32010R0097

UREDBA KOMISIJE (EU) br. 97/2010

od 4. veljače 2010.

o upisu naziva u Registar zajamčeno tradicionalnih specijaliteta (Pizza Napoletana (ZTS))

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EZ) br. 509/2006 od 20. ožujka 2006. o poljoprivrednim i prehrambenim proizvodima kao zajamčeno tradicionalnim specijalitetima [1], a posebno treći podstavak njezinog članka 9. stavka 5.,

budući da:

(1) U skladu s prvim podstavkom članka 8. stavka 2. Uredbe (EZ) br. 509/2006 i na temelju članka 19. stavka 3. iste Uredbe, zahtjev koji je Italija podnijela za upis u registar naziva „Pizza Napoletana" objavljen je u *Službenom listu Europske unije* [2].

(2) Njemačka i Poljska podnijele su prigovore na registraciju u skladu s člankom 9. stavkom 1. Uredbe (EZ) br. 509/2006. Te se prigovore smatra prihvatljivima u skladu s člankom 9. stavkom 3. točkom (a) te Uredbe.

(3) U svom prigovoru Njemačka između ostalog izražava bojazan da se njemačko pšenično brašno stavlja u nepovoljan položaj, budući da je prema specifikaciji proizvoda dopuštena primjena samo jedne vrste pšeničnoga brašna, koja je dostupna samo u jednoj državi članici, to jest Italiji.

(4) Prigovor Poljske odnosi se, između ostalog, na činjenicu da naziv nije specifičan sam po sebi, a zahtjev za upis naziva kako je objavljen ne sadrži odgovarajuća objašnjenja.

(5) Dopisima od 17. rujna 2008. Komisija je zatražila od dotičnih država članica da se međusobno sporazume u skladu sa svojim internim postupcima.

(6) U roku od šest mjeseci između Italije i Njemačke postignut je sporazum i dostavljen Komisiji 24. veljače 2009., a koji je ona odobrila. Prema tom sporazumu ukinuta su ograničenja vezana uz korištenje određenog pšeničnog brašna.

(7) Budući da u zadanom roku nije postignut sporazum između Italije i Poljske, Komisija je dužna donijeti odluku u skladu s postupkom iz članka 18. stavka 2. Uredbe (EZ) br. 509/2006.

(8) U tom kontekstu i na temelju prigovora Poljske specifikaciji proizvoda dodana su objašnjenja kojima se dokazuje da je naziv za koji se traži registracija sam po sebi specifičan.

(9) U svjetlu tih razmatranja, naziv „Pizza Napoletana" mora biti upisan u Registar zajamčeno tradicionalnih specijaliteta. Nije zatražena zaštita iz članka 13. stavka 2. Uredbe (EZ) br. 509/2006.

(10) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za nazive zajamčeno tradicionalnih specijaliteta,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Naziv naveden u Prilogu I. ovoj Uredbi upisuje se u registar.

Članak 2.

Pročišćena specifikacija proizvoda navedena je u Prilogu II. ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 4. veljače 2010.

Za Komisiju

Predsjednik

José Manuel BARROSO

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

PRILOG I.

Hrana iz Priloga I. Uredbi (EZ) br. 509/2006:

Razred 2.3. Slastice, kruh, peciva, kolači, keksi i drugi pekarski proizvodi

ITALIJA

Pizza Napoletana (ZTS)

PRILOG II.

ZAHTJEV ZA REGISTRACIJU ZTS-a

Uredba Vijeća (EZ) br. 509/2006 o poljoprivrednim i prehrambenim proizvodima kao zajamčeno tradicionalnim specijalitetima

„PIZZA NAPOLETANA”

EZ br.: IT/TSG/007/0031/09.02.2005.

1. **NAZIV I ADRESA SKUPINE KOJA PODNOSI ZAHTJEV**:

Naziv: Associazione Verace Pizza Napoletana

Adresa: Via S. Maria La Nova 49, Napoli

Tel.: 0814201205

Faks: 0814201205

e-mail: info@pizzanapoletana.org

Naziv: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Adresa: Corso S. Giovanni a Teduccio 55, Napoli

Tel.: 0815590781

Faks: 0815590781

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

2. **DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA**

Italija

3. **SPECIFIKACIJA PROIZVODA**

3.1. **Naziv koji se registrira**

„Pizza Napoletana”

Registracija je zatražena samo na talijanskom jeziku.

