

ATTI OHRAJN

KUMMISSJONI

Il-Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni ta' reġistrazzjoni skond l-Artikolu 8(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 509/2006 marbut ma' speċjalitajiet tradizzjonali garantiti fis-settur tal-prodotti agrikoli u ta' l-ikel

(2008/C 40/08)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt li ssir oppożizzjoni għar-reġistrazzjoni skond ir-regoli ta' l-Artikolu 9 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 509/2006 ⁽¹⁾. Id-dikjarazzjoni għandha tasal għand il-Kummissjoni sa żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

APPLIKAZZJONI GHAR-REGISTRAZZJONI TA' STG

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 509/2006

“PIZZA NAPOLETANA”

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

1. Isem u indirizz tal-kumpanija li qed titfa' l-applikazzjoni

Isem: Associazione Verace Pizza Napoletana

Indirizz: Via S. Maria La Nova, 49 — Napoli

Tel. —

Faks —

Imejl: —

Isem: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

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

Tel. —

Faks —

Imejl: —

2. Stat membru jew pajjiż terz

Italja

3. Regolamenti tal-produzzjoni

3.1. L-isem li għandu jigi rreġistrat

Pizza Napoletana

Ir-reġistrazzjoni qed tintalab bil-lingwa Taljana biss.

Il-frazi “Prodotta secondo la Tradizione napoletana” u l-akronimu STG li jinsabu fil-lowgo/tikketta tal-“Pizza Napoletana” STG, huma tradotti bil-lingwa tal-Pajjiż fejn qed issir il-produzzjoni.

⁽¹⁾ ĠUL 93, 31.3.2006, p. 1.

3.2. *Jiġi indikat jekk l-isem*

- huwiex speċifiku minnu nnifsu
- jindikax l-ispeċifità l-prodott agrikolu jew il-prodott ta' l-ikel

3.3. *Jiġi indikat jekk hix mitluba r-riserva ta' l-isem skond id-dispożizzjonijiet ta' l-Artikolu 13(2), tar-Regolament (KE) Nru 509/2006*

- Reġistrazzjoni fejn bir-riserva ta' l-isem
- Reġistrazzjoni minghajr ir-riserva ta' l-isem

3.4. *It-tip ta' prodott*

Klassi 2.3. Prodotti tal-ħelu, tal-ħobż, ikel ta' l-ghaġina jew gallettini

3.5. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew ta' l-ikel li ismu huwa indikat fil-punt 3.1*

Il-“Pizza Napoletana” STG hija ppreżentata bhala prodott b'forma tonda li jsir fil-forn, b'dijametru li jista' jkollu daqsijiet differenti imma d-daqs ma jaqbiżx il-35 ċm fil-wisa', b'burdura li titla' f'it 'il fuq (imsejha “cornicione”) u bil-parti tan-nofs miksija b'xi ingredjenti. Il-parti tan-nofs ikollha ħxuna ta' 0,4 ċm b'limitu li jista' jvarja b'± 10 %, filwaqt li l-burdura tista' tvarja b'1-2 ċm. Il-pizza għandha tkun prodott artab, flessibbli, li faċilment tista' tintewa forma ta' “ktejjeb”.

Il-“Pizza Napoletana” STG hija kkaratterizzata minn burdura li titla' f'it 'il fuq, kulur id-deheb, bħal kull prodott li jsir fil-forn, li tinhass ratba meta tmissha u wkoll meta dduqha; mill-parti tan-nofs li jkollha xi ingredjenti, fejn jispikka l-aħmar tat-tadam, li miegħu jkun amalgamat iż-żejt u skond l-ingredjenti li jintużaw, l-aħdar tar-riegnu u l-abjad tat-tewm; l-abjad tal-mozzarella mqatta' biċċiet xi f'it jew wisq qrib xulxin, l-aħdar tal-weraq tal-ħabaq, li mbaġħad jiskura xi f'it meta jsir.

