KOMISSION ASETUS (EY) N:o 97/2010,

annettu 4 päivänä helmikuuta 2010,

nimityksen rekisteröimisestä aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin [Pizza Napoletana (APT)]

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden rekisteröimisestä aidoiksi perinteisiksi tuotteiksi 20 päivänä maaliskuuta 2006 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 509/2006 ([1]) ja erityisesti sen 9 artiklan 5 kohdan kolmannen alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Italian hakemus nimityksen ”Pizza Napoletana” rekisteröimisestä on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* asetuksen (EY) N:o 509/2006 8 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti ja mainitun asetuksen 19 artiklan 3 kohdan nojalla ([2]).

(2) Saksa ja Puola ovat ilmoittaneet vastustavansa rekisteröintiä asetuksen (EY) N:o 509/2006 9 artiklan 1 kohdan mukaisesti. Nämä vastaväitteet katsottiin voitavan ottaa tutkittaviksi mainitun asetuksen 9 artiklan 3 kohdan ensimmäisen alakohdan a alakohdan nojalla.

(3) Saksan vastaväite liittyi erityisesti huoleen siitä, että saksalainen vehnäjauho joutuu epäsuotuisaan asemaan, koska eritelmässä sallitaan ainoastaan yksi tietynlainen vehnäjauho, jota on saatavissa ainoastaan yhdessä jäsenvaltiossa, toisin sanoen Italiassa.

(4) Puolan vastaväite liittyi erityisesti siihen, että nimi ei ole itsessään erityinen ja että julkaistussa rekisteröintihakemuksessa ei ole asianmukaisia selvityksiä.

(5) Komissio kehotti 17 päivänä syyskuuta 2008 päivätyllä kirjeellä kyseisiä jäsenvaltioita sopimaan asiasta keskenään sisäisiä menettelyjään noudattaen.

(6) Kuuden kuukauden määräajan kuluessa Italia ja Saksa ilmoittivat komissiolle 24 päivänä helmikuuta 2009 päässeensä yhteisymmärrykseen, jonka myös komissio hyväksyi. Yhteisymmärryksen mukaan tiettyjen vehnäjauhojen käyttöön liittyneet rajoitukset poistettiin.

(7) Ottaen huomioon, etteivät Italia ja Puola ole päässeet yhteisymmärrykseen määräajan kuluessa, komission on tehtävä päätös asetuksen (EY) N:o 509/2006 18 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.

(8) Tässä yhteydessä on Puolan vastaväitteestä johtuen lisätty eritelmään selvityksiä, jotka osoittavat, että nimi, jonka rekisteröintiä haetaan, on itsessään erityinen.

(9) Näiden tietojen perusteella nimitys ”Pizza Napoletana” on lisättävä aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin. Asetuksen (EY) N:o 509/2006 13 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua suojaa ei ole pyydetty.

(10) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat aitojen perinteisten tuotteiden pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Rekisteröidään tämän asetuksen liitteessä I oleva nimitys.

2 artikla

Eritelmän yhteenveto esitetään tämän asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 4 päivänä helmikuuta 2010.

Komission puolesta
José Manuel BARROSO
Puheenjohtaja

([1]) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 1.
([2]) EUVL C 40, 14.2.2008, s. 17.

LIITE I

Asetuksen (EY) N:o 509/2006 liitteessä I tarkoitetut elintarvikkeet

Luokka 2.3 – Makeis-, leipomo-, konditoria- ja keksituotteet

ITALIA

Pizza Napoletana (APT)

LIITE II

AITOA PERINTEISTÄ TUOTETTA KOSKEVA REKISTERÖINTIHAKEMUS

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden rekisteröimisestä aidoiksi perinteisiksi tuotteiksi annettu neuvoston asetus (EY) N:o 509/2006

”PIZZA NAPOLETANA”

