

**Disciplinare di Produzione della
Indicazione Geografica Protetta****CRESCIA DI GUBBIO****Art.1
(Denominazione)**

L'indicazione geografica protetta "Crescia di Gubbio" è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti indicati dal presente disciplinare di produzione.

**Art.2
(Descrizione del prodotto)**

La denominazione "Crescia di Gubbio" è un prodotto di panetteria come dettagliato al successivo Art.5.

All'atto dell'immissione al consumo, la "Crescia di Gubbio" presenta le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche

Forma: circolare, con base e superficie piate.

Aspetto esterno: base e superficie di colore dal bianco-avorio all'ambrato scuro, con macchie caratteristiche ambrate di varie dimensioni e tonalità dovute alla cottura. Presenza di bucherelli artificiali sulla superficie e sulla base apposti in fase di cottura.

Dimensioni:

- peso: $\geq 250\text{g}$ e $\leq 1200\text{g}$;
- diametro: $\geq 15\text{cm}$ e $\leq 42\text{cm}$;
- spessore: $\geq 1\text{cm}$ e $\leq 2\text{cm}$;

Caratteristiche organolettiche

Consistenza del prodotto: compatta, semi-rigida.

Sapore: all'assaggio risulta fragrante fuori e morbida dentro.

Odore: caratteristico del pane appena sfornato.

Caratteristiche chimiche

Contenuto in grassi: $< 2\text{ g}$ su 100 g di prodotto tal quale.

**Art.3
(Zona geografica delimitata)**

La zona geografica di produzione e confezionamento della "Crescia di Gubbio" comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Gubbio, Scheggia Pascalupo, Costacciaro, Fossato di Vico, Sigillo ubicati in Provincia di Perugia (PG).

**Art.4
(Elementi che comprovano l'origine)**

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto. Tutti gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritti nei relativi elenchi, saranno assoggettati al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

**Art.5
(Descrizione del metodo di ottenimento)**

La "Crescia di Gubbio" prevede l'impiego degli ingredienti in funzione della tipologia di lievito utilizzato e secondo le proporzionalità riportate, rispettivamente, in Tabella 1, in Tabella 2 e in Tabella 3 per kg 1 di impasto.

INGREDIENTE	Tabella 1		Tabella 2		Tabella 3	
	da	a	da	a	a	a
Farina di grano tenero Tipo 0	600 g	700 g	600 g	750 g	600 g	750 g
Lievito istantaneo	5 g	25 g	5 g	25 g	5 g	25 g
Lievito di birra	10 g	20 g	-	-	-	-
Lievito madre	-	-	140 g	180 g	-	-
Sale marino	3 g	10 g	3 g	10 g	3 g	10 g
Acqua	200 g	400 g	200 g	350 g	200 g	400 g
Bicarbonato di sodio	-	-	-	-	5 g	12 g
Conservanti *	-	19 g	-	19 g	-	19 g

* consentiti dalla normativa vigente e nei limiti di legge.

La produzione della "Crescia di Gubbio" prevede le fasi consecutive che si descrivono di seguito.

Preparazione dell'impasto

L'impasto si ottiene mescolando manualmente o meccanicamente gli ingredienti, fino a formare un impasto omogeneo. La durata della fase di impastamento è variabile e culmina all'ottenimento di un impasto omogeneo e, comunque, non è mai superiore a 20 minuti.

Porzionatura

L'impasto viene suddiviso, manualmente o meccanicamente, in "pani" di diverse dimensioni a seconda della grandezza della "Crescia di Gubbio" che si intende ottenere. I "pani" vengono fatti lievitare per 15- 20 minuti.

Spianatura

Il processo di spianatura dei "pani" può avvenire meccanicamente o manualmente tramite l'uso di mattarello, in quest'ultimo caso, fino ad ottenere da ogni "pane" un "disco" dalle dimensioni



coerenti a quelle specificate all'Art. 2.

