

**REGRAS GERAIS**  
**E**  
**REGULAMENTO DA CATEGORIA 'PIZZA NAPOLETANA'**

**ATENÇÃO: ALÉM DESTE REGULAMENTO, OS COMPETIDORES  
DA CATEGORIA PIZZA NAPOLETANA DEVEM SEGUIR RIGOROSAMENTE O  
DISCIPLINAR PARA A PRODUÇÃO  
DA ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA (STG)**

**REGRAS GERAIS**

1. Podem participar da competição todos os pizzaiolos e pizzaiolas brasileiros ou estrangeiros residentes no Brasil, com mais de 18 anos de idade.
2. Durante os dias de competição e nas áreas aonde ocorre o evento, o competidor não poderá prestar sua colaboração, em nenhuma forma, a favor das empresas patrocinadoras ou apoiadoras do evento.
3. Durante a sua participação o competidor deve, obrigatoriamente, estar vestindo um uniforme apropriado e limpo que envolve:
  - a) Cabeça coberta (toca, gorro, boné, bandana etc. apropriados à gastronomia profissional);
  - b) Barba longa (igual ou maior que 1 cm no queixo) coberta com cobre-barba apropriado à gastronomia profissional
  - c) Camisa, camiseta, jaqueta, dólmãs etc., apropriados à gastronomia profissional;
  - d) Calças e sapatos apropriados à gastronomia profissional.
4. Ademais, é proibida a utilização de adornos com joias, relógios, acessórios e bijuterias nos pulsos e/ou mãos, exceto aliança de noivado/casamento.
5. O juiz de chão será encarregado de verificar a correspondência com o regulamento e, em caso de transgressão, as seguintes penalidades (cumulativas entre si) serão automaticamente aplicadas:
  - a) Cabeça ou barba descoberta: menos 2 pontos
  - b) Traje incompleto, inadequado ou sujo: menos 10 pontos
  - c) Presença de joias, relógios, acessórios e bijuterias nos pulsos e/ou mãos: menos 5 pontos
6. Os competidores poderão trajar dólmãs com logos da pizzeria de sua propriedade, ou da pizzeria aonde trabalham formalmente, porém os dólmãs não podem conter logos, ou outras referências, de marcas comerciais de empresas que não estão presentes como patrocinadoras ou apoiadoras do evento, sob pena de desqualificação.
7. Para a sua apresentação, cada concorrente pode utilizar seus próprios utensílios e ferramentas. De qualquer forma, caso o competidor queira utilizar, a organização do

- evento disponibilizará utensílios de uso normal na preparação de pizzas, da marca Gi.Metal.
8. Um fiscal da prova irá supervisionar o local de preparação e apresentação para garantir que cada competidor, após sua prova, remova todas o seu material e ingredientes, e limpe o espaço usado para o próximo competidor. Aqueles que não cumprirem com esta disposição serão desqualificados sem a possibilidade de recurso.
  9. A competição prevê uma única apresentação do competidor, que será pontuado pelos juízes, de acordo com os quesitos apresentação, técnica utilizada, sabor e cocção, e a soma dos pontos de cada juiz será sua pontuação final e classificatória. Após o encerramento oficial das inscrições, e até o dia 20 de julho, cada competidor será comunicado, pelo e-mail utilizado na inscrição, sobre o dia e horário de sua prova para cada categoria inscrita.
  10. A prova ser dará da seguinte forma:
    - O fiscal de prova dará o sinal para o competidor iniciar sua apresentação.
    - O competidor terá, de acordo com cada categoria, um tempo máximo determinado para fazer a sua pizza (medido em minutos e segundos), e começa com o sinal de início dado pelo fiscal e é encerrado no momento em que a pizza está pronta para ser apresentada aos juízes ou quando o tempo máximo da categoria estiver esgotado.
    - O competidor deve preparar sua pizza, assá-la e colocá-la sobre um prato de apresentação para que a pizza seja apresentada inteira aos juízes, pelo competidor.
    - Dentro do tempo de prova, o competidor poderá fazer mais de uma pizza, porém somente a última pizza realizada poderá ser apresentada aos juízes, enquanto que a(s) pizza(s) anteriores estão automaticamente desqualificadas.
    - Após a apresentada, o competidor entrega a pizza ao fiscal de prova, que irá fatiá-la e coloca-la em pratos exclusivos e pré-determinados pela organização. Em seguida, cada jurado receber um prato com uma fatia para degustação e avaliação.
    - Durante a prova, o competidor não poderá se afastar em nenhum momento de sua pizza até que a mesma seja fatiada e distribuída aos juízes.
  11. Os competidores serão penalizados caso ultrapassassem o tempo de prova estipulado em cada categoria, de acordo com as regras abaixo:
    - Entre 1 e 60 segundos: - 5 pontos
    - Entre 61 a 120 segundos: - 10 pontos
    - Mais que 120 segundos e mais: - 20 pontos;
  12. O competidor poderá contar com a ajuda de 1 (um) assistente, que deverá respeitar as regras abaixo durante a apresentação do competidor:

