

KOMISIJAS REGULA (ES) Nr. 97/2010

(2010. gada 4. februāris)

par nosaukuma ierakstīšanu garantēto tradicionālo īpatnību reģistrā [*Pizza Napoletana* (GT)]

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Padomes 2006. gada 20. marta Regulu (EK) Nr. 509/2006 par lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem kā garantētām tradicionālām īpatnībām ⁽¹⁾ un jo īpaši tās 9. panta 5. punkta trešo daļu,

tā kā:

- (1) Atbilstoši Regulas (EK) Nr. 509/2006 8. panta 2. punkta pirmajai daļai un piemērojot minētās regulas 19. panta 3. punktu, Itālijas iesniegtais pieteikums reģistrēt nosaukumu "Pizza Napoletana" ir publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* ⁽²⁾.
- (2) Vācija un Polija ir paziņojušas, ka saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 509/2006 9. panta 1. punktu iebilst pret reģistrāciju. Šie iebildumi ir atzīti par pieņemamiem, pamatojoties uz minētās regulas 9. panta 3. punkta pirmās daļas a) apakšpunktu.
- (3) Vācijas paziņojums par iebildumiem jo īpaši attiecās uz dažām par to, ka Vācijas kviešu miltiem tiktu radīts neizdevīgs stāvoklis, jo saskaņā ar specifikāciju ir atļauts tikai viens kviešu miltu veids, kas pieejams tikai vienā dalībvalstī, proti, Itālijā.
- (4) Savukārt Polijas paziņojums par iebildumiem jo īpaši attiecās uz to, ka nosaukums nav specifisks pats par sevi un ka publicētajā reģistrācijas pieteikumā nav iekļauti atbilstoši paskaidrojumi.
- (5) Komisija ar 2008. gada 17. septembra vēstulēm aicināja attiecīgās dalībvalstis mēģināt savstarpēji vienoties saskaņā ar savām iekšējām procedūrām.

- (6) Starp Itāliju un Vāciju sešu mēnešu termiņā tika panākta vienošanās, par kuru Komisijai paziņoja 2009. gada 24. februārī un kuru tā apstiprināja. Saskaņā ar šo vienošanos tika atcelti ierobežojumi attiecībā uz konkrētu kviešu miltu lietošanu.
- (7) Tomēr, tā kā paredzētajā termiņā netika panākta vienošanās starp Itāliju un Poliju, Komisijai ir pienākums pieņemt lēmumu saskaņā ar procedūru, kas minēta Regulas (EK) Nr. 509/2006 18. panta 2. punktā.
- (8) Šādā kontekstā un pēc Polijas iebildumiem specifikācijā tika iekļauti paskaidrojumi, kas pierāda, ka nosaukumus, kuru prasa reģistrēt, ir specifisks pats par sevi.
- (9) Tādēļ, ievērojot šos apstākļus, nosaukums "Pizza Napoletana" ir jāieraksta "Garantēto tradicionālo īpatnību reģistrā". Regulas (EK) Nr. 509/2006 13. panta 2. punktā paredzētā aizsardzība nav lūgta.
- (10) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Garantēto tradicionālo īpatnību pastāvīgās komitejas atzinumu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Šīs regulas I pielikumā minēto nosaukumu ieraksta reģistrā.

2. pants

Konsolidēta specifikācija ir iekļauta šīs regulas II pielikumā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2010. gada 4. februārī

Komisijas vārdā –
priekšsēdētājs
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 1. lpp.⁽²⁾ OV C 40, 14.2.2008., 17. lpp.

