

REGIONE ABRUZZO			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Centerba o Cianterba	
	2	Liquore a base di gentiana lutea l., Amaro di genziana, Digestivo di genziana	
	3	Liquore allo zafferano	
	4	Mosto cotto	
	5	Ponce, Punce, Punk	
	6	Ratafia - Ratafia	
	7	Vino cotto - Vin cuott - Vin cott	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Annoia	
	9	Arrosticini	
	10	Capra alla neretese	
	11	Coppa di testa, La Coppa	
	12	Guanciale amatriciano	
	13	Lonza, Capelomme	
	14	Micischia, Vilischia, Vicicchia, Mucischia	
	15	Mortadella di Campotosto, Coglioni di mulo	
	16	Nnuje teramane	
	17	Porchetta abruzzese	
	18	Prosciuttello	
	19	Salame abruzzese, Salame nostrano, Salame artigianale, Salame tradizionale, Salame tipico	
	20	Salame Aquila	
	21	Salamelle di fegato al vino cotto	
	22	Salsiccia di fegato	
	23	Salsiccia di fegato con miele	
	24	Salsiccia di maiale sott'olio	
	25	Salsicciotto di Pennapedimonte	
	26	Salsicciotto frentano, Salsicciotto, Saiggicciott, Sauccicciott	
	27	Soppressata, Salame pressato, Schiacciata, Salame Aquila	
	28	Tacchino alla canzanese	
	29	Tacchino alla neretese	
	30	U Sprusciat di Pizzoferrato	
	31	Ventricina teramana	
	32	Ventricina vastese, del vastese, Vescica, Ventricina di Guilmi, Muletta	
	<i>Formaggi</i>	33	Cacio di vacca bianca, Caciotta di vacca
		34	Caciocavallo abruzzese
		35	Caciofiore aquilano
		36	Caciotta vaccina frentana, Formaggio di vacca, Casce d'vacc
		37	Caprino abruzzese, Formaggi caprini abruzzesi
		38	Formaggi e Ricotta di stazzo
		39	Giuncata vaccina abruzzese, Sprisciocca
40		Giuncatella abruzzese	
41		Incanestrato di Castel del Monte	
42		Pecorino d'Abruzzo	
43		Pecorino di Atri	
44		Pecorino di Farindola	
45		Pecorino marchetto, Cacio marchetto	
46		Scamorza abruzzese	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	47	Olio agrumato, Olio agli agrumi, Agrumolio	
	48	Olio extra vergine di oliva delle Valli aquilane	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	49	Aglione rosso di Sulmona	
	50	Agrumi della costa dei trabocchi	
	51	Carciofo del vastese	
	52	Castagna roscetta Valle Roveto	
	53	Cece	
	54	Ciliegie di Raiano e di Giuliano Teatino	
	55	Cipolla bianca di Fara Filiorum Petri	
	56	Conserven di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)	
	57	Cotognata e marmellata di mela cotogna	
	58	Fagioli a olio	
	59	Fagioli a pane	
	60	Farro d'Abruzzo	
	61	Lenticchie di S. Stefano di Sessanio	
	62	Libretto di fichi secchi	
	63	Mandorle di Navelli, L'mmall	
	64	Marmellata d'uva, Scrucchiata, Scucchiata	
	65	Marrone di Valle Castellana	
	66	Mela della Valle del Giovenco	
	67	Olive intosso, Olive n'dosse, Olive in salamoia	
	68	Patata di montagna del Medio Sangro, Patana muntagnola	
	69	Patata turchesa, Turca, Turchesca, Viola	
	70	Patate degli altipiani d'Abruzzo	
	71	Peperoncino secco piccante, Diavoletto, Diavolicchio, Lazzaretto, Lu Piccant, l'Amaro	
	72	Peperone rosso di Altino	
	73	Peperone secco dolce, Saracone, Bastardone, Farfullone	

REGIONE ABRUZZO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	74	Pomodoro a pera
	75	Solina
	76	Tartufi d'Abruzzo
	77	Tondino del Tavo, Fagiolo di Loreto Aprutino
	78	Uva di Tollo e Ortona
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	79	Bocconotti di Castel Frentano
	80	Cagionetti, Calgionetti, Caggiunitt', Caggionetti
	81	Cicerchiata
	82	Confetto di Sulmona
	83	Crocante di mandorle, Croccante di natale
	84	Cumbriziu', Le Sbattute
	85	Fiadone dolce
	86	Fiadone salato
	87	La Svitella
	88	Lingue di suocera
	89	Maccheroni alla chitarra
	90	Maccheroni alla molinara, alla mugnaia
	91	Maccheroni con le ceppe
	92	Nevola di Ortona - Nevèle di Urtòne
	93	Ndurciullune
	94	Pagnotte da forno di Sant'agata
	95	Pane Cappelli
	96	Pane casareccio aquilano
	97	Pane con le patate
	98	Pane di Solina, Pagnotte di Solina
	99	Pane nobile di Guardiagrele
	100	Parozzo
	101	Pasticci di Rapino
	102	Pepatelli
	103	Pizza con le sfrigole, Zuffricul
	104	Pizza di crema e ricotta
	105	Pizza di Pasqua
	106	Pizza di ricotta
	107	Pizza dolce tradizionale
	108	Pizza rustica dolce
	109	Pizza rustica salata
	110	Pizza scime, Pizza scive, Pizza ascima, Pizza azzima
	111	Pizzelle
	112	Ravioli dolci di ricotta
	113	Rimpizza
	114	Sagne a pezze, Tacconelle
	115	Sassi d'Abruzzo, Mandorle atterrate
	116	Scrippelle, Scrippelle teramane
	117	Serpentone, Iu Serpentone
	118	Sfogliatella di Lama, Sfuiatell
	119	Sgaozzi
	120	Sise delle monache di Guardiagrele, Tre monti
	121	Spumini
	122	Supposte, i Pensieri del poeta, Banane, Celli di prevete
	123	Torcinelli, Turcinil
124	Torrone di Guardiagrele	
125	Torrone tenero al cioccolato aquilano Nurzia	
126	Torrone tenero al cioccolato di Sulmona	
127	Uccelletti, Li Cellit, Celli pieni	
128	Zeppole di S. Giuseppe	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	129	Il Coatto, Lu Cuatte
	130	La Coratella d'agnello
	131	La fracchiata
	132	La Tjella, Ciabbotta
	133	Le Corde de chiochie
	134	Le "Virtu'" teramane
	135	Mazzarelle alla teramana
	136	Ndocca 'ndocca
	137	Ngrecciata
	138	Pallotte cace e ove
	139	Pasta fatta in casa al ragù di papera
	140	Pecora alla callara, Pecora alla cottora, Pecora al caldaro
	141	Pizz'e e ffo'je
	142	Sagne a pezze e cicerchie
	143	Taijarille fasciule e coteche
	144	Trippa alla pennese
	145	Trippa teramana
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	146	Scapece
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	147	Lattacchio, Latteruolo, Latteruola
	148	Miele d'Abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia
	149	Ricotta ovina di Arischia, Ricotta co le ficore
	150	Ricotta stagionata di pecora, Ricotta salata abruzzese

