UREDBA KOMISIJE (EU) št. 97/2010

z dne 4. februarja 2010

o registraciji imena v register zajamčenih tradicionalnih posebnosti [Pizza Napoletana (ZTP)]

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 z dne 20. marca 2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil [1] ter zlasti tretjega pododstavka člena 9(5) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) V skladu s prvim pododstavkom člena 8(2) Uredbe (ES) št. 509/2006 in členom 19(3) te uredbe je bila vloga Italije za registracijo imena „Pizza Napoletana“ objavljena v *Uradnem listu Evropske unije* [2].

(2) Nemčija in Poljska sta v skladu s členom 9(1) Uredbe (ES) št. 509/2006 ugovarjali registraciji. Ta ugovora sta se na podlagi prvega pododstavka člena 9(3)(a) navedene uredbe štela za dopustna.

(3) Izjava o ugovoru Nemčije se sklicuje predvsem na bojazen, da bi bila nemška pšenična moka v slabšem položaju, ker je na podlagi specifikacij dovoljena samo ena vrsta pšenične moke, razpoložljive v samo eni državi članici, in sicer v Italiji.

(4) Izjava o ugovoru Poljske se sklicuje predvsem na dejstvo, da ime ni specifično samo po sebi in da vloga za registracijo, kakršna je objavljena, ne vsebuje ustreznih pojasnil.

(5) Komisija je s pismom z dne 17. septembra 2008 zadevne države članice pozvala, naj se sporazumejo v skladu s svojimi notranjimi postopki.

(6) Italija in Nemčija sta se v šestih mesecih sporazumeli in 24. februarja 2009 o tem uradno obvestili Komisijo. V skladu s tem dogovorom so bile odpravljene omejitve glede uporabe nekaterih vrst pšenične moke.

(7) Ker se Italija in Poljska nista sporazumeli v predvidenem roku, mora Komisija sprejeti odločitev po postopku iz člena 18(2) Uredbe (ES) št. 509/2006.

(8) V tem okviru in po ugovoru Poljske so bila pojasnila, ki dokazujejo, da je ime, za katerega se zahteva registracija, specifično samo po sebi, dodana specifikaciji.

(9) Na podlagi teh elementov je treba torej ime „Pizza Napoletana“ vpisati v „register zajamčenih tradicionalnih posebnosti“. Za zaščito iz člena 13(2) Uredbe (ES) št. 509/2006 ni bilo zaprošeno.

(10) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za zajamčene tradicionalne posebnosti –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Ime iz Priloge I k tej uredbi se registrira.

Člen 2

Prečiščena različica specifikacij je v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 4. februarja 2010

Za Komisijo

Predsednik

José Manuel BARROSO

[1] UL L 93, 31.3.2006, str. 1.
[2] UL C 40, 14.2.2008, str. 17.

PRILOGA I

Živila iz Priloge I k Uredbi (ES) št. 509/2006

Skupina 2.3 Slaščice, kruh, testo, pecivo, piškoti in drugi pekovski izdelki

ITALIJA

Pizza Napoletana (ZTP)

PRILOGA II

VLOGA ZA REGISTRACIJO ZTP

Uredba Sveta (ES) št. 509/2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil

„PIZZA NAPOLETANA“

ES št.: IT/TSG/007/0031/09.02.2005

1. **NAZIV IN NASLOV VLAGATELJA:**

Naziv: Associazione Verace Pizza Napoletana

Naslov: Via S. Maria La Nova 49, Napoli

Telefon: +39 814201205

Telefaks: +39 814201205

E-naslov: info@pizzanapoletana.org

Naziv: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Naslov: Corso S. Giovanni a Teduccio, 55 Napoli

Telefon: +39 815590781

Telefaks: +39 815590781

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

2. **DRŽAVA ČLANICA ALI TRETJA DRŽAVA:**

Italija

3. **SPECIFIKACIJA PROIZVODA:**

3.1. **Ime za registracijo:**

„Pizza Napoletana“

Registracija se zahteva samo v italijanskem jeziku.

