

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 97/2010

ze dne 4. února 2010,

o zápisu názvu do rejstříku zaručených tradičních specialit [Pizza Napoletana (ZTS)]

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality⁽¹⁾, a zejména na čl. 9 odst. 5 třetí pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Podle čl. 8 odst. 2 prvního pododstavce nařízení (ES) č. 509/2006 a čl. 19 odst. 3 uvedeného nařízení byla v *Úředním věstníku Evropské unie*⁽²⁾ zveřejněna žádost Itálie o zápis názvu „Pizza Napoletana“ do rejstříku.
- (2) Německo a Polsko podaly v souladu s čl. 9 odst. 1 nařízení (ES) č. 509/2006 proti zápisu námitky. Tyto námitky byly shledány přípustnými na základě čl. 9 odst. 3 prvního pododstavce písm. a) uvedeného nařízení.
- (3) Prohlášení o námitce ze strany Německa se zejména týkalo obavy, aby německé pšeničné mouky nebyly znevýhodněny vzhledem k tomu, že specifikace produktu povoluje pouze jeden typ pšeničné mouky, který je dostupný v jediném členském státě, konkrétně Itálii.
- (4) Prohlášení o námitce ze strany Polska se zejména týkalo skutečnosti, že název není zvláštní sám o sobě a že žádost o zápis tak, jak byla zveřejněna, neobsahuje řádná vysvětlení.
- (5) Dopisy ze dne 17. září 2008 vyzvala Komise dotčené členské státy k hledání vzájemné dohody v souladu s jejich vnitřními postupy.
- (6) Itálie a Německo dosáhly v šestiměsíční lhůtě dohody, která byla oznámena Komisi dne 24. února 2009

a kterou Komise podpořila. Podle této dohody omezení spojená s používáním určitých pšeničných muk byla odstraněna.

- (7) Avšak vzhledem k tomu, že Itálie a Polsko ve stanovené lhůtě dohody nedosáhly, musí Komise postupem podle čl. 18 odst. 2 nařízení (ES) č. 509/2006 přijmout rozhodnutí.
- (8) Za této situace a v důsledku námitky Polska byla do specifikace produktu doplněna vysvětlení dokazující, že název, jehož zápis se požaduje, je zvláštní sám o sobě.
- (9) S ohledem na tyto skutečnosti se název „Pizza Napoletana“ musí zapsat do rejstříku zaručených tradičních specialit. Nebylo požádáno o ochranu uvedenou v čl. 13 odst. 2 nařízení (ES) č. 509/2006.
- (10) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro zaručené tradiční speciality,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název uvedený v příloze I tohoto nařízení se zapisuje do rejstříku.

Článek 2

Úplné znění specifikace produktu je uvedeno v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 4. února 2010.

Za Komisi
José Manuel BARROSO
předseda

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. C 40, 14.2.2008, s. 17.

PŘÍLOHA I

Potraviny uvedené v příloze I nařízení (ES) č. 509/2006

Třída 2.3. Cukrovinky, pečivo, cukrářské výrobky, sušenky a jiné pekařské výrobky

ITÁLIE

Pizza Napoletana (ZTS)

PŘÍLOHA II

ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

Nařízení Rady (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality

„PIZZA NAPOLETANA“

č. ES: IT/TSG/007/0031/09.02.2005

1. NÁZEV A ADRESA SKUPINY ŽADATELŮ

Název: Associazione Verace Pizza Napoletana

Adresa: Via S. Maria La Nova 49, Napoli

Tel.: 0814201205

Fax: 0814201205

E-mail: info@pizzanapoletana.org

Název: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Adresa: Corso S. Giovanni a Teduccio 55, Napoli

Tel.: 0815590781

Fax: 0815590781

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

2. ČLENSKÝ STÁT NEBO TŘETÍ ZEMĚ

Itálie

3. SPECIFIKACE PRODUKTU

3.1. Název, který má být zapsán

„Pizza Napoletana“

Zápis se požaduje pouze v italském jazyce.