REGIONE BASILICATA			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Liquore al sambuco di Chiaromonte	
	2	Mir' cutt'	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	3	Agnello delle Dolomiti Lucane	
	4	A' Panz' di Trivigno	
	5	Capocollo	
	6	Capretto in fricassea di Rivello	
	7	Carne Podolica lucana	
	8	Gelatina di maiale	
	9	Involtini di cotenna	
	10	Lardo	
	11	Marruca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Monacedd', Cazzamarruca, Vavalicch'	
	12	'Ncandarata	
	13	Nunglia di Castelsaraceno	
	14	O Conugli Chien di Rivello	
	15	Pancetta	
	16	Pastorale di Castelsaraceno	
	17	Pezzente	
	18	Prosciutto crudo	
	19	Prosciutto di Marsicovetere	
	20	Salsiccia	
	21	Salsiccia a catena	
	22	Salsiccia al coriandolo di Carbone	
	23	Salsiccia Castellucce	
	24	Salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore	
	25	Salsiccia fresca a catena	
	26	Soperzata di Rivello	
	27	Soppressata	
	28	Ungratnoat	
	<i>Formaggi</i>	29	U Vuccuere di Colobraro e Valsinni
		30	Caciocavallo
31		Caciocavallo di Massa di Maratea	
32		Cacioricotta	
33		Caprino	
34		Casieddu o Casieddu	
35		Manteca	
36		Mozzarella	
37		Mozzarelle di Avigliano	
38		Padraccio	
39		Pecorino	
40		Pecorino misto	
41		Scamorza	
42		Tagliatizzo di Castelsaraceno	
43		Toma	
44		Treccia di Massa di Maratea	
45		Treccia dura	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	46	A "Munnulata" di Castelsaraceno	
	47	A Scarcéddédi Pomarico	
	48	A Scorz di Tursi	
	49	Arrapata di San Chirico Raparo	
	50	Aulivamort di Colobraro e Valsinni	
	51	Capperi di Maratea sotto sale	
	52	Carruba di Maratea	
	53	Castagna (o Marrone) di Melfi, Castagna (o Marrone) del Vulture	
	54	Castagne da frutto Munnaredda	
	55	Cece rosso di Latronico	
	56	Cece tondino di Latronico	
	57	Ceci dell'Ave Maria di Colobraro e Valsinni	
	58	Cipolla bianca di Francavilla in Sinni	
	59	Coriandolo di carbone "anes"	
	60	C'rassel del Melandro	
	61	Crapia di Matera	
	62	Cuumbr di Pasqua di Valsinni	
	63	Fagiolo Castelluccisa di Rotonda	
	64	Fagiolo di Muro Lucano	
	65	Fagiolo di San Gaudioso	
	66	Fagiolo giallo di Terranova di Pollino	
	67	Fagiolo Occhio di bue di Rotonda	
	68	Fagiolo Panzareda di Rotonda	
	69	Fagiolo Quarantano di Terranova di Pollino	
	70	Fagiolo Za' Vicenza di Rotonda	
	71	Fagiolo zeminelle	
	72	Farina di Cece di Latronico	
	73	Farina di germana "Iermana"	
	74	Farina di granone "quarantino"	
	75	Farina di mischiglio	
	76	Farina di carosella	
	77	Fasul mascarat di Pignola	
	78	Fasul Pisu bianco di Pignola	
	79	Fasul Quarantin di Pignola	
	80	Fasulo rosso (Scritt)	
	81	Fef Arrapet di Valsinni e Colobararo	
	82	Finocchio di Senise	
	83	Giò di Maratea	
	84	Gran' cutt'	
	85	Insalata "I li Ziti" di Castelsaraceno	
	86	Lampascioni	
	87	Lenticchia di Potenza	
	88	Lupino del Pollino	
	89	Maiorica dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Farina di Majonica di Brindisi di Montagna	
	90	Melanzana bianca di Colobraro e Valsinni	
	91	Melanzana bianca di Senise	

REGIONE BASILICATA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	92	Melone invernale di Castronuovo di Sant'Andrea
	93	Minestra a munacale di Lagonegro
	94	Nastruss di Calvera
	95	'Ndussa
	96	Olio di Cornacchiola di Vietri
	97	Oliva da forno di Ferrandina
	98	Olive a' ndoss di Colobraro e Valsinni
	99	Olive nere secche
	100	Olive secche sott'olio, Olive seccate di Cornacchiola
	101	O' pizzetto Chien di Rivello
	102	Passata di pomodoro di Rotonda
	103	Pastciott di Natale di Valsinni
	104	Pastinaca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Pastinache, Pastinacchio, Rariche di pastinacchio, Rariche, Raricannezzere
	105	Patata Marca San Severino Lucano
	106	Patata paesana bianca di San Severino Lucano
	107	Patata rossa di Terranova del Pollino
	108	Patate fritte di Lagonegro
	109	Peperone bianco di Castronuovo di Sant'Andrea
	110	Peperoni cruschi
	111	Percoco di Tursi con il vino
	112	Percoco di Tursi scioppato
	113	Pitta lisc di Valsinni e Colobraro
	114	Pomodorino giallo costoluto di Castronuovo di Sant'Andrea
	115	Pomodorino giallo lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	116	Pomodorino rosso lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	117	Pomodoro di Maratea
	118	Pomodoro di Rotonda
	119	Pomodori sott'olio
	120	Rafanata di Castelsaraceno
	121	Rafano
	122	Rappascione di Viggianello
	123	Risciola
	124	Saragolla fina dei Certosini della Grancia di San Demetrio
	125	Sauza Cà coscia di Roccanova
	126	Semola Marzudda dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Semola di Terminia, Marziolo
	127	Soppressata di fichi di Carbone
	128	Tartufo bianco del Serrapotamo
	129	Tortano di Castelsaraceno