Navedba „Prodotta secondo la Tradizione napoletana“ (Proizvedena v skladu z neapeljsko tradicijo) in kratica STG (ZTP), ki sta na logotipu/etiketi proizvoda „Pizza Napoletana“ ZTP, se prevedeta v jezik države proizvodnje.

3.2. **Navedite, ali gre za ime, ki:**

X je specifično samo po sebi

☐ izraža posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila

Ime „Pizza Napoletana“ se tradicionalno uporablja za ta proizvod, kot dokazujejo različni viri, navedeni v točki 3.8.

3.3. **Ali se zahteva pridržanje imena na podlagi člena 13(2) Uredbe (ES) št. 509/2006?**

☐ Registracija s pridržanjem imena

X Registracija brez pridržanja imena

3.4. **Vrsta proizvoda**

Skupina 2.3 Slaščice, kruh, testo, pecivo, piškoti in drugi pekovski izdelki

3.5. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1**

„Pizza Napoletana“ ZTP je proizvod okrogle oblike, spečen v peči, s spremenljivim premerom, ki ne sme presegati 35 cm, privzdignjenim robom in obloženim osrednjim delom. Debelina osrednjega dela znaša 0,4 cm, z dovoljenim odstopanjem za ± 10 %, debelina roba pa od 1 do 2 cm. Celotna pica je mehka in elastična ter jo je mogoče zlahka prepogniti na štiri dele.

„Pizza Napoletana“ ZTP ima naslednje značilnosti: privzdignjen rob, ki je mehak na dotik in ob okušanju ter zlatorumene barve, značilne za proizvode, spečene v peči; obložen osrednji del, kjer prevladuje rdeča barva paradižnikov, ki se popolnoma zlivajo z oljem in, glede na uporabljene sestavine, je zelene barve origana in bele barve česna; po vrhu so bolj ali manj gosto posejane bele zaplate mozzarelle in zeleni listi bazilike, ki lahko zaradi peke bolj ali manj potemnijo.

„Pizza Napoletana“ mora biti mehka in elastična, z lahkoto upogljiva; zlahka se razreže in ima značilen sočen okus, ki je mešanica značilnega okusa po dobro vzhajanem in dobro pečenem kruhu, s katerim se ponaša njen privzdignjen rob, in kiselkastega okusa po paradižniku, ki se prepleta, glede na sestavine, z aromo origana, česna in bazilike ter okusom pečene mozzarelle.

Po končani peki ima pica značilen dišeč in izjemno prijeten vonj; paradižnik, ki med peko izgubi samo odvečno vodo, ostane gost in čvrst; Mozzarella di bufala campana ZOP ali Mozzarella ZTP se stopita na površini pice; bazilika, origano in česen oddajajo močno aromo in na pogled niso zažgani.

3.6. **Opis metode pridobivanja proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1**

Osnovne surovine, značilne za proizvod „Pizza Napoletana“, so: pšenična bela moka, pivski kvas, naravna pitna voda, olupljeni in/ali sveži češnjevi paradižniki (pomodorini), morska ali kuhinjska sol in ekstra deviško oljčno olje. Med drugimi sestavinami, ki jih je mogoče uporabiti za pripravo „Pizza Napoletana“, so še: česen in origano, Mozzarella di Bufala Campana ZOP, sveža bazilika in Mozzarella ZTP.

Moka ima naslednje značilnosti:

— moč (W):	220–380
— razmerje med raztegljivostjo in natezno trdnostjo (P/L):	0,50–0,70
— vpojnost:	55–62
— stabilnost:	4–12
— indeks povprečnih vrednosti E10:	največ 60
— padno število:	300–400
— suhi gluten:	9,5–11 g %
— proteini:	11–12,5 g %

Priprava proizvoda „Pizza Napoletana“ vključuje izključno naslednje delovne faze, ki jih je treba izvesti v neprekinjenem ciklu istega delovnega procesa:

Priprava testa

Zamešajo se moka, voda, sol in kvas. V mesilnik se zlije liter vode, raztopi se od 50 do 55 g morske soli, doda se 10 % predvidene skupne količine moke, razpusti se 3 g pivskega kvasa, vključi se mesilnik in postopoma dodaja 1,8 kg moke z močjo 220–380 W, dokler se ne doseže želene čvrstosti, ki je opredeljena kot „nastanek testa“. Ta postopek mora trajati 10 minut.