EY-nro: IT/TSG/007/0031/09.02.2005

1. **HAKIJARYHMITTYMÄN NIMI JA OSOITE**

Nimi: Associazione Verace Pizza Napoletana

Osoite: Via S. Maria La Nova 49, Napoli

Puhelin: 0814201205

Faksi: 0814201205

Sähköposti: info@pizzanapoletana.org

Nimi: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Osoite: Corso S. Giovanni a Teduccio 55, Napoli

Puhelin: 0815590781

Faksi: 0815590781

Sähköposti: info@pizzaiuolinapoletani.it
direttivo@pizzaiuolinapoletani.it

2. **JÄSENVALTIO TAI KOLMAS MAA**

Italia

3. **TUOTE-ERITELMÄ**

3.1. **Rekisteröitävä nimi**

Pizza Napoletana

Rekisteröintiä haetaan ainoastaan italian kielellä.

APT-tuotteen ”Pizza Napoletana” logossa ja/tai etiketissä oleva maininta ”Prodotta secondo la Tradizione napoletana” (Valmistettu napolilaisten perinteiden mukaisesti) ja kirjainlyhenne STG (APT) käännetään sen maan kielelle, jossa tuote valmistetaan.

3.2. **Nimi on**

X itsessään erityinen

☐ maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonnetta ilmaiseva

Nimeä ”Pizza Napoletana” käytetään perinteisesti tästä tuotteesta, mikä ilmenee myös kohdassa 3.8 mainituista eri lähteistä.

3.3. **Asetuksen (EY) N:o 509/2006 13 artiklan 2 kohdan mukainen nimen varaaminen**

☐ Rekisteröintiin liittyy nimen varaaminen.

X Rekisteröintiin ei liity nimen varaamista.

3.4. **Tuotelaji**

Luokka 2.3 – Makeis-, leipomo-, konditoria- ja keksituotteet

3.5. **Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan**

Pizza Napoletana on pyöreä uunissa paistettu tuote, jonka halkaisija vaihtelee mutta saa olla enintään 35 senttimetriä. Reuna on korotettu, ja tuotteen keskiosassa on täytettä. Keskiosan paksuus on 0,4 senttimetriä, josta sallitaan +10 prosentin poikkeama, ja reunan paksuus on 1–2 senttimetriä. Pitsa on kokonaisuudessaan pehmeä, joustava ja helposti taiteltavissa nelinkertaiseksi.

APT-tuotteelle Pizza Napoletana on ominaista korotettu reuna, joka uunissa paistettujen tuotteiden tapaan on väriltään kullanruskea ja rakenteeltaan pehmeä sekä kosketettaessa että nautittaessa. Täyte on tuotteen keskiosassa; sen hallitseva väri on tomaatin puna, johon öljy on täysin sekoittunut, ja muut värit johtuvat täytteeseen käytetyistä ainesosista: vihreä oregano, valkoinen valkosipuli, paloiteltu valkoinen mozzarella ja paistettaessa tummanvihreäksi muuttuneet basilikanlehdet.

Pizza Napoletanan on oltava pehmeä, joustava ja helposti taiteltavissa. Leikattaessa tuote on pehmeä. Sen maku on luonteenomainen, täyteläinen ja johtuu korotetusta reunasta, jossa tuntuu tyypillisenä hyvinpaistetun hiivaleivän maku sekoittuneena tomaatin happoisuuteen, oreganon, valkosipulin ja basilikan aromeihin sekä paistetun mozzarellan makuun.

Paistamisen päättyessä pitsa tuoksuu tyypillisen voimakkaalta ja herkulliselta. Tomaatti, josta on haihtunut ainoastaan ylimääräinen neste, on edelleen kiinteää, ja mozzarellajuusto – Mozzarella di Bufala Campana (SAN) tai mozzarella (APT) – on sulanut pitsan päälle. Basilika, valkosipuli ja oregano tuoksuvat voimakkaasti mutta eivät ole palaneet ruskeiksi.