Cottura

La cottura del "disco" viene eseguita sul "panaro" in camino a legna o su gas, oppure, in alternativa, su "piastra alimentare" alimentata a gas. La cottura avviene mediante il trattamento termico del "disco" su entrambi i lati; il ribaltamento del "disco" può avvenire sia con mezzo meccanico che manualmente. La cottura viene eseguita ad una temperatura compresa tra 150° C e 250° C. Per facilitare la cottura, il "disco" viene bucherellato in superficie con una forchetta o altro utensile metallico. I tempi di cottura variano tra 4 e 10 minuti in base, rispettivamente, alle minori o alle maggiori dimensioni della "Crescia di Gubbio" ed al metodo di cottura eseguito.

Raffreddamento

Al termine della cottura si procede al raffreddamento del prodotto a temperatura ambiente. La "Crescia di Gubbio" raffreddata viene confezionata in sacchetti alimentari o in buste alimentari termosaldate.

Art. 6

(Elementi che comprovano il legame con l'ambiente)

La richiesta di riconoscimento della "Crescia di Gubbio" come Indicazione Geografica Protetta è giustificata dalla reputazione e da altre caratteristiche essenzialmente attribuibili alla sua origine geografica.

La "Crescia di Gubbio" nasce come espressione della cultura sacra ed agricola dell'antico popolo degli umbri nella zona geografica specificata nell'Art. 3 ed è testimoniata nelle *Tavole Iguvine* incise tra il III e il I secolo a.C. ritrovate nel territorio eugubino nel 1444. La "Crescia di Gubbio" emerge come un "pane" caratteristico, storicamente e geograficamente individuabile che ancora oggi si può preparare utilizzando un metodo di cottura arcaico, quello appunto sul "panaro", che è precedente addirittura alla cottura in forno.

La reputazione della "Crescia di Gubbio" è fondamentale nel suo richiamo al territorio ove sono state rinvenute le *Tavole Iguvine* di cui all'Art. 3 ed è dovuta a fattori umani, culturali, socioeconomici e ad un metodo di ottenimento che si perpetua nel tempo, non più a livello unicamente artigianale e per l'autoconsumo, con mutamenti trascurabili in quanto a processo produttivo.

La "Crescia di Gubbio" rappresenta il trait d'union tra i riti sacrali dell'antica tradizione contadina degli Umbri ed il presente, è un rito familiare, un'eredità culturale che parla di unione, di memoria e di appartenenza.

Il turismo ha contribuito notevolmente a far conoscere il prodotto, poiché questo piatto non manca mai nei menu tipici proposti nella zona di produzione di cui all'Art. 3. Menù che presentano la "Crescia di Gubbio" come specialità locale e, in quanto tale, prelibatezza che il turista non può non degustare. Gli eventi socioculturali organizzati dalla popolazione, non ultime le sagre paesane, hanno contribuito a cementare ancor di più l'immagine della "Crescia di Gubbio" alla zona di produzione di cui all'Art. 3.

Numerosi sono i riferimenti alla denominazione "Crescia di Gubbio" su guide, ricettari e pubblicazioni che testimoniano la reputazione del nome e la sua tradizionale produzione nella zona di cui all'Art. 3. Si riportano:

- Augusto Ancillotti, *Dalle tavole Eugubine...in tavola* (2001), p. 41 ove testualmente si



afferma "...Ma il vanto di Gubbio in questo settore è la crescita...".

