

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2008/C 40/08)

Η παρούσα δημοσίευση επιτρέπει την υποβολή ένστασης κατά της προτεινόμενης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 9 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006 του Συμβουλίου<sup>(1)</sup>. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

## ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗΣ ΕΠΠΕ

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 509/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

## «PIZZA NAPOLETANA»

Αριθ. ΕΚ: ΙΤ/ΤSG/007/0031/09.02.2005

## 1. Όνομα και διεύθυνση της αιτούσας ομάδας

Όνομα: Associazione Verace Pizza Napoletana

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

Τηλ.: —

Φαξ: —

e-mail: —

Όνομα: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

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

Τηλ.: —

Φαξ: —

e-mail: —

## 2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

## 3. Προδιαγραφές

## 3.1. Ονομασία προς καταχώριση

«Pizza Napoletana»

Η καταχώριση ζητείται μόνο στην ιταλική γλώσσα.

Η ένδειξη «Prodotta secondo la Tradizione napoletana» («παραγόμενο σύμφωνα με την ναπολιτάνικη παράδοση») και το αρκτικόλεξο STG, που περιέχονται στο λογότυπο/στην ετικέτα του προϊόντος «Pizza Napoletana» STG, μεταφράζονται στη γλώσσα της χώρας όπου παράγεται το προϊόν.

<sup>(1)</sup> EEL 93 της 31.3.2006, σ. 1.

- 3.2. Να αναφερθεί εάν το όνομα
- είναι ιδιότυπο καθ'εαυτό
- εκφράζει την ιδιοτυπία του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου.
- 3.3. Να αναφερθεί εάν ζητείται η δέσμευση της ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 13 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006.
- Καταχώριση με δέσμευση της ονομασίας
- Καταχώριση χωρίς δέσμευση της ονομασίας
- 3.4. Τύπος προϊόντος:
- Κλάση 2.3 — Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας
- 3.5. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου που φέρει την ονομασία του σημείου 3.1
- Η «Pizza Napoletana» STG (ειδικό παραδοσιακό προϊόν εγγυημένο/ΕΠΠΕ) παρουσιάζεται ως προϊόν του φούρνου στρογγυλό, ποικίλης διαμέτρου που δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 35 cm, με περιφέρεια υπερυψωμένη («cornicione») και με το κεντρικό τμήμα καλυμμένο με γέμιση. Το κεντρικό τμήμα έχει πάχος 0,4 cm με επιτρεπόμενη ανοχή έως  $\pm 10\%$ , η περιφέρεια 1-2 cm. Η πίτσα στο σύνολό της είναι μαλακή, ελαστική, διπλώνεται εύκολα στα τέσσερα.
- Η «Pizza Napoletana» STG παρουσιάζει τα εξής χαρακτηριστικά: έχει cornicione, χρώματος χρυσοκίτρινου, χαρακτηριστικού των φουρνιστών προϊόντων, είναι μαλακή στην αφή και στο στόμα· έχει ένα κεντρικό τμήμα με γέμιση, όπου κυριαρχεί το κόκκινο χρώμα της τομάτας, τέλεια αναμεμιγμένης με το ελαιόλαδο και, αναλόγως των χρησιμοποιούμενων προϊόντων, το πράσινο χρώμα της ρίγανης και το λευκό χρώμα του σκόρδου· διακρίνεται το λευκό χρώμα του τυριού μοτσαρέλα, σε φέτες με λιγότερο ή περισσότερο πυκνή διάταξη, το πράσινο χρώμα των φύλλων βασιλικού, λιγότερο ή περισσότερο σκούρο λόγω του ψησίματος.
- Η «Pizza Napoletana» πρέπει να έχει μαλακή, ελαστική υφή και να διπλώνεται εύκολα· το προϊόν εμφανίζεται μαλακό στην κοπή· έχει χαρακτηριστική, ευχάριστη γεύση η οποία οφείλεται στο cornicione, με την τυπική γεύση του καλοφουσκωμένου και καλοψημένου ψωμιού, που αναμιγνύεται με την ελαφρά όξινη γεύση της τομάτας, με το άρωμα, αναλόγως, της ρίγανης, του σκόρδου ή του βασιλικού, και με τη γεύση της ψημένης μοτσαρέλας.
- Η πίτσα, στο τέλος της διαδικασίας ψησίματος, αναδίδει χαρακτηριστική οσμή, πολύ αρωματική· η τομάτα, αφού έχει απολέσει μόνο την περίσσεια ύδατος, παραμένει πυκνή και συμπαγής· Η Mozzarella di Bufala Campana AOP ή η Mozzarella STG εμφανίζεται λιωμένη στην επιφάνεια της πίτσας· ο βασιλικός όπως και το σκόρδο και η ρίγανη αναπτύσσουν ένα έντονο άρωμα χωρίς να εμφανίζονται καμμένα.
- 3.6. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου που φέρει την ονομασία του σημείου 3.1

