RÈGLEMENT (UE) Nº 97/2010 DE LA COMMISSION

du 4 février 2010

enregistrant une dénomination dans le registre des spécialités traditionnelles garanties [Pizza Napoletana (STG)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) nº 509/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires [1], et notamment son article 9, paragraphe 5, troisième alinéa,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 8, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (CE) nº 509/2006 et en application de l'article 19, paragraphe 3, dudit règlement, la demande d'enregistrement de la dénomination «Pizza Napoletana» déposée par l'Italie a été publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* [2].

(2) L'Allemagne et la Pologne se sont déclarées opposées à l'enregistrement conformément à l'article 9, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 509/2006. Ces oppositions ont été jugées recevables sur base de l'article 9, paragraphe 3, premier alinéa, point a) dudit règlement.

(3) La déclaration d'opposition de l'Allemagne portait en particulier sur la crainte que les farines de blé allemandes ne soient désavantagées vu qu'un seul type de farine de blé, disponible dans un seul Etat membre, à savoir l'Italie, est autorisé en vertu du cahier des charges.

(4) La déclaration d'opposition de la Pologne portait en particulier quant à elle sur le fait que le nom n'est pas spécifique en soi et que la demande d'enregistrement telle que publiée ne contient pas d'explications appropriées.

(5) La Commission a, par lettres du 17 septembre 2008, invité les Etats membres concernés à rechercher un accord entre eux en conformité avec leurs procédures internes.

(6) Un accord, notifié à la Commission le 24 février 2009 et avalisé par celle-ci, est intervenu entre l'Italie et l'Allemagne dans un délai de six mois. Selon cet accord, les restrictions liées à l'utilisation de certaines farines de blé ont été levées.

(7) Etant donné toutefois qu'aucun accord n'est intervenu entre l'Italie et la Pologne endéans les délais prévus, la Commission est tenue d'arrêter une décision conformément à la procédure visée à l'article 18, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 509/2006.

(8) Dans ce contexte et suite à l'opposition de la Pologne, les explications démontrant que le nom, dont l'enregistrement est demandé, est spécifique en soi, ont été ajoutées au cahier des charges.

(9) A la lumière de ces éléments, la dénomination «Pizza Napoletana» doit donc être inscrite dans le «Registre des spécialités traditionnelles garanties». La protection visée à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 509/2006 n'a pas été sollicitée.

(10) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des spécialités traditionnelles garanties,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La dénomination figurant à l'annexe I du présent règlement est enregistrée.

Article 2

Le cahier des charges consolidé figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 4 février 2010.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

[1] JO L 93 du 31.3 2006, p. 1.
[2] JO C 40 du 14.2.2008, p. 17.

ANNEXE I

Denrées alimentaires visées à l'annexe I du règlement (CE) nº 509/2006

Classe 2.3. Produits de la confiserie, de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie

ITALIE

Pizza Napoletana (STG)

ANNEXE II

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE STG

Règlement (CE) nº 509/2006 du Conseil relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires

«PIZZA NAPOLETANA»

Nº CE: IT/TSG/007/0031/09.02.2005

1. **NOM ET ADRESSE DE L'ORGANISME DEMANDEUR**

Nom:	Associazione Verace Pizza Napoletana
Adresse:	Via S. Maria La Nova 49, Napoli
Tél.:	081/4201205
Fax:	081/4201205
Courrier électronique:	info@pizzanapoletana.org
Nom:	Associazione Pizzaiuoli Napoletani
Adresse:	Corso S. Giovanni a Teduccio, 55 Napoli
Tél.:	081.559.07.81
Fax:	081.559.07.81
Courrier électronique:	nfo@pizzaiuolinapoletani.it direttivo@pizzaiuolinapoletani.it

2. **ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

Italie

3. **CAHIER DES CHARGES DE PRODUCTION**

3.1. **Nom à enregistrer**

«Pizza Napoletana»

L'enregistrement est demandé uniquement en langue italienne.

