

ANDRA AKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 8.2 i rådets förordning (EG) nr 509/2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel

(2008/C 40/08)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 9 i rådets förordning (EG) nr 509/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM REGISTRERING AV EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 509/2006

"PIZZA NAPOLETANA"

EG-nr: IT/TSG/007/0031/09.02.2005

1. Den ansökande gruppens namn och adress

Namn: Associazione Verace Pizza Napoletana

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

Tfn.: —

Fax: —

E-post: —

Namn: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

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

Tfn.: —

Fax: —

E-post: —

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Produktspecifikation**3.1. Benämning**

"Pizza Napoletana"

Ansökningen avser endast registrering på italienska språket.

Frasen "Prodotta secondo la Tradizione napoletana" (framställd enligt napoletansk tradition) och förkortningen STG som ingår i logon/etiketten på "Pizza Napoletana" STG översätts till språket i det land där produktionen sker.

(¹) EUTL 93, 31.3.2006, s. 1.

3.2. *Ange om benämningen*

- har en särart i sig
- uttrycker särarten hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.3. *Ange om registrering med förbehåll önskas enligt artikel 13.2 i förordning 509/2006*

- Registrering av benämningen med förbehåll
- Registrering av benämningen utan förbehåll

3.4. *Produkttyp*

Klass 2.3 – Konfektyr, matbröd, kaffebröd, kakor, skorpor och andra bakverk

3.5. *Beskrivning av den jordbruksprodukt eller det livsmedel som benämningen under punkt 3.1 avser*

"Pizza Napoletana" STG är rund till formen. Diametern kan variera men får inte överstiga 35 cm. Pizzan har en upphöjd kant och är täckt av en fyllning. Mittenpartiet har en tjocklek på 0,4 cm, men får variera med 10 %. Kantens tjocklek är 1–2 cm. Pizzan som helhet måste vara mjuk i konsistensen, elastisk och lätt att vika.

"Pizza Napoletana" STG har en lätt upphöjd kant som i likhet med andra ugnsgräddade produkter är guldbrun till färgen. Den ska vara mjuk att röra vid och bita i. Mittenpartiets fyllning domineras av tomaternas röda färg väl blandad med oljan och, beroende på vilka ingredienser som använts, oreganons gröna färg och vitlökens vita. Till detta kommer mozzarellans vita färg fläckvis fördelad över pizzan och basilikans gröna blad, ljusare eller mörkare beroende på gräddningen.

Pizza Napoletana ska vara mjuk till konsistensen, elastisk och lätt att vika. Den ska vara lätt att skära. Pizzan får sin karaktäristiska goda smak från den härliga kanten med sin typiska smak av väljäst och välgräddat bröd, blandad med tomaternas utsökta syra och aromen från oregano, vitlök och basilika tillsammans med välsmakande gräddad mozzarella.

Efter gräddningen har pizzan en karaktäristisk härlig doft. Tomaterna som har förlorat all överflödigt vätska är fasta och konsistensrika. Mozzarellan (Mozzarella di Bufala Campana (SUB) eller mozzarella STG) har smält över pizzan. Basilikan, vitlöken och oreganon, som utvecklats en intensiv arom, har inte bränts vid under gräddningen.

3.6. *Beskrivning av framställningsmetoden för den produkt som benämningen under punkt 3.1 avser*

Följande råvaror, som ger "Pizza Napoletana" dess karaktär, ingår: Vetemjöl av typen "00" eventuellt med tillsats av vetemjöl av typen "0", öljäst, dricksvatten, skalade burktomater och/eller färska tomater, havssalt eller vanligt kökssalt, extra jungfruolivolja. Andra ingredienser som kan användas vid tillagningen av Pizza Napoletana är vitlök och oregano, Mozzarella di Bufala Campana (SUB), färsk basilika och mozzarella STG.

Mjölet har följande egenskaper:

— W:	220 – 380
— P/L:	0,50 – 0,70
— Absorption:	55 – 62
— Stabilitet:	4 – 12
— Value index E10:	max 60
— Falling number:	300 – 400
— Torrgluten:	9,5 – 11 g %
— Proteinhalt:	11 – 12,5 g %

Tillagningen av "Pizza Napoletana" innehåller endast följande moment (hela produktionen ska ske inom samma företag):

Beredning av degen:

Mjöl, vatten, salt och jäst blandas. En liter vatten hålls i degmaskinen. Mellan 50 och 55 g havssalt blandas i och 10 % av den totala mängden mjöl tillsätts åtföljt av 3 g öljäst. Degmaskinen startas och återstående 1 800 g mjöl W 220-380 tillsätts successivt till dess att önskad kvantitet erhålls. Detta moment bör ta cirka 10 minuter.

