

REGLAMENTO (UE) N° 97/2010 DE LA COMISIÓN

de 4 de febrero de 2010

**por el que se inscribe una denominación en el registro de especialidades tradicionales garantizadas
[Pizza Napoletana (ETG)]**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 509/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 9, apartado 5, párrafo tercero,

Considerando lo siguiente:

- (1) Conforme a lo dispuesto en el artículo 8, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 509/2006, y en virtud del artículo 19, apartado 3, de dicho Reglamento, la solicitud de Italia para el registro de la denominación «Pizza Napoletana» se publicó en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽²⁾.
- (2) Alemania y Polonia se opusieron al registro, de conformidad con el artículo 9, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 509/2006. Dichas oposiciones se consideraron admisibles de conformidad con el artículo 9, apartado 3, párrafo primero, letra a), de dicho Reglamento.
- (3) La declaración de oposición de Alemania se centraba en el temor de que las harinas de trigo alemanas se viesan perjudicadas, dado que el pliego de condiciones sólo autoriza un tipo de harina de trigo, disponible en un único Estado miembro, Italia.
- (4) La declaración de oposición de Polonia se centraba, por su parte, en que la denominación no es específica en sí misma y la solicitud de registro publicada no contiene explicaciones adecuadas.
- (5) Mediante cartas de 17 de septiembre de 2008, la Comisión instó a los Estados miembros interesados a lograr un acuerdo entre ellos de conformidad con sus procedimientos internos.
- (6) El 24 de febrero de 2009 se notificó a la Comisión, que dio su aprobación, el acuerdo al que habían llegado Italia

y Alemania en el plazo de seis meses. Según dicho acuerdo, se han eliminado las restricciones relacionadas con la utilización de determinadas harinas de trigo.

- (7) Sin embargo, dado que Italia y Polonia no han llegado a ningún acuerdo en los plazos previstos, la Comisión debe adoptar una decisión de conformidad con el procedimiento contemplado en el artículo 18, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 509/2006.
- (8) En este contexto, y tras la oposición de Polonia, se han añadido al pliego de condiciones las explicaciones probatorias de que la denominación cuyo registro se solicita es específica en sí misma.
- (9) Por lo tanto, partiendo de esos elementos, la denominación «Pizza Napoletana» debe inscribirse en el Registro de Especialidades Tradicionales Garantizadas. No se ha solicitado la protección prevista en el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 509/2006.
- (10) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de las Especialidades Tradicionales Garantizadas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda registrada la denominación que figura en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El pliego de condiciones consolidado figura en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 4 de febrero de 2010.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 1.

⁽²⁾ DO C 40 de 14.2.2008, p. 17.

ANEXO I

Alimentos contemplados en el anexo I del Reglamento (CE) nº 509/2006

Clase 2.3. Productos de confitería, panadería, panadería fina, pastelería y galletería

ITALIA

Pizza Napoletana (ETG)

ANEXO II

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ETG

Reglamento (CE) n° 509/2006 del Consejo sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios

«PIZZA NAPOLETANA»

N° CE: IT/TSG/007/0031/09.02.2005

1. NOMBRE Y DIRECCIÓN DE LA AGRUPACIÓN SOLICITANTE

Nombre: Associazione Verace Pizza Napoletana
Dirección: Via S. Maria La Nova 49, Napoli
Tel.: 0814201205
Fax: 0814201205
Dirección electrónica: info@pizzanapoletana.org
Nombre: Associazione Pizzaiuoli Napoletani
Dirección: Corso S. Giovanni a Teduccio, 55 Napoli
Tel.: 0815590781
Fax: 0815590781
Dirección electrónica: info@pizzaiuolinapoletani.it
direttivo@pizzaiuolinapoletani.it

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

Italia

3. PLIEGO DE CONDICIONES DEL PRODUCTO

3.1. Nombre que debe registrarse

«Pizza Napoletana»

El registro se solicita únicamente en lengua italiana.

La mención «Prodotta secondo la Tradizione napoletana» (Elaborada según la tradición napolitana) y la sigla STG (ETG) en el logo o en la etiqueta de la «Pizza Napoletana» ETG pueden traducirse a la lengua del país donde tenga lugar la producción.

3.2. Indíquese si el nombre

es específico en sí mismo

expresa la característica específica del producto agrícola o alimenticio

La denominación «Pizza Napoletana» se emplea tradicionalmente para designar ese producto, según lo certifican las distintas fuentes indicadas en el punto 3.8.

