

## A BIZOTTSÁG 97/2010/EU RENDELETE

(2010. február 4.)

egy elnevezésnek a hagyományos különleges termékek nyilvántartásába történő bejegyzéséről  
[Pizza Napoletana (HKT)]

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló, 2006. március 20-i 509/2006/EK tanácsi rendeletre<sup>(1)</sup> és különösen annak 9. cikke (5) bekezdésének harmadik albekezdésére,

mivel:

- (1) Az 509/2006/EK rendelet 8. cikke (2) bekezdése első albekezdésének megfelelően és ugyanazon rendelet 19. cikkének (3) bekezdése alapján az *Európai Unió Hivatalos Lapjában*<sup>(2)</sup> közzétették a „Pizza Napoletana” elnevezés bejegyzésére irányuló, Olaszország által benyújtott kérelmet.
- (2) Németország és Lengyelország az 509/2006/EK rendelet 9. cikkének (1) bekezdése alapján kifogással élt a bejegyzés ellen. E kifogások az említett rendelet 9. cikke (3) bekezdése első albekezdésének a) pontja alapján elfogadhatónak bizonyultak.
- (3) Németország kifogásában azon aggodalmának adott hangot, miszerint – tekintettel arra, hogy a termékleírás kizárólag egyetlen tagállamban, nevezetesen Olaszországban rendelkezésre álló búzaliszt felhasználást engedélyezi – a német búzalisztet hátrányos megkülönböztetés érheti.
- (4) A Lengyelország által benyújtott kifogás szerint az elnevezés önmagában nem különleges és a bejegyzésre vonatkozó kérelem – annak közzétett formájában – nem tartalmazza a megfelelő magyarázatokat.
- (5) 2008. szeptember 17-én kelt levelében a Bizottság felkérte az érintett tagállamokat, hogy belső eljárásaikkal összhangban törekedjenek megállapodásra jutni egymás között.
- (6) Olaszország és Németország hat hónapon belül megállapodásra jutott egymással, amiről 2009. február 24-én

értesítették a Bizottságot. A megállapodás értelmében a termékleírásból törölték azon korlátozásokat, amelyek csak bizonyos búzaliszt-fajták használatát tették lehetővé.

- (7) Mivel azonban Olaszország és Lengyelország között az előírt határidőn belül nem jött létre megállapodás, a Bizottságnak az 509/2006/EK rendelet 18. cikkének (2) bekezdésében előírt eljárás szerint határozatot kell hoznia.
- (8) Ennek érdekében – és a Lengyelország által benyújtott kifogásban foglaltaknak megfelelően – a termékleírást kiegészítették a bejegyzésre vonatkozó kérelem tárgyát képező elnevezésre vonatkozó azon magyarázatokkal, amelyek alátámasztják, hogy az elnevezés önmagában különleges.
- (9) A fentiekre való tekintettel indokolt a „Pizza Napoletana” elnevezést bejegyezni „A hagyományos különleges termékek nyilvántartásába”. Az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdésében említett oltalmat nem kérelmezték.
- (10) Az e rendeletben foglalt intézkedések összhangban vannak a hagyományos különleges termékekkel foglalkozó állandó bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

## 1. cikk

Az e rendelet I. mellékletében szereplő elnevezés bejegyzésre kerül.

## 2. cikk

A termékleírás konszolidált változatát e rendelet II. melléklete tartalmazza.

## 3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* történő kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2010. február 4-én.

a Bizottság részéről  
az elnök

José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 1. o.

<sup>(2)</sup> HL C 40., 2008.2.14., 17. o.

*I. MELLÉKLET*

Az 509/2006/EK rendelet I. mellékletében szereplő élelmiszerek

**2.3. osztály Cukrászsütemények, kenyér, édes tészták, torták, kekszek és egyéb sütőipari termékek**

OLASZORSZÁG

Pizza Napoletana (HKT)

---

## II. MELLÉKLET

## HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK BEJEGYZÉSÉRE VONATKOZÓ KÉRELEM

A Tanács 509/2006/EK rendelete a hagyományos különleges termékek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről

## „PIZZA NAPOLETANA”

EK-szám: IT/TSG/007/0031/09.02.2005

## 1. A KÉRELMEZŐ CSOPORTOSULÁS NEVE ÉS CÍME

Név : Associazione Verace Pizza Napoletana

Cím : Via S. Maria La Nova 49, Napoli

Tel.: 081/4201205

Fax: 081/4201205

E-mail: info@pizzanapoletana.org

Név: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Cím: 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. TAGÁLLAM VAGY HARMADIK ORSZÁG

Olaszország

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

## 3.1. Bejegyzendő elnevezés

„Pizza Napoletana”

A bejegyzést kizárólag olasz nyelven kérik.

