

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация съгласно член 26, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни по отношение на наименование на храна с традиционно специфичен характер**

(2016/C 176/07)

Съгласно член 26, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012<sup>(1)</sup>, Италия представи<sup>(2)</sup> наименованието „Pizza Napoletana“ като наименование на храна с традиционно специфичен характер (ХТСХ), която отговаря на изискванията от Регламент (ЕС) № 1151/2012. Наименованието „Pizza Napoletana“ е било регистрирано с Регламент (ЕС) № 97/2010<sup>(3)</sup> без запазено наименование съгласно член 13, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета<sup>(4)</sup> като храна с традиционно специфичен характер и понастоящем е защитено в съответствие с член 25, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

Предвид гореизложеното, Комисията публикува наименованието

**„PIZZA NAPOLETANA“**

за да може то да бъде регистрирано в регистъра на храните с традиционно специфичен характер, посочен в член 22 от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

В съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, настоящата публикация предоставя право на възражение срещу вписването на наименованието „Pizza Napoletana“ в регистъра на храните с традиционно специфичен характер, предвиден в член 22 от същия регламент.

В случай че наименованието „Pizza Napoletana“ бъде вписано в регистъра в съответствие с член 26, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, настоящата продуктова спецификация на „Pizza Napoletana“ (ХТСХ), публикувана в приложение II към Регламент (ЕС) № 97/2010, се приема като спецификацията, посочена в член 19 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 за „Pizza Napoletana“ (ХТСХ), защитена със запазване на наименованието.

От съображения за изчерпателност и в съответствие с член 26, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 настоящата публикация включва спецификацията на „Pizza Napoletana“ (ХТСХ), както е публикувана в приложение II към Регламент (ЕС) № 97/2010 от 4 февруари 2010 г.<sup>(5)</sup>

ЗАЯВКА ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ХТСХ

**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 509/2006 НА СЪВЕТА****„PIZZA NAPOLETANA“****Номер ЕО: IT/TSG/007/0031/9.2.2005****1. Име и адрес на организацията заявител:**

Име: Associazione Verace Pizza Napoletana  
Адрес: Via S. Maria La Nova 49  
80134 Napoli  
ITALIA

Тел. +39 814201205  
Факс +39 81/4201205  
Електронна поща: info@pizzanapoletana.org

<sup>(1)</sup> Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1).

<sup>(2)</sup> EU No IT-TSG-0107-01408 - 29.12.2015.

<sup>(3)</sup> Регламент (ЕС) № 97/2010 от 4 февруари 2010 г. за вписване на название в регистъра на храните с традиционно специфичен характер (Pizza Napoletana (ХТСХ) (ОВ L 34, 5.2.2010 г., стр. 7).

<sup>(4)</sup> Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер (ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 1). Регламент, отменен и заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

<sup>(5)</sup> Вж. бележка под линия 3.

Име: Associazione Pizzaiuoli Napoletani  
Адрес: Corso S. Giovanni a Teduccio, 55  
80146 Napoli  
ITALIA

Тел. +39 815590781  
Факс +39 815590781  
Електронна поща: info@pizzaiuolinapoletani.it  
direttivo@pizzaiuolinapoletani.it

## 2. Държава членка или трета държава

Италия

## 3. Спецификация на продукта

### 3.1. Наименование за регистрация

„Pizza Napoletana“

Регистрирането е заявено само на италиански език.

Означението „произведено по неаполитански традиционен начин“ и съкращението ХТСХ върху логото/етикета на „Pizza Napoletana“ (ХТСХ) се превеждат на езика на държавата, в която се произвежда продуктът.

### 3.2. Наименованието

—  е специфично само по себе си

—  изразява специфичния характер на селскостопанския или хранителния продукт

Наименованието „Pizza Napoletana“ традиционно се използва, за да обозначи този продукт, както свидетелстват изброените в точка 3.8 различни източници.

