

Keurmerk voor Napolitaanse pizza

01-02-2008 00:00

Pizzabakkers moeten zich in het vervolg even achter de oren krabben voor zij een Napolitaanse pizza willen bakken. In de toekomst moet het ronde hapje aan acht uitgebreide regels voldoen om die naam te mogen dragen. De Italiaanse regering heeft daartoe een voorstel ingediend bij de Europese Unie.

Als het Europees parlement geen bezwaar heeft, krijgt de beroemde pizza uit Zuid-Italië het keurmerk Specialità Tradizionale Garantita (STG), oftewel een gegarandeerde traditionele specialiteit. Op het ministerie van Landbouw in Rome hebben ze er vier jaar op gestudeerd, maar uiteindelijk werden de twee belangrijkste pizzaverenigingen in het land het eens over onder meer het gewicht (tussen de 180 en 250 gram), afmeting (diameter van minder dan 35 cm), baktijd (in houtoven) en baktemperatuur (485 graden), van de 'enige echte' pizza.