



AVPN (真のナポリピッツァ協会) 国際規定

団体商標「真のナポリピッツァ (Verace Pizza Napoletana)」の
使用許諾に関する国際規定

製造規定 (Il Disciplinare)

本規定 (「Il Disciplinare」) の目的は、公認された**「真のナポリピッツァ (Verace Pizza Napoletana)」の特徴**を定めることにあります。

本協会は、世界中のあらゆる国において、以下に概説するすべての特徴を満たす製品を提供できる会員を歓迎します。会員は承認を申請することで、「真のナポリピッツァ (Verace Pizza Napoletana)」の商標を表示し、使用することができます。

協会は、この「典型的な料理」を作るために規定で詳細に記された伝統的な手法が守られていることを保証するため、商標を使用するすべての会員に対し、厳格な定期検査を実施します。



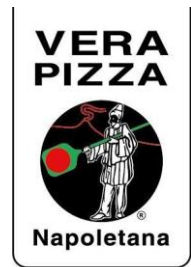
第1条 製品の定義

典型的な製品である**「真のナポリピッツァ (Verace Pizza Napoletana)」の使用と認定は、以下に概説する規定に記載された手順に従って作られたピッツァに限定されます。その定義には、主要原材料、調理方法、官能特性、および最終的な特徴が含まれます。歴史的に、この手法で作られてきた最も一般的なピッツァは、マリナーラ (トマト、オイル、オレガノ、ニンニク)、マルゲリータ (トマト、オイル、モッツァレラまたはフィオル・デイ・ラツテ、おろしチーズ、バジル)、クアトロ・スタジオーニ (四季)、カプリチョーザ、リピエーノ (包み焼き) /カルツオーネです。これらは薪窯を必要としますが、ピッツァ・フリッタ (揚げピッツァ) は高温の油**で調理されます。

薪窯で焼かれた**「真のナポリピッツァ (Verace Pizza Napoletana)」は、円形で縁付きのディスク状で、様々な直径を持ち、縁 (コルニチョーネ、またはクラスト**) が盛り上がり、中央がトッピングで覆われているのが特徴です。

中央の高さは 0.25 cm (許容誤差 +/- 10%) であるべきで、クラストの高さは 1~2 cm であるべきです。良い気泡があり、大きな気泡や焦げ付きがなく、黄金色であるべきです。

「真のナポリピッツァ (Verace Pizza Napoletana)」の食感は、柔らかく、弾力があり、扱いやすく、折りたたみやすいものでなければならず、クラストからはよく焼けたパンの特徴的で香ばしい風味がするべきです。揚げたタイプでは、手で伸ばされた生地の手盤は約 2~3 mm の厚さでなければならず、それ自体を閉じた半月形の製品 (カルツオーネ・フリットまたは揚げカルツオーネ) として、または丸形の製品 (トンダ・フリッタまたは揚げトンダ) として提供されます。これらは柔らかく、芳醇で、乾燥した見た目と特徴的な風味を持つ必要があります。



協会は、製品のバリエーションがナポリピッツアの伝統に根ざしており、食の規範と矛盾しない場合に、その正当性を承認する権利を留保します。判断は、1984年6月14日に定められた**「真のナポリピッツア (Verace Pizza Napoletana) 協会」の最初の規定に記載されている通り、協会の委員会に委ねられます**。



Sede legale / Head office
Uffici / Offices

via Capodimonte 19A
80131 Napoli, Italy

partita iva 07801000634
rea Napoli 814980

T/F +39 081 4201205
info@pizzanapoletana.org
www.pizzanapoletana.org

第 2 条 製造手順の説明

2.1 ピッツァ生地準備

2.1.1 原材料

(詳細は添付の付録を参照)

- 小麦粉 タイプ「00」/小麦粉 タイプ「0」：タイプ「1」の小麦粉を少量加えることが許可されており、その割合は**5～20%**の範囲です。
- タイプ「00」の最適な値は、適切な伸展性/弾力性の比率を持つ生地を得るための長時間発酵に適した値として、以下に概説されます。これらの値は、中程度の強度、バランスが取れており、製パンの正しい要件と互換性がある****粉の典型です。

パラメーター	値
W	250-320
P/L	0,50-0,70 (理想 0,6)
吸収	55-62%
安定性	4-12
値指数 - Caduta E10	最大 60 Falling
湿式グルテン	250-400
乾燥グルテン	9,5-11,5 g%
タンパク質	11,5-13,5 g%

灰分	< 0,55
----	--------

*外国の粉との対応表が添付されています。

- タイプ「0」の粉は、以下の値で特徴付けられる場合に、使用することが可能です。

パラメーター	値
W	250-320
P/L	0,55-0,70
吸収	55-62%
安定性	8-14
値指数 - Caduta E10	最大 60 Falling
湿式グルテン	>250
乾燥グルテン	9,5-11,5 g%
タンパク質	11-13,5 g%
灰分	< 0,65

- 水：飲用可能で非炭酸であり、人の健康に危険をもたらす濃度で微生物、寄生虫、および化学物質を含まないもの。飲用、食品および飲料の準備、その他の家庭用および産業用に使用されるもの。
 - 最適な作業温度：16°~22°C
 - 硬度：中硬水
 - pH：6~7