Οι βασικές πρώτες ύλες που χαρακτηρίζουν την «Pizza Napoletana» είναι: μαλακό αλεύρι τύπου «00» με πιθανή προσθήκη αλεύρου τύπου «0», μαγιά μπίρας, φυσικό πόσιμο νερό, αποφλοιωμένες τομάτες ή/και νωπά ντοματάκια, θαλάσσιο ή μαγειρικό αλάτι, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Άλλα συστατικά που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στην παρασκευή της «Pizza Napoletana» είναι: σκόρδο και ρίγανη· mozzarella di bufala campana DOP, φρέσκος βασιλικός και mozzarella STG.

Τα χαρακτηριστικά του αλεύρου είναι τα ακόλουθα:

— W:	220-380
— P/L:	0,50-0,70
— Απορρόφηση:	55-62
— Σταθερότητα:	4-12
— Τιμή δείκτη E10:	μέγιστη 60
— Αριθμός Falling:	300-400
— Ξηρά γλουτένη:	9,5-11 g %
— Πρωτεΐνες:	11-12,5 g %

Η παρασκευή της «Pizza Napoletana» περιλαμβάνει αποκλειστικά τις ακόλουθες εργασίες, οι οποίες πρέπει να εκτελούνται σε συνεχή κύκλο στην ίδια επιχείρηση:

### Παρασκευή της ζύμης

Γίνεται αναμιγνύοντας αλεύρι, νερό, αλάτι και μαγιά ως εξής: προστίθεται στο ζυμωτήριο ένα λίτρο νερού στο οποίο διαλύεται ποσότητα θαλάσσιου αλατιού 50 έως 55 g, προστίθεται ποσοστό 10 % της συνολικά προβλεπόμενης ποσότητας αλεύρου, κατόπιν διαλύονται στο μίγμα 3 g μαγιάς μπίρας, τίθεται σε κίνηση το ζυμωτήριο και προστίθενται σταδιακά 1 800 g αλεύρου W 220-380 έως ότου επιτευχθεί η επιθυμητή σύσταση, η οποία ορίζεται ως η «αιχμή της ζύμης». Η εργασία αυτή πρέπει να διαρκεί 10 λεπτά.

Κατόπιν η ζύμη ζυμώνεται στο ζυμωτήριο, κατά προτίμηση με διχλωτό αναδευτήρα επί 20 λεπτά σε χαμηλή ταχύτητα έως ότου ληφθεί μία ενιαία συμπαγής μάζα. Για να αποκτήσει η ζύμη τη βέλτιστη σύσταση πολύ σημαντικό στοιχείο είναι η ποσότητα νερού την οποία η ζύμη είναι ικανή να απορροφήσει. Η ζύμη πρέπει να μην «κολλάει» στην αφή και να είναι μαλακή και ελαστική.

Τα χαρακτηριστικά της ζύμης είναι τα ακόλουθα, με ανοχή  $\pm 10\%$  για το καθένα:

— Θερμοκρασία ζύμωσης:	25 °C
— Τελικό pH:	5,87
— Ολική ογκομετρούμενη οξύτητα:	0,14
— Πυκνότητα:	0,79 g/cm <sup>3</sup> (+ 34 %)

### Διόγκωση της ζύμης

Πρώτη φάση: η ζύμη, όταν βγει από το ζυμωτήριο, τοποθετείται σε πάγκο εργασίας του εργαστηρίου παρασκευής πίτσας όπου αφήνεται σε ηρεμία επί 2 ώρες, καλυμμένη με υγρό ύφασμα, ώστε να μην σκληραίνει η επιφάνεια λόγω σχηματισμού κρούστας που οφείλεται στην εξάτμιση της εσωτερικής υγρασίας της ζύμης. Μετά τη 2ωρη φάση διόγκωσης, η ζύμη χωρίζεται σε μερίδες από τον «pizzaiolo» ή «pizzaiuolo» (παρασκευαστής πίτσας — πιτσαδόρος) αποκλειστικά χειρωνακτικά. Με τη βοήθεια σπάτουλας, αποσπάται από τη ζύμη που βρίσκεται στον πάγκο εργασίας μια μερίδα διογκωμένης ζύμης στην οποία δίνεται σχήμα καρβελιού («panetto»). Για την «Pizza Napoletana», οι μερίδες πρέπει να έχουν βάρος από 180 έως 250 g.

