REGULAMENTUL (UE) NR. 97/2010 AL COMISIEI

din 4 februarie 2010

de înregistrare a unei denumiri în registrul de specialități tradiționale garantate [Pizza Napoletana (STG)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 509/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind specialitățile tradiționale garantate din produse agricole și alimentare [1], în special articolul 9 alineatul (5) al treilea paragraf,

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 8 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 509/2006 și în aplicarea articolului 19 alineatul (3) din regulamentul respectiv, cererea Italiei de înregistrare a denumirii „Pizza Napoletana" a fost publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* [2].

(2) Germania și Polonia au prezentat declarații de opoziție la înregistrare, în conformitate cu articolul 9 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006. Aceste declarații de opoziție au fost considerate admisibile în temeiul articolului 9 alineatul (3) primul paragraf litera (a) din regulamentul menționat.

(3) Declarația de opoziție a Germaniei se referea în special la temerea că sortimentele de făină de grâu din Germania ar putea fi dezavantajate, având în vedere că în temeiul caietului de sarcini este autorizat un singur tip de făină de grâu, disponibil într-un singur stat membru, și anume Italia.

(4) Declarația de opoziție a Poloniei se referea în special la faptul că denumirea nu este specifică în sine și că cererea de înregistrare, astfel cum a fost publicată, nu conține explicații corespunzătoare.

(5) Prin scrisorile din 17 septembrie 2008, Comisia a invitat statele membre interesate să încerce să ajungă la un acord în conformitate cu procedurile lor interne.

(6) În termen de șase luni, Italia și Germania au ajuns la un acord, care a fost notificat Comisiei la 24 februarie 2009 și a fost aprobat de către aceasta. În conformitate cu acest acord, au fost ridicate restricțiile legate de utilizarea anumitor sortimente de făină de grâu.

(7) Dat fiind că Italia și Polonia nu au ajuns totuși la un acord în termenele prevăzute, Comisia trebuie să adopte o decizie în conformitate cu procedura menționată la articolul 18 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006.

(8) În acest context și ca urmare a opoziției Poloniei, au fost adăugate la caietul de sarcini explicațiile prin care se demonstrează că denumirea a cărei înregistrare este solicitată este specifică în sine.

(9) Având în vedere aceste elemente, denumirea „Pizza Napoletana" trebuie înscrisă, prin urmare, în „Registrul de specialități tradiționale garantate". Nu a fost solicitată protecția prevăzută la articolul 13 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006.

(10) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru specialitățile tradiționale garantate,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Se înregistrează denumirea din anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Anexa II la prezentul regulament cuprinde caietul de sarcini consolidat.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 4 februarie 2010.

Pentru Comisie

Președintele

José Manuel BARROSO

[1] JO L 93, 31.3.2006, p. 1.
[2] JO C 40, 14.2.2008, p. 17.

ANEXA I

Produse alimentare menționate în anexa I la Regulamentul (CE) nr. 509/2006

Clasa 2.3. Produse de cofetărie, produse de panificație, produse de patiserie sau biscuiți

ITALIA

Pizza Napoletana (STG)

ANEXA II

CERERE DE ÎNREGISTRARE A UNEI STG

Regulamentul (CE) nr. 509/2006 al Consiliului privind specialitățile tradiționale garantate din produse agricole și alimentare

„PIZZA NAPOLETANA"

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

1. **DENUMIREA ȘI ADRESA ORGANISMULUI SOLICITANT**

Denumire: Associazione Verace Pizza Napoletana

Adresă: Via S. Maria La Nova 49, Napoli

Telefon 081/4201205

Fax 081/4201205

E-mail: info@pizzanapoletana.org

Denumire: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Adresă: Corso S. Giovanni a Teduccio, 55 Napoli

Telefon 081.559.07.81

Fax 081.559.07.81

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

2. **STATUL MEMBRU SAU ȚARA TERȚĂ**

Italia

3. **CAIET DE SARCINI**

3.1. **Denumirea care trebuie înregistrată**

„Pizza Napoletana"

Se solicită înregistrarea exclusiv în limba italiană.

