

INÉ AKTY

KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 8 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2008/C 40/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 9 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O ZÁPIS ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY DO REGISTRA

NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006

„PIZZA NAPOLETANA“

ES č.: IT/TSG/007/0031/9. 2. 2005

1. **Názov a adresa skupiny žiadateľov**

Názov: Associazione Verace Pizza Napoletana

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

Telefón: —

Fax: —

E-mail: —

Názov: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

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

Telefón: —

Fax: —

E-mail: —

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Špecifikácia výrobku**3.1. *Meno*

„Pizza Napoletana“

Žiada sa o zápis do registra len v talianskom jazyku.

Nápis „Prodotta secondo la Tradizione napoletana“ a skratka „STG“ (zaručená tradičná špecialita), ktoré sú na logu ZTS „Pizza Napoletana“, sa prekladajú do jazyka krajiny, kde sa „Pizza Napoletana“ vyrába.

(¹) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 1.

3.2. Vyznačte, či názov

- je jedinečný sám osebe
- vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.3. Vyznačte, či sa žiada výhrada názvu podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006

- Zápis do registra s výhradou názvu
- Zápis do registra bez výhrady názvu

3.4. Druh výrobku

Trieda 2.3. – Cukrárske výrobky, chlieb, zákusky, koláče, keksy a ostatné pekárske výrobky

3.5. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktoré sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1

ZTŠ „Pizza Napoletana“ je pekársky výrobok okrúhleho tvaru s priemerom maximálne 35 cm. Má vyvýšený okraj s opečenou kôrkou po obvode (*cornicione*) a jej strednú časť pokrýva omáčková zmes s prísadami. Hrúbka strednej časti má byť 0,4 cm s povolenou toleranciou ± 10 %. Hrúbka okraja je 1 – 2 cm. Pizza má byť celkovo mäkká, pružná a má sa dať ľahko prehnúť napoly.

ZTŠ „Pizza Napoletana“ je charakteristická vyvýšeným okrajom a zlatistou farbou, typickou pre pekárske výrobky. Je jemná na dotyk a na chuť. Strednú časť pokrýva omáčková zmes, v ktorej prevláda červená farba paradajok, dokonale stmelenej olejom. V závislosti od použitých prísad je vidieť aj zelenú farbu oregana a bielu farbu cesnaku. Ďalšie viditeľné farby sú biela farba mozzarely na väčších či menších plochách a zelená farba lístkov čerstvo natrhanej bazalky, ktorá je svetlá či tmavšia podľa intenzity pečenia.

Konzistencia výrobku má byť mäkká a pružná. Výrobok „Pizza Napoletana“ možno ľahko prehnúť, pizza je jemná na ohyboch. Charakteristickú chuť jej dodáva kôrka ako v prípade dobre nakysnutého a upečeného chleba, ktorú dopĺňa jemne kyslá chuť paradajok. Celok dotvára vôňa oregana, cesnaku alebo bazalky a roztopenej mozzarely.

Upečená pizza má typickú príjemnú vôňu po paradajkách. Paradajková zmes, z ktorej sa odparila len nadbytočná voda, zostáva hustá a konzistentná. Mozzarella s chráneným označením pôvodu (CHOP) „Mozzarella di bufala campana“ alebo ZTŠ „Mozzarella“ je roztopená na povrchu pizze. Výraznú vôňu dodáva bazalka, ako aj cesnak a oregano, ktoré nemajú byť pripálené.

3.6. Opis výrobného postupu poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktoré sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1

Suroviny potrebné na prípravu výrobku „Pizza Napoletana“ sú: hladká múka z mäkkého zrna typu 00 (možno pridať múku typu 0), pивné kvasnice, prírodná pitná voda, lúpané konzervované alebo čerstvé paradajky, morská alebo kuchynská soľ, extra panenský olivový olej. Ďalšie prísady, ktoré možno použiť pri príprave výrobku „Pizza Napoletana“, sú: cesnak, oregano, syr s CHOP „Mozzarella di bufala campana“, čerstvá bazalka a ZTŠ „Mozzarella“.

