

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
DELLA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA  
“PIZZA NAPOLETANA”**

**Art. 1**

*Nome del prodotto*

L'attestazione di specificità “Pizza Napoletana” STG, secondo la tradizione napoletana, è riservata al prodotto da forno proveniente da aziende dedicate alla produzione, definite Pizzerie, e destinato al consumatore finale, con le caratteristiche individuate nel presente disciplinare.

La “Pizza Napoletana” è una preparazione alimentare costituita da un supporto di pasta lievitata, condita e cotta in forno a legna.

Il prodotto si caratterizza per l'impiego di materie prime selezionate direttamente dal produttore e per le tecniche di lavorazione.

La registrazione è richiesta senza la riserva del nome ed ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 3 del Reg. (CE) n. 509/06.

**Art. 2**

*Ingredienti*

Le materie prime di base caratterizzanti la “Pizza Napoletana” sono farina di grano tenero tipo “00” con l'eventuale aggiunta di farina tipo “0”, lievito di birra, acqua naturale potabile, pomodori pelati e/o pomodorini freschi, sale marino o sale da cucina, olio d'oliva extravergine.

Altri ingredienti che possono essere utilizzati nella preparazione della Pizza Napoletana sono: l'aglio e l'origano; la mozzarella di bufala campana DOP, il basilico fresco; la mozzarella STG.

**Art. 3**

*Metodo specifico di produzione e di lavorazione*

La preparazione della “Pizza Napoletana” comprende esclusivamente le seguenti fasi da realizzarsi con le materie prime elencate nell'art. 2 in ciclo continuo nello stesso esercizio.

**1) Preparazione dell'impasto:**

si mescolano farina, acqua, sale e lievito. Si versa un litro di acqua nell'impastatrice, si scioglie una quantità di sale marino compresa tra i 50 e i 55 g, si aggiunge il 10% della farina rispetto alla quantità complessiva prevista, successivamente si stemperano 3 g di lievito di birra, si avvia l'impastatrice e si aggiungono gradualmente 1800 g di farina W 220-380 fino al raggiungimento della consistenza desiderata, definita punto di pasta. Tale operazione deve durare 10 minuti.

L'impasto deve essere lavorato nell'impastatrice preferibilmente a forcella per 20 minuti a bassa velocità fino a che non si ottiene un'unica massa compatta. Per ottenere un'ottimale consistenza dell'impasto, è molto importante la quantità d'acqua che una farina è in grado di assorbire. L'impasto deve presentarsi al tatto non appiccicoso, morbido ed elastico.

Le caratteristiche merceologiche della farina utilizzata per la “Pizza Napoletana” permettono alla stessa di assorbire dal 50 al 55% del suo peso in acqua e di raggiungere un ottimo “punto di pasta”, che viene individuato grazie all'abilità del pizzaiolo. Nella vasca dell'impastatrice l'operazione di lavorazione degli ingredienti deve avvenire senza surriscaldamento.

## 2) Lievitazione:

prima fase: l'impasto, una volta estratto dall'impastatrice, viene posto su un tavolo da lavoro della pizzeria dove si lascia riposare per 2 ore, coperto da un panno umido, in modo che la superficie non possa indurirsi, formando una sorta di crosta causata dall'evaporazione dell'umidità rilasciata dall'impasto stesso. Trascorse le 2 ore di lievitazione si passa alla formatura del panetto, che deve essere eseguita dal pizzaiolo esclusivamente a mano. Con l'ausilio di una spatola si taglia dall'impasto depresso sul bancone una porzione di pasta lievitata e successivamente le si dà una forma di panetto. Per la "Pizza Napoletana", i panetti devono avere un peso compreso tra i 180 ed i 250 gr.

Seconda fase della lievitazione: una volta formati i panetti (staglio), avviene una seconda lievitazione in cassette per alimenti, della durata da 4 a 6 ore. Tale impasto, conservato a temperatura ambiente, è pronto per essere utilizzato entro le 6 ore successive.

## 3) Formatura della pizza:

Passate le ore di lievitazione il panetto viene estratto con l'aiuto di una spatola dalla cassetta e posto sul bancone della pizzeria su un leggero strato di farina per evitare che la pagnotta aderisca al banco di lavoro. Con un movimento dal centro verso l'esterno e con la pressione delle dita di entrambe le mani sul panetto, che viene rivoltato varie volte, il pizzaiolo forma un disco di pasta in modo che al centro lo spessore sia non superiore a 0,4 cm con una tolleranza consentita pari a  $\pm 10\%$  e al bordo non superiori 1-2 cm, formando così il "cornicione".

Per la preparazione della "Pizza Napoletana" STG non sono consentiti altri tipi di lavorazione, in particolar modo l'utilizzo di matterello e/o di macchina a disco tipo pressa meccanica.

- Caratteristiche della farina

- W	220 – 380
- P/L	0,50 – 0,70
- Assorbimento	55 - 62
- Stabilità	4 – 12
- Caduta E <sub>10</sub>	max 60
- Falling number	300 - 400
- Glutine secco	9,5 – 11 g %
- Proteine	11 – 12,5 g %

- Caratteristiche dell'impasto (con una tolleranza per ognuna di esse del  $\pm 10\%$ ):

- Temperatura di fermentazione	25°C
- pH finale	5,87
- Acidità totale titolabile	0,14
- Densità	0,79 g/cc (+ 34 %)

## 4) Farcitura:

La Pizza Napoletana viene condita con le modalità di sotto descritte:

- con un cucchiaino si depongono al centro del disco di pasta da 70g a 100g di pomodori pelati frantumati
- con movimento a spirale il pomodoro viene sparso su tutta la superficie centrale