Il-konsistenza tal-Pizza Napoletana għandha tkun ratba, flessibbli, li tista' tintlewa; il-prodott jidher artab meta jinqata'; b'toghma karatteristika, bnina, liema toghma ġejja mill-burdura, li għandha t-toghma tipika tal-ħobż li għola sew bil-ħmira u ġie msajjar sew, toghma li tithallat ma' dik kemmxejn aċiduża tat-tadam, ma' l-aroma, rispettivament, tar-riegnu, tat-tewm jew tal-ħabaq u mat-toghma tal-mozzarella msajra fil-forn.

Mill-pizza, fl-aħħar tal-proċess tat-tisjir, toħroġ riha karatteristika, tfuħ, tfewwah; it-tadam, meta jitlef biss l-ilma żejjed tiegħu, jibqa' magħqud u solidu; il-mozzarella di bufala campana DOP jew il-mozzarella STG tidher mahlula fuq il-pizza; kemm il-ħabaq kif ukoll it-tewm u r-riegnu johlqu aroma intensiva, u dawn il-ħxejjex ma għandhomx jidhru mahruqin.

3.6. *Deskrizzjoni tal-metodu biex permezz tiegħu tasal għall-prodott bl-isem indikat fil-punt 3.1*

Il-materja prima bażika li tikkaratterizza il-“Pizza Napoletana” tikkonsisti minn: dqiq artab mill-qamħ tat-tip “00” li miegħu jista' jithallat dqiq tat-tip “0”, ħmira, ilma naturali tajjeb għax-xorb, tadam imqaxxar u/jew tadam frisk, melh tal-baħar jew melh tat-tisjir, żejt extra-verġni taż-żebbuġa. Ingridjenti oħra li jistgħu jintużaw fit-thejjija tal-Pizza Napoletana huma: tewm u riegnu; mozzarella di bufala campana DOP, ħabaq frisk u mozzarella STG.

Il-karatteristiċi tad-dqiq 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-thejjija tal-“Pizza Napoletana” issir biss skond il-fażijiet li ġejjin, li jitwettqu f'ċiklu kontinwu fl-istess stabbiliment:

Preparazzjoni tat-tahlita

Ghandek thawwad flimkien dqiq, ilma, melh u ħmira. Ghandek titfa' litru ilma fil-magna li tagħgen, tholl kwantità ta' bejn 50 u 55 g melh tal-baħar, iżżid 10 % tad-dqiq skond il-kwantità ta' għaġina ppjanata, u wara li tholl 3 g tal-ħmira, tibda thaddem il-magna li ha tagħgen it-tahlita filwaqt li iżżid bil-mod il-mod 1 800 g ta' dqiq W 220-380 sakemm it-tahlita tilhaq is-solidità mixtieqa u tista' titqies bħala għaġina. Din il-biċċa xogħol għandha tiehu 10 minuti.

It-tahlita għandha tinhadem fil-magna li tagħgen, li preferibbilment għandu jkollha l-parti li tagħgen forma ta' furketta, u dan il-proċess jiehu 20 minuta bil-mod sakemm din issir biċċa għaġina sħiħa. Biex it-tahlita tilhaq l-aħjar solidità, importanti hafna l-kwantità ta' ilma li d-dqiq jista' jassorbi. It-tahlita għandha tinhass twaħħal, ratba u li tista' tiġġebbed.

Il-karatteristiċi tat-tahlita huma dawn li ġejjin, liema karatteristiċi jista' jkollhom bdil ta' ± 10 %:

— Temperatura ta' fermentazzjoni:	25 °C
— pH finali:	5,87
— Aċidità totali ta' l-ewwel tip:	0,14
— Densità:	0,79 g/cc (+ 34 %)

Tehmir (biex l-għaġina toghla permezz tal-ħmira)