Testo je treba v mesilniku (najbolje z mesilnimi vilicami) pri nizki hitrosti mesiti 20 minut, dokler ne nastane kompaktna enotna masa. Da se zagotovi optimalna čvrstost testa, je zelo pomembna količina vode, ki jo moka lahko vpije. Testo se na dotik ne sme lepiti ter mora biti mehko in elastično.

Testo ima spodaj navedene značilnosti, pri čemer je pri vsaki od njih dovoljeno odstopanje za ± 10 %:

— temperatura fermentacije: 25 °C

— končna vrednost pH: 5,87

— skupna titrabilna kislost: 0,14

— gostota: 0,79 g/cm^3 (+ 34 %)

Vzhajanje testa

Prva faza: ko se testo vzame iz mesilnika, se ga položi na delovno površino picerije, kjer mora pokrito z vlažno krpo počivati dve uri, da se površina ne strdi in da se zaradi izhlapevanja notranje vlage ne oblikuje neke vrste skorja. Po dveh urah vzhajanja pride na vrsto izdelava hlebčka; ta postopek je treba obvezno opraviti ročno. Na delovni površini se z lopatico odreže del vzhajanega testa in se ga oblikuje v hlebček. Za proizvod „Pizza Napoletana“ morajo hlebčki tehtati od 180 do 250 g.

Druga faza vzhajanja: ko so (razrezani) hlebčki oblikovani, jih je treba položiti v zaboje za živila, kjer drugič vzhajajo od štiri do šest ur. To testo, ki se shranjuje na temperaturi okolja, je mogoče uporabiti v naslednjih šestih urah.

Oblikovanje

Po končanem vzhajanju se hlebček z lopatico vzame iz zaboja in se ga položi na pult, posut s tanko plastjo moke, ki preprečuje, da bi se kepa testa prijemala na delovno površino. Z gibi od središča navzven in s pritiski s prsti obeh rok na hlebček, ki se ga med izvajanjem tega postopka tudi večkrat obrne, se iz testa oblikuje okrogla plošča, katere debelina na sredini ne presega 0,4 cm (z dovoljenim odstopanjem za ± 10 %), na robu pa ne 1–2 cm, s čimer se oblikuje privzdignjeni rob.

Za pripravo „Pizza Napoletana“ ZTP ni dovoljen noben drug način priprave, zlasti pa ne uporaba kuhinjskega valjarja in/ali naprave z diskom, kot je na primer mehanska stiskalnica.

Obloga

„Pizza Napoletana“ se obloži na naslednji način:

— na sredino okrogle plošče se iz testa z žlico položi od 70 do 100 g olupljenih in strtih paradižnikov,

— paradižnik se s spiralastim gibom porazdeli po vsej osrednji površini,

— po površini paradižnika se s spiralastim gibom posuje sol,

— na enak način se posuje ščepec origana,

— s stroka česna se odstrani zunanja lupinica, strok se nareže na majhne rezine in razporedi po paradižniku,

— s spiralastim gibom se v smeri iz središča proti robu iz posode za olje z nastavkom za polivanje po površini polije od 4 do 5 g ekstra deviškega oljčnega olja, pri čemer je dovoljeno odstopanje za + 20 %.

Ali:

— na sredino okrogle plošče iz testa se z žlico položi od 60 do 80 g olupljenih in strtih paradižnikov in/ali majhnih razrezanih svežih paradižnikov,

— paradižnik se s spiralastim gibom porazdeli po vsej osrednji površini,

— po površini paradižnika se s spiralastim gibom posuje sol,

— po površini paradižnika se razporedi od 80 do 100 g na rezine narezanega sira Mozzarella di bufala campana ZOP,

— po pici se razporedi nekaj listov sveže bazilike,

— s spiralastim gibom se v smeri iz središča proti robu iz posode za olje z nastavkom za polivanje po površini polije od 4 do 5 g ekstra deviškega oljčnega olja, pri čemer je dovoljeno odstopanje za + 20 %.

