetakse „Pizza Napoletana" kui tomatiga maitsestatud tainaketta ametlikuks sünniks.

Kõnealuse kulinaartoote Napoli päritolu tõendavad arvukad ajaloolised dokumendid. Näiteks kirjanik Franco Salerno kinnitab, et toode on üks suurimaid Napoli kokakunsti leiutisi.

Isegi itaalia keele sõnaraamatutes ja Treccani entsüklopeedias tuuakse *pizza napoletana* eraldi välja. Väljendit *pizza napoletana* tsiteeritakse mitmetes ilukirjanduslikes tekstides.

Esimesed *pizzeria*'d avati vähimagi kahtluseta Napolis, kus kuni XX sajandi keskpaigani oli kõnealune toode omane just sellele linnale ja linna *pizzeria*'dele. Alates XVIII sajandist tegutsesid linnas mitmed poed, mida nimetati *pizzeria*'deks. Kuuldused nende mainest jõudsid ka Napoli kuninga Ferdinand de Bourbonini, kes rikkus selle Napoli traditsioonilise toidu maitsmiseks õukonna etiketti ja sisenes ühte kõige tuntumatest *pizzeria*'dest. Sellest alates muutusid *pizzeria*'d populaarseteks kohtadeks, kus valmistati üksnes *pizza*'t. Napoli kõige populaarsemad ja kuulsamad pitsad olid „Marinara", mida hakati valmistama 1734. aastal, ning „Margherita", mis pärineb ajavahemikust 1796–1810 ja mida pakuti Itaalia kuningannale tema külaskäigu ajal Napolisse 1889. aastal, eelkõige pitsalisandite värvuse pärast (tomat, *mozzarella*, basiilik), mis meenutavad Itaalia lipu värve.

Aja jooksul levisid *pizzeria*'d kõigisse Itaalia linnadesse ja isegi välismaale. Vaatamata sellele, et *pizzeria*'d asuvad väljaspool Napolit, on need end alati seostanud märkega „pizzeria napoletana" või kasutanud terminit, mis näitaks ühel või teisel viisil nende seost Napoliga, kus kõnealune toode on säilitanud oma ehtsuse juba ligikaudu 300 aastat.

1984. aasta mais koostasid Napoli pitsameistrid (*pizzaioli napoletani*) spetsifikaadi, millele nad kõik oma allkirja andsid ning mis registreeriti ametliku aktiga Napoli notari Antonio Carannante juures.

Sajandite jooksul on termin „Pizza Napoletana" levinud nii laialdaselt, et kõikjal, sealhulgas väljaspool Euroopat Kesk- ja Lõuna-Ameerikas (näiteks Mehhikos ja Guatemalas) ning Aasias (näiteks Tais ja Malaisias) kannab kõnealune toode nimetust „Pizza Napoletana", kuigi mõnikord ei ole elanikel vähimatki aimu Napoli linna geograafilisest asukohast.

3.9. **Eripära kontrollimise miinimumnõuded ja kord**

Garanteeritud traditsioonilise eritunnusega „Pizza Napoletana" puhul kontrollitakse järgmist:

sõtkumise, kergitamise ja kettaks vormimise etapis kontrollitakse ettevõtetes nende etappide õiget teostamist ja järjestust, tähelepanelikult jälgitakse ettevõtte kitsaskohti, kontrollitakse toorainete vastavust spetsifikaadis ette nähtud ainetele, toorainete säilitamist ja ladustamist täiuslikel tingimustel ning veendutakse lõpptoote omaduste vastavuses käesolevas spetsifikaadis ette nähtud omadustele.

3.10. **Logo**

Akronüüm STG (GTE) ning märked „Specialità Tradizionale Garantita" (Garanteeritud traditsiooniline eritunnus) ja „Prodotta secondo la Tradizione napoletana" (Toodetud Napoli traditsiooni kohaselt) tõlgitakse selle riigi ametlikesse keeltesse, kus tootmine aset leiab.