Degen bearbetas (helst med degkrokar) i degmaskinen under 20 minuter på låg hastighet till dess att man får en kompakt och enhetlig massa. För att få optimal konsistens är det mycket viktigt att använda den vattenmängd som degen kan absorbera. Degen måste vara mjuk och elastisk och får inte kladda.

Degen ska ha följande egenskaper, men de får variera med 10 %:

- Jäsningstemperatur: 25 °C
- Slutligt pH-värde: 5,87
- Syra totalt: 0,14
- Densitet: 0,79 g/CM (+ 34 %)

Jäsning:

Steg 1: När degen tagits ur degmaskinen stjälpas den upp på ett bakbord och får vila i två timmar täckt av en våt duk så att ytan inte blir hård och så att det bildas ett slags skorpa när vätskan från degen förångas. Efter två timmars jäsning formar pizzabagaren de mindre pizzadegarna, vilket måste ske för hand. Med hjälp av en spatel skärs de jästa degstyckena i portionsbitar som efterhand formas till små bröd. För "Pizza Napoletana" ska de små bröden väga mellan 180 och 250 gram.

Steg 2 i jäsningen: När småbröden formats (*staglio*) sätts de till en andra jäsning i livsmedelsformar under fyra till sex timmar. Degen, som ska förvaras i rumstemperatur, är nu klar att användas inom de sex följande timmarna.

Formning:

Efter jäsningen tas degportionerna ut med en spatel och placeras på bakbordet på en tunn bädd av mjöl som hindrar degen från att fastna i bakbordet. Med båda händer trycker pizzabagaren nu lätt med fingrarna från mitten och utåt, och svänger degen flera gånger. På detta vis får man en rund degbotten vars mittparti inte är tjockare än 0,4 cm (en variation på 10 % tolereras) och vars yttre kant, som kallas *cornicione*, inte är tjockare än 1–2 cm.

Beredningen av "Pizza Napoletana" STG får inte gå till på något annat sätt, och varken degkavel eller mekanisk utbakningsutrustning får användas.

Fyllning:

Fyllningen sker på följande sätt:

- Med hjälp av en slev läggs 70–100 g skalade krossade tomater i degbottens mitt.
- Genom en cirkelrörelse sprids tomatkrosset över hela mittpartiet.
- Genom en cirkelrörelse tillsätts saltet ovanpå den utbredda tomatkrosset.
- På samma sätt tillsätts ett par nypor oregano.
- En skalad vitlöksklyfta skärs i tunna skivor och sprids över tomaterna.
- Från en oljekanna med pip hålls 4–5 gram extra jungfruolja (en variation på 20 % tolereras) med en cirkelrörelse från pizzans mitt och ut över hela pizzan.

Alternativ:

- Med hjälp av en slev bredds 60–80 g skalade krossade tomater och/eller färska skurna tomater ut över degbottens mittparti.
- Genom en cirkelrörelse sprids tomatkrosset över hela mittpartiet.
- Genom en cirkelrörelse tillsätts saltet ovanpå de utbredda tomaterna.
- 80–100 g Mozzarella di Bufala Campana (SUB) skuren i småbitar läggs ovanpå tomaterna.
- Några blad färsk basilika sprids över pizzan.
- Från en oljekanna med pip hålls 4–5 gram extra jungfruolja (en variation på 20 % tolereras) med en cirkelrörelse från pizzans mitt och ut över hela pizzan.

Alternativ:

- Med hjälp av en slev bredds 60–80 g skalade krossade tomater ut över degbottens mittparti.
- Genom en cirkelrörelse sprids tomatkrosset över hela mittpartiet.
- Genom en cirkelrörelse tillsätts saltet ovanpå det utbredda tomatkrosset.
- 80–100 g mozzarella STG skuren i småbitar läggs ovanpå tomaterna.
- Några blad färsk basilika sprids över pizzan.
- Från en oljekanna med pip hålls 4–5 gram extra jungfruolja (en variation på 20 % tolereras) med en cirkelrörelse från pizzans mitt och ut över hela pizzan.