- Trajar vestimenta adequada, conforme as regras do ponto 4 das Regras Gerais.
  - Não encostar na pizza ou colocar ingredientes diretamente sobre a mesma
  - Não interagir com os juízes durante a apresentação da pizza pelo competidor
  - Não estar participando como competidor na mesma categoria, no mesmo evento
13. Além da pizza, o competidor pode oferecer uma bebida adequada para acompanhar a degustação. **ATENÇÃO:** além da fatia da pizza e da bebida, é estritamente proibido oferecer qualquer objeto como presente (ou outra referência a um presente) ao júri, sob pena de desqualificação imediata.
  14. Uma vez estabelecida a pontuação, a decisão do júri é final e não é passível de recursos ou apelos de nenhum tipo ou modalidade.
  15. Caso haja empate, entre os 3 (três) primeiros colocados, os mesmos serão avisados antes da premiação, e chamados para uma nova apresentação.
  16. A organização do evento se reserva o direito de fazer quaisquer alterações nas regras da prova, visando melhorar o desempenho do evento em si. Todos competidores serão avisados prontamente sobre tais mudanças, quando houverem.

#### **REGULAMENTO DA CATEGORIA 'PIZZA NAPOLETANA'**

1. Entende-se por Pizza Classica a pizza redonda, feita com farinha de trigo tenro e seguindo rigorosamente o DISCIPLINAR PARA A PRODUÇÃO DA ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA (STG), PIZZA NAPOLETANA.
2. Estão excluídos dessa categoria pizzas doces e calzones.
3. Tempo de prova: 12 minutos
4. O júri qualificado irá julgar as pizzas com base na apresentação, técnica utilizada, sabor e qualidade da cocção.
5. A competição dessa categoria ocorrerá somente se o quórum de 15 competidores for alcançado.
6. Devido à limitação de vagas, inicialmente será aceito somente dois concorrentes por estabelecimento (CNPJ).
7. Ao final do prazo de inscrições, caso haja vagas remanescentes, serão aceitos profissionais de um mesmo estabelecimento.

**DISCIPLINAR PARA A PRODUÇÃO  
DA ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA (STG)  
"PIZZA NAPOLETANA"**

**Art. 1**

*Nome do produto*

A certificação de especificidade "Pizza Napoletana" STG, de acordo com a tradição napolitana, é reservada ao produto feito em forno, por estabelecimentos dedicados à essa produção - definidos como Pizzarias - e destinado ao consumidor final, com as características identificadas neste disciplinar.

A "Pizza Napoletana" é um preparado alimentar composta por uma base de massa fermentada, condimentara e cozida em forno a lenha.

O produto é caracterizado pelo uso de matérias-primas selecionadas, diretamente do produtor, e pelas técnicas de empregadas no preparo.