Text „Prodotta secondo la Tradizione napoletana“ (Produkována podle neapolské tradice) a zkratka STG (ZTS) uvedené na logu/označení pizzy „Pizza Napoletana“ ZTS jsou přeloženy do jazyka země, kde se pizza produkuje.

3.2. Jedná se o název, který

je zvláštní sám o sobě

vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potraviny

Název „Pizza Napoletana“ se k označení tohoto produktu tradičně používá, jak dokazují různé zdroje uvedené v bodě 3.8.

3.3. Žádáte o výhradu názvu podle čl. 13 odst. 2 nařízení (ES) č. 509/2006?

Zápis s výhradou názvu

Zápis bez výhrady názvu

3.4. Druh produktu

Třída 2.3. Cukrovinky, pečivo, cukrářské výrobky, sušenky a jiné pekařské výrobky

3.5. Popis zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1

Pizza „Pizza Napoletana“ ZTS je produkt upečený v peci, kulatého tvaru a proměnlivého průměru, který nemá překročit 35 cm, s vyvýšeným okrajem a střední částí pokrytou ingrediencemi. Střední část je silná 0,4 cm s tolerancí $\pm 10\%$, okraj je silný 1–2 cm. Pizza jako celek je měkká, tvárná a snadno se přeloží.

„Pizza Napoletana“ ZTS je charakterizována vyvýšeným okrajem zlatavé barvy, která je produktům upečeným v peci vlastní. Je jemná na dotek i na chuť; na středu s ingrediencemi vyniká červená barva rajčat, s nimiž se dokonale spojil olej, a v závislosti na použitých ingrediencích na pizze dále vyniká zelená barva oregána a bílá barva česneku. Pizza je rovněž charakterizována bílou barvou mozzarely ve více či méně hustých ostrůvcích a zelenou barvou lístků bazalky, která je podle míry propečení světlejšího nebo tmavšího odstínu.

Konzistence pizzy „Pizza Napoletana“ má být měkká, tvárná, pizza se má snadno přeložit; produkt je při krájení měkký; pizza má charakteristickou chuť, na lahodnosti jí dodává vyvýšený okraj, který má typickou chuť dobře vykynutého a upečeného chleba, která se mísí s nakyslou chutí rajčat a vůní oregána, česneku, oleje nebo bazalky a chutí pečené mozzarely.

Na konci fáze pečení se z pizzy line charakteristická, libá vůně; rajčata, z nichž se pouze odpařila přebytečná voda, zůstávají hustá a konzistentní; sýr „Mozzarella di Bufala Campana“ CHOP nebo „Mozzarella“ ZTS se roztaví na povrchu pizzy; bazalka stejně jako olej a oregáno rozvinou výraznou vůni, na pohled nejsou spálené.

3.6. Popis metody produkce zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1

Základními surovinami, které charakterizují pizzu „Pizza Napoletana“, jsou: hladká pšeničná mouka, pivovarské kvasnice, pitná přírodní voda, oloupaná a/nebo čerstvá malá rajčata (*pomodori*), mořská nebo kuchyňská sůl, extra panenský olivový olej. Dalšími ingrediencemi, které lze použít při přípravě pizzy „Pizza Napoletana“, jsou: česnek a oregáno, „Mozzarella di Bufala Campana“ CHOP, čerstvá bazalka a „Mozzarella“ ZTS.

Vlastnosti mouky jsou následující:

— W:	220–380
— P/L:	0,50–0,70
— Absorpce:	55–62
— Stabilita:	4–12
— Value index E10:	nejvýše 60
— Falling number:	300–400
— Suchý lepek:	9,5–11 g %
— Bílkoviny:	11–12,5 g %

Příprava pizzy „Pizza Napoletana“ zahrnuje výhradně následující fáze zpracování, které na sebe plynule navazují a probíhají v rámci téhož procesu:

Příprava těsta:

Smísí se mouka, voda, sůl a kvasnice. Do stroje na mísení těsta se nalije litr vody, rozpustí se mořská sůl v množství mezi 50 a 55 gramy, přidá se 10 % z celkového předepsaného množství mouky, současně se rozpustí 3 gramy pivovarských kvasnic, uvede se do chodu stroj na mísení těsta a postupně se přidává 1,8 kg mouky W 220–380, až se dosáhne požadované konzistence, vymezené jako „stupeň propracování těsta“. Uvedená operace má trvat deset minut.