Ali:

— na sredino okrogle plošče iz testa se z žlico položi od 60 do 80 g olupljenih in strtih paradižnikov,

— paradižnik se s spiralastim gibom porazdeli po vsej osrednji površini,

— po površini paradižnika se s spiralastim gibom posuje sol,

— po površini paradižnika se razporedi od 80 do 100 g sira Mozzarella ZTP, ki se ga predhodno nareže na rezine,

— po pici se razporedi nekaj listov sveže bazilike,

— s spiralastim gibom se v smeri iz središča proti robu iz posode za olje z nastavkom za polivanje po površini polije od 4 do 5 g ekstra deviškega oljčnega olja, pri čemer je dovoljeno odstopanje za + 20 %.

Peka

Picopek (pizzaiolo) obloženo pico premesti na leseno (ali aluminijasto) pekarsko lopato, pri čemer si pomaga z malo moke in krožnim gibom, nato pa jo s hitrim gibom zapestja (s čimer prepreči, da bi obloga stekla z nje) potisne na pečno ploščo. Peka proizvoda „Pizza Napoletana“ ZTP je mogoča izključno v pečeh na drva, v katerih temperatura peke doseže 485 °C, kar je bistveno za peko tega proizvoda.

Picopek mora peko pice nadzirati, tako da s kovinsko lopato privzdiguje eno stran in pico obrača proti ognju, pri čemer mora ta vedno ostati na istem predelu pečne plošče, sicer bi se lahko zaradi temperaturne razlike zažgala. Pomembno je, da je pica enakomerno pečena po celem obodu.

Ko je peka končana, picopek, znova s kovinsko lopato, vzame pico iz peči in jo položi na krožnik. Čas peke ne sme biti daljši od 60 do 90 sekund.

Po končani peki ima pica naslednje značilnosti: paradižnik, ki je izgubil samo odvečno vodo, ostane gost in čvrst; Mozzarella di bufala campana ZOP ali Mozzarella ZTP sta stopljeni na površini pice; bazilika, česen in origano oddajajo močno aromo, vendar niso zažgani.

— Temperatura pečne plošče: približno 485 °C

— Temperatura na predelu oboka: približno 430 °C

— Čas peke: 60–90 sekund

— Temperatura, ki jo doseže testo: 60–65 °C

— Temperatura, ki jo doseže paradižnik: 75–80 °C

— Temperatura, ki jo doseže olje: 75–85 °C

— Temperatura, ki jo doseže mozzarella: 65–70 °C

Shranjevanje

„Pizza Napoletana“ je najbolje zaužiti takoj, ko jo picopek vzame iz peči, na kraju, kjer je bila spečena. Tudi če se pica ne zaužije na kraju, kjer je bila spečena, je ni mogoče (globoko) zamrzniti ali vakuumsko zapakirati z namenom kasnejše prodaje.

3.7. **Posebnosti kmetijskega proizvoda ali živila**

Ključnih elementov, ki določajo posebne lastnosti zadevnega proizvoda, je veliko ter so neposredno povezani s trajanjem in načinom izvajanja postopkov, pa tudi s spretnostjo in izkušnjami obrtnika.

Za postopek priprave „Pizza Napoletana“ je značilno zlasti naslednje: gnetenje, čvrstost in elastičnost testa (reologia) ter poseben postopek vzhajanja (v dveh fazah in pod posebnimi pogoji, kar zadeva temperaturo in trajanje); priprava in oblikovanje hlebčkov; priprava vzhajanega testa in oblikovanje okrogle plošče iz vzhajanega testa; priprava peči in značilnosti peke (trajanje/temperature), posebne lastnosti peči, v kateri se kuri samo z drvmi.

Posebej je treba izpostaviti pomen drugega vzhajanja, ravnanja s testom in delovne opreme, zlasti peči, ki mora biti obvezno na drva, in lopat.