O registro é exigido sem a reserva do nome e de acordo com o artigo 13, parágrafo 2 do Regulamento (CE – Comunidade Europeia) n. 509/06.

**Art. 2**

*Ingredientes*

As matérias-primas básicas que caracterizam a "Pizza Napoletana" são: farinha de trigo tenro, levedura de cerveja, água potável, tomates pelados e / ou tomates frescos, sal marinho ou sal de cozinha, azeite de oliva extra-virgem.

Outros ingredientes que podem ser usados na preparação da "Pizza Napoletana" são: alho e orégano; Mozzarella di Bufala Campana DOP, manjeriço fresco e Mozzarella STG.

**Art. 3**

*Método específico de produção e processamento*

A preparação da "Pizza Napoletana" prevê exclusivamente as seguintes etapas, a serem realizadas com as matérias-primas listadas no Art. 2 em um ciclo contínuo da mesma preparação.

**1) Preparação da massa:**

Mistura da farinha, água, sal e fermento. Verter um litro de água na masseira, dissolver uma quantidade de sal marinho entre 50 g e 55 g, adicionar 10% da farinha em relação à quantidade total prevista, em seguida, dissolver 3 g de levedo de cerveja, acionar a masseira e adicionar

gradualmente 1800 g de farinha W 220-380 até atingir a consistência desejada, chamada de ponto de massa. Esta operação deve durar 10 minutos.

A massa deve ser batida na masseira, preferencialmente do tipo "*forcella*", durante 20 minutos em baixa velocidade, até obter uma massa única e compacta. Para se obter uma consistência ideal da massa, é muito importante a quantidade de água que uma farinha é capaz de absorver. Ao toque, a massa não deve se apresentar pegajosa, e sim macia e elástica.

As características de produto da farinha utilizada para a "Pizza Napoletana" permitem que absorvam entre 50 e 55% do seu peso em água, e alcançar um excelente "ponto de massa" identificável graças à habilidade do pizzaiolo. Na cuba da masseira, a operação de mistura dos ingredientes deve ocorrer sem que os mesmos se sobreaqueçam.

## **2) Fermentação:**

Primeira fase: a massa, uma vez extraída da masseira, é colocada sobre uma mesa de trabalho da pizzeria, onde é deixada repousar durante 2 horas, coberta com um pano úmido, de modo que a superfície não endureça, formando uma espécie de crosta causada pela evaporação da umidade liberada pela própria massa. Após 2 horas de fermentação, passa-se à formação das bolas, que deve ser feita pelo pizzaiolo, exclusivamente à mão. Com a ajuda de uma espátula, corta-se uma porção da massa fermentada deixada sobre a mesa de trabalho e, em seguida, é dada a forma de bola. Para a "Pizza Napoletana", as bolas devem pesar entre 180 e 250 gramas.

Segunda fase de fermentação: uma vez formadas as bolas ("*staglio*"), ocorre uma segunda fermentação em caixas para alimentos, com duração de 4 a 6 horas. Essa massa, conservada em temperatura ambiente, estará pronta para utilização dentro das seis horas sucessivas.

## **3) Dando forma à pizza:**

Após as horas de fermentação a massa é removida da caixa com a ajuda de uma espátula e colocada na bancada da pizzeria, sobre uma leve camada de farinha para evitar que a massa grude. Com um movimento do centro para a extremidade, e com a pressão dos dedos de ambas as mãos sobre a massa, que é virada várias vezes, o pizzaiolo forma um disco de massa de modo que, ao centro, a espessura não seja superior a 0,4 cm com uma tolerância de mais ou menos 10%, e a borda não exceda 1-2 cm, formando assim o "*cornicione*" (moldura).

Para a preparação da "Pizza Napoletana" STG não são permitidos outros tipos de elaboração, em particular, o que envolva a utilização de rolo de massa e/ou de máquina de abertura de disco, tipo prensa mecânica.