- Nel Web Site "winetaste.it", un inserto del 16.12.2013 di Roberto Gatti intitolato "La Crescia di Gubbio" descrive il prodotto e conclude con l'esclamazione testuale "*Buon appetito con la magnifica Crescia di Gubbio*".
- Nella rassegna stampa del 21.02.2014 presente nel Web Site "lgeventi.it", si riporta un articolo dal titolo "*Sanremo, Radio Subasio e "Cuoco innamorato"*" che descrive una serata tipo del noto Festival della canzone italiana, ove i cantanti ed altri ospiti degustano varie specialità culinarie e si conclude, testualmente, con la frase "... *Immane la crescita di Gubbio del gruppo Angeloni, l'accompagnamento perfetto ai salumi tipici regionali.*".
- Nel quotidiano online "Perugiatoday", il vide-articolo del 12.11.2014 menziona la Crescia di Gubbio ed il record dei 500 metri di lunghezza della Crescia di Gubbio registrati durante l'evento "Chocotartufo 2014" a Gubbio.
- L'episodio del 08.03.2019 di "Giorgione - Orto e cucina" presente nel Web Site "gamberorosso.tv" descrive, testualmente, "...*come si prepara la tradizionale crescita di Gubbio.*" descrivendo ingredienti e strumenti da utilizzare.
- Gambero Rosso "Itinerari Gastronomici dell'Umbria"; *Sapori d'Italia*, n. 45, 2020, pp. 34-38 ove si riporta l'articolo "*La Crescia di Gubbio: un simbolo della cucina popolare umbra*".
- Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali "*Studio sulle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche della Crescia di Gubbio*" (Progetto di ricerca interno 2020-2023).
- Nel Web Site "visitagubbio.it", un inserto del 03.10.2022 di Simona Bettelli intitolato "La Crescia di Gubbio" testualmente recita: "...*la crescita di Gubbio*" è un pane tipico che ha origini molto antiche, è nato come il pane dei poveri, ma si è diffuso così tanto che è stato apprezzato da tutti e si trova ogni giorno sulle nostre tavole ..." e testimonia la territorialità del prodotto.
- Nella puntata di "Camper" del 17.06.2024 dal titolo "*La crescita di Gubbio*", il cui video è presente nel Web Site "raipaly.it", l'inviata della RAI Monica Caradonna descrive il prodotto e ne decanta il bassissimo contenuto in grassi, esclamando "... *zero grassi!*".
- Nel Web Site "ilikegubbio.com", sezione "enogastronomia", si riporta testualmente "*La crescita di Gubbio ha origini antichissime. Addirittura dal 1900 a.C. esiste una documentazione su questo alimento e sulle modalità di preparazione.*".
- Nel quotidiano "Il Corriere dell'Umbria" del 04.07.2025 si riporta l'articolo "*Le De.Co. rilanciano l'Umbria, dalla crescita di Gubbio alle ciriole ternane: sempre più municipi valorizzano le proprie eccellenze*" che descrive la Crescia di Gubbio, testualmente, come "... *simbolo di identità, un ponte tra passato e presente, un sapore che racconta la genuinità della tavola* ...".
- Nel Web Site "umbria.tag24.it", il Quotidiano Online dell'Ateneo Niccolò Cusano dedicato alla regione Umbria, nella sezione "cultura", si riporta un articolo del 02.11.2025 di Mario Farneti dal titolo "*La Crescia di Gubbio: dal pane sacro degli Antichi Umbri al simbolo gastronomico della famiglia eugubina*" che, testualmente, recita "*La crescita di Gubbio non è solo una pietanza, ma un frammento vivente di storia e spiritualità. La sua origine risale a oltre 3.000 anni fa...*".

La caratteristica distintiva della denominazione "Crescia di Gubbio" rispetto ad altri prodotti similari ottenuti al di fuori della zona di produzione di cui all'Art. 3 è rappresentata dal ridotto contenuto in grassi, che deriva dalla tradizionale preparazione senza utilizzo di grassi aggiunti. Il Web Site "fatsecret.it", che descrive le principali informazioni nutrizionali di diversi alimenti, nella sezione "*Antichi Sapori*", riporta la scheda relativa alla "*Crescia di Gubbio*" con il riepilogo dei valori nutrizionali; ciò a conferma del ridotto contenuto in grassi caratterizzante



rispetto a quello dei prodotti simili estrapolabili tramite lo strumento "Ricerca" del medesimo Web Site.

