

## ØVRIGE RETSAKTER

## KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning om registrering i henhold til artikel 8, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 509/2006 om garanterede traditionelle specialiteter i forbindelse med landbrugsprodukter og fødevarer**

(2008/C 40/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 9 i Rådets forordning (EF) nr. 509/2006 <sup>(1)</sup>. Indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter denne offentliggørelse.

## ANSØGNING OM REGISTRERING AF EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 509/2006****»PIZZA NAPOLETANA«****EF-nr.: IT/TSG/007/0031/09.02.2005****1. Den ansøgende sammenslutnings navn og adresse**

Navn: Associazione Verace Pizza Napoletana

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

Tlf. —

Fax —

E-mail: —

Navn: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

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

Tlf. —

Fax —

E-mail: —

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

**3. Varespecifikation****3.1. Navn, som skal registreres**

»Pizza Napoletana«

Der ansøges udelukkende om registrering på italiensk.

Udtrykket »fremstillet efter napolitansk tradition« og akronymet »GTS« på logoet/etiketten af »Pizza Napoletana« GTS oversættes til det lands sprog, hvor fremstillingen finder sted.

(<sup>1</sup>) EUTL 93 af 31.3.2006, s. 1.

3.2. *Navnets art*

- Navnet er specifikt i sig selv
- Navnet udtrykker landbrugsproduktets eller fødevarens specificitet

3.3. *Søges navnet forbeholdt det produkt, som ansøgningen vedrører, jf. artikel 13, stk. 2, i forordning (EF) nr. 509/2006?*

- Navnet søges forbeholdt det pågældende produkt
- Navnet søges ikke forbeholdt det pågældende produkt

3.4. *Produktets art*

Kategori 2.3 — Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk samt konfekturvarer

3.5. *Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren angivet under pkt. 3.1*

»Pizza Napoletana« GTS er et rundt ovnprodukt med en diameter på højst 35 cm; kanten (*cornicione*) er lettere hævet og midten er dækket af fyldet. Den er i midten 0,4 cm tyk, dog ca. 10 % tolerance, og kanten er 1-2 cm høj. Pizzaen er overalt blød og elastisk og kan let foldes sammen som en bog.

»Pizza Napoletana« GTS er kendetegnet ved den forhøjede gyldne kant, der er karakteristisk for ovnprodukter, og blød ved berøring og spisning; midten med fyldet er rødt af tomater blandet med olie, og alt efter de anvendte ingredienser ses grønt oregano, hvidt hvidløg, og spredte hvide pletter af mozzarella samt grønne basilikumblade, der er blevet mere eller mindre mørke under bagningen.

»Pizza Napoletana« skal være blød, elastisk og letbøjelig af konsistens; produktet er blødt at skære i; den er karakteristisk kraftig i smagen af den velhævede og velbagte dej blandet med den syrlige tomatmag og henholdsvis kryddersmagen af oregano, hvidløg og/eller basilikum med smagen af den bagte mozzarella.

Pizzaen udsender efter bagningen en karakteristisk aromatisk duft; tomatmassen, der har mistet sin overskudsvæske, forbliver tyk i konsistensen; mozzarellaen af lokal bøffelmælk BOB eller mozzarella GTS er smeltet på pizzaens overflade, og både basilikum, hvidløg og oregano udsender en intens aroma uden at være blevet synligt brændt.

3.6. *Beskrivelse af fremstillingsmetoden for det produkt, der er angivet under pkt. 3.1*

Råmaterialerne til »Pizza Napoletana« er: mel af blød hvede klasse »00«, evt. tilsat mel af klasse »0«, ølgær, drikkevand, flåede og/eller friske cherrytomater, havsalt eller køkkensalt, ekstra jomfruolie. Andre ingredienser, der kan anvendes til fremstilling af »Pizza Napoletana«, er: hvidløg og oregano, mozzarella af bøffelmælk BOB, frisk basilikum og mozzarella GTS.

Melets særlige kendetegn er følgende:

— W:	220-380
— P/L:	0,50-0,70
— Absorption:	55-62
— Stabilitet:	4-12
— Værdiindeks E10:	maks. 60
— Faldtal:	300-400
— Gluten (tør):	9,5-11 g %
— Protein:	11-12,5 g %

Tilberedelsen af »Pizza Napoletana« omfatter udelukkende de nedenfor anførte faser, der gennemføres kontinuerligt på samme etablissement:

#### Tilberedning af dejen:

Mel, vand, salt og gær blandes. Der hældes en liter vand i dejmaskinen, 50-55 g havsalt opløses heri, 10 % af den forventede samlede mængde mel tilsættes, efterfølgende opløses 3 g ølgær, dejmaskinen startes og der tilføjes gradvis 1 800 g mel W 220-380, indtil den ønskede dejkonsistens opnås. Denne fase varer 10 minutter.

