

## NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 97/2010

zo 4. februára 2010,

ktorým sa do Registra zaručených tradičných špecialít zapisuje názov [Pizza Napoletana (ZTŠ)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 509/2006 z 20. marca 2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín<sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 9 ods. 5 tretí pododsek,

keďže:

- (1) V súlade s článkom 8 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (ES) č. 509/2006 a podľa článku 19 ods. 3 uvedeného nariadenia sa žiadosť Talianska o zápis názvu „Pizza Napoletana“ zverejnila v *Úradnom vestníku Európskej únie*<sup>(2)</sup>.
- (2) Nemecko a Poľsko vzniesli proti zápisu do registra námietky v súlade s článkom 9 ods. 1 nariadenia (ES) č. 509/2006. Tieto námietky boli na základe článku 9 ods. 3 prvého pododseku písm. a) uvedeného nariadenia uznané za oprávnené.
- (3) Konkrétne námietka vznesená Nemeckom spočívala v obave, aby nemecké pšeničné múky neboli znevýhodnené, keďže podľa špecifikácií je povolený jediný druh pšeničnej múky a ten je dostupný len v jednom členskom štáte, a to v Taliansku.
- (4) Poľsko vznieslo námietku, ktorá sa týka najmä skutočností, že názov nie je sám o sebe jedinečný a že uverejnená žiadosť neobsahuje primerané vysvetlenia.
- (5) Komisia listom zo 17. septembra 2008 vyzvala príslušné členské štáty, aby sa snažili dohodnúť v súlade s ich vnútornými postupmi.
- (6) Taliansko a Nemecko uzavreli do šiestich mesiacov dohodu, ktorú oznámili Komisii 24. februára 2009,

a ktorú Komisia podporila. Obmedzenia súvisiace s používaním určitých pšeničných múk sa podľa tejto dohody odstránili.

- (7) Keďže Taliansko a Poľsko nedospeli v stanovených lehotách k dohode, Komisia musí prijať rozhodnutie v súlade s postupom uvedeným v článku 18 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006.
- (8) V tomto kontexte sa po námietke Poľska doplnili do špecifikácií vysvetlenia preukazujúce, že názov, ktorého zápis do registra sa požaduje, je sám o sebe špecifickým názvom.
- (9) Na základe uvedených skutočností sa teda názov „Pizza Napoletana“ musí zapísať do „Registra zaručených tradičných špecialít“. O ochranu uvedenú v článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006 sa nepožiadalo.
- (10) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom stáleho výboru pre zaručené tradičné špeciality,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

## Článok 1

Názov uvedený v prílohe I k tomuto nariadeniu sa zapisuje do registra.

## Článok 2

Konsolidované znenie špecifikácií sa uvádza v prílohe II k tomuto nariadeniu.

## Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 4. februára 2010

Za Komisiu  
predseda  
José Manuel BARROSO<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 1.<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ C 40, 14.2.2008, s. 17.

## PRÍLOHA I

Potraviny uvedené v prílohe I k nariadeniu (ES) č. 509/2006

**Trieda 2.3. Cukrárske výrobky, chlieb, pečivo, koláče, keksy a ostatné pekárske výrobky**

TALIANSKO

Pizza Napoletana (ZTŠ)

---

## PRÍLOHA II

## ŽIADOSŤ O ZÁPIS ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY DO REGISTRA

Nariadenie Rady (ES) č. 509/2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín

## „PIZZA NAPOLETANA“

ES č. IT/TSG/007/0031/09.02.2005

## 1. NÁZOV A ADRESA ŽIADATEĽA

Názov: Associazione Verace Pizza Napoletana

Adresa: Via S. Maria La Nova 49, Napoli

Tel.: 081/4201205

Fax: 081/4201205

E-mail: info@pizzanapoletana.org

Názov: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Adresa: Corso S. Giovanni a Teduccio, 55 Napoli

Tel.: 081 5590781

Fax: 081 5590781

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

## 2. ČLENSKÝ ŠTÁT ALEBO TRETIA KRAJINA

Taliansko

## 3. ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU

## 3.1. Názov, ktorý sa má zapísať do registra

„Pizza Napoletana“

Žiada sa o zápis do registra len v talianskom jazyku.

