

## ALTE ACTE

## COMISIE

**Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 8 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006 al Consiliului privind specialitățile tradiționale garantate din produse agricole și alimentare**

(2008/C 40/08)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție în temeiul articolului 9 din Regulamentul (CE) nr. 509/2006 al Consiliului <sup>(1)</sup>. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE ÎNREGISTRARE A UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE (STG)

**REGULAMENTUL (CE) NR. 509/2006 AL CONSILIULUI**

**„PIZZA NAPOLETANA”**

**Nr. CE: IT/TSG/007/0031/09.02.2005**

**1. Numele și adresa grupului solicitant**

Numele: Associazione Verace Pizza Napoletana

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

Tel. —

Fax —

E-mail: —

Numele: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

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

Tel. —

Fax —

E-mail: —

**2. Statul membru sau țări terțe**

Italia

**3. Tipul produsului**

**3.1. Denumirea**

„Pizza Napoletana”

Se solicită înregistrarea exclusiv în limba italiană.

Mențiunea „Produsă potrivit Tradiției napolitane” (*Prodotta secondo la Tradizione napoletana*) și acronimul STG (Specialitate Tradițională Garantată) de pe sigla sau eticheta „Pizza Napoletana” STG se traduc în limba țării în care aceasta este produsă.

<sup>(1)</sup> JOL 93, 31.3.2006, p. 1.

## 3.2. A se indica dacă denumirea

este specifică în sine

se referă la caracteristicile produsului agricol sau a produsului alimentar

## 3.3. A se indica dacă se solicită protejarea denumirii în conformitate cu articolul 13 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006

Înregistrare cu rezervarea denumirii

Înregistrare fără rezervarea denumirii

## 3.4. Tipul de produs

Categoria 2.3 — Produse de cofetărie, produse de panificație, produse de patiserie sau biscuiți

## 3.5. Descrierea produsului agricol sau alimentar care poartă denumirea indicată la punctul 3.1

„Pizza Napoletana” STG este un produs copt în cuptor de formă rotundă, cu diametrul variabil care nu trebuie să depășească 35 cm, cu marginile înălțate (*cornicione*) și cu mijlocul acoperit de umplutură. Partea din mijloc are o grosime de 0,4 cm, cu o toleranță acceptată de  $\pm 10\%$ , iar marginea (*cornicione*) de 1-2 cm. Pizza este moale, elastică, ușor de pliat în patru.

„Pizza Napoletana” STG se caracterizează printr-o margine înălțată, de culoare aurie, tipică produselor coapte în cuptor, moale la atingere și la degustare; de asemenea, se caracterizează prin centrul acoperit de umplutură, a cărui culoare predominantă este culoarea roșie a tomatelor, în care uleiul este perfect încorporat, și în care se întrevăd, în funcție de ingredientele folosite, culoarea verde a oreganoului și culoarea albă a usturoiului; de asemenea, se întrevăd bucățelele albe de mozzarella, mai mult sau mai puțin apropiate, precum și frunzele de busuioc, de un verde mai deschis sau mai închis în funcție de gradul de coacere.

Pizza Napoletana trebuie să aibă o consistență moale, elastică, și să fie ușor de îndoit; produsul este ușor de tăiat; are o aromă caracteristică, savuroasă, specifică pâinii bine crescute și bine coapte, amestecată cu aceea acidă roșiilor, cu a condimentelor folosite, oregano și busuioc, și cu aroma mozzarellei coapte.

La sfârșitul procesului de coacere, pizza emană un miros caracteristic, cu un parfum delicios; tomatele roșii, odată pierdut excesul de apă, rămân de o consistență densă; mozzarella di bufala campana DOP sau mozzarella STG se va găsi topită pe suprafața pizzei; atât busuiocul, cât și usturoiul sau oreganoul, degajă o aromă intensă, fără să aibă un aspect de ars.

## 3.6. Descrierea metodei de obținere a produsului care poartă denumirea indicată la punctul 3.1

Materiile prime de bază specifice „Pizza Napoletana” sunt: făina de grâu moale tip „00”, eventual cu adaos de făină de tip „0”, drojdie de bere, apă naturală potabilă, roșii decojite și/sau roșii mici (tip cherry) proaspete, sare marină sau sare de bucătărie, ulei de măsline extravirgin. Alte ingrediente care pot fi folosite la prepararea Pizza Napoletana sunt: usturoi și oregano; mozzarella di bufala campana DOP, busuioc proaspăt și mozzarella STG.