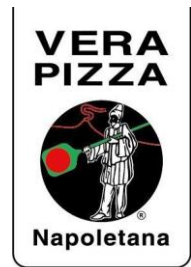


- 塩：粗い海塩（食塩）が望ましいです。塩は生地の力学において重要な役割を果たします。また、優れた抗菌剤です。さらに、カルシウムが存在により、塩はグルテンネットワークに作用し、それを強化します。また、最終製品に特徴的な色を与えます。
- 酵母：以下の天然酵母の使用が許可されています。
 - 圧搾された新鮮なビール酵母：黄色がかった灰色の有機製品で、まろやかな風味と低い酸性度を持ち、25～500グラムのパックに入っています（*Saccharomices cerevisiae*）（1973年3月21日および1996年6月18日の大臣令）。（添付の技術データシートを参照）。
 - 乾燥酵母：*Saccharomices cerevisiae*からの乾燥酵母で、新鮮な酵母と比較して1/3の割合です。
 - 天然サワー種。
- 食品添加物が加えられた乾燥化学酵母の使用は許可されていません。

2.1.2 材料と推奨される分量

守るべき必須のルール

- 直接生地作成法。
- 生地を準備する際は水から始める。
- 生地に油脂や砂糖を決して加えない。



以下の分量は、**水 1 リットル (1000ml) **に基づいています。

材料	分量
水	1 lt
塩	40~60 g
酵母 (温度、湿度、発酵時間による)	新鮮なビール酵母 0.1-3 g
	乾燥ビール酵母: 新鮮な酵母と比較して 1/3 の比率 (例: 乾燥酵母 1 g は新鮮なビール酵母 3 g に相当)
	サワー種: 粉の量に対して < 10%
粉	1,600/1,800 g (吸水率による)
混練時間	粉の追加 (「生地之最適点」に達するまで) 混練技術とミキサーの種類に応じて
一次発酵	生地を休ませて一次発酵を開始させる
スタリオ (生地玉への分割)	分割の重さは、作るピッツアの直径に比例しなければなりません。例: 200 g 分割 (ピッツア直径 22-24 cm) - 280 g 分割 (ピッツア直径 28-35 cm)
二次発酵と熟成	ピッツア生地発酵箱の中
	保管 (室温または温度と湿度が管理された発酵室)
全体の発酵時間	最小 12 - 最大 24 時間
	(使用する粉の種類、温度、湿度、使用時間を考慮)



季節的条件と作業温度が変動する可能性があるため、製品の均一性を保証するために、温度と湿度レベルが管理された発酵室の使用が許可されています（理想的なパラメーターは温度 18/20 °C、湿度 60/70%）。

2.1.3 製造技術

使用される混練技術は、直接法に由来します。

「真のナポリピッツァ（Verace Pizza Napoletana）」の準備には、同じ場所または専用の作業室で連続して実行される以下の加工ステップが含まれます。

粉、水、塩、および酵母は、水から開始して一緒に混ぜられ、塩と酵母が5分以上直接接触しないように注意します。接触すると塩が酵母細胞を損傷するためです。

生地は手で、またはフォーク、スパイラル、プランジグアームミキサー（すべて丸みを帯びた角を持つ回転式ボウル付き）で、単一のコンパクトな塊が得られるまで練ることができます。生地の最適な一貫性を得るために、粉が吸収できる水の量（加水レベル）が非常に重要です。必要なすべての水がミキサーに入れられ、塩と酵母が連続して加えられます（ミキサー内で直接希釈）。機械を始動し、塊の形成を避けるために粉を徐々に加え（約10分かかります）、所望の一貫性に達するまで行います（「生地の最適点」としても知られています）。その後、生地はミキサーの種類に応じて、さらに最大20分間練られます（「生地の締めまり」）。

過度な加工（結果として機械的な発熱を伴う）は、生地の**「糸引き」、すなわちグルテン網状構造が繊維状に組織化され、機械的特性に深刻な損傷を与え、生地の酸化が始まる**ことにつながります。

最終的な生地は湿っており、べたつかず、柔らかく、可塑性があり、練り終えるためにミキサーボウルから簡単に取り外せるように感じる必要があります。

2.1.4 発酵プロセスと「スタリオ」

一次発酵：ミキサーから取り出された生地は、見た目は**「ふつくら」し、手触りは「なめらか」です。機械的特性の観点からは、「あまり伸びず」、「非常に弾力があります」。それはピツェリアの作業台に置かれ、湿った布で覆われて休ませます。これにより、生地自体から放出された水分によって引き起こされる一種の乾燥した膜が形成されるのを防ぎ**、表面が硬化するのを防ぎます。生地が落ち着き、休むために必要と見なされる時間が経過した後、生地玉を形成することができます。これは伝統的に手で行われます。