Údaj „Prodotta secondo la Tradizione napoletana“ (vyrobené podľa neapolskej tradície) a skratka „STG“ (zaručená tradičná špecialita), ktoré sú uvedené na logu/etikete ZTŠ „Pizza Napoletana“, sa prekladajú do jazyka krajiny, kde sa uskutočňuje výroba.

## 3.2. Vyznačte, či názov

je jedinečný sám o sebe

vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

O tom, že názov „Pizza Napoletana“ sa tradične používa na označenie tohto výrobku, svedčia rôzne zdroje uvedené v bode 3.8.

## 3.3. Vyznačte, či sa žiada výhrada názvu podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006

Zápis do registra s výhradou názvu

Zápis do registra bez výhrady názvu

### 3.4. Druh výrobku

Trieda 2.3. Cukrárske výrobky, chlieb, zákusky, koláče, kekсы a ostatné pekárske výrobky

### 3.5. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktoré sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1

ZTŠ „Pizza Napoletana“ je pekársky výrobok okrúhleho tvaru s priemerom maximálne 35 cm. Má vyvýšený okraj po obvode a jej stredná časť je obložená zmesou s prísadami. Hrúbka strednej časti má byť 0,4 cm s povolenou toleranciou  $\pm 10\%$ . Hrúbka okraja je 1 – 2 cm. Pizza má byť celkovo mäkká, pružná a má sa dať ľahko prehnúť na štvrtinu.

ZTŠ „Pizza Napoletana“ je charakteristická vyvýšeným okrajom a zlatistou farbou, typickou pre pekárske výrobky pečené v peci. Je jemná na dotyk a má jemnú chuť. Strednú časť pokrýva zmes, v ktorej prevláda červená farba paradajok, do ktorých je dokonale vmiešaný olej, a v závislosti od použitých prísad je vidieť aj zelenú farbu oregana a bielu farbu cesnaku. Vyznačuje sa aj bielymi nerovnomerne rozloženými plôškami mozzarely, zeleňou bazalkových lístkov, viac či menej výraznou podľa intenzity pečenia.

Konzistencia „Pizza Napoletana“ má byť jemná, pružná, mala by sa dať ľahko prehnúť a ľahko krájať. Charakteristickú výbornú chuť jej dodáva kôrka ako v prípade dobre nakysnutého a upečeného chleba, ktorú dopĺňa jemne kyslá chuť paradajok s príchťou oregana, cesnaku alebo bazalky a chuť pečenej mozzarely.

Upečená pizza má typickú príjemnú vôňu po paradajkách. Paradajková zmes, z ktorej sa odparila len nadbytočná voda, zostáva hustá a konzistentná, syr mozzarella s chráneným označením pôvodu „Mozzarella di Bufala Campana“ alebo ZTŠ Mozzarella je roztopený na povrchu pizze. Výraznú vôňu dodáva bazalka, ako aj cesnak a oregano, ktoré nemajú byť pripálené.

### 3.6. Opis výrobného postupu poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktoré sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1

Suroviny potrebné na prípravu výrobku „Pizza Napoletana“ sú: hladká múka z pšenice obyčajnej, pивné kvasnice, prírodná pitná voda, lúpané konzervované a/alebo čerstvé malé paradajky (pomodorini), morská alebo kuchynská soľ, extra panenský olivový olej. Ďalšie prísady, ktoré možno použiť pri príprave výrobku „Pizza Napoletana“, sú: cesnak a oregano, syr s CHOP „Mozzarella di Bufala Campana“, čerstvá bazalka a ZTŠ „Mozzarella“.

Múka má mať tieto vlastnosti:

— W:	220–380
— P/L:	0,50–0,70
— Absorpcia:	55–62
— Stabilita:	4–12
— Value index E10:	max 60
— Falling number:	300–400
— Lepok v sušine:	9,5–11 g %
— Bielkoviny:	11–12,5 g %

„Pizza Napoletana“ sa pripravuje výhradne na základe uvedených postupov, ktoré sa musia vykonávať v plynulej následnosti a v tom istom zariadení.

*Príprava cesta:*

Zmiešajú sa múka, voda, soľ a kvasnice. Do prístroja na miesenie cesta sa naleje 1 liter vody, v ktorej sa rozpustí 50 až 55 g morskej soli. Pridá sa 10 % z celkového množstva múky a rozpustia sa 3 g pivných kvasníc. Prístroj na miesenie cesta sa uvedie do chodu a postupne sa pridáva 1 800 g múky W 220 – 380, kým sa nedosiahne požadovaná konzistencia, definovaná ako „stupeň vymiesenia cesta“. Táto fáza má trvať 10 minút.

