

SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln

(2008/C 40/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen die Eintragung einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER G.T.S.

VERORDNUNG (EG) Nr. 509/2006 DES RATES

„PIZZA NAPOLETANA“

Nr. EG: IT/TSG/007/0031/09.02.2005

1. Name und Anschrift der antragstellenden Vereinigung

Name: Associazione Verace Pizza Napoletana

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

Tel. —

Fax —

E-Mail: —

Name: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

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

Tel. —

Fax —

E-Mail: —

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Produktspezifikation**3.1. Einzutragender Name**

„Pizza Napoletana“

Die Eintragung wird nur in italienischer Sprache beantragt.

Die im Logo/Etikett der „Pizza Napoletana“ STG enthaltene Angabe „Prodotta secondo la Tradizione napoletana“ und das Akronym STG sind in die Sprache des Landes übersetzt, in dem die Herstellung stattfindet.

(¹) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 1.

3.2. *Es handelt sich um einen Namen, der*

- selbst besondere Merkmale aufweist
- die besonderen Merkmale des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels zum Ausdruck bringt

3.3. *Wird gemäß Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 die Vorbehaltung des Namens beantragt?*

- Eintragung mit Vorbehaltung des Namens
- Eintragung ohne Vorbehaltung des Namens

3.4. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 2.3 — Süßwaren, Backwaren, feine Backwaren und Kleingebäck

3.5. *Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt*

Die „Pizza Napoletana“ STG ist eine kreisförmige Backware mit variablem Durchmesser von höchstens 35 cm mit erhabenem Teigrand (*cornicione*) und mit Belag bedecktem Inneren. Das Innere ist 0,4 cm dick, wobei eine Toleranz von $\pm 10\%$ zulässig ist, der Teigrand ist 1-2 cm dick. Die Pizza ist insgesamt weich und elastisch und lässt sich leicht wie ein Buch zusammenklappen.

Die „Pizza Napoletana“ STG hat als Merkmal einen erhöhten Teigrand mit einer für Backwaren typischen goldbraunen Farbe. Sie ist beim Anfassen und im Biss weich; ihr Inneres hat einen Belag, auf dem das Rot der perfekt mit dem Öl vermischten Tomate und, je nach verwendeten Zutaten, das Grün des Oregano und das Weiß des Knoblauchs ins Auge fallen; ebenso das Weiß der Mozzarella in mehr oder minder dicht beieinander liegenden Flecken und das durch das Garen mehr oder weniger dunkle Grün der Basilikumblätter.

Die Konsistenz der Pizza Napoletana muss weich, elastisch und biegsam sein. Das Erzeugnis ist beim Schneiden weich, hat einen charakteristischen angenehmen Geschmack durch den Teigrand, welcher den typischen Geschmack von gut gegangenen und ausgebackenen Brot hat, kombiniert mit dem säuerlichen Geschmack der Tomate, dem Aroma von Oregano, Knoblauch oder Basilikum und dem Geschmack der gebackenen Mozzarella.

Die Pizza verströmt nach beendetem Garungsprozess einen charakteristischen aromatischen Duft. Die Tomaten geben nur das überschüssige Wasser ab und behalten ihre dichte Konsistenz. Die „Mozzarella di bufala campana DOP“ oder die „Mozzarella STG“ ist auf der Pizza-Oberfläche geschmolzen. Basilikum, Knoblauch und Oregano entwickeln ein intensives Aroma und sehen nicht verbrannt aus.

3.6. *Beschreibung der Herstellungsmethode des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt*

Die „Pizza Napoletana“ besteht aus folgenden Grundrohstoffen: Weichweizenmehl „Tipo 00“, eventuell unter Zugabe von Mehl „Tipo 0“, Bierhefe, natürliches Trinkwasser, geschälte Tomaten und/oder kleine Frischtomaten, Meersalz oder Kochsalz, natives Olivenöl extra. Weitere Zutaten, die bei der Zubereitung der Pizza Napoletana verwendet werden können, sind Knoblauch und Oregano, „Mozzarella di bufala campana DOP“, frisches Basilikum und „Mozzarella STG“.

