

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló 509/2006/EK tanácsi rendelet 8. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2008/C 40/08)

Ezzel a közzététellel az 509/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 9. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatoknak a közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkezniük a Bizottsághoz.

## HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK BEJEGYZÉSE IRÁNTI KÉRELEM

## A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE

## „PIZZA NAPOLETANA”

EK-szám: IT/TSG/007/0031/09.02.2005

1. **A kérelmező csoportosulás neve és címe**

Név: Associazione Verace Pizza Napoletana

Cím: Via S. Maria La Nova, 49 — Napoli

Tel.: —

Fax: —

E-mail: —

Név: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Cím: Corso S. Giovanni a Teduccio, 55 — Napoli

Tel.: —

Fax: —

E-mail: —

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **Termékleírás**3.1. *Bejegyzésre javasolt elnevezés*

„Pizza Napoletana”

A bejegyzést kizárólag olasz nyelven kérik.

A „Pizza Napoletana” STG logón/címkén szereplő „Prodotta secondo la Tradizione napoletana” [nápolyi hagyomány szerint készült termék] feliratot és az SGT [HKT] betűszót az előállítás helye szerinti ország nyelvére lefordítják.

(<sup>1</sup>) HLL 93., 2006.3.31., 1. o.

## 3.2. Az elnevezés

önmagában különleges

a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges jellegét fejezi ki

## 3.3. A kérelem tartalmazza az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását?

Az elnevezés fenntartással történő bejegyzése

Az elnevezés fenntartás nélkül történő bejegyzése

## 3.4. A termék típusa

2.3. osztály – Cukorkaáru, kenyér, cukrászsütemény, kalács, keksz (biscuit) és más pékáru

## 3.5. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása, amelyre a 3.1. pontban megadott elnevezés vonatkozik

A „Pizza Napoletana” HKT kerek sütőipari termék, amelynek átmérője változó, de legfeljebb 35 cm, széle (*pereme*) kiemelkedik, és középső részét feltét borítja. A középső rész vastagsága 0,4 cm, amelyre vonatkozóan  $\pm 10\%$  tűréshatár a megengedett, a perem pedig 1–2 cm vastag. A pizzának teljes egészében puhának, rugalmasnak, könnyedén kettéhajthatónak kell lennie.

A „Pizza Napoletana” HKT sajátosságai a következők: kiemelkedő perem, a sütőipari termékekre jellemző aranybarna szín, tapintás és kóstolás során a puha érzet; a feltéttel borított középső rész, amelyen az olajjal és – a felhasznált alapanyagoktól függően – a szurokfű (oregano) zöldjével és a fokhagyma fehér színével tökéletesen összekeveredő paradicsom piros színe, az egymáshoz viszonylag közel elhelyezkedő mozzarella darabok fehér színe, illetőleg a bazsalikomlevelek – sütés következtében többé-kevésbé besötétült – zöldje dominál.

A „Pizza Napoletana” állagának puhának, rugalmasnak, könnyedén kettéhajthatónak kell lennie, a termék könnyen vágható; jellegzetes ízű, ízletes, köszönhetően a peremnek, amely a jól megkelt és megsült kenyér sajátos zamatát adja, és amely keveredik a paradicsom savanykás ízével, illetve a szurokfű, a fokhagyma és a bazsalikom zamatával, valamint a megsült mozzarella ízével.

A sütési folyamat végén a pizza jellegzetes, zamatos, aromás illatot bocsát ki; a paradicsom elveszíti víztartalma jelentős részét, így sűrű és tömör lesz; a „mozzarella di bufala campana” OEM vagy a mozzarella HKT a pizza felületén elolvad; a bazsalikom, továbbá a fokhagyma és a szurokfű intenzív zamatot áraszt, és láthatólag egyik sem ég meg.

## 3.6. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer gyártási módjának leírása, amelyre a 3.1. pontban megadott elnevezés vonatkozik

A „Pizza Napoletana” a következő főbb alapanyagok felhasználásával készül: közönséges búzából készült, „00” típusú liszt, adott esetben „0” típusú liszt hozzáadásával, sörelesztő, természetes ivóvíz, hámozott paradicsom és/vagy friss paradicsom, tengeri só vagy konyhasó, extra szűz olívaolaj. A „Pizza Napoletana” elkészítésekor felhasználható további alapanyagok: fokhagyma és szurokfű; mozzarella di bufala campana OEM, friss bazsalikom és mozzarella HKT.

