KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) Nr. 97/2010

2010 m. vasario 4 d.

dėl pavadinimo įregistravimo garantuotų tradicinių gaminių registre [Pizza Napoletana (GTG)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 509/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių [1], ypač į jo 9 straipsnio 5 dalies trečią pastraipą,

kadangi:

(1) Pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 8 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą ir taikant minėto reglamento 19 straipsnio 3 dalį, Italijos prašymas įregistruoti „Pizza Napoletana“ pavadinimą paskelbtas *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* [2].

(2) Vokietija ir Lenkija pareiškė prieštaravimą pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 9 straipsnio 1 dalį. Remiantis minėto reglamento 9 straipsnio 3 dalies pirmos pastraipos a punktu šie prieštaravimai pripažinti priimtinais.

(3) Vokietijos pateiktame prieštaravimo pareiškime daugiausia išreikštas nerimas, kad Vokietijos kviečiai gali patekti į blogesnę padėtį, kadangi pagal specifikaciją leidžiama naudoti tik vienos valstybės narės, t. y. Italijos, kviečių miltus.

(4) Lenkijos pateiktame prieštaravimo pareiškime atkreipiamas dėmesys į tai, kad pats pavadinimas nėra specifiškas, o paskelbtame įregistravimo paraiškoje tinkamų paaiškinimų nepateikta.

(5) 2008 m. rugsėjo 17 d. raštu Komisija paragino suinteresuotąsias valstybes nares tartis laikantis savo vidaus tvarkos.

(6) Italija ir Vokietija per šešis mėnesius pasiekė susitarimą, apie kurį Komisijai buvo pranešta 2009 m. vasario 24 d ir kuris pastarosios buvo patvirtintas. Pagal šį susitarimą apribojimai dėl tam tikrų kvietinių miltų naudojimo panaikinti.

(7) Per nustatytą laikotarpį Italijai ir Lenkijai susitarimo pasiekti visgi nepavyko, todėl Komisija turi priimti sprendimą pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 18 straipsnio 2 dalyje nustatytą tvarką.

(8) Atsižvelgiant į tai ir į Lenkijos prieštaravimą, į specifikaciją įtraukti paaiškinimai, kuriais įrodoma, kad produkto pavadinimas, kurį prašoma įregistruoti, pats yra specifiškas.

(9) Atsižvelgiant į tai „Pizza Napoletana“ pavadinimas turi būti įregistruotas garantuotų tradicinių gaminių registre. Reglamento (EB) Nr. 509/2006 13 straipsnio 2 dalyje numatytos apsaugos nereikalaujama.

(10) Šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Garantuotų tradicinių gaminių nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Šio reglamento I priede nurodytas pavadinimas įregistruojamas.

2 straipsnis

Konsoliduota specifikacija pateikiama šio reglamento II priede.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną nuo jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2010 m. vasario 4 d.

Komisijos vardu

Pirmininkas

José Manuel BARROSO

---

[1] OL L 93, 2006 3 31, p. 1.
[2] OL C 40, 2008 2 14, p. 17.

I PRIEDAS

Reglamento (EB) Nr. 509/2006 I priede nurodyti maisto produktai

2.3 klasė. Konditerijos gaminiai, duona, pyragaičiai, pyragai, sausainiai ir kiti kepiniai

ITALIJA

Pizza Napoletana (GTG)

II PRIEDAS

GTG REGISTRAVIMO PARAIŠKA

Tarybos reglamentas (EB) Nr. 509/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių

PIZZA NAPOLETANA

EB Nr.: IT/TSG/007/0031/09.02.2005

1. **ORGANIZACIJOS PAREIŠKĖJOS PAVADINIMAS IR ADRESAS**

Pavadinimas: Associazione Verace Pizza Napoletana

Adresas: Via S. Maria La Nova 49, Napoli

Telefonas 081/4201205

Faksas 081/4201205

El. paštas: info@pizzanapoletana.org

Pavadinimas: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Adresas: Corso S. Giovanni a Teduccio 55, Napoli

Telefonas 081 559 07 81

Faksas 081 559 07 81

El. paštas: info@pizzaiuolinapoletani.it
direttivo@pizzaiuolinapoletani.it

2. **VALSTYBĖ NARĖ ARBA TREČIOJI ŠALIS**

Italija

3. **PRODUKTO SPECIFIKACIJA**

3.1. **Įregistruojamas pavadinimas**

„Pizza Napoletana“

Pavadinimą prašoma registruoti tik italų kalba.