Caracteristicile făinii sunt următoarele:

— W:	220-380
— P/L:	0,50-0,70
— Capacitatea de hidratare:	55-62
— Stabilitate:	4-12
— Value index E10:	max 60
— Falling number:	300-400
— Gluten sec:	9,5-11 g %
— Proteine:	11-12,5 g %

Prepararea „Pizza Napoletana” cuprinde exclusiv fazele de lucru următoare, care trebuie realizate în ciclul continuu în cadrul aceluiași exercițiu.

### Prepararea aluatului

Se amestecă făina, sarea și drojdia. Se toarnă un litru de apă în mixer, se dizolvă o cantitate de sare marină cuprinsă între 50 și 55 g, se adaugă 10 % din cantitatea totală de făină prevăzută, după care se desfac 3 g de drojdie, se pornește mixerul și se adaugă treptat 1 800 g de făină tip W 220-380 până se ajunge la consistența dorită, definită drept „punctul de stabilitate”. Această operațiune trebuie să dureze 10 minute.

Aluatul trebuie frământat în mixer, de preferat cu brațul tip furcă, timp de 20 de minute la viteză scăzută astfel încât să nu se obțină o masă compactă unică. Pentru a obține o consistență optimă a aluatului, este foarte importantă cantitatea de apă pe care o poate absorbi făina. Aluatul nu trebuie să fie lipicios, ci moale și elastic.

Caracteristicile aluatului sunt următoarele, cu o toleranță pentru fiecare dintre ele de  $\pm 10$  %:

- Temperatura de fermentare: 25 °C
- pH final: 5,87
- Aciditatea totală titrabilă: 0,14
- Densitatea: 0,79 g/cc (+ 34 %)

### Dospirea

Prima fază: odată scos din mixer, aluatul se pune pe masa de lucru de pizzerie unde se lasă să se odihnească timp de două ore, acoperit de un șervet umed, astfel încât să nu se întărească la suprafață și să se formeze un fel de crustă prin evaporarea umidității interne. După scurgerea intervalului de două ore de dospire, se trece la formarea blatului, care se realizează de către patisier (pizzaiolo) exclusiv manual. Cu ajutorul unei spatule se taie o bucată din aluatul aflat pe masa de lucru și i se dă forma de blat. Pentru „Pizza Napoletana” blatul trebuie să aibă o greutate cuprinsă între 180 și 250 g.

A doua fază de dospire: După formarea blaturilor, intervine o a doua dospire, în recipiente pentru alimente timp de 4-6 ore. Acest aluat, conservat la temperatura ambiantă, este astfel gata pentru a fi folosit pe parcursul următoarelor șase ore.

### Formarea blaturilor

După scurgerea orelor de dospire, blatul se extrage din recipientul în care a fost păstrat și depus pe masa de lucru, tapetată cu făină astfel încât coca să nu se lipească de masă. Într-o mișcare dinspre centru înspre exterior și apăsând cu degetele ambelor mâini pe blat, care se răsucesc de mai multe ori, patisierul formează un disc de aluat astfel încât grosimea la centru să nu fie mai mare de 0,4 cm, cu o toleranță acceptată de  $\pm 10$  %, iar la exterior nu mai mare de 1-2 cm, formând astfel o „marginie înălțată” („cornicione”).

Nu sunt permise alte moduri de preparare pentru „Pizza Napoletana”, în special nu este permisă utilizarea ruloului de patiserie sau a mașinii cu disc tip presă mecanică.

### Umplutura

Pizza Napoletana se garnisește după cum urmează:

- cu o lingură se pun în mijlocul blatului între 70 g și 100 g de roșii decojite și tocate,
- roșiile se întind pe întreaga suprafață de mijloc blatului printr-o mișcare în spirală,
- cu o mișcare în spirală se presară sare pe suprafața acoperită cu roșii,
- în același mod se adaugă un vârf de oregano,
- se taie în felii un cățel de usturoi, decojit în prealabil, și se presară peste roșii,
- cu ajutorul unui recipient cu cioc și cu o mișcare în spirală, pornind din centru, se toarnă 4-5 g de ulei de măsline extravirgin, cu o toleranță acceptată de + 20 %.