A liszt jellemzői az alábbiak:

— W:	220–380
— P/L:	0,50–0,70
— Vízfelvevő képesség:	55–62
— Stabilitás:	4–12
— Value index $E_{10}$ :	max 60
— Falling number:	300–400
— Száraz glutén:	9,5–11 g %
— Fehérje:	11–12,5 g %

A „Pizza Napoletana” elkészítése során kizárólag az alábbi munkafázisokat alkalmazzák, amelyeket egyazon készítési folyamat során egymást követő ciklusokban végeznek:

### A tésztamassza elkészítése

Összekeverik a lisztet, a vizet, a sót és az élesztőt. A dagasztógépbe egy liter vizet öntenek, ebben feloldanak 50–55 g tengeri sót, ehhez hozzáadják a teljes előírt lisztmennyiség 10 %-át, majd feloldanak 3 g sörélesztőt, bekapcsolják a dagasztógépet, és fokozatosan 1 800 g W 220–380 lisztet adagolnak a tésztamasszába a kívánt állag és a meghatározott tésztajelleg eléréséig. Az említett művelet 10 percig tart.

A tésztamasszát a dagasztógépben a forgó villával lehetőleg 20 percig, alacsony fokozaton dolgozzák ki, míg az egységes, tömör masszává nem válik. A tészta optimális állagának eléréséhez igen fontos az a vízmennyiség, amelyet a liszt fokozatosan felvenni képes. A tészta tapintásra nem ragadós, viszont puha és rugalmas.

A tészta az alábbi jellemzőkkel bír, mindegyik esetben  $\pm 10$  %-os tűréshatárt figyelembe véve:

— Erjedési hőmérséklet:	25 °C
— Végleges pH-érték:	5,87
— Teljes titrálható savasság:	0,14
— Sűrűség:	0,79 g/cc (+ 34 %)

### Kelesztés

Első fázis: a tésztát a dagasztógépből kivéve a pizzasütő munkaszalára helyezik, ahol 2 órán át pihenni hagyják, nedves ruhával lefedve, oly módon, hogy felülete ne keményedhessen meg, és ne alakulhasson ki egyfajta kéregréteg a tésztából távozó nedvesség miatt. A 2 órányi kelesztést követően a cipó formázása következik, amelyet a pizzasütő kizárólag kézzel végezhet. Faspatala segítségével levágnak a munkapultra helyezett pépből egy darab megkelt tésztát, majd azt cipó formájúra alakítják. A „Pizza Napoletana” esetében a cipók 180–250 gramm tömegűek lehetnek.

A kelesztés második fázisa: a cipók formázását (feldarabolásukat) követően második kelesztésre kerül sor élelmiszertároló dobozokban, 4–6 órán keresztül. Az ilyen – szobahőmérsékleten tárolt – tészta az ezt követő 6 órán keresztül azonnal felhasználható.

### Formázás

A kelesztési idő leteltét követően a cipót faspatala segítségével kivesszük a dobozból, és a pizzasütő munkapultjára helyezik, amelynek felületét liszttel finoman behintik annak elkerülése érdekében, hogy a cipó a munkapultra ragadjon. Belülről kifelé irányított mozdulatokkal és mindkét kéz ujjainak a rendszeresen megforgatott cipóba történő nyomásával a pizzasütő tésztakorongot formáz oly módon, hogy annak közepén a vastagság nem haladhatja meg a 0,4 cm-t  $\pm 10$  %-os tűréshatárt engedve –, a szegély pedig nem lehet vastagabb 1–2 cm-nél, és ily módon kialakul a perem.

A „Pizza Napoletana” STG elkészítéséhez egyéb munkamódszerek nem alkalmazhatók, és különösen nem használható sodrófa és/vagy koronggal ellátott, mechanikus prés gép.

### Feltét

A „Pizza Napoletana” az alábbi módon ízesíthető:

- a tésztakorong közepére kiskanállal 70–100 g apróra tört, hámozott paradicsomot helyeznek,
- a paradicsomot spirális mozdulatokkal a teljes középső felületen elosztják,
- a paradicsom felületére spirális mozdulatokkal sót szórnak,
- hasonló módon rászórnak csipetnyi szurokfűvet,
- egy gerezd előre meghámozott fokhagymát darabokra vágják, és a paradicsomra helyezik,
- a felületre, annak közepéből kiindulva, kiöntővel rendelkező olajtartóból spirális mozdulatokkal 4–5 gramm extra szűz olívaolajat öntenek, + 20 %-os tűréshatárt engedve.