3.6. **Sen tuotantomenetelmän kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan**

Pizza Napoletanan luonteenomaiset perusainesosat ovat vehnäjauho, kuivahiiva, vesi, kaltatut tomaatit ja/tai tuoreet kirsikkatomaatit (*pomodorini*), merisuola tai keittosuola sekä ekstra-neitsytoliiviöljy. Muut ainesosat, joita voidaan käyttää Pizza Napoletanan valmistukseen, ovat valkosipuli ja oregano, Mozzarella di Bufala Campana (SAN), tuore basilika ja Mozzarella (APT).

Jauhon ominaisuudet ovat seuraavat:

— W: 220-380

— P/L: 0,50-0,70

— Absorptio: 55-62

— Stabiilisuus: 4-12

— Value index E10: enintään 60

— Falling number: 300-400

— Kuiva gluteiini: 9,5-11 g %

— Proteiini: 11-12,5 g %

Pizza Napoletanan valmistus käsittää ainoastaan seuraavat työvaiheet, jotka toteutetaan peräkkäin keskeytyksettä:

Taikinan valmistus

Jauho, vesi, suola ja hiiva sekoitetaan. Taikinakoneeseen kaadetaan litra vettä, johon liuotetaan 50–55 grammaa merisuolaa, lisätään 10 prosenttia kaiken kaikkiaan käytettävästä jauhomäärästä sekä 3 grammaa kuivahiivaa liuotettuna. Taikinakone käynnistetään ja lisätään vähitellen 1 800 grammaa jauhoja (W 220–380) kunnes saavutetaan haluttu taikinan kiinteysaste. Tämän vaiheen on kestettävä 10 minuuttia.

Taikinaa on vaivattava mieluiten haarukkamallisessa taikinakoneessa 20 minuutin ajan alhaisella nopeudella kunnes saadaan yhtenäinen tiivis massa. Taikinan optimaalisen kiinteysasteen aikaansaamiseksi on erittäin tärkeää annostella veden määrä siten, että se voi imeytyä jauhoihin. Taikina ei saa tuntua tahmealta, ja sen on oltava pehmeää ja joustavaa.

Seuraavassa lueteltuihin taikinan ominaisuuksiin sallitaan ± 10 prosentin poikkeama:

— Käymislämpötila: 25 °C

— Lopullinen pH-arvo: 5,87

— Kokonaishappoisuus: 0,14

— Tiheys: 0,79 g/cm^3 (+ 34 %)

Taikinan nostatus

Ensimmäinen vaihe: Kun taikina on otettu taikinakoneesta, sen annetaan nousta pitserian työpöydällä kahden tunnin ajan kostealla liinalla peitettynä, jotta pinta ei pääse kovettumaan taikinasta vapautuvan kosteuden vaikutuksesta. Kahden tunnin nostatuksen jälkeen taikina muotoillaan yksinomaan käsin. Kohonneesta taikinasta leikataan työpöydällä lastan avulla annospaloja, jotka työstetään sämpylän muotoisiksi. Yhden Pizza Napoletanan pohjana käytettävän taikina-annoksen paino on 180–250 grammaa.

Toinen nostatusvaihe: Kun taikina on leikattu paloiksi, seuraa 4–6 tuntia kestävä toinen nostatusvaihe elintarvikekäyttöön tarkoitetuissa laatikoissa. Tämän jälkeen huoneenlämmössä säilytetty taikina on valmista käytettäväksi seuraavien kuuden tunnin aikana.

Pohjan muotoileminen

Nostatusajan päätyttyä annospala nostetaan lastalla työpöydälle, jolle on levitetty ohut kerros jauhoa estämään taikinan tarttuminen työpöytään. Keskeltä reunoille suuntautuvin liikkein pitsaleipuri muovaa molempien käsien sormilla painellen ja useaan kertaan käännellen taikinasta pyöreän levyn, jonka paksuus on keskiosassa enintään 0,4 senttimetriä (sallittu poikkeama + 10 %) ja reunalla enintään 1–2 senttimetriä, jolloin pitsaan muodostuu kohollaan oleva reuna.