3.3. Indíquese si se solicita la reserva del nombre de acuerdo con el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 509/2006

Registro con reserva del nombre

Registro sin reserva del nombre

3.4. Tipo de producto

Clase 2.3. Productos de confitería, panadería, panadería fina, pastelería y galletería

3.5. Descripción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1

La «Pizza Napoletana» ETG es un producto de horneado, redondeado, con diámetro variable que no debe superar los 35 cm, borde abultado y centro cubierto por la guarnición. La parte central tiene un espesor de 0,4 cm, con una variación permitida de aproximadamente el 10 %, y el borde, un espesor de 1 a 2 cm. En su conjunto, la pizza ha de ser blanda, elástica y fácil de doblar en cuatro.

La «Pizza Napoletana» ETG se caracteriza por un borde más alto, de color dorado, característico de los productos de horneado, y por su textura blanda al tacto y al paladar; por un centro con el relleno donde resalta el rojo del tomate, con el que se ha mezclado perfectamente el aceite y, según los ingredientes utilizados, el verde del orégano y el blanco del ajo, el blanco de la mozzarella, extendida de forma irregular, y el verde de las hojas de albahaca, más o menos oscurecido por la cocción.

La consistencia de la «Pizza Napoletana» debe ser blanda, elástica y fácil de doblar; el producto es tierno al corte; su sabroso gusto característico se debe al borde, con su gusto típico de pan bien crecido y cocido, junto con el sabor acidulado del tomate; a los aromas respectivos del orégano, el ajo o la albahaca, y al sabor de la mozzarella fundida.

Al final del proceso de cocción, la pizza expide una fragancia característica, perfumada y deliciosa; el tomate, tras perder únicamente el agua sobrante, mantiene su densidad y consistencia; la «Mozzarella di Bufala Campana» DOP, o la «Mozzarella» ETG, quedará fundida sobre la superficie; la albahaca, el ajo y el orégano desprenden un intenso aroma y no tienen aspecto de haberse quemado.

3.6. Descripción del método de obtención del producto a que se refiere el punto 3.1

Las materias primas de la «Pizza Napoletana» son: harina de trigo tierno, levadura de cerveza, agua natural potable, tomates pelados y/o tomatitos (*pomodori*) frescos, sal marina o sal de cocina, aceite de oliva extra virgen. Otros ingredientes que pueden utilizarse son: ajo y orégano, «Mozzarella di Bufala Campana» DOP, albahaca fresca y «Mozzarella» ETG.

Las características de la harina son las siguientes:

— W:	220-380
— P/L:	0,50-0,70
— Absorción:	55-62
— Estabilidad:	4-12
— Índice de valor E10:	max. 60
— Índice de caída:	300-400
— Gluten seco:	9,5-11 g. %
— Proteínas:	11-12,5 g. %

La preparación de la «Pizza Napoletana» comprende exclusivamente las siguientes fases de elaboración, que han de realizarse en ciclo continuo, en una única operación:

Preparación de la masa

Se mezclan la harina, el agua, la sal y la levadura. Se vierte un litro de agua en la amasadora, se disuelven entre 50 y 55 g de sal marina, se añade el 10 % de la cantidad total de harina prevista, se diluyen 3 g de levadura de cerveza, se pone en marcha la amasadora y se van añadiendo 1 800 g de harina W 220-380, hasta conseguir la consistencia deseada, definida como «punto de amasado». Esta operación debe durar 10 minutos.

La masa debe trabajarse en una amasadora, preferiblemente de horquilla, durante 20 minutos, a poca velocidad, hasta obtener una única masa compacta. Para obtener la consistencia óptima, es muy importante la cantidad de agua que una harina es capaz de absorber. La masa no debe pegarse al tacto y ha de ser blanda y elástica.

Las características de la masa son las siguientes, con una tolerancia de aproximadamente el 10 % para cada una de ellas:

- temperatura de fermentación: 25 °C
- pH final: 5,87
- acidez total valorable: 0,14
- densidad: 0,79 g/cm³ (+ 34 %)

Fermentación

Primera etapa: una vez sacada de la amasadora, se coloca la masa sobre una superficie de trabajo de la pizzería y se la deja reposar 2 horas, cubierta con un paño húmedo, para que no se reseque la superficie y se forme una especie de corteza por la evaporación de la humedad interna. Transcurridas las 2 horas de fermentación, se pasa a dar forma redonda a las porciones, únicamente a mano por el operario. Con ayuda de una espátula, se corta una porción de masa fermentada y se le da forma de panecillo: estas porciones deben tener un peso de entre 180 y 250 gramos.