Dejen skal bearbejdes i dejmaskinen, helst med æltegaffel, i 20 min. ved lav hastighed, indtil der opnås en ensartet kompakt masse. For at opnå en optimal konsistens er den vandmængde, som dejen kan optage, yderst vigtig. Dejen skal være blød og elastisk og må ikke klistre.

Dejens egenskaber er følgende, dog med ca. 10 % tolerance:

- Gæringstemperatur: 25 °C
- endelig pH: 5,87
- Syrlighed i alt: 0,14
- Massefylde: 0,79 g/cm<sup>3</sup> (+ 34 %)

#### Hævning:

Trin 1: Dejen fra æltemaskinen placeres på arbejdsbordet, hvor den hviler i 2 timer tildækket med et fugtigt klæde, for at overfladen ikke bliver hård og danner skorpe på grund af fordampning fra dejen. Efter to timers hævningsformet dejen, og dette arbejde udfører pizzabageren udelukkende ved håndkraft. Ved hjælp af en spatel skæres de hævede dejstykker og formes efterfølgende til små brød. De skal til »Pizza Napoletana« veje mellem 180 og 250 g.

Trin 2: Når brødene er dannet (*»staglio«*), sættes de til anden hævningsformet i 4-6 timer. Dejen, der opbevares i rumtemperatur, er nu klar til brug inden for de følgende 6 timer.

#### Formning:

Efter hævningsformet fjernes brødene med en spatel og placeres på bordet på et tyndt lag mel for at undgå, at dejen hænger ved på bordet. Med begge hænder trykker pizzabageren nu med lette fingertryk fra midten og udad og drejer dejen flere gange; herved dannes en rund dejbund, der på midten ikke er over 0,4 cm (med en tolerance på ca. 10 %) og med en ydre kant på 1-2 cm, der kaldes *»cornicione«*.

Det er ikke tilladt at anvende andre typer forarbejdning til fremstilling af »Pizza Napoletana«, især ikke anvendelse af kagerulle og/eller mekaniske pressere.

#### Fyld:

»Pizza Napoletana« fyldes på følgende måde:

- med en ske lægges i midten af dejbunden 70-100 g flåede knuste tomater
- med en cirkelbevægelse spredes tomatmassen over hele midterdelen
- med en cirkelbevægelse spredes der salt på tomatmassen
- på samme måde krydres med oregano
- et piller hvidløgsfed skæres i tynde skiver og spredes på tomatmassen
- fra midten hældes med en cirkelbevægelse 4-5 g (ca. 20 % tolerance) ekstra jomfruolie fra en oliekanne med tud.

Eller:

- med en ske lægges i midten af dejbunden 60-80 g flåede knuste tomater og/eller friske tomater i småstykker
- med en cirkelbevægelse spredes tomatfyldet over hele midterdelen
- med en cirkelbevægelse spredes der salt på tomatfyldet
- 80-100 g lokal bøffelmælksmozzarella BOB i småstykker lægges oven på tomatmassen
- friske basilikumblade lægges ovenpå
- fra midten hældes med en cirkelbevægelse 4-5 g (ca. 20 % tolerance) ekstra jomfruolie fra en oliekanne med tud.

Eller:

- med en ske lægges i midten af dejbunden 60-80 g flåede knuste tomater
- med en cirkelbevægelse spredes tomatmassen over hele midterdelen
- med en cirkelbevægelse spredes der salt på tomatmassen
- 80-100 g lokal bøffelmælksmozzarella GTS i småstykker lægges oven på tomatmassen
- friske basilikumblade lægges ovenpå
- fra midten hældes med en cirkelbevægelse 4-5 g (ca. 20 % tolerance) ekstra jomfruolie fra en oliekanne med tud.

Bagning:

Pizzabageren anbringer den fyldte pizza med en hurtig hånddrejning, for at fyldet ikke skal glide af, på en lang ovnspade (af træ eller aluminium), der er overdrysset med lidt mel, og placerer pizzaen i ovnen på bagefladen. »Pizza Napoletana« GTS bages udelukkende i træfyret ovn, hvor bagetemperaturen når op på 485 °C, der er vigtig for at opnå en »Pizza Napoletana« GTS.

