



**DISCIPLINARE INTERNAZIONALE PER L'OTTENIMENTO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO  
"VERACE PIZZA NAPOLETANA" – (VERA PIZZA NAPOLETANA)**

**IL DISCIPLINARE**

**Aspetti merceologici e legislativi del prodotto**

Scopo del presente disciplinare è stabilire le caratteristiche del prodotto tipico "verace pizza napoletana" (vera pizza napoletana).

Ogni operatore in qualsiasi paese del mondo che sia in grado di offrire un prodotto con tutte le caratteristiche richieste dal presente disciplinare potrà presentare domanda all'Associazione Verace Pizza Napoletana per l'assegnazione e l'utilizzo del marchio collettivo "Verace Pizza Napoletana" (Vera Pizza Napoletana)

L'Associazione controllerà periodicamente e a campione che gli operatori iscritti nell'albo degli utenti del marchio seguano il disciplinare per l'elaborazione di questo "piatto tipico".

Per quanto riguarda i condimenti e i prodotti, si stabilisce che devono essere utilizzati prodotti di origine campana (come da schede tecniche allegate).

**Art. 1 – Descrizione del prodotto.**

E' riconosciuta la denominazione del prodotto tipico "verace pizza napoletana" (vera pizza napoletana), il cui uso è riservato ai due tipi di pizza *marinara* (pomodoro, olio, origano e aglio) e *margherita* (pomodoro, olio, mozzarella o fior di latte, formaggio grattugiato e basilico) aventi i requisiti fissati con il presente disciplinare, con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche del prodotto finito e derivanti dalla materia prima e dai metodi di preparazione e cottura.

Dopo la cottura la "verace pizza napoletana" (vera pizza napoletana) 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 dai condimenti.

Tale parte centrale sarà spessa 0,4 cm con una tolleranza consentita pari a  $\pm 10\%$  e con un condimento 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.

Il cornicione dovrà essere di 1-2 cm, regolare, gonfio, privo di bolle e bruciature e di colore dorato.

La "verace pizza napoletana" (vera pizza napoletana) deve essere morbida, elastica, facilmente piegabile a libretto, dal sapore caratteristico derivante dal cornicione che presenta il tipico gusto del pane ben cresciuto e ben cotto, mescolato al sapore acidulo del pomodoro che persa la sola acqua in eccesso resterà denso e consistente dall'aroma, rispettivamente, dell'origano, dell'aglio o del basilico e al sapore della mozzarella cotta.

*Associazione Verace Pizza Napoletana*

Sede Legale: Via dei Mille,16 80121 Napoli P.I. 07801000634

Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli

Tel.e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org



Possono essere accettate ad insindacabile giudizio dell'Associazione variazioni che non siano in contrasto con la tradizione e le regole della gastronomia napoletana, così come previsto nel primo disciplinare dell'Associazione Verace Pizza Napoletana redatto il 14 giugno 1984.

## **Art. 2 – Descrizione del metodo di produzione**

### **2.1 - Produzione del disco di pasta**

#### **2.1.1 Prodotti (per dettagli si vedano le schede tecniche allegate)**

**Farina di grano tenero 00:** Prodotto granulare ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento (raffinazione) di grano tenero, di colore bianco, esente da puntature. E' consentita l'aggiunta di **farina di grano tenero tipo 0** (Manitoba) in piccole percentuali (dal 5 al 20% max, in funzione delle temperature esterne) per rinforzare la farina di grano tenero di tipo 00.

I valori ottimali per una lievitazione lunga tesa ad ottenere una pasta con buon rapporto estensibilità/elasticità:

W:	220 - 380
P/L:	0,50 - 0,70
Assorbimento:	55 - 62
Stabilità:	4 - 12
Value index - Caduta E10:	max 60
Falling:	300 - 400
Glutine secco:	9,5 - 11 g %
Proteine:	11 - 12,5 g %

Tali valori sono tipici di farine di media forza, equilibrate e con buone attitudini alla panificazione.

**Acqua alimentare:** Acqua pulita e salubre, non gasata, che non contiene microrganismi, parassiti e sostanze chimiche in concentrazioni tali da rappresentare pericolo per la salute umana, impiegata ad uso potabile, per le preparazioni di cibi e bevande, ed altri usi domestici e industriali.

