

VERORDNUNG (EU) Nr. 97/2010 DER KOMMISSION**vom 4. Februar 2010****zur Eintragung einer Bezeichnung in das Register der garantiert traditionellen Spezialitäten [Pizza Napoletana (g.t.S.)]**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates vom 20. März 2006 über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 9 Absatz 5 Unterabsatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Der Antrag Italiens auf Eintragung der Bezeichnung „Pizza Napoletana“ wurde gemäß Artikel 8 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 und unter Anwendung von Artikel 19 Absatz 3 der genannten Verordnung im *Amtsblatt der Europäischen Union* ⁽²⁾ veröffentlicht.
- (2) Deutschland und Polen legten gemäß Artikel 9 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 Einspruch gegen die Eintragung ein. Die Einsprüche wurden auf der Grundlage von Artikel 9 Absatz 3 Unterabsatz 1 Buchstabe a der genannten Verordnung für zulässig befunden.
- (3) Der Einspruch Deutschlands beruhte insbesondere auf der Befürchtung, deutsche Weizenmehle könnten benachteiligt werden, da nach der Produktspezifikation nur eine, lediglich in einem Mitgliedstaat - nämlich Italien - verfügbare Type von Weizenmehl zugelassen war.
- (4) Der Einspruch Polens beruhte insbesondere auf der Tatsache, dass der Name selbst keine besonderen Merkmale aufweist und der Eintragungsantrag in der veröffentlichten Form keine geeigneten Erklärungen enthält.
- (5) Mit Schreiben vom 17. September 2008 forderte die Kommission die betroffenen Mitgliedstaaten auf, in Einklang mit ihren internen Verfahren nach einer einvernehmlichen Regelung zu suchen.
- (6) Zwischen Italien und Deutschland wurde innerhalb von sechs Monaten eine einvernehmliche Regelung erzielt, die der Kommission am 24. Februar 2009 mitgeteilt und

von ihr gebilligt wurde. Aufgrund dieser einvernehmlichen Regelung wurden die Einschränkungen im Zusammenhang mit der Verwendung bestimmter Weizenmehle aufgehoben.

- (7) Zwischen Italien und Polen wurde allerdings innerhalb der vorgesehenen Frist keine einvernehmliche Regelung erzielt, weshalb die Kommission eine Entscheidung nach dem Verfahren in Artikel 18 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 genannten Verfahren erlassen muss.
- (8) In diesem Zusammenhang und infolge des Einspruchs Polens wurden der Produktspezifikation Erklärungen hinzugefügt, aus denen hervorgeht, dass der Name, dessen Eintragung beantragt wird, selbst besondere Merkmale aufweist.
- (9) Im Lichte dieser Tatsachen muss die Bezeichnung „Pizza Napoletana“ somit in das „Register der garantiert traditionellen Spezialitäten“ eingetragen werden. Der Schutz des Namens nach Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 wurde nicht beantragt.
- (10) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für garantiert traditionelle Spezialitäten —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die in Anhang I dieser Verordnung aufgeführte Bezeichnung wird eingetragen.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält die konsolidierte Produktspezifikation.

*Artikel 3*Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 4. Februar 2010

*Für die Kommission**Der Präsident*

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 1.⁽²⁾ ABl. C 40 vom 14.2.2008, S. 17.

ANHANG I

Lebensmittel gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 509/2006

Klasse 2.3. Süßwaren, Backwaren, feine Backwaren und Kleingebäck

ITALIEN

Pizza Napoletana (g.t.S.)

ANHANG II

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER G.T.S.

Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln

„PIZZA NAPOLETANA“

Nr. EG: IT/TSG/007/0031/9.2.2005

1. NAME UND ANSCHRIFT DER ANTRAGSTELLENDEN VEREINIGUNG

Name: Associazione Verace Pizza Napoletana

Anschrift: Via S. Maria La Nova 49, Napoli

Tel.: 081/4201205

Fax: 081/4201205

E-Mail: info@pizzanapoletana.org

Name: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Anschrift: Corso S. Giovanni a Teduccio, 55 Napoli

Tel.: 081.559.07.81

Fax: 081.559.07.81

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

2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND

Italien

3. PRODUKTSPEZIFIKATION

3.1. Einzutragender Name

„Pizza Napoletana“

Die Eintragung wird nur in italienischer Sprache beantragt.

