

Associação Verace Pizza Napoletana (AVPN)

A AVPN foi fundada em junho de 1984 em Nápoles, onde tem legal e operativa, sem fim lucrativo. Sua missão é promover e proteger no mundo a "verdadeira pizza napoletana", isto é, o produto típico feito de acordo com as características descritas no Disciplinar Internacional para a obtenção de uma marca coletiva "Vera Pizza Napoletana". A AVPN está também envolvida na promoção e proteção dos exercícios afiliados e dos produtos da cadeia produtiva ligada à " Verace Pizza Napoletana "e na profissionalização dos pizzaiolos.

DISCIPLINAR INTERNACIONAL para a obtenção da Marca coletiva "Verace Pizza Napoletana" - Verdadeira Pizza Napolitana

Aspectos Merceológicos e Legislativos do Produto

A merceologia pode ser entendida como um estudo que leva em consideração a análise das características técnicas e comerciais de uma determinada mercadoria. O objetivo da presente metodologia é estabelecer as características do produto típico "Verace Pizza Napoletana" (Verdadeira Pizza Napolitana).

Cada operador, em qualquer parte do mundo que esteja capaz de oferecer um produto com todas as características requisitadas da presente disciplinar poderá apresentar um pedido à Associação Verace Pizza Napoletana para a aceitação e utilização da marca coletiva "Verace Pizza Napoletana" (Verdadeira Pizza Napolitana).

A Associazione controlará periodicamente e através de amostragem se os operadores inscritos e que utilizam a marca estão cumprindo a disciplinar para a elaboração deste prato típico.

No que se refere aos condimentos e aos produtos, se estabelece que devem ser utilizados produtos de origem da Campânia, vide as fichas técnicas anexas.

ART. 1 - Descrição do produto

É reconhecida a denominação de produto típico "Verace Pizza Napoletana" , cujo uso é reservado aos dois tipos de pizza: Marinara (tomate, azeite, orégano e alho) e Margherita (tomate, azeite, mozzarella ou mozzarella de búfala, queijo ralado e manjeriço), de acordo com os requisitos fixados pela presente disciplinar a respeito de método de trabalho e às características organolépticas e merceológicas do



ASSOCIAZIONE VERACE
PIZZA NAPOLETANA

© RIPRODUZIONE RISERVATA
www.pizzanapoletana.org

produto final e derivados da matéria prima e dos métodos de preparação e cozimento.

Depois de assada a "Verace Pizza Napoletana" se apresenta como produto de forno arredondado, com diâmetro variável que não deve superar 35 cm, com borda realçada (cornicione) e com a parte central coberta pelos condimentos.

Tal parte central terá a espessura de 0,4 cm com uma tolerância consentida de mais ou menos 10% e com um condimento onde está o vermelho do tomate, perfeitamente misturado com o azeite e dependendo dos ingredientes utilizados, o verde do orégano, o branco do alho, o branco da mozzarella em pedaços desiguais mais o menos próximos, o verde do manjeriço em folhas mais ou menos escuras pelo cozimento.

A borda deverá ter de 1 a 2 cm, regular, inchada, privada de bolhas e queimaduras e de cor dourada.

A "Verace Pizza Napoletana" deve ser fofo, elástica, facilmente dobrável como um livro, de sabor característico devido à borda que apresenta o gosto típico de pão bem crescido e bem assado, misturado ao sabor ácido do tomate, que depois da água evaporada restará bem denso e consistente e ao aroma, respectivamente, do orégano, do alho e do manjeriço e ao sabor da mozzarella derretida.

Poderão ser aceitas a exclusivo juízo da Associazione, variações que não estejam em contraste com a tradição e com as regras da gastronomia napolitana, assim como previsto no primeiro disciplinar da Associazione Verace Pizza Napoletana, regido em 14 de junho 1984.

ART. 2 - Descrição de método de produção

2.1 - Produção do disco de massa

2.1.1 - Produtos (para detalhes vejam fichas técnicas anexas)

Farinha de grão tenro 00: produto granular, obtido da moagem e consequente refinamento do grão tenro, de cor branca e isento de qualquer defeito (*puntature*).