分割（スタリオ）：ヘラを使用して、作業台に置かれた生地から発酵した生地の一部が切り取られ、その後玉の形に成形されます。ナポリの技術では、伝統的な手によるスタリオにおいて、生地はモツツアレラの準備を連想させる技術（モツツアトウーラ）でボールの形に成形されます（スタリアート）。「真のナポリピッツァ」の場合、生地玉は生地玉の重さとピッツァの直径の間の比例を守する必要があります（200～280 gで、直径22から35 cmのピッツァを得るため）。

二次発酵と熟成：生地玉が形成された後（スタリオ）、二次発酵が（食品箱で）行われます。その持続時間は、環境の温度と湿度の特性、および使用された粉の吸水性（フォーリングナンバー）に応じて変動します。熟成は、より複雑な構造であるタンパク質やデンプンをより単純な要素に分解する一連の生化学的および酵素的プロセスで構成されています。したがって、生地の熟成時間は、使用される粉に含まれる酵素の量に応じて変動します。

発酵と熟成の良好な協調は、最終製品の完璧な結果を保証し、それは**「可塑性」の外観**（望ましい形に成形できる）、伸展性があり、あまり弾力がないものになります。したがって、これらのプロセスは、生地の構造をより粘り強くなく、より伸展性があり、より消化しやすいものにします。実際、私たちの体はこれらの長い鎖を同化することができず、それらが単純な糖に分解される必要があります。

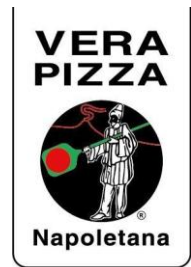
よく発酵し熟成した生地で作られたピZZアは、このデンプンの早期単純化のおかげで、消化器系からの負担を少なく必要とします。

2.2 生地ディスクの成形

発酵時間が経過した後、生地はヘラを使用して箱から取り出され、作業台にくつつくのを防ぐために素早く粉に浸されます（過剰な粉を吸収しないように）。

この時点で、両手の指で生地から下から上へ圧力が加えられ、手のサイズに達するまで行われます。拡大は両手を使用して完了し、持ち上げとフラップの伸展、および生地の円盤の回転の協調された動きを提供します。この生地の操作は、生地のポケットに含まれる空気の動きを中心から円盤の端に移動させ、調理プロセス中に、薪窯の温度のおかげで、「コルニーチェ」を生み出します。これは**「真のナポリピZZア」の典型的な要素**であり、約1~2 cmの高さでなければなりません。ピZZアの中心は、調理後、許容誤差±10%で約0.25~0.30 cmの厚さでなければなりません。

伝統的なバリエーションとして、より薄く、あまり目立たないクラストが皿からあふれる****車輪ピZZア、「rota 'e carretto」があり、その寛大な寸法のためにそのように定義されています。ナポリの近隣、デク



マン通りの迷路で生まれ、街の出来事や家族の物語と絡み合っているこのピッツアでは、生地を非常によく伸ばす必要があります、端が皿からはみ出している必要があります。

2.2.1 焼きピッツアの成形

生地の円盤を手で成形する際には、ピッツァ職人の技術に応じて、可能な限り少量の粉を使用して実行する必要があります。残留物があると、消化が困難になり、消費者にとって官能レベルで不快になるためです。セモリナ粉を伸ばすために使用することは可能ですが、生地の円盤に残る量が最終的な風味を損なわない程度でなければなりません（生地の湿度がセモリナ粉を保持する能力に影響することを考慮する必要があります）。保持された過剰な粉またはセモリナ粉は、ピッツアの底に見え、調理後には黄土色になり、苦い味がします。

「真のナポリピッツァ」（vera pizza napoletana）の準備には、他の種類の加工は許可されていません。特に、麺棒および/または機械プレスなどの円盤機の使用は許可されていません。

2.2.2 揚げピッツアの成形

生地の円盤の成形は、粉の使用なしで実行する必要があります。残留物があると、熱い油での調理プロセス中に制御することが困難になるためです。実際、過去には、伝統的にキャンバス布または油で脂を塗られた台で適用が実行されていました。

伸ばす技術はナポリの技術で実行する必要がありますが、コルニチョーネの形成を避けるために空気が均等に分布するように行います。均一な円盤を形成するために指先で圧力を加えながら外側から開始します。



2.3 調理

調理は、ベーキングトレイの上ではなく、オーブン表面で直接行われる必要があります。伝統的に、調理は薪を使ったオーブンでのみ行われていましたが、現在ではガスや電気オーブンなどのより持続可能な代替手段も可能です。前述のオーブンは、協会によって承認された認証パラメーターに準拠する必要があります。

ピッツァ職人は伝統的に味付けされたピッツァを木製またはアルミニウムのピッツァピールに移します。可能な限り、少量の粉を助けに使用し、回旋運動で、トッピングが漏れたり、円盤が変形したりするのを防ぐための素早い手首の動きで、ピッツァをピールからオーブンベースに滑らせます。

調理プロセス中、ピッツァ職人は金属製のピールを助けに、片方の端を横に持ち上げ、薪を使ったオーブンの場合は火に向かって回転させることでピッツァをチェックします。オーブンのベースの異なる温度によって焦げるのを防ぐために常に同じ場所を使用し、円周全体で均等に調理されることを保証します。

