



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.

II. Specialità tradizionali garantite

Classe II.3 - Piatti pronti

ITALIA

**Sfincionello (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

"SFINCIONELLO"

N.

1. NOME E INDIRIZZO DELL'ASSOCIAZIONE RICHIEDENTE

Nome : Associazione .....

Indirizzo :

Tel.

Fax :

E-mail :

PEC:

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

3.1. Nome da registrare: "Sfincionello". La registrazione è richiesta nella sola lingua italiana.

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

3.2. (Indicare se il nome è di per sé specifico

indica la specificità del prodotto agricolo o del prodotto alimentare)

Il nome "Sfincionello" è tradizionalmente utilizzato per designare questo prodotto, come attestano le varie fonti di cui al punto-3.7.

3.3. Tipo di prodotto

Classe. Piatti pronti.

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

Il prodotto alimentare "Sfincionello" STG si presenta come un prodotto pronto da mangiare , usualmente sferico, il cui diametro è di circa 30 cm ed il peso di circa 700 grammi con crosta dorata ed è ricoperto ~~da~~ con una salsa di colore rosso chiaro, **CMYK (Cyan-Magenta-Yellow-black** Color Codes: (orangered) (0%, 73%, 100%, 0%), in cui sono presenti 4-5 spicchi di pomodoro circolare, di pochi millimetri di spessore, aggiunti a crudo e successivamente cotti durante la fase di formatura e cottura.

In alternativa lo "Sfincionello" STG si può presentare in forma ellissoidale con l'asse superiore pari a 30 cm circa e quello inferiore pari a 12 cm e con un peso di circa 300 grammi, e ricoperto ~~da~~ con una salsa di colore rosso chiaro, **CMYK (Cyan-Magenta-Yellow-black** Color Codes: : (orangered) (0%, 73%, 100%, 0%), in cui sono presenti 1-2 spicchi di pomodoro circolare, di pochi millimetri di spessore, aggiunti a crudo e successivamente cotti durante la fase di formatura e cottura.

Il prodotto alimentare "Sfincionello" STG è caratterizzato da una elevata alveolatura della pasta che si presenta al morso, comprimibile, morbida e ben tranciabile.

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

Le materie prime di base caratterizzanti lo "Sfincionello" SGT sono:

Farina OO, doppio concentrato di pomodoro, olio di oliva, cipolla, pane grattugiato, sale marino ed origano secco.

Caratteristiche della farina di tipo 00:

- 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 dello "Sfincionello" comprende esclusivamente le fasi di lavorazione descritte appresso , da realizzarsi in ciclo continuo nello stesso esercizio.

3.5.1 Preparazione dell'impasto

L' impasto si ottiene mescolando farina, acqua, sale e lievito.

Dosi riferite ad un Kg di farina W 220-380.

Si versa un litro di acqua nell'impastatrice,—con disciolta una quantità di sale marino compresa tra i 20 e i 25 g, si aggiungono 100 g della farina rispetto alla quantità complessiva prevista, 100 ml di acqua tiepida dove sono stati fatti rinvenire 50 g di lievito di birra. Ottenuta una pasta omogenea ed elastica si aggiungono ulteriori 900 g di farina, fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

L'impasto deve essere lavorato nell'impastatrice a forcina per 20 minuti, a bassa velocità, fino ad ottenimento di un'unica massa compatta non appiccicosa, morbida ed elastica.

Le caratteristiche merceologiche della farina utilizzata, permettono alla stessa di assorbire dal 50 al 100% del suo peso in acqua e di raggiungere un ottimo "punto di pasta", che viene individuato grazie all'esperienza dell'addetto a tale operazione e deve verificarsi mantenendo una temperatura ambiente tra i 25 ed i 30°C ed un'umidità tra il 70 e l'80 %.