Δεύτερη φάση διόγκωσης: αφού σχηματιστούν τα panetti, ακολουθεί δεύτερη διόγκωση σε κιβώτια κατάλληλα για τρόφιμα, διάρκειας 4 έως 6 ωρών. Η ζύμη αυτή, που διατηρείται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, είναι έτοιμη να χρησιμοποιηθεί εντός των επόμενων 6 ωρών.

### Μορφοποίηση

Όταν περάσει ο χρόνος διόγκωσης, το panetto εξάγεται με σπάτουλα από το κιβώτιο και τοποθετείται στον πάγκο εργασίας, πάνω σε λεπτή στρώση αλεύρου για να αποφευχθεί η προσκόλληση της ζύμης στον πάγκο. Με κινήσεις από το κέντρο προς την περιφέρεια και ασκώντας πίεση με τα δάχτυλα των δύο χεριών στο panetto, το οποίο αναστρέφεται πολλές φορές, ο pizzaiolo σχηματίζει ένα δίσκο ζύμης με τρόπο ώστε το πάχος στο κέντρο να μην υπερβαίνει τα 0,4 cm, με ανοχή  $\pm 10\%$ , και στην περιφέρεια να μην υπερβαίνει τα 1 έως 2 cm, σχηματίζοντας το cornicione.

Για την παρασκευή της «Pizza Napoletana» STG δεν επιτρέπονται άλλοι τύποι επεξεργασίας, ιδίως η χρήση πλάστη ζαχαροπλαστικής ή/και μηχανής με δίσκο τύπου μηχανικού πιεστηρίου.

### Γέμιση

Η «Pizza Napoletana» γαρνίρεται σύμφωνα με τα ακόλουθα:

- με κουτάλι τοποθετούνται 70 g έως 100 g αποφλοιωμένης και ψιλοκομμένης τομάτας στο κέντρο του δίσκου της ζύμης,
- με σπειροειδή κίνηση απλώνεται η τομάτα σε όλη την κεντρική επιφάνεια,
- με σπειροειδή κίνηση προστίθεται αλάτι στην επιφάνεια της τομάτας,
- με τον ίδιο τρόπο πασπαλίζεται η επιφάνεια με λίγη ρίγανη,
- φιλοκόβεται σε φετάκια μια σκελίδα σκόρδου, της οποίας έχει προηγουμένως αφαιρεθεί ο εξωτερικός φλοιός, και τοποθετείται πάνω στην τομάτα,
- με λαδωτήρι και με σπειροειδή κίνηση διαχέονται στην επιφάνεια, ξεκινώντας από το κέντρο, 4 έως 5 g εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου με επιτρεπόμενη ανοχή + 20 %.

ή:

- με κουτάλι τοποθετούνται 60 έως 80 g αποφλοιωμένης και ψιλοκομμένης τομάτας ή/και κομματιών από νωπά κομμένα ντοματάκια στο κέντρο του δίσκου της ζύμης,
- με σπειροειδή κίνηση απλώνεται η τομάτα σε όλη την κεντρική επιφάνεια,
- με σπειροειδή κίνηση προστίθεται αλάτι στην επιφάνεια της τομάτας,
- προστίθενται στην επιφάνεια της τομάτας 80 έως 100 g τυριού mozzarella di bufala campana DOP σε φέτες,
- προστίθενται στην επιφάνεια μερικά φύλλα φρέσκου βασιλικού,
- με λαδωτήρι και με σπειροειδή κίνηση διαχέονται στην επιφάνεια, ξεκινώντας από το κέντρο, 4 έως 5 g εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου με επιτρεπόμενη ανοχή + 20 %.

ή:

- με κουτάλι τοποθετούνται 60 έως 80 g αποφλοιωμένης και ψιλοκομμένης τομάτας στο κέντρο του δίσκου της ζύμης,
- με σπειροειδή κίνηση απλώνεται η τομάτα σε όλη την κεντρική επιφάνεια,
- με σπειροειδή κίνηση προστίθεται αλάτι στην επιφάνεια της τομάτας,
- προστίθενται στην επιφάνεια της τομάτας 80 έως 100 g τυριού mozzarella STG σε φέτες,
- προστίθενται στην επιφάνεια μερικά φύλλα φρέσκου βασιλικού
- με λαδωτήρι και με σπειροειδή κίνηση διαχέονται στην επιφάνεια, ξεκινώντας από το κέντρο, 4 έως 5 g εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου με επιτρεπόμενη ανοχή + 20 %.