É consentido o uso de farinha de grão tenro tipo 0 (Manitoba) em pequenos percentuais (de 5 a 20% em função da temperatura externa) para reforçar a farinha de grão tenro tipo 00.

Os valores precisos para uma fermentação longa disposta a obter uma massa com boa relação elasticidade /extensão são:

W :	220 - 380
P/L:	0,50 - 0,70
Estabilidade:	4 - 12
Valor index-caimento E10:	max 60
Falling (caimento) :	300 - 400
Glúten seco:	9,5 - 11 g %
Proteína:	11 - 12,5 g %



ASSOCIAZIONE VERACE
PIZZA NAPOLETANA

© RIPRODUZIONE RISERVATA
www.pizzanapoletana.org

Tais valores são típicos de farinhas de média força, equilibradas e com boas atitudes à panificação.

Água alimentar: Água limpa e saudável, não gaseificada, que não contenha microorganismos, parasitas e substâncias químicas em concentração tal que possa representar perigo para nossa saúde humana, utilizada para uso potável, para a preparação de alimentos e bebidas, e outras formas de uso doméstico e industrial.

Temperatura de utilização: 20 - 22 °C optimum STD;

Dureza = média pH 6-7

Sal: deverá ser utilizado o sal marinho (sal de cozinha)

Fermento: levedo de cerveja compacto, produto biológico de cor amarelo acinzentado (palha), de sabor insípido e com baixo teor de acidez. Deverá ser utilizado levedo de cerveja fresco de uso caseiro em confeções de 25-500g (Saccharomococ cerevisiar - *na Itália com decreto de lei D.M. 21/03/1973 e 18/061996*).

É consentido o fermento natural (veja fichas técnicas anexadas).

São excluídos todos e quaisquer tipos de gorduras na massa

2.1.2 - Doses e receita. Doses da massa:

(Valores dos vários ingredientes recomendados em relação ao litro de água)

Água	1 litro
Sal	50 -55 g
Fermento	3 g
Farinha	1,700/1,800 kg (dependendo da força mesma).
Tempo de mistura	10 minutos para misturar a farinha (até atingir o ponto da massa) e 20 minutos de trabalho em baixa velocidade.
Primeira fermentação	na máquina amassadeira ou no próprio utensilio utilizado para amassar, geralmente em madeira 2h
Staglio (corte ou separação) na mão:	em bolas (panetti) de cerca de 180-250g
Segunda fermentação	ambiente (25°C)
Conservação (temperatura ambiente):	dentro das 6 horas sucessivas.

Para garantir a uniformidade do produto, ao variar as condições de tempo, seria aconselhável o uso de câmaras de fermentação com temperatura e umidade controláveis.

2.1.3 - Técnica

A técnica de mistura utilizada é reconduzida ao sistema direto.

A preparação da Verace Pizza Napoletana compreende exclusivamente as fases de elaboração seguidas da realização em ciclo contínuo no mesmo ou na pizzeria.



ASSOCIAZIONE VERACE
PIZZA NAPOLETANA

© RIPRODUZIONE RISERVATA
www.pizzanapoletana.org

3

Misturamos farinha, água, sal e fermento: adicionamos um litro de água na máquina de massa, dissolvemos uma quantidade de sal marinho entre 50 e 55g, juntamos 10% da farinha condizente à quantidade completa prevista, sucessivamente esfarelamos e diluímos 3g de levedo de cerveja, iniciamos a máquina e juntamos gradualmente o resto da farinha W 220 -380 até alcançarmos a consistência desejada, definido como o ponto da massa.

Tal operação deve durar 10 minutos.

A mistura deve ser trabalhada na máquina, preferivelmente de braços de garfo, por 20 minutos, em baixa velocidade até se obter uma única massa compacta.