Das Mehl hat folgende Merkmale:

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

Die Zubereitung der „Pizza Napoletana“ umfasst ausschließlich folgende Arbeitsphasen, die in derselben Betriebsstätte in einem fortgesetzten Zyklus ablaufen:

Teigzubereitung

Mehl, Wasser, Salz und Hefe werden vermischt. Man gießt einen Liter Wasser in die Knetmaschine, löst eine Meersalzmenge von 50 bis 55 g auf, gibt einen Mehlanteil von 10 % der vorgesehenen Gesamtmenge hinzu, dann werden 3 g Bierhefe aufgelöst, die Knetmaschine wird in Gang gesetzt und nach und nach werden 1 800 g Mehl W 220-380 bis zum Erreichen der gewünschten Konsistenz, die als „punto di pasta“ bezeichnet wird, hinzugegeben. Dieser Vorgang muss 10 Minuten dauern.

Der Teig muss in der Knetmaschine vorzugsweise mit einem Gabeleinsatz 20 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit durchgeknetet werden, bis eine einheitliche kompakte Masse entsteht. Um eine optimale Teigkonsistenz zu erreichen, ist die Wassermenge, die das Mehl aufnehmen kann, sehr wichtig. Der Teig darf beim Anfassen nicht kleben und muss sich weich und elastisch anfühlen.

Der Teig hat folgende Merkmale, mit einer Toleranz von jeweils $\pm 10\%$:

- Gärtemperatur: 5 °C
- endgültiger pH-Wert: 5,87
- titrierbare Gesamtsäure: 0,14
- Dichte: 0,79 g/cc (+ 34 %)

Gärung

Erste Phase: Der Teig wird nach der Entnahme aus der Knetmaschine auf einen Arbeitstisch der Pizzeria gelegt, wo man ihn 2 Stunden ruhen lässt; dabei wird er mit einem feuchten Tuch bedeckt, damit die Oberfläche nicht austrocknen kann und damit nicht aufgrund der Verdampfung der vom Teig abgegebenen Feuchtigkeit eine Art Kruste entsteht. Nach Ablauf der 2 Stunden, in denen der Teig „geht“, wird die Teigkugel geformt, ein Vorgang, den der Pizzabäcker ausschließlich von Hand ausführt. Mit Hilfe eines Spachtels wird von dem auf dem Arbeitstisch liegenden Teig eine Portion des gegangenen Teigs abgeteilt und anschließend zu einer Teigkugel geformt. Für die „Pizza Napoletana“ müssen die Teigkugeln ein Gewicht von 180 bis 250 Gramm haben.

Zweite Gärphase: nach dem Formen der Teigkugeln (Abteilen), folgt ein zweiter Gärvorgang in Gärkästen für Lebensmittel von 4 bis 6 Stunden Dauer. Diese bei Raumtemperatur aufbewahrte Teigmasse ist innerhalb der nächsten 6 Stunden gebrauchsfertig.

Ausformung

Nach Ablauf der Gärzeit wird die Teigkugel mit Hilfe eines Spachtels aus dem Kasten genommen und auf den Arbeitstisch der Pizzeria auf eine dünne Schicht Mehl gelegt, um zu vermeiden, dass der Laib auf dem Arbeitstisch festklebt. Mit einer Bewegung von der Mitte nach außen und dem Druck der Finger beider Hände auf die Teigkugel, die mehrfach gewendet wird, formt der Pizzabäcker eine Teigscheibe, die in der Mitte nicht dicker als 0,4 cm ist, wobei eine Toleranz von $\pm 10\%$ zulässig ist, und die am Rand nicht dicker als 1-2 cm ist, so dass auf diese Weise der „cornicione“ entsteht.

