

CITI AKTI

KOMISIJA

Reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 8. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 509/2006 par lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem kā garantētām tradicionālām īpatnībām

(2008/C 40/08)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 509/2006 ⁽¹⁾ 9. pantam. Komisijai paziņojumi par iebildumiem jāsaņem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

PIETEIKUMS GTĪ REĢISTRĀCIJAI

PADOMES REGULA (EK) Nr. 509/2006

“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: —

Fakss: —

E-pasta adrese: —

Nosaukums: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

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

Tālrunis: —

Fakss: —

E-pasta adrese: —

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

3. Produkta specifikācija**3.1. Reģistrējamais nosaukums**

“Pizza Napoletana”

Reģistrācija tiek pieteikta tikai itāļu valodā.

Norādi “Izgatavota saskaņā ar neapoliešu tradīcijām” un saīsinājumu “GTĪ” uz “Pizza Napoletana” GTĪ logotipa/markējuma tulko izgatavotājas valsts valodā.

⁽¹⁾ OVL 93, 31.3.2006., 1. lpp.

3.2. *Vai nosaukums*

ir specifisks pats par sevi

izsaka lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskās iezīmes

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, kūkas, cepumi un citi konditorejas izstrādājumi.

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 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 tomātu, kas pilnībā sajaukušies ar eļļu, sarkanā krāsa un atkarībā no izmantotajām sastāvdaļām — oregano zaļā un ķiploku baltā krāsa, tuvāk vai tālāk kārtotu mocarellas šķēžu baltā krāsa un bazilika lapu zaļā krāsa, kas cepšanas rezultātā var būt kļuvusi vairāk vai mazāk tumša.

Neapoles pica 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 oregano, ķiploku vai bazilika aromāts un ceptas mocarellas garša.

Cepšanas procesa beigās picai ir raksturīga, garšīga smarža; tomāti ir zaudējuši tikai lieko ūdeni un palikuši biezā konsistencē; “Mozzarella di Bufala Campana” ACVN vai “Mozzarella” GTĪ ir izkususi uz picas virsmas; baziliks, tāpat kā ķiploki un oregano, 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 pamatsastāvdaļas ir “00” tipa mīksto kviešu milti, kam var būt pievienoti “0” tipa milti, alus raugs, dabīgs dzeramais ūdens, mizoti un/vai svaigi tomāti, jūras vai galda sāls un pirmā spieduma olīveļļa. Neapoles picas pagatavošanā var tikt izmantotas arī šādas sastāvdaļas: ķiploki un oregano, “Mozzarella di Bufala Campana” ACVN, svaigs baziliks un “Mozzarella” GTĪ.

Miltu īpašības ir šādas:

— W:	220–380
— P/L:	0,50–0,70
— Absorbējamība:	55–62
— Stabilitāte:	4–12
— Value index E10:	max 60
— Falling number:	300–400
— Lipeklis:	9,5–11 g %
— Olbaltumvielas:	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, iejauc 3 g alus rauga, ieslēdz mīklas mīcītāju un pamazām pievieno 1,8 kg miltu (W 220–380), kamēr tiek panākta vēlamā konsistence, kuru definē kā “mīklas gatavības punktu”. Šai operācijai 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 pielaiide ir ± 10 %.

- Fermentācijas temperatūra: 25 °C
- Beigu pH līmenis: 5,87
- Kopējais titrētais 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 tāda kā garoziņa. Pēc tam, kad mīkla raudzēta divas stundas, veido klaipiņus, un 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 disku, ar abu roku pirkstiem spiežot uz mīklas piku virzienā no centra uz ārpusi un to vairākas reizes apgriežot otrādi; diska vidusdaļas biezums nedrīkst pārsniegt 0,4 cm, ar pieļaujamo pielaidi ± 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 disku veidošanai.

Virskārta

Neapoles picai pārējās sastāvdaļas pievieno šādi:

- mīklas diska 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 oregano;
- 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 diska 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 diska 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 picērists ar rotējošu kustību, pakaisot nedaudz miltu, pārceļ uz koka (vai alumīnija) lizes 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, kas ir absolūti nepieciešama, lai iegūtu “Pizza Napoletana” GTĪ.

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

Kad cepšana beigusies, picērists ar to pašu metāla lizi 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 oregano 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

Neapoles picu 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 un raudzēšanas specifiskums (divi posmi, kuros jāievēro īpaši temperatūras un ilguma nosacījumi); klaipiņu sagatavošana un to formas panākšana; darbības ar uzraudzēto mīklu un diska veidošana; krāsns sagatavošana un cepšanas parametri (ilgums/temperatūras), krāsns īpašības attiecībā uz to, ka tā drīkst būt vienīgi malkas krāsns.