I PIELIKUMS

Pārtikas produkti, kas minēti Regulas (EK) Nr. 509/2006 I pielikumā

2.3. grupa. Konditorejas izstrādājumi, maize, mīklas izstrādājumi, cepumi

ITĀLIJA

Pizza Napoletana (GTĪ)

II PIELIKUMS

PIETEIKUMS GTĪ REĢISTRĀCIJAI

Padomes Regula (EK) Nr. 509/2006 par lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem kā garantētām tradicionālām īpatnībām

“PIZZA NAPOLETANA”

EK Nr. IT/TSG/007/0031/09.02.2005

1. PIETEIKUMA IESNIEDZĒJAS GRUPAS NOSAUKUMS UN ADRESE

Nosaukums: Associazione Verace Pizza Napoletana

Adrese: Via S. Maria La Nova 49, Napoli

Tālrunis: 0814201205

Fakss 0814201205

E-pasts: info@pizzanapoletana.org

Nosaukums: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Adrese: Corso S. Giovanni a Teduccio 55, Napoli

Tālrunis: 0815590781

Fakss 0815590781

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

2. DALĪBVALSTS VAI TREŠĀ VALSTS

Itālija

3. PRODUKTA SPECIFIKĀCIJA

3.1. Reģistrējamais nosaukums

“Pizza Napoletana”

Reģistrācija tiek pieteikta tikai itāļu valodā.

Norādi “Prodotta secondo la Tradizione napoletana” (Izgatavota saskaņā ar neapoliešu tradīcijām) un saīsinājumu STG (GTĪ) uz “Pizza Napoletana” GTĪ logotipa/marķējuma tulko izgatavotājas valsts valodā.

3.2. Vai nosaukums

ir specifisks pats par sevi

izsaka lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskās iezīmes

Kā apliecina dažādie avoti, kas minēti 3.8. punktā, nosaukumu “Pizza Napoletana” tradicionāli izmanto, lai apzīmētu šo produktu.

3.3. Vai ir lūgta nosaukuma rezervēšana atbilstīgi Regulas (EK) Nr. 509/2006 13. panta 2. punktam

Reģistrācija ar nosaukuma rezervēšanu

Reģistrācija bez nosaukuma rezervēšanas

3.4. Produkta veids

2.3. grupa. Konditorejas izstrādājumi, maize, mīklas izstrādājumi, cepumi

3.5. Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. punktam

“Pizza Napoletana” GTĪ ir krāsni cepts apaļas formas izstrādājums, kura diametrs var būt dažāds (taču tas nedrīkst pārsniegt 35 cm), ar paaugstinātu malu un vidusdaļā izkārtotām virskārtas sastāvdaļām. Vidusdaļas biezums ir 0,4 cm, ar pieļaujamo pielaidi $\pm 10\%$, bet malas biezums ir 1–2 cm. Picai kopumā jābūt mīkstai, elastīgai un viegli salokāmai četrās daļās.

“Pizza Napoletana” GTĪ ir raksturīga paaugstināta mala zeltainā krāsā, kāda ir krāsni ceptiem izstrādājumiem, kura gan uzspiežot, gan ēdot ir mīksta; vidusdaļā ir izkārtotas virskārtas sastāvdaļas, un tajā dominē ar eļļu pilnībā sajustos tomātu sarkanā krāsa un — atkarībā no izmantotajām sastāvdaļām — raudenes zaļā un ķiploku baltā krāsa, tuvāk vai tālāk kārtotu mocarellas šķēļu baltā krāsa un bazilika lapu zaļā krāsa, kas pēc cepšanas var būt kļuvusi vairāk vai mazāk tumša.

“Pizza Napoletana” pēc konsistences ir mīksta, elastīga, viegli salokāma; izstrādājumu var viegli sagriezt, un picai ir ļoti izteikta, raksturīga garša, ko rada paaugstinātā mala, kurai ir kārtīgi uzraudzētas un kārtīgi izceptas maizes tipiskā garša, un ko papildina tomātu skābenā garša, attiecīgi raudenes, ķiploku vai bazilika aromāts un ceptas mocarellas garša.

Cepšanas procesa beigās picai ir raksturīga aromātiska un garšīga smarža; tomāti ir zaudējuši tikai lieko ūdeni un palikuši biežā konsistencē; “Mozzarella di Bufala Campana” ACVN vai “Mozzarella” GTĪ ir izkususi uz picas virsmas; baziliks, tāpat kā ķiploki un raudene, izdala spēcīgu aromātu un nav apdedzis.

