

REGOLAMENT TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 97/2010

tal-4 ta' Frar 2010

li jdahhal denominazzjoni fir-reġistru tal-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti [Pizza Napoletana (STG)]

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

wara t-Trattat dwar il-funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 509/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar prodotti agricoli u oġġetti tal-ikel bhala speċjalitajiet tradizzjonali garantiti⁽¹⁾, u b'mod partikolari t-tielet subparagrafu tal-Artikolu 9(5) tiegħu,

Billi:

- (1) F'konformità mal-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 8(2) tar-Regolament (KE) Nru 509/2006 u b'applikazzjoni tal-Artikolu 19(3) tar-Regolament imsemmi, it-talba mressqa mill-Italja biex id-denominazzjoni "Pizza Napoletana" tkun irreġistrata għet ippubblikata f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea⁽²⁾.
- (2) Il-Ġermanja u l-Polonja ddikjaraw oġġezzjonaw għar-reġistrazzjoni skont l-Artikolu 9(1) tar-Regolament (KE) Nru 509/2006. Dawn l-oġġezzjonijiet tqiesu eligibbli abbażi tal-Artikolu 9(3), l-ewwel subparagrafu, il-punti a) sa d) tar-Regolament imsemmi.
- (3) Id-dikjarazzjoni ta' oġġezzjoni mill-Ġermanja twieldet minhabba l-biża' li d-dqiq tal-qamh Ġermaniż hu żvan-tagġat ladarba tip ta' dqiq tal-qamh wiehed biss, disponibbli fi Stat Membru wiehed, jiġifieri fl-Italja, huwa awtorizzat skont l-ispeċifikazzjonijiet.
- (4) Id-dikjarazzjoni ta' oġġezzjoni mill-Polonja kienet tirrigwarda partikolarment il-fatt li l-isem innifsu mhuwiex speċifiku u li t-talba ta' registrazzjoni kif inhi ppubblikata ma tinkludix spjegazzjonijiet xierqa.
- (5) Bl-ittri tas-17 ta' Settembru 2008, il-Kummissjoni stiednet lill-Istati Membri konċernati jilhqu qbil bejniethom skont il-proċeduri interni tagħhom.
- (6) Intlahaq qbil, innotifikat lill-Kummissjoni fl-24 ta' Frar 2009 u approvat minnha, bejn l-Italja u l-Ġermanja f'perjodu ta' sitt xhur. Skont dan il-qbil, tnehhew ir-restrizzjonijiet marbuta mal-użu ta' certu dqiq tal-qamh.
- (7) Peress li l-ebda qbil ma ntlahaq bejn l-Italja u l-Polonja fiż-żmien stipulat, il-Kummissjoni jkollha tadotta deċiżjoni skont il-proċedura stipulata fl-Artikolu 18(2) tar-Regolament (KE) Nru 509/2006.
- (8) F'dan il-kuntest u wara l-oġġezzjoni tal-Polonja, l-ispeċifikazzjonijiet li juru l-isem, li għandu jkun irreġistrat, huwa speċifiku fih innifsu, jiġu inkluzi mal-ispeċifikazzjonijiet.
- (9) Fid-dawl ta' dawn l-elementi, id-denominazzjoni "Pizza Napoletana" għandu għalhekk jinkiteb fir-Registru tal-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti. Ma ntalbitx il-protezzjoni msemmija fl-Artikolu 13(2) tar-Regolament (KE) Nru 509/2006.
- (10) Il-miżuri previsti f'dan ir-Regolament huma skont l-opinjoni tal-Kumitat Permanenti għall-Ispeċjalitajiet Tradizzjonali Garantiti,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

Id-denominazzjoni li tinsab fl-Anness I ta' dan ir-Regolament hija b'dan irreġistrata.

Artikolu 2

l-ispeċifikazzjonijiet konsolidati jinsabu fl-Anness II ta' dan ir-Regolament.

Artikolu 3

Dan ir-Regolament għandu jidhol fis-seħh fl-għoxrin jum wara l-pubblikazzjoni tiegħu f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, l-4 ta' Frar 2010.

Għall-Kummissjoni

Il-president

José Manuel BARROSO

(¹) ĠU L 93, 31.3.2006, p. 1.

(²) ĠU C 40 14.2.2008, p. 17.