Für die Zubereitung der „Pizza Napoletana“ STG sind keine anderen Zubereitungsarten zulässig, insbesondere nicht die Verwendung einer Teigrolle und/oder einer Scheibenmaschine vom Typ mechanische Presse.

Belag

Die Pizza Napoletana wird nach dem nachfolgend beschriebenen Verfahren gewürzt:

- mit einem Löffel werden in die Mitte der Teigscheibe 70-100 g geschälte und zerkleinerte Tomaten gegeben,
- mit einer spiralförmigen Bewegung wird die Tomatenmasse auf der ganzen Innenfläche verteilt,
- mit einer spiralförmigen Bewegung wird Salz auf die Oberfläche der Tomaten gegeben,
- auf gleiche Weise wird eine Prise Oregano verteilt,
- man schneidet eine Knoblauchzehe, von der man die äußere Haut abgezogen hat, in dünne Scheiben und legt diese auf die Tomaten,
- mit einer Ölflasche mit Ausgießer verteilt man in einer spiralförmigen Bewegung von der Mitte aus auf der Oberfläche 4-5 g natives Olivenöl extra mit einer zulässigen Toleranz von + 20 %.

Oder

- man gibt mit einem Löffel in die Mitte der Teigscheibe 60-80 g geschälte, zerkleinerte Tomaten und/oder geschnittene kleine Frischtomaten,
- mit einer spiralförmigen Bewegung werden die Tomaten auf der ganzen Innenfläche verteilt,
- mit einer spiralförmigen Bewegung wird Salz auf die Tomatenoberfläche gegeben,
- 80-100 g in Streifen geschnittene „Mozzarella di bufala campana DOP“ wird auf die Tomatenoberfläche gestreut,
- auf die Pizza gibt man einige Blätter frisches Basilikum,
- mit einer Ölflasche mit Ausgießer verteilt man in einer spiralförmigen Bewegung von der Mitte aus 4-5 g natives Olivenöl extra mit einer zulässigen Toleranz von + 20 %.

Oder

- mit einem Löffel gibt man in die Mitte der Teigscheibe 60 bis 80 g geschälte, zerkleinerte Tomaten,
- mit einer spiralförmigen Bewegung werden die Tomaten auf der ganzen Innenfläche verteilt,
- mit einer spiralförmigen Bewegung gibt man Salz auf die Tomatenoberfläche,
- 80-100 g in Streifen geschnittene „Mozzarella STG“ werden auf die Tomatenoberfläche gestreut,
- auf die Pizza legt man einige Blätter frisches Basilikum,
- mit einer Ölflasche mit Ausgießer verteilt man auf der Oberfläche in einer spiralförmigen Bewegung von der Mitte aus 4-5 g natives Olivenöl extra mit einer zulässigen Toleranz von + 20 %.

Garen

Der Pizzabäcker schiebt die belegte Pizza mit Hilfe von etwas Mehl mit einer Drehbewegung auf einen Holz- oder Aluminiumschieber (Schießer), dann lässt er sie mit einer schnellen Bewegung des Handgelenks auf den Ofenboden gleiten, ohne dass der Belag überschwappt. Das Backen der „Pizza Napoletana“ STG erfolgt ausschließlich in Holzöfen, in denen eine für die Zubereitung der „Pizza Napoletana“ STG wesentliche Gartemperatur von 485 °C erreicht wird.

Der Pizzabäcker muss das Garen der Pizza mit Hilfe eines Metallschiebers durch seitliches Anheben des Randes und Drehens der Pizza zum Feuer hin überprüfen. Dabei nutzt er immer denselben Ofenbereich wie am Anfang, um zu vermeiden, dass die Pizza wegen zweier unterschiedlicher Temperaturen verbrennt. Wichtig ist, dass die Pizza ringsum einheitlich gegart wird.

Nach dem Ende des Garvorgangs entnimmt der Pizzabäcker die Pizza wieder mit dem Metallschieber aus dem Ofen und legt sie auf den Servierteller. Die Garzeit darf 60-90 Sekunden nicht überschreiten.