La mention «Prodotta secondo la Tradizione napoletana» (Produite selon la tradition napolitaine) et l'acronyme STG figurant sur le logo/étiquette de la «Pizza Napoletana» STG sont traduits dans la langue du pays où la production a lieu.

3.2. **Indiquer si le nom**

X est spécifique en soi

☐ indiquer la spécificité du produit agricole ou de la denrée alimentaire

Le nom «Pizza Napoletana» est traditionnellement employé pour désigner ce produit, comme l'attestent les différentes sources indiquées au point 3.8.

3.3. **Indiquer si la réservation du nom est demandée conformément à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 509/2006**

☐ Enregistrement avec réservation du nom

X Enregistrement sans réservation du nom

3.4. **Type de produit**

Classe 2.3. Produits de la confiserie, de la boulangerie, de la pâtisserie et de la biscuiterie

3.5. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire qui porte le nom indiqué au point 3.1**

La «Pizza Napoletana» STG se présente comme un produit de forme arrondie cuit au four, au diamètre variable qui ne doit pas dépasser 35 cm, au bord surélevé et dont la partie centrale est garnie. La partie centrale a une épaisseur de 0,4 cm, avec une tolérance admise de + 10 %, et le bord de 1 2 cm. La pizza dans son ensemble est tendre, élastique, facilement pliable en quatre.

La «Pizza Napoletana» STG se caractérise par un bord surélevé, de couleur dorée, propre aux produits cuits au four, tendre au toucher et à la dégustation; par un centre garni où domine le rouge de la tomate, à laquelle s'est parfaitement mélangée l'huile et, selon les ingrédients utilisés, le vert de l'origan et le blanc de l'ail; par le blanc de la mozzarella par plaques plus ou moins rapprochées, le vert du basilic en feuilles, plus ou moins foncé sous l'effet de la cuisson.

La consistance de la «Pizza Napoletana» doit être tendre, élastique, facilement pliable; le produit cède facilement à la découpe; elle a un goût caractéristique, savoureux, conféré par le bord surélevé, qui présente le goût typique du pain bien levé et bien cuit, mélangé à la saveur acidulée de la tomate, à l'arôme, respectivement, de l'origan, de l'ail ou du basilic, et à la saveur de la mozzarella cuite.

À la fin du processus de cuisson, la pizza dégage une odeur caractéristique, parfumée, délicieuse; la tomate, après n'avoir perdu que son eau excédentaire, reste dense et consistante; la Mozzarella di Bufala Campana AOP ou la Mozzarella STG se présente fondue sur la superficie de la pizza; le basilic tout comme l'ail et l'origan développent un arôme intense, et n'ont pas un aspect brûlé.

3.6. **Description de la méthode d'obtention du produit qui porte le nom indiqué au point 3.1**

Les matières premières de base qui caractérisent la «Pizza Napoletana» sont: la farine de blé tendre, la levure de bière, l'eau naturelle potable, les tomates pelées et/ou petites tomates (pomodorini) fraîches, le sel marin ou le sel de cuisine, l'huile d'olive extra-vierge. Parmi les autres ingrédients qui peuvent être utilisés dans la préparation de la «Pizza Napoletana» figurent: l'ail et l'origan; la Mozzarella di Bufala Campana AOP, le basilic frais et la Mozzarella STG.

Les caractéristiques de la farine sont les suivantes:

— W: 220-380

— P/L: 0,50-0,70

— Absorption: 55-62

— Stabilité: 4-12

— Value index E10: max 60

— Falling number: 300-400

— Gluten sec: 9,5-11 g %

— Protéines: 11-12,5 g %

La préparation de la «Pizza Napoletana» comprend exclusivement les phases de travail suivantes, à réaliser en cycle continu au cours du même exercice:

Préparation de la pâte

Mélanger de la farine, de l'eau, du sel et de la levure. Verser un litre d'eau dans le pétrisseur, dissoudre une quantité de sel marin comprise entre 50 et 55 g, ajouter 10 % de la farine par rapport à la quantité totale prévue, délayer ensuite 3 g de levure de bière, enclencher le pétrisseur et ajouter progressivement 1,8 kg de farine W 220 380 jusqu'à atteindre la consistance souhaitée, définie comme le «point de pâte». Cette opération doit durer 10 minutes.