Cesto sa má v prístroji na miesenie miesiť 20 minút pri nízkej rýchlosti, najlepšie s vidlicami, až kým sa nevytvorí jednoliata hmota. Na dosiahnutie optimálnej konzistencie cesta je veľmi dôležité primerané množstvo vody tak, aby ho múka bola schopná úplne vstrebáť. Cesto sa nemá na dotyk lepiť, ale má byť mäkké a pružné.

Vlastnosti cesta (s toleranciou  $\pm 10\%$  pri každej z nich) sú:

- teplota pri kysnutí: 25 °C
- konečné pH: 5,87
- celková titračná kyslosť: 0,14
- hustota: 0,79 g/cm<sup>3</sup> (+ 34 %)

#### Kysnutie

Prvá fáza: Cesto sa po vybratí z prístroja na miesenie položí na pracovnú dosku, kde sa nechá odpočívať približne 2 hodiny prikryté vlhkou utierkou, aby sa zabránilo stvrdnutiu povrchu cesta, ktoré by nastalo, ak by sa cesto nechalo voľne kysnúť bez prikrytia, čím by sa vplyvom vyparenia vnútornej vlhkosti cesta vytvorila na ňom akási vysušená kôrka. Po dvoch hodinách kysnutia sa vyformuje bochník, čo robí výhradne ručne pekár pizze, tzv. *pizzaiolo*. Pomocou lopatky sa z celej nakysnutej masy na doske odkrojí jedna porcia, ktorá sa následne vytvaruje do typického pizzového bochníka. Bochníky na pizzu „Pizza Napoletana“ majú mať hmotnosť 180 až 250 gramov.

Druhá fáza kysnutia: Po vytvorení bochníkov nasleduje v nádobách na potraviny druhá fáza kysnutia, ktorá trvá 4 až 6 hodín. Takto vykysnuté cesto je pripravené na použitie najbližších 6 hodín, ak sa uchováva pri izbovej teplote.

#### Tvarovanie:

Po vykysnutí sa bochník pomocou lopatky vyberie z nádoby a položí sa na jemnú vrstvu múky, čím sa zabráni prilepeniu k pracovnej doske. Pekár pizze vytvára tlakom prstov obidvoch rúk z bochníka placku, pričom vedie pohyb od stredu smerom ku kraju. Vytvorenú kruhovú placku viackrát otočí. V konečnej fáze jej hrúbka v strednej časti nepresahuje 0,4 cm s prípustnou toleranciou  $\pm 10\%$ . Na okraji nesmie byť hrubšia ako 1 – 2 cm, aby nadobudla typický, po obvode vypýšený tvar.

ZTŠ „Pizza Napoletana“ sa nesmie pripravovať iným spôsobom, najmä nie s použitím kuchynského valčeka či mechanického lisu.

#### Zmes a prísady na oblohu:

„Pizza Napoletana“ sa ochucuje týmto spôsobom:

- do stredu pripravenej placky cesta sa lyžicou umiestni 70 až 100 g olúpaných pretlačených paradajok,
- paradajková hmota sa špirálovitým pohybom rozotrie po celej strednej časti,
- na paradajky sa špirálovitým pohybom pridá soľ,
- pizza sa rovnakým spôsobom posype oreganom,
- na paradajkovú vrstvu sa poukladá vopred ošúpaný a na plátky nakrájaný strúčik cesnaku,
- povrch pizze sa pomocou nádoby na olej so zobcom postupne naolejuje špirálovitým pohybom od stredu smerom k okraju 4 – 5 gramami extra panenského olivového oleja; prípustná tolerancia je + 20 %;

alebo:

- do stredu pripravenej placky cesta sa lyžicou umiestni 60 až 80 g olúpaných konzervovaných paradajok a/alebo čerstvých nakrájaných malých paradajok,
- paradajková hmota sa špirálovitým pohybom rozotrie po celej strednej časti,
- na paradajky sa špirálovitým pohybom pridá soľ,
- na vrstvu paradajok sa poukladá 80 – 100 g syra s CHOP „Mozzarella di Bufala Campana“ nakrájaného na plátky,

