

## JINÉ AKTY

## KOMISE

**Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 8 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality**

(2008/C 40/08)

Tímto zveřejněním se uděluje právo vznést proti zápisu námitky podle článku 9 nařízení (ES) č. 509/2006 <sup>(1)</sup>. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

## ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

## NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006

## „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.: —

Fax: —

E-mail: —

Název: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

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

Tel.: —

Fax: —

E-mail: —

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“ („vyrobena podle neapolské tradice“) a zkratka STG (ZTS) uvedené na logu/označení pizzy „Pizza Napoletana“ STG jsou přeloženy do jazyka země, kde se pizza vyrábí.

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 1.

## 3.2 Uvést, zda název

- je sám o sobě zvláštní povahy  
 vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potraviny

## 3.3 Uvést, zda se žádá 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, který nese název uvedený v bodu 3.1

Pizza „Pizza Napoletana“ ZTS je pekařský výrobek kulatého tvaru a proměnlivého průměru, který nemá překročit 35 cm, s vyvýšeným okrajem (tzv. *cornicione* – „rámeček“) 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 a snadno se přeloží napůl.

„Pizza Napoletana“ ZTS je charakterizována vyvýšeným okrajem zlatavé barvy, která je vlastní pekařským výrobkům. Je jemná na dotek i na chuť; na středu s ingrediencemi vyniká červená barva rozmačkaných rajčat, s nimiž se dokonale spojil olej, a v závislosti na použitých přísadách 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 napůl; výrobek je při krájení měkký; pizza má charakteristickou chuť, na lahodnosti jí dodává kůrka, která má typickou chuť dobře vyběhlého a upečeného chleba, která se mísí s navinulou chutí rozmačkaných rajčat a vůní oregána, česneku, oleje nebo bazalky a chutí pečené mozzarely.

Na konci fáze pečení se z pizzy line charakteristická, libá vůně; rozmačkaná rajčata, z nichž se pouze odpařila přebytečná voda, zůstávají hustá a konzistentní; sýr „mozzarella di bufala campana DOP“ nebo „mozzarella STG“ se roztaví na povrchu pizzy; bazalka stejně jako olej a oregáno rozvinou výraznou vůni, na pohled nejsou spálené.

## 3.6 Popis metody produkce produktu, který nese název uvedený v bodu 3.1

Základními surovinami, které charakterizují pizzu „Pizza Napoletana“, jsou: hladká mouka třídy „00“, k níž se případně přidá mouka třídy „0“, pivovarské kvasnice, pitná přírodní voda, oloupaná a/nebo čerstvá rajčata, mořská nebo kuchyňská sůl, extrapanenský olivový olej. Dalšími přísadami, které lze použít při přípravě pizzy Pizza Napoletana, jsou: česnek a oregáno, „mozzarella di bufala campana DOP“, čerstvá bazalka a „mozzarella STG“.

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 na téže pracovišti:

#### 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 1 800 gramů mouky W 220–380, až se dosáhne požadované konzistence, vymezené jako „stupeň propracování těsta“. Uvedená operace má trvat deset minut.

Těsto musí být zpracovááno 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/cm<sup>3</sup> (+34 %)

#### Kynutí:

První fáze: těsto vyjmuté ze stroje na mísení těsta se položí na pracovní stůl pizzerie, kde se nechá dvě hodiny odležet přikryté vlhkou látkou, aby okraj nemohl ztuhnout a aby se po odpaření vlhkosti z těsta samotného na jeho povrchu nevytvořila křusta. Po dvou hodinách kynutí se vytvarují bochníky – toto musí pekař provést výhradně ručně. Za pomoci stěrky se z vykynutého těsta umístěného na válu 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. staglio – „ořezání“), nastává druhá fáze kynutí v potravinářských formách, 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 formy za pomoci lopatky a položí se na vál pizzerie na slabou vrstvu mouky, aby se zabránilo přilnutí bochníku k pracovnímu válu. 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 tzv. „rámeček“.

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

nebo:

- za pomoci lžičky se na střed těsta poklade 60 až 80 gramů oloupaných rozmačkaných rajčat a/nebo čerstvých nakrájených rajčátek;
- spirálovitým pohybem se rozmačkaná rajčata rozetřou po celém povrchu středu;
- spirálovitým pohybem se po celém povrchu rozmačkaných rajčat přidá sůl;
- na povrch rozmačkaných rajčat se položí 80–100 gramů sýra „mozzarella di bufala campana DOP“ 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 extrapanského olivového oleje s dovolenou tolerancí rovnou + 20 %.

nebo

- za pomoci lžičky se na střed těsta poklade 60 až 80 gramů oloupaných rozmačkaných rajčat;
- spirálovitým pohybem se rozmačkaná rajčata rozetřou po celém povrchu středu;
- spirálovitým pohybem se po celém povrchu rozmačkaných rajčat přidá sůl;
- na povrch rozmačkaných rajčat se položí 80–100 gramů sýra „mozzarella STG“ 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 extrapanského olivového oleje s dovolenou tolerancí rovnou + 20 %.