Nach dem Backen weist die Pizza folgende Merkmale auf: die Tomate bleibt nach dem bloßen Verlust des überschüssigen Wassers dicht und konsistent; die „Mozzarella di bufala campana DOP“ oder die „Mozzarella STG“ ist auf der Pizaoberfläche geschmolzen; Basilikum sowie Knoblauch und Oregano entwickeln ein intensives Aroma und sehen nicht verbrannt aus.

- Gartemperatur am Ofenboden: etwa 485 °C
- Temperatur des Ofenraums: etwa 430 °C
- Garzeit: 60-90 Sekunden
- Erreichte Teigtemperatur: 60-65 °C
- Erreichte Temperatur der Tomaten: 75-80 °C
- Erreichte Temperatur des Öls: 75-85 °C
- Erreichte Temperatur der Mozzarella: 65-70 °C

Aufbewahrung

Die Pizza napoletana sollte vorzugsweise sofort, direkt nach der Entnahme aus dem Ofen, in den Räumen verzehrt werden, in denen sie hergestellt wurde; falls sie nicht am Herstellungsort verzehrt wird, darf sie aber nicht eingefroren oder tiefgekühlt oder für einen späteren Verkauf vakuumverpackt werden.

3.7. *Besonderer Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels*

Es gibt zahlreiche Faktoren, die den besonderen Charakter des Erzeugnisses bestimmen und unmittelbar mit der Dauer und dem Verfahren der Arbeitsschritte sowie den Fähigkeiten und der Erfahrung des Handwerkers zusammenhängen.

Der Zubereitungsprozess der „Pizza Napoletana“ wird insbesondere geprägt durch: den Teig, die Rheologie und den typischen Charakter des Gärprozesses (in zwei getrennten Zeitphasen und mit spezifischer Dauer/Temperatur); die Herstellung und Formung der Teigkugeln; die Handhabung und Herstellung der Hefeteigscheibe; die Vorbereitung des Ofens und die Merkmale des Backvorgangs (Dauer/Temperaturen), die Besonderheiten des unbedingt holzbefeuerten Ofens.

Als Beispiel wird die Bedeutung des zweiten Gärvorgangs, der Handhabung und der Bearbeitungswerkzeuge oder des Ofens betont, der unbedingt ein Holzofen sein muss, oder auch die Bedeutung der Schieber.

Nach dem zweiten Gehen haben die Größe und Feuchtigkeit der Teigkugel im Vergleich zur vorausgegangenen Phase zugenommen. Beginnt man mit den Fingern beider Hände Druck auszuüben, so führt die einwirkende Kraft zu einer Verlagerung der in den Bläschen des Teiges enthaltenen Luft von der Mitte zum Rand der Teigscheibe hin, so dass sich der sogenannte „cornicione“ zu bilden beginnt. Diese Technik stellt ein wesentliches Merkmal der „Pizza Napoletana“ STG dar, weil der „cornicione“ sicherstellt, dass alle Zutaten des Belags im Inneren bleiben. Um zu erreichen, dass der Laib einen größeren Durchmesser erhält, lässt man den Teig bei der weiteren Bearbeitung zwischen den Händen des Pizzabäckers kreisen, indem die rechte Hand in einer Schräghaltung von 45-60 Grad zur Arbeitsfläche gehalten wird und auf ihrem Rücken die Teigscheibe abgelegt wird, die dank einer Synchronbewegung mit der linken Hand rotiert.

Im Gegensatz dazu kann man mit anderen Bearbeitungsarten, insbesondere mit der Teigrolle oder dem Pizzaformer (vom Typ mechanische Presse) nicht erreichen, dass die Luft der Bläschen in der Masse auf homogene Weise nach außen gedrückt wird, um eine in allen Bereichen einheitliche Teigscheibe herzustellen. Man erhält dann in der Mitte der Scheibe eine geschichtete Teigzone, die durch Luft im Zwischenraum geteilt ist. Daher hat die Pizza, wenn man mit diesen Mitteln arbeitet, nach dem Backen nicht den typischen wulstigen Rand (cornicione), der eines der Hauptmerkmale der „Pizza Napoletana“ STG ist.

