



Regolamento e Protocollo Associazione Originale Pinsa Romana

1. Utilizzo del Marchio Originale Pinsa Romana

L'Associazione Originale Pinsa Romana valuterà le richieste di utilizzo del marchio "**Originale Pinsa Romana**" alle attività esercenti.

Le pinserie che richiederanno il controllo di qualità tramite la modulistica presente sul sito web (www.pinsaromana.org) sosterranno una verifica tecnica su deliberazione del consiglio direttivo.

I controlli previsti riguarderanno la fase d'impasto, la lievitazione e la preparazione della Pinsa Romana.

Verranno controllati attentamente il corretto svolgimento e la corretta successione delle fasi descritte, saranno considerati utili alla valutazione la conservazione e l'immagazzinamento delle materie prime da utilizzare.

Per finire verrà esaminato il prodotto finale controllando che sia conforme a quanto previsto dal presente disciplinare di produzione.

Il responsabile della pizzeria deve dimostrare di conoscere il prodotto Pinsa Romana (disciplinare di produzione) o deve avvalersi di un pizzaiolo riconosciuto dall'Associazione Originale Pinsa Romana.

Qualora fosse necessario l'Associazione potrà richiedere l'aggiornamento professionale del personale della pizzeria attraverso seminari di formazione, corsi di aggiornamento o consulenze da essa predisposti o riconosciuti.

1.1 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.

Verranno ritirati il marchio e i segni distintivi, calcolando l'eventuale danno patrimoniale e di immagine provocato.

1.2. Utilizzo del marchio: autorizzazioni e revoche

Le attività (Pinserie) che entreranno a far parte dell'associazione riceveranno dalla stessa il consenso e l'autorizzazione per utilizzare i marchi (registrati) di Originale Pinsa Romana.

Per ottenere tale beneficio le attività (Pinserie) dovranno sottoscrivere il modulo di autorizzazione da rinviare firmato all'Associazione Originale Pinsa Romana, tramite mail o posta raccomandata.

La presente autorizzazione perderà automaticamente efficacia.

Resta inoltre inteso che con il decadere della presente autorizzazione, l'attività Pinseria in questione non potrà vantare alcun diritto o pretesa sulla dicitura PINSA o su diciture simili.

L'autorizzazione decaderà per motivi quali:

- cessazione fornitura dei prodotti necessari per realizzare l'Originale Pinsa Romana (farina Pinsa Romana expert dell'azienda Di Marco)
- perdita degli standard qualitativi precedentemente verificati (vedi cap 1.1.)
- utilizzo non conforme dei marchi dati in concessione
- fallimento attività.

2.Pinserie associate

L'associazione avrà lo scopo di “certificare” le Pinserie che lavorano correttamente il prodotto Pinsa così da mettere in risalto le attività che meglio rappresentano questa specialità.

Inoltre il prodotto Pinsa otterrà più tutela nel proprio settore favorendo chiunque ne faccia parte.

Le associazioni che supereranno il controllo di qualità otterranno delle riconoscenze (targa, inserimento sulla mappa ufficiale dell'associazione, profilo e pagina personale sul sito web dell'associazione, vetrofania e pubblicazioni).

Superato il controllo di qualità il titolare dell'attività dovrà accettare e firmare il presente regolamento dell'associazione versando successivamente la quota associativa annuale.

2.1.Requisiti idoneità Pinserie

Per ottenere tale “certificazione” le attività (pinserie) dovranno:

1. effettuare richiesta per ottenere il controllo qualità compilando l'apposito modulo presente sul sito web (www.pinsaromana.org);

2. superare il controllo di qualità (ottenendo una votazione positiva dall'esaminatore) rispettando la lavorazione e tutti i procedimenti da protocollo della Pinsa Romana Originale;

3. dopo aver superato il controllo di qualità il titolare dovrà compilare il modulo d'iscrizione all'associazione e versare la quota associativa annuale di 120€ (centoventi euro) che è valida per tutti i servizi descritti nel paragrafo 2: *Pinserie associate*.

I controlli che verranno effettuati dall'esaminatore terranno conto principalmente del protocollo originale dell'associazione:

2.2. Protocollo da rispettare

2.2.1. Ricetta impasto

Dosi su 1 L d'acqua

Farina Pinsa Romana expert 1,250 Kg - 1,4 Kg

Lievito secco 2 g - 6 g (in base alla stagione)

Sale 20 g - 25 g

Olio evo 15 g - 20 g

Temperatura finale impasto: da 21°C - 24°C*

Lievitazione impasto da 24 a 96 ore Maturazione a 4°C in frigo

*In base a temperature lab. e attrezzature

2.2.2. Peso palline

Pinsa classica: 230 g - 250 g
Pinsa
porzione: 130 g - 150 g

2.2.3 Dimensioni pinsa da cotta

Pinsa classica: larghezza 20 cm - 22 cm lunghezza 32 cm - 35 cm
Pinsa
porzione: larghezza 20 cm - 22 cm lunghezza 20 cm - 24 cm

2.2.4. Divieti

- Utilizzo del mattarello;
- lievitazioni inferiori a 24 h;
- utilizzo di farine e altri ingredienti non conformi all'impasto della Pinsa Romana.