Mențiunea „Prodotta secondo la Tradizione napoletana" (Produsă potrivit tradiției napolitane) și sigla STG de pe logoul sau eticheta „Pizza Napoletana" STG se traduc în limba țării în care aceasta este produsă.

3.2. **A se indica dacă denumirea**

X Este specifică în sine

☐ A se indica specificitatea produsului agricol sau alimentar

Pentru a denumi acest produs, este folosită în mod tradițional denumirea „Pizza Napoletana", după cum o atestă diferitele surse indicate la punctul 3.8.

3.3. **A se indica dacă se solicită rezervarea denumirii în conformitate cu articolul 13 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006**

☐ Înregistrare cu rezervarea denumirii

X Înregistrare fără rezervarea denumirii

3.4. **Tipul de produs**

Clasa 2.3. Produse de cofetărie, produse de panificație, produse de patiserie sau biscuiți

3.5. **Descrierea produsului agricol sau alimentar căruia i se aplică denumirea de la punctul 3.1**

„Pizza Napoletana" STG este un produs de formă rotundă copt în cuptor, cu diametrul variabil care nu trebuie să depășească 35 cm, cu marginile înălțate și cu mijlocul acoperit de umplutură. Partea din mijloc are o grosime de 0,4 cm, cu o toleranță acceptată de – 10 %, iar marginea de 1–2 cm. Pizza este moale, elastică, ușor de pliat în patru.

„Pizza Napoletana" STG se caracterizează printr-o margine înălțată, de culoare aurie, tipică produselor coapte în cuptor, moale la atingere și la degustare și prin centrul acoperit de umplutură, a cărui culoare predominantă este culoarea roșie a tomatelor, în care uleiul este perfect încorporat, și în care se întrevăd, în funcție de ingredientele folosite, culoarea verde a oregano-ului și culoarea albă a usturoiului. De asemenea, se întrevăd bucățelele albe de mozzarella, mai mult sau mai puțin apropiate, precum și frunzele de busuioc, de un verde mai deschis sau mai închis în funcție de gradul de coacere.

„Pizza Napoletana" trebuie să aibă o consistență moale, elastică și să fie ușor de îndoit; produsul este ușor de tăiat; are o aromă caracteristică, savuroasă, dată de marginea înălțată, care are gustul specific pâinii bine crescute și bine coapte, amestecată cu aroma acidă a roșiilor, cu a condimentelor folosite, oregano, usturoi și busuioc, și cu aroma mozzarellei coapte.

La sfârșitul procesului de coacere, pizza emană un miros caracteristic, cu un parfum delicios; roșiile, odată pierdut excesul de apă, rămân de o consistență densă; Mozzarella di Bufala Campana DOP sau Mozzarella STG sunt topite pe suprafața pizzei; atât busuiocul, cât și usturoiul sau oregano, degajă o aromă intensă, fără să aibă un aspect de ars.

3.6. **Descrierea metodei de obținere a produsului căruia i se aplică denumirea indicată la punctul 3.1**

Materiile prime de bază specifice „Pizza Napoletana" sunt: făină albă de patiserie, drojdie de bere, apă naturală potabilă, roșii decojite și/sau roșii mici (pomodorini) proaspete, sare marină sau sare de bucătărie, ulei de măsline extravirgin. Alte ingrediente care pot fi folosite la prepararea „Pizza Napoletana" sunt: usturoi și oregano; Mozzarella di Bufala Campana DOP, busuioc proaspăt și Mozzarella STG.

Caracteristicile făinii sunt următoarele:

— W:	220-380
— P/L:	0,50-0,70
— Capacitatea de hidratare:	55-62
— Stabilitate:	4-12
— Value index E10:	maximum 60
— Falling number:	300-400
— Gluten sec:	9,5-11 g %
— Proteine:	11-12,5 g %

Prepararea „Pizza Napoletana" cuprinde exclusiv fazele de lucru următoare, care trebuie realizate în ciclu continuu în cadrul aceleiași operațiuni.