調理プロセスの終わりに、ピッツァ職人は依然として鋼製のピール（パリーノとしても知られている）を使用してオーブンからピッツァを取り出し、提供する皿に置く前にオーブンの入口で数秒間休ませます。調理時間は 60〜90 秒を超えてはなりません。

- ベースの調理温度：約 380 - 430 °C
- ドームの温度：約 485 °C
- 調理時間：60-90 秒

(リピエーノ/カルツオーネについては、ピッツァの異なる組成により「乾燥させる」必要があるため、調理時間は長くなります)



2.4 揚げピッツアの調理

カルツオーネはたっぷりの油で調理する必要があります。

古来、揚げ物には牛脂とエキストラバージンオリーブオイルの両方が使用されていました。油の選択（種油が好ましい）は基本です。選択は発煙点（高温で加熱された食用油脂が酸化し劣化し、有害な揮発性物質を放出する温度）を考慮して行う必要があります**。

一般に、ポリ不飽和種油（ひまわり油、コーン油、ぶどう種油など）よりも、一価不飽和脂肪酸と飽和脂肪酸が優勢な油を好むべきです。

揚げ物の理想的な温度は約 175 °C であり、この温度で表面から水が急速に蒸発し、クラストが形成されます。

油は、粘性を帯びたり、色が変わったり、暗くなったりするたびに交換する必要があります。

ピッツアは熱い油に完全に浸される必要があります**。油に入れる前に、端を持って「閉じられた側から浸され」、詰め物が出てくるのを防ぎます。ピッツアは底に沈み、調理プロセスが始まるときに表面に戻ってきます。串（一般に「スピローネ」、長いピンと呼ばれる）で動かないように保持し、穴あきお玉で継続的に油をかけます。

ピッツアは裏返すべきではありませんが、油を表面に加えるべきです。黄金色に変わったときにのみ裏返すことができます。そうしないとスポンジ状になり、均等に調理されません**。適切な瞬間に持ち上げ、油を切るボウル付きのドリップストレーナーで乾燥させます。非常に熱い状態で提供されることが好ましいです。



2.5 保存と消費

「真のナポリピッツァ」(Verace Pizza Napoletana)は、オーブンから出てきたらすぐに食べるべきです。生産室で消費されない場合、その後の販売のために冷凍またはデープフリーズ、真空パックにすることはできません。特に、生産室で10分以内、持ち帰りの場合は20分以内に消費することが好ましいです。

第3条 生産設備

3.1 ミキサー

使用されるプロのピッツァ生地ミキサーは、「フーク」、「スパイラル」、「プランジグアーム」の種類です(すべて丸みを帯びた角を持つ回転式ボウル付き)。

3.1.1 スパイラル

螺旋状のアームを備えており、回旋運動のおかげで非常に迅速にグルテン網状構造の形成と強化を決定します。

3.1.2 フーク

回転するヘアピン形状のツールを備えており、この種類の機械は、その頑丈さのために他の2つとは際立っています。その特定の操作は、スパイラルミキサーよりも長い加工時間を必要とします。その結果、生地はより酸素化され、加熱しにくいです。



3.1.3 プランジグアーム

腕の動きを再現することで、この種類のミキサーは生地を優しく練ることができ、生地の良好な酸素化を保証します。

3.2 発酵箱とヘラ

3.2.1 発酵箱

スタリオから得られたピッツァ生地玉は、マッタレッツレと呼ばれる食品箱に置かれ、発酵させられます。これらは、成形、味付け、調理などの後続の加工段階で使用する準備ができています。

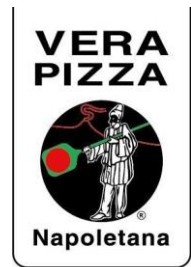
3.2.2 ヘラ (スパチュラ)

ピッツァ職人は、切断と成形の両方の段階で、生地の部分や生地玉を切り離すためにヘラを使用します。ヘラは、主に金属、しばしばステンレス鋼、またはプラスチックで作られた可変断面の刃を持つ三角形のツールです。

3.3 薪窯とピール

3.3.1 薪窯

薪を使ったオーブンの形状は、何世紀にもわたって****基本的に変わっていません。それは二重のドームで構成されており、熱を含み、煙の正しい管理と排出に役立つ****空気室を作成します。ドームは耐火レンガおよび/または耐火セメントコングロマリットで作られており、機械的安定性を確保する必要があります。入口の高さと幅、およびそれぞれ、



ドームの高さとベースの幅の間には対応関係があり、以前は手のひらで測定されていました (26.45 cm に相当)。

オーブンの床と入口には非常に正確な測定値があります。入口は 44/50 cm を測定し、最大高さは 22/25 cm です (入口の約 50% に相当)。ヴォルトの高さは 40-45 cm の間で変化し、伝統的なナポリのオーブンの床は直径 105 から 140 cm を測定します。直径がこれより大きいオーブンは、複数のピッツアの正しい管理と調理を同時に可能にしないため、推奨されません。好ましくは、オーブンベースは 4 つの円錐形のピースに分割され、砂と塩の混合物の上に置かれます。これは熱拡散器、断熱材、および熱バッテリーとして機能します。