*Alternativ:*

- cu o lingură se pun în mijlocul blatului între 60 g și 80 g de roșii decojite și tocate și/sau roșii mici (tip cherry) tăiate,
- printr-o mișcare în spirală, roșiile se întind pe întreaga suprafață de mijloc blatului,
- cu o mișcare în spirală se presară sare pe suprafața acoperită cu roșii,
- se pun pe suprafața acoperită cu roșii 80-100 g de mozzarella di bufala campana DOP tăiată felii,
- se pun pe pizza câteva frunze de busuioc proaspăt,
- cu ajutorul unui recipient cu cioc și cu o mișcare în spirală, pornind din centru, se toarnă 4-5 g de ulei de măsline extravirgin, cu o toleranță acceptată de + 20 %.

*Alternativ:*

- cu o lingură se pun în mijlocul blatului între 60 g și 80 g de roșii decojite și tocate,
- printr-o mișcare în spirală, roșiile se întind pe întreaga suprafață de mijloc blatului,
- cu o mișcare în spirală se presară sare pe suprafața acoperită cu roșii,
- se pun pe suprafața acoperită cu roșii 80-100 g de mozzarella STG tăiată felii,
- se pun pe pizza câteva frunze de busuioc proaspăt,
- cu ajutorul unui recipient cu cioc și cu o mișcare în spirală, pornind din centru, se toarnă 4-5 g de ulei de măsline extravirgin, cu o toleranță acceptată de + 20 %.

**Coacerea**

Patisierul mută pizza umplută pe un panacod de lemn (sau de aluminiu), ajutându-se de un pic de făină și cu o mișcare circulară, după care o lasă să alunece în cuptor printr-o mișcare din încheietura mâinii astfel încât să nu curgă umplutura. Coacerea „Pizza Napoletana” STG se face exclusiv în cuptoare cu lemne, în care se atinge o temperatură de coacere de 485 °C, esențială pentru obținerea „Pizza Napoletana” STG.

Patisierul trebuie să controleze coacerea pizzei cu ajutorul unei palete metalice, și rotind pizza către foc, utilizând întotdeauna aceeași zonă din cuptor pentru a evita arderea pizzei din cauza contactului cu două temperaturi diferite. Este important ca pizza să se coacă uniform pe toată circumferința.

Tot cu ajutorul paletei metalice, patisierul scoate pizza din cuptor atunci când este coaptă, și o depune pe platoul pe care urmează să fie servită. Timpul de coacere nu trebuie să depășească 60-90 de secunde.

După coacere, pizza prezintă următoarele caracteristici: roșiile, odată pierdut excesul de apă, rămân de o consistență densă; mozzarella di bufala campana DOP sau mozzarella STG se va regăsi topită pe suprafața pizzei; atât busuiocul, cât și usturoiul sau oreganoul degajă o aromă intensă, fără să aibă un aspect de ars.

- Temperatura de coacere la suprafața de contact cu cuptorul: circa 485 °C
- Temperatura la nivelul boltei: circa 430 °C
- Timpul de coacere: 60-90 secunde
- Temperatura la care ajunge aluatul: 60-65 °C
- Temperatura la care ajung roșiile: 75-80 °C
- Temperatura la care ajunge uleiul: 75-85 °C
- Temperatura la care ajunge mozzarella: 65-70 °C

**Conservarea**

Este de preferat ca pizza napoletana să fie consumată pe loc, imediat după ce a fost scoasă din cuptor în același local în care a fost produsă; În orice caz, dacă nu a fost consumată în localul unde a fost produsă, nu poate fi înghețată sau congelată sau ambalată sub vid în vederea unei comercializări ulterioare.

### 3.7. Caracterul specific al produsului agricol sau alimentar

Elementele cheie care definesc caracterul specific al produsului în cauză sunt numeroase și direct legate de timpul și modalitățile de preparare, precum și de îndemânarea și experiența patisierului.