Gräddning:

Med hjälp av lite mjöl och en roterande handrörelse överför pizzabagaren pizzan på en ugnsspade av trä eller aluminium och placerar den sedan på ugnshällen med en snabb handrörelse så att fyllningen inte glider av. "Pizza Napoletana" STG gräddas uteslutande i vedeldade ugnar som uppnår en temperatur på 485 °C, vilket är nödvändigt för tillagningen av denna pizza.

Pizzabagaren kontrollerar gräddningen av pizzan genom att lyfta upp en sida med hjälp av en metallspade, och roterar pizzan mot elden. Pizzan måste hela tiden ligga kvar på samma ställe på hällen så att den inte bränns på grund av två olika temperaturer. Det är viktigt att pizzan blir jämnt gräddad över hela omkretsen.

Vid avslutad gräddning lyfter pizzabagaren ut pizzan ur ugnen med hjälp av samma metallspade, och lägger upp den på en tallrik. Gräddningen bör inte vara längre än 60 – 90 sekunder.

Efter gräddning har pizzan följande egenskaper: Tomaterna som har förlorat all överflödiga vätska är fasta och konsistensrika. Mozzarellan (Mozzarella di Bufala Campana (SUB) eller mozzarella STG) har smält över pizzan. Basilikan, vitlöken och oreganon, som utvecklat en intensiv arom, har inte bränts vid under gräddningen.

- Ugnshällens temperatur: Ca 485 °C.
- Temperatur i ugnsvälvet: Ca 430 °C.
- Gräddningstid: 60 – 90 sekunder.
- Degens temperatur: 60 – 65 °C.
- Tomaternas temperatur: 75 – 80 °C.
- Oljans temperatur: 75 – 85 °C.
- Mozzarellans temperatur: 65 – 70 °C.

Förvaring

Pizzan bör helst konsumeras omedelbart efter det att den kommit ut ur ugnen, i den lokal där den tillagats. Skulle den inte konsumeras i produktionslokalen kan den emellertid inte frysas ned eller vakuumförpackas för försäljning vid ett senare tillfälle.

3.7. Särarten hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

De faktorer som ger produkten dess särskilda karaktär är talrika och direkt knutna till den tid som krävs för de olika momenten samt det sätt på vilket de utförs, såväl som till hantverkarens handlag och erfarenhet.

Beredningen av "Pizza Napoletana" kännetecknas framför allt av följande: Knådningen, degens elasticitet och jäsningsens specifika karaktär (uppdelad i två faser med särskilda villkor vad gäller tid och temperatur), beredningen och formningen av småbröden, hanteringen och beredningen av den jästa pizzabotten, eldningen av ugnen och gräddningens särskilda förutsättningar (tid/temperatur) samt det faktum att endast vedeldad ugn får användas.

Det är till exempel viktigt att framhäva vikten av den andra jäsningsen, hanteringen och arbetsredskapen, samt den helt vedeldade ugnen samt trä- och metallspadarna.

Efter den andra jäsningsen har degens volym och fuktighet ökat i förhållande till den föregående perioden. När pizzabagaren börjar utöva tryck med bägge händers fingrar sker en förskjutning av luftbubblorna i degen mot pizzabottens ytterkant och kanten, den så kallade cornicione, börjar formas. Denna teknik är av grundläggande betydelse för "Pizza Napoletana" STG, eftersom kanten garanterar att alla ingredienser i fyllningen hålls på plats. För att pizzabotten ska få en större diameter lägger pizzabagaren degen på den högra handens rygg, som hålls i 45 till 60 graders vinkel mot bakkbordet, och med en synkroniserad rörelse med vänstra handen får han sedan degen att rotera runt i flera varv.

Om beredningen sker med brödkavel eller mekanisk press uppstår inte den homogena förträngning av luftbubblorna mot degens ytterkant som krävs för att pizzabotten ska bli jämn och regelbunden över hela ytan. I stället uppstår ett mittparti med flera lager med luft emellan. När nämnda hjälpmedel används får pizzan efter bakningen inte heller den typiska ytterskorpa som är ett av de typiska kännetecknen för "Pizza Napoletana" STG.