ANNEX I

Oġġetti tal-ikel imsemmija fl-Anness I tar-Regolament (KE) Nru 509/2006

Klassi 2.3. Helu, hobż, prodotti moħmija, prodotti tad-dulċiera, galletti u gallettini

L-ITALJA

Pizza Napoletana (STG)

ANNEX II

APPLIKAZZJONI GHAR-REĠISTRAZZJONI TA' GTS

Ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 509/2006 dwar prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel bhala speċjalitajiet tradizzjonali garantiti

"PIZZA NAPOLETANA"

Nru KE: IT/TSG/007/0031/09.02.2005

1. ISEM U INDIRIZZ TAL-KUMPAZIJA LI QED TRESSAQ L-APPLIKAZZJONI

Isem: Associazione Verace Pizza Napoletana
 Indirizz: Via S. Maria La Nova 49, Napoli
 Tel.: 0814201205
 Feks: 0814201205
 Posta elettronika: info@pizzanapoletana.org
 Isem: Associazione Pizzaiuoli Napoletani
 Indirizz: Corso S. Giovanni a Teduccio, 55 Napoli
 Tel.: 0815590781
 Feks: 0815590781
 Posta elettronika: info@pizzaiuolinapoletani.it
 direttivo@pizzaiuolinapoletani.it

2. STAT MEMBRU JEW PAJJIŻ TERZ

L-Italja

3. SPEĊIFIKAZZJONIJIET TAL-PRODUZZJONI

3.1. Isem għar-reġistrazzjoni

"Pizza Napoletana"

Ir-reġistrazzjoni hija mitluba bil-lingwa Taljana biss.

Il-frazi "Prodotta secondo la Tradizione napoletana" (Prodotta skont it-tradizzjoni Naplitana) u l-akronimu STG li jidhru fuq il-logo/tikketta tal-"Pizza Napoletana" STG, huma tradotti bil-lingwa tal-pajjiż fejn qed issir il-produzzjoni.

3.2. Jiġi indikat jekk l-isem

huwa speċifiku fih innifsu

tiġi indikata l-ispeċifità tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

L-isem "Pizza Napoletana" huwa tradizzjonalment użat biex jiddeskrivi dan il-prodott, kif juru sorsi differenti indikati fil-punt 3.8.

3.3. Jiġi indikat jekk hix mitluba r-riżerva tal-isem skont l-Artikolu 13(2), tar-Regolament (KE) Nru 509/2006

Reġistrazzjoni bir-riżerva tal-isem

Reġistrazzjoni mingħajr riżerva tal-isem

3.4. Tip ta' prodott

Klassi 2.3. Helu, hobż, prodotti mohmija, prodotti tad-dulċiera jew galletti gallettini

3.5. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel li ismu huwa indikat fil-punt 3.1

Il-“Pizza Napoletana” STG hija ppreżentata bhala prodott ta' għamla tonda li jinhema fil-forn, b'dijametru li jista' jkollu daqsijiet differenti bla ma jaqbeż il-35 ċm, bix-xifer imtella' 'il fuq u bil-parti tan-nofs miksija b'xi ingredjenti. Il-parti tan-nofs ikollha huna ta' 0.4 ċm b'limitu li jista' jvarja b'+ 10 %, filwaqt li x-xifer jista' jvarja b'1–2 ċm. B'mod ġenerali l-pizza għandha tkun ratba, elastika, li tinglewa f'erbgħa faċilment.

Il-“Pizza Napoletana” STG hija kkaratterizzata minn xifer imtella' 'il fuq, ta' lewn deħbi, bħal kull prodott li jinhema fil-forn, artab kemm meta tmissu kif ukoll meta dduqu; mill-parti tan-nofs miksija b'xi ingredjenti, fejn jispikka l-ahmar tat-tadam, imhallat maż-żejt u, skont l-ingredjenti li jintużaw, l-ahdar tar-riegnu u l-abjad tat-tewm; mill-abjad tal-mozzarella mqatta' b'cejjeċ imqieghda xi f'it jew wisq qrib xulxin, l-ahdar tal-weraq tal-habaq, li mbagħad jiskura xi f'it meta jsir.

Il-konsistenza tal-“Pizza Napoletana” għandha tkun ratba, elastika, li tista' tinglewa faċilment; il-prodott jinqata' faċilment; għandha toghma karatteristika, bnina, liema toghma ġeja mix-xifer imtella', li għandu t-toghma tipika tal-hobż li għola sew bil-hmira u mohmi tajjeb, toghma mhallta ma' dik kemmxejn aċiduza tat-tadam, mal-aroma, rispettivament, tar-riegnu, tat-tewm jew tal-habaq u mat-toghma bnina tal-mozzarella msajra.

Fi tmiem il-proċess tas-sajran, mill-pizza toħroġ riha karatteristika tfuħ u delizzjuża; it-tadam, li jitlef biss l-ilma żejjed tiegħu, jibqa' magħqud u solidu; il-Mozzarella di Bufala Campana DPO jew il-Mozzarella STG tidher mahlula fuq il-pizza; kemm il-habaq kif ukoll it-tewm u r-riegnu joħolqu aroma intensa, u ma għandhomx dehra mahruqa.