Aidon perinteisen Pizza Napoletanan valmistamiseen ei saa käyttää mitään muita työmenetelmiä tai -välineitä, kuten kaulinta tai mekaanista puristinta.

Täyte

Pizza Napoletana maustetaan seuraavasti:

— taikinapohjan keskelle annostellaan lusikalla 70–100 grammaa kaltattuja ja murskattuja tomaatteja;

— tomaatti levitetään spiraalimaisin liikkein kaikkialle keskiosaan;

— tomaatin päälle sirotellaan spiraalimaisin liikkein suolaa;

— samalla tavoin pitsan päälle sirotellaan hieman oreganoa;

— kuorittu valkosipulinkynsi leikataan ohuiksi viipaleiksi, jotka asetetaan tomaatin päälle;

— pitsan päälle levitetään keskeltä alkaen spiraalimaisin liikkein 4–5 grammaa (sallittu poikkeama +20 %) ekstraneitsytoliiviöljyä kaatonokalla varustetusta pullosta.

Tai:

— taikinapohjan keskelle annostellaan lusikalla 60–80 grammaa kaltattuja ja murskattuja tomaatteja ja/tai tuoreita pilkottuja pikkutomaatteja;

— tomaatti levitetään spiraalimaisin liikkein kaikkialle keskiosaan;

— tomaatin päälle sirotellaan spiraalimaisin liikkein suolaa;

— tomaatin päälle asetetaan 80–100 grammaa viipaloitua SAN-tunnuksella varustettua Mozzarella di Bufala Campana -juustoa;

— pitsan päälle asetetaan muutama tuore basilikanlehti;

— pitsan päälle levitetään keskeltä alkaen spiraalimaisin liikkein 4–5 grammaa (sallittu poikkeama +20 %) ekstraneitsytoliiviöljyä kaatonokalla varustetusta pullosta.

Tai:

— taikinapohjan keskelle annostellaan lusikalla 60–80 grammaa kaltattuja ja murskattuja tomaatteja;

— tomaatti levitetään spiraalimaisin liikkein kaikkialle keskiosaan;

— tomaatin päälle sirotellaan spiraalimaisin liikkein suolaa;

— tomaatin päälle asetetaan 80–100 grammaa viipaloitua aitoa perinteistä Mozzarella -juustoa;

— pitsan päälle asetetaan muutama tuore basilikanlehti;

— pitsan päälle levitetään keskeltä alkaen spiraalimaisin liikkein 4–5 grammaa (sallittu poikkeama +20 %) ekstraneitsytoliiviöljyä kaatonokalla varustetusta pullosta.

Paistaminen

Hieman jauhoa apuna käyttäen ja edestakaisin liikkein pitsaleipuri (*pizzaiolo*) siirtää täytetyn pitsan puiselle (tai alumiiniselle) leipälapiolle ja liu'uttaa sen edelleen uuniin nopealla ranneliikkeellä täytteen valumisen estämiseksi. Aito perinteinen Pizza Napoletana paistetaan ainoastaan puulla lämmitetyssä uunissa, jossa voidaan 485 celsiusasteen paistolämpötila, joka on aidon perinteisen Pizza Napoletanan valmistuksen perusedellytys.

Pitsanpaistajan on valvottava pitsan paistumista nostamalla sitä reunasta metallisen leipälapion avulla ja kääntämällä pitsaa tulen suuntaan. Tämän on aina tapahduttava uunin pohjalla samassa kohdassa, jotta pitsa ei pääse palamaan erilaisen lämpötilan vuoksi. On tärkeää, että koko pitsa paistuu tasaisesti.

Paistamisen päätyttyä pitsa otetaan uunista metallisella leipälapiolla ja asetetaan lautaselle. Paistoaika saa olla enintään 60–90 sekuntia.