Pizzabageren kontrollerer bagningen ved at løfte siden op ved hjælp af ovnspaden eller et langt metalblad og drejer pizzaen rundt mod ilden, idet der hele tiden bruges den samme bageplads for at undgå, at pizzaen bliver brændt på grund af højere temperaturer. Det er vigtigt, at pizzaen bliver bagt ensformigt hele vejen rundt.

Når bagningen er slut, benyttes ovnspaden/metalbladet til at tage pizzaen ud af ovnen med og lægge den på serveringstallerknen. Bagningen må højst vare 60-90 sekunder.

Efter bagningen skal pizzaen have følgende egenskaber: tomatmassen, der har mistet sin overskudsvæske, er stadig tyk i konsistensen; mozzarellaen af lokal bøffelmælk BOB eller GTS-mozzarella er smeltet på pizzaens overflade, og både basilikum, hvidløg og oregano udsender en intens aroma uden at være blevet synligt brændt.

- Temperatur ved bagefladen: ca. 485 °C
- Hvælvingens temperatur: ca. 430 °C
- Bagetid: 60-90 sekunder
- Dejtemperatur: 60-65 °C
- Tomattemperatur: 75-80 °C
- Olietemperatur: 75-85 °C
- Mozzarellatemperatur: 65-70 °C

Opbevaring:

»Pizza Napoletana« skal helst spises umiddelbart efter, den er taget ud af ovnen på produktionsstedet; selv om den ikke spises på stedet, må den ikke fryses ned eller vakuumpakkes med henblik på salg.

### 3.7. Det specifikke ved landbrugsproduktet eller fødevareren

Nøgleelementerne, der giver produktet sin specifikke karakter, er talrige og direkte forbundne med tider og måder for de forskellige faser såvel som med håndværkerens hånddelag og erfaring.

Fremstillingsprocessen for »Pizza Napoletana« er kendetegnet ved: dejen, hævningsens reologi og særlige type (foregår i to faser af specifik varighed og ved en specifik temperatur); æltningen og formningen af de små brød; håndteringen og tilberedningen af bunden af det hævede dej; forberedelse af ovnen og de særlige bagningstræk (varighed/temperatur) og den udelukkende træfyrede ovn.

Til eksempel kan fremhæves betydningen af den anden hævning, håndteringen og arbejdsredskaberne, og navnlig den 100 % træfyrede ovn og de spadeformede træ-/metalblade.

Efter den anden hævning er dejen tiltaget i volumen og fugtighed i forhold til den foregående. Når pizzabageren begynder at udøve tryk med begge hænders fingre, sker der en forskubning af luftboblerne i dejens poring fra dejbundens midte til yderkanten, hvorved skorpekanten »cornicione« dannes. Denne teknik er fundamental for »Pizza Napoletana« GTS, fordi skorpekanten sørger for, at alt fyldet bliver i midten. For at give dejbunden størst mulig diameter, lægger pizzabageren dejbunden på ryggen af højre hånd, der holdes i en vinkel på 45-60 grader i forhold til bordpladen, og med en synkroniseret bevægelse med venstre hånd får han dejbunden til at dreje rundt og rundt.

Hvis tilberedningen derimod foregår med kagerulle eller pressemaskiner, kan der ikke opnås en homogen fortrængning af dejens luftblærer mod yderkanten, og der fremkommer en helt ensformig dejbund. Der opstår derved et lagdelt midterparti med luftlag imellem. Når sådanne hjælpemidler anvendes, har pizzaen efter bagningen ikke den typiske yderskorpe, der er et af hovedtrækkene ved »Pizza Napoletana« GTS.

Den napolitanske teknik indebærer desuden, at pizzabageren efter at have tilberedt en variabel serie på tre til seks fyldte pizzabunde med en mesters præcise og hurtige håndbevægelser, for at pizzaen ikke mister sin oprindelige runde form, flytter den fra arbejdsbordet til ovnspaden (pizzabageren rykker den med begge hænder og placerer den med en 90° drejning på ovnspaden). Pizzabageren drysser ovnspaden med lidt mel, for at pizzaen bedre kan glide af inde i ovnen. Dét sker med en rask håndbevægelse, mens spaden holdes i en vinkel på 20-25° i forhold til ovnens bund og på en sådan måde, at fyldet ikke rutsjer af pizzaens overflade.