Die im Logo/Etikett der „Pizza Napoletana“ g.t.S. enthaltene Angabe „Prodotta secondo la Tradizione napoletana“ (Erzeugt nach neapolitanischer Tradition) und das Akronym STG (g.t.S) werden in die Sprache des Landes übersetzt, in dem die Herstellung stattfindet.

3.2. Es handelt sich um einen Namen, der

selbst besondere Merkmale aufweist

die besonderen Merkmale des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels zum Ausdruck bringt

Wie die verschiedenen unter Ziffer 3.8 angeführten Quellen belegen, wird der Name „Pizza Napoletana“ traditionell zur Bezeichnung dieses Erzeugnisses verwendet.

3.3. Wird gemäß Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 die Vorbehaltung des Namens beantragt?

Eintragung mit Vorbehaltung des Namens

Eintragung ohne Vorbehaltung des Namens

3.4. Art des Erzeugnisses

Klasse 2.3. Süßwaren, Backwaren, feine Backwaren und Kleingebäck

3.5. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt

Die „Pizza Napoletana“ g.t.S. ist eine kreisförmige Backware mit variablem Durchmesser von höchstens 35 cm mit erhabenem Teigrand und mit Belag bedecktem Inneren. Das Innere ist 0,4 cm dick, wobei eine Toleranz von + 10 % zulässig ist, der Teigrand ist 1-2 cm dick. Die Pizza ist insgesamt weich und elastisch und lässt sich leicht zweimal zusammenklappen.

Die „Pizza Napoletana“ g.t.S. hat als Merkmal einen erhöhten Teigrand mit einer für Backwaren typischen goldbraunen Farbe. Sie ist beim Anfassen und im Biss weich; ihr Inneres hat einen Belag, auf dem das Rot der perfekt mit dem Öl vermischten Tomate und, je nach verwendeten Zutaten, das Grün des Oregano und das Weiß des Knoblauchs ins Auge fallen; ebenso das Weiß der Mozzarella in mehr oder weniger dicht beieinander liegenden Flecken und das durch das Garen mehr oder weniger dunkle Grün der Basilikumblätter.

Die „Pizza Napoletana“ muss weich, elastisch und biegsam sein. Das Erzeugnis lässt sich leicht schneiden, hat einen charakteristischen angenehmen Geschmack durch den Teigrand, welcher den typischen Geschmack von gut gegangenen und ausgebackenem Brot aufweist, kombiniert mit dem säuerlichen Geschmack der Tomate, dem Aroma von Oregano, Knoblauch oder Basilikum und dem Geschmack der gebackenen Mozzarella.

Die Pizza verströmt nach beendetem Garungsprozess einen charakteristischen aromatischen Duft. Die Tomaten geben nur das überschüssige Wasser ab und behalten ihre dichte Konsistenz. Die Mozzarella di Bufala Campana g.U. oder die Mozzarella g.t.S. ist auf der Oberfläche zerlaufen. Basilikum, Knoblauch und Oregano entwickeln ein intensives Aroma und sehen nicht verbrannt aus.

3.6. Beschreibung der Herstellungsmethode des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt

Die „Pizza Napoletana“ besteht aus folgenden Grundrohstoffen: Weichweizenmehl, Bierhefe, natürliches Trinkwasser, geschälte Tomaten und/oder kleine Frischtomaten (pomodorini), Meersalz oder Kochsalz, natives Olivenöl extra. Weitere Zutaten, die bei der Zubereitung der „Pizza Napoletana“ verwendet werden können, sind Knoblauch und Oregano, Mozzarella di Bufala Campana g.U., frisches Basilikum und Mozzarella g.t.S.