Características da farinha

- W: 220 - 380

- P/L: 0,50 - 0,70

- Absorção: 55 - 62

- Estabilidade: 4 - 12

- Índice de queda E<sub>10</sub>: máx. 60
- Falling number (Índice de Hagberg): 300 - 400
- Glúten seco: 9,5 - 11 g%
- Proteínas 11 - 12,5 g%

Características da massa (com uma tolerância para item de  $\pm 10\%$ ):

- Temperatura de fermentação: 25°C
- pH final: 5,87
- Acidez total titulável: 0,14
- Densidade: 0,79 g/cm<sup>3</sup> (+34%)

#### **4) Recheio:**

A "Pizza Napoletana" é condimentada conforme descrito abaixo:

- com uma colher, colocar 70 g a 100 g de tomate pelado esmagado no centro do disco de massa;
- com um movimento em espiral, o tomate é espalhado por toda a superfície do centro;
- com um movimento em espiral, o sal é adicionado sobre o tomate;
- da mesma forma, espalhe uma pitada de orégano;
- corte um dente de alho, previamente descascado, em fatias finas e coloque-as sobre o tomate;
- usando um azeiteiro com bico e com um movimento em espiral, distribua 4 a 5 gramas de azeite de oliva extra-virgem sobre superfície, a partir do centro, com uma tolerância de +20%.

#### **Ou:**

- com uma colher, coloca-se no centro do disco de massa entre 60 g e 80 g de tomates pelados esmagados e / ou tomates frescos cortados;
- com um movimento em espiral, o tomate é espalhado por toda a superfície do centro;
- com um movimento em espiral, o sal é adicionado sobre o tomate;
- entre 80 g e 100 g de Mozzarella di Bufala Campana DOP cortada em tiras são colocadas sobre o tomate;
- algumas folhas frescas de manjeriço são colocadas na pizza;
- usando um azeiteiro com bico e com um movimento em espiral, distribua 4 a 5 gramas de azeite de oliva extravirgem sobre superfície, a partir do centro, com uma tolerância de +20%.

**Ou:**

- com uma colher, colocar 60 g a 80 g de tomate pelado esmagado no centro do disco de massa;
- com um movimento em espiral, o tomate é espalhado por toda a superfície do centro;
- com um movimento em espiral, o sal é adicionado sobre o tomate;
- entre 80 g e 100 g de Mozzarella di Bufala Campana DOP cortada em tiras são colocadas sobre o tomate;
- algumas folhas frescas de manjeriço são colocadas na pizza;
- usando um azeiteiro com bico e com um movimento em espiral, distribua 4 a 5 gramas de azeite de oliva extravirgem sobre superfície, a partir do centro, com uma tolerância de +20%.

**5) Cocção:**

O pizzaiolo transfere a pizza recheada para uma pá de madeira (ou alumínio), usando um pouco de farinha e um movimento rotativo, e a desliza, colocando-a no lastro do forno, com um movimento rápido do pulso para evitar que o recheio saia. A "Pizza Napoletana" STG é assada exclusivamente em fornos a lenha, aonde atinge-se uma temperatura de cocção de 485°C, essencial para se obter uma "Pizza Napoletana" STG.

O pizzaiolo deve controlar a cocção da pizza levantando uma aba, com a ajuda de uma pá de metal, e virando a pizza em direção ao fogo, usando sempre a mesma área inicial do lastro para evitar que a pizza queime devido a duas temperaturas diferentes. É importante que a pizza seja assada uniformemente em toda a sua circunferência.

Sempre com a pá de metal, no final da cocção, o pizzaiolo retira a pizza do forno e coloca-a no prato. O tempo de cocção não deve exceder 60 a 90 segundos.

Após a cocção a pizza terá as seguintes características: o tomate, que perdeu somente o o excesso de água, permanecerá denso e consistente; a Mozzarella di Bufala Campana DOP ou a Mozzarella STG terão aspecto de derretidas na superfície da pizza; o manjeriço, bem como o alho e o orégano darão um aroma intenso, e não terão aspecto de queimados.

