



**CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI**  
PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA



**REGOLAMENTO (UE) N. 1151/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 21 novembre 2012** sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari- Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L 343/1 del 14.12.2012 IT

**DECRETO 14 ottobre 2013**

Ministero delle Politiche Agricole alimentari e Forestali

Disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG. (13A08515) (GU Serie Generale n.251 del 25-10-2013)

**ALLEGATO I**

Allegato I del Regolamento (UE) n. 1151/2012.

Prodotti agricoli e alimentari di cui all'articolo 2, paragrafo 1.

Classe 1.3 - Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

ITALIA

Arancina(STG)

-----  
**ALLEGATO II**

**DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA STG**

Art. 8 - Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

"ARANCINA"

N.

**1. NOME E INDIRIZZO DELL'ASSOCIAZIONE RICHIEDENTE**

Nome : Associazione

Indirizzo :

Tel.

Fax :

E-mail :

PEC:

**2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO**



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI  
PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA



Italia

### 3. DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

#### 3.1. Nome da registrare

"Arancina"

La registrazione è richiesta nella sola lingua italiana.

La dicitura "Prodotta secondo la tradizione " e l'acronimo STG contenuti nel logo/etichetta della "Arancina" STG, sono tradotti nella lingua del paese in cui ha luogo la produzione.

#### 3.2. Indicare se il nome

X è di per sé specifico

· indica la specificità del prodotto agricolo o del prodotto alimentare

Il nome "Arancina" è tradizionalmente utilizzato per designare questo prodotto, come attestano le varie fonti di cui al punto 3.8.

#### 3.3. Tipo di prodotto

Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria.

#### 3.4. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare che reca il nome indicato al punto 3.1

Il prodotto alimentare "Arancina" STG si presenta come un prodotto da forno sferico il cui diametro varia da 8 a 10 cm ed il peso da 150 a 200 grammi.

Il prodotto finito presenta un colore esterno di un arancione carico, e per forma e per colore ricorda il frutto dell'arancio.

Il prodotto alimentare "Arancina" STG è caratterizzato dal colore dorato e da un ripieno costituito da carne bovina tritata fatta soffriggere in olio extravergine di oliva e la cui cottura viene ultimata insieme a piselli di diametro compreso tra 0,5 mm e ..... , carote tagliate a forma di dadi irregolari, cipolla finemente tritata, costole di sedano, concentrato di pomodoro ricostituito

La consistenza della "Arancina" deve essere tale da fare mantenere l'integrità della sfera durante la fase di friggitura e subito dopo.

#### 3.5. Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto che reca il nome indicato al punto 3.1

Le materie prime di base caratterizzanti la "Arancina" sono: riso, carne bovina, concentrato di pomodoro, piselli, carote, cipolle, gambi di sedano, olio di extravergine di oliva, olio di semi di arachide, zafferano, pangrattato, acqua, farina OO è ammessa la presenza di uovo. Altri ingredienti che possono essere utilizzati nella preparazione della "Arancina" sono: carne suina in proporzione variabile a quella bovina al fine di raggiungere il giusto rapporto tra carne e grasso, per mantenere la carne nella fase di cottura morbida al gusto. E' ammesso anche l'utilizzo di riso sottoposto al trattamento parboiled per garantire che la salda d'amido, la cui funzione tra l'altro è quella di tenere coesi i chicchi di riso, non ecceda e la sua presenza non sia organoletticamente individuata.



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI  
PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA



Le caratteristiche delle varietà di riso sono le seguenti:

Nome comune Arborio

Caratteri morfofisiologici (Ente Nazionale Risi 2012)

Genealogia: Vialone X Lady Wrioth

Specie: *Oryza sativa*

Sottospecie : *japonica*

Anno di introduzione: 1967

Paese di origine : Italia

Responsabile della conservazione in purezza: Ente Nazionale Risi

Cariosside

- colore pericarpo: bianco
- lunghezza mm: 7,37
- larghezza mm: 3,61
- rapporto lungh/largh: 2,04
- spessore mm: 2,1
- peso di 100 : g 3,63

Nome comune Roma

Genealogia: Balilla X Razza 77

Gruppo varietale: japonica

Anno di costituzione: 1931

Responsabile della conservazione in purezza: Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura

Cariosside

- colore pericarpo: bianco
- lunghezza mm: 7
- larghezza mm: 3,1
- rapporto lungh/largh: 2,3
- spessore mm: 2,1
- peso di 100 : g 3,41

è ammesso l'utilizzo di riso sottoposto al trattamento parboiled



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI  
PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA



Le caratteristiche della farina di tipo 00 sono le seguenti:

- W : 220-380
- P/L : 0,50-0,70
- Assorbimento : 55-62
- Stabilità : 4-12
- Indice di caduta E10 : max. 60
- Falling number (indice di Hagberg) : 300-400
- Glutine secco : 9,5-11 g %
- Proteine : 9 -12,5 g %

La preparazione della "Arancina" comprende esclusivamente le seguenti fasi di lavorazione, da realizzarsi in ciclo continuo nello stesso esercizio:

#### ***Cottura del riso***

Il riso viene fatto cuocere in acqua salata per un tempo compreso tra i 14 ed i 16 minuti in modo tale che si presenti cotto al dente. Nella fase finale di cottura si aggiungerà lo zafferano fino a raggiungere una colorazione gialla il cui riferimento in coordinate CMYK siano riconducibili ai valori (0%, 4%, 44%, 0% ) corrispondente al colore riportato in allegato con oscillazioni di più o meno uno sui parametri M ed Y e tra 0 e 7 sul parametro K. La consistenza alla cottura deve essere tale che venga completata a seguito della penetrazione del calore nella successiva fase di friggitura.

#### ***Ripieno***

##### *Ingredienti*

Carne tritata, cipolla finemente tritata, piselli sgocciolati, costole di sedano tritate a cui siano state tolte le foglie, carota pelata tritata, doppio concentrato di pomodoro ricostituito con acqua tra gli 8 ed i 10 ° Brix (*Preparazione del ripieno*)

Soffriggere la cipolla finemente tritata in olio extravergine di oliva. Alla doratura della stessa, aggiungere i piselli, le costole di sedano ridotte a dimensioni inferiori a 5 mm e la carota in cubetti di dimensioni simili ai piselli. Tale operazione deve durare ..... minuti al massimo. Unire, quindi, la carne tritata sino a che la stessa non abbia subito un processo di doratura superficiale, il doppio concentrato di pomodoro ricostituito e facendo sobbollire il tutto per 40 minuti in modo che la parte liquida del ripieno abbia una concentrazione finale di sostanza secca espressa in gradi Brix tra i 12 ed i 14 ° Bx

#### ***Formatura***

Il riso preparato come sopra descritto, sarà fatto raffreddare su un piano di marmo, mentre la farcitura a temperatura non superiore ai 40° C verrà posta in una terrina. Successivamente l'operatore formerà nella mano semichiusa formante una conca, il riso fino a modellare una semi sfera con leggera cavità centrale in cui inserirà la farcitura. Operando con ambedue le mani ricoprirà, quindi, la semisfera con la restante parte di riso, conferendo la caratteristica forma sferica.

#### ***Fase di legatura***



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI

PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA



L'Arancina grezza così costituita, potrà essere refrigerata per consentire alla salda d'amido di svolgere una migliore azione legante. Prima di affondarla nell'olio caldo della friggitrice verrà, immersa in un battuto di farina OO ed acqua in rapporto ponderale 1: 1 e passata nel pangrattato eliminandone l'eccesso

Per la preparazione della "Arancina" STG non sono consentiti altri tipi di lavorazione diversi da quelli descritti, in particolar modo non si potrà utilizzare la macchina formatrice.

### ***Farcitura***

- Temperatura dell'olio per il soffritto 120° C;

- tempo di cottura :

- per soffriggere la cipolla circa 2 minuti;
- per soffriggere sedano e carote circa 2 minuti

Cottura del riso:

- Tempo di cottura del riso 14 -16 minuti circa dall'inizio dell' ebollizione

### ***Frittura dell'Arancina***

- Effettuata con sistema di frittura termoregolabile tra 170- 180 °C circa, con olio di semi avente punto di fumo superiore a quello di frittura.

- Tempo di frittura : circa 4 minuti

### ***Conservazione***

L' "Arancina" va consumata appena preparata e non può essere congelata o surgelata o posta sottovuoto per una successiva vendita.

### **3.6. Carattere specifico del prodotto agricolo o alimentare**

Gli elementi chiave che definiscono il carattere specifico del prodotto in argomento sono numerosi e direttamente riconducibili ai tempi e alle modalità delle operazioni, nonché all'abilità e all'esperienza dell'operatore artigiano. In particolare il processo di lavorazione della "Arancina" si caratterizza nella fase di formatura del prodotto stesso , nella successiva fase di preparazione alla frittura ( legatura ) e nella frittura stessa

### **3.7. Tradizionalità del prodotto alimentare**

La comparsa della "Arancina" può essere fatta risalire a un periodo storico della dominazione Araba. Esistono numerose risultanze storiche circa l'introduzione del riso in Europa da parte degli Arabi estendendo il commercio e coltivazioni sino alla Sicilia le cui zone paludose della fornivano allora delle condizioni ambientali ottimali allo sviluppo di questa coltivazione consentendo a questo cereale un lungo periodo di prosperità. Il riso coltivato in passato, sembrerebbe affine alle recenti varietà Arborio e Roma che oggi si utilizzano nella gastronomia siciliana.