Paistamisen jälkeen pitsan ominaisuudet ovat seuraavat: Tomaatti, josta on haihtunut ainoastaan ylimääräinen neste, on edelleen kiinteää, ja mozzarellajuusto – Mozzarella di Bufala Campana (SAN) tai Mozzarella (APT) – on sulanut pitsan päälle. Basilika, valkosipuli ja oregano tuoksuvat voimakkaasti mutta eivät ole palaneet ruskeiksi.

— Paistolämpötila uunin pohjalla: noin 485 °C

— Lämpötila uunin yläosassa: noin 430 °C

— Paistoaika: 60–90 sekuntia

— Pitsan pohjan lämpötila paistettuna: 60–65 °C

— Tomaatin lämpötila paistettuna: 75–80 °C

— Oliiviöljyn lämpötila paistettuna: 75–85 °C

— Mozzarellan lämpötila paistettuna: 65–70 °C

Säilytys

Pizza Napoletana on mieluiten nautittava välittömästi uunista otettuna sen valmistuspaikassa. Jos pitsaa ei nautita valmistuspaikassa, sitä ei saa jäädyttää, pakastaa tai tyhjiöpakata myöhemmin myytäväksi.

3.7. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne**

On olemassa monia päätekijöitä, joiden perusteella kyseisen tuotteen erityisluonne määräytyy. Ne liittyvät suoraan valmistusaikaan ja menetelmiin sekä käsiteollisen toimijan kokemukseen ja osaamiseen.

Pizza Napoletanan valmistusprosessin erityispiirteet liittyvät ennen muuta seuraaviin seikkoihin: taikinan tekeminen, taikinan koostumus ja joustavuus (viskositeetti l. *reologia*), nostatusprosessin kulku ja erityisluonne (jako ajallisesti kahteen vaiheeseen, kestoon ja lämpötilaan liittyvät erityisedellytykset); pitsan pohjana käytettävien annospalojen valmisteleminen ja muotoileminen; pohjan muotoileminen kohonneesta taikinasta; uunin lämmittäminen ja paistamiseen liittyvät erityisedellytykset (aika/lämpötila), ehdottomasti puulämmitteisen uunin erityisominaisuudet.

On syytä korostaa esimerkiksi toisen nostatusvaiheen merkitystä sekä työmenetelmiä ja -välineitä, kuten puu-uunia ja pitsan käsittelyssä käytettyjä leipälapioita.

Toisen nostatusvaiheen jälkeen sämpylän muotoisen taikina-annoksen tilavuus ja kosteuspitoisuus ovat nousseet ensimmäiseen vaiheeseen nähden. Kun taikinaa aletaan painella molempien käsien sormilla, sen keskiosassa oleva ilma siirtyy paineen vaikutuksesta kohti taikinalevyn reunoja, jolloin alkaa muodostua kohollaan oleva reuna. Tämä tekniikka on aidon perinteisen Pizza Napoletanan perusominaisuus, koska kohollaan olevan reunan ansiosta täytteen ainesosat eivät pääse valumaan pois. Pohjalevyn halkaisija kasvaa, kun pitsaleipuri kääntelee taikinaa käsiensä välissä siten, että oikea käsi on 45–60 asteen kulmassa työtasoon nähden. Taikinalevy on työpöydällä, ja sitä pyöritetään vasemman käden synkronoiduin liikkein.

Muilla menetelmillä, kuten kaulimalla tai mekaanista puristinta käyttämällä, ei sitä vastoin pystytä siirtämään tasaisesti ilmakuplia keskiosasta ulkoreunoille siten, että taikinalevy on kaikilta osiltaan yhdenmukainen, vaan tuloksena levyn keskelle muodostuu taikinakerrostumia, joiden väliin jää ilmaa. Jos toimitaan tällä tavoin, paistettuun pitsaan ei synny aidolle perinteiselle Pizza Napoletanalle ominaista kohollaan olevaa reunaa.