Den napoletanska metoden innebär att pizzabagaren, efter att ha förberett en serie på mellan tre och sex degbottnar med fyllning, med en mästars precision och snabba handrörelser så att pizzan inte mister sin runda form, flyttar den från arbetsbordet med hjälp av spaden (pizzabagaren drar den med båda händer och placerar den, efter att ha låtit den göra en 90° sväng kring sig själv, på ugnsspaden). Pizzabagaren strör lite mjöl på ugnsspaden så att pizzan kan glida lätt från spaden in i ugnen. Detta moment utförs med en snabb knyck med handleden varvid spaden hålls i en vinkel på 20–25° mot ugnsbotten så att fyllningen inte glider av pizzan.

Det är inte lämpligt att använda någon annan teknik eftersom pizzan riskerar att skadas om den avlägsnas direkt från arbetsbordet med hjälp av spaden. Bakning i vedeldad ugn är av yttersta vikt för gräddningen och pizzans kvalitet. Den specifika teknik som används är avgörande för en lyckad tillredning av den klassiska "Pizza Napoletana".

Den napoletanska pizzaugnen består av en tufmursten placerad på en rund sockel överbyggd med ett valv. Ugnsvälv är byggt i eldfasta material och är täckt med ett material som hindrar värmeförlust. Proportionerna mellan ugnens olika delar är avgörande för en optimal gräddning av pizzan. Ugnen vilar på fyra ugnsfasta delar som tillsammans utgör en bred sockel. Pizzan lyfts med en stål- eller aluminiumspade och förs över till ugnspöppningen, där pizzabagaren placerar och låter den rotera 180° kring en axel på exakt samma ställe så att botten hela tiden befinner sig på samma temperaturyta.

Om pizzan placeras på ett annat ställe skulle den utsättas för samma temperatur som vid gräddningens början, och riskerar då att brännas vid på undersidan.

Alla dessa särdrag är avgörande för lufthålens och slutproduktens utseende, dvs. en mjuk och kompakt "Pizza Napoletana" med en hög luftig kant som är särskilt kompakt och lätt att vika. Det är viktigt att betona att inga liknande produkter som framställts enligt andra arbetsmetoder får samma egenskaper, vare sig till utseende eller till smak, som "Pizza Napoletana".

3.8. Jordbruksproduktens eller livsmedlets traditionella karaktär

Pizza napoletanas ursprung kan påvisas tillbaka till perioden mellan 1715 och 1725. Vincenzo Corrado från Oria som var chefskock hos prins Emanuele di Francavilla anför i en skrift om de vanligaste maträtterna i Neapel att tomater används till pizza och makaroni, och sammanför därmed två produkter som gav upphov till Neapels ryktbarhet och dess inträde i den gastronomiska historien. Därav uppstod "pizza napoletana", dvs. en degbotten täckt av tomater.

Talrika historiska dokument visar att pizzan är en kulinarisk specialitet från Neapel, och författaren Franco Salerna menar att denna produkt är en av det napoletanska kökets största uppfinningar.

I italienska ordböcker och i encyklopedin Treccani talar man specifikt om "pizza napoletana". Uttrycket "pizza napoletana" nämns också i mängd italienska litterära texter.

De första pizzorna såg utan tvekan dagens ljus i Neapel och fram till mitten av 1900-talet framställdes denna produkt endast i denna stads "pizzerior". Redan i slutet av 1700-talet fanns en mängd små butiker i staden, även kallade pizzerior, vars rykte hade nått ända fram till kejsaren av Neapel, Ferdinand av Bourbon, som för att prova denna typiska napoletanska rätt bröt mot hovetiketten och trädde in i en av dessa ryktbara pizzerior. I detta ögonblick blev "pizzerian" högsta mode och en plats där man uteslutande framställde "pizza". De mest populära och berömda pizzorna i Neapel var pizzorna "marinara" som skapades 1734 och "margherita" från 1796–1810. Den serverades när drottningen av Italien var på besök i Neapel 1889 just därför att fyllningen (tomater, mozzarella och basilika) också representerar färgerna i Italiens flagga.

Med tiden uppstod pizzerior i alla italienska städer, till och med utomlands. De anknyter dock alla till benämningen Pizzeria Napoletana, oavsett om de finns i den staden eller i en annan, eller använder en annan benämning som på något sätt påminner om dess anknytning till Neapel där denna produkt efter nästan 300 år av framställning har förblivit i princip oförändrad.

I maj 1984 gick de flesta napoletanska pizzabagare samman och utformade en produktspecifikation som undertecknade av hela yrkeskåren. Specifikationen registrerades sedan genom en officiell akt inför notarie Antonio Carannante i Neapel.