Der findes ingen tilsvarende alternative teknikker til den ovenfor beskrevne, for hvis pizzaen tages direkte fra arbejdsbordet med spaden, kan pizzaens integritet ikke garanteres.

Den træfyrede ovn er et andet yderst vigtigt element til »Pizza Napoletanaens« bagning og kvalitet. De tekniske karakteristika er altafgørende for, at den klassiske »Pizza Napoletana« lykkes. Den napolitanske pizzaovn består af en base af tufmursten anbragt oven på en rund sokkel, og herover bygges en hvælving. Hvælvingen består af et ildfast materiale og er dækket med et materiale, der forhindrer varmetab. Forholdet mellem ovnens forskellige dele er væsentligt for at opnå en optimal bagning af pizzaen. Ovnens hvælving hviler på fire runde ovnfaste dele, som tilsammen udgør en bred sokkel. Pizzaen løftes med en stål- eller/og aluminiumsspade og bringes til ovnens mund, hvorigennem den placeres og drejes 180°; pizzaen drejes om en akse på samme sted, for at bunden bliver på den samme temperaturflade.

Hvis pizzaen sættes et andet sted, ville den blive udsat for samme bundtemperatur som ved starten, hvilket kunne foranledige, at pizzaens underside måtte blive brændt.

Alle disse særtræk er afgørende for lufthullerne og slutproduktets udseende: »Pizza Napoletana« er faktisk blød og kompakt med en høj luftig kant, der er særlig luftig og letbøjelig som en bog. Det er vigtigt at understrege, at alle andre lignende produkter, der er tilberedt på andre måder end varespecifikationens, ikke kan have de samme egenskaber, hverken udseendemæssigt eller smagsmæssigt, som »Pizza Napoletana«.

### 3.8. Landbrugsproduktets eller fødevarens traditionelle karakter

»Pizza Napoletana«ens oprindelse kan påvises tilbage til perioden mellem 1715 og 1725. Oritano Vincenzo Corrado, der var chefkok for prins Emanuele di Francavilla, anfører i et skrift om de mest almindelige retter i Napoli, at tomaten anvendes til pizza og makaroni, og samler herved to produkter, som Napoli i tidernes løb har spundet guld på og blevet byens bidrag til madkunstens historie. Deraf opstod den officielle »Pizza Napoletana« som en rund brødbund med tomat på.

Talrige historiske dokumenter viser, at pizzaen er en af Napolis specialiteter, og forfatteren Franco Salerno bekræfter, at produktet er en af det napolitanske køkkens største opfindelser.

Ordbøgerne over det italienske sprog og Treccani Encyklopediet omtaler specifikt den napolitanske pizza. Og udtrykket »Pizza Napoletana« anvendes i talrige litterære værker.

De første pizzeriaer opstod uden tvivl i Napoli, og indtil midten af 1900-tallet blev produktet udelukkende fremstillet i Napoli i pizzeriaerne. Allerede fra 1700 var adskillige butikker benævnt »pizzeria« aktive, og deres omdømme nåede helt frem til kongen af Napoli, Ferdinand af Bourbon, der for at smage denne lokale specialitet brød hoffets etikette ved at træde ind i et af de bedst kendte pizzeriaer. Fra det øjeblik blev det mode at gå på »pizzeria«, der havde eneretten til at tilberede pizza. Den mest populære og berømte pizza fra Napoli var »marinara«, der opstod i 1734, og »margherita« fra perioden 1796-1810, der blev serveret for dronningen af Italien på hendes besøg i Napoli i 1889 på grund af fylkets farver (tomat, mozzarella og basilikum), der er det italienske flags farver.

Med tiden er der opstået pizzeriaer i hele Italien og også i udlandet, men de har alle uden for Napoli forbundet deres eksistens til udtrykket »Pizza Napoletana« eller alternativt anvendt et andet udtryk, der på en eller anden måde kunne danne forbindelse med Napoli, hvor produktet i næsten 300 år stort set er forblevet uændret.

I maj måned i 1984 blev næsten alle de gamle napolitanske pizzabagere enige om at udforme en kort varespecifikation, som alle underskrev og registrerede officielt hos notar Antonio Carannante i Napoli.