薪窯からの例外

薪に代わるエネルギーで駆動されるオーブンの使用の可能性が予見されています。

代替エネルギーで駆動されるオーブンは、AVPN によって示された****調理方法に関連する技術的パラメーターと特徴に対応する必要があります、オーブンモデルは認定技術者の助けを借りて AVPN によって認定され承認される必要があります。

3.3.2 ピールと道具

通常、3 種類のピールがあります。

- 木製またはアルミニウム合金のピール: ピッツアをオーブンに入れるために使用されます。ピッツァ職人はピールに少量の粉を振りかけ、ピッツァがピールからオーブンに簡単に滑り込めるようにします。これは、手首の素早いフリックで行われ、ピールをオーブン表面自体にわずかに傾けて保持します。



- 鋼製のピール（パリーノ）：ピッツアをオーブン内で移動させ、調理後にオーブンから取り出すために使用されます。
- 鋼または鉄のピール：燃えさしを移動させ、薪を管理するために使用されます。
- ブラシ：オーブンの内側を掃除するために使用されます。

3.3.3 薪

ナポリピッツアを調理するために、ピッツアの香りを変える可能性のある****煙や臭いを放出しない薪（一般にオーク、トネリコ、ブナ、カエデの木レンガ）を使用する必要があります。

ナポリの伝統では、場合によっては、ピッツア職人は木材チップ（ナポリの方言で「pampuglia」）を追加することでオーブンの内部温度を上昇させます。これは急速な炎と温度の瞬間的な上昇を可能にします。使用される薪は認定され、既知の起源である必要があります。認定されている限り、圧縮された薪の丸太（選択されたチップ）の使用が許可されています。

3.4 フライヤーと道具

3.4.1 フライヤー

一般に金属製のタンクで構成されており、食用油で満たされ、電気抵抗器を通して一般に 175 °C から 190 °C の間の温度に加熱されます。

3.4.2 油切りボウル付きドリップストレーナー (Colafritto)

グリッド形状または穴の開いた****金属製のバスケットは、揚げたての揚げ物を揚げるために使用されます。バスケットの下に容器が置かれ、揚げ物が浸されていた油または油脂が排出されます。



3.4.3 穴あきお玉（スキマー）

主に金属製のキッチン用品で、長い柄とわずかにくぼみのある****穴の開いた****丸形のパドルで構成されており、沸騰した液体のあくを取ったり、液体や汁を切りたいときに****鍋から食べ物を取り除くために使用されます。

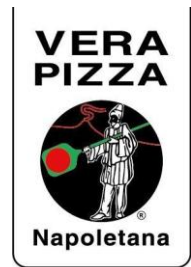
第 4 条 伝統的なナポリピッツアの種類

4.1 歴史的背景

真のナポリピッツアは 1600 年頃にナポリの料理の創意工夫から誕生しました。最初に知られたピッツアは**「マストウニコラ」で、ラード、バジル、チーズで味付けされた薪窯で調理されたピッツア生地でした。その後、エキストラバージンオリーブオイルがラードに取って代わり**、何よりも、スペインの植民者によってペルーから輸入されたトマトの発見が、最初の赤いナポリピッツアにつながりました。

1700 年には、アジエローラのフィオルデイラツテまたは水牛のモツツアレラが追加され、最初の**「トマトとモツツアレラ」ピッツアが作成されました。これらは、1889 年のイタリアの当時の君主であるウンベルト 1 世国王とマルゲリータ王妃のナポリへの公式訪問の際に「マルゲリータ」と呼ばれるようになりました**。それ以来、マルゲリータとマリナーラに加えて、いくつかのシンプルな材料を追加して準備されたピッツアが伝統的なものとして認識されてきました。

伝統と想像力に触発され、良い味と食の規範に反しないこれらのバリエーションは、材料の量と風味の優位性の間のバランスの原則を念頭に置いて、ピッツア職人の経験に委ねられました。



青物などの他の地元の季節の食材を追加する場合は、追加しすぎるとピッツアがうまく****調理されないことに****留意する必要があります。

「四季 (Quattro Stagioni) 」は歴史の中で際立った場所を占めるに値します。ナポリピッツアは4つのセグメントに分割され、各セグメントに異なる材料がトッピングされます。単一の製品で多様な風味を持ち、ナポリの家族のすべての好みを満たすことができました。

揚げピッツアも同様に、土曜日にナポリの低地で準備され、路上で揚げられていました。ピッツェリアでは、オーブンで焼いた「カルツオーネ」(包み焼き)に代わる歴史的な選択肢でした。

マルゲリータとマリナーラピッツアに関して、味付けの場合、オイルが完全にブレンドされたトマトの赤が際立ち、使用された材料に応じて、オレガノとニンニクの緑と白、モツァレラの白が多かれ少なかれ****近接した斑点として、バジルの葉の緑が調理によつて多かれ少なかれ****暗くなります。

