

REGULAMENTO (UE) N.º 97/2010 DA COMISSÃO**de 4 de Fevereiro de 2010****relativo à inscrição de uma denominação no registo das especialidades tradicionais garantidas [Pizza Napoletana (ETG)]**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios⁽¹⁾, e, nomeadamente, o seu artigo 9.º, n.º 5, terceiro parágrafo,

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 8.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 509/2006 e nos termos do artigo 19.º, n.º 3, do referido regulamento, foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia*⁽²⁾ o pedido de registo da denominação «Pizza Napoletana», apresentado pela Itália.
- (2) Em conformidade com o artigo 9.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 509/2006, a Alemanha e a Polónia manifestaram a sua oposição ao registo. Tais oposições foram consideradas admissíveis com base no artigo 9.º, n.º 3, primeiro parágrafo, alínea a), do referido regulamento.
- (3) A declaração de oposição da Alemanha incide em especial no receio de que as farinhas de trigo alemãs ficassem em desvantagem, visto que o caderno de especificações autoriza um só tipo de farinha de trigo, disponível num único Estado-Membro, designadamente a Itália.
- (4) Por seu lado, a declaração de oposição da Polónia incide em especial no facto de a denominação não ser específica por si mesma e de o pedido de registo tal como publicado não conter explicações adequadas.
- (5) Por ofícios de 17 de Setembro de 2008, a Comissão convidou os Estados-Membros em causa a procurar um acordo entre si em conformidade com os respectivos procedimentos internos.
- (6) A Itália e a Alemanha chegaram, num prazo de seis meses, a um acordo, notificado à Comissão em 24 de Fevereiro de 2009 e por ela aprovado. Segundo esse acordo, as restrições ligadas à utilização de certas farinhas de trigo foram suprimidas.
- (7) Dado, no entanto, que a Itália e a Polónia não chegaram a acordo no prazo previsto, a Comissão deve adoptar uma decisão em conformidade com o procedimento previsto no artigo 18.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006.
- (8) Nesse contexto, e na sequência da oposição da Polónia, as explicações que demonstram que a denominação cujo registo é pedido é específica por si mesma foram aditadas ao caderno de especificações.
- (9) Atendendo a esses elementos, a denominação «Pizza Napoletana» deve, pois, ser inscrita no «Registo das especialidades tradicionais garantidas». A protecção referida no artigo 13.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006 não foi solicitada.
- (10) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente das Especialidades Tradicionais Garantidas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

É registada a denominação constante do anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O caderno de especificações consolidado consta do anexo II do presente regulamento.

*Artigo 3.º*O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 4 de Fevereiro de 2010.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3. 2006, p. 1.⁽²⁾ JO C 40 de 14.2.2008, p. 17.

ANEXO I

Géneros alimentícios referidos no anexo I do Regulamento (CE) n.º 509/2006

Classe 2.3. Produtos de confeitaria, padaria, pastelaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

ITÁLIA

Pizza Napoletana (ETG)

ANEXO II

PEDIDO DE REGISTO DE UMA ETG

Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

«PIZZA NAPOLETANA»

N.º CE: IT/TSG/007/0031/09.02.2005

1. NOME E ENDEREÇO DO AGRUPAMENTO

Nome: Associazione Verace Pizza Napoletana

Endereço: Via S. Maria La Nova 49, Napoli

Telefone: 0814201205

Fax: 0814201205

E-mail: info@pizzanapoletana.org

Nome: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Endereço: Corso S. Giovanni a Teduccio 55, Napoli

Telefone: 0815590781

Fax: 0815590781

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

2. ESTADO-MEMBRO OU PAÍS TERCEIRO

Itália

3. CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

3.1. Denominação a registar

«Pizza Napoletana»

O registo é pedido unicamente em língua italiana.

A menção «Prodotta secondo la Tradizione napoletana» (Produzida segundo a tradição napolitana) e a sigla STG (ETG) no logótipo ou no rótulo da «Pizza Napoletana» ETG são traduzidas na língua do país em que a produção ocorre.

3.2. A denominação

É específica por si mesma

Expressa a especificidade do produto agrícola ou do género alimentício

A denominação «Pizza Napoletana» é tradicionalmente utilizada para designar esse produto, como o atestam as diferentes fontes indicadas no ponto 3.8.