Prepararea aluatului

Se amestecă făina, apa, sarea și drojdia. Se toarnă un litru de apă în malaxor, se dizolvă o cantitate de sare marină cuprinsă între 50 și 55 g, se adaugă 10 % din cantitatea totală de făină prevăzută, după care se desfac 3 g de drojdie, se pornește malaxorul și se adaugă treptat 1 800 g de făină tip W 220-380 până se ajunge la consistența dorită, definită drept „stabilitatea aluatului". Această operațiune trebuie să dureze 10 minute.

Aluatul trebuie frământat în malaxor, de preferat cu elice, timp de 20 de minute la viteză scăzută astfel încât să nu se obțină o masă compactă unică. Pentru a obține o consistență optimă a aluatului, este foarte importantă cantitatea de apă pe care o poate absorbi făina. Aluatul nu trebuie să fie lipicios, ci moale și elastic.

Caracteristicile aluatului sunt următoarele, cu o toleranță pentru fiecare dintre ele de ± 10 %:

— Temperatura de fermentare: 25 °C

— pH final: 5,87

— Aciditatea totală titrabilă: 0,14

— Densitatea: 0,79 g/cm^3 (+ 34 %)

Dospirea aluatului

Prima fază: odată scos din malaxor, aluatul se pune pe masa de lucru a pizzeriei unde se lasă să se odihnească timp de două ore, acoperit cu un șervet umed, astfel încât să nu se întărească la suprafață și să nu se formeze o crustă prin evaporarea umidității interne. După ce a trecut intervalul de două ore de dospire, se procedează la formarea blatului, care se realizează de către „pizzaiolo" (brutar sau patiser) exclusiv manual. Pe masa de lucru, se ia cu ajutorul unei spatule o bucată din aluat și i se dă forma unei chifle. Pentru „Pizza Napoletana" porția pentru un blat trebuie să aibă o greutate cuprinsă între 180 și 250 g.

A doua fază de dospire: după formarea chiflelor (porționare), intervine o a doua dospire, în recipiente pentru alimente timp de 4-6 ore. Acest aluat, păstrat la temperatura ambiantă, este astfel gata pentru a fi folosit pe parcursul următoarelor șase ore.

Formarea blaturilor

După ce au trecut cele 4-6 ore, blatul se extrage cu ajutorul unei spatule din recipientul în care a fost lăsat la dospit și se pune pe masa de lucru tapetată cu făină astfel încât coca să nu se lipească de planșetă. Într-o mișcare dinspre centru înspre exterior și apăsând cu degetele ambelor mâini pe aluat, care se întoarce de mai multe ori, „pizzaiolo" formează un disc astfel încât grosimea la centru să nu fie mai mare de 0,4 cm, cu o toleranță acceptată de ± 10 %, iar la exterior nu mai mare de 1-2 cm, formând astfel o margine înălțată.

Nu sunt permise alte moduri de preparare pentru „Pizza Napoletana" STG, în special nu este permisă utilizarea ruloului de patiserie și/sau a mașinii cu disc tip presă mecanică.

Umplutura

„Pizza Napoletana" se garnisește după cum urmează:

— cu o lingură, se pun în mijlocul blatului între 70 g și 100 g de roșii decojite și tocate;

— cu o mișcare în spirală, roșiile se întind uniform în mijlocul blatului;

— cu o mișcare în spirală, se presară sare pe suprafața acoperită cu roșii;

— în același mod, se presară puțin oregano;

— se taie în felii un căței de usturoi, decojit în prealabil, și se presară peste roșii;

— cu ajutorul unui recipient cu cioc și cu o mișcare în spirală, pornind din centru, se toarnă 4-5 g de ulei de măsline extravirgin cu o toleranță acceptată de + 20 %.

Sau:

— cu o lingură, se pun în mijlocul blatului între 60 și 80 g de roșii decojite și tocate și/sau roșii mici (tip cherry) proaspete tăiate;

— cu o mișcare în spirală, roșiile se întind uniform în mijlocul blatului;

— cu o mișcare în spirală, se presară sare pe suprafața acoperită cu roșii;

— se pun pe suprafața acoperită cu roșii 80-100 g de Mozzarella di Bufala Campana DOP tăiată felii;

— se pun pe pizza câteva frunze de busuioc proaspăt;

— cu un recipient cu cioc și cu o mișcare în spirală, pornind din centru, se toarnă 4-5 g de ulei de măsline extravirgin cu o toleranță acceptată de + 20 %.