Izraz „Prodotta secondo la Tradizione napoletana” (proizvedeno prema napuljskoj tradiciji) i kratica STG (ZTS) koji se navode u/na logotipu/etiketi „Pizza Napoletana” ZTS prevode se na jezik države u kojoj je proizvod proizveden.

3.2. **Je li naziv**

X sam po sebi specifičan

☐ izražava poseban karakter poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

Naziv „Pizza Napoletana” se tradicionalno upotrebljava za označavanje ovog proizvoda, kako je potvrđeno iz različitih izvora navedenih u točki 3.8.

3.3. **Je li zatražena rezervacija naziva u skladu s člankom 13. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 509/2006**

☐ Registracija s rezervacijom naziva

X Registracija bez rezervacije naziva

3.4. **Vrsta proizvoda**

Razred 2.3. Slastice, kruh, peciva, kolači, keksi i drugi pekarski proizvodi

3.5. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda na koji se primjenjuje naziv iz točke 3.1**.

„Pizza Napoletana" ZTS je okrugli proizvod pečen u peći, različitog promjera, ali ne većeg od 35 cm, s povišenim rubom i nadjevenim srednjim dijelom. Debljina srednjeg dijela je 0,4 cm uz dopušteno odstupanje od ± 10 %, a debljina ruba je 1–2 cm. Cijela pizza mora biti mekana, elastična i mora se lako presavijati na četiri dijela.

„Pizza Napoletana" ZTS se prepoznaje po povišenom rubu, zlatnoj boji karakterističnoj za proizvode pečene u peći, i mekoći kod dodira i prilikom jela; po nadjevenom srednjom dijelu kojim dominira crvena boja rajčica, dobro pomiješanih s uljem te, ovisno o sastojcima koji se koriste, zelena boja origana i bijela boja češnjaka; po bijeloj boji komadića mozzarelle koji se stavljaju bliže ili dalje jedan do drugoga, po zelenoj boji listova bosiljka, koji su svjetliji ili tamniji ovisno o načinu pečenja.

„Pizza Napoletana" po konzistenciji mora biti mekana, elastična i lako savitljiva; proizvod se lako reže; ima karakterističan, pun okus koji mu daje povišeni rub, koji ima tipičan okus dignutog i dobro ispečenog kruha, pomiješan s kiselkastim okusom rajčica i aromom origana, češnjaka i bosiljka, kao i okusom pečene mozzarelle.

Potkraj procesa pečenja pizza razvija karakterističan, ugodan miris; rajčica koja je izgubila samo suvišnu vodu ostaje kompaktna i gusta; „Mozzarella di Bufala Campana AOP" ili „Mozzarella STG" je rastopljena na površini pizze; bosiljak, češnjak i origano razvijaju intenzivan miris i ne smiju biti zagoreni.

3.6. **Opis načina proizvodnje poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 3.1.**

Osnovne sirovine po kojima se prepoznaje „Pizza Napoletana": obično pšenično brašno, pivski kvasac, pitka prirodna voda, oljuštene rajčice i/ili male svježe rajčice („pomodorini"), morska sol ili kuhinjska sol i ekstra djevičansko maslinovo ulje. Drugi sastojci koji se mogu koristiti u pripremi proizvoda „Pizza Napoletana" su: češnjak i origano; „Mozzarella di Bufala Campana AOP", svježi bosiljak i „Mozzarella STG".

Svojstva brašna:

— W: 220-380

— P/L: 0,50-0,70

— Apsorpcija: 55-62

— Stabilnost: 4-12

— Value index E10: maks. 60

— Falling number: 300-400

— Suhi gluten: 9,5-11 g %

— Bjelančevine: 11-12,5 g %

Priprema proizvoda „Pizza Napoletana" sastoji se isključivo od dolje opisanih faza postupka koje se odvijaju u kontinuiranom ciklusu u istom trgovačkom objektu.