A „Pizza Napoletana” HKT logóján/címkéjén szereplő „Prodotta secondo la Tradizione napoletana” (nápolyi hagyomány szerint készült termék) feliratot és az SGT (HKT) rövidítést lefordítják az előállítás helye szerinti ország nyelvére.

## 3.2. Az elnevezés

önmagában különleges

a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

A „Pizza Napoletana” a szóban forgó termék leírására hagyományosan alkalmazott elnevezés, ahogyan ezt a 3.8. pontban említett források is tanúsítják.

## 3.3. Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását?

Bejegyzés az elnevezés fenntartásával

Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

### 3.4. A termék típusa

2.3. osztály Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények és egyéb pékáru

### 3.5. Annak a mezőgazdasági terméknek vagy élelmiszernek a leírása, amelyre a 3.1. pontban feltüntetett elnevezés vonatkozik

A „Pizza Napoletana” HKT sütőben készülő, korong alakú termék, amelynek átmérője változó, de legfeljebb 35 cm, kiemelkedő pereme van, és középső részét feltét borítja. A középső rész vastagsága 0,4 cm, amelyre vonatkozóan + 10 % tűréshatár a megengedett, a perem pedig 1–2 cm vastag. A pizza teljes egészében puha, rugalmas, könnyedén négybe hajtható.

A „Pizza Napoletana” HKT sajátosságai a következők: pereme kiemelkedik, színe a sütőben készülő termékekre jellemzően aranybarna, mind tapintásra, mind kóstolásra puha; középső részét feltét borítja, amelyen az olajjal és – a felhasznált alapanyagoktól függően – a szurokfű (oregano) zöldjével és a fokhagyma fehér színével tökéletesen összekeveredő paradicsom piros színe dominál és ez utóbbi tökéletesen keveredik az egymástól kisebb-nagyobb távolságban elhelyezkedő mozzarella darabok fehér színével, illetve a bazsalikomlevelek – sütés következtében többé-kevésbé besötétülő – zöldjével.

Fontos, hogy a „Pizza Napoletana” puha, rugalmas és könnyedén kettéhajtható legyen; a termék könnyen vágható, jellegzetes ízű, ízletes, köszönhetően a peremnek, amelyre a jól megkelt és megsült kenyér sajátos zamata jellemző, amely keveredik a paradicsom savanykás ízével, illetve a szurokfű, a fokhagyma és a bazsalikom zamatával, valamint a megsült mozzarella ízével.

A sütési folyamat végén a pizza jellegzetes, zamatos, aromás illatot bocsát ki; a paradicsomból csupán a felesleges víztartalom távozik, így az sűrű és tömör lesz; a „Mozzarella di Bufala Campana” OEM vagy a Mozzarella HKT a pizza felületén elolvad; a bazsalikom, továbbá a fokhagyma és a szurokfű intenzív zamatot áraszt, és láthatólag egyik sem ég meg.

### 3.6. Annak az előállítási módnak a leírása, amelynek alapján a 3.1. pontban feltüntetett elnevezésű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert előállítják

A „Pizza Napoletana” a következő főbb alapanyagok felhasználásával készül: közönséges búzaliszt, sörélesztő, természetes ivóvíz, hámozott paradicsom és/vagy friss paradicsom, tengeri só vagy konyhasó, extra szűz olívaolaj. A „Pizza Napoletana” készítésekor felhasználható további alapanyagok: fokhagyma és szurokfű, Mozzarella di Bufala Campana OEM, friss bazsalikom és Mozzarella HKT.

