

**DISCIPLINARE PER LA DEFINIZIONE DI STANDARDS INTERNAZIONALI PER L'OTTENIMENTO
DEL MARCHIO
" PIZZA NAPOLETANA STG "**

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Proposta di riconoscimento della specialita' tradizionale garantita «pizza Napoletana»
GU n. 120 del 24-5-2004

Il Ministero delle politiche agricole e forestali, ricevuta l'istanza intesa a ottenere la registrazione dell'attestazione di specificita' del prodotto «pizza Napoletana» presentata ai sensi del comma 1, art. 13 del regolamento (CEE) n. 2082/92, dall'Associazione Verace pizza Napoletana e dall'Associazione pizzaioli Napoletani entrambe con sede in Napoli, al fine di valorizzare la specificita' di tale prodotto alimentare, che si distingue nettamente da altri prodotti simili per le sue caratteristiche peculiari e di tutelare il consumatore, verificato che l'istanza di produzione e' stata richiesta nella sola lingua italiana in quanto trattasi di prodotto ottenuto «secondo la tradizione italiana», ritiene opportuno procedere alla pubblicazione del testo del disciplinare di produzione di seguito riportato.

Le eventuali osservazioni, relative alla presente proposta, adeguatamente motivate, dovranno essere presentate dai soggetti interessati, nel rispetto della disciplina fissata dal decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche, al Ministero delle politiche agricole e forestali - Dipartimento della qualita' dei prodotti agroalimentari e dei servizi - Direzione generale per la qualita' dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore - Divisione QTC III - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione, da parte del Ministero delle politiche agricole e forestali, prima della trasmissione della suddetta proposta alla Commissione europea.

Art. 1. Nome del prodotto

L'attestazione di specificita' «pizza Napoletana STG», secondo la tradizione italiana e con la dicitura esclusivamente in lingua italiana, e' 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» e' 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. Nella designazione «pizza Napoletana» rientrano a seconda delle differenti farciture le seguenti denominazioni: «pizza Napoletana Marinara», «pizza Napoletana Margherita Extra» e «pizza Napoletana Margherita».

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. Agli ingredienti base devono essere aggiunti, per la «pizza Napoletana Marinara», l'aglio e l'origano; per la «pizza Napoletana Margherita Extra», mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco e pomodoro fresco; per la «pizza Napoletana Margherita», la mozzarella STG o fior di latte Appennino meridionale e basilico fresco.

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 quantita' di sale marino compresa tra i 50 e i 55 g, si aggiunge il 10% della farina rispetto alla quantita' 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 velocita' fino a che non si ottiene un'unica massa compatta. Per ottenere un'ottimale consistenza dell'impasto, e' molto importante la quantita' d'acqua che una farina e' 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'abilita' 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 g; 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 0,3 cm 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 tipo pressa meccanica.

Caratteristiche della farina:

=====

W.... | 220 - 380

=====

P/L.... | 0,50 - 0,70

G.... | 22

Assorbimento.... | 55 - 62

Stabilità.... | 4 - 12

Caduta E10.... | max 60

Falling number.... | 300 - 400

Glutine secco.... | 9,5 - 11 g%

Proteine.... | 11 - 12,5 g%

Caratteristiche dell'impasto:

=====

Temperatura di fermentazione.... | 25 °C

=====

pH finale.... | 5,87

Acidità totale titolabile.... | 0,14

Densità.... | 0,79 g/cc (+34%)

4) Farcitura:

la farcitura differisce a seconda del tipo di pizza.

a) pizza napoletana marinara:

con un cucchiaino si depongono al centro del disco di pasta g 80 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.

b) pizza napoletana Margherita extra:

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 un movimento spirale si distribuisce sulla superficie, partendo dal centro, 4-5 grammi di olio extra vergine di oliva. pizza napoletana Margherita: 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 o fior di latte Appennino meridionale 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 spirale si distribuisce sulla superficie, partendo dal centro, 4-5 grammi di olio extra vergine d'oliva.