REGIONE BASILICATA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	130	Anginetto di Lauria
	131	A' Pipua di Oliveto Lucano
	132	Biscotto a otto di Latronico
	133	Biscotto al coriandolo di Carbone
	134	Biscotti glassati
	135	Calzoncelli di Melfi
	136	Calzoni di ceci
	137	Cannarricoli di Viggianello
	138	Carchiola
	139	Cicerata
	140	Cucciddatu di Rotonda
	141	Dolce con naspro di Spinoso, Rolc' cu u' naspr r' spnus'
	142	Falagone
	143	Fusilli lucani, Fusilli con il ferretto, Fusidd', Ferretti, Ferricieddi, Firzuli, minnicchi, minuich
	144	Gelatina dolce di maiale
	145	Gugliaccio di San Costantino Albanese
	146	I Pezzetti di Irsina, i P'zzitt d' Mont Plos
	147	L'Osso d' muort' di Trivigno
	148	La Mastaccera di Irsina, a Mastacc'r d'Mont Plos
	149	La Strazzata
	150	Maccheroni dei Certosini della Grancia di San Demetrio
	151	Manate e manatelle, Pasta a matassa, Manare
	152	Migliaccio
	153	Mostaccioli
	154	Pane dei Certosini della Grancia di San Demetrio
	155	Pane di germana "iermana"
	156	Pane di patata di San Severino Lucano
	157	Pane di Trecchina
	158	Pane nero
	159	Panicceddi o Panetteddi di S. Antonio di Rotonda
	160	Petulla Shen Paljit di San Paolo Albanese
	161	Pèzzet' 'a cannell' di Rivello
	162	Piccidet' castelluccese
	163	Pizza con i cingoli di maiale
	164	Pizza a "scannatur" di Carbone
	165	Pizza rustica (Cazzola, Scarcedda, Cuzzola)
	166	Pizzetto di Lauria
	167	Polenta di Nemoli
	168	Quaresimali di Lavello
	169	Rsskatiedde cca muddiche di Episcopia
	170	Raskatiell di legumi di Fardella
	171	Raskatiello di Miskiglio di Teana, Miskiglio di Teana
	172	Ravioli
	173	Rosacatarra
	174	Sanguinaccio
	175	Shtridhla di San Paolo e San Costantino Albanese
	176	Spumino di Cersosimo
	177	Tagliatelle, al Tratt di Oliveto Lucano
	178	Tapanedda di Episcopia
	179	Taralli di San Costantino Albanese
	180	Tarallo della sposa di San Paolo Albanese, Taralj i ethur
	181	Timpallo rustico del Pollino
	182	Tortaneddi di S'Antonio di Rotonda
	183	U Cazoun U Cazione di Forenza
	184	U' frrcidd, maccherone
	185	U panaridd di Oliveto Lucano, Panierino
	186	U' pastizz rtunnar
	187	U' pastzott di Nova Siri
	188	ù Zuzumagliu
	189	Viscuttino di Lauria
	190	Viscuttu a' gotto di Lauria
	191	Brodo alla Santé di Bella
	192	Cavatelli con la mollica
	193	Ciammarucchi di Lavello
	194	Crapjata Pitagorica
	195	Cuccia
	196	Cuccia di Nojese
	197	Cuccia di Rivello
	198	Cullurè poupacchè e (g)buè" di Roccanova
	199	Cutturidde/Cutturidd'
	200	Fasul e pistiddi
	201	Fusilli lucani con la mollica di pane, ferricelli cu la muddica, Fusill' cu' muddia
	202	Insalata di arance a staccia di Tursi
	203	Insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea
	204	Involtni di agnello in umido, Gnommariell, gnumeridde
	205	Involtni di interiora d'agnello/capretto arrostiti, Gnommariell arrustit, Gnumeridde, Migliatiedd
	206	Laghn e fasul, Lagane e fasul, Lagane e fagioli,
	207	Le cicorie
	208	Nuglia di Laurenzana, Nuglia laurenzane
	209	Peperoni ripieni alla lucana, Zafaran chin
	210	Pitta di Grandini di Calvera
	211	Pop corn di Castronuovo di Sant'Andrea
	212	Pu'jata di San Giorgio Lucano
	213	Purpette di carnuluvare di Rotonda "mbastarduta"
	214	"Salsa" di mele, Cipolline o zucca
	215	Sp' zzatèin ch' r' cardungedd'
	216	Tagliolini con il latte, Tagliolini dell'Ascensione, Tagghjulni ku u latt, Tagliolini dell'Ascension
	217	Tumact me tulez
	218	Alici salate di Maratea
	219	Aliciocculi salate di Maratea
	220	Garum di Maratea (Salsa di pesce)
	221	Miele lucano (r'miel)
	222	Ricotta

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Prodotti della gastronomia

Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi

Prodotti di origine animale (miele,

REGIONE BASILICATA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	223	Ricotta forte
	224	Ricotta salata
	225	Uovo fresco dei Certosini della Grancia di San Demetrio,Ovo, Uvu, Cocche