- con un movimento a spirale si aggiunge del sale sulla superficie del pomodoro
  - allo stesso modo si sparge un pizzico di origano
  - si taglia uno spicchio di aglio, precedentemente privato della pellicola esterna, a fettine e lo si depone sul pomodoro
  - con una oliera a becco e con movimento spirale si distribuisce sulla superficie, partendo dal centro, 4 – 5 grammi di olio extra vergine di oliva con una tolleranza consentita pari a  $\pm 20\%$ .
- **Oppure:**
    - con un cucchiaio si depongono al centro del disco di pasta g da 60 a 80 di pomodori pelati frantumati e/o pomodorini freschi tagliati
    - con un movimento a spirale il pomodoro viene sparso su tutta la superficie centrale
    - con un movimento a spirale si aggiunge del sale sulla superficie del pomodoro
    - 80 – 100 g di mozzarella di bufala campana DOP tagliata a listelli vengono appoggiati sulla superficie del pomodoro
    - si depongono sulla pizza alcune foglie di basilico fresco
    - con una oliera a becco e con movimento spirale si distribuisce sulla superficie, partendo dal centro, 4 – 5 grammi di olio extra vergine di oliva con una tolleranza consentita pari a  $\pm 20\%$ .
  - **Oppure**
    - con un cucchiaio si depongono al centro del disco di pasta g da 60 a 80 di pomodori pelati frantumati
    - con un movimento a spirale il pomodoro viene sparso su tutta la superficie centrale
    - con un movimento a spirale si aggiunge del sale sulla superficie del pomodoro
    - 80 – 100 g di mozzarella STG tagliata a listelli vengono appoggiati sulla superficie del pomodoro
    - si depongono sulla pizza alcune foglie di basilico fresco
    - con una oliera a becco e con movimento spirale si distribuisce sulla superficie, partendo dal centro, 4 – 5 grammi di olio extra vergine di oliva con una tolleranza consentita pari a  $\pm 20\%$ .

## 5) Cottura:

Il pizzaiolo trasferisce su una pala di legno (o di alluminio), aiutandosi con un poco di farina e con movimento rotatorio, la pizza farcita, che viene fatta scivolare sulla platea del forno con un movimento rapido del polso tale da impedire la fuoriuscita della farcitura. La cottura della “Pizza Napoletana” STG avviene esclusivamente in forni a legno, dove si raggiunge una temperatura di cottura di 485° C, essenziale per ottenere la “Pizza Napoletana” STG.

Il pizzaiolo deve controllare la cottura della pizza sollevandone un lembo, con l’aiuto di una pala metallica, e ruotando la pizza verso il fuoco, utilizzando sempre la stessa zona di platea iniziale per evitare che la pizza possa bruciarsi a causa di due differenti temperature. È importante che la pizza venga cotta in maniera uniforme su tutta la sua circonferenza.

Sempre con la pala metallica, al termine della cottura, il pizzaiolo preleverà la pizza dal forno e la deporrà sul piatto da portata. I tempi di cottura non devono superare i 60 – 90 secondi.

Dopo la cottura la pizza si presenterà con le seguenti caratteristiche: il pomodoro, persa la sola acqua in eccesso, resterà denso e consistente; la mozzarella di bufala campana DOP o la mozzarella STG si presenterà fusa sulla superficie della pizza; il basilico così come l’aglio e l’origano svilupperanno un intenso aroma, apparendo alla vista non bruciati.

- Temperatura di cottura platea: 485°C circa
- Temperatura della volta: 430°C circa

- Tempo di cottura: 60 – 90 secondi
- Temperatura raggiunta dalla pasta: 60 – 65°C
- Temperatura raggiunta dal pomodoro: 75 – 80°C
- Temperatura raggiunta dall'olio: 75 -85°C
- Temperatura raggiunta dalla mozzarella: 65 – 70°C

#### **Art. 4**

##### *Carattere tradizionale*

La comparsa della pizza napoletana può essere fatta risalire ad un periodo storico che si colloca tra il 1715 ed il 1725. L'Oritano Vincenzo Corrado, Cuoco generale del Principe Emanuele di Francavilla, in un trattato sui cibi più comunemente utilizzati a Napoli, dichiara che il pomodoro viene impiegato per condire la pizza e i maccheroni, accomunando due prodotti che hanno fatto nel tempo la fortuna di Napoli e la sua collocazione nella storia della cucina. Da ciò si riconduce la comparsa ufficiale della “pizza napoletana”, un disco di pasta condito con il pomodoro.

Numerosi sono i documenti storici che attestano che la pizza è una delle specialità culinarie di Napoli, e lo scrittore Franco Salerno afferma che tale prodotto è una delle più grandi invenzioni della cucina napoletana.

Gli stessi Dizionari della Lingua italiana e l'Enciclopedia Treccani parlano specificatamente di pizza napoletana. E il termine pizza napoletana viene citato addirittura in numerosi testi letterari.

Le prime pizzerie, senza dubbio, sono nate a Napoli e fino a metà del '900 il prodotto era un'esclusiva di Napoli e delle Pizzerie. Fin dal 1700 erano attive nella città diverse botteghe, denominate “pizzerie”, la cui fama era arrivata sino al re di Napoli, Ferdinando di Borbone, che per provare questo piatto tipico della tradizione napoletana, violò l'etichetta di corte entrando in una tra le più rinomate pizzerie. Da quel momento la “pizzeria” si trasformò in un locale alla moda, luogo deputato alla esclusiva preparazione della “pizza”. Le pizze più popolari e famose a Napoli erano la “marinara” nata nel 1734 e la “margherita” del 1796 – 1810, che venne offerta alla Regina d'Italia in visita a Napoli nel 1889 proprio per il colore dei suoi condimenti (pomodoro, mozzarella e basilico) che ricordano la bandiera dell'Italia.