Segunda etapa de fermentación: una vez dividida la masa en porciones, se produce una segunda fermentación de 4 a 6 horas de duración en recipientes para alimentos. Conservada a temperatura ambiente, la masa está lista para ser utilizada en las 6 horas siguientes.

Conformación

Pasado el tiempo de fermentación, se saca cada porción del recipiente con la ayuda de una espátula y se coloca en la superficie de trabajo, que se habrá espolvoreado previamente de harina, para evitar que se pegue. Con un movimiento desde el centro hacia el exterior, ejerciendo presión con los dedos de ambas manos y dando la vuelta a la masa varias veces, se forma un disco de masa cuyo centro debe tener un espesor no superior a 0,4 cm, con una tolerancia de ± 10 %, y cuyo borde no excederá de 1 a 2 cm de altura.

Para la preparación de la «Pizza Napoletana» ETG no se permiten otros tipos de elaboración, en particular el uso del rodillo o de máquinas de disco del tipo de prensa mecánica.

Guarnición

La «Pizza Napoletana» se adereza como sigue:

- con una cuchara se colocan en el centro de la base de masa entre 70 y 100 g de tomates pelados triturados;
- se reparte el tomate en toda la superficie central, con un movimiento circular;
- se añade sal sobre el tomate, con un movimiento circular;
- de igual manera se espolvorea un pellizco de orégano;
- se corta en láminas un diente de ajo pelado y se reparte sobre el tomate;
- con una aceitera se rocían, en sentido circular y sobre toda la superficie, partiendo del centro, 4 o 5 g de aceite de oliva extra virgen con una tolerancia de + 20 %.

O bien:

- con una cuchara se colocan en el centro del disco entre 60 y 80 g de tomates pelados triturados y/o tomatitos frescos troceados;
- se reparte el tomate en toda la superficie central, con un movimiento circular;
- se añade sal sobre el tomate, con un movimiento circular;
- por encima del tomate se colocan entre 80 y 100 g de «Mozzarella di Bufala Campana» DOP, cortada en rodajas;

- se añaden unas hojas de albahaca fresca;
- con una aceitera se rocían, en sentido circular y sobre toda la superficie, partiendo del centro, 4 o 5 g de aceite de oliva virgen extra con una tolerancia de + 20 %.

O bien:

- con una cuchara se colocan en el centro de la base entre 60 y 80 g de tomates pelados triturados;
- se reparte el tomate en toda la superficie central, con un movimiento circular;
- se añade sal sobre el tomate, con un movimiento circular;
- por encima del tomate se colocan entre 80 y 100 g de «Mozzarella» ETG, cortada en rodajas;
- se añaden unas hojas de albahaca fresca;
- con una aceitera se rocían, en sentido circular y sobre toda la superficie, partiendo del centro, 4 o 5 g de aceite de oliva extra virgen con una tolerancia de + 20 %

Cocción

Con un movimiento rotatorio, el operario (*pizzaiolo*) pasa la pizza ya rellena a una paleta de madera (o de aluminio), espolvoreada de harina, y, con un movimiento rápido del puño, para impedir que se salga la guarnición, la desliza en el horno. La cocción de la «Pizza Napoletana» ETG se efectúa exclusivamente en hornos de leña, en los que se alcanza una temperatura de 485 °C, esencial para su cocción.

Debe controlarse la cocción de la pizza levantando un extremo, con ayuda de una pala metálica, y girando la pizza hacia el fuego, pero dejándola siempre en la misma zona inicial del horno, para evitar que se queme a causa de dos temperaturas diferentes. Es importante que la cocción de la pizza sea uniforme en toda su circunferencia.

Siempre con la pala metálica, una vez finalizada la cocción, se retira la pizza del horno y se coloca en el plato de servir. El tiempo de cocción será de entre 60 y 90 segundos.