- Temperatura do lastro: cerca de 485°C
- Temperatura do teto: cerca de 430°C
- Tempo de cocção: 60 a 90 segundos
- Temperatura atingida na massa: 60°C - 65°C
- Temperatura atingida no tomate: 75°C - 80°C
- Temperatura atingida no óleo: 75°C - 85°C
- Temperatura atingida na mozzarella: 65°C - 70°C

## Art. 4

### *Caráter tradicional*

A aparição da "Pizza Napoletana" pode ser rastreada até um período histórico entre 1715 e 1725. O Vincenzo Corrado, oriundo de Oria, cozinheiro geral do Príncipe Emanuele de Francavilla, em um tratado sobre os alimentos mais usados em Nápoles, ele declara que o tomate é usado para temperar a pizza e o macarrão, acomunando dois produtos que fizeram a fortuna de Nápoles ao longo do tempo e a colocaram na história da culinária. Isso leva à constatação da aparição oficial da "Pizza Napoletana", um disco de massa temperado com tomate.

Existem numerosos documentos históricos que atestam que a pizza é uma das especialidades culinárias de Nápoles, e o escritor Franco Salerno afirma que este produto é uma das maiores invenções da cozinha napolitana.

Mesmos os dicionários da língua italiana e a enciclopédia Treccani falam especificamente da pizza napolitana. Também, o termo pizza napolitana é mencionado em numerosos textos literários.

As primeiras pizzarias, sem dúvida, nasceram em Nápoles e até meados dos anos 1900 o produto era uma exclusividade de Nápoles e das Pizzarias. Desde 1700 diversos estabelecimentos estavam ativos na cidade, chamados de "pizzarias", cuja fama havia chegado até o rei de Nápoles, Ferdinando di Borbone, que para experimentar este prato típico da tradição napolitana, violou a etiqueta da corte ao entrar em uma das pizzarias mais famosas. A partir desse momento a "pizzaria" se transformou em um lugar badalado, um local dedicado à preparação exclusiva de "pizza". As pizzas mais famosas e populares de Nápoles eram a "Marinara" nascida em 1734 e a "Margherita" de 1796 - 1810, que foi oferecida à rainha da Itália em visita a Nápoles em 1889 devido à cor de seus condimentos (tomate, muçarela e manjericão) reminiscentes da bandeira da Itália.

Ao passar do tempo, as surgiram Pizzarias em todas as cidades da Itália e também no exterior, e cada uma delas, fora de Nápoles, sempre ligou sua própria existência ao termo "Pizzeria Napoletana" ou, alternativamente, usando um termo que poderia lembrar de alguma forma a sua conexão com Nápoles, onde por quase 300 anos este produto permaneceu quase inalterado.

No mês de maio de 1984, quase todos os antigos pizzaiolos napolitanos propiciaram a elaboração de uma breve disciplinar, assinado por todos, e registrado com ata oficial perante o cartório Antonio Carannante, de Nápoles.

O termo "Pizza Napoletana" tornou-se tão difundido em toda parte, mesmo fora da Europa, da América Central e do Norte (por exemplo, México e Guatemala) à Ásia (Tailândia e Malásia, por exemplo), que em alguns casos, embora não fosse nem sabida a localização geográfica da cidade de Nápoles, tratavam o produto em questão com o nome de "Pizza Napoletana".

## Art. 5

### *Características do produto final*

#### **a. Descrição do produto:**

A "Pizza Napoletana" STG é um produto de forno arredondado, com um diâmetro variável que não pode exceder 35 cm, com a borda elevada (*"cornicione"*) e com a parte central coberta pelo recheio. A parte central terá 0,4 cm de espessura, com uma tolerância permitida de mais ou menos 10%, e a borda de 1-2 cm. A pizza como um todo será macia, elástica, facilmente dobrável em um "livreto".