Nel tempo le Pizzerie sono nate in tutte le città d'Italia e anche all'estero, ma ognuna di queste, se sorta in una città diversa da Napoli, ha sempre legato la sua stessa esistenza alla dizione “Pizzeria Napoletana” o, in alternativa, utilizzando un termine che potesse rievocare in qualche modo il suo legame con Napoli, dove da quasi 300 anni questo prodotto è rimasto pressoché inalterato.

Nel 1984 nel mese di maggio, quasi tutti i vecchi pizzaioli napoletani procedettero alla stesura di un breve disciplinare firmato da tutti e registrato con atto ufficiale per notar Antonio Carannante di Napoli.

Il termine “Pizza Napoletana” nei secoli si è talmente diffuso che ovunque, anche fuori dall'Europa, dall'America Centro Settentrionale (ad esempio Messico e Guatemala) all'Asia (ad esempio Thailandia e Malesia), pur non avendo in alcuni casi cognizione della collocazione geografica della città di Napoli, conoscono il prodotto in argomento con il nome di “Pizza Napoletana”.

#### **Art. 5**

##### *Caratteristiche del prodotto finale*

##### **a. Descrizione del prodotto:**

La “Pizza Napoletana” STG si presenta come un prodotto da forno tondeggiante, con diametro variabile che non deve superare 35 cm, con il bordo rialzato (*cornicione*) e con la parte centrale coperta dalla farcitura. La parte centrale sarà spessa 0,4 cm con una tolleranza consentita pari a  $\pm 10\%$ , il cornicione 1-2 cm. La pizza nel suo insieme sarà morbida, elastica, facilmente piegabile a “libretto”.

## **b. Aspetto:**

La “Pizza Napoletana” STG è caratterizzata da un cornicione rialzato, di colore dorato, proprio dei prodotti da forno, morbida al tatto e alla degustazione; da un centro con la farcitura, dove spicca il rosso del pomodoro, cui si è perfettamente amalgamato l’olio e, a seconda degli ingredienti utilizzati, il verde dell’origano e il bianco dell’aglio; il bianco della mozzarella a chiazze più o meno ravvicinate, il verde del basilico in foglie, più o meno scuro per la cottura.

La consistenza deve essere morbida, elastica, facilmente piegabile; il prodotto si presenta morbido al taglio; dal sapore caratteristico, sapido, derivante dal cornicione, che presenta il tipico gusto del pane ben cresciuto e ben cotto, mescolato al sapore acidulo del pomodoro, all’aroma, rispettivamente, dell’origano, dell’aglio o del basilico, e al sapore della mozzarella cotta;

La pizza, alla fine del processo di cottura, emanerà un odore caratteristico, profumato, fragrante.

## **Art. 6**

### *Conservazione*

La pizza napoletana va preferibilmente consumata immediatamente, appena sfornata, negli stessi locali di produzione comunque qualora non sia consumata nel locale di produzione, non può essere congelata o surgelata o posta sottovuoto per una successiva vendita.

## **Art.7**

### *Logo*

Il logo che può individuare la pizza napoletana è il seguente: un’immagine ovale ad impostazione orizzontale di colore bianco con contorno in grigio chiaro, che rappresenta il piatto nel quale viene raffigurata la pizza, riprodotta in maniera realistica ed allo stesso tempo graficamente stilizzata rispettando pienamente la tradizione e raffigurante gli ingredienti classici, quali il pomodoro, la mozzarella le foglie di basilico ed un filo di olio di oliva.

Al disotto del piatto, sfalsato compare un effetto ombra di colore verde, che rafforza, accoppiato con gli altri, i colori nazionali del prodotto.

Appena sovrapposto al piatto contenente la pizza, compare una finestra rettangolare di colore rosso, con angoli fortemente arrotondati, contenente la scritta in bianco contornata in nero, con ombra sfalsata in verde con contorno in bianco : “PIZZA NAPOLETANA” STG. Sulla quale scritta, in alto leggermente spostato a destra, con caratteri di corpo inferiore e di tipo diverso e di colore bianco, vi è la scritta “Specialità Tradizionale Garantita”. In basso poi al centro con lo stesso carattere del logo, PIZZA NAPOLETANA STG, in maiuscoletto in bianco con contorno nero è sovrapposta la dicitura: “Prodotta Secondo la Tradizione napoletana”.

<i>Scritte</i>	<i>Caratteri</i>
PIZZA NAPOLETANA STG Specialità Tradizionale Garantita Prodotta Secondo la Tradizione napoletana	<b>Varga</b> Alternate Gothic <b>Varga</b>

<i>I colori della Pizza</i>	PantoneProSim	C	M	Y	K
Beige carico del cornicione	466	11	24	43	0%
Rosso fondo salsa di pomodoro	703	0%	83	65	18
Foglioline di basilico	362	76	0%	100	11
Venature foglie di basilico	562	76	0%	100	11
Rosso dei pomodori	032	0%	91	87	0%
Filo d’olio d’oliva	123	0%	31	94	0%

Mozzarella	600	0% 0% 11 0%
Riflessi sulla Mozzarella	5807	0% 0% 11 9

<i>I colori della parte grafica e dei caratteri</i>	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Il grigio del bordo del piatto ovale	P.Grey – 3CV	0%	0%	0%	18
Il verde dell’ombra del piatto ovale	362	76	0%	100	11
Il rosso del rettangolo con angoli tondi	032	0%	91	87	0%
Bianca con bordo in nero la scritta “PIZZA NAPOLETANA” STG	----	0%	0%	0%	0%
Bianca con bordo in nero la scritta “Prodotta Secondo la Tradizione napoletana”	----	0%	0%	0%	0%
Bianca la scritta “Specialità Tradizionale Garantita”	----	0%	0%	0%	0%



La dicitura “Prodotta secondo la Tradizione napoletana” e l’acronimo STG contenuti nel logo/etichetta della “Pizza Napoletana” STG, sono tradotti nella lingua del Paese in cui ha luogo la produzione.