REGIONE CALABRIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amaro alle erbe
	2	Anice
	3	Fragolino
	4	Gassosa al caffè
	5	Gassosa al limone
	6	Liquore alla liquirizia
	7	Liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	Liquore di bergamotto
	9	Liquore di cedro
	10	Liquore di finocchietto selvatico
	11	Moscatello
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	12	Buccularu
	13	Carne caprina calabrese
	14	Carne di maiale nero calabrese
	15	Carne di maiale salata
	16	Carne ovina calabrese
	17	Carne Podolica calabrese
	18	Ciccioli
	19	Cotenne di maiale
	20	Cularina
	21	Culatta
	22	Frittole
	23	Gelatina di maiale
	24	Guanciaie
	25	Lardo, U Lardu
	26	'Nduia
	27	'Ndura
	28	'Nnuglia
	29	Pancetta arrotolata
	30	Prosciutto crudo di San Lorenzo Bellizzi
	31	Prosciutto di maiale nero calabrese
	32	Salame crudo di Albidona
	33	Salato di Crotone
	34	Salsiccia con finocchietto selvatico, Satizza
	35	Salsiccia di coretto
	36	Salsiccia pezzente
	37	Sazizzunu
	38	Soppressata affumicata, Supprizzata 'ffumicata
	39	Soppressata di Decollatura
	<i>Formaggi</i>	40
41		Butirro
42		Caciocavallo di Ciminà
43		Caciocavallo podolico
44		Cacioricotta
45		Caciotto di Cirella di Plati
46		Canestrato
47		Caprino dell'Aspromonte
48		Caprino Nicastrese
49		Farci-provola
50		Felciata
51		Formaggio caprino della Limina
52		Giuncata
53		Mozzarella silana
54		Musulupu dell'Aspromonte
55		Pecorino del Pollino
56		Pecorino della Locride
57		Pecorino della Vallata "Stilaro Allaro"
58		Pecorino misto
59		Pecorino primo sale
60		Provola
61		Rasco
62		Strazzatella silana
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>		63
	64	Olio extra vergine di oliva del Savuto
	65	Olio extra vergine di oliva della Locride
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	66	'A maritata
	67	Amarene sciroppate
	68	Anona cherimola, Annona
	69	Arancia di Villa San Giuseppe
	70	Asparago selvatico della Calabria
	71	Biondo tardivo di Trebbisacce
	72	Broccoli di rapa
	73	Cannonata calabrese
	74	Castagne al mosto cotto
	75	Castagne di Calabria

REGIONE CALABRIA		
<i>Tipologia</i>	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	76	Ceci abbrustoliti, Calia
	77	Cedro
	78	Cedro candito
	79	Cicoria selvatica calabrese
	80	Cicorie selvatiche sott'olio
	81	Cipolline sott'olio
	82	Clementine della Piana di Sibari
	83	Collane di peperoni secchi
	84	Confettura di pomodori rossi
	85	Coroncine di fichi secchi al mirto
	86	Crocette
	87	Fagiolo di Caria
	88	Fagiolo poverello bianco
	89	Farina di castagne
	90	Fichi d'india di Calabria
	91	Fichi essiccati
	92	Fichi freschi cotti al forno
	93	Fichi ripieni, Fichi chini
	94	Finocchietto selvatico di Calabria
	95	Funghi di Giffone
	96	Funghi "rosito"
	97	Funghi misti di bosco sott'olio
	98	Funghi porcini silani "sillo"
	99	Funghi porcini sott'olio
	100	Funghi rositi sott'olio
	101	Germogli di pungitopo sott'olio, Vruscula sott'olio
	102	Insalatata di arance, 'Nzalata i purtualli
	103	Involtini di melanzane
	104	Limetta
	105	Marmellata di arance
	106	Marmellata di bergamotto
	107	Marmellata di clementine
	108	Marmellata di limoni
	109	Marmellata di mandarini
	110	Marmellata di uva
	111	Melanzane sott'olio
	112	Mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	113	Miele di fichi
114	Misi misi affucati, Amareddi affucati	
115	Olive alla calce	
116	Olive in salamoia	
117	Olive nella giara	
118	Olive nere infornate	
119	Olive schiacciate	
120	Olive sotto sale	
121	Origano selvatico della Calabria	
122	Pallone di fichi	
123	Panicilli	
124	Peperoncini piccanti ripieni	
125	Peperoncini sott'olio	
126	Peperoncino di Spilinga	
127	Peperoncino piccante calabrese	
128	Peperone roggianese	
129	Pistilli	
130	Pomodori secchi	
131	Pomodori secchi ripieni	
132	Pomodori secchi sott'olio	
133	Pomodori verdi conservati	
134	Pomodoro di Belmonte	
135	Trecce di fichi	
136	Tritato di peperoncino	
137	Zafarana di Tortora	
138	Zucchini sott'olio	
<i>Condimenti</i>	139	Salmoriglio, sarmurighgiu
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	140	'Nzullini
	141	Anicini
	142	Biscotti alle mandorle e al miele
	143	Bocconotto di Mormanno
	144	Bucconotto
	145	Buffeddi
	146	Cannoli, I Cannola
	147	Chinulille
	148	Ciotaredda di Castrovillari
	149	Cotognata
	150	Crema reggina
	151	Crispelle salate, Crispeddhe
	152	Crispelle dolci, Crispeddhe
	153	Crostini di grano

