

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 97/2010**z dnia 4 lutego 2010 r.****rejestrujące w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności nazwę [Pizza Napoletana (GTS)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami⁽¹⁾, w szczególności jego art. 9 ust. 5 akapit trzeci,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 8 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 509/2006 oraz na mocy art. 19 ust. 3 wymienionego rozporządzenia wniosek Włoch o rejestrację nazwy „Pizza Napoletana” został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*⁽²⁾.
- (2) Niemcy i Polska zgłosiły sprzeciw wobec rejestracji zgodnie z art. 9 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 509/2006. Sprzeciwy zostały uznane za dopuszczalne na podstawie art. 9 ust. 3 akapit pierwszy lit. a) tego rozporządzenia.
- (3) Oświadczenie o sprzeciwie wniesione przez Niemcy dotyczyło w szczególności obawy, że rejestracja będzie niekorzystna dla niemieckiej mąki pszennej, zważywszy że na podstawie specyfikacji dopuszcza się tylko jeden rodzaj mąki pszennej dostępny w jednym państwie członkowskim, a mianowicie we Włoszech.
- (4) Oświadczenie o sprzeciwie wniesione przez Polskę dotyczyło natomiast w szczególności faktu, że nazwa nie jest specyficzna sama w sobie, a opublikowany wniosek o rejestrację nie zawiera odpowiednich wyjaśnień.
- (5) Pismem z dnia 17 września 2008 r. Komisja wezwała zainteresowane państwa członkowskie do osiągnięcia porozumienia zgodnie z ich procedurami wewnętrznymi.
- (6) W terminie sześciu miesięcy Włochy i Niemcy osiągnęły porozumienie, które zostało zgłoszone Komisji w dniu 24 lutego 2009 r. i przez nią zatwierdzone. Zgodnie

z tym porozumieniem ograniczenia związane z używaniem niektórych rodzajów mąki pszennej zostały zniesione.

- (7) Mając jednak na uwadze fakt, że Polska i Włochy nie osiągnęły porozumienia w przewidzianym terminie, Komisja jest zobowiązana do podjęcia decyzji zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 18 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006.
- (8) W tym kontekście i w wyniku sprzeciwu Polski wyjaśnienia wskazujące, że nazwa, której dotyczy wnioski o rejestrację, jest specyficzna sama w sobie, zostały dodane do specyfikacji produktu.
- (9) W świetle tych elementów nazwę „Pizza Napoletana” należy zarejestrować w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności. Nie wystąpiono o ochronę nazwy, o której mowa w art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006.
- (10) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Nazwa wymieniona w załączniku do niniejszego rozporządzenia zostaje zarejestrowana.

Artykuł 2

Skonsolidowana specyfikacja produktu znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 3*Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 4 lutego 2010 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. C 40 z 14.2.2008, s. 17.

ZAŁĄCZNIK I

Środki spożywcze, o których mowa w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 509/2006

Klasa 2.3. Wyroby cukiernicze, chleb, ciasta, ciastka, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

WŁOCHY

Pizza Napoletana (GTS)

ZAŁĄCZNIK II

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

„PIZZA NAPOLETANA”

Nr WE: IT/TSG/007/0031/09.02.2005

1. NAZWA I ADRES GRUPY SKŁADAJĄCEJ WNIOSEK

Nazwa: Associazione Verace Pizza Napoletana

Adres: Via S. Maria La Nova 49, Napoli

Tel.: 0814201205

Faks: 0814201205

e-mail: info@pizzanapoletana.org

Nazwa: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Adres: Corso S. Giovanni a Teduccio, 55 Napoli

Tel.: 0815590781

Faks: 0815590781

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

2. PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB KRAJ TRZECI

Włochy

3. SPECYFIKACJA PRODUKTU

3.1. Nazwa przeznaczona do rejestracji

„Pizza Napoletana”

Wnioskuje się o rejestrację wyłącznie w języku włoskim.

Informacja „Prodotta secondo la Tradizione napoletana” (wyprodukowano tradycyjną metodą neapolitańską) oraz skrót „STG” (GTS), które stanowią część logo/etykiety „Pizza Napoletana” GTS, są przetłumaczone na język kraju, w którym produkt jest wytwarzany.