3.6. Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta ražošanas metodes apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. punktam

“Pizza Napoletana” raksturīgās pamatizejvielas ir mīksto kviešu milti, alus raugs, dabīgs dzeramais ūdens, mizoti tomāti un/vai svaigi mazie tomāti (*pomodori*), jūras vai galda sāls un pirmā spieduma olīveļļa. “Pizza Napoletana” pagatavošanā var tikt izmantotas arī šādas sastāvdaļas: ķiploki un raudene, “Mozzarella di Bufala Campana” ACVN, svaigs baziliks un “Mozzarella” GTĪ.

Miltu īpašības ir šādas:

— W:	220-380
— P/L:	0,50-0,70
— Ūdens uzņemšanas spēja:	55-62
— Mīklas stabilitāte:	4-12
— Vērtības indekss E_{10} :	maksimāli 60
— Krišanas skaitlis:	300-400
— Sausā lipekļa saturs:	9,5-11 g %
— Olbaltumvielu saturs:	11-12,5 g %

“Pizza Napoletana” pagatavošanā ir tikai turpmāk minētie darba posmi, kurus veic vienā un tajā pašā uzņēmumā.

Mīklas sagatavošana

Sajauc miltus, ūdeni, sāli un raugu. Mīklas mīcītājā ielej litru ūdens, izšķīdina 50–55 g jūras sāls, pievieno 10 % no kopējā paredzētā miltu daudzuma, ieauc 3 g alus rauga, ieslēdz mīklas mīcītāju un pamazām pievieno 1,8 kg miltu (W 220–380), kamēr tiek panākta vēlāmā konsistence, kuru definē kā “mīklas gatavības punktu”. Šai darbībai jāilgst 10 minūtes.

Mīklas mīcītājā (vēlams ar dakšu) mīkla lēni jāmīca 20 minūtes, kamēr tiek iegūta kompakta, viengabalaina masa. Lai iegūtu optimālu mīklas konsistenci, ļoti svarīgi ir tas, cik daudz ūdens milti spēj absorbēt. Pieskaroties mīklai, tā nedrīkst pielipt, bet tai jābūt mīkstai un elastīgai.

Turpmāk norādītas mīklas īpašības; katra parametra pielāide ir $\pm 10\%$.

- Raudzēšanas temperatūra: 25 °C
- pH līmenis pēc raudzēšanas: 5,87
- Kopējais titrējamais skābums: 0,14
- Blīvums: 0,79 g/cm³ (+ 34 %)

Mīklas raudzēšana

Pirmais posms. Pēc izņemšanas no mīklas mīcītāja mīklu izliek uz picērijas darba virsmas, kur mīklai jāguļ divas stundas; mīkla jāapsedz ar mitru drānu, lai tā no ārpuses nesacietētu un lai, iztvaikojot iekšējam mitrumam, veidotos garoziņa. Pēc tam kad mīkla raudzēta divas stundas, veido klaipiņus; to drīkst darīt vienīgi ar rokām un vienīgi picērists (*pizzaiolo*). No uzrūgušās mīklas ar lāpstiņu uz darba virsmas nogriež gabalu, kuram piešķir klaipiņa formu. "Pizza Napoletana" gatavošanai klaipiņiem jābūt 180–250 g smagiem.

Raudzēšanas otrais posms. Kad izveidoti klaipiņi, tos pārtikas kastēs četras līdz sešas stundas raudzē otrreiz. Šo mīklu, kuru glabā istabas temperatūrā, var izmantot nākamo sešu stundu laikā.