L-ewwel fazi: it-tahlita, meta tinhareg mill-magna, titpoġġa fuq mejda li bhalha jkun hemm f'pizzerija u tithalla toqghod għal saghtejn, mgħottija b'biċċa umda, sabiex il-wiċċ tagħha ma jibbiesx, għax inkella tiffurma speċi ta' qoxra kkawżata mill-evaporazzjoni ta' l-umdiċi li thalli t-tahlita stess. Wara saghtejn li tithalla toghla permezz tal-ħmira, tiġi f'furmata speċi ta' hobża, li biex jagħmilha, il-pizzar għandu juża biss idejh. Bl-ghajjnuna ta' sikkina wiesgħa, mit-tahlita li qieghda fuq il-bank, il-pizzar jaqta' porzjon ta' għaġina li għoliet bil-ħmira u mbagħad jagħtiha forma ta' hobża. Għall-“Pizza Napoletana”, dawn il-biċċiet ta' għaġina forma ta' hobża għandhom jiżnu bejn 180 u 250 gramma.

It-tieni fazi tat-tehmir: meta jiġu f'furmati dawn il-biċċiet ta' għaġina forma ta' hobża (staglio), it-tehmir isir għat-tieni darba go kontenituri ta' l-ikel, għal minn 4 sa 6 sigħat. Din it-tahlita, li tinzamm f'temperatura normali, tista' tintuża sa 6 sigħat wara.

Il-forma

Wara li jgħaddu s-sigħat tat-tehmir, din il-biċċa għaġina forma ta' hobża tinqala' minn ġol-kontenitur permezz ta' sikkina wiesgħa u titpoġġa fuq il-bank tal-pizzerija fuq saff irqiq ta' dqiq biex jiġi evitat li l-għaġina tehel mal-bank li fuqu qed tinhadem. B'moviment min-nofs 'il barra u bil-pressjoni li ssir mis-swaba' taż-żewġ idejn fuq l-għaġina, li tiġi mdawra kemm-il darba, il-pizzar li qed jaħdimha jagħmel forma tonda ta' għaġina b'tali mod li fin-nofs il-hxuna ma taqbiżx iz-0,4 ċm għalkemm din tista' tvarja b' ± 10 % u fil-burdura l-hxuna m'għandhiex taqbeż il-1-2 ċm, biex b'hekk tiġi f'furmata l-burdura ta' barra msejja “cornicione”.

Għat-tnejn tal-“Pizza Napoletana” STG mhux akċettabbli li l-għaġina tiġi maħduma b'metodi ohra, speċjalment billi tintuża xi lembuba u/jew xi magna li taqta' l-għaġina forma tonda bħal apparat mekkaniku li jahdem l-għaġina.

Il-mili

Għall-Pizza Napoletana jintuża kondiment hekk kif spjegat hawn taht:

- b'mgħarfa jitpoġġew fin-nofs ta' l-għaġina tonda minn 70 g sa 100 g ta' tadam imqaxxar u mqatta' biċċiet żgħar,
- b'moviment spirali t-tadam jiġi mxerred mal-parti kollha tan-nofs,
- b'moviment spirali jiġi mxerred ftit melh fuq il-wiċċ tat-tadam,
- bl-istess mod jiġi mxerred kemmxejn riegnu,
- tiġi mqatta' sinna tewm, li qabel tkun giet imqaxxra mill-qoxra ta' barra, f'biċċiet żgħar li jitpoġġew fuq it-tadam,
- b'kontenitur taż-żejt li jkollu żennuna u b'moviment spirali, jiġu mxerred fil-wiċċ, dejjem min-nofs 'il barra, 4-5 gramma ta' żejt extra verġni taż-żebbuġa, liema ammont jista' jiżjed b'20 %.

Jew:

- b'mgħarfa jitpoġġew fin-nofs ta' l-ghaġina tonda minn 60 sa 80 gramma tadam imqaxxar u mqatta' biċċiet żgħir u/jew tadam żgħir frisk imqatta',
- b'moviment spirali t-tadam jiġi mxerred mal-parti kollha tan-nofs,
- b'moviment spirali jiġi mxerred f'it melh fuq il-wiċċ tat-tadam,
- bejn 80-100 g mozzarella di bufala campana DOP mqatta' fetta fetta tiġi mxerrda fuq il-wiċċ tat-tadam,
- fuq il-pizza jitpoġġew xi weraq tal-habaq frisk,
- b'kontenitur taż-żejt li jkollu żennuna u b'moviment spirali, jiġu mxerrda fil-wiċċ, dejjem min-nofs 'il barra, bejn 4-5 gramma ta' żejt extra vergini taż-żebbuġa, liema ammont jista' jizjed b'20 %.