Ant GTG „Pizza Napoletana“ logotipo arba etiketės esantis įrašas „Prodotta secondo la Tradizione napoletana“ (Pagaminta, laikantis Neapolio tradicijų) ir akronimas GTG pateikiami išversti į gamybos valstybės kalbą.

3.2. **Pavadinimas (nurodyti)**

X pats yra specifinis

☐ turi specifinių žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybių

Kaip patvirtinta 3.8 punkte nurodytuose šaltiniuose, pavadinimas „Pizza Napoletana“ tradiciškai vartojamas šiam gaminiui įvardyti.

3.3. **Nurodyti, ar išimtinės pavadinimo naudojimo teisės siekiama pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 13 straipsnio 2 dalį**

☐ Įregistravimas nustačius išimtinę pavadinimo naudojimo teisę

X Įregistravimas nenustačius išimtinės pavadinimo naudojimo teisės

3.4. **Produkto rūšis**

2.3 klasė. Konditerijos gaminiai, duona, pyragaičiai, pyragai, sausainiai ir kiti kepiniai

3.5. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto, kuriam taikomas 3.1. punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas**

GTG „Pizza Napoletana“ – tai krosnyje keptas apskritimo formos, įvairaus skersmens, tačiau neviršijantis 35 cm, gaminys iškilusiu kraštu ir pagardinta vidurine dalimi. Vidurinės dalies storis – 0,4 cm (leidžiama ± 10 proc. nuokrypa), krašto storis – nuo 1 iki 2 cm. Visa pica yra minkšta, lanksti ir lengvai sulenkiama į keturias dalis.

GTG „Pizza Napoletana“ išsiskiria iškilusiu kraštu, yra krosnyje keptiems gaminiams būdingos aukso spalvos, švelni liečiant ir ragaujant; jos vidurinėje pagardintoje dalyje vyrauja raudoni pomidorai, su kuriais gerai susimaišęs aliejus, ir, atsižvelgiant į tai, kokios sudedamos dalys naudojamos, raudonėlio lapeliai ar baltasis česnakas; pica padengta netolygiai pasiskirstytais mocarelos (Mozzarella) griežinėliais, pabarstyta nuo kepimo daugiau ar mažiau patamsėjusiais baziliko lapeliais.

„Pizza Napoletana“ turi būti minkšta, lanksti, lengvai sulenkiama; gaminys lengvai pjaustomas; ši pica pasižymi tipišku puikiu skoniu, kurį suteikia iškilęs kraštas (gerai iškilusios ir gerai iškeptos duonos skonio); kartu jaučiamas rūgštokas pomidorų, iškepusios mocarelos skonis ir atitinkamai raudonėlio, česnako ar baziliko kvapas.

Baigiant kepti picą pasklinda tipiškas malonus kvapas; pomidorai, netekę tik perteklinio vandens, išlieka tvirti ir kieti; ant picos išdėlioti išsilydę SKVN „Mozzarella di Bufala Campana“ arba GTG „Mozzarella“ sūrio griežinėliai; bazilikas, česnakas ir raudonėlis skleidžia stiprų kvapą ir nėra apdegę.

3.6. **Produkto, pavadinto 3.1 punkte nurodytu pavadinimu, gamybos būdo apibūdinimas**

Pagrindinės žaliavos, iš kurių gaminama „Pizza Napoletana“, yra šios: paprastųjų kviečių miltai, alaus mielės, natūralus geriamasis vanduo, nulupti ir (arba) švieži maži pomidorai (it. pomodorini), jūros druska arba valgomoji druska ir aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus. „Pizza Napoletana“ gaminti gali būti naudojamos ir kitos sudedamosios dalys: česnakas ir raudonėlis; SKVN „Mozzarella di Bufala Campana“, GTG „Mozzarella“ sūris ir šviežias bazilikas.