Klaipiņu veidošana

Pēc raudzēšanas posma klaipiņu izņem no kastes ar lāpstiņu un novieto uz picērijas darba virsmas, uz kuras plānā kārtiņā izkaisīti milti, lai klaipiņš nepieliptu pie darba virsmas. Tad picērists veido mīklas apli, ar abu roku pirkstiem spiežot uz mīklas piku virzienā no centra uz ārpusi un to vairākas reizes apgriežot otrādi; apļa vidusdaļas biezums nedrīkst pārsniegt 0,4 cm, ar pieļaujamo pielaidi $\pm 10\%$, bet malas biezums nedrīkst pārsniegt 1–2 cm, un tādējādi veidojas paaugstināta mala.

"Pizza Napoletana" GTĪ pagatavošanā nav atļauts nekāds cits gatavošanas veids, jo īpaši mīklas ruļļa un/vai mehāniskās preses veida iekārtu izmantošana mīklas apļu veidošanai.

Virskārta

"Pizza Napoletana" pārējās sastāvdaļas pievieno šādi:

- mīklas apļa vidū ar karoti uzliek 70–100 g sasmalcinātu mizotu tomātu;
- ar spirālveida kustību tomātus izklāj pa visu vidusdaļas virsmu;
- tomātiem ar spirālveida kustību uzkaisa sāli;
- tādā pašā veidā uzkaisa nedaudz raudenes;
- nomizotu ķiploka daiviņu sagriež mazās šķēlītēs un liek uz tomātiem;
- izmantojot eļļas tvertni ar snīpi, ar spirālveida kustību virzienā no centra uzlej 4–5 g pirmā spieduma olīveļļas, ar pielaidi +20 %.

Vai:

- mīklas apļa vidū ar karoti uzliek 60–80 g sagrieztu mizotu tomātu un/vai mazu, svaigu, sagrieztu tomātu;
- ar spirālveida kustību tomātus izklāj pa visu vidusdaļas virsmu;
- tomātiem ar spirālveida kustību uzkaisa sāli;
- uz tomātiem virsū klāj 80–100 g "Mozzarella di Bufala Campana" ACVN, kas sagriezta šķēlēs;

- uz picas uzliek dažas svaiga bazilika lapas;
- izmantojot eļļas tvertni ar snīpi, ar spirālveida kustību virzienā no centra uzlej 4–5 g pirmā spieduma olīveļļas, ar pielaidi +20 %.

Vai:

- mīklas apļa vidū ar karoti uzliek 60–80 g sasmalcinātu mizotu tomātu;
- ar spirālveida kustību tomātus izklāj pa visu vidusdaļas virsmu;
- tomātiem ar spirālveida kustību uzkaisa sāli;
- uz tomātiem virsū klāj 80–100 g “Mozzarella” GTĪ, kas sagriezta šķēlēs;
- uz picas uzliek dažas svaiga bazilika lapas;
- izmantojot eļļas tvertni ar snīpi, ar spirālveida kustību virzienā no centra uzlej 4–5 g pirmā spieduma olīveļļas, ar pielaidi +20 %.

Cepšana

Sagatavoto picu “pizzaiolo” (picērists) ar rotējošu kustību, pakaisot nedaudz miltu, pārceļ uz koka (vai alumīnija) līzes un pēc tam picu ar ātru grūdienu uzslidina uz krāsns cepamās virsmas tā, lai nenotecētu virskārta. “Pizza Napoletana” GTĪ cep vienīgi malkas krāsnī, kurā cepšanas temperatūra sasniedz 485 °C, kam ir būtiska nozīme, lai iegūtu “Pizza Napoletana” GTĪ.

Picēristam jākontrolē picas cepšanās, ar metāla līzi paceļot vienu picas pusi un pagriežot to pret uguni, taču visu laiku izmantojot krāsns cepamās virsmas sākotnējo zonu, lai nepieļautu to, ka temperatūras atšķirību dēļ pica apdeg. Svarīgi, lai pica visā apkārtmērā būtu izcepta vienādi.

Kad cepšana beigusies, picērists ar to pašu metāla līzi izņem picu no krāsns un uzliek uz šķīvja. Picu cep ne ilgāk par 60–90 sekundēm.