Priprema tijesta

Pomiješa se brašno, voda, sol i kvasac. U stroj za miješenje tijesta ulije se litra vode, otopi se 50 do 55 g morske soli, doda 10 % propisane ukupne količine brašna, potom se doda 3 g pivskog kvasca. Uključi se stroj za miješenje tijesta i postupno dodaje 1,8 kg W 220-380 brašna sve dok se ne postigne željena konzistencija, koja se definira kao „točka tijesta". Ovaj postupak treba trajati 10 minuta.

Tijesto se mora izraditi u stroju za miješenje tijesta, po mogućnosti s kukom za miješanje, 20 minuta malom brzinom, sve dok se ne dobije ujednačena kompaktna masa. Kako bi se dobila optimalna konzistencija tijesta vrlo je važna količina vode koju brašno može upiti. Tijesto ne smije biti ljepljivo na dodir i mora biti mekano i elastično.

Karakteristike tijesta su sljedeće, s dopuštenim odstupanjem od ± 10 % za svaku vrijednost:

— temperatura fermentacije: 25 °C

— konačna pH vrijednost: 5,87

— ukupna kiselost koja se može titrirati: 0,14

— gustoća: 0,79 g/cm^3 (+ 34 %)

Proces dizanja tijesta

Prva faza: nakon vađenja iz stroja za miješenje tijesta, tijesto se stavlja na radnu plohu u pizzeriji, gdje mora stajati dva sata, pokriveno vlažnom krpom kako bi se spriječilo stvrdnjivanje površine i stvaranje kore kao posljedice isparavanja vlage iz unutrašnjosti tijesta. Nakon dva sata dizanja tijesta, sljedeća je faza oblikovanje kugli tijesta, što mora isključivo ručno raditi pekar pizze. Uz pomoć spatule na radnoj se plohi odreže dio dignutoga tijesta i oblikuje u kuglu. Za „Pizzu Napoletanu" kugle tijesta moraju biti teške između 180 i 250 grama.

Druga faza: nakon oblikovanja kugli tijesta započinje druga faza dizanja tijesta koja u posudama za hranu traje četiri do šest sati. To je tijesto, koje se drži na sobnoj temperaturi, spremno za korištenje tijekom sljedećih šest sati.

Oblikovanje kugli od tijesta

Nakon što se tijesto diglo, kugla tijesta se izvadi iz posude uz pomoć spatule i stavi na radnu plohu u pizzeriji na tanki sloj brašna kako se tijesto ne bi lijepilo za površinu radne plohe. Radeći od sredine prema van i pritišćući prstima obiju ruku kuglu tijesta i preokreći ju nekoliko puta, pekar pizze oblikuje disk od tijesta čija debljina ne smije biti veća od 0,4 cm u sredini, uz dozvoljeno odstupanje od ± 10 %, i 1 do 2 cm na rubovima, čime nastaje povišeni rub.

Nije dozvoljen niti jedan drugi način pripreme „Pizze Napoletane" ZTS, a naročito ne upotreba valjka za tijesto i/ili mehaničkog stroja s diskom za prešanje tijesta.

Nadjev

„Pizza Napoletana" nadijeva se sljedećim:

— žlicom u sredinu diska tijesta stavlja se 70 do 100 g zgnječenih oguljenih rajčica,

— rajčica se raširi spiralnim pokretima po cijeloj središnjoj površini,

— posipa se sol spiralnim pokretima po površini rajčice,

— na isti se način posipa prstohvat origana,

— oguljeni češanj češnjaka se izreže u tanke listiće i stavi povrh rajčice,

— koristeći posudu za ulje s lijevkom spiralnim se pokretima prelije po površini od sredine prema rubovima 4 do 5 g ekstra djevičanskog maslinovog ulja, uz dozvoljeno odstupanje od + 20 %.