Miltų savybės yra šios:

— W: 220–380

— P/L: 0,50–0,70

— Absorbcija: 55–62

— Stabilumas: 4–12

— Vertės indeksas E10: ne daugiau kaip 60

— Kritimo skaičius: 300–400

— Sausas glitimas: 9,5–11 g %

— Baltymai: 11–12,5 g %

„Pizza Napoletana“ gaminama tik laikantis toliau nurodytų etapų, sudarančių nepertraukiamą to paties proceso ciklą.

Tešlos paruošimas

Miltai, vanduo, druska ir mielės sumaišomi. Į minkymo mašiną įpilama litras vandens, ištirpinama 50–55 g jūros druskos, pridedama 10 proc. viso numatyto kiekio atitinkantis miltų kiekis, įdedama 3 g alaus mielių, įjungiama minkymo mašina ir palaipsniui dedama 1,8 kg miltų, kurių W 220–380, kol pasiekiamas pageidaujamas tirštumas, apibūdinamas kaip „tinkamas tešlos tirštumas“. Šis procesas turi trukti 10 minučių.

Tešla turi būti minkoma minkymo mašinoje, pageidautina, šakute, nedideliu greičiu, 20 minučių, kol gaunama vientisa tiršta masė. Tinkamam tešlos tirštumui labai svarbus vandens, kurį gali sugerti miltai, kiekis. Tešla turi nelipti prie rankų, būti minkšta ir elastinga.

Tešlos savybės (leidžiama kiekvienos savybės nuokrypa ± 10 proc.), yra šios:

— Fermentacijos temperatūra: 25 °C

— Galutinis pH: 5,87

— Bendrasis titruojamas rūgštingumas: 0,14

— Tankis: 0,79 g/cm^3 (+ 34 %)

Tešlos kildinimas

Pirmasis etapas: iš minkymo mašinos išimta tešla padedama ant picų ruošimo stalo, kur uždengta drėgnu audiniu laikoma dvi valandas, kad nesukietėtų paviršius ir kad iš vidaus išgaravus drėgmei ant picos susidarytų tam tikra plutelė. Praėjus dviem valandoms iš tešlos formuojamos bandelės, kurias picos kepėjas būtinai turi daryti rankomis. Nuo pakilusios tešlos masės mentele atskiriama nedidelė tešlos dalis ir jai suteikiama bandelės forma. Tešlos bandelės, iš kurių kepama „Pizza Napoletana“, turi sverti nuo 180 iki 250 g.

Antrasis tešlos kildinimo etapas: suformuotos bandelės sudedamos į maisto dėžes ir paliekamos keturioms–šešioms valandoms, kad tešla pakiltų antrą kartą. Kambario temperatūroje laikoma tešla kepti tinka šešias valandas.

Formos suteikimas

Tešlai pakilus bandelė mentele išimama iš maisto dėžės ir padedama ant picų ruošimo stalo, pabarstyto plonu miltų sluoksniu, kad bandelė prie jo nepriliptų. Picos kepėjas rankų judesiu iš centro į išorę abiejų rankų pirštais spausdamas bandelę, kuri keliskart apverčiama, suformuoja skritulį, kurio vidurinės dalies storis neturi viršyti 0,4 cm (leistina ± 10 proc. nuokrypa), o kraštų storis – nuo 1 iki 2 cm, taip suformuodamas pakeltą kraštą.

GTG „Pizza Napoletana“ negalima gaminti jokiu kitu būdu, ypač naudojant kočėlą ir (arba) mašiną su disku, veikiančią mechaninio spaudimo principu.

Pagardinimas

„Pizza Napoletana“ pagardinama taip:

— 70–100 g smulkiai supjaustytų nuluptų pomidorų šaukštu sudedama į papločio vidurį;

— pomidorai spiraliniu judesiu paskirstomi po visą papločio vidurį;

— spiraliniu judesiu pomidorai pabarstomi druska;

— tokiu pat būdu apibarstoma raudonėliu;

— nulupta česnako skiltelė supjaustoma smulkiais griežinėliais, kurie užbarstomi ant pomidorų;

— iš indelio su snapeliu ant skritulio spiraliniu judesiu, pradedant nuo centro, užpilama 4–5 g aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejaus (leidžiama + 20 proc. nuokrypa).