Těsto musí být zpracováno ve stroji na mísení těsta, pokud možno s vidlicí, a to po dobu 20 minut a při nízké rychlosti, dokud nevznikne jednolitá kompaktní hmota. Pro dosažení optimální hutnosti těsta je velice důležité, jaké množství vody je mouka schopná absorbovat. Těsto musí být na dotek nelepivé, měkké a vláčné.

Těsto má následující vlastnosti, u každé z nich se připouští tolerance $\pm 10\%$:

- Teplota kynutí: 25 °C
- pH konečného produktu: 5,87
- Celková titrační kyselost: 0,14
- Hustota: 0,79 g/cm³ (+ 34 %)

Kynutí těsta:

První fáze: těsto vyjmuté ze stroje na mísení těsta se položí na pracovní plochu pizzerie, kde se nechá dvě hodiny odležet přikryté vlhkou látkou, aby povrch nemohl ztvrdnout a aby se odpařením vnitřní vlhkosti nevytvořila křusta. Po dvou hodinách kynutí se vytvarují bochníky – toto musí pekař pizzy provést výhradně ručně. Za pomoci stěrky se z vykynutého těsta umístěného na pracovní ploše odkrojí díl a postupně se vytvaruje do bochníku. Pro přípravu pizzy „Pizza Napoletana“ musí mít bochníky hmotnost mezi 180 a 250 gramy.

Druhá fáze kynutí: když jsou bochníky vytvarovány (tzv. „ořezání“), nastává druhá fáze kynutí v potravinářských nádobách, která trvá od čtyř do šesti hodin. Toto těsto, uchovávané při okolní teplotě, je připraveno ke zpracování do šesti následujících hodin.

Tvarování:

Po uplynutí doby kynutí se bochník vyndá z nádoby za pomoci stěrky a položí se na vál pizzerie na slabou vrstvu mouky, aby se zabránilo přilnutí bochníku k pracovní ploše. Pohybem od středu k okraji a tlakem prstů obou rukou na bochník, který se několikrát obrátí, vytvaruje pekař pizzy koláč těsta tak, aby uprostřed nebyl silnější než 0,4 cm při povolené toleranci $\pm 10\%$ a okraj nebyl silnější než 1–2 cm. Vytvoří se tak vyvýšený okraj.

Pro přípravu pizzy „Pizza Napoletana“ ZTS nejsou povoleny další způsoby zpracování, zejména použití válečku a/nebo stroje jako například mechanický lis.

Ingredience:

„Pizza Napoletana“ se ochutí níže uvedenými způsoby:

- za pomoci lžičky se na střed koláče těsta poklade 70 až 100 gramů oloupaných rozmačkaných rajčat;
- spirálovitým pohybem se rajčata rozmístí po celém povrchu středu;
- spirálovitým pohybem se po celém povrchu rajčat přidá sůl;
- stejným způsobem se posype špetkou oregána;
- ze stroužku česneku se oloupe vnější slupka, česnek se nakrájí se na plátěčky a ty se pokladou na rajčata;
- z karafy na olej s hubičkou se spirálovitým pohybem od středu povrch pokape 4–5 gramy extra panenského olivového oleje s dovolenou tolerancí rovnou + 20 %.

nebo:

- za pomoci lžičky se na střed koláče těsta poklade 60 až 80 gramů oloupaných rozmačkaných rajčat a/nebo čerstvých nakrájených rajčátek;
- spirálovitým pohybem se rajčata rozmístí po celém povrchu středu;
- spirálovitým pohybem se po celém povrchu rajčat přidá sůl;
- na povrch rajčat se položí 80–100 gramů sýra „Mozzarella di Bufala Campana“ CHOP nakrájeného na plátky;