Ili:

— žlicom u sredinu diska tijesta stavlja se 60 do 80 g zgnječenih oguljenih rajčica i/ili nasjeckanih malih svježih rajčica,

— rajčica se spiralnim pokretima rasporedi po cijeloj središnjoj površini,

— posipa se sol spiralnim pokretima po površini rajčice,

— 80 do 100 grama na ploške izrezanog sira „Mozzarella di Bufala Campana AOP" rasporedi se po površini rajčice,

— na pizzu se stavi nekoliko svježih listova bosiljka,

— koristeći posudu za ulje s lijevkom spiralnim se pokretima prelije po površini od sredine prema rubovima 4 do 5 g ekstra djevičanskog maslinovog ulja, uz dozvoljeno odstupanje od + 20 %

Ili:

— žlicom u sredinu diska tijesta stavi se 60 do 80 g zgnječenih oguljenih rajčica,

— rajčica se raširi spiralnim pokretima po cijeloj središnjoj površini,

— posipa se sol spiralnim pokretima po površini rajčice,

— 80 do 100 grama na ploške izrezanog sira „Mozzarella ZTS" rasporedi se po površini rajčice,

— na pizzu se stavi nekoliko svježih listova bosiljka,

— koristeći posudu za ulje s lijevkom spiralnim se pokretima prelije po površini od sredine prema rubovima 4 do 5 g ekstra djevičanskog maslinovog ulja, uz dozvoljeno odstupanje od + 20 %.

Pečenje

Koristeći malu količinu brašna i kružnim pokretima „pizzaiolo" (pekar pizze) premješta nadjevenu pizzu na drvenu (ili aluminijsku) pekarsku lopatu i brzim pokretom ručnog zgloba prenese ju tako da klizne na plohu za pečenje u peći, čime se sprečava da nadjev sklizne s pizze. „Pizza Napoletana" ZTS peče se isključivo u pećima na drva, na temperaturi pečenja od 485 °C, što je bitno u proizvodnji „Pizze Napoletane" ZTS.

Pekar pizze mora nadzirati pečenje pizze tako da zadigne jednu njezinu stranu pomoću metalne lopatice i zarotira pizzu prema vatri, pazeći da je stavi na isto početno mjesto plohe za pečenje kako pizza ne bi zagorjela zbog razlike u temperaturi. Važno je da se pizza ispeče jednakomjerno duž cijelog obujma.

Kada je pečenje dovršeno, i dalje koristeći metalnu lopaticu, pekar pizze vadi pizzu iz peći i stavlja je na tanjur. Vrijeme pečenja ne smije premašiti 60 do 90 sekundi.

Nakon pečenja pizza ima sljedeća svojstva: rajčice, nakon što izgubile samo suvišak vode, ostaju kompaktne i guste; „Mozzarella di Bufala Campana AOP" ili „Mozzarella ZTS" je rastopljena na površini pizze; bosiljak, češnjak i origano ispuštaju intenzivan miris i ne izgledaju izgoreni.

— Temperatura pečenja na plohi za pečenje u peći: otprilike 485 °C

— Temperatura na kupoli peći: otprilike 430 °C

— Vrijeme pečenja: 60 do 90 sekundi

— Temperatura koju dostigne tijesto: 60 – 65 °C

— Temperatura koju dostigne rajčica: 75 – 80 °C

— Temperatura koju dostigne ulje: 75 – 85 °C

— Temperatura koju dostigne mozzarella: 65 – 70 °C.

Čuvanje

„Pizzu Napoletanu" treba po mogućnosti konzumirati odmah, čim je izvađena iz peći, na istom mjestu na kojem je pripremljena. Međutim, ako se ne konzumira na mjestu pripreme, ne smije se smrznuti ili duboko smrznuti ili vakuumski pakirati za kasniju prodaju.

3.7. **Specifična svojstva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

Postoje brojni ključni elementi koji određuju poseban karakter dotičnog proizvoda i oni su izravno povezani s trajanjem i načinom pripreme, kao i umijećem i iskustvom majstora.

Proces pripreme proizvoda „Pizza Napoletana” posebno karakterizira: miješanje, konzistencija i elastičnost tijesta („reologija”) i poseban proces dizanja tijesta (u dvije faze uz posebne uvjete temperature i trajanja); priprema i oblikovanje kugli tijesta; rukovanje i priprema dignutog diska tijesta; priprema peći i karakteristike pečenja (trajanje/temperature) i posebne karakteristike peći koja se mora ložiti isključivo na drva.