Po drugem vzhajanju se v primerjavi s predhodnim obdobjem povečata prostornina hlebčka in vsebnost vlage v njem. Sila pritiskanja s prsti obeh rok povzroči premeščanje zraka iz celic testa na sredini proti obrobju okrogle plošče iz testa, s čimer se začne oblikovati privzdignjeni rob pice. Ta tehnika je ena od bistvenih značilnosti proizvoda „Pizza Napoletana“ ZTP, saj privzdignjeni rob okrogle plošče vse sestavine obloge zadrži na osrednjem delu. Da bi hlebček testa dobil čim večji premer, se s pripravo nadaljuje tako, da se testo, ki se ga drži med rokama, dvigne nad delovno površino, pri čemer je desna roka v poševnem položaju pod kotom 45–60 stopinj glede na delovno površino. Plošča iz testa, ki se vrti zaradi usklajenega gibanja leve roke, se nato položi nazaj na to površino.

Po drugi strani druge vrste priprave, zlasti z uporabo kuharskega valjarja ali naprave z diskom (kot je na primer mehanska stiskalnica), ne morejo zagotoviti homogenega premika zraka iz celic v masi proti zunanjemu delu, s čimer se zagotovi enotnost plošče iz testa na vseh delih. Tako se na sredini okrogle plošče oblikuje plastovito območje testa, ki je predeljeno z zrakom v vmesnem prostoru. Če torej uporabimo navedena pripomočka, pečena pica ne bo imela značilnega privzdignjenega roba, ki je ena od glavnih značilnosti proizvoda „Pizza Napoletana“ ZTP.

Poleg tega mora picopek v skladu z neapeljsko tehniko, potem ko pripravi tri do šest obloženih plošč iz testa, z natančnimi in hitrimi mojstrskimi gibi pico prestaviti z delovne površine na lopato, pri čemer mora ostati okrogle oblike (potegne jo z obema rokama, pri čemer jo zasuka okrog lastne osi za približno 90° in jo tako postavi na lopato, pripravljeno za uporabo). Picopek ploščo lopate za vstavljanje v peč posuje z malo moke, da pica nato zlahka zdrsi v peč. Postopek vstavljanja v peč opravi s hitrim gibom zapestja, pri čemer drži lopato pod kotom 20–25° glede na ravnino pečne plošče: tako prepreči, da bi obloga padla s površine pice.

Tehnike, ki se razlikujejo od opisane, niso ustrezne, saj neposredno dvigovanje pice z delovne površine z lopato ne zagotavlja, da bo pica, ki jo je treba vstaviti v peč, ostala cela.

Za peko in zagotovitev kakovosti proizvoda „Pizza Napoletana“ je odločilna peč na drva. Da bi klasična „Pizza Napoletana“ uspela, so bistvenega pomena tehnične značilnosti peči. Neapeljska peč za peko pic je sestavljena iz osnove iz opek iz tufa, nad katerimi je okrogla pečna plošča, imenovana „sole“, nad vsem skupaj pa je zgrajena kupola. Obok peči je narejen iz ognjevzdržnega materiala, ki preprečuje razpršitev toplote. Da se pica dobro speče, so zelo pomembna tudi razmerja med posameznimi deli peči. Vrsta peči se označuje z debelino pečne plošče, oblikovane iz štirih ognjevzdržnih krožnih delov, ki skupaj sestavljajo pečno ploščo. Pico je treba dvigniti z jekleno in/ali aluminijasto lopato in jo na njej prenesti do odprtine peči, kamor se jo namesti in med peko obrne za 180°: pico je nato treba vrniti na isto mesto, tako da ostane na temperaturi, ki je enaka osnovni temperaturi, zmanjšani za toploto, ki jo je prevzela med peko.

Če bi jo prestavili na drugo mesto, bi bila znova izpostavljena začetni temperaturi, zaradi česar bi se njen spodnji del zažgal.

Zaradi vseh teh posebnosti se pojavi „zračna komora“, končni proizvod pa dobi svoj značilni videz: „Pizza Napoletana“ je tako hkrati voljna in kompaktna, njen rob je privzdignjen, testo vzhajano, je izjemno mehka in zlahka jo je mogoče prepogniti na štiri dele. Treba je poudariti, da kakršen koli drug podoben proizvod, ki se pripravlja po postopkih, ki se razlikujejo od opisanega, ne more imeti enakih vizualnih in organoleptičnih značilnosti kot „Pizza Napoletana“.