Temperatura di utilizzo: 20°-22°C optimum STD;

Durezza = media;                      pH = 6-7

**Sale:** dovrà essere utilizzato sale marino (sale da cucina).

**Lievito:** lievito di birra compresso, prodotto biologico di colore giallo-grigio-paglierino, di sapore insipido e con un basso grado di acidità. Dovrà essere utilizzato un lievito di birra fresco di uso casalingo in confezioni da 25 - 500 grammi

*Associazione Verace Piz̄za Napoletana*

Sede Legale: Via dei Mille, 16 80121 Napoli P.I. 07801000634

Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli

Tel.e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org



(*Saccharomices cerevisiae*) (D.M. 21/03/1973 e 18/06/1996). E' consentito l'uso di lievito naturale (vedi schede tecniche allegate)

Sono esclusi tutti i tipi di grassi dall'impasto.

### **2.1.2 - Dosi e ricetta**

Dosi di impasto:

(Si riporta un valore dei vari ingredienti ottimale raccomandato rapportato a litro di acqua)

Acqua:	1 lt
Sale:	50-55 g
Lievito:	3 g
Farina:	1,700/1,800 Kg (secondo la Forza)
Tempo di impasto:	10 minuti per aggiunta di Farina (fino al raggiungimento del punto di pasta) 20 minuti lavorazione a bassa velocità
Prima Lievitazione:	in macchina o madia legno 2 h
"Staglio a mano":	in panetti 180 – 250 g circa
Seconda Lievitazione:	in cassette per alimenti 4-6 h
Temperatura di fermentazione:	ambiente (T: 25°C)
Conservazione (temperatura ambiente):	entro le 6 ore successive

*Per garantire l'uniformità del prodotto, al variare delle condizioni stagionali, sarebbe consigliabile l'uso di celle di fermentazione a temperatura ed umidità controllabili.*

### **2.1.3 - Tecnica**

La tecnica di impasto utilizzata è riconducibile al sistema diretto.

La preparazione della "verace pizza napoletana" (vera pizza napoletana) comprende esclusivamente le fasi di lavorazione seguenti da realizzarsi in ciclo continuo nello stesso esercizio.

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 aggiunge gradualmente il resto della 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.

*Associazione Verace Pizze Napoletana*

Sede Legale: Via dei Mille,16 80121 Napoli P.I. 07801000634

Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli

Tel.e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org



#### 2.1.4 - Caratteristiche

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/cc (+ 34 %)

#### 2.1.5 – Lievitazione e staglio

**Prima fase:** L'impasto, una volta estratto dall'impastatrice, risulta “*grasso*” all’aspetto e “*liscio*” al tatto; dal punto di vista delle proprietà meccaniche risulta “*molto estensibile*” e “*poco elastico*”. 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. Nella tecnica napoletana, l'impasto viene sagomato (*staglio*) sotto forma di palline con una tecnica che ricorda la preparazione delle mozzarelle (*mozzatura*). Per la "verace 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.

#### 2.2 – Formatura del disco di pasta

Passate le ore di lievitazione il panetto viene estratto con l'aiuto di una spatola dalla cassetta e posto sul piano di lavoro della pizzeria su un leggero strato di farina per evitare che la pagnotta aderisca al piano.

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 superi 1-2 cm, formando così il «cornicione».

La formatura del disco di pasta effettuata *con le mani*, in funzione dell'abilità del pizzaiolo, determinerà lo spostamento dell'aria contenuta nelle alveolature della pasta verso la periferia del disco che resterà più gonfio. Sarà quest'ultimo che al termine della cottura formerà il “cornicione”, elemento tipico della "verace pizza napoletana" (vera pizza napoletana).

Per la preparazione della "verace pizza napoletana" (vera pizza napoletana) non sono consentiti altri tipi di lavorazione, in particolar modo l'utilizzo di matterello e/o di macchina a disco tipo pressa meccanica.