Jew:

- b'mgħarfa jitpoġġew fin-nofs ta' l-ghaġina tonda minn 60 sa 80 gramma tadam imqaxxar u mqatta' biċċiet żhar,
- b'moviment spirali t-tadam jiġi mxerred mal-parti kollha tan-nofs,
- b'moviment spirali jiġi mxerred f'it melh fuq il-wiċċ tat-tadam,
- bejn 80-100 g mozzarella STG mqatta' fetta fetta tiġi mxerrda fuq il-wiċċ tat-tadam,
- fuq il-pizza jitpoġġew xi weraq tal-habaq frisk,
- b'kontenitur taż-żejt li jkollu żennuna u b'moviment spirali, jiġu mxerrda fil-wiċċ, dejjem min-nofs 'il barra, 4-5 gramma ta' żejt extra vergini taż-żebbuġa, liema ammont jista' jizjed b'20 %.

Is-sajran

Il-pizzar jiffa' l-pizza bil-mili fuq pala ta' l-injam (jew ta' l-aluminju) bl-ghajnuna ta' f'it dqiġ u b'moviment rotatorju; din il-pizza mimlija tiġi mżerzqa bil-mod fil-forn b'moviment hafif tal-polz biex il-mili ma johroġ. Is-sajran tal-"Pizza Napoletana" STG isir biss fi fran ta' l-injam, fejn tintlahaq temperatura tat-tisjir ta' 485 °C, essenzjali għall-"Pizza Napoletana" STG.

Il-pizzar għandu jiċċekkja s-sajran tal-pizza billi jgħolli tarf, permezz ta' pala tal-metall, u jcaqlaq il-pizza lejn in-nar, billi juża l-istess zona fil-forn ta' qabel, biex jevita li l-pizza tinharraq għax ikun hemm żewġ temperaturi differenti. Importanti li l-pizza tissajjar b'mod uniformi mad-dawra kollha.

Dejjem permezz ta' pala tal-metall, fl-ahhar tas-sajran, il-pizzar johroġ il-pizza mill-forn u jpoġġiha fuq platt ta' l-ikel. Il-hin tas-sajran m'għandux jaqbez is-60-90 sekonda.

Wara s-sajran, il-pizza għandu jkollha dawn il-karatteristiċi li ġejjin: it-tadam, meta jitlef biss l-ilma żejjed tiegħu, jibqa' magħqud u solidu; il-mozzarella di bufala campana DOP jew il-mozzarella STG tidher mahlula fuq il-pizza; kemm il-habaq kif ukoll it-tewm u r-riegnu joholqu aroma intensiva, u dawn il-hxejjex ma għandhomx jidhru mahruqin.

- | | |
|---|----------------------------|
| — It-temperatura ta' sajran fil-forn: | bejn wiehed u iehor 485 °C |
| — It-temperatura meta tiġi mdawra: | bejn wiehed u iehor 430 °C |
| — Il-hin tas-sajran: | 60-90 sekonda |
| — It-temperatura li tilhaq l-ghaġina: | 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 |

Preservazzjoni

L-ahjar huwa li l-Pizza Napoletana tittiekel immedjatament, malli tinhareg mill-forn, fl-istess post fejn tkun issajret; iżda, jekk mhux possibbli li tiġi kkunsmata fil-post fejn saret, m'għandhiex titpoġġa fil-friza jew tiġi ffrizata jew tiġi ssigillata f'kontenitur mingħajr arja biex tiġi mibjugħa aktar tard.