3.6. Deskrizzjoni tal-metodu li bih jinkiseb il-prodott bl-isem indikat fil-punt 3.1

Il-materja prima bażika li tikkaratterizza il-“Pizza Napoletana” tinkludi: dġiq artab mill-qamh, hmira tal-birra, ilma naturali tajjeb għax-xorb, tadam imqaxxar u/jew tadam żgħir frisk (pomodorini), melh tal-baħar jew melh tat-tisjir, żejt extra-vergħni taż-żebbuġa. Fost ingredjenti ohra li jistgħu jintużaw fit-tnejn tal-“Pizza Napoletana” huma: tewm u riegnu; Mozzarella di Bufala Campana DPO, habaq frisk u Mozzarella STG.

Il-karatteristiċi tad-dġiq huma dawn li ġejjin:

— W:	220–380
— P/L:	0,50–0,70
— Assorbiment:	55–62
— Stabbiltà:	4–12
— Value index E10:	max. 60
— Falling number:	300–400
— Glutina mnixxfa:	9,5–11 g %
— Proteini:	11–12,5 g %

It-tnejn tal-“Pizza Napoletana” tinvolvi biss il-fażijiet li ġejjin, li jitwettqu f'ciklu kontinwu fl-istess stabbiliment:

Thejġija tal-għaġina

Hawwad flimkien id-dġiq, l-ilma, il-mel u l-hmira. Ferra' litru ilma fil-magna tal-għaġina, holl kwantità ta' bejn 50 u 55 g melh tal-baħar, zid 10 % tad-dġiq skont il-kwantità ta' għaġina prevista, u wara li tholl 3g hmira, haddem il-magna tal-għaġina filwaqt li żżid bil-mod il-mod 1,8 kg dġiq W 220-380 sakemm it-tahlita tilhaq il-konsistenza mixtieqa u tista' titqies bhala għaġina. Din il-biċċa xogħol għandha tieħu 10 minuti.

It-tahlita għandha tinhadem bil-mod fil-magna tal-għaġina, u preferibbilment din ikollha għamla ta' furketa, għal 20 minuta sakemm issir biċċa għaġina shiha. Biex it-tahlita tilhaq l-ahjar konsistenza, importanti hafna l-kwantità ta' ilma li d-dġiq jista' jassorbi. It-tahlita ma għandhiex tinħass twaħħal, u għandha tkun ratba u elastika.

Il-karatteristiċi tat-tahlita huma dawn li ġejjin, liema karatteristiċi jista' jkollhom tibdil ta' $\pm 10\%$:

- Temperatura ta' fermentazzjoni: 25 °C
- pH finali: 5,87
- Acidità totali titratabbli: 0,14
- Densità: 0,79 g/cm³ (+ 34 %)

Tehmir tal-ghaġina

L-ewwel fazi: ladarba l-ghaġina tinhareg mill-magna, titqiegħed fuq wiċċ tal-mejda fil-pizzerija u tithalla toqgħod għal saġhtejn, mgħottija b'biċċa umda, sabiex il-wiċċ tagħha ma jbbiesx, u biex ma tiffurmax xorta ta' qoxra minhabba l-evaporazzjoni tal-umdità li titla' minn ġot-tahlita stess. Kif jgħaddu saġhtejn tiġi fformata ħobza żgħira. Biex jagħmel dan il-pizzar irid juża jdejh biss. Bl-ghajnuna ta' sikkina wiesgħa, tinqata' parti mill-ghaġina li tkun għoliet biex tingħata l-ghamla ta' ħobza żgħira. Għall-"Pizza Napoletana", il-hobziet żgħar għandhom jiżnu bejn 180 u 250 g.

It-tieni fazi tat-tehmir: meta jiġu fformati dawn il-hobziet żgħar, it-tehmir isir għat-tieni darba go kontenituri tal-ikel. Din il-fazi tiehu minn erbgha sa sitt sigħat. Din l-ghaġina, li tinzamm f'temperatura normali, tkun lesta biex tintuża sa sitt sigħat wara.