3.2. Należy wskazać, czy nazwa

jest specyficzna sama w sobie

wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Nazwa „Pizza Napoletana” jest tradycyjnie stosowana do oznaczania tego produktu, co poświadczają różne źródła wskazane w pkt 3.8.

3.3. Należy wskazać, czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006

Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy

Rejestracja bez zastrzeżenia nazwy

3.4. Rodzaj produktu

Klasa 2.3. Wyroby cukiernicze, chleb, ciasta, ciastka, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa wskazana w punkcie 3.1

„Pizza Napoletana” GTS to produkt pieczony w piecu, okrągły, o zmiennej średnicy, która jednak nie może przekroczyć 35 cm, z wysokimi brzegami i częścią środkową pokrytą farszem. Grubość części środkowej wynosi 0,4 cm z dopuszczalnym odchyleniem $\pm 10\%$, a grubość brzegu 1-2 cm. Pizza w całości jest miękka, elastyczna i łatwo daje się złożyć na cztery.

„Pizza Napoletana” GTS charakteryzuje się wysokim brzegiem o złotawym kolorze, typowym dla produktów pieczonych w piecu. Jest miękka w dotyku i przy degustacji; środek jest pokryty farszem, w którym wyróżnia się czerwony kolor pomidorów dokładnie wymieszanych z oliwą oraz, w zależności od zastosowanych składników, zieleń oregano i biel czosnku; widoczne są również białe plamy kawałków sera mozzarella ułożonych w różnych odległościach od siebie, zieleń listków świeżej bazylii mniej lub bardziej pociemniałej podczas pieczenia.

„Pizza Napoletana” musi być miękka, elastyczna, dająca się łatwo złożyć. Produkt łatwo poddaje się krojeniu; posiada charakterystyczny aromatyczny smak dzięki brzegom o smaku typowym dla dobrze wyrośniętego i dobrze wypieczonego chleba, pomieszany z kwaskowatym smakiem pomidorów, aromatem odpowiednio oregano, czosnku lub bazylii oraz zapieczonego sera mozzarella.

Po zakończeniu procesu pieczenia pizza ma charakterystyczny zapach – intensywny i przyjemny; pomidory, utraciwszy tylko nadmiar wody, pozostają gęste i zwarte; zastosowany ser Mozzarella di Bufala Campana CHNP lub Mozzarella GTS jest roztopiony na powierzchni pizzy; bazylia oraz czosnek i oregano wydzielają intensywny aromat, przy czym nie wyglądają na przypalone.

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa wskazana w punkcie 3.1

Podstawowymi surowcami, charakterystycznymi dla „Pizza Napoletana”, są: mąka pszenna, drożdże piwne, naturalna woda pitna, pomidory bez skórki lub świeże pomidory koktajlowe (pomodorini), sól morską lub sól kuchenna, oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia. Innymi składnikami, które mogą być użyte do przygotowania „Pizza Napoletana”, są: czosnek lub oregano; Mozzarella di Bufala Campana CHNP, świeża bazylia i Mozzarella GTS.

Właściwości mąki są następujące:

— W:	220-380
— P/L:	0,50-0,70
— Chłonność:	55-62
— Stabilność:	4-12
— Wskaźnik wartości E10:	max. 60
— Liczba opadania:	300-400
— Suchy gluten:	9,5-11 g %
— Białko:	11-12,5 g %

Przygotowanie „Pizza Napoletana” obejmuje wyłącznie następujące etapy pracy, realizowane w jednym i ciągłym cyklu.

Przygotowanie ciasta

Wymieszać mąkę, wodę, sól i drożdże. Wlać litr wody do ugniatarki, rozpuścić sól morską w ilości 50-55 g, dodać 10 % mąki z całej przewidzianej ilości, a następnie rozpuścić 3 g drożdży piwnych, włączyć ugniatarkę i dodawać stopniowo 1 800 g mąki W 220-380 aż do osiągnięcia wymaganej konsystencji, określonej jako „punkt ciasta”. Ta czynność musi trwać 10 minut.

Ciasto należy wyrabiać w ugniatarce, najlepiej z widełkami, przez 20 minut na niskich obrotach, aż do uzyskania jednolitej i spójnej masy. Aby uzyskać optymalną konsystencję ciasta bardzo ważna jest ilość wody, którą mąka jest w stanie wchłaniać. Ciasto w dotyku nie może być klejące, musi być miękkie i elastyczne.