Lisäksi napolilaisen valmistustekniikan mukaan pitsaleipurin on siirrettävä täsmällisin, nopein ja hallituin kädenliikkein kerralla valmistelemansa 3–6 täytettyä pitsaa työpöydältä uunipellin kautta leipälapiolle siten, että niiden alkuperäinen pyöreä muoto säilyy muuttumattomana (tämä tapahtuu vetämällä pitsaa kaksin käsin ja pyöräyttämällä noin 90 astetta). Pitsaleipuri sirottelee leipälapiolle hieman jauhoja, jotta pitsa liukuu vaivattomasti leipälapiolta uuniin. Tämä tehdään nopealla ranneliikkeellä pitämällä leipälapio 20–25 asteen kulmassa uunin pohjaan nähden ja huolehtimalla siitä, että täyte ei pääse valumaan pitsan päältä.

Muu kuin edellä kuvatun kaltainen tekniikka ei käy päinsä, koska pitsan siirtäminen leipälapiolla suoraan työpöydältä ei riitä varmistamaan, että paistettava pitsa säilyy kokonaisena.

Puu-uuni on ensisijainen tekijä Pizza Napoletanan paistamisen ja laadun kannalta. Sen tekniset erityspiirteet vaikuttavat ratkaisevasti klassisen Pizza Napoletanan suosioon. Napolilainen pitsauuni muodostuu tuffitiilestä muuratusta pohjasta, pyöreästä päällysrakenteesta (*suolo*) ja sen päälle rakennetusta kupolista. Uunin holvi on rakennettu tulenkestävästä materiaalista, mikä estää lämmön hajaantumisen. Uunin eri osien mittasuhteet ovat ratkaisevan tärkeät pitsan moitteettoman paistumisen kannalta. Uunin erityispiirre on sen neljästä pyöreästä tulenkestävästä osasta muodostuvan pohjarakenteen leveys. Pitsa nostetaan teräksestä ja/tai alumiinista tehdyn leipälapion avulla ja siirretään lähelle uunin suuaukkoa, missä sitä käännetään 180 astetta. Pitsa siirretään takaisin samalle kohdalle, jolloin alustan lämpötila on alentunut pitsan paistamisvaiheen aikana itseensä imemän lämmön verran.

Jos pitsa asetettaisiin eri kohtaan, jossa vallitsee alkuperäinen paistolämpötila, pitsa saattaisi palaa alapuolelta.

Kaikki nämä erityistekijät vaikuttavat lopputuotteen ilmavuuteen ja ulkonäköön. Pizza Napoletana on pehmeä ja kiinteä, siinä on korkea, hyvin kohonnut reunus. Pitsa on joustava ja helppo taitella nelinkertaiseksi. On tärkeää korostaa, että millään muulla vastaavalla tuotteella, joka on valmistettu käyttäen eritelmästä poikkeavia menetelmiä, ei voi olla samanlaisia ulkoisia ja aistinvaraisia ominaisuuksia kuin Pizza Napoletanalla.

3.8. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen perinteinen luonne**

Napolilaisen pitsan voidaan katsoa syntyneen vuosien 1715 ja 1725 välisenä aikana. Orialainen Vincenzo Corrado, Francavillan ruhtinaan Emanuelen pääkokki, mainitsee eräässä Napolissa yleisimmin käytettyjä elintarvikkeita käsittelevässä tutkimuksessa, että tomaattia käytetään pitsan ja makaroniruokien mausteena. Juuri kyseiset elintarvikkeet olivat tuolloin erittäin suosittuja Napolissa, ja niiden ansiosta kaupunki on saavuttanut paikkansa keittotaidon historiassa. Tomaatilla maustetun litteän leivän – Pizza Napoletanan – voidaan katsoa virallisesti syntyneen tällä tavoin.

Monien historiallisten asiakirjojen mukaan pitsa on yksi napolilaisen keittiön erikoisuuksista. Sen vahvistaa myös kirjailija Franco Salerno, jonka mukaan kyseinen tuote on todella yksi napolilaisen keittiön suurista keksinnöistä.