*Associazione Verace Piz̄za Napoletana*

Sede Legale: Via dei Mille,16 80121 Napoli P.I. 07801000634

Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli

Tel.e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org



## 2.3 – Condimento del disco di pasta

### 2.3.1 I Prodotti (per i dettagli si vedano le schede tecniche allegate)

**Pomodoro fresco:** nelle varianti *S.Marzano dell'Agro Sarnese-nocerino* D.O.P., *Pomodorini di Corbara (Corbarino)*, "*Pomodorino del piennolo del Vesuvio*" D.O.P.

**Pomodoro pelato:** *pomodoro pelato S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino* D.O.P..

E' consentito l'uso del pomodoro fresco o industriale per pelato del "*pomodoro lungo tipo Roma*".

Il pomodoro sotto forma di "pelati" dovrà, per il possibile, essere sgocciolato e poi frantumato ed omogeneizzato a mano.

Sono da escludere i pomodori pelati ottenuti da organismi geneticamente modificati, e che abbiano subito trattamenti di coltivazione e/o di conservazione agenti sul DNA e/o con radiazioni ionizzanti.

**Mozzarella:** mozzarella di bufala campana D.O.P., mozzarella S.T.G.

**Fior di latte dell'appennino meridionale D.O.P. o altro fiordilatte certificato**

**Olio:** Nonostante che la temperatura e la durata della cottura per la pizza non siano drastiche, la scelta dell'olio da utilizzare ricade su quello con maggiore resistenza alla ossidazione e con stabilità ad alte temperature, cioè sull'olio d'oliva.

L'olio d'oliva ottenuto da pressione a freddo che non ha subito processi di raffinazione, cioè l'olio extravergine e quello vergine, contiene inalterati gli antiossidanti naturali quali i tocoferoli. Pertanto l'olio che si presta meglio alla cottura è l'olio d'oliva e in particolare l'extravergine assente da difetti per il minor grado di acidità rispetto a quello vergine.

In particolare tra gli oli campani sono da escludere quelli con gusto grossolano o particolarmente amaro, retrogusto aspro-pungente, flavor cetriolo o cotto o rancido o riscaldamento o vecchio.

**Origano:** *Origanum vulgare* della famiglia delle Labiatae.

**Basilico:** Basilico fresco o fresco confezionato di IV gamma

**Formaggio:** a pasta dura (da grattugia)

### 2.3.2 Dosi e Ricette

#### Marinara:

pomodoro pelato	g 70 - 100
olio di oliva (vergine o extravergine)	g 4 – 5 (tolleranza 20%)
aglio	1 spicchio
origano	g 0,5 (un pizzico)
sale	quanto basta

*Associazione Verace Pizzeria Napoletana*

Sede Legale: Via dei Mille,16 80121 Napoli P.I. 07801000634

Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli

Tel.e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org



### **Margherita:**

pomodoro pelato	g 60 - 80
olio di oliva (vergine o extravergine)	g 4 – 5 (con tolleranza +20%)
mozzarella (di bufala o stg) o fior di latte	g 80 - 100
basilico fresco	alcune foglie
formaggio a pasta dura (da grattugia)	g 10-15
sale	quanto basta

E' consentito l'utilizzo, in aggiunta o in sostituzione del pomodoro pelato, di pomodoro fresco tagliato nelle tipologie indicate nella descrizione dei prodotti. (*S.Marzano dell'Agro Sarnese-nocerino D.O.P.*, *Pomodorini di Corbara (Corbarino)*, "*Pomodorino del piennolo del Vesuvio*" D.O.P.)

### **2.3.3 Tecnica**

#### **Marinara:**

Con un cucchiaino si depongono al centro del disco di pasta il pomodoro pelato frantumato (è consentito l'uso di pomodori freschi tagliati in aggiunta o in sostituzione del pomodoro pelato).

Lo spicchio d' aglio, privo della corteccia dura, viene tagliato in fettine sottili con un "raschietto"; le fettine vengono sparse sulla superficie del pomodoro.

L'origano viene distribuito sulla superficie del pomodoro con movimento ordinato; il sale (se non aggiunto al pomodoro frantumato prima) verrà sparso uniformemente sulla superficie della pizza.

L' olio di oliva viene deposto con movimento a spirale, partendo dal centro verso la periferia, utilizzando un orciuolo in rame con becco sottile.