Una vez cocida, la pizza tendrá las siguientes características: el tomate, tras perder únicamente el agua sobrante, será denso y consistente; la «Mozzarella di Bufala Campana» DOP o la «Mozzarella» ETG quedará fundida sobre la superficie; la albahaca, el ajo y el orégano desprenderán un intenso aroma y no tendrán aspecto de haberse quemado.

- Temperatura de cocción de la solera del horno: 485 °C, aproximadamente.
- Temperatura de la bóveda: 430 °C, aproximadamente.
- Tiempo de cocción: 60 – 90 segundos.
- Temperatura alcanzada por la masa: 60 – 65 °C.
- Temperatura alcanzada por el tomate: 75 – 80 °C.
- Temperatura alcanzada por el aceite: 75 – 85 °C.
- Temperatura alcanzada por la mozzarella: 65 – 70 °C.

Conservación

Es preferible consumir la «Pizza Napoletana» inmediatamente, recién sacada del horno, en el local mismo de producción. En cualquier caso, si no se consume en su lugar de producción, no puede congelarse ni conservarse al vacío para su venta posterior.

3.7. Carácter específico del producto agrícola o alimenticio

Los elementos clave que definen el carácter específico de este producto son numerosos y están ligados directamente a los tiempos y formas de elaboración, así como a la habilidad y experiencia del artesano.

En particular, el proceso de elaboración de la «Pizza Napoletana» se caracteriza por: el amasado, la consistencia y la elasticidad de la masa (reología) y una fermentación particular (en dos fases específicas de tiempo y temperatura); la preparación y formación de las porciones de masa; la manipulación y preparación del disco de masa ya fermentado; el acondicionamiento del horno y las características de cocción (tiempo/temperaturas), las características del horno (exclusivamente de leña).

Ha de subrayarse, a título ilustrativo, la importancia de la segunda fermentación, de la manipulación y de los instrumentos de trabajo (el horno, obligatoriamente de leña y las palas).

Con la segunda fermentación, las porciones de masa experimentan un aumento de volumen y humedad. Cuando se comienza a ejercer presión con los dedos de ambas manos, la fuerza ejercida provoca el desplazamiento del aire contenido en los alvéolos de la masa desde el centro hacia el exterior del disco, formando el llamado *cornicione*. Esta técnica representa una característica fundamental de la «Pizza Napoletana» ETG, porque este último hace que los ingredientes del relleno se mantengan en el interior. Para dar a la hogaza mayor diámetro se hace girar la masa entre las manos con la mano derecha en posición oblicua de 45-60 grados respecto a la superficie de trabajo, sobre la cual se apoyará el disco de masa, que girará gracias a un movimiento sincronizado con la mano izquierda.

En cambio, otros tipos de elaboración, como los efectuados con rodillo o máquina de disco (de tipo prensa mecánica), no permiten la salida homogénea del aire de la masa, necesaria para lograr la homogeneidad de ésta en toda su superficie. De este modo se obtiene la formación en el centro del disco de una zona estratificada de masa, dividida por aire en el intersticio. Así pues, si se emplean dichos métodos, tras la cocción, la «Pizza Napoletana» ETG quedará desprovista del típico *cornicione*, que es una de sus características principales.

La técnica napolitana prevé, además, que, una vez preparados una serie de discos rellenos, que varía entre tres y seis, el operario traslade la pizza, con los gestos precisos y rápidos de las manos que avalan su destreza, desde la superficie de trabajo a la pala, sin que la pizza pierda su forma redonda original (ha de arrastrarse con ambas manos haciéndola girar alrededor de 90° sobre sí misma y depositarse en una pala adecuada). Dicha pala de horno se habrá espolvoreado con un poco de harina, para que la pizza se deslice con facilidad al entrar en el horno. Esta acción se realiza con un rápido impulso, situando la pala a un ángulo de entre 20 y 25° con respecto al plano del horno, de manera que el relleno no se salga de la pizza.

No conviene utilizar otras técnicas distintas de las descritas anteriormente, ya que, si se levanta la pizza directamente desde la superficie de trabajo con la pala, no es posible garantizar su integridad al introducirla en el horno.