În special, procesul de preparare a „Pizza Napoletana” se caracterizează prin: aluat, reologie (n. tr. — consistența, elasticitatea, vâscozitatea) și dospire specifică (diferențiată în două faze temporale și specifice sub raportul timpului și temperaturii); prepararea și formarea blaturilor; modul în care este manipulată și preparată bucata de aluat dospit; pregătirea cuptorului și caracteristicile de coacere (timp/temperatură), particularitățile cuptorului care funcționează exclusiv pe bază de lemne.

Cu titlu de exemplu, se subliniază importanța celei de a doua dospiri, a modului de manipulare și a echipamentelor de lucru, care trebuie să fie în mod obligatoriu un cuptor cu lemne și paletе.

După cea de-a doua dospire, blatul a crescut în volum și umiditate. Sub efectul presiunii degetelor ambelor mâini, forța exercitată de deplasarea aerului conținut în alveolele aluatului dinspre centru către exteriorul discului de aluat și începe să se formeze marginea înălțată (*cornicione*) a pizzei. Această tehnică reprezintă o caracteristică fundamentală a „Pizza Napoletana” STG deoarece marginea înălțată asigură menținerea la interior a tuturor ingredientelor umpluturii. Pentru a face să se mărească diametrul blatului, patisierul ține mâna dreaptă în poziție oblică la 45-60 de grade față de planul de lucru, iar pe dosul acesteia sprijină aluatul pe care îl face să se rotească, prin mișcări sincronizate ale mâinii stângi.

În schimb, alte modalități de preparare, în special cu ruloul de patiserie sau cu mașina cu disc (tip presă mecanică), nu pot să asigure deplasarea omogenă către exterior a aerului din alveolele din aluat astfel încât să se obțină un disc de aluat uniform în toate zonele sale. S-ar obține, astfel, formarea, în centrul discului, a unei zone de aluat în straturi, despărțite de aerul din interstiții. În acest mod, dacă se folosesc aceste instrumente, după coacere, pizza nu va prezenta marginea înălțată care este caracteristică „Pizza Napoletana” STG.

Tehnica napolitană de preparare prevede, de asemenea, că, după ce a pregătit o serie de trei până la șase pizze, patisierul le face să alunece cu gesturi rapide și precise ale mâinilor, de pe masa de lucru pe paletă, astfel încât pizza să nu își piardă forma rotundă inițială (patisierul ridică pizza cu ambele mâini, îi imprimă o mișcare de rotație de aproximativ 90°, și o depune apoi pe o paletă liberă). Patisierul presară puțină făină pe panacod pentru ca pizza să alunece mai ușor de pe acesta în cuptor. Aceasta se realizează cu o mișcare ușoară din încheietura mâinii, ținând panacodul sub un unghi de 20-25° față de suprafața cuptorului, cu grijă să nu cadă umplutura de pe pizza.

Folosirea unor tehnici diferite de cele prezentate anterior este contraindicată, deoarece ridicând pizza de pe masa de lucru direct cu panacodul există riscul de a o strica.

Cuptorul cu lemne este un element esențial pentru coacerea și calitatea „Pizza Napoletana”. La reușita clasicei „Pizza Napoletana” contribuie într-o măsură foarte importantă caracteristicile tehnice ale acestui cuptor. Cuptorul napolitan de pizza este constituit dintr-o bază de cărămizi de tuf, care determină o suprafață circulară pe sol („talpa cuptorului”), pe care se construiește o boltă. Bolta cuptorului este realizată din materiale refractare pentru a împiedica disiparea căldurii. De fapt, proporțiile între diferitele părți ale cuptorului sunt esențiale pentru buna coacere a pizzei. Particularitatea acestui cuptor o constituie ampoloarea tălpii, formată din patru zone circulare refractare. Patisierul ridică pizza cu ajutorul panacodului de lemn sau aluminiu, o aduce spre gura cuptorului unde o lasă jos și o întoarce cu 180°; Apoi pizza este reamplasată pe locul ocupat anterior, astfel încât să găsească locul unde temperatura bazei este mai mică datorită căldurii absorbite de pizza în timpul coacerii.