A liszt jellemzői az alábbiak:

— W:	220–380
— P/L:	0,50–0,70
— Vízfelvevő képesség:	55–62
— Stabilitás:	4–12
— Value index E10:	max 60
— Esésszám:	300–400
— Száraz glutén:	9,5–11 g %
— Fehérje:	11–12,5 g %

A „Pizza Napoletana” elkészítése kizárólag az alábbi munkafázisokból áll, és azokat egyazon készítési folyamat során egymást követő sorrendben végzik:

#### A tészta elkészítése

A lisztet, a vizet, a sót és az élesztőt összekeverik. A dagasztógépbe egy liter vizet öntenek, ebben feloldanak 50–55 g tengeri sót, ehhez hozzáadják a teljes előírt lisztmennyiség 10%-át, majd feloldanak benne 3 g sörélesztőt, bekapcsolják a dagasztógépet, és fokozatosan 1,8 kg 220–380 közötti tésztaképző képességű („erejű”) lisztet adagolnak a tésztamasszába a kívánt állag eléréséig. Ez a művelet 10 percet vesz igénybe.

A tésztamasszát a dagasztógépben – lehetőleg forgó villával – 20 percig, alacsony fokozaton addig dolgozzák, amíg egységes, tömör masszává nem válik. A tészta optimális állagának eléréséhez igen fontos az a vízmennyiség, amelyet a liszt képes felvenni. A tészta tapintásra nem lehet ragadós, ugyanakkor puhának és rugalmasnak kell lennie.

A tésztát az alábbi értékek jellemzik (valamennyi értéknél  $\pm 10$  %-os tűréshatár a megengedett):

- Erjedési hőmérséklet: 25 °C
- Végleges pH-érték: 5,87
- Teljes titrálható savtartalom: 0,14
- Sűrűség: 0,79 g/cm<sup>3</sup> (+ 34 %)

#### *A tészta kelesztése*

Első fázis: a tésztát a dagasztógépből kivéve a pizzéria munkaasztalára helyezik, ahol 2 órán át pihenni hagyják, nedves ruhával lefedve, oly módon, hogy felülete ne keményedjen meg, azaz a tésztából távozó nedvesség következtében ne alakulhasson ki egyfajta kéreg. A kétórányi kelesztést követően a cipó formázása következik, amelyet a pizzasütő kizárólag kézzel végezhet. A munkapultra helyezett megkelt tésztából spatula segítségével levág egy darabot, majd azt cipó formájúra alakítja. A „Pizza Napoletana” esetében a cipók 180–250 gramm tömegűek lehetnek.

A kelesztés második fázisa: A cipók formázását (feldarabolását) követően egy újabb kelesztésre kerül sor ételminszertároló dobozokban, 4–6 órán keresztül. Az ilyen – szobahőmérsékleten tárolt – tészta ezt követően azonnal, de legfeljebb hat órán belül felhasználható.

#### *Formázás*

A kelesztési idő leteltét követően a cipót spatula segítségével kiveszik a dobozból és a pizzéria munkapultjára helyezik, amelynek felületét előtte liszttel finoman behintik annak érdekében, hogy a cipó ne ragadjon a munkapultra. Belülről kifelé haladó mozdulatokkal, mindkét kéz ujjainak a többször megforgatott cipóba történő nyomásával a pizzasütő tésztakorongot formáz oly módon, hogy a tészta vastagsága közepén ne haladjon meg a 0,4 cm-t – + 10 %-os tűréshatárt engedve –, széle pedig ne legyen vastagabb 1–2 cm-nél, és így módon a tészta szélén perem alakuljon ki.

A „Pizza Napoletana” HKT elkészítéséhez egyéb munkamódszerek nem alkalmazhatók, és különösen nem használható sodrófa és/vagy mechanikus tésztanyújtó gép.

#### *Feltét*

A „Pizza Napoletana” az alábbi módon ízesítik:

- a tésztakorong közepére kanállal 70–100 g hámozott, darabolt paradicsomot helyeznek,
- a paradicsomot körkörös mozdulatokkal a teljes középső felületen eloszlatják,
- a paradicsomra körkörös mozdulatokkal sót szórnak,
- hasonló módon rászórnak egy kevés szurokfűvet,
- egy gerezd előzőleg meghámozott fokhagymát felszeletelnek és azt is a paradicsomra helyezik,
- a tésztára, középről kiindulva, kiöntővel rendelkező olajtartóból, körkörösén 4–5 gramm extra szűz olívaolajat öntenek, + 20 %-os tűréshatárt engedve.