Vlastnosti múky majú byť nasledujúce:

| | |
|--------------------|---------------|
| — W: | 220 – 380 |
| — P/L: | 0,50 – 0,70 |
| — absorpcia: | 55 – 62 |
| — stabilita: | 4 – 12 |
| — Value index E10: | max. 60 |
| — Falling number: | 300 – 400 |
| — lepok v sušine: | 9,5 – 11 g % |
| — bielkoviny: | 11 – 12,5 g % |

„Pizza Napoletana“ sa pripravuje výhradne na základe uvedených postupov, následnosť ktorých sa musí dodržať a ktoré sa musia vykonávať v tom istom zariadení:

Príprava cesta:

Zmiešajú sa múka, voda, soľ a kvasnice. Do prístroja na miesenie cesta sa naleje 1 liter vody, v ktorej sa rozpustí 50 až 55 g soli. Pridá sa 10 % z celkového množstva múky a 3 g pивných kvasníc. Prístroj na miesenie cesta sa uvedie do chodu a postupne sa pridáva 1 800 g múky W 220 – 380, kým sa nedosiahne úplné vymiesenie, čiže požadovaná konzistencia, definovaná ako stupeň vymiesenia cesta. Táto fáza má trvať 10 minút.

Cesto sa má miesiť 20 minút pri nízkej rýchlosti prístrojom, najlepšie s vidlicami, až kým sa nevytvorí jednoliata masa. Na dosiahnutie optimálnej konzistencie cesta je veľmi dôležité primerané množstvo vody, ktoré je múka schopná úplne vstrebať. Cesto sa nemá na dotyk lepiť, ale má byť naopak mäkké a pružné.

Vlastnosti cesta s toleranciou $\pm 10\%$ pre každú vlastnosť:

| | |
|------------------------|---------------------------------|
| — teplota pri kysnutí: | 25 °C |
| — konečné pH: | 5,87 |
| — celková kyslosť: | 0,14 |
| — hustota: | 0,79 g/cm ³ (+ 34 %) |

Kysnutie:

Prvá fáza: Cesto sa po vybratí z prístroja na miesenie položí na pracovný stôl, kde sa nechá odpočívať približne 2 hodiny prikryté vlhkou utierkou. Prikrytím sa zabráni vysušeniu povrchu cesta, ktoré by nastalo, ak by sa cesto nechalo voľne kysnúť bez prikrytia. Po dvoch hodinách kysnutia sa vyformuje bochník, čo robí výhradne ručne pekár pizze, tzv. pizzaiolo. Pomocou lopatky sa z celej nakysnutej masy na doske odkrojí jedna porcia, ktorá sa následne vytvaruje do typického pizzového bochníka. Výrobok „Pizza Napoletana“ má mať hmotnosť 180 až 250 gramov.

Druhá fáza kysnutia: Po vytvorení bochníkov nasleduje v nádobách na potraviny druhá fáza kysnutia, ktorá trvá 4 až 6 hodín. Takto vykysnuté cesto je pripravené na použitie najbližších 6 hodín, ak sa uschováva pri izbovej teplote.

Tvarovanie:

Po uplynutí doby kysnutia sa bochník pomocou lopatky vyberie z nádoby a položí sa na jemnú vrstvu múky, čím sa zabráni prilepeniu k pracovnej doske. Pekár pizze vytvaruje tlakom prstov obidvoch rúk z bochníka placku, pričom vedie pohyb od stredu smerom ku kraju. Placku viackrát otočí a znova miesi. V konečnej fáze jej hrúbka v strednej časti nepresahuje 0,4 cm. Prípustná tolerancia je $\pm 10\%$. Okraj nesmie byť širší ako 1 – 2 cm, aby nadobudol typický tvar s kôrkou.

ZTŠ „Pizza Napoletana“ sa nesmie pripravovať iným spôsobom, najmä nie pri použití kuchynského valčeka či mechanického lisu.

Omáčková zmes a prísady:

„Pizza Napoletana“ sa ochucuje nasledujúcim spôsobom:

- do stredu pripraveného cesta sa lyžicou umiestni 70 až 100 g olúpaných pretlačených paradajok,
- paradajková hmota sa špirálovitým pohybom rozotrie po celej strednej časti,
- na paradajky sa špirálovitým pohybom pridá soľ,
- pizza sa posype špirálovitým pohybom oreganom,
- na paradajkovú vrstvu sa poukladá vopred ošúpaný a na plátky nakrájaný strúčik cesnaku,
- povrch pizze sa pomocou nádoby na olej postupne naolejuje špirálovitým pohybom od stredu smerom k okraju 4 – 5 gramami extra panenského olivového oleja; prípustná tolerancia je + 20 %;

alebo:

- do stredu pripraveného cesta sa lyžicou umiestni 60 až 80 g olúpaných konzervovaných paradajok alebo čerstvých nakrájaných malých paradajok,
- paradajková hmota sa špirálovitým pohybom rozotrie po celej strednej časti,
- na paradajky sa špirálovitým pohybom pridá soľ,
- na vrstvu paradajok sa poukladá 80 – 100 g syra s CHOP „Mozzarella di bufala campana“ nakrájaného na plátky,
- na pizzu sa položí niekoľko lístkov čerstvej bazalky,
- povrch pizze sa pomocou nádoby na olej postupne naolejuje špirálovitým pohybom od stredu smerom k okraju 4 – 5 gramami extra panenského olivového oleja; prípustná tolerancia je + 20 %;

alebo:

- do stredu pripraveného cesta sa lyžicou umiestni 70 až 100 g olúpaných pretlačených paradajok,
- paradajková hmota sa špirálovitým pohybom rozotrie po celej strednej časti,
- na paradajky sa špirálovitým pohybom pridá soľ,
- na vrstvu paradajok sa porozkladá 80 – 100 g ZTŠ syru „Mozzarella“ nakrájaného na plátky,
- na pizzu sa položí niekoľko lístkov čerstvej bazalky,
- povrch pizze sa pomocou nádoby na olej postupne naolejuje špirálovitým pohybom od stredu smerom k okraju 4 – 5 gramami extra panenského olivového oleja; prípustná tolerancia je + 20 %.

Pečenie:

Pekár pizze premiestni pripravenú pizzu otáčavým pohybom na drevenú alebo hliníkovú lopatu, ktorú predtým posypal múkou, a to na spodnú plochu pece krátkym rýchlym pohybom zápastia tak, aby sa prísady nezosunuli z povrchu. ZTŠ „Pizza Napoletana“ sa musí piecť výhradne v peciach vykurovaných drevom, kde sa dá dosiahnuť teplota pečenia 485 °C, ktorá je nevyhnutná na správnu prípravu ZTŠ „Pizza Napoletana“.

Pekár pizze má dohliadať na pečenie a priebežne zisťovať stav pizze, nadvihujúc jej okraj pomocou kovovej lopaty a otáčaním pizze smerom k ohňu. Pritom dbá na to, aby pizza zostala na tom istom mieste ako na začiatku pečenia, čím predchádza spáleniu následkom rozdielnosti teplôt. Je dôležité, aby pizza bola upečená rovnomerne po celom obvode.

Na konci pečenia pekár pizze opäť pomocou kovovej lopaty vyberie pizzu z pece a položí ju na servírovací tanier. Čas pečenia nemá presiahnuť 60 – 90 sekúnd.

Po upečení má pizza nasledujúce vlastnosti: paradajková vrstva zostáva po vyparení prebytočného množstva vody celistvá a hustá, syr s CHOP „Mozzarella di bufala campana“ alebo ZTŠ syr „Mozzarella“ je roztopený na povrchu pizze, bazalka, cesnak a oregano uvoľňujú výraznú vôňu a na pohľad nie sú spálené.

- teplota pečenia v spodnej časti pece: cca 485 °C
- teplota pod klenbou: cca 430 °C
- čas pečenia: 60 – 90 sekúnd
- teplota cesta: 60 – 65 °C
- teplota paradajok: 75 – 80 °C
- teplota oleja: 75 – 85 °C
- teplota mozzarely: 65 – 70 °C

Uschovávanie:

Neapolská pizza sa má konzumovať ihneď po upečení v zariadení, v ktorom bola pripravená. V každom prípade, ak sa neskonzumuje na mieste výroby, nesmie sa zmrazovať ani vákuovo baliť na účely neskoršieho predaja.

3.7. Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Kľúčových prvkov, ktoré definujú špecifický charakter výrobku, je niekoľko. Závisia priamo od správnej časovej postupnosti a spôsobu prípravy, ako aj od zručnosti a skúsenosti tých, ktorí výrobok pripravujú.

Prípravu výrobku „Pizza Napoletana“ charakterizuje najmä: výroba cesta špecifickým postupom, pružnosť cesta a tradičná metóda kysnutia, ktoré prebieha v dvoch časových úsekoch, pričom každý má presne určený čas a teplotu; ďalej príprava a tvarovanie bochníkov, špecifická ručná manipulácia s nimi a následné vytvorenie placky z nakysnutého cesta.