3.7. *In-natura speċifika tal-prodott agrikolu jew ta' l-ikel*

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

B'mod speċjali, il-proċess ta' kif tiġi maħduma l-“Pizza Napoletana” huwa kkaratterizzat minn: it-taħ-lita, ir-reoloġija u t-tip partikolari ta' teħmir (li huwa differenti fuq żewġ fażijiet temporali u speċifiċi skond il-hin/it-temperatura); it-thejjija ta' l-ghaġina li titqatta' forma ta' ħobża u kif din tiġi ffurmata; kif tinhadem u kif tiġi mhejjija l-forma tonda ta' l-ghaġina li tkun gholiet bil-hmira; it-thejjija tal-forn u l-karatteristiċi tas-sajran (il-hin/it-temperatura); dak li jikkarakterizza l-forn li bilfors għandu jkun ta' l-injam.

Bhala eżempju għandha tiġi enfasizzata l-importanza tat-tieni proċess ta' teħmir, u tal-hidma u l-ghodda wżata biex issir, jiġifieri li l-forn bilfors għandu jkun ta' l-injam u bil-paliet.

Wara t-tieni proċess ta' teħmir, l-ghaġina forma ta' ħobż għandha tikber fil-volum, u tkun aktar imxarrba meta mqabbla ma' qabel. Meta min qed jahdimha jagħmel pressjoni bis-swaba' taż-żewġ idejn, il-forza ta' dan il-moviment tohliq ċaqliq ta' l-arja li tinsab fil-bżieżaq ta' l-arja ta' l-ghaġina min-nofs 'il barra ta' l-ghaġina li tkun forma tonda u b'hekk tiġi ffurmata l-burdura msejha “cornicione”. Din it-teknika tirrappreżenta karatteristika fundamentali tal-“Pizza Napoletana” STG għax il-burdura tassigura li l-ingredjenti tal-mili jibqgħu kollha ġewwa u ma johorgux. Sabiex id-dijametru ta' l-ghaġina tonda jikber jemm jiflah, l-ghaġina tinhadem minn idejn il-pizzar li jdawwarha billi idu l-lemnija tint-lewa f'pożizzjoni ta' 45-60° meta mqabbla mal-bank fejn qed jahdem u fuq il-bank tiġi mpoġġija l-ghaġina forma tonda li tiġi mdawra permezz ta' moviment sinkronizzat ta' l-id ix-xellugija.

Mill-banda l-ohra, jekk l-ghaġina tinhadem mod iehor, billi tintuża xi lembuba jew xi magna li taqta' l-ghaġina forma tonda (bhal apparat mekkaniku li jahdem l-ghaġina), dan ma jirnexxilux johloq b'mod omogenju ċaqliq fl-arja li tinsab gol-bżieżaq ta' l-arja ta' l-ghaġina 'il barra bl-iskop li tinholoq forma tonda ta' l-ghaġina li tkun kullimkien uniformi. Allura, b'dan il-mod, fin-nofs tal-parti tonda ta' l-ghaġina, jiġu ffurmata livelli ta' hxuna differenti, minhabba l-arja li jkun hemm bejn l-ghaġina nnifisha. Għalhekk, jekk tintuża din l-ghodda, il-pizza, wara s-sajran, ma jkollhiex dik il-burdura tipika tagħha msejha “cornicione”, li hija meqjusa bhala wahda mill-karatteristiċi prinċipali tal-“Pizza Napoletana” STG.

Barra minn hekk, it-teknika Naplitan titlob li l-pizzar, wara li jkun lesta bejn tlieta sa sitt biċċiet ta' għaġina forma tonda lesti bil-mili, b'moviment ta' l-idejn preċiż u hafif, ipoġġi b'kompetenza l-pizza minn fuq il-bank fejn qed jahdimha għal fuq il-pala, b'tali mod li din ma titlifx il-forma tonda oriġinali tagħha (din tiġi mkaxkra bil-mod mill-pizzar b'idejh it-tnejn, li, wara li jdawwarha fuqha nnifisha bejn wiehed u iehor b'90°, ipoġġiha fuq pala li hija tajba għal dan ix-xogħol). Il-pizzar ixerred ftit dqiq fuq il-pala li ha jdahhal fil-forn, biex b'hekk il-pizza tkun tista' tizzerżaq faċilment minn fuq il-pala għal gol-forn. Dan isir b'moviment hafif tal-polz, filwaqt li jżomm il-pala f'angolatura ta' 20-25° meta mqabbla mal-livell ta' l-istess forn biex il-mili ma jaqax minn fuq il-pizza.