### 3.5.2. Lievitazione

*Prima fase:* l'impasto, una volta estratto dall'impastatrice, viene posto su un tavolo da lavoro dove si lascia riposare per 30 minuti sotto forma di panetti semisferici dal peso di 500 g ciascuno, posti in teglia per alimenti e coperti da un panno umido, in modo che la superficie non si indurisca formando una crosta causata dall'evaporazione dell'umidità rilasciata dall'impasto stesso.

Trascorsi i 30 minuti di lievitazione, si passa alla formatura, che deve essere eseguita esclusivamente a mano.

Con l'ausilio di una spatola si prelevano tre panetti dalla teglia di prima lievitazione.

A due dei tre panetti si dà una forma di circolare di circa 30 cm di diametro 500 g di peso che vengono posti in una seconda teglia lungo la sua diagonale.

In tal modo nella teglia rimane uno spazio dove porre il terzo panetto preventivamente ~~dopo~~ tagliato in due parti, formando un ellissoide di pasta di minore dimensione, con l'asse superiore pari a 30 cm circa e quello inferiore pari a 12 cm circa. L'operazione di formatura viene fatta a mano stendendo i panetti in modo da creare un leggero bordo di circa 2 cm di estensione.

*Seconda fase:* una volta formati i panetti, sugli stessi viene posta omogeneamente, tranne che per il bordo, con l'ausilio di un mestolo, la copertura superficiale. Si aggiungono, quindi, i pezzi di pomodoro disposti in modo da distanziarsi in egual misura l'uno dall'altro ed il tutto viene spolverato con pan grattato di finissima dimensione. L'artigiano, se del caso, provvede a rialzare la temperatura dell'impasto con un passaggio di pochi secondi al forno già a temperatura e sovrappone, quindi, le teglie in modo da fare avvenire una seconda lievitazione, per 60 minuti all'interno di cassette per alimenti.

### 3.5.3 Copertura superficiale

#### *Ingredienti*

Si procede alla ricostituzione del doppio concentrato di pomodoro aggiungendo due parti di acqua, la cipolla bianca privata delle prime 2 tuniche esterne, cubettata in piccole dimensioni in rapporto 0,4 Kg per Kg di ricostituito, facendolo 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 10 ed i 12 ° Bx.

### 3.5.4 Formatura e Cottura

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

La cottura dello "Sfincionello" STG avviene esclusivamente in forni a legna o elettrici, dove si raggiunge una temperatura di cottura essenziale di 500° C.

Il fornaio dopo circa 180 secondi, controlla la cottura della pasta sollevandone un lembo con l'aiuto di una pala metallica. il lievito di birra sarà disattivato, mentre la copertura superficiale impedirà la fuoriuscita di anidride carbonica assicurando la specifica sofficità ed al tempo stesso, per mezzo del pH garantirà la sterilizzazione di lieviti e muffe che verosimilmente presenti in tutti gli ambienti, potrebbero contaminare il prodotto.

Dopo la cottura, lo "Sfincionello" si presenterà con le seguenti caratteristiche: il pomodoro, persa la sola acqua in eccesso, resterà denso e consistente. Non saranno presenti caratteri organolettici associabili alla reazione di Maillard, rimanendo la pasta cotta, non bruciata, di colore appena biondo e con un intenso aroma.

- Temperatura di cottura platea: 500°C circa
- Temperatura della volta: 450°C circa
- Tempo di cottura :180 secondi
- Temperatura raggiunta dalla pasta: 75 – 80°C

- Temperatura raggiunta dal pomodoro: 90 – 100°C

### 3.5.5. Conservazione

L' "Sfincionello" va consumato nella giornata di preparazione e non può essere congelato o surgelato o posto 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 dello "Sfincionello" si caratterizza dalla lievitazione spinta sino alla quasi totale scomparsa di zuccheri semplici.

### 3.7. Tradizionalità del prodotto alimentare

La compara sul mercato dello "Sfincionello" deve essere fatta risalire alla presenza di un impasto che aveva caratteristiche di particolare sofficità. Tale impasto originariamente conteneva nel rapporto di 2 a 1 lo sfarinato e la patata lessa, stante la migliore disponibilità di zuccheri semplici nell'amido della patata rispetto alla semola di grano.