Myös italian kielen perussanakirjoissa ja Enciclopedia Treccani -tietosanakirjassa mainitaan erikseen Pizza Napoletana, ja sitä koskevia viittauksia esiintyy runsaasti kirjallisuudessa.

Ensimmäiset pitseriat (*pizzerie*) syntyivät nimenomaan Napolissa, ja 1900-luvun puoliväliin asti kyseinen tuote oli Napolin ja sen pitserioiden yksinoikeus. Jo 1700-luvulla kaupungissa toimi useita kojuja, joista käytettiin nimitystä ”pizzerie” ja niiden maine kantautui myös Napolin kuninkaan, Bourbon-sukuisen Ferdinandin tietoon. Hän halusi maistaa tätä perinteistä napolilaista ruokalajia ja rikkoi hovin etikettiä käymällä eräässä tunnetuimmista pitserioista. Siitä hetkestä alkaen pitserioista tuli muodikkaita paikkoja, joilla oli yksinoikeus valmistaa pitsaa. Suosituimmat ja tunnetuimmat napolilaiset pitsat olivat vuodelta 1734 peräisin oleva ”Marinara” sekä ”Margherita”, joka kehitettiin vuosina 1796–1810 ja jota tarjottiin Napolissa vuonna 1889 vierailleelle Italian kuningattarelle. Kyseisen pitsan täytteen (tomaatti, mozzarella ja basilika) värit tuovat mieleen Italian lipun.

Vuosien myötä pitserioita avattiin kaikissa Italian kaupungeissa ja myös ulkomailla. Napolin ulkopuolellakin ne ovat silti aina käyttäneet mainintaa ”pizzeria napoletana” tai muuta ilmaisua, joka tavalla tai toisella viittaa tuotteen ja Napolin väliseen yhteyteen. Kyseinen tuote on säilynyt Napolissa lähes muuttumattomana miltei 300 vuoden ajan.

Vuoden 1984 toukokuussa kaikki Napolin pitsaleipurit (*pizzaioli napoletani*) laativat ja allekirjoittivat lyhyen tuote-eritelmän, joka rekisteröitiin virallisesti napolilaisen notaarin Antonio Carannanten luona.

Ilmaisu ”Pizza Napoletana” on vuosisatojen kuluessa levinnyt niin laajalle, että kyseinen tuote tunnetaan sillä nimellä myös Euroopan ulkopuolella Keski- ja Etelä-Amerikasta (esim. Meksiko ja Guatemala) Aasiaan (esim. Thaimaa ja Malesia), vaikka näiden maiden asukkaat eivät aina välttämättä osaisikaan paikallistaa Napolin kaupungin maantieteellistä sijaintia.

3.9. **Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettelyt**

Aitoa perinteistä tuotetta ”Pizza Napoletana” koskevat tarkastukset liittyvät seuraaviin seikkoihin:

Yrityksissä valvotaan, että taikinan tekeminen, nostatus ja pitsan valmistus tapahtuvat asianmukaisesti ja yhtäjaksoisesti. Yrityksen kriittisiä tarkastuskohtia valvotaan huolellisesti. Todetaan, että käytetyt raaka-aineet vastaavat eritelmän vaatimuksia. Tarkastetaan, että käytettävät raaka-aineet säilytetään ja varastoidaan oikein ja todetaan, että lopputuotteen ominaisuudet vastaavat eritelmän vaatimuksia.

3.10. **Tunnus**

aitoa perinteistä tuotetta ilmaiseva kirjainlyhenne STG (APT) sekä maininnat ”Specialità Tradizionale Garantita” (Aito perinteinen tuote) ja ”prodotta secondo la tradizione napoletana” (valmistettu napolilaisen perinteen mukaisesti) käännetään sen maan viralliselle kielelle/virallisille kielille, jossa valmistus tapahtuu.