Vagy:

- a tésztakorong közepére kanállal 60–80 g darabolt, hámozott paradicsomot és/vagy friss, feldarabolt kis paradicsomot helyeznek,
- a paradicsomot körkörös mozdulatokkal a teljes középső felületen eloszlatják,
- a paradicsomra körkörös mozdulatokkal sót szórnak,
- a paradicsomra 80–100 g felszeletelt Mozzarella di Bufala Campana OEM-et helyeznek,

- a pizzára néhány friss bazsalikomlevelet tesznek,
- a tésztára, középről kiindulva, kiöntővel rendelkező olajtartóból, körkörösén 4–5 gramm extra szűz olívaolajat öntenek, + 20 %-os túréshatárt engedve.

Vagy:

- a tésztakorong közepére kanállal 60–80 g hámozott, darabolt paradicsomot helyeznek,
- a paradicsomot körkörös mozdulatokkal a teljes középső felületen eloszlatják,
- a paradicsomra körkörös mozdulatokkal sót szórnak,
- a paradicsomra 80–100 g felszeletelt Mozzarella HKT-t helyeznek,
- a pizzára néhány friss bazsalikomlevelet tesznek,
- a tésztára, középről kiindulva, kiöntővel rendelkező olajtartóból, körkörösén 4–5 gramm extra szűz olívaolajat öntenek, + 20 %-os túréshatárt engedve.

#### Sütés

A pizzasütő fából (vagy alumíniumból) készült és kissé beliszteztetett sütőlapátra helyezi a feltéttel megrakott pizzát, és azt körkörös mozdulatokkal, gyors csuklómozdulattal a kemence fenekére csúsztatja oly módon, hogy a feltét ne essen le. A „Pizza Napoletana” HKT sütése kizárólag fatüzelésű kemencében történhet, ahol 485 °C-os sütési hőmérsékletet kell biztosítani, amely kulcsfontosságú a „Pizza Napoletana” HKT készítéséhez.

A pizzasütő a pizza peremének felemelésével, fémlapát segítségével ellenőrzi a pizza sülését, és a pizzát a tűz felé forgatja, azt mindig a sütőlemez ugyanazon részén hagyva annak érdekében, hogy a két eltérő hőmérséklet miatt a pizza ne égjen meg. Fontos, hogy a pizza teljes felületén egyenletesen süljön.

A sütés végén a pizzasütő – továbbra is a fémlapáttal – kiemeli a pizzát a sütőből, és azt tálra helyezi. A sütés időtartama nem haladhatja meg a 60–90 másodpercet.

A sütést követően a pizza a következő tulajdonságokkal rendelkezik: a paradicsomból csupán csak a felesleges víztartalom távozik, így az sűrű és tömör lesz; a Mozzarella di Bufala Campana OEM vagy a Mozzarella HKT a pizza felületén elolvad; a bazsalikom, továbbá a fokhagyma és a szurokfű (oregano) intenzív zamatot áraszt, és láthatólag egyik sem égett meg.

- A kemencefenék hőmérséklete: kb. 485 °C
- A kemenceboltozat hőmérséklete: kb. 430 °C
- A sütés ideje: 60–90 másodperc
- A tészta hőmérséklete a sütéskor: 60–65 °C
- A paradicsom hőmérséklete a sütéskor: 75–80 °C
- Az olaj hőmérséklete a sütéskor: 75–85 °C
- A mozzarella hőmérséklete a sütéskor: 65–70 °C

#### Tartósítás

A „Pizza Napoletana” lehetőség szerint a sütőből való kivételt követően, a készítés helyén azonnal fogyasztandó. Amennyiben azonban nem a készítés helyén fogyasztják el, akkor sem lehet későbbi értékesítés céljából fagyasztani, mélyfagyasztani vagy légmentesen csomagolni.

### 3.7. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonsága

A termék jellegzetességét adó számos kulcsfontosságú elem mindegyike közvetlenül visszavezethető az elkészítés időtartamára és módjára, továbbá a pizzakészítő szakmai tudására és tapasztalatára.

A „Pizza Napoletana” készítésének folyamatát különösen a következők határozzák meg: a dagasztás, a tésztamassza állaga és rugalmassága, a (két fázisban történő, meghatározott hőmérsékleten és időtartamig tartó) kelesztés jellege; a cipók elkészítése és megformázása; a megkelt tésztakorong kezelése és elkészítése; a kemence előkészítése és a sütés jellemzői (időtartam/hőmérséklet), a szigorúan fatüzelésű kemence sajátosságai.