- na pizzu se položí několik lístků čerstvé bazalky;
- z karafy na olej s hubičkou se spirálovitým pohybem od středu povrch pokape 4–5 gramy extra panenského olivového oleje s dovolenou tolerancí rovnou + 20 %.

nebo:

- za pomoci lžičky se na střed koláče těsta poklade 60 až 80 gramů oloupaných rozmačkaných rajčat;
- spirálovitým pohybem se rajčata rozmístí po celém povrchu středu;
- spirálovitým pohybem se po celém povrchu rajčat přidá sůl;
- na povrch rajčat se položí 80–100 gramů sýra „MOZZARELLA“ ZTS nakrájeného na plátky;
- na pizzu se položí několik lístků čerstvé bazalky;
- z karafy na olej s hubičkou se spirálovitým pohybem od středu povrch pokape 4–5 gramy extra panenského olivového oleje s dovolenou tolerancí rovnou + 20 %.

Pečení:

Pizzaiolo (pekař pizzy) přesune pizzu s ingrediencemi na dřevěnou (nebo hliníkovou) lopatu, přičemž si pomáhá trochou mouky, a krouživým pohybem nechá pizzu sklouznout na plát pece rychlým pohybem zápěstí tak, aby ingredience nespadly. Pizza „Pizza Napoletana“ ZTS se peče výhradně v pecích vytápěných dřevem, kde se dosáhne teploty pečení 485 °C, což je pro přípravu „Pizza Napoletana“ ZTS zásadní.

Pekař pizzy musí dohlížet na pečení pizzy nadzvedáváním jejího okraje za pomoci kovové lopatky a otáčením pizzy směrem k ohni, přičemž pizza zůstává stále na stejném, původním plátu, aby se zabránilo možnému spálení pizzy v důsledku vlivu odlišných teplot. Je důležité, aby byla pizza stejnoměrně propečená po celém svém obvodu.

Na konci pečení pekař pizzy vyndá kovovou lopatou pizzu z pece a položí ji na servírovací talíř. Doba pečení nesmí přesáhnout 60–90 sekund.

Po upečení má pizza následující vlastnosti: rajčata, z nichž se pouze odpařilo přebytečné množství vody, zůstávají hustá a konzistentní; sýr „Mozzarella di Bufala Campana“ CHOP nebo „Mozzarella“ ZTS se roztaví na povrchu pizzy; bazalka stejně jako česnek a oregáno rozvinou výraznou vůni a na pohled nejsou spálené.

- Teplota pečícího plátu: kolem 485 °C
- Teplota na úrovni klenby: kolem 430 °C
- Doba pečení: 60–90 sekund
- Teplota těsta po upečení: 60–65 °C
- Teplota rajčat po upečení: 75–80 °C
- Teplota oleje po upečení: 75–85 °C
- Teplota mozzarely po upečení: 65–70 °C

Uchování:

Pizza „Pizza Napoletana“ se má pokud možno spotřebovat ihned po vyndání z pece, a to ve stejném místě, jako byla vyprodukována; pokud však není spotřebována v místě produkce, nemůže být zmrazena ani hluboce zamrazena ani vakuově zabalena pro účely následného prodeje.

3.7. Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny

Existuje více klíčových prvků, které určují zvláštní povahu předmětného produktu. Tyto prvky přímo závisejí na času a způsobu přípravy, jakož i na zručnosti a zkušenostech pekaře.

Proces přípravy pizzy „Pizza Napoletana“ se zejména vyznačuje: propracováním těsta, konzistencí a pružností těsta (*reologia*) a typickým kynutím (ve dvou fázích se specifickými teplotami a časy); přípravou a tvarováním bochníků; přípravou koláče z vykynutého těsta a manipulací s ním; přípravou pece a parametry pečení (časy/teploty), zvláštnostmi pece, v níž se topí výlučně dřevem.