Pizza Napoletanaa kuvaava tunnus on seuraavanlainen: Vaakasuoraan aseteltu soikea kuva valkoisella pohjalla vaaleanharmain ääriviivoin. Samanaikaisesti realistinen ja graafisesti tyylitelty perinteiden mukainen kuva esittää lautasella olevaa pitsaa, ja siinä näkyvät tuotteen klassiset ainesosat, toisin sanoen tomaatti, mozzarellajuusto, basilikanlehdet ja oliiviöljy.

Lautasen alla on varjostus, jonka vihreä väri korostaa kuvan muiden värien rinnalla tuotteelle ominaista Italian lipun väritystä.

Pitsalautasen alapuolella on hieman lautasen päälle sijoittuva suorakaiteen muotoinen, kulmistaan voimakkaasti pyöristetty punainen kenttä, jossa on valkoisilla mustareunaisilla kirjaimilla ja vihreällä valkoreunaisella varjostuksella teksti "PIZZA NAPOLETANA" STG. Edellä mainitun tekstin yläpuolella hieman oikealla on valkoisin, kirjasinkooltaan pienemmin ja kirjasinlajiltaan erilaisin kirjaimin teksti "Aito perinteinen tuote" (Specialità Tradizionale Garantita), ja alapuolella keskellä tunnuksen "PIZZA NAPOLETANA STG" kanssa samalla kirjasinlajilla pienin valkoisin mustareunaisin suuraakkosin teksti "Valmistettu napolilaisen perinteen mukaisesti" (Prodotta secondo la tradizione napoletana).

Teksti	Kirjasinlaji
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Aito perinteinen tuote	Alternate Gothic
Valmistettu napolilaisen perinteen mukaisesti	Varga

Pitsan värit	PantoneProSim	C	M	Y	K
Beesi: pitsan reunus	466	11	24	43	0 %
Punainen: täytteen tomaatti-pohja	703	0 %	83	65	18
Basilikanlehdet	362	76	0 %	100	11
Basilikanlehtien suonet	562	76	0 %	100	11
Punainen: tomaatit	032	0 %	91	87	0 %
Oliiviöljy	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Valonheijastus mozzarellan päällä	5 807	0 %	0%	11	9

Graafisen osan ja kirjainten värit	PantoneProSim	C	M	Y	K
Harmaa: lautasen reuna	P.Grey – 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Vihreä: lautasen varjostus	362	76	0 %	100	11
Punainen: kulmistaan pyöristetty suorakaide	032	0 %	91	87	0 %
Mustalla reunustettu valkoinen teksti "PIZZA NAPOLETANA APT"		0 %	0 %	0 %	0 %
Mustalla reunustettu valkoinen teksti "Valmistettu napolilaisten perinteiden mukaisesti"		0 %	0 %	0 %	0 %
Valkoinen teksti "Aito perinteinen tuote"		0 %	0 %	0 %	0 %



4. **TUOTE-ERITELMÄN NOUDATTAMISEN TARKASTAMISESTA VASTAAVAT VIRANOMAISET TAI ELIMET**

4.1. **Nimi ja osoite**

Nimi: Certiquality SRL

Osoite: Via Gaetano Giardino, 4 – 20123 Milano

Puhelin: 028069171

Faksi: 0286465295

Sähköposti: certiquality@certiquality.it

☐ Julkinen X Yksityinen

Nimi: DNV Det Norske Veritas Italia

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

Puhelin: +39 0396899905

Faksi: +39 0396899930

Sähköposti: —

☐ Julkinen X Yksityinen

Nimi: ISMECERT

Osoite: Corso Meridionale, 6 - 80143 NAPOLI

Puhelin: 0815636647

Faksi: 0815534019

Sähköposti: info@ismecert.com

☐ Julkinen X Yksityinen

4.2. **Viranomaisen tai elimen erityistehtävät**

Edellä mainitut kolme valvontaelintä tekevät tarkastuksia toimijoiden luona Italian eri alueilla.