### 3.3. Запазване на наименованието съгласно член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006?

—  Регистрация със запазване на наименованието

—  Регистрация без запазване на наименованието

### 3.4. Вид продукт:

Клас 2.3. Хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други печива

### 3.5. Описание на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1

„Pizza Napoletana“ (ХТСХ) представлява печен продукт с кръгла форма и различен диаметър, който не трябва да надвишава 35 cm, с привдигнат край и с гарнирана централна част. Централната част е с дебелина 0,4 cm с допустимо отклонение  $\pm 10\%$ , а краищата — с дебелина 1—2 cm. Пицата трябва да бъде мека, разтеглива и лесно да се сгъва на четири.

За „Pizza Napoletana“ (ХТСХ) е характерен повдигнатият край със златист цвят, типичен за продуктите, печени в пещ, мек на пипане и при дегустация; характерен е и гарнираният център, с преобладаващ червен цвят, придаден от домати, идеално примесен с цвета на маслото и, в зависимост от съставките, със зеления цвят на ригана и белия цвят на чесъна; характерни са и белите резени моцарела, подредени на гъсто или раздалечени, зелените листа на босилека, които в зависимост от печенето потъмняват различно.

„Pizza Napoletana“ е мека, разтеглива и пицата се сгъва лесно; реже се лесно; има характерен апетитен вкус, който се дължи на по-обемния ръб с типичен вкус на добре втасал изпечен хляб, примесен с възкиселия вкус на домати и с аромата съответно на ригана, чесъна и босилека заедно с вкуса на печена моцарела.

В края на печенето пицата ухае апетитно и с типичен аромат; домати изсъхват и стават по-плътни и стегнати; „Mozzarella di Bufala Campana“ (ЗНП) или „Mozzarella“ (ХТСХ) са разтопени върху пицата; ароматът на босилека, чесъна и ригана става по-силен без самите те да са почернели.

### 3.6. Описание на производствения метод на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1

Основните суровини за направа на „Pizza Napoletana“ са: брашно от мека пшеница, бирена мая, естествено питейна вода, белени и/или пресни малки домати („romodorini“), морска или готварска сол, студено пресован зехтин. Други съставки, които могат да бъдат използвани за направата на „Pizza Napoletana“ са: чесън и риган; „Mozzarella di Bufala Campana“ (ЗНП), пресен босилек и „Mozzarella“ (ХТСХ).

Брашното има следните характеристики:

- W: 220 — 380
- P/L: 0,50 — 0,70
- Абсорбция: 55 — 62
- Стабилност: 4 — 12
- Индекс E10: максимум 60
- Число на падане: 300 — 400
- Сух глютен: 9,5 — 11 g %
- Съдържание на протеини: 11 — 12,5 g %

Приготвянето на „Pizza Napoletana“ включва следните етапи на работа, които се извършват без прекъсване в рамките на един и същ процес:

#### Приготвяне на тестото

Смесват се брашното, водата, солта и маята. В уреда за месене се налива един литър вода, в нея се разтварят 50—55 g морска сол, прибавят се 10 % от общото количество брашно по рецептата, прибавят се 3 g бирена мая. Уредът за месене се включва и постепенно се добавя 1,8 kg брашно тип W 220—380, докато се постигне желаната консистенция, т.е. до постигане на т.нар. „тестена точка“. Този процес отнема 10 минути.

Тестото се обработва 20 минути на бавна скорост в уред за месене, снабден за предпочитане с голяма вилица, до получаването на компактна хомогенна маса. За постигането на оптимална консистенция е от съществено значение да се определи количеството вода, което може да поеме брашното. Тестото не трябва да е лепкаво на допир и трябва да е меко и еластично.

Характеристиките му са следните с допустимо отклонение  $\pm 10$  %:

- Температура при втасването: 25 °C
- Крайно рН: 5,87
- Обща титруема киселинност: 0,14
- Плътност: 0,79 g/cm<sup>3</sup> (+ 34 %)

#### Втасване на тестото

Етап I: тестото се изважда от уреда за месене и се поставя на работния тезгях в пицарията, където втасва два часа, покрито с влажна кърпа, за да не се втвърди повърхността му, а да се образува един вид коричка вследствие изпарението на вътрешната влажност. След тези два часа на втасване следва втори етап на ръчно оформяне, което трябва да се извърши от майстора пицар. Част от втасалото тесто се отрязва с шпатула върху работния тезгях и му се придава кръгла форма. Тестените топки на „Pizza Napoletana“ трябва да тежат между 180 и 250 g.