El horno de leña es un elemento esencial para la cocción y la calidad de la «Pizza Napoletana». Las características técnicas que lo diferencian son esenciales para que el resultado sea óptimo. El horno napolitano para pizza está formado por una base de ladrillo de toba y, sobre ella, un plano circular, llamado suelo, en el que, a su vez, descansa una cúpula. La bóveda del horno es de material refractario, para impedir la dispersión del calor. Las proporciones entre las distintas partes del horno son esenciales para obtener una buena cocción de la pizza. Lo característico del horno es la amplitud del suelo, formado por cuatro zonas circulares refractarias. La pizza, una vez levantada con la pala de acero y/o aluminio, se sitúa en la boca del horno y se gira 180°; se la vuelve a colocar en el mismo lugar, con el fin de que la temperatura de la base disminuya, debido al calor de la pizza, ya en fase de cocción.

Situar la pizza en un lugar diferente supondría someterla a la misma temperatura inicial, lo que haría que se quemase su cara inferior.

Todas estas peculiaridades determinan el fenómeno de la cámara de aire y el aspecto del producto final, la «Pizza Napoletana», que ha de ser blanda y compacta, con borde alto, masa cocida, especialmente tierna y fácilmente plegable en cuatro. No debe olvidarse que todos los demás productos análogos, obtenidos con procesos de elaboración diferentes al aquí descrito, no pueden obtener las mismas características visuales y organolépticas de la «Pizza Napoletana».

3.8. Carácter tradicional del producto agrícola o alimenticio

La aparición de la «Pizza Napoletana» puede remontarse al período comprendido entre 1715 y 1725. Vincenzo Corrado, natural de Oria, jefe de cocina del príncipe Emanuele di Francavilla, en un tratado sobre los alimentos más comúnmente utilizados en Nápoles, afirma que el tomate se emplea para aliñar la pizza y los macarrones, asociando dos productos que con el tiempo han dado la fama a Nápoles, situándola en los anales de la gastronomía. De aquí procede la aparición oficial de la pizza napolitana: un disco de masa aliñado con tomate.

Son numerosos los documentos históricos que atestiguan que la pizza es una de las especialidades culinarias napolitanas y el escritor Franco Salerno afirma que dicho producto es una de las más grandes invenciones de la cocina napolitana.

Los propios diccionarios de lengua italiana y la Enciclopedia Treccani se refieren expresamente a la «Pizza Napoletana» e incluso se la cita en numerosos textos literarios.

Las primeras pizzerías surgieron, sin duda, en Nápoles y, hasta mediado el siglo XX, las pizzerías napolitanas tuvieron la exclusiva del producto. Desde principios del siglo XVIII funcionaban en la ciudad diversos locales, llamados «pizzerías», cuya fama había llegado hasta el rey de Nápoles, Fernando de Borbón, quien, para probar este plato típico de la tradición napolitana, se saltó la etiqueta de la Corte entrando en una de las más afamadas. Desde aquel momento la «pizzería» se convirtió en un local de moda, dedicado a la preparación exclusiva de la «pizza». Las más populares y famosas en Nápoles eran la pizza «Marinara», creada en 1734, y la «Margherita», entre 1796 y 1810, que le fue ofrecida a la reina de Italia con motivo de su visita a Nápoles en 1889, precisamente por el color de sus condimentos (tomate, mozzarella y albahaca), que recordaban los de la bandera italiana.

Al cabo del tiempo, las pizzerías hicieron su aparición en todas las ciudades italianas e, incluso, en el extranjero. Sin embargo, todas las que no se encontraban en Nápoles vinculaban su existencia a la expresión «pizzeria napoletana», o utilizaban un término que permitiera evocar de algún modo su relación con esa ciudad, en la que este producto no ha sufrido prácticamente cambios desde hace casi 300 años.

En el mes de mayo de 1984, el gremio de los *pizzaioli napoletani* redactó un breve pliego de condiciones, que todos firmaron y que se registró oficialmente ante el notario Antonio Carannante, de Nápoles.

El término «Pizza Napoletana» se ha difundido de tal manera a lo largo de los siglos que, en todas partes, incluso fuera de Europa: en Centroamérica y Sudamérica (por ejemplo, en México y Guatemala), y en Asia (por ejemplo, Tailandia y Malasia), conocen este producto con el nombre de «Pizza Napoletana», aunque no tengan, en algunos casos, noción alguna de la situación geográfica de la ciudad de Nápoles.