Jāuzsver, ka īpaša nozīme ir, piemēram, otrajai raudzēšanai, darba paņēmieniem un rīkiem, proti, krāsniņ, 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 diska centra uz malu, un sāk veidoties picas paaugstinātā mala. Šis paņēmiens ir viena no "Pizza Napoletana" GTĪ pamatiezīmēm, jo diska malu pacelšana nodrošina, ka visas virskārtas sastāvdaļas paliek uz diska. Lai panāktu, ka klaipiņš iegūst lielāku diametru, picērists sagatavošanu turpina, ar abām rokām mīklu paceļot augšā, labo roku turot 45–60 grādu leņķī attiecībā pret darba virsmu. Uz tās uzliek mīklas disku, kura griešanos panāk ar sinhronām kreisās rokas kustībām.

Turpretī citi sagatavošanas veidi, jo īpaši ar mīklas rulli vai mehāniskās preses veida iekārtu disku veidošanai, nenodrošina mīklas porās esošā gaisa viendabīgu pārvietošanos virzienā uz ār malu tā, lai izveidotos viscaur viendabīgs mīklas disks. Tādā veidā diska 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.

Papildus tam Neapoles metode paredz, ka pēc tam, kad picērists sagatavojis trīs līdz sešus mīklas diskus 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 krāsni. 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 krāsniņ. Lai izdotos tradicionālā "Pizza Napoletana", ir absolūti svarīgi šīs krāsns tehniskie parametri. Neapoles picu krāsniņ ir tufa ķieģeļu pamats, uz kura tiek veidota apaļa 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. Šis krāsns īpašā iezīme ir tās cepamās virsmas laukums, ko veido četras siltumatstarojošas apļveida zonas. Picērists picu paceļ ar tērauda un/vai alumīnija lizi un nes uz krāsni, kur to novieto uz pamatnes un pagriež par 180°, turklāt, picu griežot, to novieto atpakaļ tajā pašā vietā, lai tās apakša būtu tajā pašā temperatūrā kā iepriekš, ko samazina picai cepoties 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, uzpūtušos 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

Neapoles pica 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 izplatītajiem ēdieniem rakstīja, ka tomātus izmanto picu pagatavošanai un kā piedevu pie makaroniem, tādējādi minot divus produktus, kuri savulaik palīdzēja kaldināt Neapoles slavu un šīs pilsētas vietu kulinārijas vēsturē. Ar minēto atsauci tiek saistīta “Pizza Napoletana” — mīklas diska 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.

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

Nav šaubu, ka pirmās 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, mocarella 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 “Pizza 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 Neapoles picēristi sagatavoja konspektīvu produkta specifikāciju, 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, pārliecinoties, ka aprakstītie posmi tiek īstenoti pareizi un pareizajā kārtībā; uzņēmuma kritisko punktu rūpīga kontrole; izejvielu atbilstības pārbaude, ņemot vērā specifikācijās noteikto; pārbaude attiecībā uz to, vai izmantotajām izejvielām tiek pareizi glabātas un vai gatavā izstrādājuma īpašības atbilst tam, kas noteikts šajā produkta specifikācijā.

3.10. Logotips

Saīsinājumu GTĪ un norādes “Garantēta tradicionālā īpatnība” un “Izgatavota saskaņā ar neapoliešu tradīcijām” tulko izgatavotājas valsts oficiālajās valodās.

Neapoles pīcas logotips ir šāds: horizontāls ovāls baltā krāsā ar gaiši pelēku kontūru, ar ko domāts šķīvīvis, uz kura tiek pasniegta pīca, kas ir attēlota reālistiski, tomēr vienlaikus ir stilizēta, pilnībā ievērojot tradīcijas un attēlojot tādas klasiskās sastāvdaļas kā tomāti, mocarella, bazilika lapas un olīveļļas līnija.

Zem šķīvja attēlota zaļa maliņa, kas atgādina ēnu un kopā ar citām krāsām izceļ izstrādājuma itāļu karoga krāsas.

Nedaudz aizsedzot šķīvi, uz kura uzlikta pīca, 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 STG	Varga
Specialità Tradizionale Garantita	Alternate Gothic
Prodotta secondo la Tradizione napoletana	Varga

Pīcas 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 %
Olīveļļas līnija	123	0 %	31	94	0 %
Mocarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Atspīdumi uz mocarellas	5807	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 %

Grafiskās daļas un burtu krāsas	PantoneProSim	C	M	Y	K
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
I-20123 Milano

Tālrunis: —

Fakss: —

E-pasta adrese: —

Publiska Privāta

Nosaukums: DNV Det Norske Veritas Italia

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

Tālrunis: —

Fakss: —

E-pasta adrese: —

Publiska Privāta

Nosaukums: IS.ME.CERT.
Adrese: Via G. Porzio
Centro Direzionale Isola G1
I-80143 Napoli
Tālrunis: —
Fakss: —
E-pasta adrese: —
 Publiska Privāta

4.2. *Iestādes vai institūcijas konkrētie uzdevumi*

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