L-iffurmar

Wara li jgħaddi l-perjodu tat-tehmir, il-hobza tinhareg minn ġol-kontenitur permezz ta' sikkina wiesgħa u titqiegħed fuq il-bank tal-pizzerija fuq kiswa rqiqa ta' dqiġ biex jiġi evitat li l-ghaġina tehel mal-wiċċ li fuqu qed tinhadem. B'moviment li jimxi miċ-ċentru lejn ix-xifer u bil-pessjoni tas-swaba' taż-żewġ idejn fuq il-hobza, li tinqaleb bosta drabi, il-pizzar jagħti forma tonda lill-ghaġina b'mod li fiċ-ċentru l-hxuna ma tkunx iktar minn 0.4 cm u tista' tiżdied b' $\pm 10\%$ u li x-xifer ma jaqbiżx 1–2 cm u b'hekk jiffurma xifer imtella' 'l fuq.

Għat-tnejn tal-"Pizza Napoletana" STG mhumieħ aċċettati metodi oħra ta' kif tinhadem l-ghaġina, speċjalment bl-użu ta' xi lembuba u/jew xi makkinarju li jippressa l-ghaġina u jaqtagħha tonda.

Il-mili

Il-"Pizza Napoletana" tiġi mhawra kif ġej:

- bl-imgharfa poġġi minn 70 sa 100 g tadam imqaxxar u mqatta' biċċiet żgħar fiċ-ċentru tal-ghaġina;
- b'moviment spirali xerred it-tadam mal-parti tan-nofs kollha;
- b'moviment spirali zid il-melħ fuq it-tadam;
- bl-istess mod roxx f'tit riegħu;
- qatta' sinna tewm, li qabel tkun qaxxart, f'biċċiet żgħar u poġġihom fuq it-tadam;
- b'kontenitur taż-żejt li jkollu żennuna u b'moviment spirali, ibda xerred minn 4 sa 5 g żejt extra verġni taż-żebbuġa min-nofs 'il barra, liema ammont jista' jiżdied b'20 %.

Jew:

- bl-imgharfa poġġi fin-nofs tal-ghaġina tonda bejn 60 sa 80 g tadam imqaxxar u mqatta' biċċiet żgħar u/jew tadam żgħir frisk imqatta';
- b'moviment spirali xerred it-tadam mal-parti tan-nofs kollha;
- b'moviment spirali zid il-melħ fuq it-tadam;
- poġġi minn 80 sa 100 g Mozzarella di Bufala Campana DOP mqatta' biċċiet fuq it-tadam;

- fuq il-pizza poġġi xi weraq tal-habaq frisk;
- b'kontenitur taż-żejt li jkollu żennuna u b'moviment spirali, ibda xerred minn 4 sa 5 g żejt extra verġni taż-żebbuġa min-nofs 'il barra, liema ammont jista' jiżdied b'20 %.

Jew:

- bl-imġharfa poġġi fin-nofs tal-ġhaġina tonda bejn 60 sa 80 gramma tadam imqaxxar u mqatta' biċċiet żhar;
- b'moviment spirali xerred it-tadam mal-parti tan-nofs kollha;
- b'moviment spirali žid il-melħ fuq it-tadam
- poġġi minn 80 sa 100 g Mozzarella STG mqatta' biċċiet minn qabel fuq it-tadam;
- fuq il-pizza poġġi xi weraq tal-habaq frisk;
- b'kontenitur taż-żejt li jkollu żennuna u b'moviment spirali, ibda xerred minn 4 sa 5 g żejt extra verġni taż-żebbuġa min-nofs 'il barra, liema ammont jista' jiżdied b'20 %.

Sajran

Il-“pizzaiolo” (il-pizzar) ipoġġi l-pizza bil-mili fuq pala tal-injam (jew tal-aluminju) bl-ġhajnuna ta' ftit dqiq li jxerred b'moviment rotatorju u jżerżaqha fil-forn b'moviment hafif tal-polz sabiex il-mili ma jiġrix. Is-sajran tal-“Pizza Napoletana” STG isir biss fi fran tal-hatab, fejn tintlaħaq temperatura ta' sajran ta' 485°C, essenzjali biex tinkiseb il-“Pizza Napoletana” STG.

Il-pizzar għandu jiċċekkja s-sajran tal-pizza billi jgħolliha mill-ġenb, permezz ta' pala tal-metall, u jcaqlaq il-pizza lejn in-nar, billi juża l-istess qiegħa fil-forn li intużat qabel, sabiex id-differenza fit-temperaturi ma taħraqx il-pizza. Importanti li l-pizza tissajjar b'mod uniformi mad-dawra taċ-cirkonferenza kollha.

Dejjem permezz ta' pala tal-metall, fi tmiem is-sajran, il-pizzar joħroġ il-pizza mill-forn u jpoġġiha fuq platt tal-ikel. Il-ħin tas-sajran ma għandux jieħu iktar minn 60 sa 90 sekonda.