Sau:

— cu o lingură, se pun în mijlocul blatului între 60 și 80 g de roșii decojite și tocate;

— cu o mișcare în spirală, roșiile se întind uniform în mijlocul blatului;

— cu o mișcare în spirală, se presară sare pe suprafața acoperită cu roșii;

— se pun pe suprafața acoperită cu roșii 80-100 g de Mozzarella STG tăiată felii;

— se pun pe pizza câteva frunze de busuioc proaspăt;

— cu ajutorul unui recipient cu cioc și cu o mișcare în spirală, pornind din centru, se toarnă 4-5 g de ulei de măsline extravirgin cu o toleranță acceptată de + 20 %.

Coacerea

Folosind puțină făină și cu o mișcare circulară, „pizzaiolo" mută pizza umplută pe un panacod de lemn (sau de aluminiu), după care o lasă să alunece în cuptor cu o mișcare rapidă din încheietura mâinii astfel încât să nu curgă umplutura. Coacerea „Pizza Napoletana" STG se efectuează exclusiv în cuptoare cu lemne, în care se atinge o temperatură de coacere de 485 °C, esențială pentru obținerea „Pizza Napoletana" STG.

„Pizzaiolo" trebuie să controleze coacerea pizzei ridicând puțin blatul cu ajutorul unei palete metalice și rotind pizza către foc, utilizând întotdeauna aceeași zonă din cuptor pentru a evita arderea pizzei din cauza diferențelor de temperatură. Este important ca pizza să se coacă uniform pe toată circumferința.

Tot cu ajutorul paletei metalice, „pizzaiolo" scoate pizza din cuptor atunci când este coaptă și o depune pe platoul pe care urmează să fie servită. Timpul de coacere nu trebuie să depășească 60-90 de secunde.

După coacere, pizza prezintă următoarele caracteristici: roșiile, odată pierdut numai excesul de apă, rămân de o consistență densă; Mozzarella di Bufala Campana DOP sau Mozzarella STG se va regăsi topită pe suprafața pizzei; atât busuiocul, cât și usturoiul sau oregano degajă o aromă intensă, fără să aibă un aspect de ars.

— Temperatura de coacere la suprafața de contact cu cuptorul: circa 485 °C

— Temperatura la nivelul bolții cuptorului: circa 430 °C

— Timp de coacere 60-90 de secunde

— Temperatura la care ajunge aluatul: 60-65 °C

— Temperatura la care ajung roșiile: 75-80 °C

— Temperatura la care ajunge uleiul: 75-85 °C

— Temperatura la care ajunge mozzarella: 65-70 °C

Conservarea

Este de preferat ca „Pizza Napoletana" să fie consumată pe loc, imediat după ce a fost scoasă din cuptor, în același local în care a fost produsă. În orice caz, dacă nu a fost consumată în localul unde a fost produsă, nu poate fi înghețată sau congelată sau ambalată sub vid în vederea unei comercializări ulterioare.

3.7. **Specificitatea produsului agricol sau alimentar**

Elementele cheie care definesc caracterul specific al produsului respectiv sunt numeroase și sunt direct legate de timpul și de modalitățile de preparare, precum și de îndemânarea și experiența persoanei care îl realizează.

În special, procesul de preparare a „Pizza Napoletana” se caracterizează prin: malaxare, consistența și elasticitatea aluatului (reologie) și specificitatea dospirii (diferențiată în două faze în care trebuie create condiții specifice sub raportul timpului și temperaturii); prepararea și formarea blaturilor; modul în care este manipulată și preparată bucata de aluat dospit; pregătirea cuptorului și caracteristicile de coacere (timp/temperatură), particularitățile cuptorului care trebuie să funcționeze exclusiv pe bază de lemne.

Cu titlu de exemplu, se subliniază importanța celei de a doua dospiri, a modului de manipulare și a echipamentelor de lucru, și anume a cuptorului, care trebuie să fie în mod obligatoriu un cuptor cu lemne, și a panacoadelor.

