

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) nr 97/2010**av den 4 februari 2010****om införande av en beteckning i registret över garanterade traditionella specialiteter [Pizza Napoletana (GTS)]**

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktions-sätt,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 509/2006 av den 20 mars 2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel ⁽¹⁾, särskilt artikel 9.5 tredje stycket, och

av följande skäl:

- (1) Italiens ansökan om registrering av benämningen "Pizza Napoletana" har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* ⁽²⁾, i enlighet med artikel 8.2 första stycket i förordning (EG) nr 509/2006 och med tillämpning av artikel 19.3 i den förordningen.
- (2) Tyskland och Polen har framfört invändningar mot registreringen, i enlighet med artikel 9.1 i förordning (EG) nr 509/2006. Det ansågs möjligt att ta upp dessa invändningar till prövning, på grundval av artikel 9.3 första stycket a i förordningen.
- (3) I Tysklands invändning uttrycktes farhågor om att tyskt vete skulle missgynnas, då det enligt produktspecifikationen bara tillåts en typ av vetemjöl som enbart finns i en medlemsstat nämligen Italien.
- (4) Polens invändning avsåg det faktum att namnet inte har en särart och att den offentliggjorda registreringsansökan saknar lämpliga förklaringar.
- (5) Kommissionen uppmanade genom en skrivelse av den 17 september 2008 de berörda medlemsstaterna att sinsemellan försöka nå en överenskommelse i enlighet med sina inhemska förfaranden.

- (6) Till kommissionen anmälades den 24 februari 2009 en överenskommelse som kommissionen godkände och som ingåtts mellan Italien och Tyskland inom sex månader. I enlighet med överenskommelsen upphävs restriktionerna mot att använda vissa typer av vetemjöl.
- (7) Eftersom ingen överenskommelse har kunnat nås mellan Italien och Polen inom den givna tidsfristen, ska kommissionen anta ett beslut i enlighet med förfarandet i artikel 18.2 i förordning (EG) nr 509/2006.
- (8) I detta sammanhang har efter Polens invändning förklaringar lagts till i produktspecifikationen som visar att registreringsansökans benämning har en särart.
- (9) Mot denna bakgrund bör beteckningen "Pizza Napoletana" föras in i "registret över garanterade traditionella specialiteter". Skydd enligt artikel 13.2 i förordning (EG) nr 509/2006 har ej begärts.
- (10) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för garanterade traditionella specialiteter.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Den beteckning som anges i bilaga I till denna förordning ska registreras.

Artikel 2

Den konsoliderade produktspecifikationen återfinns i bilaga II till den här förordningen.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 4 februari 2010.

På kommissionens vägnar

José Manuel BARROSO

Ordförande

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 1.

⁽²⁾ EUT C 40, 14.2.2008, s. 17.

BILAGA I

Livsmedel som avses i bilaga I till förordning (EG) nr 509/2006

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

ITALIEN

Pizza Napoletana (GTS)

BILAGA II

ANSÖKAN OM REGISTRERING AV EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

Rådets förordning (EG) nr 509/2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel

"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, Neapel, Italien

Tfn.: 081/4201205

Fax: 081/4201205

e-postadress: info@pizzanapoletana.org

Namn: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Adress: Corso S. Giovanni a Teduccio, 55 – Neapel, Italien

Tfn.: 081/559.07.81

Fax: 081/559.07.81

e-postadress: info@pizzaiuolinapoletani.it
direttivo@pizzaiuolinapoletani.it

2. MEDLEMSSTAT ELLER TREDJELAND

Italien

3. PRODUKTSPECIFIKATION

3.1. Benämning

"Pizza Napoletana"

Ansökan avser endast registrering på italienska språket.

Frasen (framställd enligt napoletansk tradition) och förkortningen GTS som ingår i logotypen/etiketten på "Pizza Napoletana" GTS översätts till språket i det land där produktionen sker.

3.2. Ange om benämningen

☒ Har en särart i sig

☐ Uttrycker särarten hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

Beteckningen "Pizza Napoletana" används traditionellt för denna produkt, som de olika källorna i punkt 3.8 visar.

3.3. Om registrering med förbehåll önskas enligt artikel 13.2 i förordning (EG) nr 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" är rund till formen och ugnsgårddad. Diametern kan variera men får inte överstiga 35 cm. Pizzan har ett upphöjt kantparti och mittpartiet är täckt av en fyllning. Mittpartiet är 0,4 cm tjockt, men får variera med 10 %. Kantens är 1–2 cm tjock. Pizzan som helhet ska ha mjuk konsistens och vara elastisk och lätt att vika två gånger.