### **Art. 8** *Controlli*

I controlli previsti per la STG “Pizza Napoletana” riguarderanno i seguenti aspetti:

presso le aziende, nella fase d’impasto, lievitazione e preparazione, seguendo il corretto svolgimento e la corretta successione delle fasi descritte; controllando attentamente i punti critici dell’azienda; verificando la corrispondenza delle materie prime a quelle previste nel disciplinare di attuazione; verificando la perfetta conservazione e immagazzinamento delle materie prime da utilizzare e verificando che le caratteristiche del prodotto finale siano conformi a quanto previsto dal presente disciplinare di produzione.

## REGOLAMENTO (UE) N. 97/2010 DELLA COMMISSIONE

del 4 febbraio 2010

## recante registrazione di una denominazione nel registro delle specialità tradizionali garantite [Pizza Napoletana (STG)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 9, paragrafo 5, terzo comma,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 8, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (CE) n. 509/2006 e in applicazione dell'articolo 19, paragrafo 3, del medesimo regolamento, la domanda di registrazione della denominazione «Pizza Napoletana» presentata dall'Italia è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* <sup>(2)</sup>.
- (2) La Germania e la Polonia hanno dichiarato la propria opposizione a norma dell'articolo 9, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 509/2006. Tali opposizioni sono state ritenute ricevibili a norma dell'articolo 9, paragrafo 3, primo comma, lettera a), del suddetto regolamento.
- (3) La dichiarazione di opposizione della Germania verteva in particolare sul timore che le farine di grano tedesche possano essere svantaggiate poiché, in base al disciplinare, è autorizzato un solo tipo di farina di grano, disponibile in un solo Stato membro, ossia l'Italia.
- (4) La dichiarazione di opposizione della Polonia, dal canto suo, verteva in particolare sul fatto che il nome non è di per sé specifico e che la domanda di registrazione pubblicata non contiene spiegazioni adeguate.
- (5) Con nota del 17 settembre 2008, la Commissione ha invitato gli Stati membri interessati a raggiungere un accordo secondo le loro procedure interne.
- (6) Un accordo, notificato alla Commissione il 24 febbraio 2009 e da quest'ultima approvato, è stato concluso tra

l'Italia e la Germania entro un termine di sei mesi. Secondo tale accordo, sono revocate le limitazioni legate all'utilizzo di talune farine di grano.

- (7) Poiché non è stato tuttavia concluso un accordo tra l'Italia e la Polonia nei termini previsti, la Commissione ha l'obbligo di adottare una decisione in base alla procedura di cui all'articolo 18, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006.
- (8) In questo contesto e a seguito dell'opposizione della Polonia, sono state aggiunte al disciplinare le spiegazioni atte a dimostrare che il nome di cui si chiede la registrazione è di per sé specifico.
- (9) Alla luce di quanto sopra, la denominazione «Pizza Napoletana» deve quindi essere iscritta nel «Registro delle specialità tradizionali garantite». Non è stata richiesta la protezione di cui all'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006.
- (10) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le specialità tradizionali garantite,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

La denominazione che figura nell'allegato I del presente regolamento è registrata.

*Articolo 2*

Il disciplinare consolidato figura nell'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 4 febbraio 2010.

Per la Commissione

Il presidente

José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU C 40 del 14.2.2008, pag. 17.

*ALLEGATO I*

Prodotti alimentari di cui all'allegato I del regolamento (CE) n. 509/2006

**Classe 2.3. Prodotti della confetteria, della panetteria, della pasticceria o della biscotteria**

ITALIA

Pizza Napoletana (STG)

---



## ALLEGATO II

## DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA STG

Regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari

## «PIZZA NAPOLETANA»

N. CE: IT/TSG/007/0031/09.02.2005

## 1. NOME E INDIRIZZO DELL'ASSOCIAZIONE RICHIEDENTE

Nome: Associazione Verace Pizza Napoletana

Indirizzo: Via S. Maria La Nova 49, Napoli

Tel.: 081/4201205

Fax: 081/4201205

E-mail: info@pizzanapoletana.org

Nome: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Indirizzo: Corso S. Giovanni a Teduccio 55, Napoli

Tel.: 0815590781

Fax: 0815590781

E-mail: info@pizzaiuolinapoletani.it  
direttivo@pizzaiuolinapoletani.it

## 2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

## 3. DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

## 3.1. Nome da registrare

«Pizza Napoletana»

La registrazione è richiesta nella sola lingua italiana.

La dicitura «Prodotta secondo la Tradizione napoletana» e l'acronimo STG contenuti nel logo/etichetta della «Pizza Napoletana» STG, sono tradotti nella lingua del paese in cui ha luogo la produzione.

## 3.2. Indicare se il nome

è di per sé specifico

indica la specificità del prodotto agricolo o del prodotto alimentare

Il nome «Pizza Napoletana» è tradizionalmente utilizzato per designare questo prodotto, come attestano le varie fonti di cui al punto 3.8.

## 3.3. Indicare se è richiesta la riserva del nome ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006

Registrazione con riserva del nome

Registrazione senza riserva del nome

### 3.4. Tipo di prodotto

Classe 2.3. Prodotti della confetteria, della panetteria, della pasticceria o della biscotteria

### 3.5. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare che reca il nome indicato al punto 3.1

La «Pizza Napoletana» STG si presenta come un prodotto da forno tondeggiante, con diametro variabile che non deve superare 35 cm, con il bordo rialzato (cornicione) e con la parte centrale coperta dalla farcitura. La parte centrale sarà spessa 0,4 cm con una tolleranza consentita pari a  $\pm 10\%$ , il cornicione 1-2 cm. La pizza nel suo insieme sarà morbida, elastica, facilmente piegabile a «libretto».