Pēc cepšanas picai ir šādas iezīmes: tomāti ir zaudējuši tikai lieko ūdeni un palikuši biežā konsistencē; “Mozzarella di Bufala Campana” ACVN vai “Mozzarella” GTĪ ir izkususi uz picas virsmas; baziliks, kā arī ķiploki un raudene izdala spēcīgu aromātu un nav apdeguši.

- Cepšanas temperatūra uz krāsns cepamās virsmas: aptuveni 485 °C
- Temperatūra krāsns velvē: aptuveni 430 °C
- Cepšanas ilgums: 60 līdz 90 sekundes
- Temperatūra, kādu sasniedz mīkla: 60 līdz 65 °C
- Temperatūra, kādu sasniedz tomāti: 75 līdz 80 °C
- Temperatūra, kādu sasniedz eļļa: 75 līdz 85 °C
- Temperatūra, kādu sasniedz mocarella: 65 līdz 70 °C

Uzglabāšana

“Pizza Napoletana” vēlams ēst uzreiz pēc tās izņemšanas no krāsns tajā pašā picērijā, kur tā pagatavota. Tomēr, ja picu nepatērē pagatavošanas vietā, to nedrīkst sasaldēt vai iepakot vakuumā, lai pārdotu vēlāk.

3.7. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskums

Pamatelementu, kas nosaka attiecīgā produkta specifiskumu, ir daudz, un tie ir tieši saistīti ar darbību ilgumu un metodēm, kā arī ar izgatavotāja prasmi un pieredzi.

Konkrēti, "Pizza Napoletana" pagatavošanas procesā ir šādi raksturīgie elementi: mīklas mīcīšana, mīklas elastīgums (*reologia*) un raudzēšanas specifiskums (divi posmi, kuros jāievēro īpaši temperatūras un ilguma nosacījumi); klaipiņu sagatavošana un to formas panākšana; darbības ar uzraudzēto mīklu un apļa veidošana; krāsns sagatavošana un cepšanas parametri (ilgums/temperatūras), krāsns veids — tā drīkst būt vienīgi malkas krāsns.

Jāuzsver, ka īpaša nozīme ir, piemēram, otrajai raudzēšanai, darba paņēmieniem un rīkiem, proti, krāsnij, kurai obligāti jābūt ar malku kurināmai, un lizēm.

Pēc otrās raudzēšanas klaipiņš salīdzinājumā ar pirmo posmu iegūst lielāku apjomu un mitrumu. Spēks, kas tiek pielikts, spiežot ar abu roku pirkstiem, izraisa mīklas porās esošā gaisa virzīšanos no apļa centra uz malu, un sāk veidoties picas paaugstinātā mala. Šis paņemiens ir viena no "Pizza Napoletana" GTĪ pamatiezīmēm, jo apļa malu pacelšana nodrošina, ka visas virskārtas sastāvdaļas paliek uz apļa. Lai panāktu, ka klaipiņš iegūst lielāku diametru, sagatavošanu turpina, ar abām rokām mīklu paceļot augšā, labo roku turot 45–60 grādu leņķī attiecībā pret darba virsmu. Uz tās uzliek mīklas apli, kura griešanos panāk ar sinhronām kreisās rokas kustībām.

Turpretī citi sagatavošanas veidi, jo īpaši ar mīklas rulli vai mehāniskās preses veida iekārtu apļa veidošanai, nenodrošina mīklas porās esošā gaisa viendabīgu pārvietošanos virzienā uz ār malu tā, lai izveidotos viscaur viendabīgs mīklas aplis. Tādā veidā apļa vidū veidojas slāņaina mīklas zona, kuras slāņus atdala gaiss. Līdz ar to, izmantojot minētos instrumentus, picai pēc cepšanas nebūs tipiskās paaugstinātās malas, kas ir viena no "Pizza Napoletana" GTĪ pamatiezīmēm.