La pâte doit être travaillée dans le pétrisseur de préférence à fourche pendant 20 minutes à faible vitesse jusqu'à l'obtention d'une masse compacte unique. Pour obtenir une consistance optimale de la pâte, la quantité d'eau qu'une farine est en mesure d'absorber est très importante. La pâte ne doit pas coller au toucher, et doit être molle et élastique.

Les caractéristiques de la pâte sont les suivantes, avec une tolérance pour chacune d'elles de ± 10 %:

— Température de fermentation: 25 °C

— pH final: 5,87

— Acidité totale titrable: 0,14

— Densité: 0,79 g/cm^3 (+ 34 %)

Levage de la pâte

Première phase: la pâte, une fois extraite du pétrisseur, est placée sur un plan de travail de la pizzeria où elle doit reposer pendant deux heures, couverte d'un linge humide, de manière à ce que la superficie ne puisse pas durcir et qu'une espèce de croûte se forme par évaporation de l'humidité interne. Les deux heures de levage écoulées, on passe au formage du petit pain, qui doit être exécuté exclusivement à la main par le pizzaiolo. À l'aide d'une spatule, une portion de pâte levée est découpée sur le plan de travail avant de lui donner la forme d'un petit pain. Pour la «Pizza Napoletana», les petits pains doivent avoir un poids compris entre 180 et 250 g.

Seconde phase de levage: une fois les petits pains (découpe) formés, une seconde levée a lieu dans des caisses pour aliments, d'une durée de quatre à six heures. Cette pâte, conservée à température ambiante, est prête à être utilisée dans les six heures suivantes.

Formage

Après la période de levage, le petit pain est extrait de la caisse à l'aide d'une spatule et placé sur le comptoir de la pizzeria sur une légère couche de farine pour éviter que la boule n'adhère au plan de travail. D'un mouvement allant du centre vers l'extérieur et avec la pression des doigts des deux mains sur le petit pain, qui est retourné plusieurs fois, le pizzaiolo forme un disque de pâte de manière à ce qu'au centre l'épaisseur ne soit pas supérieure à 0,4 cm avec une tolérance admise de ± 10 % et qu'elle ne dépasse pas 1 2 cm sur le bord, en formant ainsi un bord surélevé.

Pour la préparation de la «Pizza Napoletana» STG, aucun autre type de préparation n'est autorisé, en particulier l'utilisation d'un rouleau à pâtisserie et/ou d'une machine à disque de type presse mécanique.

Garniture

La «Pizza Napoletana» est assaisonnée tel que décrit ci dessous:

— avec une cuiller, déposer 70 à 100 g de tomates pelées concassées au centre du disque de pâte;

— d'un mouvement en spirale, répartir la tomate sur toute la superficie centrale;

— d'un mouvement en spirale, ajouter le sel sur la superficie de la tomate;

— de la même manière, saupoudrer d'un peu d'origan;

— découper une gousse d'ail, préalablement débarrassée de sa pellicule extérieure, en petites tranches et la déposer sur la tomate;

— à l'aide d'un huilier à bec et d'un mouvement en spirale, distribuer sur la superficie, en partant du centre, 4 – 5 g d'huile d'olive extra-vierge avec une tolérance admise de + 20 %.

Ou:

— à l'aide d'une cuiller, déposer au centre du disque de pâte entre 60 et 80 g de tomates pelées concassées et/ou de petites tomates fraîches coupées;

— d'un mouvement en spirale, répartir la tomate sur toute la superficie centrale;

— d'un mouvement en spirale, ajouter le sel sur la superficie de la tomate;

— déposer 80 – 100 g de Mozzarella di Bufala Campana AOP coupée en tranches sur la superficie de la tomate;

— déposer sur la pizza quelques feuilles de basilic frais;

— avec un huilier à bec et d'un mouvement en spirale, distribuer sur la superficie, en partant du centre, 4 – 5 g d'huile d'olive extra-vierge avec une tolérance admise de + 20 %.