Arba:

— 60–80 g smulkiai supjaustytų nuluptų ir (arba) supjaustytų šviežių pomidorų šaukštu sudedama į papločio vidurį;

— pomidorai spiraliniu judesiu paskirstomi po visą papločio vidurį;

— spiraliniu judesiu pomidorai pabarstomi druska;

— ant pomidorų sluoksnio išdėliojama 80–100 g griežinėliais supjaustyto SKVN „Mozzarella di Bufala Campana“ sūrio;

— ant picos uždedami keli šviežio baziliko lapeliai;

— iš indelio su snapeliu ant papločio spiraliniu judesiu, pradedant nuo centro, užpilama 4–5 g aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejaus (leidžiama + 20 proc. nuokrypa).

Arba:

— 60–80 g smulkiai supjaustytų nuluptų pomidorų šaukštu sudedama į papločio vidurį;

— pomidorai spiraliniu judesiu paskirstomi po visą papločio vidurį;

— spiraliniu judesiu pomidorai pabarstomi druska

— ant pomidorų sluoksnio išdėliojama 80–100 g griežinėliais supjaustyto GTG „Mozzarella“;

— ant picos uždedami keli šviežio baziliko lapeliai;

— iš indelio su snapeliu ant skritulio spiraliniu judesiu, pradedant nuo centro, užpilama 4–5 g aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejaus (leidžiama + 20 proc. nuokrypa).

Kepimas

Picos kepėjas pagardintą picą sukamuoju judesiu padeda ant miltais pabarstytos medinės (arba aliumininės) ližės ir sukamuoju judesiu (kad nenukristų garnyras) leidžia jai nuslysti ant krosnies dugno. „Pizza Napoletana“ turi būti kepama tik malkomis kūrenamoje krosnyje, kurioje pasiekiama 485 °C temperatūra, būtina GTG „Pizza Napoletana“ iškepti.

Picos kepėjas turi prižiūrėti, kaip kepa pica, metaline liže pakeldamas ją už krašto ir pasukdamas ugnies link; pica turi likti toje pačioje krosnies dugno vietoje, kurioje ji buvo padėta iš pradžių, kad neapsviltų. Svarbu, kad visas tešlos paplotis iškeptų tolygiai.

Pasibaigus kepimo laikui kepėjas picą metaline liže išima iš krosnies ir padeda ant lėkštės. Kepimo laikas turi būti ne ilgesnis kaip 60–90 sekundžių.

Iškepusi pica pasižymi tokiomis savybėmis: pomidorai, netekę tik perteklinio vandens, išlieka tvirti ir kieti; SKVN „Mozzarella di Bufala Campana“ arba GTG „Mozzarella“ sūrio griežinėliai išsilydę picos paviršiuje; bazilikas, česnakas ir raudonėlis skleidžia stiprų kvapą ir nėra apdegę.

— Kepimo temperatūra ant krosnies dugno: apie 485 °C

— Temperatūra krosnies skliaute: apie 430 °C

— Kepimo trukmė: 60–90 sekundžių

— Tešlos įkaitimo temperatūra: 60–65 °C

— Pomidorų įkaitimo temperatūra: 75–80 °C

— Aliejaus įkaitimo temperatūra: 75–80 °C

— Mocarelos įkaitimo temperatūra: 65–70 °C

Laikymas

„Pizza Napoletana“ pageidautina valgyti iškart ištraukus iš krosnies ten, kur ji buvo iškepta. Tačiau jeigu pica nesuvalgoma kepimo vietoje, jos sušaldyti, užšaldyti arba įdėti į vakuuminę pakuotę ir parduoti vėliau negalima.

3.7. **Specifinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės**

Esminių dalykų, lemiančių aptariamojo produkto specifinį pobūdį, yra daug ir jie tiesiogiai susiję su operacijų trukme ir tvarka, taip pat su kepėjo įgūdžiais ir patirtimi.

„Pizza Napoletana“ gaminio paruošimo procesą konkrečiai sudaro: tešlos užminkymas, jos tirštumas ir elastingumas (it. reologia), taip pat tešlos kildinimo specifika (du skirtingos temperatūros ir trukmės etapai); bandelių paruošimas ir suformavimas; papločio iš pakilusios tešlos paruošimas; krosnies paruošimas ir kepimo charakteristikos (trukmė ir temperatūra), krosnies savybės (ji būtinai turi būti kūrenama malkomis).