Das Mehl hat folgende Merkmale:

- Deformationsenergie W: 220 – 380
- Verhältniszahl (P/L): 0,50 – 0,70
- Wasserbindung: 55 – 62
- Stabilität: 4 – 12
- Aschewertzahl E10: max. 60
- Fallzahl: 300 – 400
- Gluten trocken: 9,5 – 11 g %
- Proteingehalt: 11 – 12,5 g %

Die Zubereitung der „Pizza Napoletana“ umfasst ausschließlich folgende Arbeitsphasen, die in ein- und derselben Betriebsstätte nacheinander ablaufen:

Teigzubereitung

Mehl, Wasser, Salz und Hefe werden vermischt. Ein Liter Wasser wird in die Knetmaschine gegossen, darin werden 50 bis 55 g Meersalz aufgelöst und etwa 10 % der vorgesehenen Gesamtmenge Mehl hinzugegeben. Danach werden 3 g Bierhefe aufgelöst, die Knetmaschine wird in Gang gesetzt und nach und nach werden 1,8 kg Mehl W 220-380 bis zum Erreichen der gewünschten Konsistenz hinzugegeben, die als „punktgenau richtiger Teig“ bezeichnet wird. Dieser Vorgang muss 10 Minuten dauern.

Der Teig ist vorzugsweise in einer Gabelknetmaschine 20 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit durchzukneten, bis eine einheitliche kompakte Masse entsteht. Für eine optimale Teigkonsistenz ist die Wassermenge, die das Mehl aufnehmen kann, sehr wichtig. Der Teig darf beim Anfassen nicht kleben und muss sich weich und elastisch anfühlen.

Der Teig hat folgende Merkmale, mit einer Toleranz von jeweils $\pm 10\%$:

- Gehetemperatur: 25 °C
- endgültiger pH-Wert: 5,87
- titrierbare Gesamtsäure: 0,14
- Dichte: 0,79 g/cm³ (+ 34 %)

Teigführung

Erste Phase: Der Teig wird nach der Entnahme aus der Knetmaschine auf einen Arbeitstisch der Pizzeria gelegt, wo man ihn zwei Stunden ruhen lässt; dabei wird er mit einem feuchten Tuch bedeckt, damit die Oberfläche nicht austrocknen kann und damit nicht aufgrund der Verdunstung der vom Teig abgegebenen Feuchtigkeit eine Kruste entsteht. Nach Ablauf der zwei Stunden, in denen der Teig geht, wird die Teigkugel geformt, ein Vorgang, den der Pizzabäcker ausschließlich von Hand ausführt. Mit Hilfe eines Spachtels wird von dem auf dem Arbeitstisch liegenden Teig eine Portion abgeteilt und anschließend zu einer Teigkugel geformt. Für die „Pizza Napoletana“ müssen die Teigkugeln ein Gewicht von 180 bis 250 Gramm haben.

Zweites Gehen: Nach dem Formen der Teigkugeln (Abteilen) geht der Teig ein zweites Mal vier bis sechs Stunden lang in Lebensmittelbehältern. Diese bei Raumtemperatur aufbewahrte Teigmasse ist gebrauchsfertig und sollte innerhalb der nächsten sechs Stunden aufgebraucht werden.

Ausformung

Nach Ablauf der Gehzeit wird die Teigkugel mit Hilfe eines Spachtels aus dem Kasten genommen und auf den Arbeitstisch der Pizzeria auf eine dünne Schicht Mehl gelegt, die vermeiden soll, dass der Laib auf dem Arbeitstisch festklebt. Mit einer von der Mitte zum Rand gehenden Bewegung und dem Druck der Finger beider Hände auf die Teigkugel, die mehrfach gewendet wird, formt der Pizzabäcker eine Teigscheibe, die in der Mitte nicht dicker als 0,4 cm ist, wobei eine Toleranz von $\pm 10\%$ zulässig ist, und die am Rand nicht dicker als 1-2 cm ist, so dass auf diese Weise ein erhabener Teigrand entsteht.

Für die Zubereitung der „Pizza Napoletana“ g.t.S. sind keine anderen Zubereitungsarten zulässig, insbesondere nicht die Verwendung einer Teigrolle und/oder einer Scheibenmaschine vom Typ mechanische Presse.