Pečení:

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 dvou 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 nemá přesáhnout 60–90 sekund.

Po upečení má pizza následující vlastnosti: rozmačkaná rajčata, z nichž se pouze odpařilo přebytečné množství vody, zůstávají hustá a konzistentní; sýr „mozzarella di bufala campana DOP“ nebo „mozzarella STG“ se roztaví na povrchu pizzy; bazalka stejně jako česnek a oregáno rozvinou výraznou vůni a na pohled nejsou spálené.

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

Uchovávání:

Neapolská pizza 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, reologií a typickým kynutím (jehož průběh je stanoven na dvě časově oddělené fáze se specifickými časy/teplotami); přípravou a tvarováním bochníků; přípravou koláče z vykynutého těsta; přípravou pece a parametry pečení (časy/teploty), zvláštnostmi pece, v níž se zásadně topí 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 těsto 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 okraj, takzvaný „rámeček“. Tato technika představuje základní vlastnost pro ZTS „Pizza Napoletana“, protože okraj zaručuje, že všechny ingredience zůstanou uvnitř koláče. Aby bochník nabyl většího průměru, přistoupí se k jeho vypracování tak, že pekař pizzy těsto otáčí mezi svými rukama, přičemž pravou ruku drží v šikmé poloze 45–60 stupňů vzhledem k pracovní rovině a o hřbet ruky se opírá koláč těsta, který se otáčí 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 a 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 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 pracovního válu 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 pracovního válu 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 odlišují od ostatních pecí, nezastupitelným způsobem ovlivňují zdárnou přípravu klasické pizzy „Pizza Napoletana“. Základ neapolské pece na pizzu je postaven z tufových cihel, které vytvářejí kruhovou plochu zvanou *suolo*. Nad ní je postavena klenba s kupolí. 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 nadvzdává 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 zvláštěm vzniká jev vzduchové komory a utváří se vzhled konečného produktu, pizza „Pizza Napoletana“ je měkká a celistvá s vysokou kůrkou po okraji, uvnitř vykynutá, zvláště jemná a snadno se přelozí. 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 neapolské pizzy sahá do historického období mezi lety 1715 a 1725. Vincenzo Corrado z Oria, hlavní kuchař knížete Emanuela z Francavilly, v jednom pojednání o nejčastějších jídlech v Neapoli uvádí, že rozmačkaná rajčata se používají k ochucení pizzy a makaronů – dvou výrobků, které v té době přinesly Neapoli bohatství a její místo v historii vaření. Od této zmínky se odvozuje oficiální zrod neapolské pizzy „pizza napoletana“, koláče z těsta ochuceného rozmačkanými 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 neapolské pizze. Výraz neapolská pizza 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 roku 1700 fungovaly ve městě různé krámkové „pizzerie“, jejichž věhlas dorazil až k neapolskému králi Ferdinandu Burbonskému. Aby král mohl okusit toto typické jídlo neapolské tradice, porušil dvorní etiketu a vstoupil do jedné z nejproslulejších pizzerií. Od toho okamžiku se z „pizzerie“ stalo módní místo, místo určené k výhradní přípravě „pizzy“. Nejoblíbenějšími a nejslavnějšími pizzami v Neapoli byly „marinara“ (námořnická), 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 jejích přísad (rozmačkaných 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“ („neapolská pizzerie“) 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 roce 1984 v měsíci květnu téměř všichni tradiční neapolští pekaři pizzy přistoupili k sepsání krátké specifikace, 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 Severní a střední 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 na zvláštní povahu produktu a kontrolní postupy

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 produkce.

## 3.10 Logo

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

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

Zpod talíře se objevuje stínování zelené barvy, které spolu s ostatními barvami zdůrazňuje 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 STG“. Nad tímto nápisem se objevuje text „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 STG malými kapitálkami bílé barvy s černým okrajem uveden text: „Prodotta Secondo la Tradizione napoletana“.

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

Barvy pizzy	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Sytá béžová barva okraje	466	11	24	43	0 %
Červený podklad – rozmačkaná rajčata 703	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	5807	0 %	0 %	11	9

Barvy grafické části a písma	Pantone ProSim	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 %

Barvy grafické části a písma	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Bílý text s černým okrajem „PIZZA NAPOLETANA STG“		0 %	0 %	0 %	0 %
Bílý text s černým okrajem „Prodotta Secondo la Tradizione napoletana“		0 %	0 %	0 %	0 %
Bílý text „Specialità Tradizionale Garantita“		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  
I-20123 Milano

Tel.: —

Fax: —

E-mail: —

Veřejný  Soukromý

Název: DNV Det Norske Veritas Italia

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

Tel.: —

Fax: —

E-mail: —

Veřejný  Soukromý



Název: IS.ME.CERT.  
Adresa: Via G. Porzio  
Centro Direzionale Isola G1  
I-80143 Napoli  
Tel.: —  
Fax: —  
E-mail: —  
 Veřejný       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.

---