Wara li ssir, il-pizza għandu jkollha l-karatteristiċi li ġejjin: it-tadam, meta jitlef biss l-ilma żejjed tiegħu, jibqa' magħqud u solidu; il-Mozzarella di Bufala Campana DPO jew il-Mozzarella STG tidher mahlula fuq il-pizza; kemm il-habaq kif ukoll it-tewm u r-riegnu jiksbu aroma intensiva, u ma jidhrux mahruqin.

- It-temperatura ta' sajran fil-qiegħa tal-forn: bejn wiehed u ieħor 485 °C
- It-temperatura mal-hnejja tal-forn: bejn wiehed u ieħor 430 °C
- Il-ħin tas-sajran: minn 60 sa 90 sekonda
- It-temperatura li tilhaq l-ġhaġina: 60–65 °C
- It-temperatura li jilhaq it-tadam: 75–80 °C
- It-temperatura li jilhaq iż-żejt: 75–85 °C
- It-temperatura li tilhaq il-mozzarella: 65–70 °C

Preżervazzjoni

Idealment il-“Pizza Napoletana” tittiekel malli tinhareġ mill-forn, fl-istess post fejn tkun saret. Madankollu, jekk mhux possibbli li tiġi kkunsmata fuq il-post fejn saret, ma għandhiex titpoġġa fil-friza jew tiġi ffrizata jew tiġi ssiġillata f'kontenitur mingħajr arja biex tiġi mibjuġha aktar tard.

3.7. In-natura speċifika tal-prodott agrikolu u tal-ikel

L-elementi l-aktar fundamentali li jiddefinixxu n-natura speċifika tal-prodott imsemmi huma bosta u direttament marbutin mal-hin u l-mod kif jinhadem, kif ukoll mal-hila u l-esperjenza ta' min qed jahdmu.

B'mod partikulari, il-proċess ta' kif tiġi maħduma l-"Pizza Napoletana" huwa kkaratterizzat minn: it-taħlita, il-konsistenza u l-elastiċità tal-ghaġina (reologia) u t-tip partikolari ta' teħmir (fuq żewġ fażijiet b'kundizzjonijiet speċifiċi skont it-temperatura u l-hin); it-thejjija u l-iffurmar tal-ghaġina f'ghamla ta' hobziet żgħar; It-tħaddim u t-thejjija tal-ghaġina tonda li tkun gholiet bil-hmira; it-thejjija tal-forn u l-karatteristiċi tas-sajran (it-tul ta' żmien/it-temperatura); dak li jkkaratterizza l-forn li bilfors għandu jkun tal-hatab.

Bhala eżempju għandha tiġi enfasizzata l-importanza tat-tieni proċess ta' teħmir, u tat-tħaddim u l-ghodda li tintuza, jiġifieri il-forn, li bilfors irid ikun tal-hatab, u l-paliet.

Wara t-tieni proċess ta' teħmir, l-hobza tal-ghaġina għandha tizzied fil-volum u fl-umdità meta mqabbla ma' qabel. Meta min qed jahdmha jagħmel pressjoni bis-swaba' taz-żewġ idejn, il-forza ta' dan il-moviment tohloq ċaqliq tal-arja li tinsab fil-bzieżaq tal-arja tal-ghaġina min-nofs 'il barra tal-ghaġina tonda u b'hekk jiġi ffurmat ix-xifer imtella' tal-pizza. Din it-teknika tirrappreżenta karatteristika fundamentali tal-"Pizza Napoletana" STG għax ix-xfar imtellighin jiżguraw li l-ingredjenti tal-mili jibqgħu kollha ġewwa u ma johorgux. Sabiex l-ghaġina tikseb dijametru ikbar, il-pizzar ikompli bit-thejjija billi jhabbat l-ghaġina bejn idejh b'ritmu mgħaġġel filwaqt li jzomm idu l-leminija f'pożizzjoni mmejla ta' 45+60 grad mal-wiċċ li fuqu tkun qed tinhadem l-ghaġina. L-ghaġina tonda titqiegħed fuq dan il-wiċċ u ddu b'moviment sinkronizzat tal-id ix-xellugija.

Mill-banda l-oħra, jekk l-ghaġina tinhadem mod iehor, bl-użu ta' xi lembuba jew xi magna li taqta' l-ghaġina tonda (bhā makkinarju li jippressa l-ghaġina), ma jkunx possibbli li ċ-ċaqliq 'il barra tal-arja fil-bzieżaq li jkun fil-ghaġina jsir b'mod omogenju bl-iskop li tinholoq għaġina tonda li tkun uniformi fil-partijiet kollha tagħha. B'dan il-mod, fin-nofs tal-ghaġina tonda, jiġu ffurmati livelli differenti ta' għaġina li tifridhom l-arja li jkun hemm fix-xquq tal-ghaġina. Għaldaqstant, jekk jintużaw dawn il-metodi, il-pizza ma jkollhiex ix-xifer imtella' tipiku tagħha wara li tkun saret, u dan huwa meqjus bhala waħda mill-karatteristiċi prinċipali tal-"Pizza Napoletana" STG.