REGIONE CALABRIA		
<i>Tipologia</i>	N°	Prodotto
	154	Cudduraci, 'Nguti
	155	Cupeta
	156	Cuzzupa
	157	Dita d'apostolo
	158	Fichi ricoperti al cioccolato
	159	Frese bianche
	160	Frese integrali
	161	Frise al peperoncino
	162	Ginetti
	163	Granita, Scirobetta
	164	Lestopitta
	165	Liquirizia
	166	Liquirizia alla menta
	167	Liquirizia all'anice
	168	Morticeddhi, Frutti alla martorana
	169	Mostaccioli
	170	Mozzetti
	171	Nacatole
	172	Nepitelle
	173	Ossa di morto, Ossa i mortu
	174	Pan di spagna di Dipignano
	175	Pane al miele di Cerzeto
	176	Pane casereccio
	177	Pane con la giuggiulena
	178	Pane di castagne
	179	Pane di patate
	180	Pane di pellegrina, I Pani di pellegrina
	181	Pane di segale di Canolo
	182	Pasta col ferretto
	183	Pasta di mandorla al bergamotto
	184	Pasta di mandorle
	185	Pasta fileja
	186	Paste con lo zucchero
	187	Pesca
	188	Petrale, U Petrali
	189	Pezzo duro
	190	Pignolata al miele, Napiteddhi
	191	Pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	192	Piparelle
	193	Pitta
	194	Pitta di San Martino
	195	Pitta 'mpigliata
	196	Pizza alla reggina, Pitta a riggitana
	197	Pizza di maggio, Pitta di maju
	198	Pizzi ccu niebiti
	199	Pizziccul'ova
	200	Rafioli
	201	Sammartine
	202	Sanguinaccio
	203	Scaldatele, Scaldateddi
	204	Scalille
	205	Sguta
	206	Sorbetto al bergamotto
	207	Sospiri di monaca
	208	Stomatico
	209	Stracetti
	210	Stroncatura, Struncatura
	211	Susumelle
	212	Taglierini e ciciri, Laganelle e ciciri
	213	Taralli bianchi
	214	Taralli morbidi
	215	Tarallini ai semi di anice
	216	Tarallini ai semi di finocchio
	217	Tarallini al peperoncino
	218	Tartine di sanguinaccio, Tratini i sanguinacciu
	219	Tartufo di Pizzo
	220	Torroncino
	221	Torrone a poglia con mandorle, Turruni
	222	Torrone di arachidi con zucchero
	223	Torrone gelato, Turruni gelatu
	224	Turdilli
	225	Xialuni
	226	Zeppole, Zzippulii San Giuseppi

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

REGIONE CALABRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti della gastronomia</i>	227	Frittata pasquale
	228	Frittele di fiori di zucca, Sciuiddi
	229	Maccheroni con il sugo di capra, Maccaruni i casa cu sugu i capra
	230	Melanzane ripiene, Mulingiani chini
	231	Pancotto, Brodo pieno, Panicuottu
	232	Parmigiana
	233	Peperonata alla calabrese, 'Nzimbatò
	234	Polpette di melanzana, Purpetti i mulingiana
	235	Pomodori ripieni, Pummaroro chini
	236	Riso di magro, Granu mariu, U Risu mariu
	237	Uova e curcuci, Ova chi curcuci
	238	Uova strapazzate con pomodoro, Sursuminata
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	239	Acciughe marinate
	240	Acciughe salate
	241	Aguglie, Costardelle fritte
	242	Alici salate
	243	Alici salate e pepate
	244	Alici sott'olio
	245	Bottarga di tonno
	246	Frittele di neonata, Cicirella, Fritelle di nannata
	247	Involtini di pesce spada
	248	Involtini di spatola, 'Nvoltini i spatula
	249	Pesce sciabola, Vela, Spatola
	250	Pesce spada alla ghiotta, Pisci spada a gghiotta
	251	Pesce spada arrosto con il sarmoriglio, Pisci spada rustutu c'u sarmurrigghiu
	252	Rosamarina
	253	Sarde salate
	254	Sarde salate e pepate
	255	Sardella salata di Crotone
256	Stocafisso, Stocco alla ghiotta	
257	Stocco di Mammola	
258	Tonno sott'olio, Pesantono sott'olio	
259	Tortiera di alici	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	260	Miele di arancio calabrese
	261	Miele di castagno calabrese
	262	Miele di corbezzolo
	263	Miele di eucaliptus calabrese
	264	Miele di melata di abete calabrese
	265	Miele di sulla calabrese
	266	Ricotta
	267	Ricotta affumicata
	268	Ricotta di capra affumicata
	269	Ricotta di pecora
	270	Ricottone salato