Ki kell emelni például a második kelesztés, a munkamódszerek és -eszközök, így a kizárólag fatüzelésű kemence, illetve a lapátok fontosságát.

A második kelesztést követően a cipó mérete és nedvességtartalma az előző állapothoz képest megnövekszik. Amikor mindkét kéz ujaival nyomást kezdenek gyakorolni a tésztára, a kifejtett erő eredményeként a tészta üregeiben lévő levegő a tészta közepe felől a korong széle felé mozdul el, és így a pizza szélén perem alakul ki. Ez a technika a „Pizza Napoletana” HKT elkészítésének alapvető sajátossága, mivel a perem garantálja, hogy a feltét valamennyi alkotóeleme a korong belső részén maradjon. Annak érdekében, hogy a cipó átmérője egyre nagyobb legyen, a tésztamasszát a pizzasütő kézzel forgatja, jobb kezét a munkalap síkjához képest 45–60 fokos szögben tartva, és e kézfejen helyezkedik el a tésztakorong, amely a bal kéz összehangolt mozgása eredményeként forog.

Más munkamódszerekkel – különösen nyújtófa vagy mechanikus tésztanyújtó gép használatával – azonban nem érhető el, hogy a tészta üregeiben található levegő egyenletesen a külső részek felé áramoljon, és így teljes egészében egységes tésztakorong jöjjön létre. Ezen módszerek használatával a korong közepén egy több rétegből álló tésztaréteg marad, és az ezek közötti üreget levegő tölti ki. Ezért ha az említett eszközöket alkalmazzuk, a sütést követően a pizzán nem alakul ki a tipikus perem, amely a „Pizza Napoletana” HKT egyik fő jellegzetessége.

A nápolyi technika része továbbá az is, hogy a pizzasütő, miután 3–6, feltéttel ellátott tésztakorongot elkészített, azokat pontos és gyors kézmozdulatokkal mesteri módon áthelyezi a munkapultról a lapátra, úgy, hogy ne vesszen el eredeti körformájuk (a pizzasütő a tésztát mindkét kezével húzogatja, és a pizzát kb. 90 °-kal megforgatva, egy erre alkalmas lapátra helyezi). A pizzasütő a sütőlapátot egy kevés liszttel hinti meg, lehetővé téve, hogy a pizza a lapátról könnyen a kemencébe csússzon. Ez gyors csuklómozdulattal történik, és a lapátot 20–25 °-os szögben tartja a kemence síkjához képest, mindezt oly módon, hogy a feltét ne hullhasson le a pizza felületéről.

A fent leírttól eltérő technikák a célra nem felelnek meg, mivel a pizzának a lapáttal közvetlenül a munkapultról történő felemelése nem jelent garanciát arra, hogy a sütésre váró pizza egyben maradjon.

A fatüzelésű kemence a „Pizza Napoletana” sütése és minősége tekintetében kulcsfontosságú tényező. Sajátos műszaki jellemzői egyértelműen szerepet játszanak a klasszikus „Pizza Napoletana” elkészítésének sikerében. A nápolyi pizzasütő kemence része egy tufatégla alap, amely felett egy kör alakú lap – az úgynevezett suolo (talaj) – található, amely fölé „kupolát” építenek. A kemence boltozatát tűzálló anyagból készítik, vagyis olyan anyaggal burkolják, amely nem engedi a hőt kiáramolni. A kemence különböző részeinek aránya alapvető fontossággal bír a pizza megfelelő sütése szempontjából. A kemence típusai a „suolo” mérete alapján különböztethetők meg, amelyet négy kör alakú, tűzálló rész alkot, és ezekből áll össze a „suolo”. A pizzát acélból és/vagy alumíniumból készült lapáttal felemelik és a kemence szájára felé viszik, ott lehelyezik és 180 °-kal megforgatják; ezt követően a pizzát az előző pontra visszahelyezik, ahol a hőmérséklet ekkor éppen annyival kevesebb, amennyit a pizza sütés közben felvett.

Ha a pizzát ilyenkor egy másik pontra helyezik vissza, ott a kiindulási hőmérséklet uralkodhat, ennek következtében pedig a pizza alja megéghet.