Para obter uma ótima consistência da mistura é muito importante a qualidade da farinha e a sua capacidade de absorver a água. A mistura deve se apresentar ao tato não pegajos, macia e elástica.

2.1.4 - Características

As características de mistura são as seguintes, com uma tolerância para casa uma delas de mais ou menos 10%:

- Temperatura da fermentação: 25°C
- pH final: 5,87
- Acidez total titulável: 0,14
- Densidade: 0,79g/cc (+34%)

2. 1. 5- Fermentação divisão em bolas (staglio)

Primeira fase:

A mistura uma vez retirada da máquina, se mostra gordurosa em aspecto e lisa ao tato; do ponto de vista das propriedades mecânicas resulta muito extensível e pouco elástica.

É colocada na mesa de trabalho da pizzeria onde se deixa descansar por 2h coberta por um pano úmido de modo que a superfície não se endureça formando uma espécie de crosta pela evaporação da umidade da própria mistura.

Após duas horas de fermentação se passa à formação da bola, que deve ser feita pelo pizzaiolo exclusivamente a mão.

Com o auxílio de uma espátula se corta da massa colocada no balcão uma porção fermentada e sucessivamente se dá uma forma de bola ou broa.

Na técnica napolitana a massa é guardada no formato de pequenas bolas com uma técnica de corte manual que lembra o corte da preparação das mussarelas.

Para a verdadeira pizza napolitana as bolas devem pesar entre 180 e 250g.

Segunda fase:

Uma vez formadas as bolinhas, começa uma segunda fase de fermentação definitiva em gavetas para alimentos com duração de 4 a 6 horas. Tal massa conservada em temperatura ambiente estará pronta para utilização dentro das seis horas sucessivas.



2.2 - Formação do disco de massa

Passadas as horas de fermentação as bolas são extraídas das gavetas com auxílio de uma espátula e colocadas sobre o balcão de trabalho da pizzaria com uma leve camada de farinha para evitar que a massa adira à superfície.

Com um movimento do centro em direção às extremidades e com a pressão dos dedos das mãos sobre a bola de massa, que será remexida várias vezes, o pizzaiolo forma um disco de massa de modo que, no centro a espessura não seja superior a 0,4 cm, com uma tolerância consentida de mais ou menos 10%, e as bordas não superiores a 1-2 cm, formando assim o "cornicione" (moldura).

A formação do disco de massa efetuada com as mãos, em função da habilidade do pizzaiolo, determinará o deslocamento de ar contido nos alvéolos da massa em direção a periferia do disco que ficará mais inchado, elemento típico da verdadeira pizza napolitana.

Para a preparação da verdadeira pizza napolitana não são permitidos outros tipos de elaboração, em particular o modo que utiliza o rolo e/ou de máquina a disco tipo prensa mecânica.

2.3 - Condimento do disco de massa

2.3.1 - Os produtos (para os detalhes veja fichas técnicas anexas)

Tomate fresco: nas variações do San Marzano do Agro Sarnese - nocerino D.O.P. Tomatinhos de Corbara (Corbarino), Tomatinhos do pé do Vesúvio D.O.P.

Tomates pelados: tomate pelado San Marzano do Agro Sarnese -Nocerino D.O.P.

É permitido o uso de tomate fresco ou industrializado como o pelado "tomate longo tipo Roma"

O tomate sob forma de "pelados" deverá ser drenado, triturado e hogeneizado a mão.

São para excluir os tomates pelados obtidos de organismos geneticamente modificados, e que tenham tratamento rápido de cultivo e/ou conservação que ajam no DNA e/ou com radiações ionizantes.

Mozzarella: Mozzarella de búfala da Campânia D.O.P., mozzarella S.T.G.

FIOR DI LATTE (Flor de leite): dos Apeninos meridionais D.O.P. ou outra flor de leite certificada.

Azeite: desde que a temperatura e a duração do cozimento da pizza não sejam drásticas, a escolha do azeite a ser utilizado recai sobre o de maior resistência à oxidação e com estabilidade às altas temperaturas, ou seja o azeite de oliva.