3.3. Reserva da denominação ao abrigo do artigo 13.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006

Registo com reserva da denominação

Registo sem reserva da denominação

3.4. Tipo de produto

Classe 2.3. Produtos de confeitaria, padaria, pastelaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

3.5. Descrição do produto agrícola ou género alimentício cuja denominação consta do ponto 3.1

A «Pizza Napoletana» ETG apresenta-se como um produto cozido no forno, de forma arredondada, com diâmetro variável que não deve ultrapassar 35 cm, com os bordos elevados e a parte central coberta com o recheio. A parte central tem uma espessura de 0,4 cm, com uma tolerância admitida de $\pm 10\%$, e o bordo tem uma espessura de 1-2 cm. No seu conjunto, a piza deve ser tenra, elástica e facilmente dobrável em quatro.

A «Pizza Napoletana» ETG caracteriza-se por possuir um bordo sobrelevado, de cor dourada característica dos produtos cozidos no forno, suave ao tacto e ao paladar. Caracteriza-se igualmente por possuir um centro recheado, onde sobressai o vermelho do tomate, ao qual o azeite se misturou plenamente, e, dependendo dos ingredientes utilizados, o verde dos orégãos e o branco do alho, o branco do mozzarella disposto em fatias mais ou menos próximas e o verde do manjeriço em folhas, mais ou menos escurecido devido à cozedura.

A «Pizza Napoletana» deve ter uma consistência tenra, elástica e deve poder ser dobrada com facilidade. O produto é tenro ao corte e o seu sabor característico deve-se ao bordo sobrelevado, com o gosto típico de pão bem levedado e cozido, misturado com o sabor levemente ácido do tomate, os aromas dos orégãos, do alho ou do manjeriço e o sabor do mozzarella derretido.

No fim do processo de cozedura, a piza liberta um odor característico, deliciosamente perfumado; o tomate, que apenas perdeu o líquido excedentário, continua a ser denso e consistente; o Mozzarella di Bufala Campana DOP ou o Mozzarella ETG apresenta-se derretido sobre a superfície da piza; o manjeriço, tal como o alho e os orégãos, libertam um aroma intenso e não apresentam um aspecto queimado.

3.6. Descrição do método de produção do produto agrícola ou género alimentício cuja denominação consta do ponto 3.1

As matérias-primas de base características da «Pizza Napoletana» são as seguintes: farinha de trigo mole, levedura de cerveja, água natural potável, tomate pelado e/ou tomate fresco (*pomodori*), sal marinho ou sal de cozinha, azeite virgem extra. Entre os outros ingredientes que podem ser utilizados na preparação da «Pizza Napoletana» figuram o alho e os orégãos, o Mozzarella di Bufala Campana DOP, o manjeriço fresco e o Mozzarella ETG.

As características da farinha são as seguintes:

— W:	220-380
— P/L:	0,50-0,70
— Absorção:	55-62
— Estabilidade:	4-12
— Value index E10:	max 60
— Falling number:	300-400
— Glúten seco:	9,5-11 g %
— Proteínas:	11-12,5 g %

A preparação da «Pizza Napoletana» compreende exclusivamente as fases de elaboração a seguir descritas, a realizar em ciclo contínuo.

Preparação da massa

Mistura-se a farinha, a água, o sal e a levedura. Deita-se um litro de água na amassadeira, dissolve-se uma quantidade de sal marinho compreendida entre 50 e 55 g, acrescentam-se 10 % da quantidade total de farinha prevista, diluem-se em seguida 3 g de levedura de cerveja, liga-se a amassadeira e acrescenta-se progressivamente 1,8 kg de farinha W 220-380 até a massa atingir a consistência desejada, definida como «ponto da massa». Esta operação deve durar 10 minutos.

A massa deve ser trabalhada numa amassadeira, preferivelmente dotada de pás, durante 20 minutos a baixa velocidade, até à obtenção de uma massa compacta única. Para obter a melhor consistência da massa, é muito importante a quantidade de água que a farinha pode absorver. A massa não deve colar ao tacto e deve ser mole e elástica.