Udtrykket »Pizza Napoletana« er i århundredernes løb blevet udbredt overalt, også uden for Europa, fra Centralamerika (f.eks. Mexico og Guatemala) til Asien (f.eks. Thailand og Malaysia), også selv om det geografiske adjektiv for Napoli i nogle tilfælde ikke er kendt, så er produktet kendt som »Pizza Napoletana«.

### 3.9. Mindstekrav og kontrolprocedure for produktets specifikke egenskaber

Kontrollen af »Pizza Napoletana« GTS vedrører følgende aspekter:

i defasen kontrolleres på produktionsstedet både hævning og tilberedning efter korrekt udførelse i den korrekte rækkefølge af de beskrevne faser; virksomhedens kritiske punkter undersøges nøje; det efterprøves, om råmaterialerne svarer til varespecifikationen, og om råmaterialerne opbevares og oplagres korrekt, for at slutproduktets egenskaber kan være i overensstemmelse med varespecifikationen.

## 3.10. Logo

Akronymet GTS og udtrykkene »Garanteret traditionel specialitet« samt »fremstillet efter napolitansk tradition« oversættes til det lands officielle sprog, hvor produktionen finder sted.

Logoet på »Pizza Napoletana«: en hvid horisontalt placeret oval omgivet af en lysegrå streg, der gengiver tallerknen, hvorpå ses pizzaen i naturtro gengivelse, men samtidig grafisk stileret; den viser en fuldstændig traditionel pizza med de klassiske ingredienser tomat, mozzarella, basilikumblade og en streg af olivenolie.

Under pizzaen fremstår som en skygge den grønne farve, der med de andre fremhæver produktets italienske farver.

Som klistret på underkanten af pizzaen ses et rektangulært rødt felt med afrundede hjørner og indeni skrevet med hvide bogstaver opridset med sort streg og grønne skygger med hvide kanter: »PIZZA NAPOLETANA« GTS. Herover og lidt til højre med mindre hvide bogstaver af en anden type står der »Specialità Tradizionale Garantita«. Nedenunder midt for og med samme bogstaver som logoet PIZZA NAPOLETANA STG står med mindre skrift i hvide bogstaver omgivet af sort kant: »Fremstillet efter napolitansk tradition«.

Tekst	Font
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Specialità Tradizionale Garantita	Alternate Gothic
Prodotta secondo la Tradizione napoletana	Varga

Pizzaens farver	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Pizzakanten i kraftig beige	466	11	24	43	0 %
Tomatmassens røde farve	703	0 %	83	65	18
Basilikumbladene	362	76	0 %	100	11
Basilikumbladenes strenge	562	76	0 %	100	11
Tomatrød	032	0 %	91	87	0 %
Olivenoliestregen	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Genskin på mozzarellaen	5807	0 %	0 %	11	9

Farverne i den grafiske del og teksten	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Den grå kant på den ovale tallerken	P. Grey — 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Den grønne skygge fra den ovale tallerken	362	76	0 %	100	11
Den røde rektangel med runde hjørner	032	0 %	91	87	0 %

Farverne i den grafiske del og teksten	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Teksten i hvidt med sorte skygger »PIZZA NAPOLETANA« GTS		0 %	0 %	0 %	0 %
Teksten i hvidt med sorte skygger »Fremstillet efter napolitansk tradition«		0 %	0 %	0 %	0 %
Tekst i hvidt »Garanteret traditionel specialitet«		0 %	0 %	0 %	0 %



#### 4. Myndigheder eller organer, der kontrollerer overholdelsen varespecifikationen

##### 4.1. Navn og adresse

Navn: Certiquality SRL  
 Adresse: Via Gaetano Giardino, 4  
 I-20123 Milano  
 Tlf. —  
 Fax —  
 E-mail: —  
 Offentlig  Privat

Navn: DNV Det Norske Veritas Italia  
 Adresse: Centro Direzionale Colleoni  
 Viale Colleoni, 9  
 Palazzo Sirio 2  
 I-20041 Agrate Brianza (MI)  
 Tlf. —  
 Fax —  
 E-mail: —  
 Offentlig  Privat



Navn: IS.ME.CERT.  
Adresse: Via G. Porzio  
Centro Direzionale Isola G1  
I-80143 Napoli  
Tlf. —  
Fax —  
E-mail: —  
 Offentlig  Privat

4.2. *Myndighedens/organets særlige opgaver*

Alle ovenfor nævnte kontrolorganer foretager kontrol af de forskellige virksomheder, der er aktive i landets forskellige dele.

---