La «Pizza Napoletana» STG è caratterizzata da un cornicione rialzato, di colore dorato, proprio dei prodotti da forno, morbida al tatto e alla degustazione; da un centro con la farcitura, dove spicca il rosso del pomodoro, cui si è perfettamente amalgamato l'olio e, a seconda degli ingredienti utilizzati, il verde dell'origano e il bianco dell'aglio, il bianco della mozzarella a chiazze più o meno ravvicinate, il verde del basilico in foglie, più o meno scuro per la cottura.

La consistenza della «Pizza Napoletana» deve essere morbida, elastica, facilmente piegabile; il prodotto si presenta morbido al taglio; dal sapore caratteristico, sapido, derivante dal cornicione, che presenta il tipico gusto del pane ben cresciuto e ben cotto, mescolato al sapore acidulo del pomodoro, all'aroma, rispettivamente, dell'origano, dell'aglio o del basilico, e al sapore della mozzarella cotta.

La pizza, alla fine del processo di cottura, emanerà un odore caratteristico, profumato, fragrante; il pomodoro, persa la sola acqua in eccesso, resterà denso e consistente; la Mozzarella di Bufala Campana DOP o la Mozzarella STG si presenterà fusa sulla superficie della pizza; il basilico così come l'aglio e l'origano svilupperanno un intenso aroma, apparendo alla vista non bruciati.

### 3.6. Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto che reca il nome indicato al punto 3.1

Le materie prime di base caratterizzanti la «Pizza Napoletana» sono: farina di grano tenero, lievito di birra, acqua naturale potabile, pomodori pelati e/o pomodorini freschi, sale marino o sale da cucina, olio d'oliva extravergine. Altri ingredienti che possono essere utilizzati nella preparazione della «Pizza Napoletana» sono: aglio e origano; Mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico fresco e Mozzarella STG.

Le caratteristiche della farina sono le seguenti:

— W:	220-380
— P/L:	0,50-0,70
— Assorbimento:	55-62
— Stabilità:	4-12
— Indice di caduta E10:	max. 60
— Falling number (indice di Hagberg):	300-400
— Glutine secco:	9,5-11 g %
— Proteine:	11-12,5 g %

La preparazione della «Pizza Napoletana» comprende esclusivamente le fasi di lavorazione seguenti, da realizzarsi in ciclo continuo nello stesso esercizio:

#### *Preparazione dell'impasto*

Si mescolano farina, acqua, sale e lievito. Si versa un litro di acqua nell'impastatrice, si scioglie una quantità di sale marino compresa tra i 50 e i 55 g, si aggiunge il 10 % della farina rispetto alla quantità complessiva prevista, successivamente si stemperano 3 g di lievito di birra, si avvia l'impastatrice e si aggiungono gradualmente 1 800 g di farina W 220-380 fino al raggiungimento della consistenza desiderata, definita punto di pasta. Tale operazione deve durare 10 minuti.

L'impasto deve essere lavorato nell'impastatrice preferibilmente a forcella per 20 minuti a bassa velocità fino a che non si ottiene un'unica massa compatta. Per ottenere un'ottimale consistenza dell'impasto, è molto importante la quantità d'acqua che una farina è in grado di assorbire. L'impasto deve presentarsi al tatto non appiccicoso, morbido ed elastico.

Le caratteristiche dell'impasto sono le seguenti, con una tolleranza per ognuna di esse del  $\pm 10\%$ :

- Temperatura di fermentazione: 25 °C
- pH finale: 5,87
- Acidità totale titolabile: 0,14
- Densità: 0,79 g/cm<sup>3</sup> (+ 34 %)

#### *Lievitazione*

Prima fase: l'impasto, una volta estratto dall'impastatrice, viene posto su un tavolo da lavoro della pizzeria dove si lascia riposare per 2 ore, coperto da un panno umido, in modo che la superficie non possa indurirsi, formando una sorta di crosta causata dall'evaporazione dell'umidità rilasciata dall'impasto stesso. Trascorse le 2 ore di lievitazione si passa alla formatura del panetto, che deve essere eseguita dal pizzaiolo esclusivamente a mano. Con l'ausilio di una spatola si taglia dall'impasto depono sul bancone una porzione di pasta lievitata e successivamente le si dà una forma di panetto. Per la «Pizza Napoletana», i panetti devono avere un peso compreso tra i 180 e i 250 g.

Seconda fase della lievitazione: una volta formati i panetti (staglio), avviene una seconda lievitazione in cassette per alimenti, della durata da 4 ore a 6 ore. Tale impasto, conservato a temperatura ambiente, è pronto per essere utilizzato entro le sei ore successive.

#### *Formatura*

Passate le ore di lievitazione il panetto viene estratto con l'aiuto di una spatola dalla cassetta e posto sul bancone della pizzeria su un leggero strato di farina per evitare che la pagnotta aderisca al banco di lavoro. Con un movimento dal centro verso l'esterno e con la pressione delle dita di entrambe le mani sul panetto, che viene rivoltato varie volte, il pizzaiolo forma un disco di pasta in modo che al centro lo spessore non sia superiore a 0,4 cm con una tolleranza consentita pari a  $\pm 10\%$  e al bordo non superi 1-2 cm, formando così il «cornicione».

Per la preparazione della «Pizza Napoletana» STG non sono consentiti altri tipi di lavorazione, in particolar modo l'utilizzo di matterello e/o di macchina a disco pressa meccanica.