トマトは過剰な水分を失っただけで、酸味のある風味と一貫した香りを保ちます。これは、オレガノとニンニク、バジル、そして調理されたモツァレラの風味に組み込まれます。

以下に、最もよく知られた****古典的なナポリピッツアのレシピとトッピングを説明します。



4.2 伝統的なピッツァに関する分量とレシピ

マリナーラ

- 皮むきトマト：0 - 100 g
- エキストラバージンオリーブオイル：6 - 8 g (許容誤差 20%)
- ニンニク：1かけ (約 3 g)
- オレガノ：0.5 g (ひとつまみ)
- バジルの葉をいくつか****追加することが喜ばれる場合があります**。

マルゲリータ

- 皮むきトマト：60 - 80 g
- エキストラバージンオリーブオイル：6 - 7 g (許容誤差 +20%)
- 水牛または牛乳のモッツアレラ/フィオルデイラツテ：80 - 100 g
 - 協会のサプライヤー登録のパラメーターに準拠した特徴を持つ
- 新鮮なバジル：いくつかの葉
- おろし硬質チーズ (オプション)：5 - 7 g

伝統的な四季 (Quattro Stagioni)

- チェリートマト：20 g
- 皮むきトマト：大きじ 1
- エキストラバージンオリーブオイル：5 g
- フィオルデイラツテ：40 g
 - 協会のサプライヤー登録のパラメーターに準拠した特徴を持つ
- 水牛モッツアレラ：10 g
- 新鮮なバジル (季節に応じて)：いくつかの葉
- ナポリサラミ：15 g
- ソテーしたマッシュルーム：20 g



- アーティチョーク：2 セグメント
- 種なしブラックオリーブ：4

カプリチョーザ

- 皮むきトマト：80 g
- エキストラバージンオリーブオイル：10 g
- フィオルデイラツテ：80 – 100 g
 - 協会のサプライヤー登録のパラメーターに準拠した特徴を持つ
- 新鮮なバジル：いくつかの葉
- おろし硬質チーズ（オプション）：10 g
- 調理済みハム：2 スライス
- マッシュルーム：50 g
- アーティチョーク：2
- ニンニク 1 かけ

リピーエノ/カルツオーネ（包み焼き）

- 皮むきトマト：½ 大さじ
- エキストラバージンオリーブオイル：6 – 7 g（許容誤差 +20%）
- ローマ風リコッタ：120 g
- ナポリサラミ：40 g
- フィオルデイラツテ：70 g
 - 協会のサプライヤー登録のパラメーターに準拠した特徴を持つ
- 新鮮なバジル：いくつかの葉
- 硬質おろしチーズ：5 - 7 g
- コショウ：必要に応じて



揚げピッツァ (Pizza Fritta)

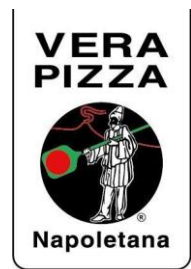
(約 200 g の生地玉のため)

- 牛、羊または水牛のリコッタ： 80 - 90 g
- フィオルデイラツテまたはスモークプロヴォラ： 30 - 50 g
- ナポリ風サラミまたはチコリ（豚肉のカリカリ）： 50 - 60 g
- コショウ： 必要に応じて
- 皮むきトマト： オプション

4.3 – 味付けと詰め物（最も一般的に使用される材料）

4.3.1 製品

- 新鮮なトマト
 - アグロ・サルネーゼ・ノチェリーノのサン・マルツアーノ種、イタリアの長いローマ型トマト。コルバラチェリートマト（Corbarino）、「ポモドリーノ・デル・ピエンノロ・デル・ヴェスヴィオ」D.O.P、ダツテリーノトマトまたはその他の典型的なチェリートマトで、酸と糖の成分の間に繊細なバランスがあるものが好ましい。
- 皮むきトマト
 - アグロ・サルネーゼ・ノチェリーノの皮むきサン・マルツアーノトマト。D.O.P.。新鮮なまたは工業用の皮むきトマト「ローマ型ロングトマト」（イタリア製が好ましい）の使用が許可されています。



- 「皮むきトマト」の形のトマトは、手でつぶすことが好ましいです。この技術は製品に異なる一貫性を与え、種を壊すことを避け、苦い味を与えるためです。
 - 遺伝子組換え生物から得られ、DNA に作用する栽培および/または保存処理を受けたまたは****電離放射線を使用した皮むきトマトは除外されます。
 - 機械的につぶされたトマトの使用は、イタリアの長いトマトから来ており、工業的に皮むきトマトとして処理されている****場合に許可されます。したがって、それ以上の熱処理はありません。つぶされたトマトに追加されたトマトジュースや濃縮物も、長いトマト、イタリア製が好ましいものから来る必要があります。
- モッツアレラ
 - カンパニアの水牛モッツアレラ D.O.P.と伝統的なモッツアレラ。
 - フィオルディラツテ
 - 伝統的な技術で生産され、協会のサプライヤー登録のパラメーターに準拠した特徴を持つ新鮮なストリングチーズ（パスタフィラータ）。
 - オイル
 - 薪窯のチャンバー、ドーム、床の温度と調理時間を考慮すると、使用するオイルは、酸化に対する****耐性が高く、高温で安定しているもの、すなわち****エキストラバージンオリーブオイルです。
 - オリーブをコールドプレスで得られ、精製プロセスを受けていない、すなわち****エキストラバージンオイルは、