Vagy:

- a tésztakorong közepére kiskanállal 60–80 g apróra tört, hámozott paradicsomot és/vagy friss, feldarabolt paradicsomot helyeznek,
- a paradicsomot körkörös mozdulatokkal a teljes középső felületen elosztják,
- a paradicsom felületére körkörös mozdulatokkal sót szórnak,
- a paradicsom felületére 80–100 g felszeletelt mozzarella di bufala OEM-et helyeznek,
- a pizzára néhány friss bazsalikomlevelet tesznek,
- a felületre, annak közepéből kiindulva, kiöntővel rendelkező olajtartóból spirális mozdulatokkal 4–5 gramm extra szűz olívaolajat öntenek, + 20 %-os tőrésatárt engedve.

Vagy:

- a tésztakorong közepére kiskanállal 60–80 g apróra tört, hámozott paradicsomot helyeznek,
- a paradicsomot körkörös mozdulatokkal a teljes középső felületen elosztják,
- a paradicsom felületére körkörös mozdulatokkal sót szórnak,
- a paradicsom felületére 80–100 g felszeletelt mozzarella STG-t helyeznek,
- a pizzára néhány friss bazsalikomlevelet tesznek,
- a felületre, annak közepéből kiindulva, kiöntővel rendelkező olajtartóból spirális mozdulatokkal 4–5 gramm extra szűz olívaolajat öntenek, + 20 %-os tőrésatárt engedve.

#### Sütés

A pizzasütő fából (vagy alumíniumból) készült lapátra helyezi a feltéttel megrakott pizzát, némi liszt segítségével, továbbá körkörös mozdulatokat alkalmazva, majd a pizzát gyors csuklómozdulattal a sütő lapjára csúsztatják oly módon, hogy elkerülhető legyen a feltét lehullása. A „Pizza Napoletana” STG sütése kizárólag fatüzelésű kemencében történhet, ahol 485 °C-os sütési hőmérsékletet kell biztosítani, amely kulcsfontosságú a „Pizza Napoletana” STG készítéséhez.

A pizzasütő a pizza peremének felemelésével, fémlapát segítségével ellenőrzi a pizza sütését, és a pizzát a tűz felé forgatja, azt mindig a sütőlemez eredeti részén hagyva annak elkerülése érdekében, hogy a két eltérő hőmérséklet miatt a pizza megégjen. Fontos, hogy a pizza teljes körívét tekintve egyforma módon süljön.

A sütés végén a pizzasütő – továbbra is a fémlapáttal – kiemeli a pizzát a sütőből, és azt tálra helyezi. A sütés időtartama nem haladhatja meg a 60–90 másodpercet.

A sütést követően a pizza a következő tulajdonságokat mutatja: a paradicsom elveszíti víztartalma jelentős részét, így sűrű és tömör marad; a mozzarella di bufala campana OEM vagy a mozzarella STG a pizza felületén elolvad; a bazsalikom, továbbá a fokhagyma és a szurokfű (oregano) intenzív zamatot áraszt, és láthatólag egyik sem égett meg.

— A sütőlap hőmérséklete:	kb. 485 °C
— A kemenceboltozat hőmérséklete:	kb. 430 °C
— A sütés ideje:	60–90 másodperc
— A tészta maximális hőmérséklete:	60–65 °C
— A paradicsom maximális hőmérséklete:	75–80 °C
— Az olaj maximális hőmérséklete:	75–85 °C
— A mozzarella maximális hőmérséklete:	65–70 °C

#### Tartósítás

A „Pizza Napoletana” lehetőség szerint a sütőből való kivételt követően azonnal fogyasztandó, a készítés helyén; amennyiben azonban a készítés helyén nem fogyasztják el, nem fagyasztható és nem mélyfagyasztható, továbbá a későbbiek során nem értékesíthető.

### 3.7. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer sajátos jellege

Számos kulcsfontosságú elemből tevődik össze a kérdéses termék sajátos jellege, és ezek közvetlenül visszavezethetők az elkészítés idejére és módjára, továbbá a kézműves pizzakészítő képességeire és tapasztalatára.

A „Pizza Napoletana” készítésének folyamatát különösen a következők határozzák meg: a tészta-massza, a kelesztés reológiája és jellege (két időbeli fázist és időbeli/hőmérsékleti jellemzőket megkülönböztetve); a cipók elkészítése és alakítása; a megkelt tésztakorong kezelése és elkészítése; a sütő előkészítése és a sütés jellemzői (idő/hőmérséklet), a szigorúan fatüzelésű kemence sajátosságai.