#### *Farcitura*

La «Pizza Napoletana» viene condita con le modalità sotto descritte:

- con un cucchiaio si depongono al centro del disco di pasta da 70 g a 100 g di pomodori pelati frantumati;
- con movimento a spirale il pomodoro viene sparso su tutta la superficie centrale;
- con un movimento a spirale si aggiunge del sale sulla superficie del pomodoro;
- allo stesso modo si sparge un pizzico di origano;
- si taglia uno spicchio di aglio, precedentemente privato della pellicola esterna, a fettine e lo si depone sul pomodoro;
- con un'oliera a becco e con movimento a spirale si distribuiscono sulla superficie, partendo dal centro, 4-5 g di olio extra vergine di oliva, con una tolleranza consentita pari a + 20 %;

oppure:

- con un cucchiaio si depongono al centro del disco di pasta da 60 a 80 g di pomodori pelati frantumati e/o pomodorini freschi tagliati;
- con un movimento a spirale il pomodoro viene sparso su tutta la superficie centrale;
- con un movimento a spirale si aggiunge del sale sulla superficie del pomodoro;
- 80-100 g di Mozzarella di Bufala Campana DOP tagliata a listelli vengono appoggiati sulla superficie del pomodoro;

- si depongono sulla pizza alcune foglie di basilico fresco;
- con un'oliera a becco e con movimento a spirale si distribuiscono sulla superficie, partendo dal centro, 4-5 g di olio extra vergine di oliva, con una tolleranza consentita pari a + 20 %;

oppure:

- con un cucchiaio si depongono al centro del disco di pasta da 60 a 80 g di pomodori pelati frantumati;
- con un movimento a spirale il pomodoro viene sparso su tutta la superficie centrale;
- con un movimento a spirale si aggiunge del sale sulla superficie del pomodoro;
- 80-100 g di Mozzarella STG tagliata a listelli vengono appoggiati sulla superficie del pomodoro;
- si depongono sulla pizza alcune foglie di basilico fresco;
- con un'oliera a becco e con movimento a spirale si distribuiscono sulla superficie, partendo dal centro, 4-5 g di olio extra vergine di oliva con una tolleranza consentita pari a + 20 %.

#### *Cottura*

Il pizzaiolo trasferisce su una pala di legno (o di alluminio), aiutandosi con un poco di farina e con movimento rotatorio, la pizza farcita, che viene fatta scivolare sulla platea del forno con un movimento rapido del polso tale da impedire la fuoriuscita della farcitura. La cottura della «Pizza Napoletana» STG avviene esclusivamente in forni a legna, dove si raggiunge una temperatura di cottura di 485 °C, essenziale per ottenere la «Pizza Napoletana» STG.

Il pizzaiolo deve controllare la cottura della pizza sollevandone un lembo, con l'aiuto di una pala metallica, e ruotando la pizza verso il fuoco, utilizzando sempre la stessa zona di platea iniziale per evitare che la pizza possa bruciarsi a causa di due differenti temperature. È importante che la pizza venga cotta in maniera uniforme su tutta la sua circonferenza.

Sempre con la pala metallica, al termine della cottura, il pizzaiolo preleverà la pizza dal forno e la deporrà sul piatto da portata. I tempi di cottura non devono superare i 60-90 secondi.

Dopo la cottura la pizza si presenterà con le seguenti caratteristiche: il pomodoro, persa la sola acqua in eccesso, resterà denso e consistente; la Mozzarella di Bufala Campana DOP o la Mozzarella STG si presenterà fusa sulla superficie della pizza; il basilico così come l'aglio e l'origano svilupperanno un intenso aroma, apparendo alla vista non bruciati.

- Temperatura di cottura platea: 485 °C circa
- Temperatura della volta: 430 °C circa
- Tempo di cottura: 60-90 secondi
- Temperatura raggiunta dalla pasta: 60-65 °C
- Temperatura raggiunta dal pomodoro: 75-80 °C
- Temperatura raggiunta dall'olio: 75-85 °C
- Temperatura raggiunta dalla mozzarella: 65-70 °C

#### *Conservazione*

La «Pizza Napoletana» va preferibilmente consumata immediatamente, appena sfornata, negli stessi locali di produzione; comunque, qualora non sia consumata nel locale di produzione, non può essere congelata o surgelata o posta sottovuoto per una successiva vendita.

### 3.7. Carattere specifico del prodotto agricolo o alimentare

Gli elementi chiave che definiscono il carattere specifico del prodotto in argomento sono numerosi e direttamente riconducibili ai tempi e alle modalità delle operazioni, nonché all'abilità e all'esperienza dell'operatore artigiano.

In particolare il processo di lavorazione della «Pizza Napoletana» si caratterizza per: l'impasto, la consistenza e l'elasticità della pasta (reologia) e la tipicità della lievitazione (differenziata in due fasi temporali con condizioni specifiche di tempi/temperatura); la preparazione e la formatura dei panetti; la manipolazione e la preparazione del disco di pasta lievitato; la preparazione del forno e le caratteristiche di cottura (tempi/temperature), le particolarità del forno rigorosamente a legna.

A titolo esemplificativo, si sottolinea l'importanza della seconda lievitazione, della manipolazione e delle attrezzature di lavorazione ovvero il forno obbligatoriamente a legna e le pale.