3.8. **Tradicionalne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila**

Nastanek neapeljske pice (Pizza Napoletana) lahko umestimo v zgodovinsko obdobje med letoma 1715 in 1725. Vincenzo Corrado, glavni kuhar princa Emanuela di Francaville, je v študiji najpogosteje uporabljanih živil v Neaplju zapisal, da se paradižnik uporablja kot omaka za pico in makarone, s čimer je povlekel vzporednice med dvema proizvodoma, po katerih slovi Neapelj, in hkrati poskrbela, da se je zapisal v zgodovino kuhinje. S tem dejstvom povezujemo uradno rojstvo proizvoda „Pizza Napoletana“, okrogle plošče iz testa, obložene s paradižnikom.

Veliko zgodovinskih dokumentov priča o tem, da ta kulinarična specialiteta izvira iz Neaplja. Tako na primer pisatelj Franco Salerno zagotavlja, da je ta proizvod eden od velikih izumov neapeljske kuhinje.

Celo slovarji italijanskega jezika in enciklopedija Treccani posebej omenjajo „Pizza Napoletana“. Poleg tega je izraz „Pizza Napoletana“ omenjen tudi v številnih književnih delih.

Prve picerije („pizzerie“) so se nedvomno pojavile v Neaplju in do polovice 20. stoletja je bila ta jed ekskluzivni proizvod tega mesta in njegovih picerij. Že v 18. stoletju je v mestu obratovalo več lokalov, ki so nosili ime „pizzeria“. Njihov sloves je dosegel tudi samega neapeljskega kralja Ferdinanda Burbonskega, ki se je, da bi poskusil to značilno neapeljsko tradicionalno jed, pregrešil zoper dvorno etiketo in vstopil v eno od najuglednejših picerij. S tem so „pizzerie“ prišle v modo kot kraj, kjer so pripravljali izključno „pizzo“. Najbolj priljubljeni in slavni med neapeljskimi picami sta bili „Marinara“, ki je nastala leta 1734, in „Margherita“, katere nastanek se umešča med leti 1796 in 1810 ter ki so jo med kraljevim obiskom Neaplja leta 1889 ponudili tudi italijanski kraljici prav zaradi barv njene obloge (paradižnik, mozzarella in bazilika), ki spominjajo na barve italijanske zastave.

Sčasoma so se picerije razširile tudi v druga italijanska mesta in celo v tujino. Vendar pa je vsaka od njih, čeprav v katerem od drugih mest, svoj obstoj še vedno povezovala z izrazom „pizzeria napoletana“ oziroma je uporabljala katerega od izrazov, ki tako ali drugače spominja na njeno povezavo z Neapljem, kjer ta proizvod že skoraj 300 let ohranja vso svojo pristnost.

Maja 1984 so se skoraj vsi neapeljski poklicni picopeki („pizzaioli napoletani“) združili in sestavili strnjeno specifikacijo, ki so jo podpisali in registrirali z uradnim aktom pri neapeljskem notarju Antoniu Carannanteju.

Skozi stoletja se je izraz „Pizza Napoletana“ razširil tudi zunaj Evrope; v Srednjo in Južno Ameriko (na primer v Mehiko in Gvatemalo) ter Azijo (na primer na Tajsko in v Malezijo), tako da prebivalci teh dežel včasih zadevni proizvod poznajo pod imenom „Pizza Napoletana“, ne da bi kar koli vedeli o zemljepisni legi mesta Neapelj.

3.9. **Minimalne zahteve in postopki nadzora posebnih lastnosti**

Nadzor, predviden za proizvod „Pizza Napoletana“ ZTP, zadeva naslednje:

v podjetjih: fazo gnetenja, vzhajanja in priprave, glede na pravilni potek in pravilno sosledje opisanih faz; pozorno nadziranje kritičnih mest v podjetju; preverjanje skladnosti surovin s surovinami, ki jih predvideva specifikacija izvajanja; preverjanje brezhibnega shranjevanja in skladiščenja surovin, ki bodo uporabljene, in skladnosti lastnosti končnega proizvoda z lastnostmi, predvidenimi v specifikaciji proizvoda.