Zur neapolitanischen Technik gehört außerdem, dass der Pizzabäcker nach der Zubereitung einer variablen Anzahl von drei bis sechs belegten Teigscheiben die Pizza mit präzisen und schnellen Handbewegungen mit meisterlichem Geschick vom Arbeitstisch auf den Schieber gleiten lässt, ohne dass sie ihre runde Form verliert (sie wird vom Pizzabäcker mit beiden Händen gezogen und mit einer Rotation von etwa 90° um die eigene Achse auf eine gebrauchsfertige Schaufel gelegt). Der Pizzabäcker bestreut den Ofenschieber mit etwas Mehl, damit die Pizza vom Schieber leicht in den Ofen gleiten kann. Das geschieht mit einem schnellen Ruck aus dem Handgelenk, wobei der Schieber in einem Winkel von 20-25° zum Ofenboden gehalten wird, so dass der Belag nicht von der Pizzaoberfläche fällt.

Alternative Techniken zu dieser Beschreibung sind nicht geeignet, da eine Aufnahme der Pizza mit dem Schieber direkt von der Arbeitsfläche keine Garantie dafür bietet, dass die in den Ofen einzuschießende Pizza unversehrt bleibt.

Der Holzofen ist ein herausragend wichtiger Faktor für das Garen und die Qualität der „Pizza Napoletana“. Die technischen Merkmale, die ihn auszeichnen, beeinflussen unbedingt das Gelingen der klassischen „Pizza Napoletana“. Der neapolitanische Pizzaofen besteht aus einer gemauerten Basis aus Tuffsteinen, darüber eine runde Ebene, die Boden genannt wird, über die dann wiederum eine kuppelartige Backkammer gebaut wird. Die Backkammer des Ofens besteht aus feuerfestem Material (Schamotte), das dann mit einem Material bedeckt ist, das den Wärmeverlust verhindert. Die Proportionen zwischen den verschiedenen Teilen des Ofens sind nämlich entscheidend, um ein gutes Garen der Pizza zu erreichen. Der Ofentyp hängt von der Größe des Bodens ab, der aus vier feuerfesten Kreissektoren besteht. Die Pizza wird mit der Schaufel aus Stahl und/oder Aluminium angehoben und zur Ofenöffnung getragen, wo sie abgelegt und um 180° gedreht wird; dann wird die Pizza wieder auf denselben Punkt abgelegt, damit sie die Bodentemperatur wieder vorfindet, die durch die Wärmefortnahme beim Garen der Pizza vermindert worden war.

Würde die Pizza auf eine andere Stelle abgelegt, träge sie auf die gleiche Temperatur wie am Anfang, was dann zum Verbrennen der Unterseite der Pizza führen würde.

All diese Besonderheiten bestimmen das Phänomen der Lufteinschlüsse und des Aussehens des Enderzeugnisses. Die „Pizza Napoletana“ ist nämlich weich und kompakt mit einem hohen Rand, der im Inneren gut aufgegangen, besonders weich und „wie ein Buch“ leicht zusammenklappbar ist. Wichtig ist der Hinweis, dass alle anderen ähnlichen Erzeugnisse, die mit anderen als den vorgeschriebenen Verarbeitungsprozessen gewonnen werden, nicht die gleichen optischen und sensorischen Merkmale wie die „Pizza Napoletana“ haben können.

3.8. Traditioneller Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

Die Entstehung der Pizza Napoletana lässt sich auf die Zeitspanne zwischen 1715 und 1725 zurückführen. Der Oritaner Vincenzo Corrado, Hauptkoch des Fürsten Emanuele di Francavilla, erklärt in einer Abhandlung über die in Neapel verbreitetsten Speisen, dass die Tomate zum Würzen von Pizza und Makkaroni verwendet wird, womit zwei Erzeugnisse vereint werden, die im Laufe der Zeit den Reichtums Neapels und seine Stellung in der Geschichte der Kochkunst ausmachten. Darauf gründet sich die offizielle Einführung der „Pizza Napoletana“, einer mit Tomate gewürzten Teigscheibe.