Właściwości ciasta są następujące (dla każdej wartości dopuszcza się odchylenia $\pm 10\%$):

- Temperatura fermentacji: 25 °C
- pH końcowe: 5,87
- Całkowita kwasowość miareczkowa: 0,14
- Gęstość: 0,79 g/cm³ (+ 34 %)

Wyrastanie ciasta

Pierwsza faza: po wyjęciu ciasta z ugniataarki należy położyć je na blacie roboczym i pozostawić na 2 godziny przykryte wilgotną płócienną ściereczką, aby powierzchnia nie stwardniała i by z powodu odparowywania wilgoci z ciasta nie utworzyła się skórka. Po upływie 2 godzin wyrastania przystępuje się do formowania bochenków ciasta, którą to czynność piekarz (*pizzaiolo*) wykonuje wyłącznie ręcznie. Za pomocą łopatki odcina on z przygotowanej i odłożonej na blacie mieszanki porcję wyrośniętego ciasta, a następnie nadaje mu kształt bochenka. Bochenki ciasta, z których wykonuje się „Pizza Napoletana”, muszą ważyć 180-250 g.

Druga faza wyrastania: po uformowaniu (wycięciu) bochenków następuje druga faza wyrastania ciasta – w pudełkach przeznaczonych do kontaktu z żywnością; faza ta trwa 4-6 godzin. Tak przygotowane ciasto, przechowywane w temperaturze otoczenia, jest gotowe do użycia w ciągu kolejnych 6 godzin.

Formowanie

Po wyrośnięciu bochenek ciasta wyjmowany jest z pudełka za pomocą łopatki i odkładany na blat, posypany cienką warstwą mąki, aby uniknąć przyklejania się ciasta do blatu. Ruchem od środka na zewnątrz, naciskając palcami obydwu rąk, należy obrócić bochenek kilkakrotnie i uformować krążek w taki sposób, by w środku jego grubość nie przekraczała 0,4 cm, przy czym dopuszcza się odchylenia $\pm 10\%$, a na brzegach 1-2 cm, tworząc w ten sposób „wysoki brzeg”.

W celu wytworzenia „Pizza Napoletana” GTS nie dopuszcza się innych sposobów przygotowywania ciasta, a w szczególności używania wałka do ciasta lub maszyny tarczowej typu prasa mechaniczna.

Farsz

Farsz na „Pizza Napoletana” nakłada się w niżej opisany sposób:

- za pomocą łyżki nakłada się na środku krążka ciasta 70-100 g rozdrobnionych pomidorów bez skórki,
- ruchem spiralnym pomidory rozkłada się na całej powierzchni środkowej,
- ruchem spiralnym posypuje się solą powierzchnię, na której rozłożono pomidory,
- w ten sam sposób posypuje się szczyptą oregano,
- ząbek czosnku, uprzednio obrany ze skórki, kroi się na kawałki, które układa się na pomidorach,
- z naczynia z dzióbkiem polewa się ruchem spiralnym powierzchnię, rozpoczynając od środka, 4-5 gramami oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, przy czym dopuszczalne jest odchylenie + 20 %.

Lub:

- za pomocą łyżki nakłada się na środku krążka ciasta 60-80 g rozdrobnionych pomidorów bez skórki lub świeżych pokrojonych małych pomidorów,
- ruchem spiralnym pomidory rozkłada się na całej powierzchni środkowej,
- ruchem spiralnym posypuje się solą powierzchnię, na której rozłożono pomidory,
- 80-100 g sera Mozzarella di Bufala Campana CHNP pokrojonego w plastry rozkłada się na powierzchni, na której rozłożono pomidory,

- na pizzę układa się kilka listków świeżej bazylii,
- z naczynia z dzióbkiem polewa się ruchem spiralnym powierzchnię, rozpoczynając od środka, 4-5 gramami oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, przy czym dopuszczalne jest odchylenie + 20 %.