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Aceto di Fico Bianco
	2	Ciocccolato al limoncello
	3	Fragolino
	4	Liquore al tartufo nero
	5	Liquore concerto
	6	Liquore crema di limone
	7	Liquore di amarene
	8	Liquore di gelse rosse
	9	Liquore di madarino dei Campi Flegrei
	10	Liquore di mirtillo
	11	Liquore finocchietto
	12	Liquore Laurino del Casertano
	13	Liquore nanassino
	14	Malaca
	15	Nespolino
	16	Nocillo
	17	Sciroppo di arancia bionda
	18	Sidro di Mela Annurca
	19	Sidro di Mela Limoncella
	20	Sidro di Pera del Matese
	21	Vino cotto
	22	Amnugliatelli
	23	Agnello di Carmasciano
	24	Braciola di capra di Siano
	25	Busecchia-Mammella di vacca, Busecchia
	26	Capicollo
	27	Capicollo di Ricigliano
	28	Capicollo di Zungoli
	29	Capra bollita
	30	Carne bufalina
	31	Carne di bovino podolico
	32	Carne di suino di razza Casertana
	33	Carne ovina di Laticauda
	34	Cervellate
	35	Cicola del Cilento
	36	Cicoli
	37	Coniglio di fosso dell'Isola d'Ischia
	38	Fegato con la zeppa
	39	Filetto di Vairano Patenora*
	40	Filettono di Vairano Patenora*
	41	Fiocco di prosciutto
	42	Fleppa*
	43	Gelatina di maiale*
	44	Guanciale del Formicoso
	45	Lardello di Andretta
	46	Marzafesato di Castel San Lorenzo*
	47	Mozzariello*
	48	Nnoglia di maiale*
	49	Nzogna - Sugna nella vescica, Nzogna nella vescica
	50	O per e' o muss
51	Orvula*	
52	Pancetta arrotolata	
53	Pancetta tesa	
54	Porchetta del Sannio	
55	Priglotto*	
56	Prosciuttella della bassa Valle del Calore	
57	Prosciutto del Fortore*	
58	Prosciutto di Casalietto*	
59	Prosciutto di Pietraroja*	
60	Prosciutto di Rocchetta*	
61	Prosciutto di Treviso*	
62	Prosciutto di Venticano*	
63	Prosciutto irpino*	
64	Salame Napoli*	
65	Salame di Mugnano del Cardinale*	
66	Salsiccia	
67	Salsiccia affumicata	
68	Salsiccia del Cilento*	
69	Salsiccia del Vallo di Diano*	
70	Salsiccia di Cotica*	
71	Salsiccia di polmonone*	
72	Salsiccia fresca a punta di coltello	
73	Salsiccia r' poc*	
74	Salsiccia rossa di Castelplotto*	
75	Salsiccia sotto sugna	
76	Salsiccia sotto sugna di Vairano Patenora	
77	Samurchio*	
78	Sauzicchia casalettana*	
79	Schiacciata*	
80	Sopressata caggianese*	
81	Sopressata del Cilento*	
82	Sopressata del Sannio*	
83	Sopressata del Vallo di Diano*	
84	Sopressata di Gioi Cilento*	
85	Sopressata di Ricigliano*	
86	Sopressata irpina*	
87	Tuocco re Prusutto	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	88	Bebè di Sorrento
	89	Bocconcini alla panina di bufala
	90	Burrini e burrata di bufala
	91	Caciobarile
	92	Caciocavallo affumicato
	93	Caciocavallo del Formicoso*
	94	Caciocavallo del Matese*
	95	Caciocavallo di Bufala
	96	Caciocavallo di grotta del Cervati e delle Gole di Pertosa*
	97	Caciocavallo di Castelfranco*
	98	Caciocavallo irpino di grotta*
	99	Caciocavallo podolico*
	100	Caciocavallo podolico dei Monti Picentini*
	101	Caciocavallo Stagionato di Grotta del Tanagro*
	102	Caciocchiato
	103	Caciocotta caprino del Cilento
	104	Caciotta di capra dei Monti Lattari
	105	Caciotina canestrata di Sorrento
	106	Caprino conciato del Montemaggiore*
	107	Caso conzato*
	108	Caso maturo*
	109	Caso Vallicelli*
	110	Casoperuto e marzolino*
	111	Casuforte di Statigliano, Caciuforte, Casuforte*
	112	Casu Musciu*
	113	Casu ré pecora del Matese*
	114	Fioridatte
	115	Fior di ricotta di Ponte Persica
	116	Formaggio caprino del Cilento
	117	Formaggio coi vermi*
	118	Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*
	119	Formaggio morbido del Matese*
	120	Juncata
	121	Manteca*
	122	Manteca del Cilento*
	123	Mascarpone di Bufala
	124	Mozzarella nella mortella*
	125	O' Peluso*
	126	Pecorino del Monte Marzano*
	127	Pecorino di Bagnolese*
	128	Pecorino di Carmasciano*
	129	Pecorino di Laticauda*
	130	Pecorino di Vitulano*
	131	Pecorino di Pietraroja*
	132	Pecorino fresco e stagionato
	133	Pecorino salaprese*
	134	Cuffianella*
	135	Provola affumicata*
	136	Provola affumicata di bufala*
137	Provolone*	
138	Riavullito*	
139	Ricotta di fucella di Sant'Anastasia*	
140	Scamorza	
141	Scamorza di bufala	
142	Scamorza di Montella	
143	Scamorzini del Matese*	
144	Scamosciata	
145	Stoglia di mozzarella	
146	Stracchino di Bufala	

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	147	Stracciata*
	148	Stracciata del Matese*
	149	Treccia
	150	Treccia di Montella

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Grassi (burro, margarina, oli)	151	Burro artigianale*
	152	Burro di bufala
	153	Olio extravergine di oliva Pisciotan
	154	Olio extravergine di oliva Orlice di Pontelandolfo
	155	Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesir
	156	Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane
	157	Acqua di pomodoro
	158	Aglione dell'Uliva
	159	Albicocca vesuviana
	160	Antica Pera da Sidro del Matese
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	161	Amarene appassite dei Colli di S. Pietro
	162	Arancia di Pagani
	163	Arancia di Sorrento
	164	Asparago Napoletano
	165	Broccolo del Vallo di Diano
	166	Broccolo di Paternopoli
	167	Broccolo friariello di Napoli, Friarielli
	168	Broccolo San Pasquale
	169	Castagna o Marrone del Partenio
	170	Caldarroste in sciroppo e rum
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	171	Cappella
	172	Carciofo bianco
	173	Carciofo capuanella
	174	Carciofo di Castellammare
	175	Carciofo di Montoro
	176	Carciofo di Pietrelcina
	177	Carciofo di Procidia
	178	Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascalola
	179	Cardillo
	180	Cardone
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	181	Carlentina
	182	Carosella
	183	Castagna del Monte Faito
	184	Castagna del prete
	185	Castagna di Acerno
	186	Castagna di Treviso
	187	Castagna jonna di Civitella Licinio
	188	Castagna paccuta
	189	Castagna volarelli
	190	Castagne infornate, Castagne n'format
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	191	Castagne moscie, Ficc
	192	Cavolfiore gigante di Napo
	193	Cavolo da minestra
	194	Ceci dell'Ofantico
	195	Cece di Cicerale
	196	Cece di Valle Agricola
	197	Cece nero del Fortore
	198	Cece piccolo del Sannio
	199	Cicoria selvatica
	200	Cicoria verde di Napoli
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	201	Ciliegia del Monte
	202	Ciliegia della Rocca
	203	Ciliegia di Pimonte
	204	Ciliegia di Siano
	205	Ciliegia maiatica
	206	Ciliegia meilella
	207	Ciliegia S. Pasquale
	208	Cipolla aifana
	209	Cipolla bianca di Pompe
	210	Cipolla di Airola
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	211	Cipolla di Eremit
	212	Cipolla di Vatoli
	213	Cipolla ramata di Montoro
	214	Corresce re cocozza janca di Aquilonia
	215	Cuccia
	216	Curn' ciell a callariell'
	217	Fagioli di Volturara Irpinia
	218	Fagioli iardari
	219	Fagioli quarantini
	220	Fagioli tabacchini
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	221	Fagiolo a formella
	222	Fagiolo a pisello
	223	Fagiolo bianco di Montefalcone
	224	Fagiolo della regina di San Lupo
	225	Fagiolo dell'occhio
	226	Fagiolo dente di morto
	227	Fagiolo di Cera
	228	Fagiolo di Controne
	229	Fagiolo di Gallo Matese
	230	Fagiolo di Gorga
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	231	Fagiolo di Mandia
	232	Fagiolo di Villaricca
	233	Fagiolo mustacciello
	234	Fagiolo risillo
	235	Fagiolo San Pasquale di Casalbuono
	236	Fagiolo s'anter di Casalbuono
	237	Fagiolo striato del Vallo di Diano
	238	Fagiolo tondino bianco del Sannio
	239	Fagiolo tondino bianco del Vallo di Diano
	240	Fagiolo Zampognare
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	241	Fagiolo zofariello
	242	Farro dicocco del Sannio, pane e pasta di farro
	243	Fava di Miliscola
	244	Fichi secchi con miele
	245	Fico di S. Mango
	246	Fico iardaro
	247	Fico troiano
	248	Fico vendemmia, Natalese
	249	Finocchio bianco palettone
	250	Finocchio di Sarno
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	251	Fragolata di Acerno
	252	Fragolina degli Alburni e dell'alto Sele, Fraulella
	253	Frutti di Bosco di Acerno
	254	Fungo porcino del vulcano di Roccamonfina
	255	Giallona di Siano
	256	Grano arso
	257	Grano romanella
	258	Granoturco della quarantina
	259	Granoturco di Gallo Matese
	260	Kaki vainiglia napoletano
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	261	Lenticchia del Sannio
	262	Lenticchia di Valle Agricola
	263	Limonè dei Campi Flegrei
	264	Limonè di Procidia
	265	Lupino gigante di Vairano
	266	Mais Rosso di Baselice
	267	Mais spiga bianca, Spogna bianca
	268	Mandarino comune vesuviano
	269	Mandarino dei Campi Flegrei
	270	Marracuocchio di Lenticcosa
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	271	Marrone di S. Cristina
	272	Marrone di Scala
	273	Marzellina
	274	Marzocca