Si definisce tale con il nome "sfincia" qualcosa di soffice, come recita il detto: "e' muoddu comu na sfincia" (è morbido come una sfincia).

L'etimologia della parola è incerta, viene fatta risalire al latino "spongia" (spugna), al greco स्पὼγγος, σπρόγγος, ossia "spugna", oppure all'arabo جنفسا isfanğ (frittella).

L'avvento del processo dell'abbruttamento e quindi del passaggio dalla semola alla farina OO e dell'utilizzo di ceppi selezionati di lievito - *Saccharomyces cerevisiae*, ha reso superato l'utilizzo della patata lessa confinandolo nelle preparazioni domestiche del cosiddetto Sfincione.

Lo "Sfincionello", è un derivato dello Sfincione da cui si distingue per l'essenzialità degli ingredienti non ammettendo lo "Sfincionello" ne sarde salate, né pezzi di formaggio, né altri ingredienti al di fuori di quelli elencati.

La pasta a base dello Sfincione e delle cosiddette Sfincette ("sfincietiddi" in palermitano) devono essere fatte risalire al periodo Arabo. Nella Spagna ed in particolare in Andalusia sono presenti prodotti simili: i "Churros" -tuttavia rimane incerta l'origine esatta anche se si deve propendere per una derivazione di più antica età stante il ceppo di lieviti utilizzato: il *Saccharomyces cerevisiae*, il cui nome demanda alle birre preparate senza luppolo che sembra debbano il loro nome da una bevanda presente nella Spagna romana. Ugualmente è rinvenibile in Marocco una frittella "Beghrir" la cui composizione è simile al Churro.

La "Sfincetta" palermitana si distingue nettamente dal Churro e dal Beghir per la richiamata presenza di patata e per l'assenza di uovo. Lo "Sfincione" si deve considerare un derivato della "Sfincetta" che è un dolce e lo stesso nome ne suggerisce un' identica composizione dell'impasto base con una diversa finitura. Le "Sfincette" vengono fritte in olio bollente e cosparse di zucchero di canna ( a tal proposito si cita la fiorente produzione di canna da zucchero sino a circa il 1500 d.c., nelle zone limitrofe all'antica città di Palermo e chiamate falsomieie dalle sembianze della melassa).

Lo "Sfincione" è una specialità della cucina 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, comma 3, del D.M. 8 settembre 1999,n.350 con il nome di "Sfincione".

Gli stessi dizionari della lingua italiana e l'Enciclopedia Treccani non parlano specificamente di Sfince, Sfincione o Sfincionello, rimanendo tale termine confinato al dialetto Palermitano.

La particolarità dello "Sfincionello" palermitano tradizionale si riscontra nella salsa di ricopertura, sopra descritta, che gli conferisce il tipico colore, il suo peso specifico apparente e l'aroma sprigionato nella fase di vendita finale al dettaglio, da cui deriva il caratteristico invito a comprare ( abbanniata), rivolto dal venditore ai potenziali clienti: " che ciavuru, che

ciavuru” ( che profumo, che profumo) o in forma più estesa “chi ciavuru, chisti sunnu cosi fatti ra bella vieru, chi ciavuru...uora u sfuirnavu uora! Chi spicialità, chi cosi belli”! (Che profumo, queste sono cose fatte veramente bene, che profumo... adesso adesso l’ho appena sfornato! Che specialità, che cosa prelibata).

Al tatto lo “Sfincionello” si deve presentare comprimibile e deve tornare in forma con la cessata pressione, ricordando, appunto, una spugna e qualcosa di soffice come recita il detto: "e' muoddu comu na sfincia" (è morbido come una sfincia).