După cea de-a doua dospire, bucata de aluat pentru blat a crescut în volum și umiditate. Sub efectul presiunii degetelor de la ambele mâini, forța exercitată provoacă deplasarea aerului din alveolele aluatului dinspre centru către marginile discului de aluat și începe să se formeze marginea înălțată a pizzei. Această tehnică reprezintă o caracteristică fundamentală a „Pizza Napoletana” STG deoarece marginea înălțată garantează menținerea la interior a tuturor ingredientelor umpluturii. Pentru a face să se mărească diametrul bucății de aluat, se practică prepararea aluatului, rotindu-l cu palmele, ținând mâna dreaptă în poziție oblică la 45-60 de grade față de masa de lucru. Discul de aluat este așezat pe masa de lucru și va fi rotit prin mișcări sincronizate ale mâinii stângi.

În schimb, alte modalități de preparare, în special cu ruloul de patiserie sau cu mașina cu disc (tip presă mecanică), nu pot să asigure deplasarea omogenă către exterior a aerului din alveolele din aluat astfel încât să se obțină un disc de aluat uniform în toate zonele sale. Se obține astfel formarea, în centrul discului a unei zone de aluat în straturi, despărțite de aerul din interstiții. Prin urmare, dacă se folosesc aceste instrumente, după coacere pizza nu va prezenta specifica margine înălțată, care constituie una dintre caracteristicile principale ale „Pizza Napoletana” STG.

Tehnica napolitană prevede, de asemenea, că, după ce a pregătit o serie de trei până la șase blaturi cu umplutură, „pizzaiolo” le pune, cu gesturi rapide și precise ale mâinilor, de pe masa de lucru pe panacod, astfel încât pizza să nu își piardă forma rotundă inițială („pizzaiolo” ridică pizza cu ambele mâini, îi imprimă o mișcare de rotație de aproximativ 90°, și o depune apoi pe un panacod liber). „Pizzaiolo” presară puțină făină pe panacod pentru ca pizza să alunece mai ușor de pe acesta în cuptor. Această operațiune se realizează cu o mișcare ușoară din încheietura mâinii, ținând panacodul la un unghi de 20-25° față de suprafața cuptorului, cu grijă să nu cadă umplutura de pe pizza.

Folosirea unor tehnici diferite de cele prezentate anterior este contraindicată, deoarece ridicând pizza de pe masa de lucru direct cu panacodul există riscul de a o strica înainte de introducerea în cuptor.

Cuptorul cu lemne este un element esențial pentru coacerea și calitatea „Pizza Napoletana”. La reușita clasicei „Pizza Napoletana” contribuie într-o mare măsură caracteristicile tehnice ale acestui cuptor. Cuptorul napolitan de pizza este constituit dintr-o bază de cărămizi de tuf, pe care se află o suprafață circulară, numită „talpa cuptorului”, deasupra căreia se construiește o boltă. Bolta cuptorului este realizată din materiale refractare pentru a împiedica disiparea căldurii. De fapt, proporțiile între diferitele părți ale cuptorului sunt esențiale pentru buna coacere a pizzei. Particularitatea acestui cuptor o constituie amploarea tălpii, formată din patru zone circulare refractare. Patiserul ridică pizza cu ajutorul panacodului de oțel și/sau aluminiu, o aduce spre gura cuptorului unde o lasă jos și o întoarce cu 180°; pizza este reamplasată pe locul ocupat anterior, astfel încât să revină la temperatura bazei, mai mică din cauza căldurii absorbite de pizza în timpul coacerii.

Amplasarea pizzei într-un alt loc ar face ca aceasta să revină la temperatura inițială a plăcii cuptorului, ceea ce poate produce arderea blatului pizzei.

Toate aceste specificități creează fenomenul camerei de aer și aspectul vizual al produsului final, „Pizza Napoletana”, care este moale și compactă; cu marginea înălțată, dospită la interior, foarte moale și ușor de pliat în patru. Este important de subliniat că niciun alt produs similar obținut prin procese de preparare diferite de cel descris nu poate avea aceleași caracteristici vizuale și organoleptice ca „Pizza Napoletana”.