Belag

Die „Pizza Napoletana“ wird nach dem nachfolgend beschriebenen Verfahren gewürzt:

- mit einem Löffel werden in die Mitte der Teigscheibe 70 bis 100 g geschälte und zerkleinerte Tomaten gegeben,
- mit einer spiralförmigen Bewegung wird die Tomatenmasse auf der ganzen Innenfläche verteilt,
- mit einer spiralförmigen Bewegung wird Salz auf die Oberfläche der Tomaten gegeben,
- auf die gleiche Weise wird eine Prise Oregano verteilt,
- eine geschälte Knoblauchzehe wird in dünne Scheiben geschnitten, die auf die Tomaten gelegt werden,
- mit einer Ölfflasche mit Ausgießer werden in einer spiralförmigen Bewegung von der Mitte aus auf der Oberfläche 4 – 5 g natives Olivenöl extra (zulässige Toleranz: + 20 %) verteilt;

oder:

- mit einem Löffel werden in die Mitte der Teigscheibe 60 et 80 g geschälte, zerkleinerte Tomaten und/oder geschnittene kleine Frischtomaten gegeben,
- mit einer spiralförmigen Bewegung werden die Tomaten auf der ganzen Innenfläche verteilt,
- mit einer spiralförmigen Bewegung wird Salz auf die Oberfläche der Tomaten gegeben,
- 80 – 100 g in Streifen geschnittene Mozzarella di Bufala Campana g.U. werden auf die Tomatenoberfläche gestreut,

- auf die Pizza werden man einige Blätter frisches Basilikum gelegt,
- mit einer Ölflasche mit Ausgießer werden in einer spiralförmigen Bewegung von der Mitte aus auf der Oberfläche 4 – 5 g natives Olivenöl extra (zulässige Toleranz: + 20 %) verteilt;

oder:

- mit einem Löffel werden in die Mitte der Teigscheibe 60 bis 80 g geschälte und zerkleinerte Tomaten gegeben,
- mit einer spiralförmigen Bewegung werden die Tomaten auf der ganzen Innenfläche verteilt,
- mit einer spiralförmigen Bewegung wird Salz auf die Tomatenoberfläche gegeben,
- 80–100 g in Streifen geschnittene Mozzarella g.t.S. werden auf die Tomatenoberfläche gestreut,
- auf die Pizza werden einige Blätter frisches Basilikum gelegt,
- mit einer Ölflasche mit Ausgießer werden in einer spiralförmigen Bewegung von der Mitte aus auf der Oberfläche 4 – 5 g natives Olivenöl extra (zulässige Toleranz: + 20 %) verteilt.

Backen

Der Pizzabäcker schiebt die belegte Pizza mit Hilfe von etwas Mehl mit einer Drehbewegung auf einen Holz- oder Aluminiumschieber, dann lässt er sie mit einer schnellen Bewegung des Handgelenks auf die Ofensohle gleiten, ohne dass der Belag überschwappt. Das Backen der „Pizza Napoletana“ g.t.S. erfolgt ausschließlich in Holzöfen, in denen eine für die Zubereitung der „Pizza Napoletana“ g.t.S. wesentliche Backtemperatur von 485 °C erreicht wird.

Der Pizzabäcker prüft das Backen der Pizza mit Hilfe eines Metallschiebers, mit dem er den Rand seitlich anhebt und die Pizza zum Feuer hindreht. Dabei nutzt er immer denselben Ofenbereich wie am Anfang, um zu vermeiden, dass die Pizza wegen des Temperaturunterschieds verbrennt. Wichtig ist, dass die Pizza ringsum einheitlich gegart wird.

Nach dem Ende des Backens entnimmt der Pizzabäcker die Pizza wieder mit dem Metallschieber aus dem Ofen und legt sie auf den Servierteller. Die Garzeit darf 60 bis 90 Sekunden nicht überschreiten.