La commercializzazione dello “Sfincionello” è altro elemento tipico. Avviene attraverso mezzi a ruote ( generalmente tre) sia a spinta umana che con l’ausilio di motore a scoppio . Tutti i mezzi sono contraddistinti dalla presenza di una teca in vetro posta su un contenitore a forma di parallelepipedo. La teca occupa quasi integralmente la superficie superiore del parallelepipedo, tranne una zona intermedia di circa 50 cm per 150 cm, ove é posto uno sportello che fa accedere ad una camera in metallo per uso alimentare, riscaldante e contenente una teglia. Al di sotto della camera riscaldante è posto il sistema di riscaldamento costituito da un fornello alimentato a GPL.

Il venditore al momento della vendita, preleva la forma di “Sfincionello” sopra descritta e provvede a riscaldarla sino a circa 50 ° C iniziando dalla parte inferiore

Successivamente tramite apposita oliera, con movimento circolare, cosparge la superficie superiore con un filo d’olio continuo e, se richiesto, con un pizzico d’origano essiccato e sbriciolato. Usualmente divide il prodotto in 4 parti uguali; sovrappone le parti in modo che si tocchino le facce condite e le avvolge in carta per pane.

Il prodotto in argomento è conosciuto con il nome di "Sfincionello" la cui espressione viene citata, 7 in numerosi testi letterari tra cui quelli del #Pitrè.

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

I controlli previsti per lo "Sfincionello" 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 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: farina 00, doppio concentrato di pomodoro, olio di oliva, cipolla, origano, pangrattato, 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, fermo restando per il fornitore gli obblighi normativi di informazione derivanti dalla tracciabilità ed etichettatura dei prodotti alimentari utilizzati.

<p><b>Sostanze che vanno in ogni caso determinate sulle materie prime.</b>  <b>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.</b></p>	
<p><b>Farina OO</b> (D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187 e succ.)            Ceneri 0,50% (su sostanza secca)            Umidità massima: 14,50 %            Proteine min. (azoto x 5,70): 9,00</p>	
	<p><b>Ricerca delle micotossine</b>            Aflatossine, Fusarium-tossine, Tossina T-2 E HT-2</p>
	<p>B1,B2, G1,G2;</p>

	Don o Vomitosina
	Ocratossina A
	<b>Determinazione del residuo di pesticidi (assenti &lt; LOQ)</b>
	Glifosate
	Ricerca di insetticidi
	Ricerca di Acaricidi
	Ricerca di erbicidi
	<b>Metalli Pesanti</b>
<b>Doppio Concentrato di pomodoro</b> (D.P.R. 11 aprile 1975 n. 428 e succ.)	
<p>Conformità alle caratteristiche igienico sanitarie ed organolettiche di salubrità Salsa di pomodoro parzialmente disidratata. Il concentrato di pomodoro è commercializzato in scatole o tubetti di alluminio, la concentrazione deve essere indicata in etichetta.</p> <p>Deve essere ottenuto da frutti di prima scelta, di produzione agostana, sani, maturi, accuratamente lavati e asciugati nelle fasi che precedono la loro lavorazione, non debbono trasferire al prodotto residui di fitofarmaci per pregressi trattamenti alla coltura. Il prodotto deve essere ottenuto da una sola lavorazione di pomodori freschi e pertanto sono escluse miscele con concentrati conservati dell'anno precedente.</p> <p>Il doppio concentrato di pomodoro deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- colore entro i limiti dei parametri. Gardner</li> <li>- odore e sapore: gradevole di pomodoro fresco</li> <li>- residuo secco genuino: non inferiore al 28%</li> <li>- quoziente di purezza: non inferiore al 48%</li> </ul> <p>Non deve essere colorato con sostanze estranee, non deve essere miscelato con farine o fecole di qualsiasi natura, non deve contenere sostanze edulcoranti</p> <p>b) assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodori;</p> <p>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 acidità non sia superiore a 8,5); d) rapporto acidità (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);</p> <p>e) acidità volatile, espressa in acido acetico in misura non superiore a 0,40 per cento di residuo secco, al netto di sale aggiunto;</p> <p>f) impurità minerali in misura non superiore a 0,10 per cento di residuo secco al netto di sale aggiunto;</p> <p>g) muffe (determinate con il metodo microscopico proposto da Howard) nei limiti non superiori ai valori sottoindicati: 50 per cento di campi positivi</p> <p>La presenza di metalli pesanti è tollerata entro i limiti previsti dal REGOLAMENTO (CE) N. 1881/2006 DELLA COMMISSIONE del 19 dicembre 2006 e ss.mm.ii</p> <p>Il prodotto deve essere biologicamente stabile e assolutamente privo di germi patogeni e loro tossine: tale condizione deve essere ottenuta mediante trattamento termico in modo da non compromettere le caratteristiche organolettiche della derrata.</p> <p>L'accertamento della sopra citata condizione verrà effettuato mediante i comuni metodi microbiologici di laboratorio</p> <p>Rapporto Potassio/Sodio 9-10 Rapporto Fosforo/Sodio 1,5 -2 Rapporto Sodio/Calcio 2-2,7</p>	
<b>Olio di oliva</b>	
<p>Le caratteristiche devono rispondere al Decreto Ministeriale 23 dicembre 2013, n. 16059</p> <p>Disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del regolamento di esecuzione</p>	