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	275	Mela bianca di Grottolella, Mela Renetta champagne
	276	Mela capodiciuccio
	277	Mela chianella
	278	Mela chichedda
	279	Mela limoncella
	280	Mela limoncellona
	281	Mela San Giovanni
	282	Mela sergente
	283	Mela tubbiana
	284	Mela zitella
	285	Melanzana cima di viola
	286	Melanzana lunga di Napoli
	287	Melanzana paccia
	288	Melata di fichi
	289	Melone di Altavilla
	290	Melone di Capua
	291	Melone napoletano
	292	Nocciola camponica
	293	Nocciola di S. Giovanni
	294	Nocciola mortarella
	295	Nocciola riccia di Talarico
	296	Noce di Sorrento
	297	Noce malizia
	298	Noce San Martino
	299	Oliva calazzara
	300	Oliva Marinese
	301	Oliva saletta ammaccata del Cilento
	302	Oliva Trifaina o del Trifata
	303	Oliva vernaciocia di Melizzano
	304	Oliva masciata
	305	Olive pisciottane schiacciate sott'olio
	306	Origano del Matese
	307	Panzarielli di Casalbuono
	308	Papaccelle
	309	Pappola
	310	Patata di Acerno
	311	Patata di Monte San Giacomo
	312	Patata di Treviso
	313	Patata fresca campana
314	Patata nera del Matese	
315	Patata novella	
316	Patata ricciona o riccia di Napoli	
317	Patata rossa del Vallo di Diano	
318	Patata sotterrata di Calvaruso	
319	Peperoncini ripieni al tonno	
320	Peperoncini verdi o di fiume	
321	Peperoncino friatiello napoletano	
322	Peperoncino friatiello nocerese	
323	Peperone cazzone	
324	Peperone papaccella, Papaccelle riccie	
325	Peperone quarantino di San Salvatore	
326	Peperone sassaniello	
327	Peperoni tagliatelli	
328	Pera carmosina	
329	Pera del rosario	
330	Pera lardara	
331	Pera mastantuono	
332	Pera pennata	
333	Pera Sant'Anna	
334	Pera sorba	
335	Pera spadona di Salerno	
336	Pera spina	
337	Percoca col pizzo	
338	Percoca puleiolana	
339	Percoca terzarola	
340	Pesca bellella di Melito	
341	Pesca bianca napoletana	
342	Pesca poppa di venere	
343	Peschiole	
344	Pezzetta e vino cuotto	
345	Piselli cornetti	
346	Pisello centogioni	
347	Pomodori secchi sott'olio	
348	Pomodorino campano	
349	Pomodorino Cannellino di Pimonte	
350	Pomodorino corbarino	
351	Pomodorino dell'Ulita	
352	Pomodorino di Rofrano	
353	Pomodorino giallo	
354	Pomodorino seccagno di Gesualdo	
355	Pomodoro cannellino flegreo	
356	Pomodoro di Sorrento	
357	Pomodoro fiaschetto di Battipaglia	
358	Pomodoro quardiolo	
359	Pomodoro pelato di Napoli	
360	Pomodoro Re Umberto	
361	Pomodoro sarvatico	
362	Prugna coglipecuri	
363	Rapa calozza	
364	Risciola	
365	Risi di Casalbuono	
366	Rosmarino del Cilento	
367	Saragolla	
368	Scarola bianca riccia schiana	
369	Scuscillone	
370	Secena	
371	Sedano di Gesualdo	
372	Speuta	
373	Susina botta a muro	
374	Susina marmulegna	
375	Susina pappacona	
376	Susina pazza	
377	Susina scarrafona	
378	Susina turcona	
379	Tartufo bianchetto delle pinete costiere	
380	Tartufo di Ceppaloni	
381	Tartufo di Colliano	
382	Tartufo nero del Matese	
383	Tartufo nero di Bagnoli Irpino	
384	Timo delle coste del Mutria	
385	Torzella, Cavolo greco, Torza riccia	
386	Uva armonera del Cilento	
387	Uva bianca a cuore del Cilento	
388	Uva catalanesca	
389	Uva Coda di Volpe Rossa	
390	Uva cornicella	
391	Uva Lengua de Femmena	
392	Uva salamanna	
393	Uva sanginella	
394	Tabaccanti di Casalbuono	
395	Virni	
396	Zafferano	
397	Zucca lunga di Napoli, Cocuzza zucarina	
398	Zucca napoletana	
399	Zucchini san pasquale	