3.9. Requisitos mínimos y procedimientos de control de las características específicas

Los controles previstos por la ETG «Pizza Napoletana» se refieren a los siguientes aspectos:

En las empresas, en la fase de amasado, fermentación y preparación, siguiendo la evolución y sucesión correctas de las fases antes descritas; controlando con atención los puntos críticos de la empresa; comprobando la correspondencia de las materias primas con las previstas en el pliego de condiciones; verificando la perfecta conservación y almacenamiento de las materias primas que han de utilizarse y comprobando que las características del producto final sean conformes a lo previsto en el pliego de condiciones.

3.10. Logotipo

La sigla STG (ETG) y las menciones «Specialità Tradizionale Garantita» (Especialidad Tradicional Garantizada) y «Prodotta Secondo la Tradizione napoletana» (Elaborada según la tradición napolitana) se traducen a las lenguas oficiales del país en que se fabrique.

El logotipo que caracteriza a la «Pizza Napoletana» es el siguiente: una imagen ovalada, dispuesta horizontalmente, de color blanco y contorno gris claro, que representa el plato en el que se presenta la pizza, reproducida de modo realista y, al mismo tiempo, gráficamente estilizada, respetando plenamente la tradición y representando los ingredientes clásicos, como son el tomate, la mozzarella, las hojas de albahaca y un hilo de aceite de oliva.

Debajo del plato aparece un efecto de sombra, de color verde, que, junto con los otros, recalca los colores nacionales del producto.

Ligeramente superpuesto al plato que contiene la pizza, se encuentra un recuadro rectangular de color rojo y ángulos muy redondeados, en el que figura, en blanco y con contorno negro, con sombra desfasada en verde con contorno blanco, la mención: «PIZZA NAPOLETANA» ETG. Sobre dicha mención, ligeramente hacia la derecha y en caracteres de cuerpo inferior, distinto tipo y color blanco, figura la inscripción «Especialidad Tradicional Garantizada» («Specialità Tradizionale Garantita»). Debajo, en el centro y con idénticos caracteres que el logotipo PIZZA NAPOLETANA ETG, se lee, en versalitas blancas con contorno negro: «Elaborada según la tradición napolitana» («Prodotta Secondo la Tradizione napoletana»).

Menciones	Caracteres
PIZZA NAPOLETANA ETG	Varga
Especialidad Tradicional Garantizada	Alternate Gothic
Elaborada según la tradición napolitana	Varga

Colores de la pizza	PantoneProSim	C	M	Y	K
Borde: beige marcado	466	11	24	43	0 %
Salsa de tomate: rojo oscuro	703	0 %	83	65	18
Hojas de albahaca	362	76	0 %	100	11
Veteado de las hojas de albahaca	562	76	0 %	100	11
Tomates: rojo	032	0 %	91	87	0 %
Hilo de aceite de oliva	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Reflejos sobre la mozzarella	5 807	0 %	0%	11	9

Colores de la parte gráfica y de los caracteres	PantoneProSim	C	M	Y	K
Plato ovalado: gris	P.Grey – 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Sombra del plato ovalado: verde	362	76	0 %	100	11
Rectángulo con ángulos redondeados: rojo	032	0 %	91	87	0 %
En blanco con contorno negro: «PIZZA NAPOLETANA» ETG		0 %	0 %	0 %	0 %
En blanco con contorno negro, la mención: «Elaborada según la tradición napolitana»		0 %	0 %	0 %	0 %
En blanco, la mención «Especialidad Tradicional Garantizada»		0 %	0 %	0 %	0 %



4. **AUTORIDADES U ORGANISMOS ENCARGADOS DE SUPERVISAR EL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES**

4.1. **Nombre y dirección**

Nombre: Certiquality SRL
 Dirección: Via Gaetano Giardino, 4 – 20123 Milano
 Tel.: 028069171
 Fax: 0286465295
 Dirección electrónica: certiquality@certiquality.it

Público Privado

Nombre: DNV Det Norske Veritas Italia
 Dirección: Centro Direzionale Colleoni Viale Colleoni, 9 Palazzo Sirio 2 – 20041 Agrate Brianza (MI)
 Tel.: +39 0396899905
 Fax: +39 0396899930
 Dirección electrónica: —

Público Privado

Nombre: ISMECERT
 Dirección: Corso Meridionale, 6 - 80143 NAPOLI
 Tel.: 0815636647
 Fax: 0815534019
 Dirección electrónica: info@ismecert.com

Público Privado

4.2. **Tareas específicas de la autoridad u organismo**

Los tres organismos arriba citados efectúan controles sobre diversos aspectos en todo el territorio nacional.