Zahlreiche historische Dokumente belegen, dass die Pizza eine kulinarische Spezialität Neapels ist, und der Schriftsteller Franco Salerno behauptet, dass dieses Erzeugnis eine der größten Erfindungen der neapolitanischen Küche ist.

Selbst die Wörterbücher der italienischen Sprache und die Enzyklopädie Treccani sprechen ausdrücklich von der Pizza Napoletana. Zudem wird der Terminus Pizza Napoletana sogar in zahlreichen literarischen Texten erwähnt.

Die ersten Pizzerien entstanden zweifellos in Neapel, und bis Mitte des 20. Jahrhunderts wurde das Produkt exklusiv in Neapel und in den Pizzerien angeboten. Seit 1700 gab es in der Stadt verschiedene „Pizzerien“ genannte Läden, deren Ruf bis zum König von Neapel, Ferdinand von Bourbon, vorgezogen war. Um dieses typische neapolitanische Traditionsgericht zu kosten, verließ dieser gegen die Hofetikette und begab sich in eine der renommiertesten Pizzerien. Ab diesem Zeitpunkt entwickelte sich die „Pizzeria“ zu einem Modelokal, einem Ort, an dem ausschließlich „Pizza“ zubereitet wurde. Die in Neapel beliebtesten und berühmtesten Pizzen waren die 1734 entstandene „Marinara“ und die „Margherita“ von 1796-1810, die der Königin von Italien bei ihrem Besuch in Neapel 1889 wegen der an die italienische Flagge erinnernden Farben ihres Belages (Tomate, Mozzarella und Basilikum) zum Geschenk gemacht wurde.

Mit der Zeit entstanden Pizzerien in allen Städten Italiens und auch im Ausland, aber wenn sie in einer anderen Stadt als Neapel entstanden, verband jede von ihnen ihre Existenz immer mit der Bezeichnung „Pizzeria Napoletana“ oder verwendete in anderer Form einen Terminus, der in irgendeiner Weise an ihre Verbindung mit Neapel erinnern konnte, wo dieses Produkt seit fast 300 Jahren nahezu unverändert geblieben ist.

Im Mai 1984 brachten fast alle alten neapolitanischen Pizzabäcker eine von jedem unterzeichnete kurze Spezifikation zu Papier, die vom Notar Antonio Carannante in Neapel als offiziell beglaubigte Urkunde eingetragen wurde.

Der Terminus „Pizza Napoletana“ hat sich im Laufe der Jahrhunderte so verbreitet, dass das Produkt überall, auch außerhalb Europas, vom nördlichen Mittelamerika (zum Beispiel Mexiko und Guatemala) bis nach Asien (beispielsweise Thailand und Malaysia), unter dem Namen „Pizza Napoletana“ bekannt ist, obwohl manche die geografische Lage der Stadt Neapel nicht kennen.

3.9. Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale des Erzeugnisses

Die für die STG „Pizza Napoletana“ vorgesehenen Kontrollen betreffen folgende Aspekte:

bei den Unternehmen, in der Phase der Teigbereitung, Gärung und Zubereitung, Verfolgung der korrekten Durchführung und richtigen Abfolge der beschriebenen Phasen; aufmerksame Kontrolle der kritischen Punkte des Unternehmens; Überprüfung der Übereinstimmung der Rohstoffe mit den Vorgaben in der Produktspezifikation; Überprüfung der einwandfreien Aufbewahrung und Lagerung der zu verwendenden Rohstoffe und Überprüfung, dass die Merkmale des Enderzeugnisses den Vorgaben der Produktspezifikation entsprechen.