**b. Aparência:**

A "Pizza Napoletana" STG é caracterizada por uma borda elevada, de cor dourada, típica de produtos de panificação, macia ao toque e à degustação; por um centro com o recheio, onde se destaca o vermelho do tomate, ao qual o óleo é perfeitamente misturado e, dependendo dos ingredientes utilizados, o verde do orégano e o branco do alho, o branco da muçarela salpicada, o verde das folhas de manjeriço, mais ou menos escuras da cocção.

A consistência da "Pizza Napoletana" deve ser macia, elástica, facilmente dobrável; o produto é macio quando cortado; com um sabor característico e saboroso, proveniente da borda, que apresenta o sabor típico de pão bem maturado e bem assado, misturado com o sabor amargo do tomate, o aroma, respectivamente, de orégano, alho ou manjeriço, e o sabor de muçarela cozida.

A pizza, no final do processo de cozimento, emanará um aroma característico, perfumado e fragrante.

**Art. 6**

*Conservação*

A "Pizza Napoletana" deve preferencialmente ser consumida imediatamente, fresca do forno, no mesmo local aonde foi produzida; no entanto, se não for consumido no local de produção, ela não pode ser congelada, ultracongelada ou embalada a vácuo para venda posteriormente.

**Art.7**

*Logotipo*

O logo que pode identificar a "Pizza Napoletana" é o seguinte: uma imagem oval com uma apresentação horizontal de branco com contorno cinza claro, que representa a placa na qual a pizza é representada, reproduzida de forma realista e ao mesmo tempo graficamente estilizado totalmente respeitando a tradição e retratando os ingredientes clássicos, como tomate, muçarela, folhas de manjeriço e um fio de azeite.

Abaixo da placa, escalonada, há um efeito de sombra de cor verde, que fortalece, juntamente com os outros, as cores nacionais do produto.

Logo acima do prato contém a pizza, aparece uma janela retangular vermelha, com cantos fortemente arredondados, contendo a escrita branca com borda preta, com uma sombra deslocada em verde com um contorno branco: "PIZZA NAPOLETANA STG". Nesta escrita, no topo, ligeiramente deslocada para a direita, com caracteres corporais mais baixos e de um tipo diferente e de cor branca, existe a inscrição "Especialidade Tradicional Garantida". No fundo, então, no centro, com o mesmo caractere do logotipo, "PIZZA NAPOLETANA STG", em letras

pequenas, em branco com contorno preto, as palavras "Produzido de acordo com a Tradição Napolitana" são sobrepostas.

ESCRITA	FONTE
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Specialità Tradizionale Garantita	Alternate Gothic
Prodotta secondo la Tradizione napoletana	Varga

CORES DA PIZZA	PantoneProSim	C M Y K
Bege da borda	466	11 24 43 0%
Vermelho do molho de tomate	703	0% 83 65 18
Folhas de manjericão	362	76 0% 100 11
Nervuras folhas de manjericão	562	76 0% 100 11
Vermelho do tomate	032	0% 91 87 0%
Fio de azeite	123	0% 31 94 0%
Muçarela	600	0% 0% 11 0%
Reflexos da muçarela	5807	0% 0% 11 9



O texto "Produzido de acordo com a Tradição Napolitana" e o acrônimo STG contido no logotipo/rótulo da "Pizza Napoletana" STG são traduzidos para a língua do país em que a produção é realizada.

## Art. 8

### Controles

Os controles previstos para a "Pizza Napoletana" STG abrangerão os seguintes aspectos:

Nos estabelecimentos, nas fases da massa, fermentação e preparação, seguindo a correta execução e a correta sucessão das fases descritas; verificar cuidadosamente os pontos críticos do estabelecimento; verificar a correspondência das matérias-primas com as previstas no disciplinar; verificar a perfeita conservação e armazenamento das matérias-primas a serem utilizadas e verificar se as características do produto final estão em conformidade com as disposições neste documento.