トコフェロールなどの変化していない****天然の抗酸化物質を含んでいます。

- 酸味や刺激的な後味を持つものを避け、繊細な特徴を持つオイルを好むべきです。オイルは、エマルジョンを形成し、材料の均一な調理に貢献するため、調理段階の前に追加する必要があります。風味の理由から、生のまま（調理後に）追加することもできます。

- オレガノ

- シソ科の *Origanum vulgare*。

- バジル

- 新鮮なまたは****作りたてのカットされた新鮮なバジル。

- チーズ

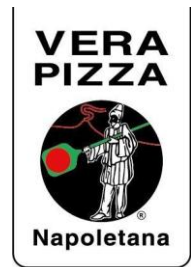
- おろしにする****硬質チーズ。

- 塩

- 手順は、ピッツァ生地 directly****塩を追加するのではなく、トマトソースに塩を加えることで準備することを含みます。詳細には、皮むきトマト 1kg に追加する塩の量は約 10-12g です。サン・マルツァーノトマトの場合、すでにより****風味豊かな製品であるため、追加する量は 1kg あたり****約 7-10g です。新鮮なトマトを使用する場合は、ピッツァに直接****塩を追加する必要があります。

- リコッタ

- 牛、羊または水牛のリコッタ。



- サラミ
 - ナポリサラミ。
- チコリ (Cicoli)
 - 豚の内部の脂肪組織に存在する脂肪の加工から得られた****製品（豚肉のカリカリ）。
- マッシュルーム、アーティチョーク、焼きハム、プロシュート。

4.3.2 準備技術

マリナーラ

スプーンを使用して、つぶされた皮むきトマトをピッツァ生地ディスクの中心に置きます。皮むきトマトに加えてまたは****代わりに刻まれた新鮮なトマトの使用が許可されています。

皮をむいたニンニクのかけらは、「スライサー」で薄いスライスにカットされます。スライスハトマトの表面に広げられます。

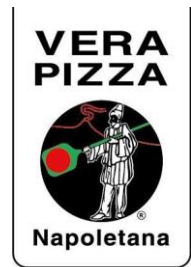
オレガノは秩序ある動きでトマトの表面に分布されます。

オリーブオイルは、不活性な容器または薄い注ぎ口を持つ伝統的な銅の瓶を使用して、中心から周辺に向かってらせん状の動きで置かれます。

マルゲリータ

スプーンを使用して、つぶされた皮むきトマトをピッツァ生地ディスクの中心に置きます。皮むきトマトに加えてまたは****代わりに刻まれた新鮮なトマトの使用が許可されています。

モツアレラが小さい****サイズの場合は、スライスまたは半月にカットする必要があります。



一方、フィオルデイラツテや大きなモツツアレラはあまり厚くないストリップにカットする必要があります。ストリップはトマトの表面に均等に分布されます。

おろしチーズ（使用される場合）は、均一な回転運動でピッツアの表面に広げられます。

いくつかの新鮮なバジルの葉が調味料の上に置かれます。薪窯での調理プロセス中に焦げるのを防ぐために、モツツアレラの前にバジルを追加することが許可されています。

エキストラバージンオリーブオイルは、伝統に従って簡単さのために****数字の6を形成する場合**、らせん状の動きで置かれます。

クアトロ・スタジオーニ（四季）

生地の円盤が伸ばされたら、基本の生地から得られた****薄いストリップで4つの部分に分割されます。味付けは、ピッツア職人の想像力、良い味、食の規範の尊重に委ねられます。

歴史的に、モツツアレラとチェリートマトは最初のスライスに分布され、皮むきトマト、ハムとサラミをストリップにカットしたもの、およびフィオルデイラツテの半分のスプーンが2番目に分布されました。3番目のセグメントは、残りの皮むきトマト、ベビーアーティチョーク、フィオルデイラツテで味付けされました。キノコ、フィオルデイラツテ、少々のオイルが最後のセグメントに置かれました。ピッツアの中心はブラックオリーブとバジルで飾られました。

カプリチョーザ

スプーンを使用して、つぶされた皮むきトマトをピッツア生地ディスクの中心に置きます。

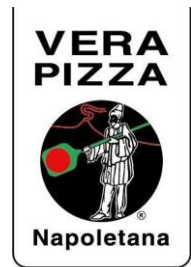


Sede legale / Head office
Uffici / Offices

via Capodimonte 19A
80131 Napoli, Italy

partita iva 07801000634
rea Napoli 814980

T/F +39 081 4201205
info@pizzanapoletana.org
www.pizzanapoletana.org



ハムの2つの全体のスライス、キノコ、フィオルデイラツテを追加します。次に、水を切って半分にしたアーティチョーク、おろしチーズ、オイル、バジルを追加します。

リピエーノ/カルツオーネ (包み焼き)