As características da massa são as seguintes, com uma tolerância de $\pm 10\%$ em relação a cada uma:

- Temperatura de fermentação: 25 °C
- pH final: 5,87
- Acidez total titulável: 0,14
- Densidade: 0,79 g/cm³ (+ 34 %)

Levedação da massa

Primeira etapa: uma vez extraída da amassadeira, a massa é colocada sobre uma bancada de trabalho da pizaria e deixada a descansar durante duas horas, coberta com um pano húmido, a fim de não permitir que a superfície endureça e forme uma espécie de crosta causada pela evaporação da humidade da massa. Ao fim de duas horas, o *pizzaiolo* (cozinheiro) dá forma aos pedaços de massa, operação que deve ser feita unicamente à mão. Com a ajuda de uma espátula, corta uma porção da massa levedada e dá-lhe a forma de um pequeno pão. No caso da «Pizza Napoletana», esse pedaço de massa deve ter um peso compreendido entre 180 e 250 g.

Segunda etapa da levedação: Depois de dividida a massa em pedaços, deixa-se novamente levedar durante 4 a 6 horas, com a massa colocada em recipientes próprios para alimentos. Conservada a temperatura ambiente, a massa está pronta para ser utilizada nas seis horas seguintes.

Enformação

Após a levedação, os pedaços de massa são extraídos do recipiente com uma espátula e colocados sobre a bancada, previamente polvilhada com farinha para evitar que a massa se pegue. Com um movimento do centro para o exterior, exercendo pressão com os dedos de ambas as mãos e dando a volta à massa várias vezes, o *pizzaiolo* forma um disco de massa cuja espessura não deve ultrapassar 0,4 cm no centro, com uma tolerância de $\pm 10\%$, e 1 a 2 cm nos bordos, formando assim um rebordo mais elevado.

Não são autorizados outros tipos de preparação para a elaboração da «Pizza Napoletana» ETG, em especial a utilização de um rolo da massa e/ou uma máquina de disco de tipo prensa mecânica.

Recheio

A «Pizza Napoletana» é recheada do seguinte modo:

- com uma colher, colocar 70 a 100 g de tomate pelado triturado no centro do disco de massa
- com um movimento em espiral, repartir o tomate por toda a superfície central
- com um movimento em espiral, acrescentar o sal sobre a superfície do tomate
- da mesma maneira, salpicar com um pouco de orégãos
- cortar em lâminas um dente de alho pelado e repartir sobre o tomate
- utilizando um recipiente dotado de um bico, distribuir sobre a superfície 4 a 5 g de azeite virgem extra, com uma tolerância de + 20 %, descrevendo um movimento circular sobre toda a superfície, partindo do centro.

Ou:

- com uma colher, colocar 60 a 80 g de tomate pelado triturado no centro do disco de massa e/ou tomate pequeno fresco cortado
- com um movimento em espiral, repartir o tomate por toda a superfície central
- com um movimento em espiral, acrescentar o sal sobre a superfície do tomate
- por cima do tomate, colocar entre 80 e 100 g de Mozzarella di Bufala Campana DOP cortado em fatias

- juntar algumas folhas de manjeriço fresco
- utilizando um recipiente dotado de um bico, distribuir sobre a superfície 4 a 5 g de azeite virgem extra, com uma tolerância de + 20 %, descrevendo um movimento circular sobre toda a superfície, partindo do centro.

Ou:

- com uma colher, colocar 60 a 80 g de tomate pelado triturado no centro do disco de massa
- com um movimento em espiral, repartir o tomate por toda a superfície central
- com um movimento em espiral, acrescentar o sal sobre a superfície do tomate
- por cima do tomate colocar entre 80 e 100 g de Mozzarella ETG cortado em fatias
- juntar algumas folhas de manjeriço fresco
- utilizando um recipiente dotado de um bico, distribuir sobre a superfície 4 a 5 g de azeite virgem extra, com uma tolerância de + 20 %, descrevendo um movimento circular sobre toda a superfície, partindo do centro.

Cozedura

Com um movimento giratório, o *pizzaiolo* transfere a piza já recheada para uma pá de madeira (ou de alumínio) polvilhada de farinha, e com um movimento rápido do pulso, para impedir que o recheio escorra, introduz a piza no forno. A cozedura da «Pizza Napoletana» ETG é exclusivamente efectuada em fornos a lenha que atingem uma temperatura de 485 °C, essencial para obter a «Pizza Napoletana» ETG.

A cozedura da piza deve ser controlada levantando uma extremidade, com a ajuda de uma pá metálica, e virando a piza para o fogo, mas utilizando sempre a mesma zona inicial da base para evitar que a diferença de temperaturas queime a piza. É importante que a piza seja cozida de maneira uniforme em toda a circunferência.

Depois de cozida, a piza é retirada do forno com a pá metálica e colocada no prato de servir. A piza deve cozer durante 60 a 90 segundos.