"Pizza Napoletana" har följande kännetecken: den har ett lätt upphöjt kantparti med guldbrun färg liksom på andra ugnsgårddade produkter. Kanten ska vara mjuk att röra vid och bita i. Mittpartiets fyllning domineras av tomaternas röda färg, väl utblandat med oljan och, beroende på använda ingredienser, 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 ha mjuk konsistens, vara elastisk och lätt att vika. Den ska också vara lätt att skära. Pizzan får sin karaktäristiska goda smak av det upphöjda kantpartiet med sin typiska smak av väljäst och välgräddat bröd, blandad med tomaternas syrlighet och aromen från oregano, vitlök eller basilika tillsammans med smaken av gräddad mozzarella.

Efter gräddningen har pizzan en karaktäristisk angenäm doft. Tomaterna som har förlorat överflödigt vätska är kompakta och fasta. Mozzarellan (Mozzarella di Bufala Campana (SUB) eller Mozzarella GTS) har smält över pizzan. Basilikan, vitlöken och oreganon med sin intensiva arom har inte bränts vid under gräddningen.

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

De för "Pizza Napoletana" karaktäristiska råvarorna är följande: Finmalet vetemjöl, öljäst, dricksvatten, skalade burktomater och/eller små färska tomater (pomodorini), havssalt eller vanligt kökssalt, extra jungfruolivolja. "Pizza Napoletana" kan också ha följande ingredienser: Vitlök och oregano, Mozzarella di Bufala Campana (SUB), färsk basilika och Mozzarella GTS.

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
— Torrqluten:	9,5–11 gram %
— Proteinhalt:	11–12,5 gram %

Tillagningen av "Pizza Napoletana" innehåller endast följande moment (hela tillverkningen ska ske på platsen):

Beredning av degen:

Mjöl, vatten, salt och jäst ska blandas. En liter vatten hålls i degmaskinen. 50–55 gram havssalt blandas i och 10 % av den totala mängden mjöl tillsätts, följt av 3 gram öljäst. Degmaskinen startas och återstående 1,8 kilo mjöl W 220–380 tillsätts successivt, tills önskad konsistens erhålls. Detta moment ska ta cirka 10 minuter.

Degen bearbetas i degmaskinen under 20 minuter på låg hastighet (helst med degkrokar), tills man får en kompakt och jämn deg. För optimal konsistens är det mycket viktigt att använda den vattenmängd som degen kan absorbera. Degen ska vara mjuk och elastisk och inte klibba.

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

- Jäsningstemperatur: 25 °C
- Slutligt pH-värde: 5,87
- Syra totalt: 0,14
- Densitet: 0,79 g/cm³ (+ 34 %)

Jäsning

Steg 1: När degen tagits ur degmaskinen stjälpes den upp på ett bakkbord 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 degvätskan avdunstar. Efter två timmars jäsning formar pizzabagaren mindre degbitar till pizza, vilket ska ske för hand. Med hjälp av en spatel skärs de jästa degstyckena i bitar på bakkbordet och formas till små bröd. I fallet "Pizza Napoletana" ska de små bröden väga 180–250 gram.

Steg 2: Dessa små bröd får sedan efterjäsa i livsmedelsformar i fyra till sex timmar. Degen ska förvaras i rumstemperatur och kan nu användas inom sex timmar.

Formning

Efter jäsningen tas degbitarna ut med en spatel och läggs på bakkbordet på en tunn bädd av mjöl, så att den inte klibbar. Med bägge händer pressar pizzabagaren nu ut degen från mitten, vänder den och upprepar processen flera gånger. På detta vis erhålls en rund degbotten vars mittparti inte är tjockare än 0,4 cm ($\pm$ 10 %), vars yttre kantparti är 1–2 cm och alltså högre.

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

Fyllning

Fyllningen sker på följande sätt:

- Med hjälp av en slev läggs 70–100 gram krossade skalade tomater mitt på degbotten.
- Med en cirkelrörelse sprids tomatkross över hela mittpartiet.
- Med en cirkelrörelse strös saltet över tomaterna.
- På samma sätt strös lite oregano.
- En skalad vitlöksklyfta skärs i tunna skivor och fördelas över tomaterna.
- Från en oljekanna med pip hålls 4–5 gram extra jungfruolja (högst 20 % mer) med en cirkelrörelse från pizzans mitt och ut över hela pizzan.