Nezastupiteľná je príprava pece a podmienok pečenia (čas a teplota), ako aj typické charakteristiky pece, v ktorej sa na vykurovanie používa výhradne drevo.

V porovnaní s prvou fázou kysnutia nakysne po druhom kysnutí bochník cesta do výrazne väčšieho objemu a jeho vlhkosť sa zvýši. Keď sa pri miesení začne vyvíjať tlak prstami oboch rúk, dôjde k premiestneniu vzduchu obsiahnutého v póroch cesta zo stredu smerom k okraju placky, čím sa vytvára typický okraj s kôrkou po celom obvode (cornicione). Táto technika tvorí základ výroby ZTS „Pizza Napoletana“. Vyvýšený okraj udržiava omáčkovú zmes a všetky prísady v strednej časti pizze. Na dosiahnutie väčšieho priemeru pizze pekár pizze otáča cesto v rukách tak, aby pravá ruka bola v šikmej polohe pod uhlom 45 – 60 stupňov vzhľadom na pracovnú dosku a aby sa cesto opieralo o chrbát ruky a mohlo sa otáčať zosúladeným pohybom ľavej ruky.

Naopak, pri iných spôsoboch manipulácie s cestom, najmä pri použití valčeka či mechanického lisu na cesto, nie je možné doceliť rovnomerné rozdelenie vzduchu od stredu až k okraju placky. Nedosiahne sa tak homogénna konzistencia celej pizze. Dôjde k vytvoreniu vzduchových bublín v strede placky, kde sa cesto rozdelí na vrstvy a popraská. Pizza preto pri použití uvedených nástrojov nemá po upečení charakteristický okraj, ktorý je jednou z typických vlastností ZTS „Pizza Napoletana“.

Súčasťou neapolskej techniky je okrem iného majstrovská zručnosť, s akou pekár pizze pripraví tri až šesť placiek vrátane omáčky a dochutenia a s akou potom presnými a rýchlymi pohybmi rúk presunie pizze z pracovnej dosky na lopatu tak, aby nestratili svoj typický originálny okrúhly tvar (pizza sa ťahá oboma rukami, pričom sa otočí približne o 90° a premiestni sa tak na pekársku lopatu). Pekár pizze lopatu posype múkou, aby pizza ľahšie sklzla z lopaty do pece. Urobí tak rýchlym pohybom zápästia, pričom drží lopatu v uhle 20 – 25° vzhľadom na spodnú plochu pece, aby sa omáčková zmes a ostatné prísady nezošmykli, ale ostali v strednej časti pizze.

Alternatívne techniky odlišné od vyššie popísanej techniky nie sú vhodné, nakoľko pri premiestnení pizze z pracovnej dosky priamo do pece pomocou lopaty neexistuje záruka, že pizza pripravená na pečenie ostane neporušená.

Pec vykurovaná drevom je jednou z najdôležitejších súčastí procesu pečenia a kvalitnej prípravy výrobku „Pizza Napoletana“. Jej typické technické vlastnosti nezastupiteľným spôsobom ovplyvňujú správnu prípravu klasického výrobku „Pizza Napoletana“. Neapolská pec na pečenie pizze má základy z tufových tehál, nad ktorými sa nachádza okrúhla plocha nazývaná platňa, nad ktorou je postavená kupola. Kupola pece je z ohňovzdorného materiálu. Pokrýva ju ochranná vrstva, ktorá zabráňuje úniku tepla. Správny pomer medzi jednotlivými časťami pece je veľmi dôležitý na optimálne upečenie pizze. Typológia pecí na pečenie pizze je odvodená od rozmerov platne, ktorú tvoria štyri kruhové ohňovzdorné sektory. Pizza sa nadvihne oceľovou alebo hliníkovou lopatou a prenesie sa až k vstupnému otvoru pece, kde sa položí a následne otočí o 180°. Potom sa pizza otočí naspäť do pôvodnej polohy tak, aby sa teplota spodnej plochy znížila o množstvo tepla absorbované pizzou počas pečenia.

Keby sa pizza posunula na platni na iné miesto, mohlo by dôjsť k pripáleniu spodnej časti, keďže by pizza absorbovala z iného miesta nadbytočné množstvo tepla.