- na pizzu sa položí niekoľko lístkov čerstvej bazalky,
- povrch pizze sa pomocou nádoby na olej so zobcom postupne naolejuje špirálovitým pohybom od stredu smerom k okraju 4 – 5 gramami extra panenského olivového oleja; prípustná tolerancia je + 20 %;

alebo:

- do stredu pripravenej placky cesta sa lyžicou umiestni 60 až 80 g olúpaných pretlačených paradajok,
- paradajková hmota sa špirálovitým pohybom rozotrie po celej strednej časti,
- na paradajky sa špirálovitým pohybom pridá soľ,
- na vrstvu paradajok sa porozkladá 80 – 100 g ZTŠ syru „Mozzarella“ nakrájaného na plátky,
- na pizzu sa rozloží niekoľko lístkov čerstvej bazalky,
- povrch pizze sa pomocou nádoby na olej so zobcom postupne naolejuje špirálovitým pohybom od stredu smerom k okraju 4 – 5 gramami extra panenského olivového oleja; prípustná tolerancia je + 20 %.

*Pečenie:*

Pekár pizze premiestni pripravenú obloženú pizzu otáčavým pohybom na pomúčenú drevenú alebo hliníkovú lopatu, a nechá ju sklznúť na spodok pece krátkym rýchlym pohybom zápastia tak, aby sa prísady nezosunuli z povrchu. ZTŠ „Pizza Napoletana“ sa musí piecť výhradne v peciach vykurovaných drevom, kde sa dá dosiahnuť teplota pečenia 485 °C, ktorá je nevyhnutná na správnu prípravu ZTŠ „Pizza Napoletana“.

Pekár pizze má priebežne dohliadať na stav pečenia tak, že pomocou kovovej lopaty nadvihne jednu stranu pizze a otáča pizzu smerom k ohňu. Dbá pritom na to, aby pizza zostala na tom istom mieste ako na začiatku pečenia, čím predchádza jej spáleniu v dôsledku rozdielnosti teplôt. Je dôležité, aby bola pizza upečená rovnomerne po celom obvode.

Na konci pečenia pekár pizze opäť pomocou kovovej lopaty vyberie pizzu z pece a položí ju na servírovací tanier. Pečenie nesmie trvať viac ako 60 až 90 sekúnd.

Pizza sa po upečení vyznačuje týmito aspektmi: z paradajok unikla len nadbytočná šťava a zostali pevné a konzistentné; syr mozzarella s chráneným označením pôvodu „Mozzarella di Bufala Campana“ alebo ZTŠ Mozzarella sa roztopil na povrchu pizze, bazalka, ako aj cesnak a oregano, ktoré nie sú pripálené, výrazne voňajú.

- Teplota pečenia v spodnej časti pece: približne 485 °C.
- Teplota pod klenbou pece: približne 430 °C.
- Doba pečenia: 60 – 90 sekúnd.
- Teplota cesta: 60 – 65 °C.
- Teplota paradajok: 75 – 80 °C.
- Teplota oleja: 75 – 85 °C.
- Teplota mozzarely: 65 – 70 °C.

*Uchovávanie:*

Neapolská pizza „Pizza Napoletana“ sa má podľa možnosti konzumovať ihneď po upečení na mieste, kde bola pripravená. V každom prípade, ak sa nespotrebuje na mieste výroby, nesmie sa zmrazovať ani vákuovo baliť na účely neskoršieho predaja.

### 3.7. Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Kľúčových prvkov, ktoré definujú špecifický charakter daného výrobku, je niekoľko. Závisia priamo od správnej časovej postupnosti a spôsobu prípravy, ako aj od zručnosti a skúsenosti tých, ktorí výrobok pripravujú.

Prípravu výrobku „Pizza Napoletana“ charakterizuje najmä: miesenie, konzistencia a pružnosť cesta (*reologia*) a tradičná metóda kysnutia (ktoré prebieha v dvoch časových úsekoch, pričom každý má iné trvanie a teplotu), príprava a tvarovanie bochníkov; príprava placky z vykysnutého cesta a narábanie s ňou, príprava pece a podmienky pečenia (doba, teplota), typické aspekty pece, v ktorej sa na vykurovanie používa výhradne drevo.

Treba napríklad zdôrazniť význam druhého kvasenia, narábania s výrobkom a pracovných zariadení, ako pec, povinne vykurovaná drevom, a lopaty.