Alternativ:

- Med en slev läggs 60–80 gram krossade skalade tomater och/eller skivade färska små tomater på degbottens mittparti.
- Med en cirkelrörelse fördelas tomaterna jämnt över hela mittpartiet.
- Med en cirkelrörelse strös saltet över tomaterna.
- 80–100 gram skivad Mozzarella di Bufala Campana (SUB) läggs ovanpå tomaterna.

- Några blad färsk basilika läggs på pizzan.
- Från en oljekanna med pip hålls 4–5 gram extra jungfruolja (högst 20 % mer) med en cirkelrörelse från pizzans mitt och ut över hela pizzan.

Alternativ:

- Med en slev läggs 60–80 gram krossade skalade tomater på degbottnens mittparti.
- Med en cirkelrörelse fördelas tomaterna jämnt över hela mittpartiet.
- Med en cirkelrörelse strös saltet över tomaterna.
- 80–100 gram skivad Mozzarella GTS läggs ovanpå tomaterna.
- Några blad färsk basilika läggs på pizzan.
- Från en oljekanna med pip hålls 4–5 gram extra jungfruolja (högst 20 % mer) med en cirkelrörelse från pizzans mitt och ut över hela pizzan.

Gräddning:

Med hjälp av lite mjöl och en vickande handrörelse lyfter pizzabagaren över pizzan på en ugnsspade av trä (eller aluminium) och lägger den sedan på ugnshällen med en snabb handrörelse, så att fyllningen inte glider. "Pizza Napoletana" GTS gräddas uteslutande i vedugnar, vars temperatur på uppåt 485 °C är nödvändig för tillagningen av denna pizza.

Pizzabagaren ska kontrollera pizzagräddningen genom att lyfta upp en sida med hjälp av en metallspade och rotera pizzan. Pizzan ska ligga kvar på samma ställe på hällen, så att den inte blir bränd på grund av temperaturskillnader. Det är viktigt att pizzan blir jämnt gräddad.

När gräddningen är klar, lyfter pizzabagaren ut pizzan ur ugnen med metallspaden och lägger den på tallriken. Gräddningen bör inte pågå mer än 60–90 sekunder.

Efter gräddningen har pizzan följande egenskaper: Tomaterna som har förlorat all överflödig vätska är kompakta och fasta. Mozzarellan (Mozzarella di Bufala Campana (SUB) eller Mozzarella GTS) har smält över pizzan. Basilikan, vitlöken och oreganon har en intensiv arom och är inte vidbrända.

- Ugnshällens temperatur: cirka 485 °C.
- Temperatur vid ugnstaket: cirka 430 °C
- Gräddningstid: 60–90 sekunder
- Degtemperatur: 60–65 °C
- Tomattemperatur: 75–80 °C
- Oljans temperatur: 75–85 °C
- Mozzarellans temperatur: 65–70 °C

Förvaring:

"Pizza Napoletana" bör helst konsumeras på plats så fort den har lämnat ugnen. Om den inte konsumeras på plats, får den inte frysas eller frysas in och heller inte vakuumförpackas för senare försäljning.

3.7. Ange särdrag hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

De många faktorer som ger produkten dess särart är direkt förknippade med de olika momentens tidsåtgång och hur de utförs, liksom med tillverkarens skicklighet och erfarenhet.

Beredningen av "Pizza Napoletana" kännetecknas framför allt av följande: Knådningen, degens konsistens och elasticitet (reologia) samt den speciella jäsningen (i två omgångar med särskilda krav på tid och temperatur). Vidare beredningen och formandet av de små bröden, hanteringen och beredningen av den jästa pizzabotten, eldningen av ugnen och gräddningens säregenheter (tid/temperatur) samt det faktum att endast vedugn får användas.

Exempelvis bör vikten av den andra jäsningen framhävas, hanteringen och utrustningen, särskilt vedugnen samt trä- och metallspadarna.

Genom den andra jäsningen ökar degens volym och fuktighet. Genom knådningen förs degens luftbubblor från pizzabottens mittparti mot ytterkanten och det upphöjda kantpartiet börjar formas. Denna teknik är ett grundläggande kännetecken för "Pizza Napoletana" GTS, eftersom kantpartiet håller fyllningens alla ingredienser på plats. För att pizzabotten ska få större diameter kastar man degen mellan händerna, där höger hand hålls i 45 till 60 graders vinkel mot bakkbordet. Pizzabotten läggs på högra handryggen och roteras med en synkroniserad rörelse med vänstra handen.