Depois de cozida, a piza terá as seguintes características: o tomate, que apenas perdeu o líquido excedentário, continua a ser denso e consistente; o Mozzarella di Bufala Campana DOP ou o Mozzarella ETG apresenta-se derretido sobre a superfície da piza; o manjeriço, tal como o alho e os orégãos, libertam um aroma intenso e não apresentam um aspecto queimado.

- Temperatura de cozedura na soleira do forno: Cerca de 485 °C
- Temperatura da cúpula: Cerca de 430 °C
- Tempo de cozedura: 60-90 segundos
- Temperatura alcançada pela massa: 60-65 °C
- Temperatura alcançada pelo tomate: 75-80 °C
- Temperatura alcançada pelo azeite: 75-85 °C
- Temperatura alcançada pelo mozzarella: 65-70 °C

Conservação

É preferível consumir a «Pizza Napoletana» imediatamente, logo que saia do forno, no próprio local de produção; se não for consumida no local de produção, não pode ser congelada ou conservada no vácuo para venda posterior.

3.7. Especificidade do produto agrícola ou género alimentício

Os elementos principais que definem o carácter específico deste produto são numerosos e estão directamente ligados aos tempos e formas de elaboração, para além da habilidade e da experiência do *pizzaiolo*.

Em particular, o processo de elaboração da «Pizza Napoletana» é caracterizado pelos seguintes elementos: a amassadura, a consistência e elasticidade da massa e a levedação (diferenciada em duas fases específicas em termos de temperatura e tempo); a preparação e a enformação dos pedaços de massa; a manipulação e a preparação do disco de massa levedada; a preparação do forno e as características de cozedura (tempos/temperaturas); a particularidade do forno, exclusivamente a lenha.

É de sublinhar, a título de exemplo, a importância da segunda levedação, da manipulação e dos instrumentos de trabalho, nomeadamente o forno, que deve ser obrigatoriamente a lenha, e as pás.

Com a segunda levedação, os pedaços de massa sofrem um aumento de volume e humidade em relação ao período precedente. Quando se começa a exercer pressão com os dedos de ambas as mãos, a força exercida provoca o deslocamento do ar contido nos alvéolos da massa do centro até à periferia do disco, formando o bordo sobrelevado. Esta técnica constitui uma característica fundamental da «Pizza Napoletana» ETG porque o bordo garante que os ingredientes do recheio se mantêm no interior. Para que a massa adquira um diâmetro maior, a massa é rodada entre as mãos, mantendo a mão direita em posição oblíqua de 45-60 graus em relação à bancada de trabalho, sobre a qual o disco de massa é em seguida colocado, sendo girado graças a um movimento sincronizado da mão esquerda.

Em contrapartida, outros tipos de preparações, como as efectuadas com o rolo da massa ou com uma máquina de disco (de tipo prensa mecânica), não permitem a saída homogénea do ar da massa, necessária para produzir um disco de massa uniforme em toda a superfície. Obtém-se, deste modo, a formação, no centro do disco, de uma zona estratificada de massa, dividida por ar no interstício. Por conseguinte, se se empregarem estes métodos, a «Pizza Napoletana» ETG ficará, após a cozedura, sem o bordo referido, que é uma das suas características principais.

A técnica napolitana prevê, além disso, que, depois de ter preparado uma série de três a seis discos recheados, o *pizzaiolo* transfira a piza, com gestos precisos e rápidos das mãos, da bancada de trabalho para a pá sem que esta perca a sua forma redonda inicial (a piza deve ser arrastada com ambas as mãos, fazendo-a girar cerca de 90° sobre si mesma e colocada em seguida numa pá adequada). A pá do forno foi previamente polvilhada com um pouco de farinha para permitir que a piza deslize com facilidade ao entrar no forno. Esta operação é realizada com um impulso rápido, situando a pá a um ângulo entre 20 e 25° em relação ao plano do próprio forno, de maneira que o recheio não escorra da superfície da piza.

Não é adequado utilizar outras técnicas para além das descritas anteriormente, já que levantar a piza directamente da bancada de trabalho com a pá não garante a integridade da piza a introduzir no forno.