O azeite de oliva obtido a frio que não passou por processos de refino, ou seja, o virgem e o extra virgem, contém inalterados os antioxidantes naturais como os tocofróis. Portanto o azeite que melhor se presta ao cozimento é particularmente o extra virgem ausente de defeitos devido ao menor grau de acidez em comparação ao virgem.



ASSOCIAZIONE VERACE
PIZZA NAPOLETANA

© RIPRODUZIONE RISERVATA
www.pizzanapoletana.org

Particularmente, entre os azeites da Campânia, excluimos quele com gosto grosseiro ou amargo, áspero picante, gosto de pepino, cozido, rançoso, esquentado, ou velho.

Orégano: *Origanum vulgare* da família das Labiatae.

Manjeriço: fresco ou fresco embalado de IV gama.

Queijo: duros (para ralar)

2.3.2 - Doses e receitas

Marinara:

tomate pelado:	70-100g
azeite virgem ou extra virgem:	4-5 (tolerância 20%)
alho:	1 dente
orégano:	0,5 (uma pitada)
sal:	quantidade necessária

Margherita:

tomate pelado:	60-80g
azeite virgem ou extra virgem:	4-5g (tolerância +20%)
mozzarella:	80-100g
manjeriço fresco:	algumas folhas
queijo duro (para ralar):	10-15g
sal:	quantidade necessária

É consentido o uso, associado ou substituindo o tomate pelado, de tomate fresco cortado nas tipologias indicadas na descrição dos produtos. (S. Marzano do Agro Sarnese-nocerino D.O.P.), tomatinhos de Crobara (Corbarino), tomatinhos do pé do Vesúvio).

2.3.3 - Técnicas

Marinara:

Com uma colher se deposita ao centro do disco da massa o tomate pelado triturado (é consentido o uso de tomates frescos cortados em associação ou substituindo o tomate pelado).

O dente de alho descascado, cortado em fatias finas com um raspador; as fatias são distribuídas aleatórias sobre a superfície do tomate.

O orégano vem distribuído na superfície do tomate com um movimento ordenado;

O sal (caso não tenha sido adicionado ao tomate triturado antes) será salpicado uniformemente sobre a superfície da pizza.

O azeite é colocado com um movimento espiral, partindo do centro em direção a periferia, utilizando uma garrafa de cobre com bico fino.



ASSOCIAZIONE VERACE
PIZZA NAPOLETANA

© RIPRODUZIONE RISERVATA
www.pizzanapoletana.org

Margherita:

Com uma colher se deposita ao centro do disco de massa o tomate pelado triturado (é consentido o uso de tomates frescos cortados em associação ou substituindo o tomate pelado)

O sal (caso não tenha sido adicionado ao tomate triturado antes) será salpicado uniformemente sobre a superfície do tomate.

O queijo ralado (caso seja usado) será salpicado sobre a superfície da pizza com movimentos rotatórios e uniformes.

Algumas folhas de manjeriço fresco serão colocadas sobre os condimentos.

O azeite é colocado com um movimento espiral, partindo do centro em direção a periferia, utilizando uma garrafa de cobre com bico fino.

2.4 - O cozimento do disco de massa condimentado

O cozimento deverá começar diretamente sobre a superfície do forno e não em formas. O pizzaiolo transfere sobre a pá de madeira (ou de alumínio), utilizando a ajuda de um puco de farinha e com um movimento rotatório a pizza recheada, que escorregará sobre a plataforma do forno com um movimento rápido do pulso, tal a impedir a saída dos condimentos. O cozimento começa exclusivamente em fornos a lenha onde se atinge uma temperatura de 485°C.