Hangsúlyozandó például a második kelesztés, a munkamódszerek és -eszközök, továbbá a kizárólag fatüzelésű kemence, illetve a lapátok fontossága.

A második kelesztést követően a cipó mérete és nedvességtartalma az eltelt idő függvényében megnövekszik. Amikor mindkét kéz ujjával nyomást kezdenek gyakorolni a tésztára, a kifejett erő eredményeként a tészta üregeiben található levegő a tészta közepe felől a korong széle felé mozdul el, és ily alakul ki az úgynevezett perem. Ez a technika a „Pizza Napoletana” STG alapvető sajátossága, mivel a perem garantálja, hogy a feltét valamennyi alkotóeleme a korong belső részén maradjon. Annak érdekében, hogy a cipó átmérője növekedjen, a munka során a tészta-masszát a pizzasütő kézzel forgatja, jobb kezét a munkalap síkjához képest 45–60 fokkal ferde helyzetben tartva, és e kézfejen helyezkedik el a tésztakorong, amely a bal kéz összehangolt mozgása eredményeként forog.

Más munkamódszerek – különösen a sodrófával vagy a koronggal ellátott, mechanikus présgéppel történő munka – azonban nem eredményezik a tésztában lévő üregekben található levegő külső részek felé történő kiáramlását, amelynek eredményeként teljes egészében egységes tésztakorong jöhetne létre. Ilyenkor tehát a korong közepén egy réteges tésztaréteg marad, amelyet az üregekben levegő tölt ki. Ezért ha az említett eszközöket alkalmazzuk, a sütést követően a pizzán nem jelenik meg a tipikus perem, amely a „Pizza Napoletana” STG egyik fő jellegzetessége.

A „napoletana” technika ezzel szemben biztosítja, hogy a pizzasütő, miután 3–6 feltéttel ellátott tésztakorongból álló, változatos sorozatot készített el, pontos és gyors kézmozdulatokkal mesteri módon helyezze a pizzát a munkapultról a lapátra, oly módon, hogy ne vesszen el az eredeti körforma (a pizzasütő a tésztát mindkét kezével húzogatja, és a pizzát kb. 90 °-kal megforgatva, felszolgálásra alkalmas lapátra helyezi). A pizzasütő a sütőlapátot egy kevés liszttel hinti meg, lehetővé téve, hogy a pizza könnyen a lapátról a sütőbe csússzon. Ez gyors csuklómozdulattal történik, és a lapátot 20–25 °-os szögben tartják a sütő síkjához képest, mindezt oly módon, hogy a feltét ne hullhasson le a pizza felületéről.

A fent leírtakhoz hasonló alternatív technikák nem léteznek, mivel a pizzának a lapáttal közvetlenül a munkapultról történő felemelése nem jelent garanciát arra, hogy a pizza sütés közben is egyben marad.

A fatüzelésű kemence a „Pizza Napoletana” sütése és minősége tekintetében elsődleges fontossággal bíró elem. Megkülönböztető jellegű technikai sajátosságai egyértelműen szerepet játszanak a klasszikus „Pizza Napoletana” sikerében. A nápolyi pizzasütő kemence része egy tufatégla alap, felette kör alakú lap – az úgynevezett suolo [talaj] – található, amelynek boltozata felett kupola épül. A kemence boltozatát tűzálló anyagból készítik, vagyis olyan anyaggal burkolják, amely nem engedi át a hőt. A kemence különböző részeinek aránya alapvető fontossággal bír a megfelelő pizzasütés szempontjából. A kemence típusai a „suolo” mérete alapján különböztethetők meg, amelyet négy kör alakú, tűzálló rész alkot, és ezekből áll össze a „suolo”. A pizzát acélból és/vagy alumíniumból készült lapáttal emelik fel, és a kemence szájára felé viszik, ahová lehelyezik, és 180 °-kal megforgatják; ezt követően a pizzát az előző pontról felemelik, oly módon, hogy megtalálják a pizza által sütés közben felvett hő minimális értékét.

A pizza más pontra történő helyezése során a kiindulási hőmérsékletet kell megtalálni, de ennek következtében a pizza alsó része megéghet.