V porovnaní s prvou fázou kysnutia nakysne po druhom kysnutí bochník cesta do výrazne väčšieho objemu a jeho vlhkosť sa zvýši. Keď sa pri miesení začne vyvíjať tlak prstami obidvoch rúk, dôjde k premiestneniu vzduchu obsiahnutého v póroch cesta zo stredu smerom k okraju placky, čím sa vytvaruje typický zvýšený okraj po celom obvode. Táto technika tvorí základ výroby ZTŠ „Pizza Napoletana“, pretože vyvýšený okraj udržiava oblohu a všetky prísady v strednej časti pizze. Aby sa dosiahol čo najväčší priemer bochníka cesta, pri príprave sa cesto nadhadzuje medzi rukami tak, že pravú ruku drží v 45 – 60° uhle nad pracovným stolom a placka cesta, ktorá sa otáča vďaka synchronizovanému pohybu ľavej ruky, sa opiera o chrbát pravej ruky.

Naopak, pri iných spôsoboch prípravy, najmä pri použití valčeka či mechanického lisu na cesto, nie je možné doceliť rovnomerné rozdelenie vzduchu od stredu až k okraju placky. Nedosiahne sa tak homogénna konzistencia celej placky pizze. Dôjde k vytvoreniu vzduchových bublín v strede placky, kde sa cesto vplyvom vzduchu rozdelí na vrstvy a popraská. Pizza preto pri použití uvedených nástrojov nemá po upečení charakteristický vyvýšený okraj, ktorý je jednou z typických vlastností ZTŠ „Pizza Napoletana“.

Súčasnou neapolskej techniky je okrem iného majstrovská zručnosť, s akou pekári pizze pripraví tri až šesť placiek vrátane oblohy a dočutovania a s akou potom presnými a rýchlymi pohybmi rúk presunie pizzu z pracovnej dosky na lopatu tak, aby nestratili svoj pôvodný okrúhly tvar (pekár pizze ju pri presúvaní ťahá oboma rukami, pričom ju otočí približne o 90° okolo vlastnej osi a tak ju premiestni). Pekár pizze lopatu posype múkou, aby pizza ľahšie sklzála z lopaty do pece. Urobí tak rýchlym pohybom zápästia, pričom drží lopatu v uhle 20 – 25° vzhľadom na spodnú plochu pece, aby sa obloha a prísady nezošmykli zo strednej časti pizze.

Alternatívne techniky odlišné od vyššie popísaného postupu nie sú vhodné, keďže pri premiestnení pizze z pracovnej dosky priamo do pece pomocou lopaty neexistuje záruka, že pizza pripravená na pečenie ostane neporušená.

Pec vykurovaná drevom je jednou z najdôležitejších súčastí procesu pečenia a kvalitnej prípravy výrobku „Pizza Napoletana“. Jej typické technické vlastnosti nezastupiteľným spôsobom ovplyvňujú správnu prípravu klasickej „Pizza Napoletana“. Neapolská pec na pečenie pizze má základy z tufových tehál, na ktorých leží okrúhla plocha nazývaná „platňa“, nad ktorou je postavená kupola. Kupola pece je z ohňovzdorného materiálu. Pokrýva ju ochranná vrstva, ktorá zabraňuje úniku tepla. Správny pomer medzi jednotlivými časťami pece je veľmi dôležitý na optimálne upečenie pizze. Typológia pecí na pečenie pizze je odvodená od rozmerov platne, ktorú tvoria štyri kruhové ohňovzdorné sektory. Pizza sa nadvihne oceľovou alebo hliníkovou lopatou a preniesie sa až k vstupnému otvoru pece, kde sa položí a následne otočí o 180°. Potom sa pizza otočí naspäť do pôvodnej polohy tak, aby sa teplota spodnej plochy znížila o množstvo tepla absorbované pizzou počas pečenia.

Keby sa pizza posunula na platni na iné miesto, mohlo by dôjsť k pripáleniu spodnej časti, keďže pizza by absorbovala z iného miesta nadbytočné množstvo tepla.

Všetky tieto špecifické postupy a vlastnosti vytvárajú efekt nadýchanosti a podieľajú sa na výsledných vlastnostiach „Pizza Napoletana“. Táto pizza je naozaj jemná, ale celistvá, má vyvýšený okraj po celom obvode, riadne vykysnuté cesto, je obzvlášť mäkká a dá sa ľahko zložiť na štvrtinu. Je potrebné zdôrazniť, že ostatné obdobné produkty vyrobené postupmi a metódami odlišnými od vyššie uvedeného postupu nemôžu dosiahnuť rovnaké vizuálne a organoleptické vlastnosti, ako má pravá „Pizza Napoletana“.