Nach dem Backen weist die Pizza folgende Merkmale auf: die Tomate bleibt nach dem bloßen Verlust des überschüssigen Wassers dicht und konsistent; die Mozzarella di Bufala Campana g.U. oder die Mozzarella g.t.S. ist auf der Pizaoberfläche geschmolzen; Basilikum sowie Knoblauch und Oregano entwickeln ein intensives Aroma und sehen nicht verbrannt aus.

- Backtemperatur an der Ofensohle: etwa 485 °C
- Temperatur des Ofenraums: etwa 430 °C
- Backzeit: 60 – 90 Sekunden
- erreichte Teigtemperatur: 60 – 65 °C
- erreichte Temperatur der Tomaten: 75 – 80 °C
- erreichte Temperatur des Öls: 75 – 85 °C
- erreichte Temperatur der Mozzarella: 65 – 70 °C

Aufbewahrung

Die „Pizza Napoletana“ sollte vorzugsweise sofort, direkt nach der Entnahme aus dem Ofen, in den Räumen verzehrt werden, in denen sie hergestellt wurde; falls sie nicht am Herstellungsort verzehrt wird, darf sie nicht eingefroren oder tiefgekühlt oder für einen späteren Verkauf vakuumverpackt werden.

3.7. Besonderer Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

Es gibt zahlreiche Faktoren, die den besonderen Charakter des Erzeugnisses bestimmen und unmittelbar mit der Dauer und dem Verfahren der Arbeitsschritte sowie den Fähigkeiten und der Erfahrung des Handwerkers zusammenhängen.

Der Zubereitungsprozess der „Pizza Napoletana“ wird insbesondere geprägt durch den Knetvorgang, die Konsistenz und Elastizität des Teigs (reologia) und den typischen Charakter des Gärprozesses (in zwei getrennten Zeitphasen und mit spezifischer Dauer/Temperatur); die Herstellung und Formung der Teigkugeln; die Handhabung und Herstellung der Hefeteigscheibe; die Vorbereitung des Ofens und die Merkmale des Backvorgangs (Dauer/Temperaturen), die Besonderheiten des unbedingt holzbefeuerten Ofens.

Als Beispiel wird die Bedeutung des zweiten Gärvorgangs, der Handhabung und der Bearbeitungswerkzeuge oder des Ofens betont, der unbedingt ein Holzofen sein muss, oder auch die Bedeutung der Schieber.

Nach dem zweiten Gehen haben die Größe und Feuchtigkeit der Teigkugel im Vergleich zur vorausgegangenen Phase zugenommen. Beginnt man mit den Fingern beider Hände Druck auszuüben, so führt die einwirkende Kraft zu einer Verlagerung der im Teig enthaltenen Luftbläschen von der Mitte zum Rand der Teigscheibe hin, so dass sich der erhabene Rand der Pizza zu bilden beginnt. Diese Technik stellt ein wesentliches Merkmal der „Pizza Napoletana“ g.t.S. dar, weil die erhabenen Teigränder sicherstellen, dass alle Zutaten des Belags im Inneren bleiben. Um den Durchmesser der Teigkugel zu vergrößern, lässt der Pizzabäcker den Teig bei der weiteren Bearbeitung zwischen den Händen kreisen, indem die rechte Hand in einer Schräghaltung von 45-60 Grad zur Arbeitsfläche gehalten wird und auf ihrem Rücken die Teigscheibe abgelegt wird, die dank einer Synchronbewegung mit der linken Hand rotiert.

Im Gegensatz dazu kann man mit anderen Bearbeitungsarten, insbesondere mit der Teigrolle oder dem Pizzaformer (vom Typ mechanische Presse) nicht erreichen, dass die Luft der Bläschen in der Masse auf homogene Weise nach außen gedrückt wird, um eine in allen Bereichen einheitliche Teigscheibe herzustellen. Man erhält dann in der Mitte der Scheibe eine geschichtete Teigzone, die durch Luft im Zwischenraum geteilt ist. Daher hat die Pizza, wenn man mit diesen Mitteln arbeitet, nach dem Backen nicht den typischen wulstigen Rand, der eines der Hauptmerkmale der „Pizza Napoletana“ g.t.S. ist.