Relativamente all'Arancina, gli Arabi solevano mangiare delle polpette di carne tritata mescolata con riso, altri vegetali, spezie tra cui lo zafferano, che anch'essi avevano introdotto in Sicilia. Gli ingredienti ora menzionati sono gli stessi utilizzati tutt'oggi per la composizione dell'Arancina alla carne, pertanto, è presumibile attribuire la nascita di questa ricetta agli Arabi. L'utilizzo di carne di maiale in questa preparazione si deve far risalire alla cacciata degli Arabi, sia per il minor costo della stessa, sia per evidenti motivi di differenziazione religiosa.



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI  
PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA



L'Arancina (in siciliano arancinu o arancina) è una specialità dellacucina siciliana. Come tale, è stata ufficialmente riconosciuta e inserita nel 2013 (G.U. n.147 del 25 giugno 2013, s.o. n. 52) nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (P.A.T) del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali all'interno della tredicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali in attuazione dell'art. 3, comma3, del D.M. 8 settembre 1999,n.350 con il nome di "arancini di riso".

Gli stessi dizionari della lingua italiana e l'Enciclopedia Treccani parlano specificamente di arancino indicando una specie di supplì contenente carne di pollo. Nella tradizione palermitana i frutti dell' arancia sono denominate arance ed al singolare arancia, di conseguenza secondo la tradizione, la sfera di riso farcito di colore arancio simile per dimensione e peso all'arancia, viene chiamata arancina.

La particolarità dell'Arancina palermitana tradizionale è sia l'utilizzo dello zafferano in polvere che conferisce al riso dopo mantecatura il caratteristico colore giallo e l'aroma sia il ripieno rigorosamente di carne bovina e suina che ripete il ripieno di un altro piatto tipico tradizionale: gli anelletti di pasta di grano duro cotti, mescolati con tale tipo di condimento e la cui cottura è completata al forno.

Il prodotto in argomento è conosciuto con il nome di "Arancina" la cui espressione viene citata, addirittura, in numerosi testi letterari.

### 3.8 Requisiti minimi e procedure di controllo del carattere specifico del prodotto

I controlli previsti per la "Arancina" STG riguarderanno i seguenti aspetti:

- presso le aziende, seguendo il corretto svolgimento e la corretta successione delle fasi di preparazione descritte; controllando attentamente i punti critici dell'azienda; verificando la corrispondenza delle materie prime e del prodotto finale a quelle previste nel disciplinare di produzione; accertando la perfetta conservazione e l'immagazzinamento delle materie prime da utilizzare;

•

- tramite acquisizione dai fornitori delle materie prime fondamentali quali riso, carne bovina e/o suina, olio extravergine di oliva, oli di semi, concentrato di pomodoro, piselli, dei parametri analitici sotto elencati, secondo una ricerca effettuata con cadenza tipica prevista dal fornitore stesso ed in maniera tale da rispettare la frequenza minima stabilita, per ogni ingrediente, dal Comune di Palermo, 7 fermo restando per il fornitore gli obblighi normativi di informazione derivanti dalla tracciabilità ed etichettatura dei prodotti alimentari utilizzati.

#### **Sostanze che vanno in ogni caso determinate sulle materie prime.**

**Avvertenza : La mancanza di uno o più parametri analitici sotto riportati non esclude la responsabilità del produttore dal rispetto dei previsti limiti di legge. I sotto riportati parametri si devono intendere come ricerca minima per lotti di dimensione pari o superiore a quella individuata dagli organismi di controllo.**

#### **Carne**

Conformità alle caratteristiche igienico sanitarie ed organolettiche di salubrità

Grasso percentuale



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI  
PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA



Ormoni naturali e sintetici
Inquinanti Organici Persistenti (Persistent Organic Pollutants, POPs)
Metalli pesanti
Fitofarmaci
Principi attivi con effetto antibiotico o antinfiammatorio
Sostanze dopanti
Ricerca di presenza di carni estranee
Analisi microbiologica ai sensi del Regolamento (CE) n. 2073/2005
<b>Riso</b>
Dimensione del chicco
Aflatossine, Fusarium-tossine, Tossina T-2 E HT-2
Inquinanti Organici Persistenti (Persistent Organic Pollutants, POPs)
Metalli pesanti
Fitofarmaci
Conservanti
Analisi microbiologica ai sensi del Regolamento (CE) n. 2073/2005
<b>Olio</b>
Caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche conformi alla qualità merceologica dichiarata
Punto di fumo
N. di perossidi a crudo e dopo frittura
Percentuale di composti polari (CP) nell'olio di frittura
<b><i>Diossine e Composti Diossino simili</i></b>
Somma di diossine e furani
Somma di diossine, furani e PCB diossina-simili
<b>Concentrato di pomodoro</b>
Conformità alle caratteristiche igienico sanitarie ed organolettiche di salubrit�
b) assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodori;
c) rapporto zuccheri (percentuale di zuccheri nel residuo secco al netto di sale aggiunto) non inferiore a 42 (non inferiore a 40 qualora il rapporto acidit� non sia superiore a 8,5); d) rapporto acidit� (percentuale di acidi nel residuo secco al netto di sale aggiunto, espressa come acido citrico monoidrato, non superiore a 9,5; non superiore a 10 qualora il rapporto zuccheri non sia inferiore a 44);
e) acidit� volatile, espressa in acido acetico in misura non superiore a 0,40 per cento di residuo secco, al netto di sale aggiunto;
f) impurit� minerali in misura non superiore a 0,10 per cento di residuo secco al netto di sale aggiunto;
g) muffe (determinate con il metodo microscopico proposto da Howard) nei limiti non superiori ai valori sottoindicati: 50 per cento di campi positivi. La presenza di metalli pesanti � tollerata entro i limiti previsti dal REGOLAMENTO (CE) N. 1881/2006 DELLA COMMISSIONE del 19 dicembre 2006 e ss.mm.ii
<b>Piselli sgocciolati</b>
Conformit� alle caratteristiche igienico sanitarie ed organolettiche di salubrit�
<b>Cipolla</b>
Le cipolle devono essere: • intere;



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI  
PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA



- sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- sufficientemente turgide;
- esenti da danni provocati dal gelo, da insetti o parassiti;
- pulite (prive di sostanze estranee visibili);
- sufficientemente secche;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

Lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superare 6 cm di lunghezza (salvo le trecce). Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, il calibro minimo è fissato in 10 mm.-

Sono ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.

Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.

Le metodiche analitiche applicate alla determinazione dei parametri analitici sopra descritti, dovranno essere conformi ai metodi analitici di riferimento.

### 3.9. Logo

L'acronimo STG, e le diciture "Specialità Tradizionale Garantita" e "Prodotta secondo la Tradizione Palermitana" sono tradotti nelle altre lingue ufficiali del paese in cui ha luogo la produzione.

Il logo che può individuare la "Arancina" è il seguente: .....

Scritte | Caratteri |

ARANCINA STG | Varga |

Specialità Tradizionale Garantita | Alternate Gothic |

Prodotta secondo la Tradizione Palermitana | Varga |

I colori dell' immagine dell' Arancina | ?????? | C | M | Y | K |

I colori della parte grafica e dei caratteri | PantoneProSim | C | M | Y | K |

Il rosso del rettangolo con angoli tondi | 032 | 0 % | 91 | 87 | 0 % |

Bianca con bordo in nero la scritta "ARANCINA STG" | | 0 % | 0 % | 0 % | 0 % |

Rosa con bordo in nero la scritta "Prodotta secondo la Tradizione Palermitana" | rosybrown2  
| 0% | 24 % | 24 % | 7 % |

Nera la scritta "Specialità Tradizionale Garantita" | | 0 % | 0 % | 0 % | 98 % |

+++++ TIFF +++++





CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI  
PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA



#### 4. AUTORITÀ O ORGANISMI CHE VERIFICANO IL RISPETTO DEL DISCIPLINARE

##### 4.1. Nome e indirizzo

Nome :

Indirizzo :

Tel. :

Fax :

E-mail :

• Pubblico

X Privato

Nome :

Indirizzo :

Tel. : +

Fax : +

E-mail : —

• Pubblico

X Privato

Nome :

Indirizzo :

Tel. :

Fax :

E-mail : info@ismecert.com

• Pubblico

X Privato

##### 4.2. Compiti specifici dell'autorità o dell'organismo

Tutti e tre gli organismi di controllo sopra citati effettuano i controlli su soggetti diversi che operano nelle diverse parti del territorio nazionale.