

欧州連合条約第 97/2010 条 (2010 年 2 月 4 日)

“Pizza Napoletana STG” 標章取得に関する国際規格定義の為の 規約

第 1 頁においては、

本規定が最終的に決定される (2010 年 2 月 4 日) までに欧州委員会により検討された議論の流れが説明されている。ドイツとポーランドによって反対された点も含まれる。

ドイツはイタリア産小麦粉の限定に対する不満を述べ、ポーランドからは Pizza Napoletana という名称と申請書における説明不足に対する不満が表示されていたという。

第 2 頁

〈添付書類 I〉

欧州連合条約第 509/2006 条に規約された食品。

クラス 2.3 : 菓子、パン、ビスケット等

ITALIA

PIZZA NAPOLETANA (STG、伝統的特産品保護)

第 3 頁

〈添付書類 II〉

STG 標章取得の為の申請書

欧州連合条約第 509/2006 条に規約された伝統的食品。

“PIZZA NAPOLETANA”

N. CE: IT/TSG/007/0031/09. 02. 2005

1. 依頼者の名前と住所

名前 : Associazione Verace Pizza Napoletana

住所 : Via S. Maria La Nova 49, Napoli

Tel: 081/4201205

FAX: 081/4201205

E-mail: info@pizzanapoletana.org

名前： Associazione Pizzaiuoli Napoletani
住所： Corso S. Giovanni a Teduccio 55, Napoli
Tel: 081/5590781
FAX: 081/5590781
E-mail: info@pizzaiuolinapoletani.it
direttivo@pizzaiuolinapoletani.it

2. 国

イタリア

3. 製造規定

3.1. 記録される名称

“Pizza Napoletana”

登録名はイタリア語のみで表示されるように希望する。

“Prodotta secondo la Tradizione Napoletana” (ナポリの伝統的な方法によって作られた)と“STG” (伝統的特産品保護) という表示は製造された国の言葉に訳する。

3.2. 名前に関して以下のように表示する

それ自体が特殊な名である

農業や食品の特殊を表示する

“Pizza Napoletana”という名は 3.8 に説明されているようにこの食品を表示する名称である。

3.3 CE 509/2006 規定 13 条 2 項に準じ名称の留保を希望されるか。

名前を留保して登録。

名前を留保しないで登録。

3.4 商品の種類

クラス 2.3： 菓子、パン、ビスケット等

3.5. 3.1.にて表示された食品の特徴説明

“Pizza Napoletana”STG は窯で焼いた丸い食品、直径は 35cm を超えずまわり (コルニチャーネ) は高く作られている。ピッツアの中央部分は厚さが 0.4cm (±10%の誤差を認める) で、それに具がのっている。ピッツアのコルニチャーネの暑さは 1-2cm となっている。全体的にピッツアは軟らかく、柔軟性があり手帳のように (Libretto) 容易に折りたたむことができる。

“Pizza Napoletana”STG のコルニチャーネは高く作られ、窯で焼いた物で、黄金色で、口当たりも軟らかい。中央部分にのせられた具の中でトマトの赤が目立ち、バジルとオレガノのグリーンとモッツァレッラの白が調和的に並べられている。

“Pizza Napoletana”の生地は軟らかく、柔軟性があり容易に折りたたむことができなくてはならない。味としては、コルニチャーネより広がるよく焼かれたパンの深い味、酸味の利いたトマトの味、にんにく、バジルとオレガノのアロマ（風味）と加熱された水牛モッツァレッラ DOP の味を感じることができる。

3.6. 製造方法について

“Pizza Napoletana”の原材料は：小麦粉、ビール酵母、水（Acqua Naturale）、ホールトマト及びフレッシュなポモドリーニ、海塩（食塩）、エキストラバージンオリーブオイル。更に追加として使用できる原材料は：にんにくとオレガノ；水牛モッツァレッラ DOP、フレッシュバジルとモッツァレッラ STG。

小麦粉の特徴は以下のとおり：

－W	220-380
－P/L	0.50-0.70
－吸収力	55-62
－安定性	4-12
－Falling Number E10	max 60
－Falling Number (Hagberg)	300-400
－乾燥グルテン	9.5-11 g %
－たんぱく質	11-12.5 g %