Obzvláště se zdůrazňuje význam druhého kynutí, manipulace a pomůcek pro přípravu: pece, v níž se zásadně topí dřevem, a lopaty.

Po druhém kynutí nabude bochník oproti předchozí fázi na objemu a vlhkosti. Když se začne prsty obou rukou vyvíjet tlak, vyvinutá síla způsobí přesun vzduchu obsaženého v pórech těsta od středu směrem k okraji koláče těsta a začne se tvořit vyvýšený okraj pizzy. Tato technika představuje základní vlastnost pro pizzu „Pizza Napoletana“ ZTS, protože zvýšení okraje zaručuje, že všechny ingredience zůstanou uvnitř koláče. Aby těsto nabylo většího průměru, provede se jeho vypracování tak, že se těsto otáčí mezi rukama, přičemž pravá ruka se drží v šikmé poloze 45–60 stupňů vzhledem k pracovní rovině a o hřbet ruky se opírá koláč těsta, který se bude otáčet díky sladěnému pohybu s levou rukou.

Naproti tomu další typy zpracování, zejména pomocí válečku nebo stroje (např. mechanického lisu), nevedou k tomu, že se vzduch homogenním způsobem přesune z pórů uvnitř hmoty směrem k okraji, nevytvoří se jednolitý koláč těsta po celé ploše. Uprostřed koláče pak vzniká rozvrstvená oblast těsta oddělená vzduchem v meziprostoru. Pokud se pracuje s takovými pomůckami, pak pizza po upečení nezíská typický vyvýšený okraj, což je jednou ze základních vlastností pizzy „Pizza Napoletana“ ZTS.

Neapolská technika navíc stanoví, že poté, co pekař pizzy připraví řadu tří až šesti obložených koláčů těsta, přesnými a rychlými pohyby rukou dovedně přesune pizzu tak, aby neztratila svůj původní kulatý tvar, z pracovní plochy na lopatu (pekař s ní manipuluje oběma rukama a po jejím pootočení o zhruba 90° ji položí na lopatu vhodnou k tomuto účelu). Pekař pizzy posype sázecí lopatu trochou mouky, aby pizza mohla snadno sklouznout z lopaty do pece. Učiní tak rychlým pohybem zápěstí, přičemž drží lopatu pod úhlem 20–25° vůči rovině pece, aby ingredience nespadly z povrchu pizzy.

Není vhodné používat alternativní techniky k dříve popsané, protože přímé přenesení pizzy z pracovní plochy za pomoci lopaty nezaručuje celistvost pizzy, která má být vsazena do pece.

Pec na dřevo je pro pečení a jakost pizzy „Pizza Napoletana“ prvkem zásadního významu. Technické vlastnosti, které pec charakterizují, nezastupitelným způsobem ovlivňují zdárnou přípravu klasické pizzy „Pizza Napoletana“. Základ neapolské pece na pizzu je postaven z tufových cihel, nad ním se nachází kruhová plocha zvaná *suolo*. Nad ní je postavena kupole. Klenba pece je tvořena ohnivzdorným materiálem, který nedovoluje rozptýlení tepla. Správný poměr mezi jednotlivými částmi pece je zásadní pro dosažení dokonalého propečení pizzy. Typologie pece je dána rozměrem plochy *suolo*, která je tvořena čtyřmi ohnivzdornými kruhovými sektory. Pizza se nadzvedává ocelovou a/nebo hliníkovou lopatou a přenáší se k vstupnímu otvoru pece, kde se položí a pootočí o 180°; pizza se umístí do své původní polohy, aby se dosáhlo teploty spodní části snížené o teplo absorbované pizzou po dobu pečení.

Vsázka pizzy na jiné místo by způsobila dosažení stejné teploty jako na počátku pečení a následné spálení spodní části pizzy.