Barra minn hekk, it-teknika Naplitana titlob li l-pizzar, wara li jkun hejja minn tlieta sa sitt biċċiet ta' għaġina tonda lesti bil-mili, b'moviment tal-idejn preċiż u hafif, ipogġi b'hila kbira l-pizza minn fuq il-wiċċ fejn qed jahdmha għal fuq il-pala, b'tali mod li din ma titlifx il-forma tonda oriġinali tagħha (din tiżzerzaq bil-mod mill-pizzar b'idejh it-tnejn, u, wara li jdawwarha fuqha nnifisha bejn wiehed u iehor b'90°, ipogġiha fuq pjanċa biex iserviha). Il-pizzar ixerred f'it dqiġ fuq il-pjanċa li ha jdahhal fil-forn, biex b'hekk il-pizza tkun tista' tiżzerzaq faċilment minn fuq il-pala għal ġol-forn. Dan isir b'moviment hafif tal-polz, filwaqt li jzomm il-pala f'angolatura ta' 20-25° meta mqabbla mal-livell tal-istess forn biex il-mili ma jaqax minn fuq il-pizza.

It-teknika li hija differenti mid-deskrizzjoni li ngħatat hawn fuq mhix xierqa minhabba li t-teħid tal-pizza direttament bil-pala minn fuq il-wiċċ li fuqu tkun inhadmet ma jggarantix li l-pizza li se tinhema fil-forn se tibqa' shiha.

Il-forn tal-hatab huwa ta' importanza fundamentali għas-sajran u l-kwalità tal-"Pizza Napoletana". Il-karatteristiċi tekniċi li jagħzluha minn oħrajn huma marbutin b'mod assolut mas-suċċess tal-"Pizza Napoletana" klassika. Il-forn Naplitana tal-pizza huwa magħmul minn bażi ta' ġebel tat-tufu, li jibqa' tiegħa fuq livell għat-tond imsejjah qiegħ, li fuqu tiġi mibnija speċi ta' koppla. Il-hnejja tal-forn hija magħmula minn materjal rifrattivi li ma jhallix is-shana tixtered. Fil-fatt, il-proporzjon ta' bejn il-partijiet differenti tal-forn huma essenzjali biex il-pizza ssir bl-aħjar mod. Ir-referenza għat-tip ta' forn huwa rrappreżentat mill-wisa' tal-qiegħ, iffurmat minn erba' sezzjonijiet ċirkolari rifrattivi li jiffurmwah. Il-pizza tiġi mgħollija b'pala tal-azzar u/jew tal-aluminju u mwassla sal-bokka tal-forn, fejn din titpoġġa u tiġi mdawra b'180°; il-pizza terġa' titpoġġa fl-istess post, b'tali mod li tikseb it-temperatura tal-qiegħ li tonqos mis-shana li tkun hadet il-pizza waqt is-sajran.

Jekk il-pizza titpoġġa f'post differenti, din terġa' tikseb it-temperatura tal-bidu, u b'hekk tispiċċa tinharaq minn taht.

Dawn il-karatteristiċi kollha jiddeterminaw il-fenomenu tal-arja li jkun hemm fil-pizza u l-aspett viżiv tal-prodott finali, il-"Pizza Napoletana" li fil-fatt hija ratba u kumpatta; Bix-xifer imtella', bil-hmira fuq ġewwa li għolliet l-ghaġina, li hija partikolarment ratba u faċli tintlewa f'erbgħa. Importanti li jiġi enfasizzat li l-prodotti simili l-oħra li jinkisbu bi proċeduri ta' thejjija differenti minn dak deskritt ma jstax ikollhom l-istess karatteristiċi viżivi u organolettiċi tal-"Pizza Napoletana".

3.8. L-aspett tradizzjonali tal-prodott agrikolu u tal-ikel

Tista' tgħid li l-"Pizza Napoletana" tmur lura għall-perjodu storiku ta' bejn l-1715 u l-1725. Vincenzo Corrado, il-kok generali tal-Princep Emanuele ta' Francavilla, fi trattat fuq l-ikel l-aktar użat f'Napli, jiddikjara li t-tadam jintuża biex iħawwar il-pizza u l-imqarrun, bhala karatteristika komuni ta' żewġ prodotti li maż-żmien għamlu l-fortuna ta' Napli u poġġewha fl-istorja tat-tisjir. Ma' dan huwa marbut il-bidu uffiċjali tal-"Pizza Napoletana", għaġina tonda mhawra bit-tadam.