Vid annan typ av beredning, exempelvis med brödkavel eller mekanisk press, pressas inte luftbubblorna jämnt mot degens ytterkant, vilket krävs för att pizzabotten ska bli helt jämn. I stället erhålls ett mittparti med flera luftlager. Med dessa hjälpmedel får pizzan efter gräddningen därför inte det upphöjda kantpartiet som är ett av de mest typiska kännetecknen för "Pizza Napoletana" GTS.

Med den napoletanska metoden förbereder pizzabagaren en serie på tre till sex degbottnar med fyllning och flyttar med mäterlig precision och snabbhet pizzan från arbetsbordet upp på spaden, utan att den mister sin runda form (pizzabagaren drar den med båda händer upp på spadens platta, efter att ha snurrat den 90°). Pizzabagaren strör lite mjöl på ugnsspaden, så att pizzan kan glida lätt från spaden in i ugnen. Detta görs med en snabb knyck med handleden, samtidigt som 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 flyttas direkt från arbetsbordet till ugnen med hjälp av spaden.

Vedugn är av yttersta vikt för gräddningen och pizzans kvalitet. Den speciella teknik som används är avgörande för en lyckad klassisk "Pizza Napoletana". Den napoletanska pizzaugnen har en rund sockel av murad tuffsten (så kallad sole), överbyggd med ett valv. Ugnssvalvet är byggt i eldfast material för att hindra värmeförluster. Proportionerna mellan ugnens olika delar är avgörande för en optimal gräddning av pizzan. Typiskt för ugnen är storleken på sockeln som består av fyra runda eldfasta delar. Pizzan lyfts med en stål- eller aluminiumspade och flyttas över till ugnöppningen, där den placeras och snurras 180°. Pizzan placeras på samma ställe, för att temperaturen är lägre genom att pizzan absorberar värme under gräddningen.

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

Alla dessa säregenheter är avgörande för lufthålen och slutprodukten utseende, dvs. en mjuk och kompakt "Pizza Napoletana" med högt kantparti, jäst och mycket mjuk deg som är lätt att vika vika två gånger. Det måste understrykas att liknande produkter men som framställts på annat sätt inte kan få samma utseende och smak som "Pizza Napoletana".

3.8. Traditionella drag hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

"Pizza Napoletana" uppstod under perioden 1715–1725. Vincenzo Corrado som var chefskock hos prins Emanuele di Francavilla nämner i en skrift om de vanligaste maträtterna i Neapel att tomater användes för att smaksätta pizza och makaroner. Detta sammanförde två produkter som blev grunden till Neapels berömmelse och inträde i gastronomins historia. På så sätt uppstod "Pizza Napoletana", dvs. en brödbotten täckt av tomater.

Talrika historiska dokument visar att denna kulinariska specialitet härstammar från Neapel. Författaren Franco Salerna menar att denna produkt är en av det napoletanska kökets största uppfinningar

I italienska ordböcker och encyklopedin Treccani är "Pizza Napoletana" ett särskilt uppslagsord. Uttrycket "Pizza Napoletana" nämns också i många litterära texter.

De första pizzorna (pizzerie) såg utan tvekan dagens ljus i Neapel och fram till mitten av 1900-talet fanns produkten bara i stadens pizzerior. Från och med 1700-talet fanns det flera affärer i staden som kallades "pizzerior". Deras rykte nådde ända till kejsaren av Neapel, Ferdinand av Bourbon, som för att prova denna typiska napoletanska rätt bröt mot hovetiketten och stegade in på en av de kändaste pizzeriorna. Efter det blev "pizzeriorna" högsta mode och där bara "pizza" framställdes. De populäraste och kändaste pizzorna i Neapel var "marinara" som skapades 1734 och "margherita" från mellan 1796 och 1810. Den senare serverades den italienska drottningen under hennes besök i Neapel 1889, just för att fyllningen (tomater, mozzarella och basilika) också påminner om färgerna i Italiens flagga.

Med tiden uppstod pizzerior i alla italienska städer och även utomlands. Oavsett om de finns i Neapel eller andra städer anknuter de alltid till benämningen "pizzeria napoletana" – eller har en benämning som på något sätt påminner om bandet till Neapel, där produkten efter nästan 300 år har bevarat sin äkthet.