Na primjer, posebno se mora naglasiti važnost drugog dizanja, rukovanja i radne opreme, tj. peći koja se loži drvima, i lopata.

Nakon drugog dizanja, kugla tijesta naraste po obujmu i vlažnosti u usporedbi s prethodnim razdobljem. Pritiskom prstima obiju ruku zračni mjehurići sadržani u tijestu tjeraju se iz središta prema rubovima diska tijesta, gdje se oblikuje povišeni rub pizze. Ta je tehnika osnovna karakteristika „Pizze Napoletane” ZTS budući da povišeni rubovi diska omogućuju zadržavanje svih sastojaka nadjeva na mjestu. Kako bi se povećao promjer kugle tijesta, priprema se nastavlja premetanjem tijesta s ruke u ruku, pri čemu se desna ruka drži pod kutom od 45 do 60° prema radnoj plohi, disk tijesta se stavi na nju i okreće sinkroniziranim pokretom lijeve ruke.

Nasuprot tome, drugim se načinima pripreme, posebno onima kod kojih se koristi valjak ili mehanički stroj s diskom za prešanje tijesta, ne uspijeva ravnomjerno potisnuti zračne mjehuriće nastale u masi prema rubovima, što je nužno za dobivanje diska tijesta koji je ujednačen u svim svojim dijelovima. Tim načinima se stvara područje tijesta u sredini diska koje je slojevito i čiji su slojevi odvojeni zrakom. Prema tome, ako se koriste ti uređaji, nakon pečenja pizza neće imati tipičan uzdignuti rub, što je jedna od glavnih karakteristika „Pizze Napoletane” ZTS.

Nadalje, prema napuljskoj tehnici, nakon što priredi seriju od tri do šest diskova nadjevenog tijesta, pekar pizze mora spretno prebaciti pizzu s radne plohe na lopatu preciznim i brzim pokretima ruku, kako pizza ne bi izgubila svoj početni okrugli oblik (pekar pizze uhvati pizzu objema rukama te je okretom za otprilike 90° stavlja na odgovarajuću lopatu). Pekar pizze lopatu kojom pizzu stavlja u peć posipa s malo brašna kako bi pizza lakše skliznula s lopate u peć. To se obavlja brzim trzajem zgloba ruke pri čemu se lopata drži pod kutom od 20 do 25° prema površini peći, kako nadjev ne bi pao s površine pizze.

Korištenje drugih tehnika osim ovih gore opisanih nije primjereno jer zahvaćanje pizze lopatom izravno s radne površine može pokvariti pizzu koja je spremna za stavljanje u peć.

Peć na drva je ključni element pečenja i kvalitete „Pizze Napoletane”. Njezina tehnička obilježja bitna su za uspjeh tradicionalne „Pizze Napoletane”. Peć za pečenje „Pizze Napoletane” sastoji se od obzidanog temelja od cigala od pršinca, na kojem je okrugla površina zvana „podnožje peći” (površina na kojoj se peče), iznad kojeg je izgrađen prostor u obliku kupole. Kupola peći je napravljena od vatrostalnog materijala koji štiti od gubitka topline. Proporcije između raznih dijelova peći su ključne kako bi se pizza dobro ispekla. Posebno obilježje ove peći je veličina površine na kojoj se peče, koja se sastoji od četiri vatrostalna okrugla sektora. Pekar pizze zahvaća pizzu čeličnom i/ili aluminijskom lopatom i stavlja je u otvor peći, gdje je polaže i zaokreće za 180°. Pizza se zatim vraća u početni položaj, a temperatura donjeg dijela pizze se smanjila jer pizza apsorbira toplinu kako se peče.

Kad bi se pizza stavila na neko drugo mjesto, došla bi na temperaturu kao na početku pečenja, te bi zagorio donji dio pizze.