Díky popsaným zvláštnostem vzniká jev vzduchové komory a utváří se vzhled konečného produktu, pizza „Pizza Napoletana“ je měkká a celistvá s vyvýšeným okrajem, uvnitř vykynutá, zvláště jemná a snadno se přeloží. Je důležité zdůraznit, že všechny ostatní podobné produkty získané pomocí postupů zpracování odlišných od postupu, který je specifikován, nemohou dosáhnout stejných vzhledových a organoleptických vlastností pizzy „Pizza Napoletana“.

3.8. Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny

Zrod produktu „Pizza Napoletana“ sahá do historického období mezi lety 1715 a 1725. Vincenzo Corrado, hlavní kuchař knížete Emanuela z Francavilly, v jednom pojednání o nejčastějších jídlech v Neapoli uvádí, že rajčata se používají k ochucení pizzy a makarónů – dvou produktů, které v té době přinesly Neapoli bohatství a její místo v historii vaření. Od této zmínky se odvozuje oficiální zrod pizzy „Pizza Napoletana“, koláče těsta ochuceného rajčaty.

Početné jsou historické dokumenty, které dokládají, že pizza je jednou z kulinářských specialit Neapole, a spisovatel Franco Salerno tvrdí, že tento produkt je jedním z největších vynálezů neapolské kuchyně.

Stejně tak slovníky italského jazyka a encyklopedie Treccani konkrétně hovoří o pizze „Pizza Napoletana“. Výraz „Pizza Napoletana“ se přímo zmiňuje i v početných literárních dílech.

První „pizzerie“ bezpochyby vznikly v Neapoli a do poloviny 20. století byl produkt výsadou Neapole a pizzerií. Od 18. století fungovaly ve městě různé krámký nazývané „pizzerie“, jejichž věhlas dorazil až k neapolskému králi Ferdinandu Bourbonkému. Aby král mohl okusit toto typické jídlo neapolské tradice, porušil dvorní etiketu a vstoupil do jedné z nejproslulejších pizzerií. Od toho okamžiku se „pizzeria“ stala módním místem, místem určeným k výhradní přípravě produktu „pizza“. Nejoblíbenějšími a nejslavnějšími pizzami v Neapoli byly „Mariana“, vytvořená v roce 1734, a „Margherita“ z období 1796–1810, která byla nabídnuta italské královně při její návštěvě Neapole v roce 1889 právě kvůli barvám jejich ingrediencí (rajčat, mozzarely a bazalky), které připomínají italskou vlajku.

Časem pizzerie vznikly ve všech městech Itálie a také v zahraničí, ale každá z nich, byť se objevila v jiném městě než Neapoli, vždy spojovala svou existenci s výrazem „pizzeria napoletana“ nebo alternativně používala výraz, který by mohl nějakým způsobem připomínat její vztah k Neapoli, kde tento produkt zůstal po 300 let téměř beze změny.

V květnu roku 1984 cech „pizzaioli napoletani“ (neapolští pekaři pizzy) přistoupil k sepsání krátké specifikace produktu, kterou všichni podepsali a zaregistrovali úředním úkonem neapolského notáře Antonia Carannanteho.

Výraz „Pizza Napoletana“ se během staletí natolik rozšířil, že kdekoli, i mimo Evropu, od Střední a Jižní Ameriky (např. Mexiko a Guatemala) až po Asii (např. Thajsko a Malajsie), znají předmětný produkt pod názvem „Pizza Napoletana“, ač nemají v některých případech představu o zeměpisné poloze města Neapole.

3.9. Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy

Kontroly stanovené pro ZTS „Pizza Napoletana“ se týkají následujících hledisek:

v provozovnách během fáze propracování těsta, kynutí a přípravy – sledování správného průběhu a správné návaznosti popsaných fází; pečlivá kontrola kritických prvků v provozu; ověření souladu surovin se surovinami danými ve specifikaci provedení; ověření správných podmínek uchovávání a skladování surovin určených k použití a ověření, že vlastnosti konečného produktu jsou v souladu s tím, co je předepsáno ve specifikaci produktu.