#### Ψήσιμο

Ο pizzaiolo τοποθετεί σε ξύλινο (ή αλουμινένιο) φτυάρι φούρναρη, με λίγο αλεύρι και με περιστροφική κίνηση, την γαρνιρισμένη πίτσα, την οποία ολισθαίνει στο δάπεδο του φούρνου με μια γρήγορη κίνηση του καρπού, ώστε να μην διαφύγει η γέμιση. Η «Pizza Napoletana» STG ψήνεται αποκλειστικά σε ξυλόφουρνους, στους οποίους επιτυγχάνεται θερμοκρασία ψησίματος 485 °C, απαραίτητη για την παρασκευή της «Pizza Napoletana» STG.

Ο pizzaiolo πρέπει να ελέγχει το ψήσιμο της πίτσας ανασηκώνοντας ένα άκρο με μικρό μεταλλικό φτυάρι και περιστρέφοντας την πίτσα προς τη φωτιά, χρησιμοποιώντας πάντοτε το ίδιο τμήμα του δαπέδου του φούρνου ώστε να μην καεί η πίτσα λόγω διαφορετικών θερμοκρασιών. Είναι σημαντικό το ομοιόμορφο ψήσιμο της πίτσας σε όλη την περιφέρειά της.

Με το ίδιο μεταλλικό φτυάρι, στο τέλος του ψησίματος, ο pizzaiolo βγάζει την pizza από τον φούρνο και την τοποθετεί στο πιάτο. Ο χρόνος ψησίματος δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 60 έως 90 δευτερόλεπτα.

Μετά το ψήσιμο, η πίτσα έχει τα εξής χαρακτηριστικά: η τομάτα, αφού έχει απολέσει μόνο την περίσσεια ύδατος, παραμένει πυκνή και συμπαγής· η Mozzarella di Bufala Campana AOP ή η Mozzarella STG εμφανίζεται λιωμένη στην επιφάνεια της πίτσας· ο βασιλικός όπως και το σκόρδο και η ρίγανη αναπτύσσουν ένα έντονο άρωμα, χωρίς να εμφανίζονται καμένα.

- |   |                    |
|---|--------------------|
| — Θερμοκρασία ψησίματος στο δάπεδο του φούρνου: | περίπου 485 °C     |
| — Θερμοκρασία στο θόλο:                         | περίπου 430 °C     |
| — Χρόνος ψησίματος:                             | 60-90 δευτερόλεπτα |
| — Θερμοκρασία της ζύμης:                        | 60-65 °C           |
| — Θερμοκρασία της τομάτας:                      | 75-80 °C           |
| — Θερμοκρασία του ελαιολάδου:                   | 75-85 °C           |
| — Θερμοκρασία της mozzarella:                   | 65-70 °C           |

#### Διατήρηση

Η «Pizza Napoletana» πρέπει να καταναλώνεται επιτόπου αμέσως μόλις βγει από το φούρνο· αν όμως δεν καταναλωθεί στο χώρο παραγωγής, δεν μπορεί να καταμυχθεί σε απλή ή βαθιά κατάψυξη ή να συσκευαστεί υπό κενό για να πωληθεί στη συνέχεια.

### 3.7. Ιδιότυπος χαρακτήρας του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Τα κύρια στοιχεία που καθορίζουν τον ιδιότυπο χαρακτήρα του υπόψη προϊόντος είναι πολυάριθμα και έχουν άμεση σχέση με τη διάρκεια και τον τρόπο εκτέλεσης των εργασιών, αλλά και με την ικανότητα και την πείρα του βιοτέχνη παρασκευαστή του προϊόντος.

Ειδικότερα, η διαδικασία παρασκευής της «Pizza Napoletana» χαρακτηρίζεται από: τη ζύμη και τα ρολογικά και τυπικά χαρακτηριστικά της διόγκωσης (η οποία εκτελείται σε δύο φάσεις διαφοροποιημένες όσον αφορά τη διάρκεια και τη θερμοκρασία): την παρασκευή και το σχηματισμό των panetti· το χειρισμό και την παρασκευή του δίσκου διογκωμένης ζύμης· την προετοιμασία του φούρνου και τα χαρακτηριστικά ψησίματος (χρόνοι και θερμοκρασίες), τις ιδιαιτερότητες του φούρνου στον οποίο υποχρεωτικά χρησιμοποιείται ως καύσιμο το ξύλο.