Ou:

— à l'aide d'une cuiller, déposer au centre du disque de pâte entre 60 et 80 g de tomates pelées concassées;

— d'un mouvement en spirale, répartir la tomate sur toute la superficie centrale;

— d'un mouvement en spirale, ajouter le sel sur la superficie de la tomate

— déposer 80 – 100 g de Mozzarella STG préalablement coupée en tranches sur la superficie de la tomate;

— déposer sur la pizza quelques feuilles de basilic frais;

— à l'aide d'un huilier à bec et d'un mouvement en spirale, distribuer sur la superficie, en partant du centre, 4 – 5 g d'huile d'olive extra-vierge avec une tolérance admise de + 20 %.

Cuisson

Le «pizzaiolo» transfère sur une pelle de boulanger en bois (ou en aluminium), en s'aidant d'un peu de farine et d'un mouvement rotatoire, la pizza garnie, qu'il fait glisser sur la sole du four d'un mouvement rapide du poignet de manière à empêcher que la garniture ne coule. La cuisson de la «Pizza Napoletana» STG s'effectue exclusivement dans des fours à bois, qui atteignent une température de cuisson de 485 °C, essentielle pour obtenir la «Pizza Napoletana» STG.

Le pizzaiolo doit contrôler la cuisson de la pizza en en soulevant un côté, à l'aide d'une pelle métallique, et en tournant la pizza vers le feu, en utilisant toujours la même zone de sole initiale pour éviter que la différence de température ne brûle la pizza. Il est important que la pizza soit cuite de manière uniforme sur toute sa circonférence.

Toujours à l'aide de la pelle métallique, au terme de la cuisson, le pizzaiolo sort la pizza du four et la déposera sur l'assiette. Le temps de cuisson ne doit pas dépasser 60 à 90 secondes.

Après la cuisson, la pizza présente les caractéristiques suivantes: la tomate, après avoir perdu uniquement son eau excédentaire, reste dense et consistante; la Mozzarella di Bufala Campana AOP ou la Mozzarella STG a un aspect fondu sur la superficie de la pizza; le basilic ainsi que l'ail et l'origan développent un arôme intense, et n'ont pas un aspect brûlé.

— Température de cuisson sur la sole du four: 485 °C environ

— Température au niveau de la voûte: 430 °C environ

— Temps de cuisson: 60 – 90 secondes

— Température atteinte par la pâte: 60 – 65 °C

— Température atteinte par la tomate: 75 – 80 °C

— Température atteinte par l'huile: 75 – 85 °C

— Température atteinte par la mozzarella: 65 – 70 °C

Conservation

La «Pizza Napoletana» doit, de préférence, être consommée immédiatement, dès qu'elle sort du four, dans le lieu même où elle a été produite. Cependant, si elle n'est pas consommée sur le lieu de production, elle ne peut pas être congelée ou surgelée ou mise sous vide pour une vente ultérieure.

3.7. **Caractère spécifique du produit agricole et alimentaire**

Les éléments clés qui définissent le caractère spécifique du produit en question sont nombreux et directement liés à la durée et aux modalités des opérations, ainsi qu'à l'habileté et à l'expérience de l'artisan.

En particulier, le processus de préparation de la «Pizza Napoletana» se caractérise par: le pétrissage, la consistance et l'élasticité de la pâte (reologia) et la spécificité du levage (en deux phases aux conditions spécifiques en matière de température et de durée); la préparation et le formage des petits pains; la manipulation et la préparation du disque de pâte levé; la préparation du four et les caractéristiques de cuisson (durée/températures), les particularités du four qui doit être exclusivement alimenté avec du bois.

À titre d'exemple, il convient de souligner l'importance du second levage, de la manipulation et des équipements de travail, à savoir le four, qui doit obligatoirement être à bois, et les pelles.