Under århundradenas lopp har benämningen "Pizza Napoletana" brett ut sig alltmer också utanför Europa, från Centralamerika (t.ex. Mexiko och Guatemala) till Asien (t.ex. Thailand och Malaysia), och även om själva den geografiska platsen Neapel inte alltid är känd så är produkten känd som "Pizza Napoletana".

3.9. Minimikrav och förfaranden för kontroll av produkten specifika karaktär

De kontroller som föreskrivs för "Pizza Napoletana" STG rör följande aspekter:

På produktionsstället kontrolleras att både jäsning och beredning sker i enlighet med det föreskrivna utförandet och att de beskrivna faserna sker i rätt ordning. Produktionsställets kritiska punkter kontrolleras nog. Det kontrolleras att råvarorna motsvarar produktspecifikationen och om de bevaras och lagras korrekt samt att slutprodukten överensstämmer med produktspecifikationen.

3.10. Logo

Förkortningen STG och benämningen "Specialità Tradizionale Garantita" (garanterad traditionell specialitet) och "prodotta secondo la tradizione napoletana" (framställd enligt napoletansk tradition) översätts till de officiella språken i det land där produktionen sker.

Logon för "Pizza Napoletana" ser ut enligt följande: En oval horisontell bild med vit botten och ljusgrå kant föreställande pizzan som återges naturtroget men samtidigt grafiskt stiliserat; den visar en helt traditionell pizza med de klassiska ingredienserna tomat, mozzarella, basilikabladd och en sträng av olivolja.

Under pizzan framträder den gröna färgen som en skugga som tillsammans med de övriga framhäver produktens nationalfärg.

Fäst vid pizzans nedre kant syns ett rektangulärt rött fält med starkt rundade hörn där det i vita bokstäver omgivna av en svart bård och mot en grön skuggbakgrund med vit bård står skrivet: "PIZZA NAPOLETANA" STG. Ovanför texten snett till höger står det med mindre vita bokstäver i en annan stil "Specialità Tradizionale Garantita". Mitt under texten och med samma bokstavstyp som i PIZZA NAPOLETANA STG står med mindre skrift i vita bokstäver omgivna av en svart kant: "Prodotta Secondo la Tradizione napoletana".

Text	Typsnitt
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Specialità Tradizionale Garantita	Alternate Gothic
Prodotta secondo la Tradizione napoletana	Varga

Pizzans färger	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Pizzakanten i mörkbeige	466	11	24	43	0 %
Röd fond av tomatsås	703	0 %	83	65	18
Basilikabladd	362	76	0 %	100	11
Basilikabladdens ådring	562	76	0 %	100	11
Tomaternas röda färg	032	0 %	91	87	0 %
Strängen av olivolja	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Det reflekterade ljuset på mozzarellan	5807	0 %	0 %	11	9

Färgerna på den grafiska delen och bokstäverna	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Den grå kanten på pizzatallriken	P. Grey — 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Den ovala tallrikens gröna skugga	362	76	0 %	100	11
Den röda färgen i rektangeln med rundade hörn 032	032	0 %	91	87	0 %

Färgerna på den grafiska delen och bokstäverna	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Vitt med svart kant för texten "PIZZA NAPOLETANA" STG		0 %	0 %	0 %	0 %
Vitt med svart kant för texten "Prodotta Secondo la Tradizione napoletana"		0 %	0 %	0 %	0 %
Vitt för texten "Specialità Tradizionale Garantita"		0 %	0 %	0 %	0 %



4. Myndigheter eller organ som kontrollerar att produktspecifikationen följs

4.1. Namn och adress

- Namn: Certiquality SRL
- Adress: Via Gaetano Giardino, 4
I-20123 Milano
- Tfn.: —
- Fax: —
- E-post: —
- Offentligt Privat
- Namn: DNV Det Norske Veritas Italia
- Adress: Centro Direzionale Colleoni
Viale Colleoni, 9
Palazzo Sirio 2
I-20041 Agrate Brianza (MI)
- Tfn.: —
- Fax: —
- E-post: —
- Offentligt Privat

Namn: IS.ME.CERT.
Adress: Via G. Porzio
Centro Direzionale Isola G1
I-80143 Napoli
Tfn.: —
Fax: —
E-post: —
 Offentligt Privat

4.2. *Myndighetens eller organets specifika uppgifter*

Samtliga kontrollorgan som anges ovan utför kontroller av de olika företag som är verksamma i landets olika delar.