3.8. **Caracterul tradițional al produsului agricol sau alimentar**

Se poate considera că „Pizza Napoletana” a apărut într-o perioadă istorică situată între 1715 și 1725. Într-un tratat despre alimentele cele mai utilizate la Napoli, Vincenzo Corrado, bucătar-șef al prințului Emanuele di Francavilla, menționează că roșia este folosită pentru garnisirea pizzei și macaroanelor, asociind astfel două produse care s-au aflat la originea notorietății orașului Napoli și a intrării acestuia în istoria gastronomiei. Acest citat marchează nașterea oficială a „Pizza Napoletana”, un disc de aluat garnisit cu roșii.

Numeroase documente istorice menționează că pizza este una dintre specialitățile culinare originare din Napoli; de pildă, scriitorul Franco Salerno afirmă că acest produs este una dintre cele mai mari invenții ale bucătăriei napolitane.

Chiar dicționarele limbii italiene, precum și Enciclopedia Treccani fac referire la „Pizza Napoletana”. De asemenea, expresia „Pizza Napoletana” este citată în numeroase texte literare.

Primele „pizzerie” (pizzerii) au apărut, fără îndoială, la Napoli și, până la mijlocul secolului al XX-lea, produsul era specialitatea exclusivă a orașului și a pizzeriilor de aici. Încă din secolul al XVIII-lea existau în oraș mai multe prăvălii, denumite „pizzeria”. Faima lor a ajuns până la urechile regelui cetății Napoli, Ferdinand de Bourbon, care, pentru a încerca acest produs tipic al tradiției napolitane, a încălcat eticheta curții intrând într-una dintre cele mai renumite pizzerii. Din acel moment, „pizzeria” a devenit un local la modă, dedicat preparării exclusive a pizzei. Pizzele cele mai populare și mai renumite din Napoli erau „Marinara”, apărută în 1734, și „Margherita” apărută în perioada 1796-1810, care a fost oferită reginei Italiei aflată în vizită la Napoli în 1889, tocmai pentru că culorile garniturii sale (roșii, mozzarella și busuioc) aminteau de drapelul Italiei.

În timp, au apărut pizzerii în toate orașele Italiei, chiar și în străinătate. Toate, chiar dacă se aflau în alt oraș decât Napoli, și-au legat întotdeauna existența de mențiunea „pizzeria napoletana” sau au utilizat o expresie care să evoce într-un fel sau altul legătura cu Napoli, unde, de aproape 300 de ani, acest produs a rămas neschimbat.

În luna mai 1984, toți „pizzaioli napoletani” au redactat un mic caiet de sarcini semnat de toată breasla și înregistrat printr-un act oficial în fața notarului Antonio Carannante din Napoli.

De-a lungul secolelor, expresia „Pizza Napoletana” s-a răspândit într-o asemenea măsură că, peste tot, inclusiv în afara Europei, în America Centrală și de Sud (în Mexic și Guatemala) și în Asia (în Thailanda și în Malaysia), produsul respectiv este cunoscut sub numele de „Pizza Napoletana”, deși locuitorii nu au, uneori, nici cea mai vagă idee despre locul unde se află pe hartă orașul Napoli.

3.9. **Cerințe minimale și proceduri de verificare a caracterului specific al produsului**

Verificările prevăzute pentru „Pizza Napoletana” STG au în vedere următoarele aspecte:

în întreprinderi, în fazele de malaxare a aluatului, de dospire și de pregătire, se urmăresc desfășurarea și succesiunea corectă a fazelor descrise, se controlează atent punctele critice ale întreprinderii; se verifică materiile prime, care trebuie să corespundă cu cerințele prevăzute în caietul de sarcini în ceea ce privește execuția; verificarea stării perfecte de conservare și a depozitării materiilor prime care urmează să fie utilizate, pentru a asigura conformitatea caracteristicilor produsului final cu cerințele prevăzute de caietul de sarcini în ceea ce privește producția.