Il ridotto contenuto in grassi che contraddistingue la denominazione "Crescia di Gubbio" è inoltre coerente con l'etichetta nutrizionale applicabile alla medesima denominazione elaborata dal laboratorio "Tecnocibus Srl" il 17.06.2014 in accordo anche al rapporto di prova n. 101129 / 18948,01 / 1030 del 03/06/2014 del medesimo laboratorio.

Art.7 (Confezionamento ed etichettatura)

Confezionamento

La "Crescia di Gubbio" può essere immessa al consumo in confezioni conformi alla normativa vigente o sfusa.

La "Crescia di Gubbio" può essere confezionata fresca tal quale, in atmosfera protettiva o surgelata, nel rispetto della normativa vigente. La "Crescia di Gubbio" sfusa può essere immessa al consumo solo allo stato fresco.

Il confezionamento dovrà avvenire immediatamente dopo il raffreddamento, anche nel caso di prodotto congelato.

Tutta la fase di trasformazione degli ingredienti in prodotto finito e la fase del confezionamento devono avvenire all'interno della zona di produzione indicata all'Art. 3 al fine di preservare la qualità, la freschezza e le tipiche caratteristiche organolettiche del prodotto oltreché la sicurezza dello stesso.

L'immissione al consumo della "Crescia di Gubbio" sfusa, può avvenire a condizione che il prodotto sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti un'etichetta, posta bene in vista, che riporti le stesse informazioni previste per le confezioni.

Etichettatura

In etichetta, oltre alle indicazioni di legge, deve essere riportato in caratteri nettamente evincibili da tutte le altre indicazioni presenti ed a caratteri chiari e leggibili, la denominazione "Crescia di Gubbio", seguita da Indicazione Geografica Protetta o dalla sua abbreviazione IGP, unitamente al simbolo dell'Unione e, in abbinamento inscindibile, al logo di cui al successivo paragrafo. In etichetta dovrà essere riportato il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice.

È ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa Unionale, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del disciplinare di produzione della IGP "Crescia di Gubbio".

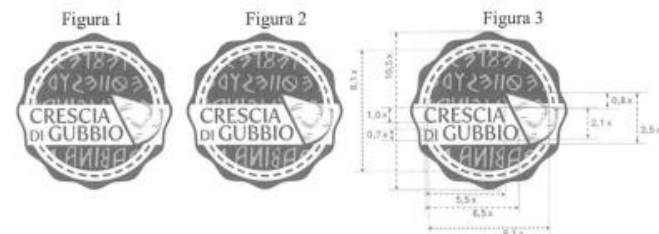
È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

Logo

Il logo rappresenta l'unione della denominazione, dell'immagine stilizzata del prodotto IGP "Crescia di Gubbio" e dell'estratto delle tavole eugubine. Esso viene riportato in etichetta a colori (Figura 1) o, in alternativa, in bianco e nero (Figura 2).

Il logo è costituito da uno sfondo di forma rotonda con scritte estratte dalle tavole eugubine, al di sopra del quale è riprodotta l'immagine stilizzata del prodotto "Crescia di Gubbio" in posizione laterale destra secondo le proporzioni riportate in Figura 3 ove, per dimensione

riportata con "x" s'intende l'altezza dei caratteri della denominazione "CRESCIA" e "GUBBIO". Nell'emiciclo inferiore, alla sinistra dell'immagine stilizzata del prodotto "Crescia di Gubbio", è riportata la denominazione in carattere *Fertigo Pro*, sempre secondo le proporzioni riportate in Figura 3.