I maj 1984 utformade de napoletanska pizzabagarna en kortare produktspecifikation som alla undertecknade. Den registrerades sedan vid en officiell ceremoni hos notarie Antonio Carannante i Neapel.

Under århundradenas lopp har benämningen "Pizza Napoletana" brett ut sig även utanför Europa, från Central- och Sydamerika (exempelvis Mexiko och Guatemala) till Asien (exempelvis Thailand och Malaysia). Även där är produkten känd som "Pizza Napoletana", trots att invånarna i många fall inte har en aning om var Neapel ligger.

3.9. Minimikrav och förfaranden för kontroll av särarten

De kontroller som föreskrivs för "Pizza Napoletana" GTS gäller följande:

På produktionsstället kontrolleras att knådning, jäsning och beredning sker i enlighet med det föreskrivna utförandet och i rätt ordning. Produktionsställets kritiska punkter kontrolleras noga och att råvarorna motsvarar produktspecifikationen. Det kontrolleras också att råvarorna förvaras och lagras på rätt sätt samt att slutprodukten överensstämmer med produktspecifikationen.

3.10. Logotyp

Förkortningen STG (GTS) och benämningarna "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.

Logotypen för "Pizza Napoletana" ser ut som följer: En oval horisontell bild med vit botten och ljusgrå kant föreställande tallriken med pizzan, som återges naturtroget men samtidigt grafiskt stiliserat. Logotypen respekterar nogsamt traditionen och återger de klassiska ingredienserna tomater, mozzarella, basilikablada och en sträng av olivolja.

Under pizzan framträder en grön skugga, som med de övriga färgerna framhäver att produkten har de italienska nationalfärgerna.

Vid pizzatallrikens nedre kant finns ett rektangulärt rött fält med starkt rundade hörn, där benämningen återges med grönskuggade vita bokstäver med svart bård: "PIZZA NAPOLETANA" GTS (STG). Ovanför denna text, snett till höger står det med mindre vita bokstäver med annat typsnitt "Garanterad traditionell specialitet". Rakt under texten och med samma typsnitt som PIZZA NAPOLETANA GTS står följande, med mindre vita bokstäver med svart bård: "Framställd enligt napoletansk tradition" (Prodotta secondo la Tradizione napoletana).

Märkning	Typsnitt
PIZZA NAPOLETANA GTS	Varga
Garanterad traditionell specialitet	Alternate Gothic
Framställd enligt napoletansk tradition	Varga

Pizzafärger	PantoneProSim	C	M	Y	K
Klarbeige kant	466	11	24	43	0 %
Röd tomatsåsboten	703	0 %	83	65	18
Basilikablاد	362	76	0 %	100	11
Basilikablادens ådring	562	76	0 %	100	11
Tomaternas röda färg	032	0 %	91	87	0 %
Sträng av olivolja	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Reflexer på mozzarellan	5 807	0 %	0%	11	9

Färger på grafisk del med bokstäver	PantoneProSim	C	M	Y	K
Grå kant på ovala tallriken	P.Grey – 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Grön skugga på den ovala tallriken	362	76	0 %	100	11
Röd färg i rektangeln med rundade hörn	032	0 %	91	87	0 %
Texten "PIZZA NAPOLETANA" GTS i vitt med svart bård		0 %	0 %	0 %	0 %
Texten "Framställd enligt napoletansk tradition" i vitt med svart bård		0 %	0 %	0 %	0 %
Texten "Garanterad traditionell specialitet" i vitt		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 – 20123 Milano, Italien
Tfn.: 02/8069171
Fax: 02/86465295

e-postadress: certiquality@certiquality.it

☐ Offentligt ☒ Privat

Namn: DNV Det Norske Veritas Italia
Adress: Centro Direzionale Colleoni Viale Colleoni, 9 Palazzo Sirio 2 – 20041 Agrate Brianza (MI), Italien
Tfn.: +39 039 6899 905
Fax: +39 039 6899 930

e-postadress: —

☐ Offentligt ☒ Privat

Namn: ISMECERT
Adress: Corso Meridionale, 6 – 80143 NEAPEL, Italien
Tfn.: 081-5636647
Fax: 081-5534019

e-postadress: info@ismecert.com

☐ Offentligt ☒ Privat

4.2. Myndighetens eller organets specifika uppgifter

De tre ovannämnda kontrollorganen genomför olika typer av kontroller i olika delar av landet.