O forno de lenha é um elemento essencial para a cozedura e a qualidade da «Pizza Napoletana». As suas características técnicas são fundamentais para produzir com êxito a «Pizza Napoletana» clássica. O forno napolitano para piza é formado por uma base de tijolos de tufo, sobre a qual assenta um plano circular ou soleira sobre o qual é construída, por sua vez, uma cúpula. A cúpula do forno é de material refractário para impedir a dispersão de calor. As proporções entre as várias partes do forno são essenciais para obter uma boa cozedura da piza. A particularidade deste forno reside na dimensão da soleira, formada por quatro zonas circulares refractárias. A piza, depois de levantada com a pá de aço e/ou alumínio, é colocada na boca do forno e é rodada a 180°; volta depois a ser colocada no mesmo lugar a fim de adquirir a temperatura da base diminuída do calor absorvido pela piza aquando da cozedura.

O facto de colocar a piza num lugar diferente faria com que esta adquirisse a mesma temperatura inicial, operação que queimaria a base da piza.

Todas estas especificidades criam o fenómeno da câmara de ar e o aspecto do produto final, a «Pizza Napoletana», que é mole e compacta, com os bordos altos, a massa levedada, especialmente tenra e facilmente dobrável em quatro. É de recordar que nenhum dos outros produtos semelhantes elaborados com processos diferentes do aqui descrito pode produzir as mesmas características visuais e organolépticas da «Pizza Napoletana».

3.8. Carácter tradicional do produto agrícola ou género alimentício

O aparecimento da «Pizza Napoletana» remonta a um período compreendido entre 1715 e 1725. Vincenzo Corrado, cozinheiro-chefe do Príncipe Emanuele di Francavilla, num tratado sobre os alimentos mais utilizados em Nápoles, declara que o tomate é utilizado para temperar a piza e o macarrão, associando assim dois produtos que estão na origem da notoriedade de Nápoles e da sua entrada na história da gastronomia. Esta citação marca o nascimento oficial da «Pizza Napoletana», um disco de massa temperado com tomate.

São muitos os documentos históricos que atestam a origem napolitana desta especialidade culinária. Assim, o escritor Franco Salerno afirma que este produto é uma das maiores invenções da cozinha napolitana.

Mesmo os dicionários da língua italiana e a enciclopédia Treccani citam expressamente a «Pizza Napoletana». A expressão «Pizza Napoletana» é também citada em numerosos textos literários.

As primeiras «pizzerie» (pizarias) apareceram indubitavelmente em Nápoles onde, até meados do século XX, este produto era exclusivo desta cidade e das suas pizarias. A partir do século XVIII, a cidade contava com várias lojas, designadas «pizzerias», cuja reputação tinha chegado até ao rei de Nápoles, Ferdinando di Borbone, que, para provar este prato típico da tradição napolitana, não hesitou em transgredir as regras de etiqueta da corte, entrando numa das pizarias mais famosas. Desde então, a «pizzeria» tornou-se num lugar da moda, exclusivamente consagrado à preparação da «pizza». As pizzas mais populares e mais famosas de Nápoles eram a «Marinara», criada em 1734, e a «Margherita», que data de 1796 – 1810. Esta última foi oferecida à rainha de Itália, que se encontrava de visita a Nápoles em 1889, precisamente devido à cor do seu recheio (tomate, mozzarella e manjeriço), que recorda as cores da bandeira italiana.

Com o decorrer do tempo, apareceram pizarias em todas as cidades de Itália e mesmo no estrangeiro. No entanto, todas elas, embora instaladas fora de Nápoles, têm sempre ligado a sua existência à menção «pizzeria napoletana» ou utilizado um termo que lembre de qualquer forma a sua relação com Nápoles, onde a piza mantém a sua autenticidade desde há quase 300 anos.

Em Maio de 1984, quase todos os «pizzaioli napoletani» redigiram um caderno de encargos sucinto, assinado pelo conjunto da profissão e registado por um acto oficial no notário Antonio Carannante de Nápoles.

Ao longo dos séculos, a expressão «Pizza Napoletana» conheceu uma tal difusão que, por toda a parte, mesmo fora da Europa, nomeadamente na América Central (México e Guatemala) e na Ásia (Tailândia e Malásia), o produto em questão é conhecido sob o nome de «Pizza Napoletana», muito embora os habitantes não tenham por vezes a menor ideia da localização geográfica da cidade de Nápoles.

3.9. Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade do produto

Os controlos previstos para a «Pizza Napoletana» ETG incidem nos aspectos a seguir referidos.