3.10. **Logotip**

Kratica STG (ZTP) ter napisa „Specialità Tradizionale Garantita“ (Zajamčena tradicionalna posebnost) in „Prodotta seconda la tradizione napoletana“ (Proizvedena v skladu z neapeljsko tradicijo) se prevedejo v jezik države, kjer poteka proizvodnja.

Logotip proizvoda „Pizza Napoletana“ je naslednji: ovalna slika z vodoravno postavitvijo bele barve s svetlo sivo obrobo, ki predstavlja krožnik, na katerem je pica, ki je realistično upodobljena in hkrati grafično stilizirana, pri čemer se v celoti upošteva tradicija ter so zato upodobljene vse klasične sestavine, kot so paradižnik, mozzarella, listi bazilike in črta, izrisana z oljčnim oljem.

Krožnik je spodaj osenčen z zeleno barvo, ki, v povezavi z drugimi barvami, poudarja italijanske barve proizvoda.

Krožnik s pico nekoliko prekriva pravokotno okno rdeče barve z zelo zaobljenimi vogali, v katerem je z belimi črkami s črno obrobo in odstopajočo zeleno senco z belo obrobo izpisan napis „PIZZA NAPOLETANA“ ZTP. Na tem napisu, zgoraj nekoliko zamaknjenem v desno, je z znaki manjše velikosti in v drugačni pisavi v beli barvi izpisano še „Zajamčena tradicionalna posebnost“ (Specialità Tradizionale Garantita). Na sredini spodaj, z isto pisavo kot logotip PIZZA NAPOLETANA ZTP, je s tiskanimi črkami majhne velikosti v beli barvi s črno obrobo izpisan napis „Proizvedena v skladu z neapeljsko tradicijo“ (Prodotta seconda la tradizione napoletana).

Napisi	Pisava
PIZZA NAPOLETANA ZTG	Varga
Zajamčena tradicionalna posebnost	Alternate Gothic
Proizvedena v skladu z neapeljsko tradicijo	Varga

Barve pice	PantoneProSim	C	M	Y	K
Intenzivna bež za rob pice	466	11	24	43	0 %
Rdeča za ozadje iz paradižnikove mezge	703	0 %	83	65	18
Listi bazilike	362	76	0 %	100	11
Žile listov bazilike	562	76	0 %	100	11
Rdeča za paradižnike	032	0 %	91	87	0 %
Črta, izrisana z oljčnim oljem	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Sence na mozzarelli	5 807	0 %	0%	11	9

Barve grafičnega dela in črk	PantoneProSim	C	M	Y	K
Siva za obrobo ovalnega krožnika	P. Grey – 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Zelena za senco ovalnega krožnika	362	76	0 %	100	11
Rdeča za pravokotnik z zaobljenimi vogali	032	0 %	91	87	0 %
Bela s črnim robom za napis „PIZZA NAPOLETANA ZTP“		0 %	0 %	0 %	0 %
Bela s črnim robom za napis „Proizvedena v skladu z neapeljsko tradicijo“		0 %	0 %	0 %	0 %
Bela za napis „Zajamčena tradicionalna posebnost“		0 %	0 %	0 %	0 %



4. **ORGANI ALI TELESA, KI PREVERJAJO SKLADNOST S SPECIFIKACIJO PROIZVODA**

4.1. **Naziv in naslov**

Naziv: Certiquality SRL

Naslov: Via Gaetano Giardino, 4 – 20123 Milano

Telefon: +39 28069171

Telefaks: +39 286465295

E-naslov: certiquality@certiquality.it

☐ Javni X Zasebni

Naziv: DNV Det Norske Veritas Italia

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

Telefon: +39 0396899905

Telefaks: +39 0396899930

E-naslov: —

☐ Javni X Zasebni

Naziv: ISMECERT

Naslov: Corso Meridionale, 6 - 80143 NAPOLI

Telefon: +39 815636647

Telefaks: +39 815534019

E-naslov: info@ismecert.com

☐ Javni X Zasebni

4.2. **Posebne naloge organa ali telesa**

Trije zgoraj navedeni nadzorni organi izvajajo nadzor nad različnimi subjekti na različnih delih nacionalnega ozemlja.