#### **Margherita:**

Con un cucchiaino si depongono al centro del disco di pasta il pomodoro pelato frantumato (è consentito l'uso di pomodori freschi tagliati in aggiunta o in sostituzione del pomodoro pelato).

Il sale (se non aggiunto al pomodoro frantumato prima) verrà sparso uniformemente sulla superficie della pizza.

La mozzarella o il fior di latte, tagliata a listelli non molto spessi, verranno distribuiti uniformemente sulla superficie del pomodoro.

Il formaggio grattugiato (se usato) verrà sparso sulla superficie della pizza con movimento rotatorio e uniforme.

Alcune foglie di basilico fresco verranno deposte sui condimenti.

L' olio di oliva viene deposto con movimento a spirale, partendo dal centro verso la periferia, utilizzando un orciuolo in rame con becco sottile.



## 2.4 La cottura del disco di pasta condito

La cottura dovrà avvenire direttamente sul piano del forno e non in teglie.

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 dei condimenti. La cottura avviene esclusivamente in forni a legna dove si raggiunge una temperatura di cottura di 485 °C.

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 deposerà 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 o il fior di latte Appennino meridionale si presenterà fuso 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: 430 °C circa
- Temperatura della volta: 485 °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

## 2.5 Aspetto finale e gusto

La "verace pizza napoletana" (vera pizza napoletana) deve essere morbida, elastica, facilmente piegabile a libretto, dal sapore caratteristico derivante dal cornicione che presenta il tipico gusto del pane ben cresciuto e ben cotto, mescolato al sapore acidulo del pomodoro che persa la sola acqua in eccesso resterà denso e consistente dall'aroma, rispettivamente dell'origano, dell'aglio o del basilico e al sapore della mozzarella cotta.

*Associazione Verace Piz̃za Napoletana*

Sede Legale: Via dei Mille,16 80121 Napoli P.I. 07801000634

Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli

Tel.e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org



## 2.6 Conservazione

La "verace pizza napoletana" (vera pizza napoletana) va consumata appena sfornata; qualora non sia consumata nel locale di produzione non può essere congelata o surgelata o posta sottovuoto per una successiva vendita.

## Art.3 – Attrezzature

### 3.1 Impastatrice

Le impastatrici utilizzate sono, in genere, del tipo a "forcella" o a "spirale" a doppia velocità: adatte quindi alla realizzazione di impasti medio-duri o teneri. L'impastatrice a "spirale" rispetto a quella a "forcella" consente una minore aerazione (*ossidazione*) dell' impasto e sviluppa una maggiore quantità di calore. L'uso delle impastatrici a "bracci tuffanti" consentirebbe tempi di lavorazione più brevi ed un'ottima aerazione dell'impasto.

Una eccessiva lavorazione (con il conseguente riscaldamento meccanico) comporta "incordatura" dell' impasto cioè l'organizzazione sotto forma di fibra della maglia glutinica con grave pregiudizio delle proprietà meccaniche.

### 3.2 Cassette e spatole

#### 3.2.1 Cassette

I panetti di pizza risultanti dallo staglio vengono disposti in cassette per alimenti dette mattarelle in cui vengono lasciati a lievitare per essere pronti all'utilizzo nella fasi successive di lavorazione quali: formatura, condimento e cottura.

#### 3.2.2 Spatole

Il pizzaiolo utilizza, sia nella fase di staglio che in quella della formatura, una spatola per il distacco di porzioni di impasto o dei panetti.

La spatola è un arnese metallico triangolare con manico realizzato con legname selezionato (faggio e acacia) per una migliore resistenza e con lama in acciaio temperato a sezione variabile.

### 3.3 Forno e pale

#### 3.3.1 Il forno

La forma del forno a legna è rimasta nei secoli fundamentalmente invariata. Esso è composto da una doppia cupola che crea una camera d'aria utile per il contenimento del calore. Le cupole sono fatte con mattoni refrattari e/o conglomerato cementizio di refrattari e deve assicurare stabilità meccanica.