“Pizza Napoletana”の製造方法は下記の通りとなる。

生地の用意

小麦粉、水、塩と酵母を混ぜる。ミキサーに水を 1 L 注ぎ、50-55 g の海塩を溶かし、使用される小麦粉の合計より 10%を足して入れる。ビール酵母を 3g 入れてからミキサーを起動させ、少しずつ W 220-380 の小麦粉を 1800 g 追加する。小麦粉の投入は 10 分かけて行う。

生地は Forcella（フォーク型）のミキサーで 20 分低速でミキシングされる。生地の密度は小麦粉による水の吸収力により高くなっていく。結果として一番適切な生地はねばねばせず、軟らかくて柔軟性がある。

生地の特徴は以下のとおりとなる。（全ては±10%の誤差が認められる）

－発酵温度	25℃
－pH	5.87
－合計酸度	0.14
－密度	0.79 g/cm ³ (+34%)

発酵

第一段階：ミキサーから生地を取り出してからピッツァ用のカウンター（及びテーブル）の上で寝かせる。表面が固まらないように湿った布をかける。2時間の発酵が終わったら手でパネット（小さいパンのような形）を作る。コテを使用し生地を切ってからパネットを成形する。“Pizza Napoletana”のパネットは180gから250gまでのサイズでなければならない。

第二段階：パネットを成形した後（Staglio）、食品用のプラスチックコンテナ（バンジュー）に入れて4～6時間寝かせる（第二発酵）。このように出来上がった生地は常温で保管し、6時間の間に使用する。

成形

発酵工程が終了した後、コテでコンテナからパネットを取り出し、小麦粉が薄くかけられたカウンターの上に置く。中心から外への動きをもって両手の指でパネットを伸ばし、数回引っ繰り返しながら円形（Disco）になるまで成形する。中央部分は厚さが0.4cm（±10%の誤差）で、まわりの部分（コルニチャーネ）の暑さは1-2cmとする。

“Pizza Napoletana”STGの製造には他の方法が認められない。特にめんぼうや生地をのばす機械を利用してはいけない。

具の追加

“Pizza Napoletana”には次のように具をのせて味付けをする。

- －スプーンで中央部分の真ん中に70g～100gのホールトマトをかける。
- －スパイラルの動きで中央部分の全ての表面上にトマトを伸ばす。
- －スパイラルの動きでお塩をトマトの上にかける。
- －同様にオレガノも追加する。
- －一かけのんにくを細かく切りトマトの上にかける。
- －真ん中から始め、オイル挿しをもってスパイラルの動きでエキストラバージンオリブオイル（4-5g、±20%の誤差）を中央部分にかける。

又は：

- －スプーンで中央部分の真ん中に 60 g ～80 g のホールトマト及びカットされたフレッシュポモドリーニをかける。
- －スパイラルの動きで中央部分の全ての表面上にトマトを伸ばす。
- －スパイラルの動きでお塩をトマトの上にかける。
- －スライスしたカンパーニャの水牛モッツァレッラ DOP (80-100 g) をトマトの上ののせる。
- －バジルのフレッシュな葉っぱをかける。
- －真ん中から始め、オイル挿しを持ちスパイラルの動きでエキストラバージンオリーブオイル (4-5 g、±20%の誤差) を中央部分にかける。

又は：

- －スプーンで中央部分の真ん中に 60 g ～80 g のホールトマトをかける。
- －スパイラルの動きで中央部分の全ての表面上にトマトを伸ばす。
- －スパイラルの動きでお塩をトマトの上にかける。
- －スライスしたカンパーニャの水牛モッツァレッラ STG (80-100 g) をトマトの上ののせる。
- －バジルのフレッシュな葉っぱをかける。
- －真ん中から始め、オイル挿しを持ちスパイラルの動きでエキストラバージンオリーブオイル (4-5 g、±20%の誤差) を中央部分にかける。

窯焼き

ピッツァイオーロは用意されたピッツァを木及びステンレスのパーラにのせ、窯の底に挿入する。パーラにのせる際は小麦粉をかけて少し回転させると簡単にのせることができる。ピッツァを窯に挿入する際は、具がピッツァから落ちないように手首の早い動きでパーラを引き出してピッツァを落とす。“Pizza Napoletana”STG を焼く窯は 485°C に達する薪の窯に限定される。

ピッツァイオーロはステンレスのパーラでピッツァを少し上げることによって目の前の部分の焼き状態を確認する。またピッツァを回しその部分を窯の奥にある火に向かわせる。このオペレーションによってピッツァ全体の焼き状態が同様であるようにコントロールする。また焼きの温度が安定するようにピッツァの位置を変えず、最初に挿入した際の位置から移動させない。