(UE) n.299/2013 della Commissione del 26 marzo 2013, recante modifica del regolamento (CEE) n.2568/91, relativo alle caratteristiche dell'olio di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi ad essi attinenti.	
<i>Diossine e Composti Diossino simili</i>	
Somma di diossine e furani Somma di diossine, furani e PCB diossina-simili	
Benzo(a)pirene	
<b>Cipolla</b>	
<p>Le cipolle devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• intere;</li> <li>• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• sufficientemente turgide;</li> <li>• esenti da danni provocati dal gelo, da insetti o parassiti;</li> <li>• pulite (prive di sostanze estranee visibili);</li> <li>• sufficientemente secche;</li> <li>• prive di umidità esterna anormale;</li> <li>• prive di odore e/o sapore estranei.</li> </ul> <p>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.-</p> <p>Sono ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.</p> <p>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.</p>	
<b>Origano essiccato e sbriciolato</b>	
L'origano deve essere privo di impurità minerali e vegetali e non deve presentare residui di antiparassitari. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.	
<b>Pangrattato</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Granulometria</li> <li>- Colore :</li> <li>- Umidita'</li> <li>- Sodio Cloruro</li> <li>- Ceneri</li> <li>- Grassi</li> <li>- Proteine</li> <li>- pH</li> </ul>	<p>Fine Bianco</p> <p>MAX 10% MAX s.s. 2,5% MAX s.s. 2% MAX s.s. 2% MAX s.s. 8% 5,5-6,5</p>
<p>Deve rispondere ai requisiti della Legge 4 luglio 1967, n. 580 e succ. Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari.</p>	
<b>Sale marino</b>	
<p>Ottenuto per evaporazione dell'acqua di mare, sottoposto ad una serie di trattamenti superficiali di lavaggio e purificazione.</p> <p>Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche corrispondenti al sale marino di qualità, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche di produzione.</p>	

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 "Sfincionello" è il seguente: .....

Scritte | Caratteri |

SFINCIONELLO STG | Varga |

Specialità Tradizionale Garantita | Alternate Gothic |

Prodotta secondo la Tradizione Palermitana | Varga |

I colori dell' immagine dell' Sfincionello **CMYK (Cyan-Magenta-Yellow-black)** Color Codes: ( 0%,14%,100%, 0%).

I colori della parte grafica e dei caratteri | PantoneProSim **CMYK (Cyan-Magenta-Yellow-black)**

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

Bianca con bordo in nero la scritta "SFINCIONELLO 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 +++++

### 4. Autorità o organismi che verificano il rispetto del disciplinare

#### 4.1. Nome e indirizzo

Nome :

Indirizzo :

Tel. :

Fax :

E-mail :

PEC:

Pubblico

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.