Amplasarea pizzei într-un alt loc decât cel ocupat anterior ar face ca aceasta să întâlnească din nou aceeași temperatura cu cea inițială, ceea ce poate produce arderea suprafeței inferioare a pizzei.

Toate aceste specificități creează fenomenul camerei de aer și aspectul vizual al produsului final, „Pizza Napoletana” este moale și compactă, cu marginea înălțată, dospită la interior, foarte moale și ușor de pliat în patru. Este important de subliniat că prin toate celelalte produse similare obținute prin procese de preparare diferite de cel descris nu pot avea aceleași caracteristici vizuale și organoleptice ca „Pizza Napoletana”.

### 3.8. *Caracterul autentic tradițional al produsului agricol sau alimentar*

Se poate considera că pizza napoletana a apărut într-o perioadă istorică situată între 1715 și 1725. Într-un tratat cuprinzând alimentele cele mai consumate la Napoli, Vincenzo Corrado, originar din orașul Oria, bucătar-șef al prințului Emanuele di Francavilla, menționează că roșia este folosită pentru garnisirea pizzei și macaroanelor, asociind astfel două produse care s-au aflat la originea notorietății orașului Napoli și a intrării acestuia în istoria gastronomiei. Acest citat marchează nașterea oficială a „Pizza Napoletana”, un disc de aluat garnisit cu roșii.

Sunt numeroase documentele istorice care menționează că pizza este una dintre specialitățile culinare din Napoli, iar scriitorul Franco Salerno afirmă că acest produs este una dintre cele mai mari invenții ale bucătăriei napolitane.

Înseși dicționarele limbii italiene, precum și Enciclopedia Treccani fac referire la pizza napoletana. De asemenea, expresia „pizza napoletana” este citată în numeroase texte literare.

Primele pizzerii, fără îndoială, au apărut la Napoli și până la mijlocul secolului XX, produsul era specialitatea exclusivă a orașului Napoli și a pizzeriilor. Încă de la 1700 existau în oraș diferite restaurante, denumite „pizzerii”, a căror faimă a ajuns până la urechile regelui cetății Napoli, Ferdinando di Borbone, care, pentru a încerca acest produs tipic al tradiției napolitane, a încălcat eticheta curții intrând într-una dintre cele mai renumite pizzerii. Din acel moment, „pizzeria” a devenit un local la modă, ulterior dedicat exclusiv servirii pizzei. Pizele cele mai populare și mai renumite din Napoli erau „marinara”, apărută în 1734, și „margherita” apărută undeva între 1796-1810, care a fost oferită reginei Italiei aflată în vizită la Napoli în 1889, tocmai pentru că culorile garniturii sale (roșii, mozzarella și busuioc) reaminteau drapelul Italiei.

În timp, au apărut pizzerii în toate orașele Italiei și chiar și în străinătate, și toate, chiar dacă se aflau în alt oraș decât Napoli, și-au legat întotdeauna existența de mențiunea „Pizza Napoletana” sau, alternativ, utilizând o expresie care să evoce într-un fel sau altul legătura sa cu Napoli, unde, de aproape 300 de ani, acest produs a rămas aproape neschimbat.

În luna mai 1984, toți vechii *pizzaioli* (patisieri) napolitani au redactat un caiet de sarcini succint, semnat de ansamblul breslei și înregistrat printr-un act oficial în fața notarului Antonio Carannante din Napoli.

De-a lungul secolelor, expresia „Pizza Napoletana” s-a transmis într-o asemenea măsură că, peste tot, inclusiv în afara Europei, îndeosebi în America Centrală (în Mexic și Guatemala) și în Asia (în Thailanda și în Malaezia), produsul respectiv este cunoscut sub numele de „Pizza Napoletana”, deși locuitorii nu au, uneori, nici cea mai vagă idee de locul unde se află pe hartă orașul Napoli.

### 3.9. *Exigențe minimale și proceduri de verificare al caracterului specific al produsului*

Verificările prevăzute pentru STG „Pizza Napoletana” au în vedere următoarele aspecte:

În întreprinderi, în fazele de pregătire a aluatului, de dospire și de pregătire, se veghează la desfășurarea și succesiunea corectă a fazelor descrise; controlul atent al punctelor critice ale întreprinderii; verificarea materiilor prime, astfel încât să corespundă cu cele prevăzute în caietul de sarcini; verificarea stării perfecte de conservare și înmagazinare a materiilor prime care urmează a fi folosite și verificarea faptului că produsul final are caracteristicile conforme cu cele prevăzute în caietul de sarcini.