Mindezen sajátosságok következtében alakul ki a légkamra-jelenség, valamint a végtermék vizuális jellemzői: a „Pizza Napoletana” valóban puha és tömör, pereme kiemelkedik, belseje megkelt, különösképpen rugalmas, és könnyen négybe hajtható. Fontos hangsúlyozni, hogy egyetlen olyan – az előírttól eltérő munkamódszerrel elkészített – hasonló termék sem rendelkezhet olyan vizuális és érzékszervi sajátosságokkal, mint amilyenekkel a „Pizza Napoletana” rendelkezik.

### 3.8. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos jellege

A nápolyi pizza megjelenése az 1715 és 1725 közötti időszakra tehető. Vincenzo Corrado, Emanuele di Francavilla herceg főszakácsa a Nápolyban leggyakrabban készített ételekről szóló értekezésében kifejti, hogy a paradicsomot a pizza és a makaróni ízesítésére használják, kapcsolatba hozva így két olyan terméket, amelyeknek köszönhetően Nápoly városa hajdanán nagy hírnévre tett szert, és beírta nevét a konyhaművészet történetébe. Innentől számítható a „Pizza Napoletana”, vagyis a paradicsommal ízesített tésztakorong hivatalos megjelenése.

Számos történelmi dokumentum támasztja alá, hogy a pizza Nápoly konyhaművészetének specialitása, és Franco Salerno, az író is megerősíti, hogy ez a termék a nápolyi konyha egyik legnagyobb találmánya.

Az olasz nyelv szótárai és az Enciclopedia Treccani egyaránt megemlíti a „Pizza napoletana”, és a kifejezést számos irodalmi szövegben is megtaláljuk.

Kétségtelen, hogy az első pizzériák Nápolyban nyíltak, és az 1900-as évek közepéig a termék kizárólag Nápolyban és pizzériáiban volt jellemző. A XVIII. században már számos, pizzériának nevezett üzlet működött a városban, és híruk egészen Nápoly királyáig, Bourbon Ferdinándig eljutott, aki e hagyományos nápolyi specialitást keresve, szakítva az udvari etikettel, személyesen látogatott el az egyik leghíresebb pizzériába. Ettől kezdve vált a „pizzéria” divatos helyé és kizárólag a „pizza” elkészítésének szentelt helyiséggé. Nápoly legnépszerűbb és leghíresebb pizzája a „Marinara”, amely 1734-ben született meg, továbbá a „Margherita”, amely 1796 és 1810 között alakult ki, és amelyet 1889-ben Nápolyban tett látogatása során az olasz királyné számára is elkészítettek, mégpedig feltétjeinek színei miatt (paradicsom, mozzarella és bazsalikom), amelyek az olasz lobogó színeire emlékeztetnek.

Idővel Olaszország valamennyi városában és még külföldön is megjelentek a pizzériák, azonban ezek – annak ellenére, hogy nem Nápolyban, hanem egy másik városban működtek, mindig is alkalmazták a „pizzeria napoletana” kifejezést vagy más olyan utalást, amely valamilyen módon emlékeztet a Nápolyval való kapcsolatra, ahol e terméket 300 éve csaknem változatlan formában készítik.

1984 májusában Nápoly pizzásütői egy szabályzatot dolgoztak ki, amelyet mindannyian aláírtak, és amelyet ezután a nápolyi Antonio Carannante jegyző közokiratba foglalt.

A „Pizza Napoletana” kifejezés az évszázadok során olyannyira elterjedt, hogy a terméket mindenütt, még Európa határain kívül is, Közép- és Észak-Amerikában (pl. Mexikóban és Guatemalában), Ázsiában (pl. Thaiföldön és Malajziában) is „Pizza Napoletana”-nak nevezik, annak ellenére, hogy egyes esetekben ezen területek lakói nem is ismerik Nápoly városának földrajzi elhelyezkedését.

### 3.9. A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások

A „Pizza Napoletana” HKT tekintetében előírt ellenőrzések az alábbi szempontokra terjednek ki:

az üzletben a tésztamassza készítésének, a kelesztésnek és a végtermék elkészítésének szakaszában a megfelelő folyamatok betartása és az előírt fázisok megfelelő sorrendje; az üzlet kritikus pontjainak gondos ellenőrzése; az alapanyagok készítési szabályokban előírtaknak való megfelelése; az alapanyagok tökéletes tartósításának és tárolásának ellenőrzése, továbbá annak ellenőrzése, hogy a végtermék jellemzői megfelelnek az e termékleírásban foglaltaknak.

