

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Publikācija attiecībā uz garantētas tradicionālās īpatnības nosaukumu saskaņā ar 26. panta 2. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2016/C 176/07)

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012⁽¹⁾ 26. panta 1. punkta pirmo daļu Itālija iesniedza⁽²⁾ nosaukumu *Pizza Napoletana* kā garantētas tradicionālās īpatnības (GTĪ) nosaukumu, kas atbilst Regulai (ES) Nr. 1151/2012. Nosaukums *Pizza Napoletana* iepriekš ir ticis reģistrēts ar Regulu (ES) Nr. 97/2010⁽³⁾ bez nosaukuma rezervācijas saskaņā ar Padomes Regulas (EK) Nr. 509/2006⁽⁴⁾ 13. panta 1. punktu kā garantēta tradicionālā īpatnība un patlaban ir aizsargāts saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 25. panta 2. punktu.

Ievērojot iepriekšminēto, Komisija ar šo publicē nosaukumu

PIZZA NAPOLETANA,

lai nodrošinātu, ka tas tiek ierakstīts Garantēto tradicionālo īpatnību reģistrā, kas paredzēts Regulas (ES) Nr. 1151/2012 22. pantā.

Šī publikācija dod tiesības saskaņā ar minētās regulas 51. pantu izteikt iebildumus pret to, ka nosaukums *Pizza Napoletana* ir jāieraksta Garantēto tradicionālo īpatnību reģistrā, kas paredzēts Regulas (ES) Nr. 1151/2012 22. pantā.

Ja nosaukums *Pizza Napoletana* ir ierakstīts reģistrā saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 26. panta 4. punktu, spēkā esošo ar GTĪ *Pizza Napoletana* apzīmētā produkta specifikāciju, kas publicēta Regulas (ES) Nr. 97/2010 II pielikumā, uzskata par specifikāciju, kas minēta Regulas (ES) Nr. 1151/2012 19. pantā un ko attiecina uz GTĪ *Pizza Napoletana*, kura aizsargāta ar nosaukuma rezervāciju.

Informācijas pilnīguma nodrošināšanai un saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 26. panta 2. punktu šī publikācija ietver ar GTĪ *Pizza Napoletana* apzīmētā produkta specifikāciju, kas publicēta 2010. gada 4. februāra Regulas (ES) Nr. 97/2010⁽⁵⁾ II pielikumā.

PIETEIKUMS GTĪ REĢISTRĀCIJAI

PADOMES REGULA (EK) Nr. 509/2006**PIZZA NAPOLETANA****EK Nr.: IT-TSG-007-0031-9.2.2005.****1. Pieteikuma iesniedzējas grupas nosaukums un adrese**

Nosaukums: *Associazione Verace Pizza Napoletana*
Adrese: *Via S. Maria La Nova 49*
80134 Napoli
ITALIA

Tālr.: +39 0814201205
Fakss: +39 0814201205
E-pasta adrese: info@pizzanapoletana.org

⁽¹⁾ Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regula (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.).

⁽²⁾ ES Nr.: IT-TSG-0107-01408 - 29.12.2015.

⁽³⁾ 2010. gada 4. februāra Regula (ES) Nr. 97/2010 par nosaukuma ierakstīšanu garantēto tradicionālo īpatnību reģistrā [*Pizza Napoletana* (GTĪ)] (OV L 34, 5.2.2010., 7. lpp.).

⁽⁴⁾ Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 509/2006 par lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem kā garantētām tradicionālām īpatnībām (OV L 93, 31.3.2006., 1. lpp.). Regula atcelta un aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

⁽⁵⁾ Sk. 3. zemsvītras piezīmi.

Nosaukums: *Associazione Pizzaiuoli Napoletani*
Adrese: *Corso S. Giovanni a Teduccio, 55*
80146 Napoli
ITALIA

Tālr.: +39 0815590781
Fakss: +39 0815590781
E-pasta adrese: info@pizzaiuolinapoletani.it
direttivo@pizzaiuolinapoletani.it

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

3. Produkta specifikācija

3.1. Reģistrējams nosaukums

Pizza Napoletana

Reģistrācija tiek pieteikta tikai itāļu valodā.

Norādi "*Prodotta secondo la Tradizione napoletana*" ["Izgatavota saskaņā ar neapoliešu tradīcijām"] un akronīmu *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, 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 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 sajaukušos tomātu sarkanā krāsa un – atkarībā no izmantotajām sastāvdaļām – raudenes zaļā un ķiploku baltā krāsa, tuvāk vai tālāk kārtotu *mozzarella* 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; izstrādājums ir viegli sagriežams; 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 un bazilika aromāts un ceptas *mozzarella* garša.