Zur neapolitanischen Technik gehört außerdem, dass der Pizzabäcker nach der Zubereitung einer variablen Anzahl von drei bis sechs belegten Teigscheiben die Pizza mit präzisen und schnellen Handbewegungen mit meisterlichem Geschick vom Arbeitstisch auf den Schieber gleiten lässt, ohne dass sie ihre runde Form verliert (sie wird vom Pizzabäcker mit beiden Händen gezogen und mit einer Rotation von etwa 90° um die eigene Achse auf einen gebrauchsfertigen Schieber gelegt). Der Pizzabäcker bestreut den Ofenschieber mit etwas Mehl, damit die Pizza vom Schieber leicht in den Ofen gleiten kann. Das geschieht mit einem schnellen Ruck aus dem Handgelenk, wobei der Schieber in einem Winkel von 20-25° zum Ofenboden gehalten wird, so dass der Belag nicht von der Pizzaoberfläche fällt.

Alternative Techniken zu dieser Beschreibung sind nicht geeignet, da eine Aufnahme der Pizza mit dem Schieber direkt von der Arbeitsfläche keine Garantie dafür bietet, dass die in den Ofen einzuschießende Pizza unversehrt bleibt.

Der Holzofen ist ein herausragend wichtiger Faktor für das Backen und die Qualität der „Pizza Napoletana“. Die technischen Merkmale, die ihn auszeichnen, beeinflussen unbedingt das Gelingen der klassischen „Pizza Napoletana“. Der neapolitanische Pizzaofen besteht aus einer gemauerten Basis aus Tuffsteinen, darüber eine runde Ebene, die Ofensohle, über die dann wiederum eine kuppelförmige Backkammer gebaut wird. Die Backkammer des Ofens besteht aus feuerfestem Material, das gegen Wärmeverlust schützt. Die Proportionen zwischen den verschiedenen Teilen des Ofens sind entscheidend, damit das Backen der Pizza gelingt. Der Ofentyp hängt von der Größe der Ofensohle ab, der aus vier feuerfesten Kreissektoren besteht. Die Pizza wird mit dem Schieber aus Stahl und/oder Aluminium angehoben und zur Ofenöffnung getragen, wo sie abgelegt und um 180° gedreht wird; dann wird die Pizza wieder auf denselben Punkt abgelegt, damit sie die Bodentemperatur wieder vorfindet, die durch die Wärmefaufnahme beim Garen der Pizza vermindert worden war.

Würde die Pizza auf eine andere Stelle abgelegt, träge sie auf die gleiche Temperatur wie am Anfang, was dann zum Verbrennen der Unterseite der Pizza führen würde.

Alle diese Besonderheiten bestimmen das Phänomen der Lufteinschlüsse und das Aussehen des Enderzeugnisses. Die „Pizza Napoletana“ ist nämlich weich und kompakt mit einem hohen Rand, der im Inneren gut aufgegangen und besonders weich ist, und lässt sich leicht zweimal zusammenklappen. Wichtig ist der Hinweis, dass alle anderen ähnlichen Erzeugnisse, die mit anderen als den vorgeschriebenen Verarbeitungsprozessen gewonnen werden, nicht die gleichen optischen und sensorischen Merkmale wie die „Pizza Napoletana“ haben können.

3.8. Traditioneller Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

Die Entstehung der „Pizza Napoletana“ lässt sich auf die Zeitspanne zwischen 1715 und 1725 zurückführen. Vincenzo Corrado, Hauptkoch des Fürsten Emanuele di Francavilla, erklärt in einer Abhandlung über die in Neapel verbreitetsten Speisen, dass die Tomate zum Würzen von Pizza und Makkaroni verwendet wird, womit zwei Erzeugnisse in einem Atemzug genannt werden, die einst den Reichtum Neapels und seine Stellung in der Geschichte der Kochkunst ausmachten. Darauf gründet sich die offizielle Einführung der „Pizza Napoletana“, einer mit Tomate gewürzten Teigscheibe.