Για παράδειγμα, πρέπει να τονιστεί η σημασία της δεύτερης διόγκωσης, του χειρισμού και του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού, δηλαδή του φούρνου, ο οποίος πρέπει υποχρεωτικά να είναι ξυλόφουρνος, και των φτυαριών.

Μετά τη δεύτερη διόγκωση, έχει αυξηθεί ο όγκος και η υγρασία του panetto σε σχέση με την προηγούμενη περίοδο. Όταν ασκείται πίεση με τα δάχτυλα και των δύο χεριών, η ασκούμενη δύναμη προκαλεί μετακίνηση του αέρα που περιέχεται στις κυψελίδες της ζύμης από το κέντρο προς την περιφέρεια του δίσκου της ζύμης και ξεκινάει ο σχηματισμός του «cornicione». Η τεχνική αυτή αποτελεί βασικό χαρακτηριστικό της «Pizza Napoletana» STG γιατί η υπερυψωμένη περιφέρεια εγγυάται τη συγκράτηση όλων των συστατικών της γέμισης στο εσωτερικό του δίσκου. Προκειμένου να αυξηθεί η διάμετρος του panetto, εκτελείται η επεξεργασία με περιστροφές της ζύμης στα χέρια του pizzaiolo, ο οποίος κρατάει το δεξί χέρι σε πλάγια θέση με κλίση 45-60° ως προς τον πάγκο εργασίας και στη ράχη του χεριού τοποθετεί τον δίσκο ζύμης περιστρέφοντάς τον με μια συγχρονισμένη κίνηση του αριστερού χεριού.

Αντιθέτως, άλλοι τύποι επεξεργασίας, όπως με πλάστη ζαχαροπλαστικής ή με μηχανή με δίσκο (τύπου μηχανικού πιεστηριού), δεν επιτρέπουν την ομοιογενή μετακίνηση του αέρα των κυψελίδων της ζύμης προς την περιφέρεια ώστε να παραχθεί ένας δίσκος ζύμης ομοιόμορφος σε όλα τα σημεία του. Κατά συνέπεια σχηματίζεται στο κέντρο του δίσκου μια διαστρωματωμένη περιοχή ζύμης με διάκενα αέρα. Εάν επομένως χρησιμοποιηθούν τα μέσα αυτά, μετά το ψήσιμο, η πίτσα δεν θα παρουσιάζει το τυπικό «cornicione», το οποίο αποτελεί ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά της «Pizza Napoletana» STG.

Σύμφωνα με την ναπολιτάνικη τεχνική, ο pizzaiolo, αφού ετοιμάσει μια ποικιλία τριών έως έξι γαρνιρισμένων δίσκων ζύμης, με ακριβείς και γρήγορες κινήσεις των χεριών μεταφέρει την πίτσα με μαεστρία, ώστε να μην μεταβληθεί το αρχικό στρογγυλό της σχήμα, από τον πάγκο εργασίας στο φτυάρι (την σύρει με τα δύο χέρια και, περιστρέφοντάς την γύρω από τον εαυτό της κατά 90° περίπου, την τοποθετεί σε φτυάρι κατάλληλο για τον σκοπό αυτό). Κατόπιν πασπαλίζει το φτυάρι φουρνίσματος με λίγο αλεύρι, ώστε να διευκολύνει την ολίσθηση της πίτσας από το φτυάρι στο φούρνο. Αυτή επιτυγχάνεται με μια γρήγορη κίνηση του καρπού, κρατώντας το φτυάρι υπό γωνία 20-25° ως προς το δάπεδο του φούρνου, με τρόπο ώστε να μην διαφύγει η γέμιση από την επιφάνεια της πίτσας.

Η χρήση τεχνικών διαφορετικών από αυτές που περιγράφηκαν δεν είναι αποδεκτή, δεδομένου ότι η απευθείας μεταφορά της πίτσας από τον πάγκο εργασίας στον φούρνο με το φτυάρι εμπεριέχει τον κίνδυνο παραμόρφωσής της.