Dopo la seconda lievitazione, il panetto ha subito un aumento di volume ed umidità rispetto al periodo precedente. Quando si comincia ad esercitare una pressione con le dita di entrambe le mani, la forza esercitata provoca lo spostamento dell'aria contenuta nelle alveolature della pasta dal centro verso la periferia del disco di pasta cominciando a formare il cosiddetto «cornicione». Questa tecnica rappresenta una caratteristica fondamentale per la «Pizza Napoletana» STG perché il cornicione garantisce il mantenimento al suo interno di tutti gli ingredienti della farcitura. Per far sì che la pagnotta diventi di maggior diametro si procede nella lavorazione facendo volteggiare l'impasto tra le mani, tenendo la mano destra in posizione obliqua di 45-60° rispetto al piano di lavoro, dove verrà poggiato il disco di pasta, che ruoterà grazie ad un movimento sincronizzato con la mano sinistra.

Al contrario, altri tipi di lavorazione, specie con il matterello o la macchina a disco (tipo pressa meccanica), non riescono a provocare in modo omogeneo lo spostamento verso l'esterno dell'aria delle alveolature presenti nella massa al fine di produrre un disco di pasta uniforme in tutte le sue zone. Si otterrà, quindi, la formazione al centro del disco di una zona stratificata di pasta, divisa da aria nell'intercapedine. Per cui, se si opera con tali mezzi, la pizza, dopo la cottura, non presenterà il tipico cornicione, che è una delle principali caratteristiche della «Pizza Napoletana» STG.

La tecnica napoletana, inoltre, prevede che il pizzaiolo, dopo aver preparato una serie variabile da tre a sei dischi di pasta farciti, con precisi e rapidi gesti delle mani accompagni la pizza con maestria, facendo in modo che non perda la sua originaria forma tonda, dal banco di lavoro alla pala (viene trascinata con entrambe le mani dal pizzaiolo, che, facendole fare un giro su se stessa di circa 90°, la depone su una pala idonea al servizio). Il pizzaiolo cosparge la pala da infornata con un poco di farina, per consentire il facile scivolamento della pizza dalla pala nel forno. Questo avviene con un rapido colpo di polso, tenendo la pala ad un angolo di 20-25° rispetto al piano del forno stesso facendo in modo che il condimento non cada dalla superficie della pizza stessa.

Non sono idonee tecniche alternative alla precedente descrizione in quanto il prelevamento della pizza direttamente dal banco di lavoro con la pala non garantisce l'integrità della pizza stessa da infornare.

Il forno a legna è un elemento di primaria importanza per la cottura e la qualità della «Pizza Napoletana». Le caratteristiche tecniche che lo contraddistinguono intervengono in modo assoluto nella riuscita della classica «Pizza Napoletana». Il forno napoletano da pizza è costituito da una base di mattoni di tufo, con un piano circolare sovrastante detto suolo o platea, sul quale a sua volta viene costruita una cupola. La volta del forno è costituita da materiale refrattario che quindi non consente la dispersione del calore. In effetti, le proporzioni tra le varie parti del forno sono essenziali per ottenere una buona cottura della pizza. Il riferimento alla tipologia del forno è rappresentato dall'ampiezza del suolo, formato da quattro settori circolari refrattari che andranno a formare il suolo. La pizza verrà sollevata con la pala in acciaio e/o alluminio e portata verso la bocca del forno, dove verrà deposta e le verrà fatto fare un giro di 180°; la pizza verrà riportata poi nello stesso punto precedente, in modo da ottenere una temperatura della base diminuita del calore assunto dalla pizza per la cottura.

Appoggiando la pizza in un punto differente si troverebbe la temperatura iniziale invariata, con conseguente bruciatura della base.

Tutti questi fattori specifici determinano il fenomeno della camera d'aria e dell'aspetto visivo del prodotto finale; la «Pizza Napoletana» infatti è morbida e compatta con cornicione alto, lievitata all'interno, particolarmente soffice e facilmente piegabile a «libretto». È importante sottolineare che tutti gli altri prodotti similari ottenuti con processi di lavorazione differenti da quello disciplinato non possono presentare le stesse caratteristiche visive e organolettiche della «Pizza Napoletana».

### 3.8. Tradizionalità del prodotto agricolo o alimentare

La comparsa della «Pizza Napoletana» può essere fatta risalire a un periodo storico che si colloca tra il 1715 e il 1725. Vincenzo Corrado, cuoco generale del principe Emanuele di Francavilla, in un trattato sui cibi più comunemente utilizzati a Napoli, dichiara che il pomodoro viene impiegato per condire la pizza e i maccheroni, accomunando due prodotti che hanno fatto nel tempo la fortuna di Napoli e consentito la sua collocazione nella storia della cucina. A tale evento si riconduce la comparsa ufficiale della «Pizza Napoletana», un disco di pasta condito con il pomodoro.

Numerosi sono i documenti storici che attestano che la pizza è una delle specialità culinarie di Napoli, e lo scrittore Franco Salerno afferma che tale prodotto è una delle più grandi invenzioni della cucina napoletana.

Gli stessi dizionari della lingua italiana e l'Enciclopedia Treccani parlano specificamente di «Pizza Napoletana». E l'espressione «Pizza Napoletana» viene citata addirittura in numerosi testi letterari.

Le prime pizzerie, senza dubbio, sono nate a Napoli e fino a metà del 900 il prodotto era un'esclusiva di Napoli e delle pizzerie. Fin dal 1700 erano attive nella città diverse botteghe, denominate «pizzerie», la cui fama era arrivata sino al re di Napoli, Ferdinando di Borbone, che per provare questo piatto tipico della tradizione napoletana violò l'etichetta di corte entrando in una tra le più rinomate pizzerie. Da quel momento la «pizzeria» si trasformò in un locale alla moda, luogo deputato all'esclusiva preparazione della «pizza». Le pizze più popolari e famose a Napoli erano la «marinara», nata nel 1734, e la margherita, del 1796-1810, che venne offerta alla regina d'Italia in visita a Napoli nel 1889 proprio per il colore dei suoi condimenti (pomodoro, mozzarella e basilico) che ricordano la bandiera dell'Italia.