Lub:

- za pomocą łyżki nakłada się na środku krążka ciasta 60-80 g rozdrobnionych pomidorów bez skórki,
- ruchem spiralnym pomidory rozkłada się na całej powierzchni środkowej,
- ruchem spiralnym posypuje się solą powierzchnię, na której rozłożono pomidory,
- 80-100 g sera Mozzarella GTS pokrojonego w plastry rozkłada się na powierzchni, na której rozłożono pomidory,
- na pizzę układa się kilka listków świeżej bazylii,
- z naczynia z dzióbkiem polewa się ruchem spiralnym powierzchnię, rozpoczynając od środka, 4-5 gramami oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, przy czym dopuszczalne jest odchylenie + 20 %.

Pieczenie

Piekarz nanosi pizzę z farszem na drewnianą (lub aluminiową) łopatkę; ułatwia sobie tę czynność, posypując łopatkę mąką i wykonując ruchy obrotowe. Aby pizza ześlizgnęła się na płytę pieca, należy wykonać szybki ruch nadgarstkiem, tak by uniemożliwić wypłynięcie farszu. Pieczenie „Pizza Napoletana” GTS odbywa się wyłącznie w piecach opalanych drewnem, w których osiągnięta jest temperatura pieczenia 485 °C, która ma zasadnicze znaczenie dla uzyskania „Pizza Napoletana” GTS.

Piekarz sprawdza proces pieczenia, podnosząc brzeg pizzy za pomocą metalowej łopatki i obracając pizzę w kierunku ognia, wykorzystując zawsze tę samą część płyty paleniska, by uniknąć przypalenia się pizzy z powodu różnicy temperatury. Ważne jest, by pizza była pieczona w sposób jednorodny na całym swoim obwodzie.

Po zakończeniu pieczenia piekarz, również za pomocą metalowej łopatki, wyjmuje pizzę z pieca i układa ją na talerzu. Czas pieczenia nie może przekraczać 60-90 sekund.

Po upieczeniu pizza musi mieć następujące cechy: pomidory, utraciwszy tylko nadmiar wody, pozostają gęste i zwarte; zastosowany ser Mozzarella di Bufala Campana CHNP lub Mozzarella GTS jest roztopiony na powierzchni pizzy; bazylia oraz czosnek i oregano wydzielają intensywny aromat, przy czym nie wyglądają na przypalone.

- Temperatura pieczenia na płycie dolnej: około 485 °C
- Temperatura pieczenia przy sklepieniu pieca: około 430 °C
- Czas pieczenia: 60-90 sekund
- Temperatura, jaką osiąga ciasto: 60-65 °C
- Temperatura, jaką osiągają pomidory: 75-80 °C
- Temperatura, jaką osiąga oliwa: 75-85 °C
- Temperatura, jaką osiąga ser mozzarella: 65-70 °C

Przechowywanie

Zaleca się natychmiastowe spożycie „Pizza Napoletana”, bezpośrednio po jej wyjęciu z pieca, w miejscu wytworzenia. Jeśli jednak nie jest spożywana w miejscu wytworzenia, nie może być zamrażana lub pakowana próżniowo celem późniejszej sprzedaży.

3.7. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Kluczowe elementy, stanowiące o specyficznym charakterze przedmiotowego produktu, są wielorakie i bezpośrednio związane z czasem trwania i sposobami wykonywania czynności, a także z umiejętnościami i doświadczeniem wytwórcy.

W szczególności proces przygotowania „Pizza Napoletana” charakteryzuje się: ugniataniem, konsystencją i elastycznością ciasta (reologia) oraz specyficznym procesem wyrastania (rozłożonym na dwie fazy o różnym czasie trwania, przebiegające w różnych temperaturach); przygotowaniem i formowaniem bochenków; ręcznym przygotowywaniem krążka z wyrośniętego ciasta; przygotowaniem pieca i charakterystyką pieczenia (czas/temperatura), szczególnymi właściwościami pieca, który musi być opalany wyłącznie drewnem.

Dla przykładu podkreśla się znaczenie drugiej fazy wyrastania, ręcznego formowania ciasta oraz używanych urządzeń i narzędzi, tj. pieca, który obowiązkowo musi być opalany drewnem, oraz łopaty.