### 3.10. Logó

Az STG (HKT) betűszót, a „Specialità Tradizionale Garantita” (hagyományos különleges termék) és a „Prodotto Secondo la Tradizione napoletana”) „nápolyi hagyomány szerint készült termék” kifejezéseket az előállítás helye szerinti ország hivatalos nyelvére lefordítva kell feltüntetni.

A „Pizza Napoletana” egyedi logója a következő: világosszürke kerettel ellátott, fehér színű ovális kép, amely egy tálat ábrázol, amelyen valóságosan, ugyanakkor stilizáltan ábrázolva egy pizza látható, teljes mértékben betartva a hagyományokat és a klasszikus hozzávalókat, azaz a paradicsomot, a mozzarellát, a bazsalikomleveleket és egy olívaolaj-csíkot ábrázolva.



A tál alatt zöld színű árnyék található, amely a többi elemmel együtt tovább hangsúlyozza az olasz zászló színeit.

A pizzát tartalmazó tál alatt, azt kissé fedve egy négyzet alakú, vörös színű szövegdoboz látható, erősen lekerekített sarkokkal, és abban fekete kontúrral ellátott, fehér betűkkel, fehér kontúrral ellátott zöld árnyékkal a következő szöveg olvasható: „PIZZA NAPOLETANA HKT”. A felirat felett, enyhén jobbra, kisebb betűmérettel és más, fehér színű betűtípussal a következő felirat szerepel: „hagyományos különleges termék” („Specialità Tradizionale Garantata”). Lejjebb pedig, középen, a PIZZA NAPOLETANA HKT logó betűtípusával, fekete kontúrral ellátott, fehér színű kiskapitális betűkkel a „nápolyi hagyomány szerint készült termék” („Prodotta Secondo la Tradizione napoletana”) felirat olvasható.

Szöveg	Betűtípus
PIZZA NAPOLETANA HKT	Varga
Hagyományos különleges termék	Alternate Gothic
Nápolyi hagyomány szerint készült termék	Varga

A pizza ábrázolásához használt színek	PantoneProSim	C	M	Y	K
A perem bézs színe	466	11	24	43	0 %
A mélyvörös paradicsomszós	703	0 %	83	65	18
A bazsalikomlevelek	362	76	0 %	100	11
A bazsalikomlevelek erezete	562	76	0 %	100	11
A paradicsom vörös színe	032	0 %	91	87	0 %
Az olívaolaj csíkja	123	0 %	31	94	0 %
A mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
A mozzarellán látható árnyék	5 807	0 %	0%	11	9

Az ábra és a betűk színei	PantoneProSim	C	M	Y	K
Az ovális tál szélének sötét színe	P.Grey – 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Az ovális tál árnyékának zöld színe	362	76	0 %	100	11
A lekerekített sarkokkal rendelkező téglalap vörös színe	032	0 %	91	87	0 %
Fekete szegéllyel ellátott fehér színnel a „PIZZA NAPOLETANA HKT” felirat		0 %	0 %	0 %	0 %
Fekete szegéllyel ellátott fehér színnel a „Nápolyi hagyomány szerint készült termék” felirat		0 %	0 %	0 %	0 %
Fehér színnel a „Hagyományos különleges termék” felirat		0 %	0 %	0 %	0 %



#### 4. A TERMÉKLEÍRÁSNAK VALÓ MEGFELELÉST ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK VAGY SZERVEK

##### 4.1. Név és cím

Név: Certiquality SRL  
 Cím: Via Gaetano Giardino, 4 – 20123 Milano  
 Tel.: 02/8069171  
 Fax: 02/86465295  
 E-mail: certiquality@certiquality.it

állami  magán

Név: DNV Det Norske Veritas Italia  
 Cím: 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: —

állami  magán

Név: ISMECERT  
 Cím: Corso Meridionale, 6 - 80143 NAPOLI  
 Tel.: 081-5636647  
 Fax: 081-5534019  
 E-mail: info@ismecert.com

állami  magán

##### 4.2. A hatóság vagy szerv konkrét feladatai

Az ország területének különböző részein működő érintetteket mindhárom fenti ellenőrző szerv ellenőrizheti.