

CRESCIA DI PASQUA AL FORMAGGIO

CASO AZIENDALE:

- Produzione e confezionamento presso la sede dell'OSA responsabile della commercializzazione

- PAT della regione Marche

LEGENDA: i commenti si riferiscono ad aspetti particolari per la tipologia di prodotto preso in considerazione e si aggiungono alle **indicazioni obbligatorie** riportate nell' **introduzione**.

Riferimenti in **azzurro**: link diretto alla **normativa**

Riferimenti in **verde**: rimando alle **sezioni introduttive**

Quando la **farina è un ingrediente** - non di pane o grissini, ma di altri prodotti da forno - può essere designata con il nome "farina di frumento" senza altre specificazioni, come la tipologia di farina es. 0, 00, etc. ([Circolare 168/2003](#)).

La "Crescia di Pasqua al formaggio" è un **PAT della regione Marche**. Per ognuno di questi prodotti è presente una scheda tecnica con le indicazioni specifiche.

La **denominazione** del prodotto consiste in una breve descrizione dello stesso (prodotto da forno con formaggio), mentre la denominazione commerciale/di fantasia (crescia di Pasqua al formaggio) è facoltativa e definisce maggiormente il prodotto.

*Ingredienti: farina di **FRUMENTO**, **UOVA**, formaggio pecorino 10% (**LATTE** pecorino, caglio, sale), formaggio Parmigiano Reggiano DOP 10% (**LATTE**, caglio, sale), **BURRO**, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, pepe nero macinato, sale*

PANIFICIO LA CASCINA SPA
CORSO ROMA 256, ANCONA

**CRESCIA DI PASQUA
AL FORMAGGIO**
PRODOTTO DA FORNO
CON FORMAGGIO



600 g

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1192 kJ / 285 kcal
Grassi di cui	11 g
- acidi grassi saturi	4,8 g
Carboidrati di cui	36 g
- zuccheri	3,8 g
Fibre	2,5g
Proteine	12 g
Sale	1,5 g

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE
OTTOBRE 2019
L01102018

Questa etichetta è un fac-simile presentato a titolo esclusivamente esemplificativo e riferito al caso aziendale sopradescritto. I dati riportati hanno un valore puramente orientativo.

L'etichetta vera e propria è redatta da ogni singola azienda, sotto la propria responsabilità e sulla base dei dati in proprio possesso.

Quando sono utilizzati prodotti con **denominazione protetta** è necessario adempiere alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione e occorre riportare la denominazione completa (es. "Formaggio Parmigiano Reggiano DOP"). L'utilizzo della denominazione tutelata esclusivamente nella lista degli ingredienti non è sottoposto ad autorizzazione da parte del Consorzio di tutela o, nel caso in cui questo non sia presente, del MIPAAFT.

Per poter utilizzare il termine "olio extra vergine di oliva" e è necessario rispettare le definizioni fornite dalla normativa di riferimento ([Reg. UE 29/2012](#) e s.m.i.).

CASO AZIENDALE:

- Produzione e confezionamento presso la sede dell'OSA responsabile della commercializzazione

- PAT della regione Marche

LEGENDA: i commenti si riferiscono ad aspetti particolari per la tipologia di prodotto preso in considerazione e si aggiungono alle **indicazioni obbligatorie** riportate nell'**introduzione**.

Riferimenti in **azzurro**: link diretto alla **normativa**

Riferimenti in **verde**: rimando alle **sezioni introduttive**

Alcuni prodotti di salumeria, tra cui il salame, sono soggetti in Italia a una specifica normativa ([Decreto 21 settembre 2005](#) e [s.m.i.](#)), che ne definisce l'uso come **denominazione** di vendita, fissandone modalità di produzione e precise indicazioni circa gli ingredienti utilizzabili.

Il "salame di Fabriano" è un **PAT della regione Marche**. Per ognuno di questi prodotti è presente una scheda tecnica con le indicazioni specifiche.