Après le second levage, le petit pain a subi une augmentation de volume et d'humidité par rapport à la période précédente. Sous l'effet de la pression des doigts des deux mains, la force exercée provoque le déplacement de l'air contenu dans les alvéoles de la pâte du centre vers la périphérie du disque de pâte et commence à former le rebord surélevé de la pizza. Cette technique constitue une caractéristique fondamentale de la «Pizza Napoletana» STG parce que le relèvement des bords du disque garantit de maintenir en son sein tous les ingrédients de la garniture. Pour faire en sorte que la boule de pâte acquière un plus grand diamètre, on procède à la préparation en faisant voltiger la pâte entre ses mains et en tenant la main droite en position oblique de 45-60 degrés par rapport au plan de travail. C'est sur celui-ci qu'est déposé le disque de pâte qui tournera grâce à un mouvement synchronisé de la main gauche.

En revanche, d'autres types de préparation, surtout avec le rouleau à pâtisserie ou la machine à disque (de type presse mécanique) ne parviennent pas à provoquer de manière homogène le déplacement de l'air des alvéoles présentes dans la masse vers l'extérieur afin de produire un disque de pâte uniforme dans toutes ses parties. On obtient ainsi la formation au centre du disque, d'une zone stratifiée de pâte, divisée par de l'air dans l'interstice. Par conséquent, si on utilise ces moyens, la pizza, après la cuisson, ne présentera pas son rebord surélevé typique, qui est l'une des caractéristiques principales de la «Pizza Napoletana» STG.

La technique napolitaine, en outre, prévoit que le pizzaiolo, après avoir préparé une série variable de trois à six disques de pâte farcis, à l'aide de gestes précis et rapides des mains, accompagne la pizza avec maestria, en faisant en sorte qu'elle ne perde pas sa forme ronde initiale, du plan de travail à la pelle (qui est tirée des deux mains par le pizzaiolo qui, en lui faisant faire un tour sur elle-même d'environ 90°, la dépose sur une plaque prête à servir). Le pizzaiolo étale un peu de farine sur la plaque à enfourner, pour permettre à la pizza de glisser facilement de la pelle dans le four. Cette opération s'effectue d'un rapide coup du poignet, en tenant la pelle selon un angle de 20-25° par rapport au plan du four et en faisant en sorte que la garniture ne tombe pas de la superficie de la pizza.

Les techniques différant de la description ci-dessus ne sont pas appropriées étant donné que le prélèvement direct de la pizza du plan de travail avec la pelle ne garantit pas l'intégrité de la pizza à enfourner.

Le four à bois est un élément crucial pour la cuisson et la qualité de la «Pizza Napoletana». Les spécificités techniques qui le caractérisent sont essentielles à la réussite de la «Pizza Napoletana» classique. Le four napolitain à pizza est constitué d'une base de briques en tuf, surmonté d'un plan circulaire appelé «sole», au-dessus duquel est construite une coupole. La voûte du four est constituée de matériau réfractaire pour empêcher la dispersion de la chaleur. En effet, les proportions entre les différentes parties du four sont essentielles pour obtenir une bonne cuisson de la pizza. La référence au type de four est constituée par l'ampleur de la sole, formée de quatre secteurs circulaires réfractaires qui formeront la sole. La pizza est soulevée avec la pelle en acier et/ou en aluminium et portée vers la bouche du four, où elle est déposée et où on lui fait faire un tour de 180°; la pizza est ramenée au même point, de manière à retrouver la température de la base diminuée de la chaleur absorbée par la pizza lors de la cuisson.

Si on plaçait la pizza sur un point différent, on retrouverait la même température initiale, ce qui brûlerait la base de la pizza.

Toutes ces spécificités créent le phénomène de la chambre d'air et l'aspect visuel du produit final, la «Pizza Napoletana» qui est en effet molle et compacte; au bord surélevé, à la pâte levée, particulièrement tendre et facilement pliable en quatre. Il est important de souligner que tous les autres produits similaires obtenus à l'aide de procédés de préparation différents de celui décrit ne peuvent pas obtenir les mêmes caractéristiques visuelles et organoleptiques que la «Pizza Napoletana».