Sve ove posebnosti stvaraju fenomen zračne komore i izgled konačnog proizvoda „Pizza Napoletana” koja je mekana i kompaktna; ima povišeni rub, dobro dignutu sredinu, posebno je mekana i lako se savija na četiri dijela. Važno je naglasiti da svi ostali slični proizvodi dobiveni postupcima pripreme koji se razlikuju od gore opisanog ne mogu imati ista vizualna i organoleptička svojstva kao „Pizza Napoletana”.

3.8. **Tradicionalni karakter poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

Prva „Pizza Napoletana" pojavila se u razdoblju između 1715. i 1725. godine. Vincenzo Corrado, stanovnik grada Orije i glavni kuhar princa Emanuelea di Francaville naveo je u studiji o najčešćim napuljskim jelima da se rajčica koristila za začinjavanje pizze i makarona, time povezujući ta dva proizvoda koja su donijela slavu gradu Napulju i koja su ga uvrstila u povijest gastronomije. Ovaj navod označava službeni nastanak „Pizze Napoletane" – diska tijesta začinjenog rajčicom.

Brojni povijesni dokumenti svjedoče o napuljskom podrijetlu ovog kulinarskog specijaliteta. Pisac Franco Salerno ustvrdio je da je taj proizvod jedan od najvećih izuma napuljske kuhinje.

Čak i rječnici talijanskog jezika i enciklopedija Treccani izričito navode „Pizzu Napoletanu". Izraz „Pizza Napoletana" također se navodi u brojnim književnim tekstovima.

Nema sumnje da su prve pizzerije („pizzerie") nastale u Napulju, u kojem se do sredine dvadesetog stoljeća taj proizvod isključivao pripremao u tom gradu i u njegovim pizzerijama. U osamnaestom stoljeću u gradu je već bilo nekoliko lokala poznatih kao „pizzerije". Glas o njihovom ugledu stigao je i do napuljskog kralja Ferdinanda Burbonskog koji je, kako bi kušao to tradicionalno napuljsko jelo, prekršio dvorsku etiketu i posjetio jednu od najpoznatijih pizzerija. Otada je „pizzeria" postala pomodno mjesto, mjesto na kojem se priprema isključivo pizza. Najpopularnije i najpoznatije pizze iz Napulja bile su „Marinara" nastala 1734. i „Margherita" koja datira iz 1796.–1810. Ova potonja napravljena je za talijansku kraljicu prilikom njezine posjete Napulju 1889., posebno zbog boje nadjeva (rajčica, mozzarella i bosiljak) koje podsjećaju na boje talijanske zastave.

S vremenom su se pizzerije pojavile u svim gradovima Italije pa čak i u inozemstvu. Međutim, sve njih, iako su bile smještene u drugim gradovima, a ne u Napulju, uvijek se povezivalo s riječima „pizzeria napoletana" ili se koristio izraz koji ih je na neki način povezivao s Napuljem, u kojem je ovaj proizvod zadržao svoju autentičnost više od 300 godina.

U svibnju 1984. „pizzaioli napoletani" sastavili su kratku specifikaciju proizvoda, koju je potpisala cjelokupna struka, i registrirali je kao službeni dokument ovjeren kod javnog bilježnika Antonija Carannantea u Napulju.

Tijekom stoljeća izraz „Pizza Napoletana" se toliko proširio da je čak i izvan Europe, uključujući Središnju i Južnu Ameriku (npr. u Meksiku i Gvatemali) i Aziju (npr. u Tajlandu i Maleziji) dotični proizvod poznat pod svojim nazivom „Pizza Napoletana", premda tamošnji stanovnici ponekad uopće nemaju nikakvu predodžbu o tome gdje se nalazi grad Napulj.

3.9. **Minimalni zahtjevi i postupci za provjeru specifičnih svojstava**

Provjere predviđene za proizvod „Pizza Napoletana" ZTS odnose se na sljedeće aspekte:

Provjere kod gospodarskih subjekata, u fazi miješenja, dizanja i pripreme tijesta, provjera ispravne provedbe opisanih faza; pažljiv nadzor kritičnih točaka poslovanja; provjera udovoljavaju li sirovine zahtjevima specifikacije proizvoda; provjera pravilnog čuvanja i skladištenja sirovina koje se koriste i osiguravanje da su karakteristike konačnog proizvoda u skladu sa specifikacijama sadržanima u specifikaciji proizvoda.