### 3.8. Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Neapolská pizza, „Pizza Napoletana“, sa údajne objavuje v dejinách prvýkrát v období medzi rokmi 1715 a 1725. Vincenzo Corrado, hlavný kuchár princa Emanuela z Francavilly, vo svojej rozprave o najpopulárnejších jedlách v Neapole píše, že na dochutenie pizze a makarónov sa používajú paradajky. Spomína teda dva výrobky obľúbené v Neapole, ktoré ho preslávili v dejinách varenia. Tento údaj sa považuje za prvú oficiálnu zmienku o neapolskej pizzi – o tenkej placke z cesta dochutenej paradajkami.

Množstvo historických dokumentov dokazuje, že pizza je jednou z neapolských kulinárskych špecialít. Spisovateľ Franco Salerno tvrdí, že tento výrobok je jedným z najväčších objavov neapolskej kuchyne.

Podobne aj slovníky talianskeho jazyka a encyklopédia Treccani uvádzajú pre „Pizza Napoletana“ osobitné heslo. Tento termín sa dokonca objavuje aj v mnohých literárnych dielach.

Prvé pizzerie vznikli nepochybne práve v Neapoli a pizza sa až do polovice dvadsiateho storočia podávala výlučne práve v tomto meste a jeho pizzeriách. Viaceré mestské hostince, ktoré niesli meno pizzeria, existovali v meste počiatkom osemnásteho storočia. Zvest o nich sa doniesla až ku kráľovi Neapola, Ferdinandovi Burbónskemu. Aby mohol ochutnať túto tradičnú neapolskú špecialitu, porušil dokonca dvornú etiketu a navštívil jednu z najznámejších pizzerií. Od toho času sa pizzerie stali módnym trendom a pripravovala sa v nich výlučne pizza. Najobľúbenejšie a najznámejšie pizze v Neapole boli „Marinara“, ktorá sa datuje od roku 1734 a „Margherita“ z obdobia rokov 1796 – 1810. Pizzu „Margherita“ ponúkli talianskej kráľovnej pri jej návšteve Neapola v roku 1889 práve pre jej tri typické prísady (paradajky, mozzarella a bazalka), ktoré svojim sfarbením pripomínajú farby talianskej vlajky.

Postupom času sa pizzerie začali objavovať vo všetkých talianskych mestách, a dokonca aj v zahraničí. Každá pizzeria, aj keď sa nenachádzala v Neapole, vždy spájala existenciu svojho zariadenia s „pizzeria napoletana“, alebo ako alternatívu používala názov, ktorý nejakým spôsobom evokoval spojitosť s Neapolom, kde sa táto pizza pripravuje takmer 300 rokov nezmeneným tradičným spôsobom.

V máji roku 1984 sa všetci talianski pekári pizze „pizzaioli napoletani“ rozhodli vypracovať spoločnú špecifikáciu výroby pizze a dali ju oficiálne zapísať u notára Antonia Carannante z Neapola.

Názov „Pizza Napoletana“ sa počas histórie natoľko rozšíril, že ho poznajú aj mimo Európy, napríklad v Strednej Amerike (v Mexiku a Guatemale) alebo v Ázii (v Thajsku a v Malajzii) – hoci tamojší obyvatelia niekedy ani netušia, aké sú zemepisné súradnice mesta Neapol, daný výrobok poznajú pod menom „Pizza Napoletana“, teda neapolská pizza.

### 3.9. Minimálne požiadavky a postupy zamerané na kontrolu špecifického charakteru

Kontroly ZTŠ „Pizza Napoletana“ sa zameriavajú na tieto aspekty:

Vo výrobníach sa vo fáze miesenia cesta, kysnutia, ako aj v ďalších fázach prípravy kontroluje správny priebeh a následnosť jednotlivých pracovných fáz. Pozorne sa pri tom sledujú slabiny danej výroby, overuje sa súlad surovín s platnými špecifikáciami, takisto sa overujú správne podmienky uchovávaní a skladovania surovín určených na použitie. Kontrola je zameraná na konečné vlastnosti výrobku a na ich zhodu s tým, čo sa uvádza vo výrobnej špecifikácii.