Pabrėžtina antrojo tešlos kildinimo, rankų darbo ir naudojamų įrankių (visų pirma krosnies, kuri privalo būti kūrenama malkomis, ir ližių) svarba.

Tešlai pakilus antrąkart bandelių apimtis ir drėgmės kiekis jose, palyginti su ankstesniu etapu, padidėja. Abiejų rankų pirštais spaudžiant akytą tešlą joje esančios oro pūslelės pasislenka iš papločio centro į pakraštį ir taip suformuojamas pakilęs picos kraštas. Šio metodo taikymas daro didelį poveikį GTG „Pizza Napoletana“ savybėms, nes pakilęs papločio kraštas leidžia sulaikyti visas sudedamąsias garnyro dalis. Siekiant iš tešlos rutulio padaryti kuo didesnio skersmens paplotį, toliau plokštinamas rutulys, jis vis apverčiamas, dešinę ranką laikant 45–60 laipsnių kampu į picos paruošimo stalo paviršių. Ant stalo padėtas tešlos paplotis vis sukamas sinchronišku kairės rankos judesiu.

Kiti picos paruošimo būdai, ypač naudojant kočėlą arba mašiną su disku (veikiančią mechaninio spaudimo principu), neleidžia vienodai, iki pat pakraščio, pasiskirstyti tešloje esančioms oro pūslelėms, kad susidarytų tolygus tešlos paplotis. Tada papločio viduryje tešla dėl tarpeliuose likusio oro susisluoksniuoja. Todėl naudojant minėtus būdus iškepta pica neturi tipiško pakilusio krašto, kuris yra viena svarbiausių GTG „Pizza Napoletana“ savybių.

Be to, kepėjas, kepdamas picą pagal neapolietišką techniką, paruošęs tris–šešis tešlos papločius ir uždėjęs garnyrą, tiksliais ir greitais judesiais, stengdamasis, kad pica neprarastų pirminės papločio formos, turi meistriškai ją perkelti nuo stalo ant ližės (jis paima picą abiem rankomis ir ją apsukęs 90° kampu padeda ant paruoštos ližės). Picos kepėjas truputį pabarsto ližę miltais, kad pica galėtų lengvai nuslysti nuo jos į krosnį. Šis veiksmas atliekamas staigiu judesiu, laikant ližę 20–25° kampu į krosnies pagrindą ir stengiantis, kad nenukristų garnyras.

Kitokie metodai netinka, nes picos perkėlimas nuo stalo tiesiog liže negarantuoja, kad į krosnį pica bus pašauta su visu garnyru.

Kad „Pizza Napoletana“ iškeptų kokybiškai, svarbiausia – malkomis kūrenama krosnis. Jos techninės savybės nulemia tradicinės „Pizza Napoletana“ iškepimą. Picai kepti skirtos neapolietiškos krosnies pagrindas yra iš tufo plytų; ant jo iškilusi dugnu vadinama apskritimo formos plokštuma, virš kurios yra krosnies skliautas. Pastarasis padarytas iš ugniai atsparios šilumai išsisklaidyti neleidžiančios medžiagos. Kad pica gerai iškeptų, labai didelę reikšmę turi atskirų krosnies dalių proporcijos. Atitinkamų matmenų krosnyje yra ir atitinkamų matmenų dugnas, sudarytas iš keturių apskritų ugniai atsparių dalių. Pica plienine arba aliuminine liže pakeliama, pašaunama į krosnį, padedama ant dugno ir apsukama 180° kampu; apsukta pica grąžinama į pradinį tašką, kuriame pradinė temperatūra sumažėjusi, nes kepdama pica sugeria karštį.

Jei pica būtų padėta į kitą vietą, ten būtų pradinė temperatūra ir picos padas sudegtų.

Dėl visų šių specifinių aspektų sukuriamas oro kameros efektas ir patiekalas įgauna galutinę savo išvaizdą: „Pizza Napoletana“ yra ir kompaktiška, pakeltu kraštu, iškilusios tešlos, labai minkšta ir lengvai sulenkiama į keturias dalis. Pabrėžtina, kad kiti panašūs patiekalai, paruošti nenaudojant pirmiau aprašytų metodų, negali pasižymėti tokiomis pat kaip „Pizza Napoletana“ vaizdinėmis ir organoleptinėmis savybėmis.