Zahlreiche historische Dokumente belegen, dass die Pizza eine kulinarische Spezialität Neapels ist, und der Schriftsteller Franco Salerno behauptet, dass dieses Erzeugnis eine der größten Erfindungen der neapolitanischen Küche ist.

Selbst die Wörterbücher der italienischen Sprache und die Enzyklopädie Treccani sprechen ausdrücklich von der „Pizza Napoletana“. Zudem wird der Ausdruck „Pizza Napoletana“ sogar in zahlreichen literarischen Texten erwähnt.

Die ersten „pizzeria“ (Pizzerien) entstanden zweifellos in Neapel, und bis Mitte des 20. Jahrhunderts wurde das Produkt exklusiv in Neapel und in seinen Pizzerien angeboten. Seit 1700 gab es in der Stadt verschiedene „Pizzerien“ genannte Läden, deren Ruf bis zum König von Neapel, Ferdinand von Bourbon, vorgedrungen war. Um dieses typische neapolitanische Traditionsgericht zu kosten, verstieß dieser gegen die Hofetikette und begab sich in eine der renommiertesten Pizzerien. Ab diesem Zeitpunkt entwickelte sich die „Pizzeria“ zu einem Modelokal, einem Ort, an dem ausschließlich „Pizza“ zubereitet wurde. Die in Neapel beliebtesten und berühmtesten Pizzen waren die 1734 entstandene „Marinara“ und die „Margherita“ von 1796 – 1810, die der Königin von Italien bei ihrem Besuch in Neapel 1889 wegen der an die italienische Flagge erinnernden Farben ihres Belags (Tomate, Mozzarella und Basilikum) zum Geschenk gemacht wurde.

Mit der Zeit entstanden Pizzerien in allen Städten Italiens und auch im Ausland, aber wenn sie in einer anderen Stadt als Neapel entstanden, verband jede von ihnen ihre Existenz immer mit der Bezeichnung „pizzeria napoletana“ oder verwendete in anderer Form einen Terminus, der in irgendeiner Weise an ihre Verbindung mit Neapel erinnern konnte, wo dieses Produkt seit fast 300 Jahren nahezu unverändert geblieben ist.

Im Mai 1984 brachten fast alle „pizzaioli napoletani“ eine von jedem unterzeichnete kurze Spezifikation zu Papier, die vom Notar Antonio Carannante in Neapel als offiziell beglaubigte Urkunde eingetragen wurde.

Der Terminus „Pizza Napoletana“ hat sich im Laufe der Jahrhunderte so verbreitet, dass das Produkt überall, auch außerhalb Europas, von Mittelamerika (zum Beispiel Mexiko und Guatemala) bis nach Asien (beispielsweise Thailand und Malaysia), unter dem Namen „Pizza Napoletana“ bekannt ist, obwohl manche die geografische Lage der Stadt Neapel nicht kennen.

3.9. Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale des Erzeugnisses

Die für die g.t.S. „Pizza Napoletana“ vorgesehenen Kontrollen betreffen folgende Aspekte:

bei den Unternehmen, in der Phase der Teigbereitung, Gärung und Zubereitung, Verfolgung der korrekten Durchführung und richtigen Abfolge der beschriebenen Phasen; aufmerksame Kontrolle der kritischen Punkte des Unternehmens; Überprüfung der Übereinstimmung der Rohstoffe mit den Vorgaben der Produktspezifikation; Überprüfung der einwandfreien Aufbewahrung und Lagerung der zu verwendenden Rohstoffe und Überprüfung, dass die Merkmale des Enderzeugnisses den Vorgaben der Produktspezifikation entsprechen.

3.10. Logo

Das Akronym „STG“ (g.t.S.) und die Angaben „Specialità Tradizionale Garantita“ (garantiert traditionelle Spezialität) sowie „Prodotta secondo la Tradizione napoletana“ (Erzeugt nach neapolitanischer Tradition) werden in die Amtssprachen des Landes übersetzt, in dem die Pizza hergestellt wird.