Mhijjex tajba biżżejjed xi teknika differenti mid-deskrizzjoni ta' qabel għax jekk il-pizza tittiehed direttament bil-pala minn fuq il-bank fejn qed tiġi maħduma, ma jkunx hemm garanzija li l-pizza li ha tinhema fil-forn ha tasal shiha.

Il-forn ta' l-injam huwa ta' importanza fundamentali għas-sajran u l-kwalità tal-“Pizza Napoletana”. Il-karatteristiċi tekniċi li jagħzluha minn ohrajn huma marbutin b'mod assolut fuq kemm tirnexxi l-“Pizza Napoletana” klassika. Il-forn Naplitan tal-pizza huwa magħmul minn bażi ta' ġebel tat-tufu, li jibqat tiegħla fuq livell għat-tond imsejjah qiegh, li fuqhu tiġi mibnija speċi ta' koppla. Il-hnejja tal-forn hija magħmula minn materjal rifrattiv u għalhekk dan jiġi miksi minn materjal 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-riferiment għat-tip ta' forn huwa rrappreżentat mill-wisa' tal-qiegh, iffurmat minn erba' sezzi jnijiet ċirkolari rifrattivi li jiffurmawh. Il-pizza tiġi mghollija minn pala ta' l-azzar u/jew ta' l-aluminju u mwassla sal-bokka tal-forn, fejn din titpoġġa u tiġi mdawra b'180°; il-pizza terġa' titpoġġa fuq l-istess post ta' qabel, b'tali mod li tikseb it-temperatura tal-qiegh 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 tinharraq il-parti ta' taht tal-pizza.

Dawn il-karatteristiċi kollha jiddeterminaw il-fenomeni ta' l-arja li jkun hemm fil-pizza u l-aspett viżiv tal-prodott finali; fil-fatt, il-“Pizza Napoletana” hija ratba u kumpatta b'burdura gholja, bil-hmira fuq gewwa li gholliet l-ghaġina, verament ratba u faċli tintewa forma ta' “ktejjeb”. Importanti li jiġi enfasizzat li l-prodotti simili l-oħra li jsiru skond proċess differenti minn dak skond ir-regoli ma jistax ikollhom l-istess karatteristiċi viżivi u organolettiċi tal-“Pizza Napoletana”.

3.8. *It-tradizzjoni tal-prodott agrikolu jew ta' l-ikel*

Tista' tghid li l-pizza Naplitana tmur lura għall-perjodu storiku ta' bejn l-1715 u l-1725. Vincenzo Corrado, minn Oria, Kok Ġenerali tal-Prinċep Emanuele ta' Francavilla, fi trattat fuq l-ikel l-aktar użat f'Napli, jiddikjara li t-tadam jintuża bhala kondiment għall-pizza u għall-imqarrun, bhala karatteristika komuni ta' żewġ prodotti li maż-żmien ghamlu l-fortuna ta' Napli u poġġewha fl-istorja tat-tisjir. Ma' dan hija marbuta d-dehra uffiċjali tal-“pizza napoletana”, biċċa għaġina forma tonda li bhala kondiment tuża t-tadam.

Hemm bosta dokumenti storiċi li jiddikjaraw li l-pizza hija speċjalità kulinari ta' Napli, u l-kittieb Franco Salerno jsostni li dan il-prodott huwa waħda mill-aqwa invenzjonijiet ta' l-ikel Naplitan.

Anke d-Dizjonari della Lingua italiana u l-Enciclopedia Treccani jtkellmu speċifikament fuq il-pizza Naplitana. U l-kelmiet pizza Napoletana huma kkwotati saħansitra f'bosti testi tal-letteratura.