*Associazione Verace Pizze Napoletana*

Sede Legale: Via dei Mille,16 80121 Napoli P.I. 07801000634

Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli

Tel.e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org





Il suolo e la bocca del forno hanno delle misure ben precise: la bocca misura 45/50 cm, con un'altezza massima di 22/25 cm mentre il suolo di un forno napoletano tradizionale misura dai 120 ai 150 cm. di diametro. Eventuali forni di diametro maggiore sono sconsigliati in quanto non consentono in ogni caso di governare la contemporanea cottura di 6 pizze. Il suolo del forno è normalmente diviso in 4 pezzi a forma di cono ed è appoggiato su una miscela di sabbia e sale che funge da diffusore termico, da isolante e da batteria termica.

### 3.3.2 Le pale

Normalmente le pale sono due:

**pala in legno o alluminio:** serve per infornare la pizza. Il pizzaiolo cosparge la pala 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.

**pala in acciaio:** serve a spostare la pizza nel forno e a sfornarla dopo la cottura.

### 3.3 La legna

Per la cottura della pizza napoletana deve essere utilizzata legna che non dia fumo o odori che potrebbero modificare l'aroma della pizza stessa (la quercia, il frassino, il faggio e l'acero).

Nella tradizione napoletana, in qualche caso il pizzaiolo aumentava la temperatura interna del forno mediante l'aggiunta di trucioli di legno (in dialetto napoletano "pampuglia") che consentiva di ottenere una rapida fiammata ed un istantaneo innalzamento della temperatura.

## Art 4 Deroghe

L'Associazione Verace Pizza Napoletana, fermo restando il processo produttivo della "verace pizza napoletana" (Vera Pizza Napoletana), si riserva la facoltà di concedere deroghe sia ai prodotti che alle attrezzature in considerazione di particolari esigenze territoriali di tipo tecnico-normativo e comunque tali deroghe non devono causare sostanziali variazioni del prodotto "verace pizza napoletana" (Vera Pizza napoletana).

## Art 5 Utilizzo del marchio: adesione

L'Associazione Verace Pizza Napoletana valuterà le richieste di concessione dell'utilizzo del marchio "Verace Pizza Napoletana" (Vera Pizza Napoletana) di sua esclusiva proprietà alle aziende esercenti l'attività di Pizzeria che ne faranno esplicita richiesta sulla base della modulistica predisposta ed in seguito ad opportune verifiche amministrative e tecniche e su deliberazione del consiglio direttivo.

I *controlli previsti* per la "Verace Pizza Napoletana" (Vera Pizza Napoletana) riguarderanno i seguenti aspetti:

*Associazione Verace Piz̄za Napoletana*

Sede Legale: Via dei Mille,16 80121 Napoli P.I. 07801000634

Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli

Tel.e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org



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. Il responsabile della pizzeria deve altresì dimostrare di conoscere il prodotto oggetto del presente disciplinare di produzione o deve utilizzare un pizzaiolo riconosciuto dall'Associazione Verace Pizza Napoletana. Laddove si rendesse necessario l'Associazione può chiedere l'aggiornamento professionale del personale della pizzeria attraverso corsi di formazione, stage o corsi di aggiornamento da essa predisposti o riconosciuti.

L'Associazione Verace pizza napoletana si riserva la facoltà di istituire delegazioni estere con protocolli d'intesa che riguardano fattori tecnici, di controllo e di gestione economica.

## **Art 6 Utilizzo del marchio: verifiche successive ed esclusione**

Con controlli periodici e a campione da parte di delegati dell'Associazione verrà verificato il rispetto delle vigenti regole del disciplinare in tutte le sue parti, fatte salve le eventuali deroghe deliberate dal Consiglio Direttivo.

In caso di mancato rispetto delle singole regole del disciplinare di produzione:

- si provvederà a richiedere l'adeguamento non appena constatata la violazione;
- trascorsi 30 gg si verificherà l'attuazione dei correttivi;
- in caso di persistenza dell'inadempienza si provvederà ad escludere il socio con delibera del Consiglio Direttivo, a ritirare il marchio e i segni distintivi, calcolando l'eventuale danno patrimoniale e di immagine provocato.

*Associazione Verace Piz za Napoletana*

Sede Legale: Via dei Mille,16 80121 Napoli P.I. 07801000634

Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli

Tel.e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org