Ο ξυλόφουρνος είναι στοιχείο καίριας σημασίας για το ψήσιμο και την ποιότητα της «Pizza Napoletana». Τα τεχνικά χαρακτηριστικά που τον διακρίνουν συντελούν με απόλυτο τρόπο στην επιτυχία της κλασικής «Pizza Napoletana». Ο ναπολιτάνικος φούρνος για «pizza» έχει βάση από πυρότουβλα, η οποία στηρίζει ένα κυκλικό επίπεδο, το λεγόμενο «δάπεδο», πάνω από το οποίο είναι κατασκευασμένος ένας θόλος. Ο θόλος κατασκευάζεται από πυρίμαχο υλικό, δηλαδή καλύπτεται από υλικό που δεν επιτρέπει απώλειες θερμότητας. Πράγματι, οι αναλογίες μεταξύ των διάφορων τμημάτων του φούρνου είναι καθοριστικές για το σωστό ψήσιμο της πίτσας. Ιδιαιτερότητα αυτού του φούρνου του δάπεδου, που αποτελείται από τέσσερα κυκλικά πυρίμαχα τμήματα. Η πίτσα ανασηκώνεται με το φτυάρι από αλουμίνιο ή χάλυβα και φέρεται στην είσοδο του φούρνου, όπου αποτίθεται και περιστρέφεται κατά 180° στη συνέχεια τοποθετείται ξανά στο ίδιο σημείο, ώστε να ξαναβρεί τη θερμοκρασία της βάσης, μειωμένη κατά την θερμότητα που απορρόφησε κατά το ψήσιμο.

Η τοποθέτηση της πίτσας σε διαφορετικό σημείο θα είχε ως αποτέλεσμα να επανέλθει στην ίδια αρχική θερμοκρασία, με αποτέλεσμα να καεί η βάση της.

Όλες αυτές οι ιδιαιτερότητες δημιουργούν το φαινόμενο του αεροθαλάμου και της εμφάνιση του τελικού προϊόντος· όντως, η «Pizza Napoletana» είναι μαλακή και συμπαγής με υπερυψωμένη περιφέρεια, διογκωμένη στο εσωτερικό, ιδιαίτερος λεπτή και μπορεί να διπλωθεί στα τέσσερα. Είναι σημαντικό να υπογραμμιστεί ότι όλα τα άλλα παρεμφερή προϊόντα που λαμβάνονται με διαφορετικές διεργασίες παρασκευής από αυτή που περιγράφηκε, δεν μπορούν να αποκτήσουν τα ίδια οπτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της «Pizza Napoletana».

### 3.8. Παραδοσιακός χαρακτήρας του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Η εμφάνιση της «Pizza Napoletana» τοποθετείται ιστορικά στην περίοδο μεταξύ 1715 και 1725. Ο Vincenzo Corrado από την πόλη Orta, γενικός μάγειρας του Πρίγκιπα Emanuele di Francavilla, σε σύγγραμμα με θέμα τα συνηθέστερα φαγητά στη Νάπολη, δηλώνει ότι η τομάτα χρησιμοποιείται για το γαρνίρισμα της πίτσας και των μακαρονιών, συνδέοντας δύο προϊόντα τα οποία έκαναν διάσημη τη Νάπολη και της έδωσαν ξεχωριστή θέση στη ιστορία της γαστρονομίας. Η αναφορά αυτή σηματοδοτεί την επίσημη εμφάνιση του προϊόντος «Pizza Napoletana», ενός στρογγυλού δίσκου ζύμης γαρνιρισμένου με τομάτα.

Πολλά ιστορικά έγγραφα επιβεβαιώνουν ότι η πίτσα είναι ένα από τα τυπικά γαστρονομικά προϊόντα της Νάπολης, ο δε συγγραφέας Franco Salerno βεβαιώνει ότι το προϊόν αυτό είναι μια από τις μεγαλύτερες επινοήσεις της ναπολιτάνικης γαστρονομίας.

Ακόμη και τα λεξικά της ιταλικής γλώσσας και η εγκυκλοπαίδεια Treccani αναφέρουν συγκεκριμένα την «Pizza Napoletana». Η έκφραση «Pizza Napoletana» εμφανίζεται επίσης σε πολυάριθμα λογοτεχνικά κείμενα.