Bla dubju, l-ewwel pizzeriji bdew f'Napli u, sa l-ewwel nofs ta' l-1900 l-prodott kien jeżisti biss f'Napli u fil-pizzeriji. Sa mill-1700 kien hemm diversi hwienet, imsejha “pizzeriji”, li l-fama tagħhom waslet f'widnejn ir-Re ta' Napli, Ferdinando di Borbone li, biex iduq dan il-platt tipiku tat-tradizzjoni Naplitana, ma rrispettax l-etikett monarkiku meta dahal f'waħda mill-pizzeriji l-aktar famużi. Minn dak il-hin il-“pizzerija” nbidlet f'hanut ta' l-aħhar moda, post li fih issir esklussivament il-“pizza”. Il-pizez l-aktar popolari u famużi f'Napli kienu l-“marinara” li bdiet fl-1734 u l-“margherita” fl-1796-1810, li ġiet offruta lir-Reġina ta' l-Italja meta din żaret Napli fl-1889 minhabba l-kulur tal-kondiment tagħha (tadam, mozzarella u ħabaq) li jfakkru fil-bandiera Taljana.

Maż-żmien, il-Pizzeriji xterdu ma' l-ibliet Taljani kollha u anke barra l-pajjiż, imma kull waħda, anke jekk bdiet f'belt differenti minn dik ta' Napli, dejjem rabtet l-eżistenza tagħha ma' l-espressjoni “Pizzeria Napoletana” jew, inkella, ġie wżat kliem li seta' jfakkar b'xi mod ir-rabta tagħha ma' Napli fejn, għal kważi 300 sena shah, dan il-prodott baqa' bejn wiehed u iehor bla mittiefes.

Fix-xahar ta' Mejju ta' l-1984, kważi l-pizzara Naplitani antiki kollha hejjew sensiela mhux twila ta' regolamenti ffirmati minnhom kollha u rreġistrata bhala att uffiċjali għand in-nutar Antonio Caranante ta' Napli.

Il-kelmiet “Pizza Napoletana” matul is-sekli tanti infirxu li kullimkien, anke barra mill-Ewropa, mill-Amerka tan-Nofs u ta' Fuq (bħal per eżempju fil-Messiku u fil-Gwatemala) sa l-Asja (bħal per eżempju fit-Tajlandja u fil-Malasja), anke meta dawn lanqas biss kellhom idea ta' fejn tinsab geografikament il-belt ta' Napli, jafu dan il-prodott in kwistjoni bl-isem ta' “Pizza Napoletana”.

3.9. *Il-kondizzjonijiet minimi meħtieġa u l-proċedura ta' kontroll tan-natura speċifika tal-prodott*

Il-kontrolli maħsubin għall-STG “Pizza Napoletana” se jagħtu każ dawn l-aspetti li ġejjin:

il-kumpaniji, waqt li qed issir l-ghaġna tal-pizza, il-proċess ta' teħmir x'hin l-ghaġina toghla bil-hmira u t-thejjja tal-pizza, għandhom isegwu l-proċedura korretta u s-sekwenza korretta tal-fażijiet deskritti; għandhom ikunu kkontrollati bir-reqqa l-punti kruċjali tal-kumpaniji; għandu jiġi ċċekkjat kemm il-materja prima taqbel ma' kif inhu deskritt fir-regolamenti ta' kif suppost għandhom ikunu; għandu jiġi ċċekkjat li l-materja prima li ha tiġi wżata tkun ippreservata u maħżuna bl-aħjar mod u jiġi ċċekkjat li l-karatteristiċi tal-prodott finali jkunu konformi ma' kif inhu previst fir-regolamenti attwali tal-produzzjoni.

3.10. Lowgo

L-akronimu STG, u l-frazzjiet “Specialità Tradizionale Garantita” u “prodotta secondo la tradizione napoletana” huma tradotti bil-lingwi uffiċjali ohra tal-pajjiż fejn qed issir il-produzzjoni.