Das Bildzeichen für die „Pizza Napoletana“ sieht aus wie folgt: eine horizontal ausgerichtete ovale Abbildung in weißer Farbe mit hellgrauer Umrandung, die den Teller darstellt, auf dem die Pizza abgebildet ist. Diese ist realistisch und gleichzeitig grafisch stilisiert dargestellt, indem sie die Tradition voll wahrnt und die klassischen Zutaten wie Tomate, Mozzarella und Basilikumblätter sowie eine Spur Olivenöl erkennen lässt.

Unterhalb des Tellers erscheint verschoben ein Schatteneffekt in Grün, der im Zusammenspiel mit den anderen Farben die Nationalfarben des Erzeugnisses verstärkt.

Knapp überlagert wird der Teller mit der Pizza durch ein rechteckiges Fenster in Rot mit stark gerundeten Ecken, das den schwarz umrandeten Schriftzug in Weiß mit verschobenem Schatten in Grün mit weißer Umrandung: „PIZZA NAPOLETANA g.t.S.“ enthält. Oberhalb dieser Aufschrift findet sich leicht nach rechts versetzt in kleineren Buchstaben und anderem Schrifttyp und weißer Farbe der Schriftzug „garantiert traditionelle Spezialität“ (Specialità Tradizionale Garantita). Darunter befindet sich in der Mitte im gleichen Schrifttyp wie beim Logo PIZZA NAPOLETANA g.t.S. in weißen Kapitalchen mit schwarzer Umrandung die Aufschrift „Erzeugt nach neapolitanischer Tradition“ (Prodotta secondo la Tradizione napoletana).

Aufschriften	Schriftart
PIZZA NAPOLETANA g.t.S.	Varga
garantiert traditionelle Spezialität	Alternate Gothic
Erzeugt nach neapolitanischer Tradition	Varga

Farben der Pizza	PantoneProSim	C	M	Y	K
Kräftiges Beige Teigrand	466	11	24	43	0 %
Rot Tomatensoßenfond	703	0 %	83	65	18
Basilikumblättchen	362	76	0 %	100	11
Äderung der Basilikumblätter	562	76	0 %	100	11
Rot der Tomaten	032	0 %	91	87	0 %
Spur Olivenöl	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Reflexe auf der Mozzarella	5 807	0 %	0 %	11	9

Farben grafischer Teil und Schrifttypen	PantoneProSim	C	M	Y	K
Grau des ovalen Tellerrandes	P.Grey — 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Grüner Schatten des ovalen Tellers	362	76	0 %	100	11
Rotes Rechteck mit gerundeten Ecken	032	0 %	91	87	0 %
Weiß der Schrift mit schwarzem Rand „PIZZA NAPOLETANA g.t.S.“		0 %	0 %	0 %	0 %
Weiß der Schrift mit schwarzem Rand „Erzeugt nach neapolitanischer Tradition“		0 %	0 %	0 %	0 %
Weiß der Schrift „garantiert traditionelle Spezialität“		0 %	0 %	0 %	0 %



4. BEHÖRDEN ODER STELLEN, DIE DIE EINHALTUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION ÜBERPRÜFEN

4.1. Name und Anschrift

Name: Certiquality SRL
 Anschrift: Via Gaetano Giardino, 4 – 20123 Milano
 Tel.: 02/8069171
 Fax: 02/86465295
 E-Mail: certiquality@certiquality.it

Staatlich X Privat

Name: DNV Det Norske Veritas Italia
 Anschrift: Centro Direzionale Colleoni Viale Colleoni, 9 Palazzo Sirio 2 – 20041 Agrate Brianza (MI)
 Tel.: +39 039 6899 905
 Fax: +39 039 6899 930
 E-Mail: —

Staatlich X Privat

Name: ISMECERT
 Anschrift: Corso Meridionale, 6 - 80143 NAPOLI
 Tel.: 081-5636647
 Fax: 081-5534019
 E-Mail: info@ismecert.com

Staatlich X Privat

4.2. Besondere Aufgaben der Behörde oder Stelle

Die drei vorgenannten Kontrollstellen führen die Kontrollen bei unterschiedlichen und in verschiedenen Teilen des italienischen Hoheitsgebiets tätigen Wirtschaftsbeteiligten durch.