

Progetto pilota Pizza Napoletana 100% Made in Campania - tracciata in blockchain

Progetto dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania per la tutela, valorizzazione e promozione del **Made in Campania** attraverso il piatto napoletano più iconico, la pizza. La promozione riguarda sia le specialità agroalimentari sia quelle vitivinicole campane.

Elenco 10 pizze tradizionali ammesse dal progetto

- 1 Margherita con fior di latte e pomodoro campano
(preferibile Pomodoro San Marzano DOP)
- 2 Margherita con Mozzarella di Bufala e pomodoro campano
(preferibile in abbinamento Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP)
- 3 Marinara
- 4 Marinara con alici
- 5 Salsiccia e Friarielli
- 6 Ripieno al forno
- 7 Cosacca
- 8 Quattro Formaggi
- 9 Diavola
- 10 Ortolana

Elenco 25 prodotti Made in Campania* per farcire le pizze ammesse al progetto

(ingredienti delle pizze prodotti da aziende campane, nessun riferimento all'origine della materia prima ovviamente laddove non previsto dal disciplinare degli ingredienti utilizzati)

#	Ingrediente	#	Ingrediente
1	Olio EVO Campania	14	Zucchine (anche in barattolo)
2	Mozzarella di Bufala DOP	15	Salsiccia di suino nero casertano/felix o altra salsiccia campana
3	Fior di latte	16	Salame tipo Napoli
4	Provola	17	Conciato Romano
5	Ricotta	18	Provolone del Monaco DOP
6	Pomodoro San Marzano DOP	19	Caciocavallo
7	Piennolo del Vesuvio DOP	20	Pecorino Bagnolesse
8	Pomodoro Cannellino Flegreo	21	Alici di Cetara o di Menaica
9	Pomodoro Corbarino	22	Aglio Uftita (o aglio generico campano)
10	Carciofi (anche in barattolo)	23	Olive Caiatine (o olive generiche campane)
11	Melanzane (anche in barattolo)	24	Origano Matese / Irpinia (o origano generico campano)
12	Broccoli tipologia Friarielli (anche in barattolo)	25	Farina di azienda campana
13	Peperone Campano (anche in barattolo)	Il progetto prevede di sensibilizzare l'abbinamento del vino campano alle pizze tradizionali.	

*In alternativa, soprattutto laddove queste materie prime non sono reperibili, la pizzeria può utilizzare altri ingredienti non inclusi nella lista, l'importante è che siano campani.

Procedura per l'adesione al progetto pilota

1. La pizzeria che vuole aderire al progetto **Pizza Napoletana 100% Made in Campania** dovrà essere associata ad AVPN o APN
 2. Invia una richiesta ad Authentico (invia email a info@authentico-ita.com) specificando quali delle 10 pizze vuole adottare, mettendo in copia l'associazione di appartenenza.
Per aderire al progetto pilota è sufficiente che la pizzeria adotti almeno due pizze tra quelle ammesse.
 3. Ricevuta la richiesta, Authentico invierà via whatsapp alla pizzeria un link ad un **modulo per la raccolta delle informazioni necessarie alla tracciabilità degli ingredienti delle pizze prescelte, da riempire direttamente online (i dati possono essere inseriti in più step, il modulo consente di salvare quanto inserito e tornare successivamente per completare l'inserimento)**
Inoltre, successivamente alla registrazione, verrà inviato via mail/whatsapp un fac-simile **della lettera di autocertificazione** che la pizzeria deve condividere con i suoi fornitori ed ottenere compilata e firmata su carta intestata del fornitore
- Nel modulo da compilare ONLINE, per ogni ingrediente, abbinato ad ogni singola pizza tra quelle adottate, oltre al nome del prodotto, la pizzeria dovrà specificare
- a. il nome del fornitore o in alternativa il nome del distributore
 - b. allegare un documento di auto-certificazione che sarà stato emesso dal fornitore come dichiarazione attestante la fornitura della/delle materia/e prima/e
4. Authentico riceverà automaticamente in forma digitale tutti i dati immessi online dalla pizzeria, compresi i pdf delle lettere di autocertificazione dei fornitori, e procederà a tracciare sulla piattaforma blockchain le pizze prescelte e tutti i loro ingredienti.
 5. Il risultato di questo processo di tracciabilità digitale in blockchain sarà un QR Code per ogni pizza tracciata che sarà inviato alla pizzeria via mail in formato vettoriale.
 6. La pizzeria, ricevuti i QR code via email dovrà stamparli o farli stampare dalla tipografia per renderli scansionabili dai clienti. I QR code possono essere messi sul menù, possono essere stampati sulle tovagliette o stampati su supporti cartacei, ad esempio su un volantino che promuove l'iniziativa, o su cartoncini, da mettere sul tavolo in modo da essere facilmente accessibili dai consumatori
 7. Come riconoscimento, le pizzerie aderenti al progetto pilota compariranno sul sito della Regione Campania in una sezione specifica dedicata a tale iniziativa. Inoltre, i pizzaioli aderenti potranno essere coinvolti nelle manifestazioni fieristiche dove partecipa la Regione Campania.
 8. Responsabilità sulla veridicità delle informazioni fornite dalla pizzeria
 - a. La pizzeria dichiara sotto la propria responsabilità che le informazioni e la documentazione trasmessa corrispondono al vero, che i documenti sono originali e che non omettono alcun elemento rilevante.
 - b. La pizzeria prende atto che, ai sensi degli articoli 46, 47 e 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del Codice penale e delle leggi speciali in materia.
 - c. In caso di dichiarazioni false, incomplete o non veritiere, la pizzeria sarà ritenuto unico responsabile per ogni conseguenza civile, amministrativa e penale, tenuto conto che si configurerebbe il reato di falso in commercio come da articoli N. 515, 516 e 517 del Codice penale.
 - d. In caso di cambio fornitori la pizzeria informerà **tempestivamente** l'organizzazione del progetto per le opportune modifiche alla tracciabilità delle materie prime e invierà una nuova auto-certificazione del fornitore.
 - e. Authentico sarà in contatto con i fornitori di materie prime per ricevere segnalazioni qualora le pizzerie non effettuino ordini e per intercettare prontamente eventuali sostituzioni non comunicate di fornitori da parte della pizzeria.