Il-lowgo li jikkarakterizza l-pizza napoletana huwa kif ġej: immaġni ovali mpogġija b'mod orizzontali ta' kulur abjad b'burdura ta' kulur griż ċar, qed tirrappreżenta l-platt li fuqu tidher il-pizza, li tidher b'mod realistiku u fl-istess hin id-disinn huwa stilizzat u jirrispetta bis-shih it-tradizzjoni filwaqt li jidhru l-ingredjenti klassiċi li huma t-tadam, il-mozzarella, il-weraq tal-habaq u xi qtar taż-żejt taż-żebbuġa.

Taht il-platt, kemmxejn 'il barra, hemm l-effett ta' dell bil-kulur aħdar, li johloq b'mod aktar qawwi, flimkien mal-kuluri l-oħra, l-effett tal-kuluri nazzjonali minn fejn origina l-prodott.

Impoġġi ftit fuq il-platt li fih il-pizza, tidher tieqa rettangolari ta' kulur aħmar bil-kantunieri ġejjin għat-tond, li fiha hemm miktub b'ittri bojod u bl-iswed mad-dawra, b'dell aħdar ftit 'il barra u b'burdura bajda l-kliem “PIZZA NAPOLETANA” STG. Fuq din il-kitba, 'il fuq u kemmxejn lejn il-lemin, miktubin b'tipa iżgħar u b'tipa differenti u bil-kulur abjad, hemm miktub “Specialità Tradizionale Garantita”. Imbagħad isfel, fin-nofs, bl-istess tipa tal-lowgo, PIZZA NAPOLETANA STG, b'ittri kbar ta' daqs żgħir (small caps), miktubin bl-abjad u b'burdura sewda hemm il-frazi: “Prodotta Secondo la Tradizione napoletana”.

Kitba	Tipa
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Specialità Tradizionale Garantita	Alternate Gothic
Prodotta secondo la Tradizione napoletana	Varga

Il-kuluri tal-Pizza	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Il-bex skur tal-burdura	466	11	24	43	0 %
L-aħmar qawwi taz-zalza tat-tadam	703	0 %	83	65	18
Il-weraq tal-habaq	362	76	0 %	100	11
Il-vini fil-weraq tal-habaq	562	76	0 %	100	11
L-aħmar tat-tadam	032	0 %	91	87	0 %
Il-qtar taż-żejt taż-żebbuġa	123	0 %	31	94	0 %
Il-Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Ir-riflessi fuq il-Mozzarella	5807	0 %	0 %	11	9

Il-kuluri tad-disinn u tat-tipa	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Il-griż tal-burdura 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 li għandu kantunieri tondi 032	032	0 %	91	87	0 %

Il-kuluri tad-disinn u tat-tipa	Pantone ProSim	C	M	Y	K
L-abjad bil-burdura sewda tal-frażi "PIZZA NAPOLETANA" STG		0 %	0 %	0 %	0 %
L-abjad bil-burdura sewda tal-frażi "Prodotta Secondo la Tradizione napoletana"		0 %	0 %	0 %	0 %
L-abjad tal-frażi "Specialità Tradizionale Garantita"		0 %	0 %	0 %	0 %



4. L-awtoritajiet u l-organizmi li jiċċekkjaw li r-regolamenti qed jiġu segwiti

4.1. Isem u indirizz

- Isem: Certiquality SRL
- Indirizz: Via Gaetano Giardino, 4
I-20123 Milano
- Tel. —
- Faks —
- Imejl: —
- Pubbliku Privat
- Isem: DNV Det Norske Veritas Italia
- Indirizz: Centro Direzionale Colleoni
Viale Colleoni, 9
Palazzo Sirio 2
I-20041 Agrate Brianza (MI)
- Tel. —
- Faks —
- Imejl: —
- Pubbliku Privat

Isem: IS.ME.CERT.
Indirizz: Via G. Porzio
Centro Direzionale Isola G1
I-80143 Napoli
Tel. —
Faks —
Imejl: —
 Pubbliku Privat

4.2. *Il-kompitu speċifiku ta' l-awtorità jew ta' l-entità*

It-tliet entitajiet tal-Kontroll imsemmijin qabel, jagħmlu l-kontrolli mehtieġa fuq persuni u entitajiet differenti li joperaw fiż-żoni differenti tat-territorju nazzjonali.