Po drugiej fazie wyrastania bochenek ciasta zwiększa objętość i wilgotność w porównaniu z poprzednią fazą. Kiedy zaczyna się naciskać palcami obydwu dłoni, przyłożona siła powoduje przesunięcia pęcherzyków powietrza znajdujących się w masie ciasta, od środka ku brzegom krążka – w ten sposób formuje się tzw. „wysoki brzeg”. Ta technika stanowi zasadniczą cechę „Pizza Napoletana” GTS, ponieważ wysoki brzeg gwarantuje utrzymanie wewnątrz krążka wszystkich składników farszu. Aby ciasto osiągnęło większą średnicę, piekarz musi okręcić ciasto w rękach, utrzymując prawą dłoń w pozycji pochylonej o 45-60° względem blatu stołu, opierając na grzbiecie dłoni krążka ciasta, który będzie się obracał dzięki zsynchronizowanym ruchom lewej dłoni.

Inne sposoby przygotowania, szczególnie z użyciem wałka do ciasta lub maszyny tarczowej (typu prasa mechaniczna), nie są w stanie spowodować przesuwania się w jednorodny sposób pęcherzyków powietrza znajdujących się w masie ciasta w kierunku zewnętrznym, tak aby powstał krążek jednorodny w każdym miejscu. W ten sposób otrzymuje się w środku krążka warstwową strukturę ciasta, przedzieloną warstwami powietrza. Dlatego też, jeśli stosowane są takie metody, pizza po upieczeniu nie będzie miała typowego wysokiego brzegu, który jest jedną z głównych cech charakterystycznych „Pizza Napoletana” GTS.

Metoda neapolitańska przewiduje ponadto, że piekarz, po przygotowaniu od trzech do sześciu pokrytych farszem krążków ciasta, precyzyjnymi i szybkimi ruchami przenosi pizzę z blatu na łopatkę w sposób mistrzowski, tak by nie straciła swojego początkowego okrągłego kształtu (piekarz podnosi ciasto obydwoma rękami, obracając je wokół własnej osi o około 90° i w ten sposób układa na specjalnej łopatce). Piekarz posypuje łopatkę odrobiną mąki, aby ułatwić ześlizgnięcie się pizzy z łopatki do pieca. Tę czynność wykonuje poprzez szybki ruch nadgarstkiem, trzymając łopatkę pod kątem 20-25° względem płaszczyzny płyty pieca w taki sposób, aby farsz nie zsunął się z powierzchni pizzy.

Metody inne niż wyżej opisana nie są odpowiednie, ponieważ przeniesienie pizzy bezpośrednio z blatu za pomocą łopatki nie gwarantuje nienaruszenia pizzy, która ma być włożona do pieca.

Piec opalany drewnem ma zasadnicze znaczenie, jeśli chodzi o pieczenie i jakość „Pizza Napoletana”. Właściwości techniczne, które go charakteryzują, mają zasadnicze znaczenie dla udanego wykonania klasycznej „Pizza Napoletana”. Neapolitański piec do pizzy składa się z płyty bazowej z cegieł z tufu, stojącej na okrągłej podstawie zwanej cokołem, na której następnie stawia się kopułę. Sklepienie pieca zbudowane jest z materiału ogniotrwałego, a więc pokryte materiałem, który nie pozwala na rozproszenie ciepła. Proporcje między poszczególnymi częściami pieca mają zasadnicze znaczenie dla prawidłowego pieczenia pizzy. Elementem stanowiącym o rodzaju pieca jest szerokość cokołu, składającego się z czterech okrągłych sektorów ogniotrwałych, które tworzą cokół. Pizza podnoszona jest za pomocą łopatki stalowej lub aluminiowej i przenoszona do pieca, w którym jest układana, a następnie obracana o 180°; pizza powraca do punktu wyjściowego, tak by piekła się w temperaturze płyty bazowej, pomniejszonej o ciepło wchłonięte przez pizzę w czasie pieczenia.

Ułożenie pizzy w innym punkcie spowodowałoby pieczenie w takiej samej temperaturze jak temperatura początkowa, a w konsekwencji przypalenie spodu pizzy.

Wszystkie te cechy charakterystyczne powodują powstanie zjawiska komory powietrznej i decydują o wyglądzie zewnętrznym produktu końcowego – „Pizza Napoletana”, która jest miękka i zwarta, ma wysoki brzeg i wyrośnięte ciasto, jest wyjątkowo miękka i łatwo daje się złożyć na cztery. Należy podkreślić, że wszystkie inne podobne produkty otrzymywane w procesie przygotowania innym niż proces tutaj opisany nie mogą zapewnić uzyskania takiego samego wyglądu i właściwości organoleptycznych jak w przypadku „Pizza Napoletana”.