焼き終えた際に、ステンレスのパーラでピッツァを窯から取り出してピッツァ用のお皿に入れる。

焼いた後のピッツァは次のような特徴を持つ。

トマトは過度の水分が過失している為、濃厚になっている。カンパーニャの水牛モッツアレッタ DOP 及びモッツアレッタ STG は中央部分の表面の上に溶けている。にんにく、バジルとオレガノは良いアロマ（風味）を出し、焼かれたように見えない。

- －窯の底の温度：約 485°C
- －窯のドーム（上の部分）温度：約 430°C
- －焼き時間：60～90 秒
- －生地が焼かれる温度：60～65°C
- －トマトが焼かれる温度：75～80°C
- －オイルが焼かれる温度：75～80°C
- －モッツアレッタが焼かれる温度：65～70°C

保存方法

“Pizza Napoletana”はピッツェリアで焼き上がった状態で食べるのが最適。他に冷蔵及び冷凍し販売することもできる。

3.7. 食品の特性

本食品のオリジナルな味は多数の要素によって決まっている。製造方法、製造時間とピッツァを作る職人の経験と技術によると言える。

特に“Pizza Napoletana”の製造工程には下記の特徴が非常に大切になっている。

生地の密度と柔軟性（Rheology、流動学）、また発酵工程（異なった時間と温度で行われる 2 段階）。パネットの用意と作り方。パネットから成形したピッツァの形。薪窯の準備及び焼き時間と温度の管理。

第 2 発酵の後にパネットは膨らみ湿度が高くなる。両手の指で真ん中から外にパネットの生地を押して伸ばし始めると、生地に入り込んでいる空気が中央部分からまわりの部分へ移動する。このようにピッツァのコルニチャーネ（高い部分）が出来上がる。コルニチャーネの厚さによって具が安定しピッツァの中央から外に落ちない為、ピッツァの正しい成形は非常に重要なプロセスとなっている。続いてピッツァの直径を伸ばすために、斜め 45-60°C に傾けた右手で支えながら左手で生地を回していく。機会やめんぼうで生地を伸ばせば空気が同様に動かずピッツァの中央部分に溜まったりするので、焼いた後に“Pizza Napoletana”の特徴的な形が成り立た

ない。

またナポリの伝統的な技術によって、ピッツァイオーロは3枚から6枚までピッツァの円形（Disco）を用意してからその生地を手でパーラにのせなければならない。パーラにのせる際は小麦粉をかけ円形が崩れないように少し回転させながらのせる。直接にパーラでピッツァをカウンターからのせると形が変更したり生地が破れたりする可能性があるため適切な方法ではない。ピッツァを窯に挿入する際は、具がピッツァから落ちないように手首の早い動きで 20-25℃斜めに傾けたパーラを引き出してピッツァを落とす。

“Pizza Napoletana”の製造に主要なものは薪の窯であり、正しい焼き方によってピッツァの品質が定まる。薪窯のベースは凝灰岩で作られ、円形の台の上にドーム状が耐火レンガで建てられる。窯の適切な温度を守るために全ての伝統的な作り方と規格に基づき、パーツは相応に建てられなければならない。

ピッツァを挿入する際、窯の中においてから 180 度回転させる。後に改めて 180 度回転させる時に、窯の底の温度は位置によって異なるので同じ位置にピッツァを戻さなければならない。ピッツァの位置を変えるとベースが焦げることになる。

最終的に出来上がった“Pizza Napoletana”は軟らかく、高いコルニチャーネに囲まれ、生地の中は充分発酵している。また柔軟があり手帳のように（Libretto）容易に折りたたむことができる。

3.8. 食品の伝統

“Pizza Napoletana”は 1715 年と 1725 年の間に初めて作られたと思われる。最初の記録として Francavilla 市の Emanuele 王子のマスターシェフであった Vincenzo Corrado のナポリ料理論という資料がある。その中にトマトはマッケローニとピッツァの最適な具であると書かれている。これはピッツァについてが一番古い資料であり、ピッツァはトマト味のディスク状のパスタ（生地）として説明されている。

ピッツァはナポリの伝統的な料理だと言う歴史的資料は多数発見されている。例えば Franco Salerno 氏という作家もピッツァはナポリの最も優れたナポリ料理の一つであると述べている。

イタリア語辞典と Treccani 百科事典にも“Pizza Napoletana”の項目が入っている。また多数の文学作品の中に“Pizza Napoletana”がよく引用されている。