Turklāt Neapoles metode paredz, ka pēc tam, kad picērists sagatavojis trīs līdz sešus mīklas apļus ar attiecīgo virskārtu, viņš picu prasmīgi, ar precīzām un ātrām roku kustībām pārvieto no darba virsmas uz lizes tā, lai pica nezaudētu savu sākotnējo apaļo formu (picērists picu pavēl ar abām rokām un, pagriežot picu par aptuveni 90° ap tās asi, novieto uz piemērotas lizes). Picērists uz lizes uzkaisa nedaudz miltu, lai picu no lizes varētu viegli ieslidināt krāsnī. Šo darbību veic ar strauju grūdienu, lizi turot 20–25° leņķī attiecībā pret krāsns pamatni, un to darot tā, ka no picas nenoslīd tās virskārta.

Metodes, kas atšķiras no iepriekš aprakstītās, neder, jo, picu tieši paņemot no darba virsmas ar lizi, cepšanai sagatavotā pica var izjukt.

"Pizza Napoletana" cepšanas procesā un kvalitātes ziņā izšķiroša nozīme ir malkas krāsnij. Lai izdotos tradicionālā "Pizza Napoletana", ir absolūti svarīgi šīs krāsns tehniskie parametri. Neapoles picu krāsnij ir tufa ķieģeļu pamats, uz kura tiek veidota apļveida cepamā virsma (it. — *sole*), savukārt virs tās tiek būvēts kupols. Krāsns velve ir no karstumizturīga materiāla, lai kavētu karstuma izkliedēšanos. Lai pica labi izceptos, ir ļoti svarīgi, kādi ir krāsns daļu samēri. Šīs krāsns īpašā iezīme ir tās plašā cepamā virsma, ko veido četras siltumatstarojošas apļveida daļas. Picērists picu paceļ ar tērauda un/vai alumīnija lizi un nes uz krāsnī, kur to novieto uz pamatnes un pagriež par 180°, turklāt, picu griežot, to novieto atpakaļ tajā pašā vietā, lai tās apakša būtu tādā pašā temperatūrā kā iepriekš, ko samazina picai cepties absorbētais karstums.

Ja picu pārvietotu citā vietā, tur būtu sākotnējā temperatūra, kuras rezultātā picas apakša apdegtu.

Visas šīs specifiskās iezīmes rada gaisa kameras efektu un nodrošina gatavā izstrādājuma — "Pizza Napoletana" — vajadzīgo izskatu un to, ka pica ir mīksta un kompakta, ar paaugstinātu malu, uzbriedušu mīklu, īpaši mīksta un viegli salokāma četrās daļās. Jāuzsver, ka nevienam citam līdzīgam produktam, kuru pagatavošanas metodes atšķiras no aprakstītajām, nevar nodrošināt tādas pašas vizuālās, garšas un smaržas īpašības kā "Pizza Napoletana".

3.8. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta tradicionālais raksturs

“Pizza Napoletana” ir radusies laika posmā no 1715. līdz 1725. gadam. Orias pilsētā dzimušais *Vincenzo Corrado*, kas bija prinča *Emanuele di Francavilla* galvenais pavārs, traktātā par Neapoles izplatītākajiem ēdieniem rakstīja, ka tomātus izmanto picu pagatavošanai un kā piedevu pie makaroniem, tādējādi minot divus produktus, kuri savulaik palīdzēja kaldināt Neapoles slavu un noteica šīs pilsētas vietu kulinārijas vēsturē. Ar minēto atsauci tiek saistīta “Pizza Napoletana” — mīklas apļa ar tomātiem — oficiālā dzimšana.

Ir daudz vēsturisku dokumentu, kuri apliecina to, ka šis kulinārijas izstrādājums radies Neapolē. Piemēram, rakstnieks *Franco Salerno* apgalvo, ka šis izstrādājums ir viens no ievērojamākajiem Neapoles kulinārijas izgudrojumiem.

“Pizza Napoletana” īpaši minēta pat itāliešu valodas vārdnīcās un enciklopēdijā *Treccani*. Turklāt vārdkopa “Pizza Napoletana” minēta daudzos literāros darbos.