Id-dokumenti storiċi li jiċcertifikaw l-origini Naplitana ta' din l-ispeċjalità kulinarja huma bosta. B'dan il-mod il-kittieb Franco Salerno jiddikjara li dan il-prodott huwa wiehed mill-ikbar invenzjonijiet tal-ikel Naplitan.

Saħansitra d-dizzjunarji tal-lingwa Taljana u l-enciklopedija Treccani jtkellmu speċifikament fuq il-"Pizza Napoletana". L-espressjoni "Pizza Napoletana" hija wkoll ikkwotata f'bosta testi tal-letteratura.

Bla dubju, l-ewwel "pizzerie" (pizzeriji) bdew f'Napli u, sal-ewwel nofs tas-seklu għoxrin l-prodott kien jeżisti biss f'Napli u fil-pizzeriji. Mis-seklu XVIII kien hemm bosta hwienet bl-isem "pizzeria" li kienu attivi fil-belt. Ir-reputazzjoni tagħhom waslet saħansitra għand ir-Re ta' Napli, Ferdinandu ta' Bourbon li, biex iduq dan il-platt tipiku tat-tradizzjoni Naplitana, ma rrispettax l-etikett monarkiku u daħal f'wahda mill-pizzeriji l-aktar famużi. Minn dak il-hin il-"pizzeria" saret l-iktar post tal-moda, post iddedikat biss għat-thejija tal-"pizza". Il-pizez l-aktar popolari u famużi f'Napli kienu l-"Marinara" li bdiet fl-1734 u l-"Margherita" fl-1796 - 1810, li giet offruta lir-Regina tal-Italja meta din żaret Napli fl-1889 proprju minħabba l-kulur tal-hawwar tagħha (tadam, mozzarella u habaq) li jfakkru l-kuluri tal-bandiera Taljana.

Maż-żmien, il-pizzeriji bdew jidhru fl-ibliet kollha tal-Italja kif ukoll f'pajjiżi oħra. Madankollu, dawn il-pizzeriji, għalkemm ma kinux ġewwa Napli, baqgħu jsemmu din il-belt permezz tal-frażi "pizzeria napoletana" jew inkella użaw xi terminu li b'xi mod seta' jfakkar ir-rabta tagħhom ma' Napli, fejn, kważi għal 300 sena, dan il-prodott baqa' awtentiku.

Fix-xahar ta' Mejju tal-1984, kważi l-pizzara Naplitani hejjew speċifikazzjoni qasira ffirmata minnhom kollha u rreġistrata bhala att uffiċjali għand in-nutar Antonio Carannante ta' Napli.

Matul is-sekli, il-kelmiet "Pizza Napoletana" tant xterdu li kullimkien, anke barra mill-Ewropa, fl-Amerka tan-Nofs u t'Isfel (bhall-Messiku u l-Gwatemala) u fl-Ażja (bhat-Tajlandja u l-Malażja), dan il-prodott baqa' magħruf bhala "Pizza Napoletana" anke jekk in-nies tal-post saħansitra lanqas għandhom idea tal-lokalità ġeografika tal-belt ta' Napli.

3.9. Ir-rekwiżiti minimi mehtieġa u l-proċeduri ta' kontroll tan-natura speċifika tal-prodott

Il-kontrolli maħsubin għall-STG "Pizza Napoletana" jirrigwardaw l-aspetti li ġejjin:

il-kumpaniji, waqt il-fażi tat-tagħġin, tat-teħmir tat-thejija tal-pizza, għandhom isegwu l-proċedura u s-sekwenza korretti tal-fażijiet deskritti; filwaqt li jikkontrollaw bir-reqqa l-punti kruċjali tal-kumpaniji; jiċċekkjaw li l-materja prima tikkonforma ma' dik deskritta fl-ispeċifikazzjonijiet tal-eżekuzzjoni; jiċċekkjaw li l-materja prima li se tiġi użata tkun ippreżervata u maħżuna bl-aħjar mod u jiġi ċċekkjat li l-karatteristiċi tal-prodott finali jkunu konformi ma' dak li hu previst fl-ispeċifikazzjonijiet tal-produzzjoni.

3.10. Il-logo

L-akronimu STG (GTS), u l-frażijiet "Specialità Tradizionale Garantita" (Speċjalità Tradizzjonali Garantita) u "Prodotta seconda la tradizione napoletana" (Prodotta skont it-tradizzjoni Naplitana) huma tradotti bil-lingwi uffiċjali tal-pajjiż fejn issir il-produzzjoni.