Všetky tieto špecifické postupy a vlastnosti vytvárajú efekt nadýchanosti pizze a podieľajú sa na jej výsledných vlastnostiach. „Pizza Napoletana“ je jemná, ale celistvá, po okraji s upečenou kôrkou. V strede je dostatočne vykysnutá, mäkká a dá sa ľahko prehnúť napoly. Je potrebné zdôrazniť, že všetky ostatné produkty vyrobené postupmi a metódami odlišnými od vyššie spomínaných nemôžu mať rovnaké vizuálne a organoleptické vlastnosti, ako má pravá „Pizza Napoletana“.

3.8. *Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny*

Neapolská pizza sa údajne objavuje v dejinách prvýkrát v období medzi rokmi 1715 a 1725. Vincenzo Corrado z Orie, hlavný kuchár princa Emanuela z Francavilly, vo svojej rozprave o najpopulárnejších jedlách v Neapole píše, že na dochutenie pizze a makarónov sa používajú paradajky. Spomína teda dve jedlá, ktoré preslávili Neapol v dejinách, a o to viac v dejinách varenia. Tento údaj sa považuje za prvú oficiálnu zmienku o neapolskej pizzi – o tenkej placke z chlebového cesta dochutenej paradajkovou omáčkou.

Množstvo historických dokumentov dokazuje, že pizza je jednou z neapolských kulinárskych špecialít. Spisovateľ Franco Salerno tvrdí, že tento výrobok je jedným z najväčších objavov neapolskej kuchyne.

Podobne aj slovníky talianskeho jazyka a encyklopédia Treccani uvádzajú pre neapolskú pizzu osobitné heslo. Tento termín sa dokonca objavuje aj v mnohých literárnych dielach.

Prvé pizzérie vznikli nepochybne práve v Neapole. Začiatkom osemnásteho storočia existovali mestské hostince, ktoré niesli meno pizzéria. Zvest' o nich sa doniesla až ku kráľovi Neapola, Ferdinandovi Burbónskemu. Aby mohol ochutnať túto špecialitu, porušil dokonca etiketu a navštívil jednu z najznámejších pizzérií. Od toho času význam pizzerií stúpol a stali sa miestom, kde sa pripravovala výlučne pizza. Najobľúbenejšie a najznámejšie pizze v Neapole boli „Marinara“, ktorá sa datuje od roku 1734 a „Margherita“ z obdobia rokov 1796 – 1810. Pizzu „Margherita“ ponúkli talianskej kráľovnej pri jej návšteve Neapola v roku 1889 práve pre jej tri typické prísady: paradajky, mozzarella a bazalku, ktoré svojimi farbami pripomínajú taliansku vlajku.

Postupom času sa pizzérie začali objavovať vo všetkých talianskych mestách, ako aj v zahraničí. Každá z nich, aj keď sa nenachádzala v Neapole, vždy spájala svoju existenciu s neapolskou pizzou, alebo ako alternatívu používala názov, ktorý nejakým spôsobom evokoval spojitost' s Neapolom, kde sa pizza pripravovala takmer 300 rokov nezmeneným tradičným spôsobom.

V máji roku 1984 sa všetci talianski pekári pizze rozhodli podpísať spoločné vyhlásenie o výrobe pizze a dali ho oficiálne zaregistrovať u notára Antonia Carannante z Neapola.

Názov „Pizza Napoletana“ sa počas histórie natoľko rozšíril, že ho poznajú aj mimo Európy. Hoci napríklad v Strednej Amerike (v Mexiku a Guatemale) alebo v Ázii (v Thajsku a v Malajzii) nemajú vždy úplne presné poznatky o zemepisnom pôvode tohto výrobku, poznajú ho pod menom „Pizza Napoletana“.

3.9. *Minimálne požiadavky a postupy zamerané na kontrolu špecifického charakteru*

Kontroly ZTŠ „Pizza Napoletana“ sú zamerané na:

Vo výrobníach sa vo fáze prípravy cesta, kysnutia, ako aj v ďalších fázach prípravy kontroluje správny priebeh a následnosť jednotlivých pracovných fáz. Prísne sa kontrolujú kritické miesta výroby, ako aj to, či použité suroviny zodpovedajú druhu a kvalite hlavných surovín predpísaných na prípravu výrobku. Overujú sa správne podmienky uschovávaní a skladovania surovín. Kontrola je zameraná na konečné vlastnosti výrobku a na ich zhodu s vyššie uvedenou špecifikáciou.