ピッツァ生地ディスクが形成されたら、水を一さじで****事前に希釈されたリコッタの詰め物を円盤の半分の上に分布させる必要があります。次に、干切りにカットされたサラミ、コショウの振りかけ、チーズ、少々のオイルを追加し、ピッツァはそれ自体で閉じます。外側に、少々トマトとチーズの振りかけを置きます。

揚げカルツオーネ (Pizza Fritta)

ピッツァ生地ディスクが形成されたら、詰め物を円盤の半分の上に分布させる必要があります。

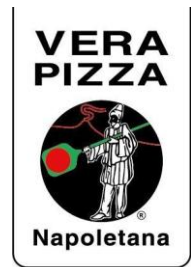
伝統的に使用されたリコッタは羊のリコッタでしたが、長年にわたって****牛のリコッタ、フシエツラ、水牛のリコッタの使用が広まりました。

リコッタは最初に水で希釈する必要があります (リコッタ 1/2 kg に水を約1と半分の大きじを使用します) が、フシエツラと水牛のリコッタにはこれは必要ありません。

バリエーションとして、リコッタにコショウおよび/またはおろしチーズを追加することがあります。

サラミは約 2-3 mm の厚さのストリップにカットする必要があります。

チコリは崩す必要があります**。



フィオルデイラツテまたはスモークプロヴォラは、より均等な分布のために****ストリップにカットする必要があります。水分が多すぎないように****注意する必要があります。

円盤が半分****満たされたら、カルツオーネは手のひらの側面を助けに他の半分の重ねることによって****閉じる必要があります**。重なり合うフラップをうまく****封印し、中心に短い圧力を加えることで****詰め物の分布を改善することに****注意します**。

揚げた丸いピッツア (Fritta Tonda)

丸いバージョンは、2つの生地を円盤の重ね合わせを必要とします。総重量は約 200gr を超えてはなりません（上の円盤に約 80gr、下の円盤に 120gr）。詰め物は前述の通りです。丸いピッツアの準備の中で非常に重要なステップは、詰め物の均一な分布です。

伝統的な揚げピッツアと並行して、他の一般的に****使用される種類が広がっています。

- 揚げピッツア：エンダイブ（調理済みまたは生）を使用。
- モンタナーラ：フィオルデイラツテ、トマト、バジル。

4.3.3 最終的な外観と味

伝統的なマルゲリータとマリナーラピッツアの場合、トマトの酸味のある風味は、過剰な水分を失っただけで、濃密で一貫性を保ちます。そして、短い調理時間で変化を受けない****オイルの香りに****加えて、それぞれ****オレガノ、ニンニクまたはバジルの香り、調理されたモッツアレラの風味とよく****組み合わせられます。



第 5 条 例外

真のナポリピッツァ協会は、「真のナポリピッツァ」 (Vera Pizza Napoletana) の製造プロセスを損なうことなく、技術的および規制的な性質の特定の地域のニーズを考慮して、製品と設備の両方に例外を付与する権利を留保します。いかなる場合でも、これらの例外は**「真のナポリピッツァ」 (Vera Pizza Napoletana) 製品に実質的な変更を引き起こす****必要はありません**。

第 6 条 商標の使用： 会員資格

真のナポリピッツァ協会は、専用の所有物である**「真のナポリピッツァ」 (Vera Pizza Napoletana) 商標の使用許諾の要求を評価します。これは、準備されたフォームに基づいて明示的な要求を行い**、適切な行政的および技術的なチェックを行い、理事会の決議を得た****ピッツェリア活動を行っている企業に対して行われます。ガスオーブンまたは代替エネルギーが使用される場合、伝統的なものとの違いを強調するために認証とブランドが修正されます。

「真のナポリピッツァ」 (Vera Pizza Napoletana) に必要な管理は、以下の側面に関するものです。企業でのミキシング段階、発酵と準備段階で、記述された段階の正しい実行と正しい連続に従って行います。企業の重要な点を注意深く監視します。原材料と設備が実施仕様で想定されているものと一致していることを確認します。使用される原材料の完璧な保存と保管を確認し、最終製品の特徴がこの生産仕様の規定に準拠していることを確認します。ピッツェリアの管理者はまた、これらの生産仕様でカバーされる製品の知識を実証する必要があります。



必要な場合、協会は、設定または認識されたトレーニングコース、インターンシップ、または再教育コースを通して、ピッツェリアのスタッフの専門的な更新を要求することができます。

真のナポリピッツァ協会は、技術、管理、経済の管理要因に関する覚書を持って海外の代表団を設立する権利を留保します。

第 7 条 商標の使用： その後のチェックと除外

協会の代表者による定期的かつランダムなチェックにより、理事会によって決定された例外を損なうことなく、規定の現行の規則のすべての部分への準拠が検証されます。

生産仕様の個々の規則に準拠しない場合：

- 違反が検出され次第、改善が要求されます。
- 30 日後に是正措置の実施が検証されます。
- 永続的な不遵守の場合、理事会の決議により会員が除外され、商標と識別のサインが撤回され、引き起こされた財政的およびイメージの損害が計算されます。