2.2.5. Obblighi

- Utilizzo del termometro per le rilevazioni di temperatura dell'impasto;
- rispetto delle regole HACCP.

2.2.6. Risultati richiesti

L'Originale Pinsa Romana deve rispecchiare i seguenti canoni di riconoscimento:

- digeribilità dell'impasto;
- fragranza;
- involucro della pasta morbido;
- esterno della pasta croccante;
- sentore di pane antico nel sapore della pasta.

2.3. Obblighi Pinserie associate

Associazione Originale Pinsa Romana
Sede Legale: Via Monte Nero 1/3 Guidonia Montecelio 00012
C.F. 94075740582

I titolari delle Pinserie associate si impegnano a:

1. mostrare in modo evidente il marchio dell'associazione all'interno del proprio locale e, ove possibile, sulla parte esterna della loro attività ed esclusivamente in detto luogo;

2. descrivere correttamente la lavorazione e le caratteristiche del prodotto Pinsa Romana al cliente spiegandone le caratteristiche principali;

3. formare gli operatori di sala per quanto riguarda le conoscenze del prodotto Pinsa così da poterlo descrivere correttamente al cliente;

4. comunicare e concordare con l'associazione qualunque attività promozionale o pubblicitaria, la partecipazione a fiere, corsi di formazione, creazione di concorsi regionali e nazionali e di tutto ciò che riguarda la pinsa, e che coinvolge direttamente o indirettamente l'associazione stessa;

5. non praticare operazioni di concorrenza sleale nei confronti di altre pinserie.

6. comunicare prontamente all'associazione le eventuali modifiche inerenti all'attività associata:

- cessazione attività;
- cambio nome;
- cambio indirizzo.

7. continuare ad attenersi al protocollo di lavorazione descritto dall'associazione e mantenere gli standard qualitativi espressi durante il controllo di qualità.

3.Albo Pinsaioli associati

L'Albo Pinsaioli dell'associazione ha lo scopo di professionalizzare ulteriormente i Pinsaioli e tutelare la loro immagine sia in Italia che all'estero, la presenza nell'albo permette di essere riconosciuto in una cerchia ristretta e privilegiata del settore sfruttando anche la promozione che verrà eseguita tramite i canali dell'Associazione Originale Pinsa Romana (sito web, social media, pubblicazioni, fiere ed eventi).

Ogni Pinsaiolo oltre ad avere un profilo consultabile sul sito web dell'associazione avrà a disposizione un "tesserino" comprensivo di codice qr personale che potrà utilizzare come curriculum digitale.

3.1.Requisiti idoneità Pinsaioli

I Pinsaioli interessati all'iscrizione all'albo dovranno:

1. effettuare richiesta d'iscrizione all'esame per ottenere l'idoneità tramite sito web (www.pinsaromana.org) inviando una mail (info@pinsaromana.org) o contattando telefonicamente un responsabile dell'associazione;
2. sostenere l'esame ed essere valutati positivamente dagli esaminatori, la prova da superare comprende una parte teorica e una pratica. L'esame si svolge in giornata e le sessioni vengono organizzate periodicamente e in gruppo e tratta le tematiche riguardanti la preparazione della Pinsa Romana partendo dall'impasto fino ad arrivare alla cottura;
3. dopo aver superato l'esame, il pinsaiolo dovrà compilare il modulo d'iscrizione all'associazione e versare la quota associativa annuale di 50€ (cinquanta euro) che è valida per tutti i servizi descritti nel paragrafo 3: *Albo Pinsaioli associati*.

3.2.Obblighi Pinsaioli associati

Gli iscritti all'Albo dei Pinsaioli dell'Associazione Originale Pinsa Romana si impegnano a:

lavorare e servire l'Originale Pinsa Romana secondo il protocollo di lavorazione, aderendo strettamente alle regole del disciplinare.

4.Obblighi dell'associazione

L'associazione si impegna a:

1. promuovere e pubblicizzare il marchio Originale Pinsa Romana e le sue attività con eventi, conferenze e fiere e tutto ciò che può essere utile per il raggiungimento degli obiettivi dell'associazione;
2. assicurare il rispetto del disciplinare da parte degli associati e la formazione dei soci stessi;
3. fornire assistenza tecnica al fine di facilitare l'aderenza al disciplinare;
4. selezionare le imprese i cui strumenti, materiali e prodotti siano conformi ai requisiti del disciplinare;
5. organizzare sessioni informative per i responsabili delle imprese associate;
6. effettuare successivi controlli a campione nelle attività associate per confermare la qualità della lavorazione, così da mantenere sempre alto e verificato il livello delle Pinserie associate.
7. organizzare e promuovere corsi di formazione per i pinsaioli;

8. informare i soci per quanto riguarda il lavoro e le iniziative intraprese dall'associazione;

9. organizzare eventi, manifestazioni, convention e fiere nel mondo riconoscendo un diritto di prelazione per l'eventuale partecipazione degli associati;

10. riservare offerte da aziende partner per gli associati.

FIRMA

Presidente

Alberto Di Marco

Segretario

Luca Bucciarelli