3.10. **Logotip**

Kratica „STG" (ZTS) i riječi „Specialità Tradizionale Garantita" (zajamčeno tradicionalni proizvod) i „Prodotta secondo la Tradizione napoletana" (proizvedeno prema napuljskoj tradiciji) prevode se na službene jezike zemlje u kojoj se proizvod proizvodi.

Logotip po kojem se prepoznaje „Pizza Napoletana" izgleda ovako: vodoravna ovalna slika u bijeloj boji sa svijetlosivim obrubom, koja predstavlja tanjur na kojem se nalazi pizza, naslikana realistički, ali stilizirano, uz puno poštivanje tradicije i uz prikaz klasičnih sastojaka, rajčice, mozzarelle, listova bosiljka i tragova maslinovog ulja.

Ispod tanjura je ofset zelena sjena koja u kombinaciji s drugim bojama naglašava talijanske boje proizvoda.

Neznatno položen preko tanjura s pizzom je crveni pravokutni prozorčić vrlo zaobljenih rubova u kojem su riječi bijele boje obrubljene crnom bojom, s ofset zelenom sjenom s bijelim obrubom: „PIZZA NAPOLETANA ZTS". Iznad tog natpisa i lagano udesno, manjim bijelim slovima drugoga tipa je natpis „Zajamčeno tradicionalni specijalitet" (Specialità Tradizionale Garantita). Ispod, u sredini, istim tipom slova kojim je napisan logotip „PIZZA NAPOLETANA ZTS", malim tiskanim slovima bijele boje s crnim obrubom, stoji natpis „Proizvedeno prema napuljskoj tradiciji" (Prodotta secondo la Tradizione napoletana).

Riječi	Slova
PIZZA NAPOLETANA ZTS	Varga
Zajamčeno tradicionalni specijalitet	Alternate Gothic
Proizvedeno prema napuljskoj tradiciji	Varga

Boje pizze	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Tamno bež rub tijesta	466	11	24	43	0 %
Crvena pozadina umaka od rajčice	703	0 %	83	65	18
Listići bosiljka	362	76	0 %	100	11
Vene na listićima bosiljka	562	76	0 %	100	11
Crvena boja rajčice	032	0 %	91	87	0 %
Tragovi maslinova ulja	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Odsjaj na mozzarelli	5 807	0 %	0 %	11	9

Boje grafike i slova	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Siva boja na rubu ovalnog tanjura	P.Grey – 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Zelena boja na sjeni ovalnog tanjura	362	76	0 %	100	11
Crvena boja na pravokutniku sa zaobljenim kutevima	032	0 %	91	87	0 %
Bijela boja s crnim obrubom riječi „PIZZA NAPOLETANA ZTS"		0 %	0 %	0 %	0 %
Bijela boja s crnim obrubom riječi „Proizvedeno prema napuljskoj tradiciji"		0 %	0 %	0 %	0 %
Bijela boja natpisa „Zajamčeno tradicionalni specijalitet"		0 %	0 %	0 %	0 %



4. **NADLEŽNA TIJELA KOJA PROVJERAVAJU ISPUNJAVANJE UVJETA SPECIFIKACIJE PROIZVODA**

4.1. **Naziv i adresa**

Naziv: Certiquality SRL

Adresa: Via Gaetano Giardino, 4 – 20123 Milano

Tel.: 028069171

Faks: 0286465295

e-mail: certiquality@certiquality.it

☐ javno X privatno

Naziv: DNV Det Norske Veritas Italia

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

Tel.: +39 0396899905

Faks: +39 0396899930

e-mail: —

☐ javno X privatno

Naziv: ISMECERT

Adresa: Corso Meridionale, 6 - 80143 NAPOLI

Tel.: 081-5636647

Faks: 081-5534019

e-mail: info@ismecert.com

☐ javno X privatno

4.2. **Posebne zadaće javnog ili privatnog nadležnoga tijela**

Tri gore navedena inspekcijska tijela nadležna su za provedbu kontrola različitih gospodarskih subjekata u različitim dijelovima nacionalnog državnog područja.