Cepšanas procesa beigās picai ir raksturīga, patīkamu garšu rosinoša 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, kā arī ķiploki un raudene izdala spēcīgu aromātu un nav apdeguši.

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
- Absorbēcija: 55–62
- Stabilitāte: 4–12
- E10 indeksa vērtība: nepārsniedz 60
- Krišanas skaitlis: 300–400
- Dehidratēts lipekļis: 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 jūrassāls, pievieno 10 % no kopējā paredzētā miltu daudzuma, ievieca 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 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 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 ārpusē 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.

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 $\pm 10\%$, 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 disku veidošanai.

Virskārta

Pizza Napoletana 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 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 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 "pizzaiolo" (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 krāsni, 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 nepieļautu 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 biezā konsistencē; *Mozzarella di Bufala Campana* ACVN vai *Mozzarella* GTĪ ir izkususi uz picas virsmas; bazilīks, 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: 60–90 sekundes.

- Temperatūra, kādu sasniedz mīkla: 60–65 °C.
- Temperatūra, kādu sasniedz tomāti: 75–80 °C.
- Temperatūra, kādu sasniedz eļļa: 75–85 °C.
- Temperatūra, kādu sasniedz mocarella: 65–70 °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 specifika

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); klaiņņu 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, krāsnij, kurai obligāti jābūt ar malku kurināmai, un lizēm.

Pēc otrās raudzēšanas klaiņņš 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 apļa malu pacelšana nodrošina, ka visas virskārtas sastāvdaļas paliek uz apļa. Lai panāktu, ka klaiņņš 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 disku veidošanai, nenodrošina mīklas porās esošā gaisa viendabīgu pārvietošanos virzienā uz ārmaļu tā, lai izveidotos viscaur viendabīgs mīklas disks. 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.

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 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 apaļa cepamā virsma (itāļu valodā – *sole*), savukārt virs tās tiek veidots kupols. Krāsns velve ir no karstumizturīga materiāla, lai kavētu karstuma izkļiedēšanos. 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 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, 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 tradicionālās iezīmes

Pizza Napoletana ir radusies laika posmā no 1715. gada 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 noteica 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.

Pizza Napoletana īpaši minēta pat itāļu u valodas vārdnīcās un enciklopēdijā *Treccani*. Turklāt vārdkopa *Pizza Napoletana* (“Neapoles pica”) 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, 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 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. Minimālās prasības un procedūra specifiskuma kontroles jomā

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 specifikācijās noteikto; pārbaude attiecībā uz to, vai izmantojamās izejvielas tiek pareizi glabātas un vai gatavā izstrādājuma īpašības atbilst tam, kas noteikts šajā produkta specifikācijā.

3.10. Logotips

Akronīmu STG [GTĪ] un norādes “*Specialità Tradizionale Garantita*” [“Garantēta tradicionālā īpatnība”] un “*Prodotta secondo la Tradizione napoletana*” [“Izgatavota saskaņā ar neapoliešu tradīcijām”] tulko izgatavotājas valsts oficiālajās valodās.

Logotips, ar ko *Pizza Napoletana*, atšķiras, ir šāds: horizontāls ovāls baltā krāsā ar gaiši pelēku kontūru, ar ko domāts šķīvīšs, uz kura tiek pasniegta pica, kas ir attēlota reālistiski, 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 izstrādājuma krāsas, kas atbilst Itālijas karogam.

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

Uzraksts	Šrifts
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Garantēta tradicionālā īpatnība	<i>Alternate Gothic</i>
Izgatavota saskaņā ar neapoliešu tradīcijām	Varga

Picas krāsas	PantoneProSim	C	M	Y	K
Maliņas gaišā bēša krāsā	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	5 807	0 %	0 %	11	9

Grafiskā attēla 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 STG” 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
ITALIA*

Tālr.: +39 028069171

Fakss: +39 0286465295

E-pasts: *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)
ITALIA*

Tālr.: +39 0396899905

Fakss: +39 0396899930

E-pasts: —

Publiska Privāta

Nosaukums: *ISMECERT*

Adrese: *Corso Meridionale, 6
80143 NAPOLI
ITALIA*

Tālr.: +39 0815636647

Fakss: +39 0815534019

E-pasts: *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.