3.10. Logo

Das Akronym STG und die Angaben „Specialità Tradizionale Garantita“ sowie „prodotta secondo la tradizione napoletana“ werden in die anderen Amtssprachen des Landes übersetzt, in dem die Erzeugung stattfindet.

Die Pizza Napoletana kann mit folgendem Logo gekennzeichnet werden: eine horizontal ausgerichtete ovale Abbildung in weißer Farbe mit hellgrauer Umrandung, die den Teller darstellt, auf dem die Pizza abgebildet ist. Diese ist realistisch und gleichzeitig grafisch stilisiert dargestellt, indem sie die Tradition voll wahr und die klassischen Zutaten wie Tomate, Mozzarella und Basilikumblätter sowie eine Spur Olivenöl erkennen lässt.

Unterhalb des Tellers erscheint verschoben ein Schatteneffekt in Grün, der im Zusammenspiel mit den anderen Farben die Nationalfarben des Erzeugnisses verstärkt.

Knapp überlagert wird der Teller mit der Pizza durch ein rechteckiges Fenster in Rot mit stark gerundeten Ecken, das den schwarz umrandeten Schriftzug in Weiß mit verschobenem Schatten in Grün mit weißer Umrandung: „PIZZA NAPOLETANA STG“ enthält. Oberhalb dieser Aufschrift findet sich leicht nach rechts versetzt in kleineren Buchstaben und anderem Schrifttyp und weißer Farbe der Schriftzug „Specialità Tradizionale Garantita“. Darunter befindet sich in der Mitte im gleichen Schrifttyp wie beim Logo PIZZA NAPOLETANA STG in weißen Kapitalchen mit schwarzer Umrandung die Aufschrift: „Prodotta secondo la Tradizione napoletana“.

Aufschriften	Schriftart
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Specialità Tradizionale Garantita	Alternate Gothic
Prodotta secondo la Tradizione napoletana	Varga

Farben der Pizza	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Kräftiges Beige Teigrand	466	11	24	43	0 %
Rot Tomatensoßenfond	703	0 %	83	65	18
Basilikumblättchen	362	76	0 %	100	11
Äderung der Basilikumblätter	562	76	0 %	100	11
Rot der Tomaten	032	0 %	91	87	0 %
Spur Olivenöl	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Reflexe auf der Mozzarella	5807	0 %	0 %	11	9

Farben grafischer Teil und Schrifttypen	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Grau des ovalen Tellerrandes	P. Grey — 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Grüner Schatten des ovalen Tellers	362	76	0 %	100	11
Rotes Rechteck mit gerundeten Ecken	032	0 %	91	87	0 %

Farben grafischer Teil und Schrifttypen	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Weiß der Schrift mit schwarzem Rand „PIZZA NAPOLETANA“ STG		0 %	0 %	0 %	0 %
Weiß der Schrift mit schwarzem Rand „Prodotta Secondo la Tradizione napoletana“		0 %	0 %	0 %	0 %
Weiß der Schrift „Specialità Tradizionale Garantita“		0 %	0 %	0 %	0 %



4. Behörden oder Stellen die die Einhaltung der Produktspezifikation überprüfen

4.1. Name und Anschrift

Name: Certiquality SRL

Anschrift: Via Gaetano Giardino, 4
I-20123 Milano

Tel. —

Fax —

E-Mail: —

Staatlich Privat

Name: DNV Det Norske Veritas Italia

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

Tel. —

Fax —

E-Mail: —

Staatlich Privat

Name: IS.ME.CERT.
Anschrift: Via G. Porzio
Centro Direzionale Isola G1
I-80143 Napoli
Tel. —
Fax —
E-Mail: —
 Staatlich Privat

4.2. *Besondere Aufgaben der Behörde oder Stelle*

Die drei vorgenannten Kontrollstellen führen die Kontrollen bei unterschiedlichen und in verschiedenen Teilen des einzelstaatlichen Hoheitsgebiets tätigen Wirtschaftsbeteiligten durch.
