

**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 2 del Reg. (CE) n. 509/06.

**Art. 2**

*Ingredienti*

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.

**Art. 3**

*Metodo specifico di produzione e di lavorazione*

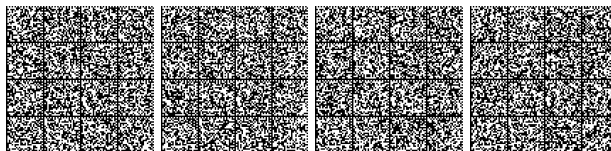
La preparazione della “Pizza Napoletana” comprende esclusivamente le fasi di lavorazione seguenti, da realizzarsi con le materie prime elencate nell'art. 2 in ciclo continuo nello stesso esercizio.

**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 deposto 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
- Indice di Caduta E <sub>10</sub>	max 60
- Falling number (Indice di Hagberg)	300 – 400
- Glutine secco	9,5 – 11 g %
- Proteine	11 – 12,5 g %

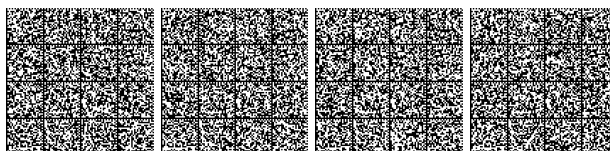
- Caratteristiche dell'impasto (con una tolleranza per ognuna di esse del  $\pm 10\%$ ):

- Temperatura di fermentazione	25°C
- pH finale	5,87
- Acidità totale titolabile	0,14
- Densità	0,79 g/cm <sup>3</sup> (+ 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 depono sul pomodoro;
  - con una oliera a becco e con movimento spirale si distribuiscono 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 cucchiaino 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 distribuiscono 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 cucchiaino 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 distribuiscono 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 davanti al notaio 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 tondeggiate, 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 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.

**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 di sotto 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”. 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 maiuscoletto, in bianco con contorno nero, è sovrapposta la dicitura: “Prodotta secondo la Tradizione napoletana”.

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

<i>I colori della Pizza</i>	PantoneProSim	C	M	Y	K
Beige carico del cornicione	466	11	24	43	0%
Rosso fondo 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	5807	0%	0%	11	9



<i>I colori della parte grafica e dei caratteri</i>	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%



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 l’immagazzinamento delle materie prime da utilizzare e verificando che le caratteristiche del prodotto finale siano conformi a quanto previsto dal presente disciplinare di produzione.