Етап II: оформените тестени топки се оставят да втасат повторно между четири и шест часа в съдове за храни. Тестото се оставя на стайна температура и е готово за използване в рамките на следващите шест часа.

#### Оформяне на тестените топки

След втасването тестената топка се изважда с шпатула от съда и се поставя върху работния тезгях на пицарията върху тънък слой брашно, така че топката да не залепва за работния тезгях. С центробежни движения и натиск с пръстите на двете ръце върху тестената топка, която се обръща няколко пъти, майсторът пицар разточва тестото в кръгла форма, така че дебелината му в средата да не надвишава 0,4 cm ( $\pm 10$  %) и 1—2 cm по краищата, като по този начин се оформя повдигнат край.

За „Pizza Napoletana“ (ХТСХ) не се позволява друг начин на приготвяне, в частност използването на точилка и/или механична преса за оформяне на тестени дискове.

#### Гарнитура

„Pizza Napoletana“ се гарнира по следния начин:

- с лъжица в центъра на тестения диск се слагат 70—100 g белени смлени домати,
- със спираловидно движение домати се разстилат по цялата централна повърхност,

- със спираловидно движение върху домите се добавя сол,
- по същия начин се поръсва малко риган,
- предварително обелена скилидка чесън се разрязва на малки резенчета и се слага върху домите,
- със спираловидно движение от оливник с чучурче на повърхността се сипва 4–5 g (с допустимо отклонение +20 %) студено пресован зехтин, като се започва от центъра.

Или:

- с лъжица в центъра на тестения диск се слагат 60—80 g белени смлени домати и/или малки нарязани пресни домати;
- със спираловидно движение домите се разстилат по цялата централна повърхност,
- със спираловидно движение върху домите се добавя сол,
- върху домите се слагат 80—100 g резени „Mozzarella di Bufala Campana“ (ЗНП);
- слагат се няколко листа пресен босилек,
- със спираловидно движение от оливник с чучурче на повърхността се сипва 4–5 g (с допустимо отклонение +20 %) студено пресован зехтин, като се започва от центъра.

Или:

- с лъжица в центъра на тестения диск се слагат 60—80 g белени смлени домати,
- със спираловидно движение домите се разстилат по цялата централна повърхност,
- със спираловидно движение върху домите се добавя сол,
- върху домите се слагат 80–100 g резени от сиренето „Mozzarella“ (ХТСХ);
- слагат се няколко листа пресен босилек,
- със спираловидно движение от оливник с чучурче на повърхността се сипва 4–5 g (с допустимо отклонение +20 %) студено пресован зехтин, като се започва от центъра.

#### Печене

Майсторът пицар („pizzaiolo“) прехвърля гарнираната пица на дървена (или алуминиева) пекарска лопата с кръгло движение като си помага с малко брашно, след което с бързо движение на китката я поставя на дъното на пещта, така че гарнитурата да не се разтече. „Pizza Napoletana“ (ХТСХ) се пече изключително в пещ на дърва, достигаша температура от 485 °C, което е съществена част от приготвянето на „Pizza Napoletana“ (ХТСХ).

Майсторът пицар трябва да контролира печенето на пицата като повдига края ѝ с метална лопатка и я обръща към огъня, запазвайки първоначалното ѝ местоположение, за да избегне изгарянето на пицата поради разлики в температурата. Важно е пицата да е равномерно изпечена по цялата си обиколка.

След изпичането майсторът пицар изважда пицата с метална лопатка от пещта и я поставя в чинията. Печенето не трябва да надвишава 60 до 90 секунди.