3.8. **Tradicinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės**

Istoriniai šaltiniai liudija, kad „Pizza Napoletana“ pradėta gaminti apie 1715–1725 m. Vincenzo Corrado, kunigaikščio Emanuele di Francavilla vyriausiasis virėjas, traktate apie Neapolyje daugiausia vartojamus maisto produktus rašo, kad pomidorai tinka picai ir makaronams pagardinti, susiedamas du produktus, kurie kadaise buvo Neapolio pasididžiavimu ir padėjo jam įeiti į kulinarijos istoriją. Būtent su šiuo faktu siejama oficiali „Pizza Napoletana“, pomidorais pagardinto tešlos papločio, atsiradimo data.

Neapolietišką šio patiekalo kilmę patvirtina nemažai istorinių dokumentų. Pavyzdžiui, rašytojas Franco Salerno teigia, kad šis patiekalas yra vienas didžiųjų neapolietiškos virtuvės išradimų.

Neapolietiška pica minima net italų kalbos žodynuose, taip pat Treccani enciklopedijoje. Žodžių junginys „Pizza Napoletana“ vartojamas daugybėje literatūrinių tekstų.

Pirmosios „pizzerie“ (picerijos), be jokios abejonės, atsirado Neapolyje ir iki XX a. vidurio pica buvo kepama tik šio miesto picerijose. Nuo XVIII a. Neapolyje veikė daug „pizzerias“ vadinamų kepyklėlių. Garsas apie jas pasiekė Neapolio karalių, Ferdinandą de Burboną (Bourbon), kuris, norėdamas paragauti šio tradicinio patiekalo, nepaisydamas rūmų etiketo, pats įžengė į vieną garsiausių picerijų. Nuo tol picerija tapo madinga vieta, kurioje kepamos tik picos. Pačios populiariausios ir garsiausios Neapolio picos buvo „Marinara“, pradėta gaminti 1734 m., ir „Margherita“, kuri atsirado 1796–1810 m. ir būtent dėl garnyro spalvų (pomidoras, mocarela ir bazilikas), primenančių Italijos vėliavos spalvas, 1889 m. buvo įteikta Italijos karalienei per jos vizitą Neapolyje.

Laikui bėgant picerijų atsirado visuose Italijos miestuose ir net užsienyje. Tačiau visos šios picerijos, nors ir įsikūrusios ne Neapolyje, susijusios su pavadinimu „pizzeria napoletana“ arba vartoja žodį, kuris vienaip ar kitaip primena jų ryšį su Neapoliu, kuriame jau apie 300 metų gaminamas šis autentiškas patiekalas.

1984 m. gegužės mėnesį „pizzaioli napoletani“ (Neapolio picų kepėjai) parengė trumpą šio produkto specifikaciją, kurią jie visi pasirašė ir oficialiai įregistravo Neapolio notaro Antonio Carannante biure.

Amžiams bėgant sąvoka „Pizza Napoletana“ taip paplito, kad visur, net už Europos ribų, Centrinėje ir Pietų Amerikoje (pvz., Meksikoje ir Gvatemaloje) bei Azijoje (pvz., Tailande ir Malaizijoje) ši pica žinoma tokiu pavadinimu, nors kai kurie šių šalių gyventojai net nežino, kur yra Neapolis.

3.9. **Minimalūs reikalavimai ir produkto specifinių savybių patikrinimo procedūros**

Nustatytas GTG „Pizza Napoletana“ tikrinimas susijęs su šiais aspektais:

tinkamu operacijų atlikimu įmonėse minkymo, tešlos kildinimo ir picos paruošimo kepti etapais laikantis aprašytų etapų eiliškumo; kruopščia įmonės svarbiausių valdymo taškų kontrole; žaliavų atitiktimi vykdymo specifikacijoje nustatytoms žaliavoms; tinkamu naudotinų žaliavų saugojimu ir laikymu sandėlyje; galutinio produkto savybių atitiktimi gamybos specifikacijoje išvardytoms savybėms.

3.10. **Logotipas**

Akronimas STG (GTG) ir nuorodos „Specialità Tradizionale Garantita“ (Garantuotas tradicinis gaminys) ir „Prodotta secondo la Tradizione napoletana“ (Pagaminta, laikantis Neapolio tradicijų) išverčiami į oficialias gamybos šalies kalbas.