3.8. **Aspect traditionnel du produit agricole et alimentaire**

On peut faire remonter l'apparition de la «Pizza Napoletana» à une période historique qui se situe entre 1715 et 1725. Vincenzo Corrado, cuisinier général du Prince Emanuele di Francavilla, dans un traité sur les aliments les plus communément utilisés à Naples, déclare que la tomate est utilisée pour assaisonner la pizza et les macaronis, en rapprochant deux produits qui ont fait jadis le bonheur de Naples et qui l'ont fait entrer dans l'histoire de la cuisine. C'est à ce fait qu'on rattache la naissance officielle de la «Pizza Napoletana», un disque de pâte assaisonné de tomate.

Nombreux sont les documents historiques qui attestent l'origine napolitaine de cette spécialité culinaire. Ainsi l'écrivain Franco Salerno affirme que ce produit est une des grandes inventions de la cuisine napolitaine.

Même les dictionnaires de la langue italienne et l'encyclopédie Treccani parlent spécifiquement de «Pizza Napoletana». Et l'expression «Pizza Napoletana» est même citée dans de nombreux textes littéraires.

Les premières «pizzerie» (pizzerias) sont apparues sans aucun doute à Naples où, jusqu'à la moitié du XX^{e} siècle, ce produit était une exclusivité de cette ville et de ses pizzerias. Dès le XVIII^{e} siècle, plusieurs boutiques, dénommées «pizzerias» étaient actives dans la ville. Leur réputation était arrivée jusqu'au roi de Naples, Ferdinand de Bourbon, qui, pour goûter ce plat typique de la tradition napolitaine, rompit l'étiquette de la cour et entra dans l'une des pizzerias les plus renommées. Depuis lors, la «pizzeria» est devenue un endroit à la mode, un lieu consacré à la préparation exclusive de la «pizza». Les pizzas les plus populaires et célèbres à Naples étaient la «Marinara», née en 1734, et la «Margherita», qui date de 1796 – 1810, et fut offerte à la reine d'Italie en visite à Naples en 1889 précisément en raison de la couleur de son assaisonnement (tomate, mozzarella et basilic) qui rappellent les couleurs du drapeau italien.

Au fil du temps, des pizzerias sont apparues dans toutes les villes d'Italie et même à l'étranger. Toutefois, chacune d'elles, bien qu'installée dans une autre ville que Naples, a toujours lié son existence à la mention «pizzeria napoletana» ou a utilisé un terme qui puisse rappeler d'une manière ou d'une autre son lien avec Naples, où depuis près de 300 ans, ce produit a gardé toute son authenticité.

En mai 1984, la profession des «pizzaioli napoletani» a rédigé un petit cahier des charges signé par tous et enregistré par un acte officiel devant le notaire Antonio Carannante de Naples.

Au cours des siècles, le terme «Pizza Napoletana» a connu une telle diffusion que partout, y compris hors d'Europe, en Amérique centrale et du Sud (par exemple au Mexique et au Guatemala) et en Asie (par exemple en Thaïlande et en Malaisie), le produit en question est connu sous le nom de «Pizza Napoletana» sans même que les habitants aient, dans certains cas, la moindre connaissance quant à l'emplacement géographique de la ville de Naples.

3.9. **Exigences minimales et procédures de contrôle du caractère spécifique du produit**

Les contrôles prévus pour la STG «Pizza Napoletana» portent sur les aspects suivants:

dans les entreprises, pendant la phase de pétrissage, de levage et de préparation, selon le déroulement correct et la succession correcte des phases décrites; en contrôlant attentivement les points critiques de l'entreprise; en vérifiant la conformité des matières premières avec celles qui sont prévues dans le cahier des charges d'exécution; en vérifiant la conservation parfaite et le stockage des matières premières à utiliser et en s'assurant que les caractéristiques du produit final soient conformes à ce qui est prévu par le cahier des charges de production.