O pizzaiolo deve controlar o cozimento da pizza levantando uma aba, com a ajuda da pá metálica, rodando a pizza em direção ao fogo, utilizando sempre a mesma zona da plataforma inicial para evitar que a pizza queime devido às duas diferentes temperaturas. É importante que a pizza seja assada de maneira uniforme em toda a circunferência. Sempre com a pá metálica, ao fim do cozimento, o pizzaiolo retirará a pizza do forno e a colocará sobre a travessa. Os tempos de cozimento não devem superar 60-90 segundos. Depois do cozimento a pizza se apresentará com as seguintes características:

O tomate evaporado o excesso da água, restará denso e consistente;

a mozzarella de búfala da Campânia D.O.P. ou mozzarella STG ou flor de leite dos Apeninos meridionais: se apresentará difusa sobre a superfície da pizza;

O manjeriço assim como o alho; exalarão um intenso aroma, sem aparência de queimados.

Condições Gerais:

Temperatura de cozimento na plataforma: 485°C

Temperatura do entorno: 430°C (cerca de)

Tempo de cozimento: 60-90 segundos

Temperatura atingida pela massa: 60-65°C

Temperatura atingida pelo tomate: 75-80°C

Temperatura atingida pelo azeite: 75-85°C

Temperatura atingida pela mozzarella: 65-70°C



**ASSOCIAZIONE VERACE
PIZZA NAPOLETANA**

© RIPRODUZIONE RISERVATA
www.pizzanapoletana.org

2.5 Aspecto final e sabor

A Verace Pizza Napoletana (verdadeira pizza napolitana) deve ser leve, elástica, facilmente dobrável como um livro, de sabor característico derivado da borda que apresenta típico gosto de pão bem crescido e bem assado, misturado ao sabor ácido do tomate que, evaporada a água em excesso, se tornou denso e consistente, do sabor da mozzarella derretida e dos aromas do orégano, do alho e do manjeriço.

2.6 Conservação

A Verace Pizza Napoletana (verdadeira pizza napolitana) deve ser consumida logo após desenfundada, mesmo que não seja consumida no local de produção não pode ser congelada ou armazenada a vácuo para uma sucessiva venda.

ART. 3 -Equipamentos

3.1 Amassadeira

As amassadeiras utilizadas são, geralmente, do tipo braços ou espiral com velocidade dupla: próprias para a relaização de misturas médias, duras ou tenras.

A amassadeira em espiral em comparação a de braços, consente uma menor aeração (oxidação) da massa e desenvolve uma maior quantidade de calor.

O uso das amassadeiras com braços tipo bateadeira permite que o tempo de trabalho seja mais breve e se obtenha uma ótima aeração da massa.

Batendo-se excessivamente (provocando aquecimento mecânico) causa-se a retorção da massa, ou seja, a organização em forma de fibra da malhas do glúten, com grave prejuízo das propriedades mecânicas.

3.2 Gavetas e Espátulas

3.2.1 -Gavetas

As bolas de pizza resultantes da separação são deixadas em gavetas para alimentos, chamadas "mattarelle" onde fermentam para ficarem prontas para a utilização nas fases sucessivas de trabalho: formação, condimento e cozimento.

3.2.2 Espátulas

O pizzaiolo utiliza, seja na fase de separação que na de formação, uma espátula para destacar as porções de massa.

A espátula é um utensílio metálico triangular com cabo feito de madeira selecionada (faggio e acácia - no Brasil se usa o carvalho) para uma melhor resistência e com lâmina de aço temperado em seções variáveis.

3.3 Forno e pás

3.3.1 - O forno

A forma do forno a lenha é mantida através dos séculos fundamentalmente sem variações.



É composta por uma cúpula dupla que cria uma câmara de ar, útil para conter o calor.

As cúpulas são feitas de tijolos refratários e/ou conglomerado "cementizio" (mistura de argamassa, cascalho, pedras brutas) refratário e deve assegurar a estabilidade mecânica.

O solo e a boca do forno têm as medidas bem precisas: a boca mede 40-50 cm, a altura máxima do arredondamento da cúpula interna é de 22/25 cm, enquanto o solo de um forno napolitano tradicional mede de 120 a 150 cm de diâmetro.

Eventuais fornos de diâmetro superior não permitem administrar o cozimento contemporâneo de 06 pizzas.