„Pizza Napoletana“ ženklinama tokiu logotipu: horizontalus ovalas šviesiai pilku kraštu, vaizduojantis lėkštę, ant kurios padėta pica; vaizdas pateiktas realistiškai ir kartu grafiškai stilizuotas laikantis picos vaizdavimo tradicijos, jame pavaizduoti tradiciniai ingredientai – pomidorai, mocarela, baziliko lapai ir šlakelis alyvuogių aliejaus.

Nuo lėkštės krinta žalios spalvos šešėlis, kuris dera su kitomis spalvomis ir dar labiau pabrėžia asociaciją su Italijos vėliava.

Šiek tiek lėkštę su pica uždengiančiame raudoname stačiakampyje smarkiai suapvalintais kampais baltomis raidėmis su juodu kontūru ir žaliu raides atkartojančiu šešėliu užrašyta PIZZA NAPOLETANA GTG. Prie šio užrašo, viršuje, truputį dešiniau, baltomis, mažesnėmis kitokio šrifto raidėmis užrašyta „Garantuotas tradicinis gaminys“ (Specialità Tradizionale Garantita). Apačioje, per vidurį, tokiu pat šriftu kaip ir nuoroda PIZZA NAPOLETANA GTG, bet mažesnėmis baltomis didžiosiomis raidėmis su juodu kontūru pateikta nuoroda „Pagaminta, laikantis Neapolio tradicijų“ (Prodotta secondo la Tradizione napoletana).

Užrašai	Rašmenys
PIZZA NAPOLETANA GTG	Varga
Garantuotas tradicinis gaminys	Alternate Gothic
Pagaminta, laikantis Neapolio tradicijų	Varga

Picos spalva	PantoneProSim	C	M	Y	K
Rusvai gelsva picos krašto spalva	466	11	24	43	0 %
Raudonas pomidorų padažo fonas	703	0 %	83	65	18
Baziliko lapeliai	362	76	0 %	100	11
Baziliko lapelių gyslelės	562	76	0 %	100	11
Raudoni pomidorai	032	0 %	91	87	0 %
Alyvuogių aliejus	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Šešėlis ant mozzarell'os	5 807	0 %	0 %	11	9

Grafinės dalies ir rašmenų spalvos	PantoneProSim	C	M	Y	K
Pilka ovalios lėkštės krašto spalva	P.Grey – 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Žalia ovalios lėkštės šešėlio spalva	362	76	0 %	100	11
Raudona stačiakampio su smarkiai suapvalintais kampais spalva	032	0 %	91	87	0 %
Balta užrašo PIZZA NAPOLETANA GTG raidžių su juodu kontūru spalva		0 %	0 %	0 %	0 %
Užrašo baltomis raidėmis su juodu kontūru „Pagaminta, laikantis Neapolio tradicijų“ spalva		0 %	0 %	0 %	0 %
Balta užrašo „Garantuotas tradicinis gaminys“ spalva		0 %	0 %	0 %	0 %



4. **SPECIFIKACIJOS SĄLYGŲ LAIKYMOSI KONTROLĘ VYKDANTI INSTITUCIJA ARBA ĮSTAIGA**

4.1. **Pavadinimas ir adresas**

Pavadinimas: Certiquality SRL

Adresas: Via Gaetano Giardino, 4 – 20123 Milano

Telefonas 02 8069171

Faksas 02 86465295

El. paštas: certiquality@certiquality.it

☐ Valstybinis X Privatus

Pavadinimas: DNV Det Norske Veritas Italia

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

Telefonas +39 039 6899 905

Faksas +39 039 6899 930

El. paštas: —

☐ Valstybinis X Privatus

Pavadinimas: ISMECERT

Adresas: Corso Meridionale, 6 - 80143 NAPOLI

Telefonas 081 5636647

Faksas 081 5534019

El. paštas: info@ismecert.com

☐ Valstybinis X Privatus

4.2. **Institucijos ar įstaigos konkrečios užduotys**

Trys išvardytos įstaigos atlieka įvairių aspektų kontrolę skirtingose valstybės teritorijos dalyse.