След изпичането пицата има следните характеристики: домите са се спаружили и са станали плътни и стегнати; „Mozzarella di Bufala Campana“ (ЗНП) или „Mozzarella“ (ХТСХ) са разтопени върху пицата; ароматът на босилека, чесъна и ригана става по-силен без самите те да са почернели.

- Температура на печене на пода на пещта: около 485 °C
- Температура в горната част на пещта: около 430 °C
- Време на печене: 60—90 секунди

- Температура, до която достига тестото: 60—65 °C
- Температура, до която достигат доматиите: 75—80 °C
- Температура, до която достига зехтинът: 75—85 °C
- Температура, до която достига моцарелата: 65—70 °C

#### Съхранение

„Pizza Napoletana“ за предпочитане се консумира веднага след изваждането ѝ от пещта, на самото място на приготвяне. Ако обаче не се консумира на самото място на приготвяне, тя не може да бъде замразявана или вакуумирана за последваща продажба.

#### 3.7. Специфичен характер на селскостопанския или хранителния продукт

Ключовите елементи, определящи спецификата на продукта, са много и пряко обвързани с продължителността и условията, при които се извършват действията, както и със сръчността и опитността на майстора.

По-конкретно, процесът на приготвяне на „Pizza Napoletana“ се характеризира с: месенето, консистенцията и еластичността на тестото („geologia“), както и спецификата на втасване (на два етапа с определена температура и продължителност); приготвянето и оформянето на тестените топки; обработването и подготвянето на кръга от втасало тесто; подготовката на пещта и характеристиките на печенето (продължителност и температура), особеностите на пещта, която е само на дърва.

Например следва да се подчертае ролята на повторното втасване, обработването и работното оборудване, т.е. пещта, която трябва да е на дърва, и лопатите.

След повторното втасване тестената топка е увеличила обема си и е по-влажна спрямо предходния етап. Упражняваният с пръстите на двете ръце натиск изтласква балончетата въздух в тестото от центъра към периферията на тестения диск, където те започва да образуват повдигнатия край на пицата. Тази техника е основна характеристика на „Pizza Napoletana“ (ХТСХ), тъй като набъбналите краища на диска позволяват да се запази цялостта на гарнитурата. За разстилането на тестената топка тя се подмята с ръце като дясната ръка се поставя под ъгъл 45—60 ° спрямо работния тезгях, тестеният диск се поставя върху него и се обръща с едновременно движение на лявата ръка.

Другите начини на приготвяне, особено с точилка или с машина за оформяне на тестени дискове (от типа механична преса), не успяват хомогенно да изтласкат балончетата въздух в тестото към периферията, а това е необходимо, за да се получи еднородност в тестения диск. Тези методи водят до образуването в центъра на диска на слоесто тесто с въздух. Съответно, ако се използват тези методи, изпечената пица няма да има типичния повдигнат край, който е една от основните характеристики на „Pizza Napoletana“ (ХТСХ).

Неаполитанската техника изисква от майстора пицар, след като е приготвил между три и шест гарнирани тестени диска, да прехвърли сръчно и с бързи и точни движения пицата от работния тезгях на лопатата, за да се запази първоначалната ѝ кръгла форма (майсторът пицар поставя с две ръце пицата на лопатата като я завърта на около 90 °). Майсторът пицар поръсва малко брашно на лопатата за поставяне в пещта, за да може пицата лесно да се плъзне от лопатата в пещта. Това се извършва с бързо движение на китката, като лопатата се държи под ъгъл 20—25 ° спрямо повърхността на пещта и се внимава гарнитурата да не падне от пицата.

Всички останали техники не са подходящи, тъй като, ако готовата за печене пица бъде взета направо от работния тезгях с лопатата, съществува риск нейната форма да се развали.