3.8. Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Pojawienie się „Pizza Napoletana” sięga okresu między 1715 a 1725 r. Vincenzo Corrado, naczelny kucharz księcia Emanuela di Francavilla, w swoim traktacie o najczęściej spożywanych w Neapolu potrawach stwierdza, że pomidory stosowane są do przyprawiania pizzy i makaronów, zestawiając ze sobą te dwa produkty, które niegdyś przyczyniły się do powodzenia Neapolu i przyczyniły się do jego roli w historii gastronomii. Ten fakt oficjalnie uznaje się za moment powstania „Pizza Napoletana” – krążka ciasta faszerowanego pomidorami.

Dokumenty historyczne świadczące o neapolitańskim pochodzeniu tej specjalności kulinarnej są bardzo liczne. Pisarz Franco Salerno stwierdza, że produkt ten jest jednym z najważniejszych wynalazków kuchni neapolitańskiej.

Nawet słowniki języka włoskiego i encyklopedia Treccani wymieniają szczególnie „Pizza Napoletana”, a sama nazwa „Pizza Napoletana” wymieniana jest w licznych tekstach literackich.

Pierwsze „pizzerie” powstały bez wątplenia w Neapolu, a do połowy XX wieku produkt ten był wytwarzany wyłącznie w Neapolu i jego pizzeriach. Począwszy od 1700 r. w mieście powstawało wiele lokali zwanych „pizzeriami”. Wieść o nich dotarła do króla Neapolu, Ferdynanda Burbońskiego, który, aby spróbować tego typowego dla neapolitańskiej tradycji dania, naruszył dworską etykietę i wszedł do jednej z najbardziej renomowanych pizzerii. Od tego momentu „pizzeria” stała się miejscem modnym, przeznaczonym wyłącznie do przygotowywania „pizzy”. Najpopularniejszymi i najsłynniejszymi pizzami w Neapolu były: „Marinara”, powstała w 1734 r., i „Margherita” z lat 1796–1810, którą zaproponowano królowej Włoch, przebywającej z wizytą w Neapolu w 1889 r., ze względu na nawiązujące do flagi Włoch kolory składników (pomidor, ser mozzarella i bazylia).

Z czasem pizzerie zaczęły powstawać we wszystkich miastach Włoch, a nawet za granicą. Jednak każda z nich, chociaż znajdowała się w innym mieście niż Neapol, zawsze w swojej działalności nawiązywała do nazwy „pizzeria napoletana” lub innych określeń wskazujących w jakikolwiek sposób na związek z Neapolem, gdzie produkt ten zachowuje swoją pełną autentyczność od prawie 300 lat.

W maju 1984 r. wszyscy „pizzaioli napoletani” opracowali krótką specyfikację produktu, która została przez nich podpisana i zarejestrowana oficjalnym aktem notarialnym przed notariuszem Antonio Carannante z Neapolu.

Określenie „Pizza Napoletana” przez wieki rozpowszechniło się tak bardzo, że wszędzie, również poza Europą, od Ameryki Środkowej (na przykład w Meksyku i Gwatemali) po Azję (na przykład w Tajlandii czy Malesji), produkt jest znany pod nazwą „Pizza Napoletana”, chociaż w niektórych przypadkach mieszkańcy tych krajów nie mają pojęcia o położeniu geograficznym Neapolu.

3.9. Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru

Kontrole przewidziane w przypadku GTS „Pizza Napoletana” dotyczą następujących aspektów:

w przedsiębiorstwach – w fazie ugniatania, wyrastania i przygotowywania ciasta – sprawny przebieg i kolejność opisanych etapów; uważna kontrola krytycznych punktów przedsiębiorstwa; sprawdzenie zgodności surowców z surowcami przewidzianymi w specyfikacji produktu; sprawdzenie prawidłowości warunków przechowywania i magazynowania stosowanych surowców oraz kontrola zgodności cech charakterystycznych produktu końcowego z wymogami specyfikacji produktu.

