



FORMULAIRE D'ISCRIPION PIZZA FRITTA

Je soussigné

Titulaire/Gérant de la Pizzeria

Située en..... Province..... Pays.....

Adresse C.P.

Téléphone:.....Fax:.....Cellulaire:.....

Adresse e-mail (À pouvoir publier)

Site web

Facebook..... Instagram.....

Prénom Premier Pizzaïolo.....

DONNÉES DU TITULAIRE, FISCALES ET LÉGALES DE L'ENTREPRISE

Raison sociale

Située en..... Province Pays.....

Adresse C.P.

Numéro de TVA.....Autorisation Administrative n°

Cellulaire Titulaire (à ne pas publier)

E-mail du titulaire (à ne pas publier)

Je demande

d'être inscrit à l'associazione verace pizza napoletana en tant qu'affilié et je m'engage :

- à accepter, respecter et promouvoir la tradition de la vraie pizza napolitaine conformément à la Réglementation de l'Associazione Verace Pizza Napoletana, disponible sur le site internet www.pizzanapoletana.org/fr/ ;
- à saisir dans la carte de la pizzeria la "pizza fritta napoletana" comme produit d'excellence.

Cachet et signature pour acceptation

- Autorisation au traitement des données aux sens du Règlement UE 2016/679 - GDPR;

Cachet et signature pour acceptation



Nous publions ci-après un extrait de **notre statut** avec les conditions nécessaires et les obligations principales de l'AVPN et de l'Affilié qui sont à la base pour pouvoir entrer dans notre Association; en plus dans les pages suivantes vous trouverez la liste des documents que vous devrez livrer au moment de la demande d'inscription.

Requis de base

Ingrédients appropriés : eau, farine 0/00, sel, levure de bière fraîche, ricotta, fior di latte, saucisson et griaudes. Seuls les ingrédients frais, naturels et non traités sont admis.

Technique appropriée :

Pâte travaillée à la main ou au pétrin, plan de travail approprié (en général en marbre), température de friture (environ 180°C), manipulation et préparation de la pizza avec la technique décrite par le Cahier des charges.

Huile : choisir l'huile en se rappelant l'importance du point de fumée et en préférant de l'huile de graine, de préférence à haut contenu d'acides oléiques.

L'affilié doit prouver qu'il a un poste fixe et dédié à la préparation de la pizza fritta.

La Visite est un rapport effectué par un représentant désigné par l'Association qui vérifie que les ingrédients, la technique et le produit final soient conformes à la tradition. Dans tous les cas nous nous réservons, à norme de règlement, le droit d'effectuer des contrôles périodiques par l'intermédiaire de notre représentant pour vérifier, dans l'intérêt de tous les associés, la qualité constante de la production des pizzas dans les entreprises associées.

Chaque restaurant est tenu de respecter les normes de l'association. En outre, chaque restaurant est tenu de verser le paiement en une fois des frais d'adhésion (une contribution volontaire pourrait être demandée chaque année pour les frais de secrétariat ou pour le lien du site internet) à l'AVPN ou à ses délégations.

De conséquence, les frais d'adhésion ne valent pas pour de nouveaux ou d'autres locaux d'un même groupe, ni l'adhésion transférable d'un local à un autre. En effet, chaque entreprise est évaluée et inscrite séparément entre les affiliés. Dans le cas d'un manquement de respect d'une partie d'un ou plusieurs restaurants, l'association AVPN garde son droit de suspendre ou révoquer l'adhésion sur base individuelle ou collective.

Obligations de l'Association

L'association s'engage à :

1. Promouvoir et faire connaître la marque Verace Pizza Napoletana et ses activités avec des événements, des conférences et des foires et tout ce qui peut être utile pour la réalisation des objectifs de l'association ;
2. Assurer le respect de la réglementation par les associés et la formation des membres mêmes ;
3. Prêter assistance technique afin de faciliter l'adhérence à la réglementation ;
4. Sélectionner les entreprises dont les outils, les matériaux et les produits sont conformes aux conditions de la réglementation ;
5. Organiser des sessions d'information pour les responsables des entreprises associées ;
6. Organiser et promouvoir des cours de formations pour pizzaiolos;
7. Informer les membres affiliés pour ce qui concerne le travail et les initiatives prises par l'association.
8. L'Association s'engage également à reconnaître un droit de préemption pour participer aux manifestations organisées par elle ainsi que les conventions dans le monde et à fournir des informations concernant les conventions conclues avec les entreprises partenaires.

Obligations des Affiliés

Les membres affiliés s'engagent à :

1. Montrer de manière évidente la marque de l'association au sein de leur local et, si possible, à l'extérieur de leur activité et exclusivement dans cet endroit ;
2. Saisir dans leur cartes les types de pizzas promues par la réglementation, "pizza fritta napoletana", à les préparer et les servir en adhérant strictement aux normes de la réglementation de l'AVPN, y compris le processus de production et les ingrédients.
3. Le responsable de l'activité doit connaître la Verace Pizza Napoletana et ses ingrédients.



4. Le pizzaiolo doit être reconnu par l'AVPN et, en cas de substitution du pizzaiolo reconnu, le responsable de l'activité doit tout de suite le communiquer à l'association. (par fax ou e-mail)
5. L'association accepte l'adhésion des affiliés aux autres associations à condition qu'elles ne soient pas en concurrence et en conflit avec les objectifs et les règles de l'Association.
6. Les membres associés sont obligés à communiquer et à convenir avec l'association n'importe quelle activité de promotion ou de publicité, la participation aux foires, aux cours de formation, à la création de concours régionaux et nationaux et de tout ce qui concerne la pizza, et qui implique directement ou indirectement l'association même.
7. Nous vous invitons à nous rendre la copie de la présente soussignée et estampillée par le titulaire ou par le représentant légal de l'entreprise ainsi que la fiche annexée dûment remplie.

DOCUMENTATION NÉCESSAIRE POUR L'INSCRIPTION À L'ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA

Nous énumérons ci-après le matériel d'information et la documentation nécessaire à annexer :

1. Fiche avec les données de la pizzeria remplie (Annexée);
2. Photocopie de la licence administrative;
3. Logo de l'entreprise en Jpeg (300 dpi) ou Pdf (pour le site internet et pour les publications)
4. Vidéo de préparation de la pizza (pâte, découpage (staglio)/ préparation des boules, manipulation et cuisson jusqu'à la présentation finale de la pizza).
 - a. Vous devrez nous indiquer les dosages des ingrédients utilisés pour la pâte et les temps et les modalités de levage.
5. En plus vous devrez nous envoyer des photos (même sur support numérique CD à 300 dpi) de :
 - a. les intérieurs de la pizzeria;
 - b. du titulaire ou des gérants et du pizzaiolo;
 - c. station dédiée à la pizza frita;
 - d. les extérieurs de la pizzeria;
 - e. la pizza servie dans l'assiette.

Vous pourrez nous envoyer par:

- par e-mail: info@pizzanapoletana.org
- courrier ordinaire: Associazione Verace Pizza Napoletana, Via Capodimonte 19A - 80131 Napoli

Cordialement et bon travail

Date: Prot.:

Associazione Verace Pizza Napoletana