Пещта на дърва е от ключово значение за изпичането и качеството на „Pizza Napoletana“. Типичните за нея характеристики са от съществено значение за приготвянето на традиционната „Pizza Napoletana“. Неаполитанската пещ за печене на пици е изградена от основа от вулканични тухли, над които има кръгла повърхност или „под на пещта“, покрит с купол. Куполът на пещта е от огнеупорен материал, който не допуска разсейване на топлината. Пропорциите между различните части на пещта са в действителност от съществено значение за доброто изпичане на пиците. Типичен за тази пещ е широкият под, образуван от четири кръгли огнеупорни зони. Майсторът повдига пицата със стоманена или алуминиева лопата, поднася я към отвора на пещта, оставя я там и я завърта на 180 °. После пицата се поставя в първоначалното си положение, след като началната температурата се е понижила вследствие поглъщането на топлина от пицата при печенето.

Ако пицата се премести, температурата отдолу би била отново първоначалната и това би довело до прегаряне.

Всички тези особености създават въздушна камера и определят външния вид на крайния продукт — „Pizza Napoletana“, която е мека и компактна, с привдигнати краища, втасала в средата и особено мека и лесна за сгъване на четири. Важно е да се подчертае, че всички сходни продукти, приготвени не по описаните методи, не могат да получат визуалните и органолептични характеристики на „Pizza Napoletana“.

### 3.8. Традиционен характер на селскостопанския или хранителния продукт

Появата на „Pizza Napoletana“ може да бъде отнесена към периода между 1715 г. и 1725 г. Винченцо Корато, родом от Ория и главен готвач на принц Емануеле ди Франкавила, в трактат за най-широко използваните хранителни продукти в Неапол отбелязва, че домати се използва за гарниране на пица и макарони, посочвайки едновременно два продукта, с които е прочут Неапол и които му отреждат място в кулинарната история. Този текст означава официално появата на „Pizza Napoletana“ — тестен диск, гарниран с домати.

Неаполитанският произход на този кулинарен специалитет е засвидетелстван от множество писмени исторически извори. Писателят Франко Салерно твърди, че този продукт е едно от най-големите изобретения на неаполитанската кухня.

Дори италианските тълковни речници и енциклопедията Treccani отделят специално място на „Pizza Napoletana“. Изразът „Pizza Napoletana“ се среща и в многобройни литературни текстове.

Няма съмнение, че първите „pizzerie“ („пицарии“) се появяват в Неапол, където до средата на XX век този продукт се среща само в този град и в неговите пицарии. Още през XVIII в. там отварят врати няколко заведения, наречени „пицарии“. Те се прочуват и дори кралят на Неапол, Фердинанд Бурбонски, нарушава дворцовия етикет и посещава една от най-известните пицарии, за да опита този неаполитански специалитет. Днес „пицария“ означава за всички място, където се приготвя изключително „пица“. Най-известните и най-разпространените неаполитански пици били „Marinara“, създадена през 1734 г., и „Margherita“, която от своя страна датира от 1796—1810 г. „Margherita“ била поднесена на кралицата на Италия при посещението ѝ в Неапол през 1889 г., заради цветовете на гарнитура (домати, моцарела и босилек), които напомнят цветовете на италианското знаме.

Постепенно се появяват пицарии във всички италиански градове и дори в чужбина. Всички те обаче, макар и не в Неапол, или са свързвали винаги съществуването си с „pizzeria napoletana“, или са използвали това наименование, което напомня за връзката с Неапол, където вече над 300 години този продукт остава традиционен.

През май 1984 г. гилдията на „pizzaioli napoletani“ (неаполитанските майстори пицари) изготви кратка спецификация на продукта, парафирана от всички и официално регистрирана от нотариуса Antonio Carannante от Неапол.

Постепенно наименованието „Pizza Napoletana“ се разпространява дотолкова че навсякъде, включително в Европа, Централна и Южна Америка (например в Мексико и Гватемала) и Азия (например в Тайланд и Малайзия), този продукт е познат като „Pizza Napoletana“, макар тамошните жители да нямат и бегла представа къде се намира град Неапол.

### 3.9. Минимални изисквания и процедури за проверка на специфичния характер

Предвидените за „Pizza Napoletana“ (ХТСХ) проверки обхващат:

В местата на производство — етапите на месене, втасване и приготвяне на тестото, като се следи за доброто изпълнение на описаните етапи; засилен контрол върху елементите от критично значение по отношение на производителя; проверка на съответствието на изходните суровини с предвидените в спецификациите; проверка на изрядното съхранение и складиране на изходните продукти, проверка на съответствието на окончателните характеристики на продукта със съществуващите спецификации.