Il-logo li jkkaratterizza l-"Pizza Napoletana" huwa kif ġej: stampa ovali orizzontali ta' lewn abjad b'bordura griza ċara, qed tirrappreżenta l-platt li fuqu titpoġġa l-pizza, li tidher b'mod realistiku u fl-istess hin id-disinn huwa stilizzat u jrispetta bis-shih it-tradizzjoni filwaqt li jidhru l-ingredjenti klassiċi li huma t-tadam, il-mozzarella, il-weraq tal-habaq u qatra żejt taż-żebbuġa.

Taht il-platt, hemm l-effett ta' dell ta' lewn aħdar ħiereg 'il barra, li, flimkien mal-kuluri l-oħra, jagħti rpominenza lill-kuluri Taljani fejn origina l-prodott.

Kemm kemm sovrapposta quddiem il-platt li fih il-pizza, tidher tieqa rettangolari ta' lewn aħmar bil-kantunieri għat-tond, li fiha hemm miktub b'ittri bojod imdawra bl-iswed, b'dell aħdar ħiereg 'il barra u b'bordura bajda l-kliem: "PIZZA NAPOLETANA" STG. Fuq din il-kitba, 'il fuq u kemmxejn lejn il-lemin, miktubin b'tipa iżgħar, differenti u bajda, hemm miktub "Speċjalità Tradizzjonali Garantita" (Speċjalità Tradizionale Garantita) Iktar 'l isfel, fin-nofs, bl-istess tipa tal-logo, PIZZA NAPOLETANA STG, b'ittri kapitali ta' daqs żgħir, miktubin bl-abjad u b'bordura sewda hemm dan il-kliem sovrappost: "Prodotta skont it-tradizzjoni Naplitana" (Prodotta seconda la tradizione napoletana).

Marki	Tipa
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Speċjalità Tradizzjonali Garantita	Alternate Gothic
Prodotta skont it-tradizzjoni Naplitana	Varga

L-ilwien tal-pizza	PantoneProSim	C	M	Y	K
Beige skur tal-bordura	466	11	24	43	0 %
Aħmar skur taz-zalza tat-tadam	703	0 %	83	65	18
Weraq tal-habaq	362	76	0 %	100	11
Il-vini tal-weraq tal-habaq	562	76	0 %	100	11
L-aħmar tat-tadam	032	0 %	91	87	0 %
Qatra żejt taz-żebbuġa	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Riflessi fuq il-mozzarella	5 807	0 %	0%	11	9

L-ilwien tal-parti grafika u tat-tipa	PantoneProSim	C	M	Y	K
Il-griz tal-bordura tal-platt ovali	P.Grey – 3CV	0 %	0 %	0 %	18
L-aħdar tad-dell tal-platt ovali	362	76	0 %	100	11
L-aħmar tar-rettangolu bil-kantunieri għat-tond	032	0 %	91	87	0 %
Il-frazi bajda bil-bordura sewda "PIZZA NAPOLETANA" STG		0 %	0 %	0 %	0 %
Il-frazi bajda bil-bordura sewda "Prodotta skont it-tradizzjoni Naplitana"		0 %	0 %	0 %	0 %
Il-frazi bl-abjad "Speċjalità Tradizzjonali Garantita"		0 %	0 %	0 %	0 %



4. L-AWTORITAJIET U L-ENTITAJIET GHALL-VERIFIKA TAL-OSSERVANZA TAL-ISPEĊIFIKAZZJONIJIET

4.1. Isem u indirizz

Isem: Certiquality SRL
 Indirizz: Via Gaetano Giardino, 4 – 20123 Milano
 Tel.: 028069171
 Feks: 0286465295
 Posta elettronika: certiquality@certiquality.it

Pubbliku Privat

Isem: DNV Det Norske Veritas Italia
 Indirizz: Centro Direzionale Colleoni Viale Colleoni, 9 Palazzo Sirio 2 – 20041 Agrate Brianza (MI)
 Tel.: +39 0396899905
 Feks: +39 0396899930
 Posta elettronika: —

Pubbliku Privat

Isem: ISMECERT
 Indirizz: Corso Meridionale, 6 - 80143 NAPOLI
 Tel.: 0815636647
 Feks: 0815534019
 Posta elettronika: info@ismecert.com

Pubbliku Privat

4.2. Kompiti speċifiċi tal-awtorità jew tal-entità

It-tliet entitajiet tal-kontroll imsemmijin qabel, jaghmlu l-kontrolli fuq persuni differenti li joperaw fiż-żoni differenti tat-territorju nazzjonali.