Nav šaubu, ka pirmās “pizzerie” (picērijas) parādījās Neapolē, kur līdz pat XX gadsimta vidum šis izstrādājums bija dabūjams vienīgi šajā pilsētā un tās picērijās. Pilsētā kopš XVIII gadsimta darbojās vairāki iestādījumi, ko dēvēja par *pizzeria*. Ziņas par šīm picērijām nonāca līdz Neapoles karalim *Ferdinand de Bourbon*, kurš, lai nogaršotu šo tradicionālo Neapoles ēdienu, pārkāpa galma etiķeti un apmeklēja vienu no slavenākajām picērijām. No tā brīža *pizzeria* kļuva par modes lietu, par vietu, kur gatavo vienīgi *pizza*. Neapoles populārākās un slavenākās picas bija *Marinara* (rašanās datums — 1734. gads) un *Margherita* (radusies 1796.–1810. gadā). Kad 1889. gadā Neapoli apciemoja Itālijas karaliene, *Margherita* picu viņai pasniedza tieši picas virskārtas (tomāti, *mozzarella* un baziliks) krāsu dēļ, jo tās atgādina Itālijas karoga krāsas.

Laika gaitā picērijas parādījās visās Itālijas pilsētās un pat citās valstīs. Tomēr, lai gan tās neatradās Neapolē, tās vienmēr savā darbībā minēja “*pizzeria napoletana*” vai izmantoja kādu apzīmējumu, kas kaut kādā veidā norādītu uz saikni ar Neapoli, kur šis izstrādājums ir spējis saglabāt savu autentiskumu nu jau teju 300 gadu.

1984. gada maijā “*pizzaioli napoletani*” (Neapoles picēristi) sagatavoja konspektīvu produkta specifiskāciju, kuru parakstīja visu amata brāļu vārdā un kuru oficiāli reģistrēja Neapoles notārs *Antonio Carannante*.

Gadsimtu gaitā termins “Pizza Napoletana” ir tādā mērā izplatījies arī ārpus Eiropas, īpaši Centrālamerikā un Dienvidamerikā (Meksikā un Gvatemalā) un Āzijā (Taizemē un Malaizijā), ka šo izstrādājumu visur pazīst kā “Pizza Napoletana”, lai gan dažkārt cilvēkiem nav ne mazākās jausmas, kur tieši atrodas Neapoles pilsēta.

3.9. Prasību minimums un procedūras specifisko iezīmju pārbaudei

Attiecībā uz “Pizza Napoletana” GTĪ paredzētās pārbaudes ir šādas:

pārbaude uzņēmumos mīklas mīcīšanas, raudzēšanas un gatavošanas posmā, pārlicinoties, ka aprakstītie posmi tiek īstenoti pareizi un pareizajā kārtībā; uzņēmuma kritisko punktu rūpīga kontrole; izejvielu atbilstības pārbaude, ņemot vērā specifiskācijās noteikto; pārbaude attiecībā uz to, vai izmantojamās izejvielas tiek pareizi glabātas un vai gatavā izstrādājuma īpašības atbilst tam, kas noteikts produkta specifiskācijā.

3.10. Logotips

Saīsinājumu STG (GTĪ) un norādes “*Specialità Tradizionale Garantita*” (Garantēta tradicionālā īpatnība) un “*Prodotta seconda la tradizione napoletana*” (Izgatavota saskaņā ar neapoliešu tradīcijām) tulko izgatavotājas valsts oficiālajās valodās.

“Pizza Napoletana” logotips ir šāds: horizontāls ovāls baltā krāsā ar gaiši pelēku kontūru, ar ko domāts šķīvis, uz kura tiek pasniegta pica, kas ir attēlota realistiski, tomēr vienlaikus ir stilizēta, pilnībā ievērojot tradīcijas un attēlojot tādas klasiskās sastāvdaļas kā tomāti, *mozzarella*, bazilika lapas un olīveļļas līnija.