3.10. Logo

Zkratka „STG“ (ZTS) a texty „Specialità Tradizionale Garantita“ (Zaručená tradiční specialita) a „Prodotta secondo la tradizione napoletana“ (Produkována podle neapolské tradice) jsou přeloženy do úředních jazyků země, kde probíhá produkce.

Logo znázorňující pizzu „Pizza Napoletana“ je následující: vodorovně orientovaný oválný obrázek bílé barvy s okrajem světle šedé barvy, který představuje talíř, na němž je znázorněna pizza realisticky vyvedená a zároveň graficky stylizovaná tak, aby plně respektovala tradici a zachycovala klasické ingredience, kterými jsou rajčata, mozzarella, lístky bazalky a pramínek olivového oleje.

Zpod talíře se objevuje stínování zelené barvy, které spolu s ostatními barvami zdůrazňuje italské národní barvy produktu.

S talířem, na němž je umístěna pizza, se mírně překrývá obdélníkové okno červené barvy se značně zaoblenými rohy. Obdélník obsahuje text bílé barvy s černým orámováním, které přechází do stínování zelené barvy s bílým okrajem: „PIZZA NAPOLETANA ZTS“. Nad tímto nápisem se objevuje text „Zaručená tradiční specialita“ (Specialità Tradizionale Garantita), který je mírně posunutý doprava a tvořený písmem bílé barvy, menší velikosti a odlišného typu. Dále pak je ve spodní části obdélníku na středu stejným typem písma jako logo PIZZA NAPOLETANA ZTS malými kapitálkami bílé barvy s černým okrajem uveden text: „Produkována podle neapolské tradice“ (Prodotta secondo la tradizione napoletana).

Text	Typ písma
PIZZA NAPOLETANA ZTS	Varga
Zaručená tradiční specialita	Alternate Gothic
Produkována podle neapolské tradice	Varga

Barvy pizzy	PantoneProSim	C	M	Y	K
Sytá béžová barva okraje	466	11	24	43	0 %
Červený podklad – rajčata	703	0 %	83	65	18
Lístky bazalky	362	76	0 %	100	11
Žilnatina listů bazalky	562	76	0 %	100	11
Červená barva rajčat	032	0 %	91	87	0 %
Pramének olivového oleje	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Odlesky na mozzarelle	5 807	0 %	0 %	11	9

Barvy grafické části a písma	PantoneProSim	C	M	Y	K
Šedá barva okraje oválného talíře	P.Grey – 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Zelená barva stínování oválného talíře	362	76	0 %	100	11
Červená barva obdélníku se zaoblenými rohy	032	0 %	91	87	0 %
Bílý text s černým okrajem „PIZZA NAPOLETANA ZTS“		0 %	0 %	0 %	0 %
Bílý text s černým okrajem „Produkována podle neapolské tradice“		0 %	0 %	0 %	0 %
Bílý text „Zaručená tradiční specialita“		0 %	0 %	0 %	0 %



4. ORGÁNY NEBO SUBJEKTY OVĚŘUJÍCÍ SOULAD SE SPECIFIKACÍ PRODUKTU

4.1. Název a adresa

Název: Certiquality SRL

Adresa: Via Gaetano Giardino, 4 – 20123 Milano

Tel.: 028069171

Fax: 0286465295

E-mail: certiquality@certiquality.it

veřejný X soukromý

Název: DNV Det Norske Veritas Italia

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

Tel.: +39 0396899905

Fax: +39 0396899930

E-mail: —

veřejný X soukromý

Název: ISMECERT

Adresa: Corso Meridionale, 6 - 80143 NAPOLI

Tel.: 0815636647

Fax: 0815534019

E-mail: info@ismecert.com

veřejný X soukromý

4.2. Zvláštní úkoly orgánu nebo subjektu

Všechny tři výše uvedené kontrolní subjekty provádějí kontroly různých subjektů, které působí v různých částech území státu.