3.10. **Logo**

Acronimul STG și mențiunile „Specialità Tradizionale Garantita” (Specialitate Tradițională Garantată) și „Prodotta seconda la tradizione napoletana” (Produsă potrivit tradiției napolitane) se traduc în limbile oficiale ale țării unde are loc producția.

Logoul care caracterizează „Pizza Napoletana” este următorul: o imagine ovală în plan orizontal, de culoare albă, cu conturul gri deschis, care reprezintă farfuria în care se servește pizza, reprodusă într-o manieră realistă și, în același timp, stilizată grafic, respectând pe deplin tradiția și reprezentând ingredientele clasice, între care roșiile, mozzarella, frunzele de busuioc și un fir de ulei de măsline.

Sub farfurie, apare un efect de umbră decalată, de culoare verde, care, asociată cu celelalte culori, pune în evidență culorile naționale italiene ale produsului.

Ușor suprapusă pe farfuria cu pizza, apare o fereastră dreptunghiulară de culoare roșie, cu unghiurile foarte rotunjite, conținând, scrisă cu alb, cu contur negru și un efect de umbră decalată de culoare verde cu contur alb, mențiunea: „PIZZA NAPOLETANA" STG. Deasupra acestei mențiuni, ușor deplasată spre dreapta, cu corp de literă diferit și mai mic, în alb, apare mențiunea „Specialitate Tradițională Garantată" (Specialità Tradizionale Garantita). În partea de jos și în centru, cu aceleași caractere ca denumirea PIZZA NAPOLETANA STG, dar cu corp de literă mai mic, este înscrisă, cu majuscule de culoare albă și contur negru, mențiunea: „Produsă potrivit tradiției napolitane" (Prodotta seconda la tradizione napoletana).

Mențiuni	Caractere
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Specialitate Tradițională Garantată	Alternate Gothic
Produsă potrivit tradiției napolitane	Varga

Culorile pizzei	PantoneProSim	C	M	Y	K
Culoarea bej a marginii	466	11	24	43	0 %
Fondul roșu al sosului de tomate	703	0 %	83	65	18
Frunzele de busuioc	362	76	0 %	100	11
Nervurile frunzelor de busuioc	562	76	0 %	100	11
Culoarea roșie a tomatelor	032	0 %	91	87	0 %
Firul de ulei de măsline	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Umbrele pe mozzarella	5 807	0 %	0%	11	9

Culorile părții grafice și ale caracterelor	PantoneProSim	C	M	Y	K
Culoarea gri a marginii farfuriei ovale	P.Grey – 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Culoarea verde a umbrei farfuriei ovale	362	76	0 %	100	11
Culoarea roșie a dreptunghiului cu unghiuri rotunjite	032	0 %	91	87	0 %
Culoarea albă conturată cu negru a mențiunii „PIZZA NAPOLETANA" STG		0 %	0 %	0 %	0 %
Culoarea albă conturată cu negru a mențiunii „Produsă potrivit tradiției napolitane"		0 %	0 %	0 %	0 %
Culoarea albă cu care este înscrisă mențiunea „Specialitate Tradițională Garantată"		0 %	0 %	0 %	0 %



4. **AUTORITĂȚILE SAU ORGANISMELE CARE VERIFICĂ RESPECTAREA CAIETULUI DE SARCINI**

4.1. **Denumirea și adresa**

Denumire: Certiquality SRL

Adresă: Via Gaetano Giardino, 4 – 20123 Milano

Telefon 02/8069171

Fax 02/86465295

E-mail: certiquality@certiquality.it

☐ Public X Privat

Denumire: DNV Det Norske Veritas Italia

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

Telefon +39 039 6899 905

Fax +39 039 6899 930

E-mail: —

☐ Public X Privat

Denumire: ISMECERT

Adresă: Corso Meridionale, 6 - 80143 NAPOLI

Telefon 081-5636647

Fax 081-5534019

E-mail: info@ismecert.com

☐ Public X Privat

4.2. **Responsabilități specifice ale autorității sau organismului**

Toate cele trei organisme de control menționate anterior efectuează verificări privind aspecte diverse în diferite părți ale teritoriului național.