Zem šķīvja attēlota zaļa maliņa, kas atgādina ēnu un kopā ar citām krāsām izceļ izstrādājumā redzamās Itālijas karoga krāsas.

Nedaudz aizsedzot šķīvi, uz kura uzlikta pica, attēlots sarkans taisnstūris ar noapaļotiem stūriem, uz kura ir uzraksts "PIZZA NAPOLETANA GTĪ" ("PIZZA NAPOLETANA" STG) ar baltiem burtiem ar melnu kontūru un zaļu ieslīpu ēnu ar baltu kontūru. Virs šā uzraksta nedaudz pa labi novirzīts ir uzraksts "Garantēta tradicionālā īpatnība" ("Specialità Tradizionale Garantita"), kas veidots ar mazākiem un cita šrifta burtiem baltā krāsā. Apakšā tādā pašā šriftā kā uzrakstam "PIZZA NAPOLETANA GTĪ" ir centrēts uzraksts "Izgatavota saskaņā ar neapoliešu tradīcijām" ("Prodotta Secondo la Tradizione napoletana") ar mazākiem baltiem burtiem ar melnu kontūru.

Uzraksts	Šrifts
PIZZA NAPOLETANA GTĪ	Varga
Garantēta tradicionālā īpatnība	Alternate Gothic
Izgatavota saskaņā ar neapoliešu tradīcijām	Varga

Picas krāsas	PantoneProSim	C	M	Y	K
Maliņas gaiši bēšais	466	11	24	43	0 %
Tomātu mērces pamata sarkanais	703	0 %	83	65	18
Bazilika lapas	362	76	0 %	100	11
Bazilika lapu dzīslas	562	76	0 %	100	11
Tomātu sarkanais	032	0 %	91	87	0 %
Oliveļļas līnija	123	0 %	31	94	0 %
Mocarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Atspīdumi uz mocarellas	5 807	0 %	0 %	11	9

Grafiskās daļas un burtu krāsas	PantoneProSim	C	M	Y	K
Ovālā šķīvja malas pelēkais	P.Grey – 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Ovālā šķīvja ēnas zaļais	362	76	0 %	100	11
Taisnstūra (ar noapaļotiem stūriem) sarkanais	032	0 %	91	87	0 %
Uzraksta "PIZZA NAPOLETANA GTĪ" burtu (ar melnu kontūru) baltais		0 %	0 %	0 %	0 %
Uzraksta "Izgatavota saskaņā ar neapoliešu tradīcijām" burtu (ar melnu kontūru) baltais		0 %	0 %	0 %	0 %
Uzraksta "Garantēta tradicionālā īpatnība" baltais		0 %	0 %	0 %	0 %



4. IESTĀDES VAI INSTITŪCIJAS, KURAS PĀRBAUDA ATBILSTĪBU PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAI

4.1. Nosaukums un adrese

Nosaukums: Certiquality SRL
 Adrese: Via Gaetano Giardino, 4 – 20123 Milano
 Tālrunis: 028069171
 Fakss: 0286465295
 E-pasta adrese: certiquality@certiquality.it

Publiska Privāta

Nosaukums: DNV Det Norske Veritas Italia
 Adrese: Centro Direzionale Colleoni Viale Colleoni, 9 Palazzo Sirio 2 – 20041 Agrate Brianza (MI)
 Tālrunis: +39 0396899905
 Fakss: +39 0396899930
 E-pasta adrese: —

Publiska Privāta

Nosaukums: ISMECERT
 Adrese: Corso Meridionale, 6 - 80143 NAPOLI
 Tālrunis: 0815636647
 Fakss: 0815534019
 E-pasta adrese: info@ismecert.com

Publiska Privāta

4.2. Iestādes vai institūcijas konkrētie uzdevumi

Visas trīs iepriekš minētās pārbaudes institūcijas veic dažādas pārbaudes attiecīgajās valsts teritorijas daļās.