Mindezen sajátosságok határozzák meg a légkamra milyenségét, és a végtermék vizuális jellemzőit figyelembe véve a „Pizza Napoletana” valóban puha és tömör, pereme magas, belseje megkelt, különösképpen rugalmas, és könnyen, „könyvszerűen” kettéhajtható. Fontos hangsúlyozni, hogy egyetlen olyan – az előírttól eltérő munkamódszerekkel létrehozott – hasonló termék sem rendelkezhet olyan vizuális és organoleptikus sajátosságokkal, mint amilyenekkel a „Pizza Napoletana” rendelkezik.

### 3.8. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos jellege

A „Pizza Napoletana” megjelenése az 1715 és 1725 közötti történelmi idősakra tehető. Az oriai Vincenzo Corrado, Emanuele di Francavilla herceg főszakácsa a Nápolyban leggyakrabban készített ételekről szóló értekezésében kifejti, hogy a paradicsom pizza és makaróni ízesítésére használható, kapcsolatba hozva ezt két olyan termékkel, amelyek idővel meghozták Nápoly szerencsésjét, illetve beírták a várost a konyhaművészet történetébe. Ettől számítható a „Pizza Napoletana”, vagyis a paradicsommal ízesített tésztakorong hivatalos megjelenése.

Számos történelmi dokumentum támasztja alá, hogy a pizza Nápoly konyhaművészetének specialitása, és Franco Salerno, az író, megerősíti, hogy ez a termék a nápolyi konyha egyik legnagyobb találmánya.

Az olasz nyelv szótárai és az Enciclopedia Treccani egyaránt külön megemlíti a pizza napoletanát. A „Pizza Napoletana” kifejezést pedig számos irodalmi szöveg kifejezetten megemlíti.

Kétségtelen, hogy az első pizzériák Nápolyban nyíltak, és az 1900-as évek közepéig a termék kizárólag Nápolyban és pizzériáiban volt jellemző. Már 1700-tól működtek a város különféle, pizzériának nevezett üzletei, amelyek híre eljutott egészen Nápoly királyáig, Bourbon Ferdinándig, aki e hagyományos nápolyi specialitást keresve, megsértve az udvari etikettet, személyesen látogatott el az egyik leghíresebb pizzériába. Ettől kezdve vált a „pizzéria” divatos helyé és kizárólag a pizza elkészítésének szentelt helyiséggé. Nápoly legnépszerűbb és leghíresebb pizzája a „marinara”, amely 1734-ben született meg, továbbá a „margherita”, amely 1796 és 1810 között alakult ki, és amelyet 1889-ben Nápolyban tett látogatása során az olasz királyné számára is feltaláltak, éppen feltéjeinek színei miatt (paradicsom, mozzarella és bazsalikom), amelyek Olaszország zászlajára emlékeztetnek.

Idővel Olaszország valamennyi városában és még külföldön is létrejöttek pizzériák, azonban ezek közül azok, amelyek nem Nápolyban, hanem egy másik városban voltak találhatóak, mindig is kénytelenek voltak a „Pizzeria Napoletana” kifejezést alkalmazni vagy olyan terminust, amely valamilyen módon emlékeztet a Nápolyval való kapcsolatra, ahol e terméket 300 éve csaknem változatlan formában őrizték.

1984. májusában Nápoly szinte valamennyi régi pizzasütője részt vett egy szabályzat megalkotásában, amelyet mindannyian aláírtak, ezt pedig a nápolyi Antonio Carannante jegyző foglalta közokiratba.

A „Pizza Napoletana” kifejezés az évszázadok során mindenütt teljesen elterjedté vált, még Európa határain kívül is, Közép- és Észak-Amerikától (pl. Mexikóban és Guatemalában) Ázsiáig (pl. Thaiföldön és Malajziában), és bár egyes esetekben nem is ismerik Nápoly városának földrajzi elhelyezkedését, a kérdéses terméket „Pizza Napoletaná”-nak nevezik.

### 3.9. A sajátos tulajdonságok ellenőrzésének minimális követelményei és eljárásai

A „Pizza Napoletana” STG tekintetében előírt ellenőrzések az alábbi szempontokra vonatkoznak:

Az üzletben a tésztamassa készítésének, a kelesztésnek és az előkészítésnek a szakaszában a megfelelő folyamat betartása és az előírt fázisok megfelelő sorrendje; az üzlet kritikus pontjainak gondos ellenőrzése; az alapanyagok készítési szabályokban előírtaknak való megfelelése; az alapanyagok tökéletes tartósításának és tárolásának ellenőrzése, továbbá annak ellenőrzése útján, hogy a végtermék jellemzői megfelelnek az ebben a készítési szabályzatban foglaltaknak.