Οι πρώτες «pizzerie» (πιτσαρίες) εμφανίστηκαν αναμφίβολα στη Νάπολη και έως τα μέσα του 20ού αιώνα, το προϊόν αυτό ήταν αποκλειστικότητα της Νάπολης και των «Pizzerie» της. Κατά τα τέλη του 18ου αιώνα, η πόλη διέθετε πολυάριθμες «pizzerie», των οποίων η φήμη έφτασε έως τον βασιλιά της Νάπολης, τον Φερδινάνδο των Βουρβόνων, ο οποίος για να δοκιμάσει αυτό το τυπικό έδεσμα της ναπολιτάνικης παράδοσης δεν δίστασε να παραβιάσει το πρωτόκολλο της Αυλής και να επισκεφθεί μια από τις πιο φημισμένες «pizzerie». Από τότε, η «pizzeria» έγινε «της μόδας», χώρος αφιερωμένος αποκλειστικά στην παρασκευή της πίτσας. Οι πιο δημοφιλείς και διάσημες πίτσες της Νάπολης ήταν η «Marinara», που δημιουργήθηκε το 1734 και η «Margherita», η οποία δημιουργήθηκε μεταξύ 1796 και 1810. Η πίτσα αυτή προσφέρθηκε στην βασίλισσα της Ιταλίας που επισκέφθηκε τη Νάπολη το 1889, ακριβώς λόγω των χρωμάτων των συστατικών της γέμισής της (τομάτα, μοτσαρέλα και βασιλικός), τα οποία παραπέμπουν στην ιταλική σημαία.

Με την πάροδο του χρόνου όμως δημιουργήθηκαν πιτσαρίες σε όλες τις ιταλικές πόλεις και στο εξωτερικό, όλες όμως, αν και εγκατεστημένες εκτός Νάπολης, συνέδεαν πάντοτε την ύπαρξή τους με την ένδειξη «Pizzeria Napoletana» ή, εναλλακτικά, χρησιμοποιούσαν έναν όρο που θύμιζε με τον ένα ή τον άλλο τρόπο το δεσμό τους με τη Νάπολη, στην οποία το προϊόν αυτό παραμένει σχεδόν αναλλοίωτο κατά τα τελευταία 300 περίπου έτη.

Τον Μάιο του 1984, σχεδόν όλοι οι παλιοί pizzaioli της Νάπολης προχώρησαν στη σύνταξη συνοπτικών προδιαγραφών που υπογράφηκαν από όλους και καταχωρίστηκαν με επίσημη πράξη στο συμβολαιογράφο Antonio Carannante της Νάπολης.

Ο όρος «Pizza Napoletana» διαδόθηκε με την πάροδο των αιώνων σε τέτοιο βαθμό ώστε το προϊόν με την ονομασία «Pizza Napoletana» να είναι γνωστό παντού, ακόμη και εκτός Ευρώπης, από την Κεντρική και Βόρεια Αμερική (για παράδειγμα το Μεξικό και τη Γουατεμάλα) έως την Ασία (για παράδειγμα την Ταϊλάνδη και τη Μαλαισία), έστω και αν σε ορισμένες περιπτώσεις οι καταναλωτές δεν είναι καν σε θέση να προσδιορίσουν τη γεωγραφική θέση της Νάπολης.

### 3.9. Ελάχιστες απαιτήσεις και διαδικασίες ελέγχου της ιδιότητας του προϊόντος

Οι προβλεπόμενοι έλεγχοι για την STG «Pizza Napoletana» αφορούν τα ακόλουθα στοιχεία:

στις επιχειρήσεις, στη φάση της παρασκευής της ζύμης, της διογκωσης και της παραγωγής, παρακολούθηση της ορθής εκτέλεσης και της ορθής διαδοχής των φάσεων που περιγράφηκαν· αυστηρός έλεγχος των κρίσιμων σημείων της επιχείρησης· έλεγχος της αντιστοιχίας των πρώτων υλών με τις προβλεπόμενες στις προδιαγραφές· έλεγχος της τέλει διατήρησης και αποθήκευσης των πρώτων υλών που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν και έλεγχος των χαρακτηριστικών του τελικού προϊόντος ώστε να είναι σύμφωνα με τις προδιαγραφές.

## 3.10. Λογότυπος

Το αρκτικόλεξο STG («ΕΠΠΕ»), και οι ενδείξεις «Specialità Tradizionale Garantita» («ειδικό παραδοσιακό προϊόν εγγυημένο») και «prodotta secondo la tradizione napoletana» («παραγόμενο σύμφωνα με την ναπολιτάνικη παράδοση»), μεταφράζονται στις επίσημες γλώσσες της χώρας στην οποία εκτελείται η παραγωγή.