3.10. Logo

Skratka „STG“ a nápisy „Specialità Tradizionale Garantita“ a „Prodotta secondo la tradizione napoletana“ sa prekladajú do oficiálnych jazykov krajiny, v ktorej sa pizza vyrába.

Logo, ktorým sa označuje neapolská pizza, vyzerá takto: horizontálne umiestnené oválne zobrazenie bielej farby so svetlosivou kontúrou, ktoré predstavuje tanier s pizzou vyobrazenou realistickým spôsobom, ktorá je zároveň graficky mierne štylizovaná. Na nej sa nachádzajú klasické prísady v duchu neapolskej tradície, čiže paradajky, mozzarella, lístky bazalky a malé množstvo olivového oleja.

Pod tanierom je tieň zelenej farby, ktorá v kombinácii s červenou a bielou symbolizuje národné farby výroby.

Tesne pod tanierom s pizzou je umiestnený červený obdĺžnik so zaoblenými rohmi. Je na ňom biely nápis s čiernym tieňovaním, ktoré postupne prechádza do zelenej farby s bielym okrajom: PIZZA NAPOLETANA STG. Nad týmto nápisom sa vpravo hore nachádza biely nápis menším písmom iného typu: Specialità Tradizionale Garantita. Dolu v strede sa nachádza nápis s typom písma ako „PIZZA NAPOLETANA STG“ s bielym písmom s čiernym okrajom: Prodotta Secondo la Tradizione napoletana.

| Nápisy | Typ písma |
|---|------------------|
| PIZZA NAPOLETANA STG | Varga |
| Specialità Tradizionale Garantita | Alternate Gothic |
| Prodotta secondo la Tradizione napoletana | Varga |

| Farby pizze | Pantone ProSim | C | M | Y | K |
|--------------------------------|----------------|-----|-----|-----|-----|
| Béžová – okraj pizze | 466 | 11 | 24 | 43 | 0 % |
| Červená – paradajková omáčka | 703 | 0 % | 83 | 65 | 18 |
| Lístky bazalky | 362 | 76 | 0 % | 100 | 11 |
| Žilkovanie na lístkoch bazalky | 562 | 76 | 0 % | 100 | 11 |
| Červená – paradajky | 032 | 0 % | 91 | 87 | 0 % |
| Olivový olej | 123 | 0 % | 31 | 94 | 0 % |
| Mozzarella | 600 | 0 % | 0 % | 11 | 0 % |
| Tiene na mozzarelle | 5807 | 0 % | 0 % | 11 | 9 |

| Farby grafickej časti a písma | Pantone ProSim | C | M | Y | K |
|--|----------------|-----|-----|-----|-----|
| Sivá – okraj oválneho taniera | P. Grey — 3CV | 0 % | 0 % | 0 % | 18 |
| Zelená – tieň oválneho taniera | 362 | 76 | 0 % | 100 | 11 |
| Červená – obdĺžnik so zaoblenými rohmi | 032 | 0 % | 91 | 87 | 0 % |

| Farby grafickej časti a písma | Pantone ProSim | C | M | Y | K |
|---|----------------|-----|-----|-----|-----|
| Biely nápis s čiernym okrajom „PIZZA NAPOLETANA STG“ | | 0 % | 0 % | 0 % | 0 % |
| Biely nápis s čiernym okrajom „Prodotta Secondo la Tradizione napoletana“ | | 0 % | 0 % | 0 % | 0 % |
| Biely nápis „Specialità Tradizionale Garantita“ | | 0 % | 0 % | 0 % | 0 % |



4. Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku

4.1. Názov a adresa

Názov: Certiquality SRL

Adresa: Via Gaetano Giardino, 4
I-20123 Milano

Telefón: —

Fax: —

E-mail: —

verejný súkromný

Názov: DNV Det Norske Veritas Italia

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

Telefón: —

Fax: —

E-mail: —

verejný súkromný

Názov: IS.ME.CERT.
Adresa: Via G. Porzio
Centro Direzionale Isola G1
I-80143 Napoli
Telefón: —
Fax: —
E-mail: —
 verejný súkromný

4.2. *Osobitné úlohy úradu alebo orgánu*

Všetky tri vyššie uvedené kontrolné orgány vykonávajú kontroly rôznych subjektov, ktoré pôsobia v odlišných častiach územia štátu.