SALAME DI FABRIANO



412 g

Ingredienti: carne di suino, sale, pepe nero macinato e in grani

IT
2039 L
CE

**AZIENDA AGRICOLA DEL COLLE
VIA GIULIO CESARE 64, ANCONA**

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1623 kJ/ 388 kcal
Grassi di cui	33 g
- acidi grassi saturi	13 g
Carboidrati di cui	0,5 g
- zuccheri	0,5 g
Proteine	25 g
Sale	4,2 g

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE 2019
L10122018

Questa etichetta è un fac-simile presentato a titolo esclusivamente esemplificativo e riferito al caso aziendale sopradescritto. I dati riportati hanno un valore puramente orientativo.

L'etichetta vera e propria è redatta da ogni singola azienda, sotto la propria responsabilità e sulla base dei dati in proprio possesso.

Per i prodotti di origine animale che fuoriescono da uno stabilimento sottoposto a riconoscimento è necessario riportare il **marchio d'identificazione** o il **bollo sanitario** ([Reg. CE 853/2004](#) e [Reg. CE 854/2004](#)).

Le carni, intese come muscoli scheletrici, quando utilizzate come ingredienti di un prodotto alimentare, sono indicate con il nome della specie animale mediante l'indicazione "carne di ..." seguita dalla specie animale" nel rispetto dell'[All. VII, parte B del Reg. UE 1169/2011](#). Se sono superati i tenori limite di grasso e tessuti connettivi il tenore in "carne di" deve essere adeguato al ribasso e l'elenco degli ingredienti deve menzionare anche le materie grasse e/o il tessuto connettivo.

CASO AZIENDALE:

- Produzione e confezionamento presso la sede dell'OSA responsabile della commercializzazione

- PAT della regione Marche

LEGENDA: i commenti si riferiscono ad aspetti particolari per la tipologia di prodotto preso in considerazione e si aggiungono alle **indicazioni obbligatorie** riportate nell' **introduzione**.

Riferimenti in **azzurro**: link diretto alla **normativa**

Riferimenti in **verde**: rimando alle **sezioni introduttive**

Il "salame di fico" è un **PAT della regione Marche**. Per ognuno di questi prodotti è presente una scheda tecnica con le indicazioni specifiche. La definizione di "salame" così come riportata nella normativa relativa a taluni prodotti di salumeria (**Decreto 21 settembre 2005 e s.m.i.**) non pregiudica l'uso di denominazioni che si riferiscono a prodotti di natura diversa, purché tali da non confondersi con i prodotti disciplinati dalla suddetta norma.

La **denominazione** del prodotto consiste in una breve descrizione dello stesso (Specialità alimentare a base di fichi essiccati, noci e mandorle), mentre la denominazione commerciale/di fantasia (salame di fico) è facoltativa e definisce maggiormente il prodotto.

SALAME DI FICO

SPECIALITÀ ALIMENTARE A BASE DI FICHI ESSICCATI, NOCI E MANDORLE



300 g

*Ingredienti: fichi essiccati 80%, **NOCI** tritate 10%, **MANDORLE** tritate 9%, semi di anice stellato, mistrà, rum*

AZIENDA AGRICOLA IL FORTE
VIA VERONA 45, ANCONA

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1172 kJ / 280 kcal
Grassi di cui	1,6 g
- acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati di cui	58 g
- zuccheri	48 g
Fibre	9,2g
Proteine	4,3 g
Sale	0 g

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE
APRILE 2019
L.14102018

Questa etichetta è un **fac-simile** presentato a titolo esclusivamente esemplificativo e riferito al caso aziendale sopradescritto. I dati riportati hanno un valore puramente orientativo.

L'etichetta vera e propria è redatta da ogni singola azienda, sotto la propria responsabilità e sulla base dei dati in proprio possesso.

La normativa di riferimento per le bevande spiritose è il **Reg. UE 110/2008** e s.m.i. Per poter utilizzare le denominazioni riportate in tale normativa (es. "mistrà" e "rum") è necessario rispettare tutte le prescrizioni in essa specificate.