Ο λογότυπος με τον οποίο διακρίνεται η «Pizza Napoletana» είναι ο ακόλουθος: μια εικόνα ωοειδούς σχήματος σε οριζόντια θέση, λευκού χρώματος, με περίγραμμα σε χρώματος ανοιχτού γκρι, η οποία περιλαμβάνει το πιάτο μέσα στο οποίο εμφανίζεται η πίτσα, σχεδιασμένη με ρεαλιστικό και ταυτοχρόνως σχηματικό τρόπο, που αποτυπώνει πιστά την παράδοση και αναπαριστάει τα κλασικά συστατικά, τομάτα, μοτσαρέλα, φύλλα βασιλικού και μια λεπτή γραμμή ελαιολάδου.

Κάτω από το πιάτο, εμφανίζεται πλαγίως μια σκίαση πράσινου χρώματος, η οποία, σε συνδυασμό με τα άλλα χρώματα, προβάλλει τα εθνικά χρώματα του προϊόντος.

Επικαλύπτοντας ελαφρά το πιάτο που περιέχει την πίτσα, εμφανίζεται ένα ορθογώνιο ερυθρού χρώματος, με έντονα στρογγυλεμένες γωνίες, που περιέχει, με λευκά γράμματα με μαύρο περίγραμμα, την ακόλουθη ένδειξη η οποία εμφανίζει πλάγια σκιά πράσινου χρώματος με λευκό περίγραμμα: «PIZZA NAPOLETANA» STG. Πάνω από την ένδειξη αυτή, στο άνω τμήμα του ορθογώνιου και ελαφρώς μετατοπισμένη προς τα δεξιά, εμφανίζεται η ένδειξη «Specialità Tradizionale Garantita» με λευκούς χαρακτήρες μικρότερου μεγέθους και διαφορετικού τύπου. Στο κατώτερο τμήμα και στο κέντρο, αναγράφεται η ένδειξη: «Prodotta Secondo la Tradizione napoletana», με την ίδια γραμματοσειρά του λογότυπου «PIZZA NAPOLETANA STG» αλλά με χαρακτήρες μικρότερου μεγέθους και λευκού χρώματος με μαύρο περίγραμμα.

Ενδείξεις	Γραμματοσειρά
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Specialità Tradizionale Garantita	Alternate Gothic
Prodotta secondo la Tradizione napoletana	Varga

Χρώματα της πίτσας	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Έντονο μπέζ του cornicione	466	11	24	43	0 %
Κόκκινο φόντο της σάλτσας τομάτας	703	0 %	83	65	18
Φυλλαράκια βασιλικού	362	76	0 %	100	11
Γραμμές των φύλλων βασιλικού	562	76	0 %	100	11
Κόκκινο της τομάτας	032	0 %	91	87	0 %
Λεπτή γραμμή ελαιολάδου	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Αντανακλάσεις πάνω στη Mozzarella	5807	0 %	0 %	11	9

Χρώματα του γραφικού και των χαρακτήρων	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Γκρι του περιγράμματος του ωοειδούς πιάτου	P. Grey — 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Πράσινο της σκιάς του ωοειδούς πιάτου	362	76	0 %	100	11
Κόκκινο του ορθογώνιου με τις στρογγυλεμένες άκρες	032	0 %	91	87	0 %

Χρώματα του γραφικού και των χαρακτήρων	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Λευκή ένδειξη με μαύρο περίγραμμα «PIZZA NAPOLETANA» STG		0 %	0 %	0 %	0 %
Λευκή ένδειξη με μαύρο περίγραμμα «Prodotta Secondo la Tradizione napoletana»		0 %	0 %	0 %	0 %
Λευκή ένδειξη «Specialità Tradizionale Garantita»		0 %	0 %	0 %	0 %



#### 4. Αρχή ή οργανισμοί ελέγχου της τήρησης των προδιαγραφών

##### 4.1. Όνομα και διεύθυνση

Όνομα: Certiquality SRL

Διεύθυνση: Via Gaetano Giardino, 4  
I-20123 Milano

Τηλ.: —

Φαξ: —

e-mail: —

Δημόσιος  Ιδιωτικός

Όνομα: DNV Det Norske Veritas Italia

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

Τηλ.: —

Φαξ: —

e-mail: —

Δημόσιος  Ιδιωτικός



Όνομα: IS.ME.CERT.  
Διεύθυνση: Via G. Porzio  
Centro Direzionale Isola G1  
I-80143 Napoli  
Τηλ.: —  
Φαξ: —  
e-mail: —  
 Δημόσιος  Ιδιωτικός

4.2. *Ειδικά καθήκοντα της αρχής ή του οργανισμού*

Οι τρεις οργανισμοί ελέγχου που προαναφέρονται διενεργούν ελέγχους σε διάφορα θέματα στα διάφορα τμήματα της εθνικής επικράτειας.

---