Nas empresas, durante a fase de amassadura, levedação e preparação da massa, velando pelo bom desenrolar das fases descritas; controlando cuidadosamente os pontos críticos da empresa; verificando a conformidade das matérias-primas com as previstas no caderno de especificações; verificando a perfeita conservação e a armazenagem das matérias-primas a utilizar e assegurando que as características do produto final estão em conformidade com as indicações do caderno de especificações.

3.10. Logótipo

O acrónimo STG (ETG) e as menções «Specialità Tradizionale Garantita» (Especialidade Tradicional Garantida) e «Prodotta secondo la Tradizione napoletana» (Produzida segundo a tradição napolitana) são traduzidos nas línguas oficiais do país em que a produção tem lugar.

O logótipo que caracteriza a «Pizza Napoletana» é o seguinte: uma imagem oval disposta horizontalmente, de cor branca com um contorno cinzento claro, que representa o prato no qual é apresentada a piza, reproduzida de maneira realista e ao mesmo tempo graficamente estilizada, respeitando plenamente a tradição e representando os ingredientes clássicos, como o tomate, o mozzarella, as folhas de manjeriço e um fio de azeite.

Sob o prato, aparece um efeito de sombra de cor verde, que, associado às outras cores, realça as cores italianas do produto.

Ligeiramente sobreposto ao prato que contém a piza, aparece uma janela rectangular de cor vermelha, com os ângulos fortemente arredondados, contendo a menção escrita em branco e contornada a preto, com uma sombra verde contornada a branco: «PIZZA NAPOLETANA» ETG. Sobre esta indicação, ligeiramente deslocada para a direita, com caracteres de menor dimensão, de tipo diferente e de cor branca, figura a indicação «Especialidade Tradicional Garantida» (Specialità Tradizionale Garantita). Em baixo, ao centro, com o mesmo tipo de caracteres que o logótipo, PIZZA NAPOLETANA ETG, mas de menor dimensão, de cor branca com contorno preto, está sobreposta a indicação: «Produzida segundo a tradição napolitana» (Prodotta secondo la Tradizione napoletana).

Menções	Caracteres
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Especialidade Tradicional Garantida	Alternate Gothic
Produzida segundo a tradição napolitana	Varga

Cores da piza	PantoneProSim	C	M	Y	K
Bege forte do rebordo	466	11	24	43	0 %
Vermelho do molho de tomate	703	0 %	83	65	18
Folhas de mangericão	362	76	0 %	100	11
Nervuras das folhas de mangericão	562	76	0 %	100	11
Vermelho dos tomates	032	0 %	91	87	0 %
Fio de azeite	123	0 %	31	94	0 %
Mozarela	600	0 %	0 %	11	0 %
Reflexos no mozzarella	5 807	0 %	0 %	11	9

Cores da parte gráfica e dos caracteres	PantoneProSim	C	M	Y	K
Cinzento da borda do prato oval	P.Grey — 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Verde da sombra do prato oval	362	76	0 %	100	11
Vermelho do rectângulo com ângulos arredondados	032	0 %	91	87	0 %
Branco com bordo negro: menção «PIZZA NAPOLETANA» ETG		0 %	0 %	0 %	0 %
Branco com bordo negro: menção «Produzida segundo a tradição napolitana»		0 %	0 %	0 %	0 %
Branco: indicação «Especialidade Tradicional Garantida»		0 %	0 %	0 %	0 %



4. AUTORIDADES OU ORGANISMOS QUE VERIFICAM A OBSERVÂNCIA DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

4.1. Nome e endereço

Nome: Certiquality SRL
 Endereço: Via Gaetano Giardino, 4 – 20123 Milano
 Telefone: 028069171
 Fax: 0286465295
 E-mail: certiquality@certiquality.it

Público X Privado

Nome: DNV Det Norske Veritas Italia
 Endereço: Centro Direzionale Colleoni Viale Colleoni, 9 Palazzo Sirio 2 – 20041 Agrate Brianza (MI)
 Telefone: +39 0396899905
 Fax: +39 0396899930
 E-mail: —

Público X Privado

Nome: ISMECERT
 Endereço: Corso Meridionale, 6 - 80143 NAPOLI
 Telefone: 0815636647
 Fax: 0815534019
 E-mail: info@ismecert.com

Público X Privado

4.2. Missões específicas da autoridade ou organismo

Os três organismos de controlo supracitados efectuem controlos diversos nas diferentes partes do território nacional.