Specifiche colori:

- colore bianco-avorio:
HEX: #F5EAB8
RGB: 245 234 184
- colore ambrato intermedio:
HEX: #E9B080
RGB: 233 176 128
- colore ambrato scuro:
HEX: #974F44
RGB: 151 79 68
- colore scritte tavole eugubine:
HEX: #BFB59E
RGB: 191 181 158
- colore denominazione, bucherelli e sfondo marrone:
HEX: #5F4719
RGB: 95 71 25

L'etichetta della "Crescia di Gubbio" deve presentare il simbolo grafico nel campo visivo principale. Le dimensioni minime del simbolo grafico sono 20 mm x 20 mm; è consentita la riproduzione in dimensioni maggiori, purché sia mantenuto invariato il rispettivo rapporto proporzionale. Lo spazio minimo da lasciare vuoto intorno al simbolo grafico, ovvero "area di rispetto", equivale all'altezza "0,5 X" della denominazione, come illustrato nella seguente Figura 4.

Figura 4



[Handwritten signature]

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste
DISAI - DGPQA - PQA I nota prot. n. 0529740 del 2 ottobre 2026



*Ministero dell'agricoltura,
della sovranità alimentare e delle foreste*

DISAI
DGPQA – PQA I

Al Comitato Promotore della Crescia di
Gubbio IGP
lacresciadigubbio@lamiapec.it

Alla Regione Umbria
UO S5.2 – Riconoscimento e tutela
prodotti di qualità
direzioneagricoltura.regione@postacert.umbria.it

Oggetto: Richiesta di riconoscimento della IGP «Crescia di Gubbio» ai sensi del Reg. (UE) 2024/1143 e del decreto 14 ottobre 2013. Convocazione della riunione di pubblico accertamento.

Questo Ministero ha ricevuto l'istanza di riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta «Crescia di Gubbio» presentata dal Comitato Promotore della Crescia di Gubbio IGP ai sensi del Reg. (UE) n. 2024/1143 e del decreto 14 ottobre 2013.

A seguito dell'istruttoria e alla luce del parere favorevole della Regione Umbria, è stata redatta una proposta di disciplinare di produzione della IGP «Crescia di Gubbio», che si allega alla presente, di cui verrà data lettura in sede di riunione di pubblico accertamento, fissata, d'intesa con la predetta Regione per il giorno 17 dicembre alle ore 17.00 presso la sala Trecentesca del Comune di Gubbio, in Piazza Grande 9, 06024 Gubbio (PG).

Scopo della riunione di pubblico accertamento è permettere al Ministero di verificare la rispondenza della disciplina proposta ai metodi leali e costanti previsti dal regolamento (UE) n. 2024/1143.

Il Comitato Promotore della Crescia di Gubbio IGP, quale soggetto richiedente l'istanza di modifica è tenuto ad invitare alla riunione i comuni, le organizzazioni professionali e di categoria, i produttori e gli operatori economici interessati e dovrà assicurare con evidenze oggettive, fornite preliminarmente alla riunione di pubblico accertamento, la massima divulgazione dell'evento anche mediante la diramazione di avvisi, l'affissione di manifesti o altri mezzi equivalenti. La modalità e l'ampiezza della divulgazione devono consentire di investire tutto il territorio all'interno del quale ricade la zona di produzione.

Il predetto Comitato dovrà predisporre un foglio firme e rendere disponibile ai partecipanti alla riunione di pubblico accertamento copia del disciplinare di produzione, affinché in sede di riunione ciascun partecipante possa intervenire alla riunione di cui sopra con la dovuta documentazione.

La riunione sarà condotta in rappresentanza del Ministero, dal dott. Armando Morelli e dalla dott.ssa Beatrice Bernabei, funzionari dello scrivente Ufficio PQA I.

E' compito dei funzionari del Ministero accertare la regolare convocazione della riunione e dare lettura del disciplinare di produzione, acquisendo le eventuali osservazioni ritenute ricevibili in tale sede, nonché procedere alla verbalizzazione.

IL DIRIGENTE

Pietro Gasparri

(Firmato digitalmente ai sensi del C.A.D)



PIETRO
GASPARRI
MASAF
02.10.2026
10:42:36
GMT+02:00