3.10. Logo

Akronim „STG” (GTS) i informacje „Specialità Tradizionale Garantita” (Gwarantowana tradycyjna specjalność) oraz „Prodotta secondo la Tradizione napoletana” (Wyprodukowano tradycyjną metodą neapolitańską) są tłumaczone na inne urzędowe języki kraju, w którym odbywa się produkcja.

Logo, które określa „Pizza Napoletana”, jest następujące: owalny obraz w położeniu poziomym w kolorze białym z jasnoszarą obwódką, przedstawiający talerz, na którym leży pizza, odtworzona w sposób realistyczny i jednocześnie graficznie wystylizowana, tak aby w pełni oddawała tradycyjny charakter potrawy i przedstawiała klasyczne składniki, czyli pomidory, ser mozzarella, liście bazylii oraz strużkę oliwy z oliwek.

Poniżej talerza widać przesunięty cień w kolorze zielonym, który w połączeniu z pozostałymi kolorami uwydatnia włoskie barwy produktu.

Tuż pod talerzem, na którym leży pizza, znajduje się prostokątne okienko w kolorze czerwonym z zaokrąglonymi rogami, zawierające napis w kolorze białym z czarną obwódką i z symetrycznie przesuniętym cieniem w kolorze zielonym z białą obwódką: „PIZZA NAPOLETANA GTS”. W tym okienku widnieje też lekko przesunięty w prawo napis wykonany inną, mniejszą czcionką w białym kolorze: „Gwarantowana tradycyjna specjalność” (Specialità Tradizionale Garantita). Pośrodku na dole znajduje się napis w białym kolorze z czarną obwódką: „Wyprodukowano tradycyjną metodą neapolitańską” (Prodotta secondo la Tradizione napoletana), wykonany taką samą czcionką jak logo „PIZZA NAPOLETANA” GTS, małej wielkości wersalikami.

Napisy	Czcionka
PIZZA NAPOLETANA GTS	Varga
Gwarantowana tradycyjna specjalność	Alternate Gothic
Wyprodukowano tradycyjną metodą neapolitańską	Varga

Kolor pizzy	PantoneProSim	C	M	Y	K
Intensywny beż brzegów	466	11	24	43	0 %
Czerwone tło sosu pomidorowego	703	0 %	83	65	18
Listki bazylii	362	76	0 %	100	11
Żyłki liści bazylii	562	76	0 %	100	11
Czerwień pomidorów	032	0 %	91	87	0 %
Stróżka oliwy z oliwek	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Odbicia światła na mozzarelli	5 807	0 %	0%	11	9

Kolory części graficznej i czcionki	PantoneProSim	C	M	Y	K
Szarość brzegów owalnego talerza	P.Grey – 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Zieleń cienia owalnego talerza	362	76	0 %	100	11
Czerwień prostokąta o zaokrąglonych rogach	032	0 %	91	87	0 %
Biały napis w czarnej obwódce „PIZZA NAPOLETANA GTS”		0 %	0 %	0 %	0 %
Biały napis w czarnej obwódce „Wyprodukowano tradycyjną metodą neapolitańską”		0 %	0 %	0 %	0 %
Biały napis „Specialità Tradizionale Garantita” („Tradycyjna gwarantowana specjalność”)		0 %	0 %	0 %	0 %



4. ORGANY LUB JEDNOSTKI KONTROLUJĄCE ZGODNOŚĆ PRODUKTU ZE SPECYFIKACJĄ

4.1. Nazwa i adres

Nazwa: Certiquality SRL

Adres: Via Gaetano Giardino, 4 – 20123 Milano

Tel.: 028069171

Faks: 0286465295

e-mail: certiquality@certiquality.it

Organ publiczny/Jednostka publiczna Organ prywatny/Jednostka prywatna

Nazwa: DNV Det Norske Veritas Italia

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

Tel.: +39 0396899905

Faks: +39 0396899930

e-mail: —

Jednostka publiczna Jednostka prywatna

Nazwa: ISMECERT

Adres: Corso Meridionale, 6 - 80143 NAPOLI

Tel.: 0815636647

Faks: 0815534019

e-mail: info@ismecert.com

Jednostka publiczna Jednostka prywatna

4.2. Szczególne zadania organu lub jednostki

Wszystkie trzy wyżej wymienione jednostki kontrolne przeprowadzają kontrole poszczególnych podmiotów, działających w różnych częściach kraju.