## 3.10. Logó

Az STG betűszót, a „hagyományos különleges termék” („Specialità Tradizionale Garantita”) és „nápolyi hagyomány szerint készült termék” („prodotta secondo la tradizione napoletana”) kifejezéseket lefordítják az előállítás helye szerinti ország nyelvére.

A „Pizza Napoletana” egyedi logója a következő: vízszintes, világosszürke kerettel ellátott fehér alapon elhelyezett, ovális kép, amely egy tálát ábrázol, amelyen realista módon, ugyanakkor grafikusan stilizáltan ábrázolt pizza jelenik meg, teljes mértékben tiszteletben tartva a hagyományt és a klasszikus alapelemeket, azaz a paradicsomot, a mozzarellát, a fokhagymát, a bazsalikomot és egy olívaolaj csíkot ábrázolva.

A tál alján zöld színű árnyékhatás található, amely a többi elemmel együtt kiadja a termék nemzeti színeit.

A pizzát tartalmazó tál alatt egy derékszögű, vörös színű ablak jelenik meg, erősen lekerekített sarkokkal, amely fekete kontúrral ellátott, fehér betűkkel, fehér kontúrral ellátott zöld árnyékkal tartalmazza a következő szöveget: „PIZZA NAPOLETANA” STG. A felirat felett, enyhén jobboldalt elhelyezve kisebb betűmérettel és más, fehér színű betűtípussal a következő felirat szerepel: „hagyományos különleges termék” („Specialità Tradizionale Garantita”). Lejjebb pedig a középső rész alatt a „PIZZA NAPOLETANA” STG logó betűtípusával, fekete kontúrral ellátott, fehér színű kiskapitális betűkkel a „nápolyi hagyomány szerint készült termék” („Prodotta Secondo la Tradizione napoletana”) felirat szerepel.

Felirat	Betűtípus
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Specialità Tradizionale Garantita	Alternate Gothic
Prodotta secondo la Tradizione napoletana	Varga

A pizza színei	Pantone ProSim	C	M	Y	K
A perem bézs színe	466	11	24	43	0 %
Mélyvörös paradicsomszós	703	0 %	83	65	18
Bazsalikomlevélke	362	76	0 %	100	11
A bazsalikomlevél erezete	562	76	0 %	100	11
A paradicsom piros színe	032	0 %	91	87	0 %
Az olívaolaj csíkja	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
A mozzarellán látható árnyékok	5807	0 %	0 %	11	9

A grafikus rész és a karakterek színei	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Az ovális tál szélének szürke színe	P. Grey — 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Az ovális tál árnyékának zöld színe	362	76	0 %	100	11
A lekerekített szögletekkel rendelkező téglalap vörös színe	032	0 %	91	87	0 %

A grafikus rész és a karakterek színei	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Fekete szegélyű fehér felirat „PIZZA NAPOLETANA” STG		0 %	0 %	0 %	0 %
Fekete szegélyű fehér felirat „Prodotta Secondo la Tradizione napoletana”		0 %	0 %	0 %	0 %
Fehér felirat „Specialità Tradizionale Garantita”		0 %	0 %	0 %	0 %



#### 4. A termékleírásban foglaltakkal való egyezőséget vizsgáló szervek és ellenőrző szervezeti egységek

##### 4.1. Név és cím

Név: Certiquality SRL

Cím: Via Gaetano Giardino, 4  
I-20123 Milano

Tel.: —

Fax: —

E-mail: —

Állami szervezet/egység  Magán szervezet/egység

Név: DNV Det Norske Veritas Italia

Cím: Centro Direzionale Colleoni  
Viale Colleoni, 9  
Palazzo Sirio 2  
I-20041 Agrate Brianza (MI)

Tel.: —

Fax: —

E-mail: —

Állami szervezet/egység  Magán szervezet/egység



Név: IS.ME.CERT.  
Cím: Via G. Porzio  
Centro Direzionale Isola G1  
I-80143 Napoli  
Tel.: —  
Fax: —  
E-mail: —  
 Állami szervezet/egység  Magán szervezet/egység

4.2. *A szerv vagy egység különös feladatai*

Mindhárom fenti ellenőrző szervezet ellenőrzéseket hajt végre az ország területének különböző részein működő érintettek vonatkozásában.

---