„Pizza Napoletana" logo on järgmine: horisontaalselt asetsev ovaalne valget värvi ning selge halli piirjoonega kujutis, mis tähistab pitsaga taldrikut. Pitsa kujutis on realistlik, kuid samas graafiliselt stiliseeritud, see järgib täielikult traditsioone ja sellel kujutatakse *pizza napoletana* klassikalisi koostisaineid, milleks on tomat, *mozzarella*, basiilikulehed ja oliiviõli.

Taldriku all kujutatakse taldriku varju rohelisena, mis koos teiste värvidega rõhutab toote sarnasust Itaalia lipu värvidega.

Veidi taldriku peale ulatuvana on paigutatud punast värvi ristkülikukujuline, ümarate nurkadega silt, millel asub musta kontuuriga valgete tähtedega märge (millel on omakorda rohelist värvi valge kontuuriga vari) „PIZZA NAPOLETANA" GTE. Selle märke kohal, veidi paremale nihutatuna on toodud väiksemas kirjas ja teistsuguses kirjastiilis ning valget värvi märge „Garanteeritud traditsiooniline eritunnus" (Specialità Tradizionale Garantita). All, keskele paigutatuna on logoga „PIZZA NAPOLETANA" GTE samas kirjastiilis väikeste musta kontuuriga ümbritsetud valget värvi tähtedega kirjutatud märge: „Toodetud Napoli traditsioonide kohaselt" (Prodotta secondo la Tradizione napoletana).

Märked	Kirjastiil
PIZZA NAPOLETANA GTE	Varga
Garanteeritud traditsiooniline eritunnus	Alternate Gothic
Toodetud Napoli traditsioonide kohaselt	Varga

Pitsa värvused	PantoneProSim	C	M	Y	K
Beežid servad	466	11	24	43	0 %
Pitsapõhja punane tomatikaste	703	0 %	83	65	18
Basiilikulehed	362	76	0 %	100	11
Basiilikulehtede rootsud	562	76	0 %	100	11
Tomatite punane värv	032	0 %	91	87	0 %
Oliiviõli	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Mozzarella varjundid	5 807	0 %	0%	11	9

Graafilise osa ja tähtede värvused	PantoneProSim	C	M	Y	K
Ovaalse taldriku hall serv	P.Grey – 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Ovaalse taldriku roheline vari	362	76	0 %	100	11
Ümarate nurkadega punane ristkülik	032	0 %	91	87	0 %
Musta kontuuriga valge märge „PIZZA NAPOLETANA" GTE		0 %	0 %	0 %	0 %
Musta kontuuriga valge märge „Toodetud Napoli traditsiooni kohaselt"		0 %	0 %	0 %	0 %
Valge märge „Garanteeritud traditsiooniline eritunnus"		0 %	0 %	0 %	0 %



4. **AMETIASUTUSED VÕI SPETSIFISEERIMISASUTUSED, KES KONTROLLIOVAD VASTAVUST SPETSIFIKAADILE**

4.1. **Nimi ja aadress**

Nimi: Certiquality SRL

Aadress: Via Gaetano Giardino, 4 – 20123 Milano

Tel 028069171

Faks 0286465295

E-post: certiquality@certiquality.it

☐ Riigiasutus X Eraettevõte

Nimi: DNV Det Norske Veritas Italia

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

Tel +39 0396899905

Faks +39 0396899930

E-post: —

☐ Riigiasutus X Eraettevõte

Nimi: ISMECERT

Aadress: Corso Meridionale, 6 - 80143 NAPOLI

Tel 0815636647

Faks 0815534019

E-post: info@ismecert.com

☐ Riigiasutus X Eraettevõte

4.2. **Ametiasutuse või spetsifitseerimisasutuse ülesanded**

Kolm eespool nimetatud kontrolliasutust kontrollivad eri ettevõtjaid riigi territooriumi eri osades.