## 3.10. Sigla

Acronimul STG și mențiunile „Specialitatea Tradițională Garantată” (*Specialità Tradizionale Garantita*) și „produsă potrivit tradiției napolitane” (*prodotta secondo la tradizione napoletana*) se traduc în limbile oficiale ale țării în care se produce.

Sigla care caracterizează pizza napoletana este următoarea: o imagine ovală în plan orizontal, de culoare albă, cu conturul gri deschis, care reprezintă farfuria în care se servește pizza, reprodusă de o manieră realistă și, în același timp, suficient de stilizată grafic, respectând pe deplin tradiția și reprezentând ingredientele clasice, între care roșiile, mozzarella, frunzele de busuioc și un firicel de ulei de măsline.

Sub farfurie, apare un efect de umbră decalată, de culoare verde, care asociată la celelalte culori, pune în evidență culorile naționale ale produsului.

Ușor suprapusă pe farfuria cu pizza, apare o fereastră dreptunghiulară de culoare roșie, cu unghiurile puternic rotunjite, conținând, scrisă cu alb, cu contur negru și un efect de umbră de culoare verde, mențiunea: „PIZZA NAPOLETANA STG” însă, pe deasupra acestei mențiuni, ușor deplasat spre dreapta, cu corp de literă diferit și mai mic, este scris, cu alb, „produsă potrivit tradiției napolitane”. În partea de jos și în centru, cu aceleași caractere ca ale siglei, PIZZA NAPOLETANA STG, dar cu corp de literă mai mic, este înscrisă, cu culoare albă cu conturul negru, mențiunea: „Produsă potrivit tradiției napolitane”.

Mențiuni	Caractere
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Specialità Tradizionale Garantita	Alternate Gothic
Prodotta secondo la Tradizione napoletana	Varga

Culorile pizzei	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Culoarea bej a marginii (cornicione)	466	11	24	43	0 %
Fondul roșu al sosului de roșii	703	0 %	83	65	18
Frunzulițele de busuioc	362	76	0 %	100	11
Nervurile frunzei de busuioc	562	76	0 %	100	11
Culoarea roșie a tomatelor	032	0 %	91	87	0 %
Firicelul de ulei de măsline	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Umbrele pe mozzarella	5807	0 %	0 %	11	9

Culorile părții grafice și caracterele	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Culoarea gri a marginii farfuriei ovale	P. Grey — 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Culoarea verde a umbrei farfuriei ovale	362	76	0 %	100	11
Culoarea roșie a dreptunghiului cu unghiuri rotunjite	032	0 %	91	87	0 %

Culorile părții grafice și caracterele	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Culoarea albă conturată cu negru a mențiunii „PIZZA NAPOLETANA STG”		0 %	0 %	0 %	0 %
Culoarea albă conturată cu negru a mențiunii „Produsă potrivit Tradiției napolitane”		0 %	0 %	0 %	0 %
Culoarea albă cu care este înscrisă mențiunea „Specialitate Tradițională Garantată”		0 %	0 %	0 %	0 %



#### 4. Autoritatea sau organismele responsabile de verificarea respectării caietului de sarcini

##### 4.1. Numele și adresa

Numele: Certiquality SRL

Adresa: Via Gaetano Giardino, 4  
I-20123 Milano

Tel. —

Fax —

E-mail: —

Public  Privat

Numele: DNV Det Norske Veritas Italia

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

Tel. —

Fax —

E-mail: —

Public  Privat



Numele: IS.ME.CERT.  
Adresa: Via G. Porzio  
Centro Direzionale Isola G1  
I-80143 Napoli  
Tel. —  
Fax —  
E-mail: —  
 Public  Privat

4.2. *Sarcini specifice ale autorității sau organismului*

Toate cele trei organisme de control sus-menționate efectuează verificări asupra unor diferite societăți care funcționează în diferite părți ale teritoriului național.

---