### 3.10. Лого

Съкращението „ХТСХ“ и означенията „храна с традиционно специфичен характер“ и „произведена по неаполитански традиционен начин“ се превеждат на официалните езици на държавата, в която се произвежда продуктът.

Логото на „Pizza Napoletana“ е със следните характеристики: овално изображение, разположено хоризонтално, бяло на цвят, със светло сив контур, което представлява чиния с реалистично, но стилизирано изображение на пица, придържайки се изцяло към традицията да се представят класическите съставки на пицата: домати, моцарела, листа от босилек и тънка струйка зехтин.

Под чинията се вижда полегата зелена сянка, чийто цвят, заедно с останалите, подсилва италианския произход на продукта.

Малко над чинията с пицата, на червен правоъгълен фон със силно заоблени ъгли, е изписано с бели букви с черни контури, хвърлящи полегата зелена сянка с бял контур: „PIZZA NAPOLETANA“ (ХТСХ). Над надписа, леко вдясно с по-малки и друг шрифт е изписано с бели букви обозначението „Храна с традиционен специфичен характер“. Отдолу в средата, със същия шрифт като този на логото „PIZZA NAPOLETANA“ (ХТСХ), с бели умалени главни букви с черен контур е изписано: „Произведена по неаполитанска традиция“.

Думи	Шрифтове
PIZZA NAPOLETANA (ХТСХ)	<b>Varga</b>
Храна с традиционен специфичен характер	Alternate Gothic
Произведена по неаполитанска традиция	<b>Varga</b>

Цветовете на пицата	PantoneProSim	С	М	Y	К
Наситено бежово по края	466	11	24	43	0 %
Червен фон (доматен сос)	703	0 %	83	65	18
Листа босилек	362	76	0 %	100	11
Жилки на листата босилек	562	76	0 %	100	11
Червен цвят на доматиите	032	0 %	91	87	0 %
Тънка струйка зехтин	123	0 %	31	94	0 %
Моцарела	600	0 %	0 %	11	0 %
Отблясъци върху сиренето моцарела	5 807	0 %	0 %	11	9

Цветовете на графичната част и буквите	PantoneProSim	С	М	Y	К
Сиво на края на овалната чиния	P. Grey – 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Зелено на сянката на овалната чиния	362	76	0 %	100	11
Червено на правоъгълника със закръглени ъгли	032	0 %	91	87	0 %
Бяло с черен контур надпис „PIZZA NAPOLETANA“ (ХТСХ)		0 %	0 %	0 %	0 %
Бял надпис с черен контур „произведена по неаполитанска традиция“		0 %	0 %	0 %	0 %
Бял надпис „храна с традиционен специфичен характер“		0 %	0 %	0 %	0 %



**4. Компетентни власти или органи, проверяващи съблюдаването на спецификацията на продукта****4.1. Име и адрес**

Име: Certiquality SRL  
Адрес: Via Gaetano Giardino, 4  
20123 Milano  
ITALIA

Тел. +39 28069171  
Факс +39 286465295  
Електронна поща: certiquality@certiquality.it

публичен  Частен

Име: DNV Det Norske Veritas Italia  
Адрес: Centro Direzionale Colleoni Viale Colleoni  
9 Palazzo Sirio 2  
20041 Agrate Brianza (MI)  
ITALIA

Тел. +39 0396899905  
Факс +39 0396899930  
Електронна поща: —

публичен  Частен

Име: ISMECERT  
Адрес: Corso Meridionale, 6  
80143 NAPOLI  
ITALIA

Тел. +39 815636647  
Факс +39 815534019  
Електронна поща: info@ismecert.com

публичен  Частен

**4.2. Специфични задачи на властите или органите**

Посочените три инспекционни органа проверяват различни елементи на различни места от националната територия.

---