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. 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. E' 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 pizza, rappresentata dal disco di pasta sul quale può essere messo qualsiasi prodotto alimentare, per il quale svolgerà funzione di piatto, e' probabilmente presente negli scavi di quasi tutte le più antiche civiltà conosciute, sotto le forme più varie. Il termine «pizza» comincia a circolare in Italia, per la prima volta nel 997 nel Codex Cajetanus di Gaeta. La vera «pizza napoletana», così come viene intesa a Napoli, e' un disco di pasta su cui viene sparso il pomodoro e nasce dopo un determinato momento storico: la scoperta, nel 1492 dell'America da parte di Cristoforo Colombo. E fu proprio il navigatore genovese a portare in Europa la pianta del pomodoro, che solo nel 1596 verrà esportata a Napoli dalla Spagna, dove era utilizzata come pianta ornamentale. La prima notizia storica e' storicamente dimostrabile dall'uso in cucina del pomodoro e si ritrova nel «Cuoco galante» (Napoli - Ed. Raimondiane 1733) dell'Oritano Vincenzo Corrado, Cuoco generale del Principe Emanuele di Francavilla. E lo stesso Corrado, in un successivo 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. 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 e' 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.

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 0,3 cm, il cornicione 1-2 cm. La pizza nel suo insieme sarà morbida, elastica, facilmente piegabile a «libretto».

b. Aspetto:

La «pizza Napoletana» STG e' 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 e' perfettamente amalgamato l'olio e per la: pizza marinara, il verde dell'origano e il

bianco dell'aglio; pizza Margherita, il bianco della mozzarella a chiazze piu' o meno ravvicinate, il verde del basilico in foglie, piu' 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.

c. Caratteristiche chimiche

pizza napoletana STG tipo Marinara

ANALISI DI PRODOTTO CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

=====

g/100 g Kcal/100 g Kjoule/100 g

=====

Carboidrati....	25,48	102	432,4
Proteine....	4,04	16,16	68,5
Lipidi....	3,48	31,31	132,8
Valore energetico/100 g....		149,47	633,79

pizza napoletana STG tipo Margherita

ANALISI DI PRODOTTO CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

=====

g/100 g Kcal/100 g Kjoule/100 g

=====

Carboidrati....	19,31	77,26	327,58
Proteine....	8,05	32,21	136,6
Lipidi....	7,39	66,56	282,21
Valore energetico/100 g....		176,03	746,39

pizza napoletana STG tipo Margherita extra

ANALISI DI PRODOTTO CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

=====

g/100 g Kcal/100 g Kjoule/100 g

=====

Carboidrati....	19,31	77,24	327,5
Proteine....	8,82	35,28	149,58
Lipidi....	8,39	75,52	320,20
Valore energetico/100 g....		188,04	797,28

Art. 6. Conservazione

La pizza napoletana va consumata immediatamente, appena sfornata, negli stessi locali di produzione. L'eventuale asporto del prodotto verso abitazioni o locali differenti dalla pizzeria determina la perdita del marchio.

Art. 7. Marchio

I locali nei quali viene prodotta la «pizza Napoletana» STG appongono il marchio di seguito descritto. Il profilo del golfo di Napoli con il Vesuvio di colore rosso, infine la pizza composta dagli ingredienti. Il tutto e' racchiuso in una circonferenza di colore verde. Sotto il disegno, sopra descritto, compare la scritta pizza (di colore verde) Napoletana (di colore rosso) e nella seconda stanghetta della lettera N, compare l'acronimo STG (colore bianco).

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 (HACCP); verificando la corrispondenza delle materie prime a quelle previste nel disciplinare di attuazione; verificando la perfetta conservazione e immagazzinamento delle materie prime da utilizzare (HACCP); controlli eseguibili da strutture di controllo ai sensi dell'art. 14 del regolamento (CEE) n. 2082/92.