3.10. **Logo**

L'acronyme STG et les mentions «Specialità Tradizionale Garantita» (Spécialité Traditionnelle Garantie) et «Prodotta seconda la tradizione napoletana» (Produite selon la tradition napolitaine) sont traduits dans les langues officielles du pays où la production a lieu.

Le logo qui définit la «Pizza Napoletana» est le suivant: une image ovale à agencement horizontal de couleur blanche avec un contour en gris clair, qui représente l'assiette dans laquelle est présentée la pizza, reproduite de manière réaliste et, en même temps, graphiquement stylisée en respectant pleinement la tradition et représentant les ingrédients classiques, comme la tomate, la mozzarella, les feuilles de basilic et un filet d'huile d'olive.

Sous le plat, apparaît un effet d'ombre décalé de couleur verte, qui, associé aux autres, renforce les couleurs italiennes du produit.

En légère superposition à l'assiette contenant la pizza, apparaît une fenêtre rectangulaire de couleur rouge, aux angles fortement arrondis, contenant la mention en blanc entourée de noir, avec une ombre décalée en vert à contour blanc: «PIZZA NAPOLETANA» STG. Sur cette indication, en haut légèrement déplacée à droite, avec des caractères de taille inférieure et de type différent et de couleur blanche, figure l'indication «Spécialité Traditionnelle Garantie» (Specialità Tradizionale Garantita) En bas, puis au centre, dans le même caractère que le logo, PIZZA NAPOLETANA STG, en petites lettres majuscules de couleur blanche au contour noir est superposée l'indication: «Produite selon la tradition napolitaine» (Prodotta seconda la tradizione napoletana).

Mentions	Caractères
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Spécialité Traditionnelle Garantie	Alternate Gothic
Produite selon la tradition napolitaine	Varga

Les couleurs de la pizza	PantoneProSim	C	M	Y	K
Beige soutenu de la corniche	466	11	24	43	0 %
Rouge fond sauce tomate	703	0 %	83	65	18
Feuilles de basilic	362	76	0 %	100	11
Veinures feuilles de basilic	562	76	0 %	100	11
Rouge des tomates	032	0 %	91	87	0 %
Filet d'huile d'olive	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Reflets sur la mozzarella	5 807	0 %	0%	11	9

Les couleurs de la partie graphique et des caractères	PantoneProSim	C	M	Y	K
Le gris du bord du plat ovale	P.Grey – 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Le vert de l'ombre du plat ovale	362	76	0 %	100	11
Le rouge du rectangle aux angles ronds	032	0 %	91	87	0 %
Blanche à bord noir la mention «PIZZA NAPOLETANA» STG		0 %	0 %	0 %	0 %
Blanche à bord noir la mention «Produite selon la tradition napolitaine»		0 %	0 %	0 %	0 %
En blanc l'indication «Spécialité Traditionnelle Garantie»		0 %	0 %	0 %	0 %



4. **AUTORITES OU ORGANISMES QUI VERIFIENT LE RESPECT DU CAHIER DES CHARGES**

4.1. **Nom et adresse**

Nom: Certiquality SRL

Adresse: Via Gaetano Giardino, 4 – 20123 Milano

Tél.: 02/8069171

Fax: 02/86465295

Courriel: certiquality@certiquality.it

☐ Public X Privé

Nom: DNV Det Norske Veritas Italia

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

Tél.: +39 039 6899 905

Fax: +39 039 6899 930

Courriel: —

☐ Public X Privé

Nom: ISMECERT

Adresse: Corso Meridionale, 6 - 80143 NAPOLI

Tél.: 081-5636647

Fax: 081-5534019

Courriel: info@ismecert.com

☐ Public X Privé

4.2. **Tâches spécifiques de l'autorité ou de l'organisme**

Les trois organismes de contrôle précités effectuent des contrôles sur des sujets divers dans les différentes parties du territoire national.