Nel tempo sono sorte pizzerie in tutte le città d'Italia e anche all'estero, ma ognuna di queste, anche se sorta in una città diversa da Napoli, ha sempre legato la sua stessa esistenza alla dizione «pizzeria napoletana» o, in alternativa, ha utilizzato un termine che potesse rievocare in qualche modo il suo legame con Napoli, dove da quasi 300 anni questo prodotto è rimasto pressoché inalterato.

Nel 1984, nel mese di maggio, quasi tutti i vecchi pizzaioli napoletani procedettero alla stesura di un breve disciplinare firmato da tutti e registrato con atto ufficiale dinanzi al notaio Antonio Carannante di Napoli.

Il termine «Pizza Napoletana» nei secoli si è talmente diffuso che ovunque, anche fuori dell'Europa, dall'America centrale e meridionale (ad esempio Messico e Guatemala) all'Asia (ad esempio Thailandia e Malesia), pur non avendo in alcuni casi cognizione della collocazione geografica della città di Napoli, il prodotto in argomento è conosciuto con il nome di «Pizza Napoletana».

### 3.9. Requisiti minimi e procedure di controllo del carattere specifico del prodotto

I controlli previsti per la STG «Pizza Napoletana» riguarderanno i seguenti aspetti:

presso le aziende, nella fase d'impasto, lievitazione e preparazione, seguendo il corretto svolgimento e la corretta successione delle fasi descritte; controllando attentamente i punti critici dell'azienda; verificando la corrispondenza delle materie prime a quelle previste nel disciplinare di attuazione; verificando la perfetta conservazione e l'immagazzinamento delle materie prime da utilizzare e verificando che le caratteristiche del prodotto finale siano conformi a quanto previsto dal disciplinare di produzione.

### 3.10. Logo

L'acronimo STG, e le diciture «Specialità Tradizionale Garantita» e «Prodotta secondo la Tradizione napoletana» sono tradotti nelle altre lingue ufficiali del paese in cui ha luogo la produzione.

Il logo che può individuare la «Pizza Napoletana» è il seguente: un'immagine ovale ad impostazione orizzontale di colore bianco con contorno in grigio chiaro, che rappresenta il piatto nel quale viene presentata la pizza, riprodotta in maniera realistica ed allo stesso tempo graficamente stilizzata rispettando pienamente la tradizione e raffigurante gli ingredienti classici, quali il pomodoro, la mozzarella le foglie di basilico e un filo di olio di oliva.

Al di sotto del piatto, sfalsato, compare un effetto di ombra di colore verde, che rafforza, accoppiato con gli altri, i colori nazionali del prodotto.

Appena sovrapposta al piatto contenente la pizza, compare una finestra rettangolare di colore rosso, con angoli fortemente arrotondati, contenente la scritta in bianco contornata in nero, con ombra sfalsata in verde con contorno in bianco: «PIZZA NAPOLETANA STG». Su tale scritta, in alto, leggermente spostato a destra, con caratteri di corpo inferiore e di tipo diverso e di colore bianco, vi è la scritta «Specialità Tradizionale Garantita». In basso, poi, al centro, con lo stesso carattere del logo, «PIZZA NAPOLETANA STG», in maiuscolo, in bianco con contorno nero, è sovrapposta la dicitura: «Prodotta secondo la Tradizione napoletana».

Scritte	Caratteri
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Specialità Tradizionale Garantita	Alternate Gothic
Prodotta secondo la Tradizione napoletana	Varga

I colori della pizza	PantoneProSim	C	M	Y	K
Beige carico del cornicione	466	11	24	43	0 %
Fondo rosso della salsa di pomodoro	703	0 %	83	65	18
Foglioline di basilico	362	76	0 %	100	11
Venature foglie di basilico	562	76	0 %	100	11
Rosso dei pomodori	032	0 %	91	87	0 %
Filo d'olio d'oliva	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Riflessi sulla mozzarella	5 807	0 %	0 %	11	9

I colori della parte grafica e dei caratteri	PantoneProSim	C	M	Y	K
Il grigio del bordo del piatto ovale	P.Grey — 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Il verde dell'ombra del piatto ovale	362	76	0 %	100	11
Il rosso del rettangolo con angoli tondi	032	0 %	91	87	0 %
Bianca con bordo in nero la scritta «PIZZA NAPOLETANA STG»		0 %	0 %	0 %	0 %
Bianca con bordo in nero la scritta «Prodotta secondo la Tradizione napoletana»		0 %	0 %	0 %	0 %
Bianca la scritta «Specialità Tradizionale Garantita»		0 %	0 %	0 %	0 %



#### 4. AUTORITÀ O ORGANISMI CHE VERIFICANO IL RISPETTO DEL DISCIPLINARE

##### 4.1. Nome e indirizzo

Nome: Certiquality SRL

Indirizzo: Via Gaetano Giardino, 4 – 20123 Milano

Tel.: 02/8069171

Fax: 02/86465295

E-mail: certiquality@certiquality.it

Pubblico     Privato

Nome: DNV Det Norske Veritas Italia

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

Tel.: +39 0396899905

Fax: +39 0396899930

E-mail: —

Pubblico     Privato

Nome: ISMECERT

Indirizzo: Corso Meridionale, 6 – 80143 NAPOLI

Tel.: 0815636647

Fax: 0815534019

E-mail: info@ismecert.com

Pubblico     Privato

##### 4.2. Compiti specifici dell'autorità o dell'organismo

Tutti e tre gli organismi di controllo sopra citati effettuano i controlli su soggetti diversi che operano nelle diverse parti del territorio nazionale.