O solo do forno é normalmente dividido em quatro (4) seções em forma de cone e está apoiado sobre mistura de areia e sal que funciona como difusor térmico, de isolante e de bateria térmica.

3.3.2- Pás

Normalmente, são duas pá:

pá de madeira ou alumínio: serve para desenformar a pizza. O pizzaiolo polvilha um pouco de farinha para facilitar escorregamento da pizza da pá para o forno.

Assim começa com um rápido impulso, segurando a pá em um ângulo de 20°-25° em relação ao solo do forno.

pá de aço: serve para movimentar a pizza dentro do forno e para desenformar após do cozimento.

3.3 - A Lenha

Para assar uma pizza napolitana deve ser utilizada lenha que não faça fumaça nem odores que possam modificar o aroma da própria pizza (carvalho, freixo, faia)

Na tradição napolitana, em alguns casos o pizzaiolo aumentava a temperatura interna do forno adicionando serragem e raspas de madeira (em dialeto napoletano "pampuglia") para obter uma rápida combustão e um instantâneo aumento da temperatura.

ART. 4 -Exceções

A Associação verace Pizza Napoletana avaliará os pedidos de concessão de uso da marca "Verace Pizza Napoletana", de sua exclusiva propriedade, para as empresas que apresentam pedido expícito e que exerçam a atividade da Pizzaria, baseando-se nas formas predispostas e em seguida aos controles administrativos e técnicos e sob deliberação do conselho diretivo.

Os controles previstos para a "Verace Pizza Napoletana" seguirão os seguintes aspectos:



ASSOCIAZIONE VERACE
PIZZA NAPOLETANA

© RIPRODUZIONE RISERVATA
www.pizzanapoletana.org

- acompanharão junto à empresas, as fases de mistura da massa, de fermentação e da preparação, seguindo o correto desenvolvimento e a correta sucessão das fases descritas;
- controlarão a qualidade das matérias primas e previstas na disciplinar de atuação;
- verificarão a perfeita conservação e armazenagem das matérias primas a serem utilizadas;
- verificarão se as características do produto final sejam conforme previsto na presente disciplinar de produção.

O responsável pela pizzeria deve demonstrar conhecer o produto objeto da presente disciplinar de produção ou deve ter um pizzaiolo reconhecido pela Associação Verace Pizza Napoletana. Se for necessário a Associação poderá pedir atualização profissional dos funcionários da pizzeria através cursos de formação, estágios ou cursos de atualização predispostos ou reconhecidos pela associação.

A Associação Verace Pizza Napoletana se reserva a faculdade de instituir delegações externas com protocolos de intenção de acordo com fatores técnicos, de controle e de gestão econômica.

ART. 6- Utilização da marca: verificações sucessivas e exclusão

Através de controles periódicos, por amostragem, pelos delegados da Associação será verificado o respeito das regras vigentes pela disciplinar em todos os seus itens, salvo as eventuais exceções deliberadas pelo Conselho Diretor.

No caso de falta de atendimento e respeito das regras da disciplinar de produção, a associação tomará as seguintes providências:

- providará pedido de adequação apenas da contestada violação;
- após de 30 dias serão verificadas as atuações de correção;
- em caso de persistência na inadimplência será providenciada a exclusão do sócio com deliberação do Conselho Directivo, retirando a marca e sinais distintivos, calculando eventuais danos patrimoniais e de imagem provocados.

O Disciplinar da Verace Pizza Napoletana além da marca Vera Pizza Napoletana (Verdadeira Pizza Napolitana) são de uso exclusivo da Associação Verace Pizza Napoletana com sede única na Itália, em Nápoles, na Via Dei Mille, 16.

Qualquer utilização integral ou parcial seja da parte de sujeitos privados ou públicos está sujeita à sanções de leis previstas para cópia, plágio e/ou uso não autorizado.



**ASSOCIAZIONE VERACE
PIZZA NAPOLETANA**

© RIPRODUZIONE RISERVATA
www.pizzanapoletana.org