確かに最初の Pizzeria (ピッツェリア) はナポリで生れた。20 世紀の中期までピッツァはナポリのピッツェリアでしか食べられない食品だった。18 世紀からナポリで「Pizzeria」と言われた様々な工房が営業していた。Pizzeria の人気が非常に広がった為、ナポリ王フェルディナンド・ディ・ボルボーネまでもがピッツァの美味しさを試したくなった。ナポリ王は宮殿の礼式に背き、わざと町の有名な Pizzeria に入ったという。それ以来「Pizzeria」は流行の店となり、ピッツァの専門店として盛んになった。ナポリで一番人気のあったピッツァは「マリナーラ」(1734 年に生れた)と「マルゲリータ」(1796 年-1810 年)。マルゲリータの具の色は(トマト、モッツァレッタとバジル)はイタリアの旗と同様であるため、1889 年にナポリを訪問されたイタリア女王に提供された。

Pizzeria はイタリアの各地と世界にまで流行が広がってきたが、店の名称は“Pizzeria Napoletana”またはナポリを考えさせる名前が付いている。300 年以上続くナポリピッツァの伝統に基づき、ピッツァの味は昔より変わっていない。

1984 年 5 月にナポリのピッツァ職人が集まり、ピッツァの伝統的製造方法規格書を編集し、Antonio Carannante という公証人の協力で登録した。

世界中に“Pizza Napoletana”という名が広がり、時々ナポリとの関係が認識されていなくてもどこでも知られている食品となっている。

3.9. 基準と食品質の保護

“Pizza Napoletana”STG の品質管理の重要な点が以下の通りとなっている。

製造者と工房における生地作り、発酵工程の方法検査；工房（企業者）の弱点検査；本規格書と比べて原材料の確認；原材料の保管方法の検査；本規格書に比べて出来上がったピッツァの味と特徴の検査。

3.10. 基準と食品質の保護

「STG」、「Specialità Tradizionale Garantita」（伝統的特産品保護）と「Prodotto secondo la Tradizione napoletana」（ナポリの伝統的方法に基づき作られた）という名称はピッツァが生産された各国の言語に翻訳する。

“Pizza Napoletana”を示すロゴは以下の通りである。



文字

PIZZA NAPOLETANA STG

Specialità Tradizionale Garantita

Prodotto secondo la Tradizione napoletana

文字タイプ

Varga

Alternate Gothic

Varga

ピッツァロゴの色	PantoneProSim	C	M	Y	K
コルニチョーネのベージュ	466	11	24	43	0 %
トマトソースの赤いバック	703	0 %	83	65	18
バジルの葉っぱ	362	76	0 %	100	11
バジル葉っぱの線	562	76	0 %	100	11
トマトの赤	032	0 %	91	87	0 %
オリーブオイル	123	0 %	31	94	0 %
モッツアレッタ	600	0 %	0 %	11	0 %
モッツアレッタの反射	5 807	0 %	0%	11	9

文字部分の色	PantoneProSim	C	M	Y	K
円形お皿輪郭のグレイ	P.Grey — 3CV	0 %	0 %	0 %	18
円形お皿の陰 グリーン	362	76	0 %	100	11
三角形の赤	032	0 %	91	87	0 %
PIZZA NAPOLETANA STG 白い、輪郭が黒い		0 %	0 %	0 %	0 %
Prodotta secondo la Tradizione Napoletana 白い、輪郭が黒い		0 %	0 %	0 %	0 %
Specialità Tradizionale Garantita 白い		0 %	0 %	0 %	0 %



4. 本規約書を保護する機関

4.1. 名前と住所

名前： Certiquality SRL

住所： Via Gaetano Giardino 4 – 20123 Milano

Tel: 02/8069171

FAX: 02/86465295

E-mail: certiquality@certiquality.it

公立 私立

名前： DNV Det Norske Veritas Italia

住所： Centro Direzionale Colleoni Viale Colleoni, 9 Palazzo Sirio 2 – 20041
Agrate Brianza (MI)

Tel: +39 0396899905

FAX: +39 0396899930

E-mail: -

公立 私立

名前： ISMECERT

住所： Corso Meridionale 6 – 80143 NAPOLI

Tel: 0815636647

FAX: 0815534019

E-mail: info@ismecert.com

公立 私立

4.2. 機関の役割

上記の3者はイタリア全国においてピッツァを生産する店舗や会社を検査し生産方法を確認する。