### 3.10. Logo

Skratka „STG“ (ZTŠ) a údaje „Specialità Tradizionale Garantita“ (Zaručená tradičná špecialita) a „Prodotta secondo la tradizione napoletana“ (Vyrobené podľa neapolskej tradície) sa prekladajú do úradných jazykov krajiny, v ktorej sa pizza vyrába.

Logo, ktorým sa označuje neapolská pizza „Pizza Napoletana“, vyzerá takto: horizontálne umiestnené oválne zobrazenie bielej farby so svetlosivou kontúrou, ktoré predstavuje tanier s pizzou vyobrazenou realistickým spôsobom, ktorá je zároveň graficky mierne štylizovaná. Na nej sa nachádzajú klasické prísady v duchu neapolskej tradície, čiže paradajky, mozzarella, lístky bazalky a stružka olivového oleja.



Pod tanierom je tieň zelenej farby, ktorá v kombinácii s červenou a bielou zdôrazňuje talianske národné farby výrobku.

Tesne pod tanierom s pizzou je umiestnený červený obdĺžnik s výrazne zaoblenými rohmi. V tomto rámečku je biely nápis s čiernym tieňovaním, ktoré postupne prechádza do zelenej farby s bielym okrajom: „PIZZA NAPOLETANA“ ZTŠ. Nad týmto nápisom sa mierne vpravo hore nachádza biely nápis menším písmom iného typu „Specialità Tradizionale Garantita“. Dolu v strede sa nachádza nápis bielym písmom s čiernym okrajom „Prodotta secondo la Tradizione napoletana“, uvedený rovnakým typom písma ako hlavný nápis.

Údaje	Typ písma
PIZZA NAPOLETANA (ZTŠ)	Varga
Specialità Tradizionale Garantita (Zaručená tradičná špecialita)	Alternate Gothic
Prodotta secondo la Tradizione napoletana (Vyrobené podľa neapolskej tradície)	Varga

Farby použité na pizzu	PantoneProSim	C	M	Y	K
Výrazná béžová na kôrke	466	11	24	43	0 %
Červená na pozadí (paradajková omáčka)	703	0 %	83	65	18
Lístky bazalky	362	76	0 %	100	11
Žilnatina lístkov bazalky	562	76	0 %	100	11
Červená farba paradajok	032	0 %	91	87	0 %
Stružka olivového oleja	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Odrazy na mozzarella	5 807	0 %	0 %	11	9

Farby grafickej časti a písma	PantoneProSim	C	M	Y	K
Šedá na okraji oválu taniera	P.Grey – 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Zelená tieňa pod oválom taniera	362	76	0 %	100	11
Červená obdĺžnika so zaoblenými rohmi	032	0 %	91	87	0 %
Biela s čiernou kontúrou nápisu „PIZZA NAPOLETANA“ ZTŠ		0 %	0 %	0 %	0 %
Biela s čiernou kontúrou nápisu „Prodotta secondo la Tradizione napoletana“		0 %	0 %	0 %	0 %
Biela nápisu „Specialità Tradizionale Garantita“		0 %	0 %	0 %	0 %



#### 4. ÚRADY ALEBO ORGÁNY OVERUJÚCE DODRŽIAVANIE ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU

##### 4.1. Názov a adresa

Názov: Certiquality SRL  
 Adresa: Via Gaetano Giardino, 4 – 20123 Milano  
 Tel.: 02/8069171  
 Fax: 02/86465295  
 E-mail: certiquality@certiquality.it

Verejné      X Súkromné

Názov: DNV Det Norske Veritas Italia  
 Adresa: Centro Direzionale Colleoni Viale Colleoni, 9 Palazzo Sirio 2 – 20041 Agrate Brianza (MI)  
 Tel.: +39 039 6899 905  
 Fax: +39 039 6899 930  
 E-mail: —

Verejné      X Súkromné

Názov: ISMECERT  
 Adresa: Corso Meridionale, 6 - 80143 NAPOLI  
 Tel.: 081 5636647  
 Fax: 081 5534019  
 E-mail: info@ismecert.com

Verejné      X Súkromné

##### 4.2. Osobitné úlohy úradu alebo orgánu

Všetky tri vyššie uvedené kontrolné orgány vykonávajú kontroly rôznych subjektov, ktoré pôsobia v jednotlivých častiach územia štátu.