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	400	Antico Bigné di Solofra
	401	Amaretto di Caposele
	402	Babà
	403	Biscotti al miele
	404	Biscotti di Castellammare
	405	Biscotto di grano integrale
	406	Biscotto di granone
	407	Biscotto all'amarena
	408	Biscotto di Sant'angelo
	409	Calzoncelli
	410	Calzone
	411	Cannazze
	412	Cannolo clientano
	413	Cannolo irpino
	414	Carrafi
	415	Cartellate con mosto
	416	Casatiello dolce
	417	Casatiello sugna e pepe
	418	Cavatelli*
	419	Cecatiello Paupitano
	420	Chiacchiere
	421	Chienocella Apicese*
	422	Ciaola
	423	Ciaolone
	424	Confettoni, ò Cunfotton
	425	Copeta
	426	Delizie al limone
	427	Divino amore
	428	Folliovelli
	429	Fresella Beneventana
	430	Fusillo Avellinese
	431	Fusillo di Felitto
	432	Fusillo di Gioi
	433	Fusillo furtano, ò Fusillo furtano, ò Riccio furtano
	434	Guanto Caleno
	435	Marsigliese
	436	Matasse di Caposele
	437	Migliaccio
	438	Monachina
	439	Muffetto di Caposele
	440	Mustaccioli
	441	Ndunderi
	442	Nfrennula
	443	Pagnotta di Santa Chiara
	444	Palme di conetti
	445	Pan Brigante
	446	Pane dei Camaldoli
	447	Pane di Baiano
	448	Pane di Calitri
	449	Pane di iurmano
	450	Pane di Montecalvo
	451	Pane di Padula
452	Pane di patate	
453	Pane di San Sebastiano	
454	Pane di Saragolla	
455	Pane di Villaricca	
456	Panesello di Ponte	
457	Panesotti 'r sirino	
458	Panino napoletano	
459	Pantorrone	
460	Panuzzo	
461	Panzarotti	
462	Parozzo*	
463	Pasta mischiata	
464	Pasticcetta di Acerno	
465	Pasticcio caggianese	
466	Pastiera	
467	Pigna	
468	Pizza chiena	
469	Pizza Clientana	
470	Pizza co l'Erba	
471	Pizza con ricotta	
472	Pizza di farinella bacoiese, Pizza gialla, 'A Zellòse	
473	Pizza di San Martino	
474	Pizza di scarola	
475	Pizza figliata, Serpentone	
476	Pizza migliazza cu ll'frittole	
477	Pizza rone	
478	Pizza roce caggianese	
479	Pizza sulla liscia*	
480	Puccellato dolce	
481	Puccellato salato	
482	Raffioli	
483	Ravioli allo zenzifero di Quaglietta	
484	Ravioli Capresi	
485	Ravioli co la pettola	
486	Raviolo di ricotta di pecora	
487	Ricci	
488	Ricocciò	
489	Sanguinaccio	
490	Scaldatelle	
491	Scanata del Sannio	
492	Scazzatiello, Cavatiellu	
493	Sciatatiello	
494	Sciavola di Circello	
495	Sciuscello, ò Sciuscello	
496	Scorpella	
497	Sfogliatella	
498	Sfogliatella Santa Rosa	
499	Sospiri al limone	
500	Spantorrone di grotta	
501	Struffoli	
502	Struppulo	
503	Susamielli	
504	Taradi con finocchio	
505	Taralli intrecciati	
506	Tarallini al vino	
507	Tarallo all'uovo	
508	Tarallo con le mandorle	
509	Tarallo cu ll'ove	
510	Tarallo di Agerola	
511	Tarallo di San Lorenzello	
512	Tarallo Rosciannese	
513	Tarallo sugna e pepe	
514	Tarallucci al naspro	
515	Tasca	
516	Torroncino di Roccajloriosa	
517	Torrone croccantino di S. Marco del Cavo	
518	Torrone di Benevento	
519	Torrone di castagna	
520	Torrone di Dentecane	
521	Torrone di Ospedaletto d'Alpinoto	
522	Trilli	
523	Turcinegliu	
524	Vanti	
525	Zandraglia	
526	Zappola di S. Giuseppe	
527	Zappola fritta	
528	Zappola padulese	

REGIONE CAMPANIA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	529	Baccalà alla perlicatora	
	530	Braciola	
	531	Carne al latte	
	532	Ciambottella	
	533	Cicatelli col Pulicic	
	534	Ciaullicic	
	535	Cioci di Santa Lucia	
	536	Cinghiale alla cacciatora	
	537	Ciochic	
	538	Fasule cu Corie e cavatelli senza cavà	
	539	Gattò di patate	
	540	Genovese	
	541	Frittata di scammaro	
	542	Frittura napoletana	
	543	Insalata di Tarlufu	
	544	Lardata	
	545	Mantoppole di Montaperto	
	546	Melanzana a scarpone	
	547	Minestra caggianese	
	548	Parmigiana di Cipolla ramata di Montoro	
	549	Parmigiana di melanzane	
	550	Peperone imbutito	
	551	Pancotto dei foresi	
	552	Panzetta	
	553	Patane e cioc'	
	554	Polenta stampata, Alla Cucchiareda, Frattaccio	
	555	P'tiera	
	556	Regu napoletano	
	557	Salsa piccante	
	558	Sartù di riso	
	559	Sauza Quaglietana	
	560	Scarpariello	
	561	Scarpella di Castelvenere	
	562	Sfrizzola	
	563	Stufati di Teggiano	
	564	Tagliatelle all'acciaccata	
	565	Tiella padulese	
	566	Trippa fritta	
	567	Zucchini alla scapece	
	<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	568	Zuppa di soffritto
		569	Azzughe sotto sale*
		570	Alicette piccanti*
		571	Alici di menaica*
		572	Alici marinate*
		573	Cozza del golfo di Napoli e del litorale flegreo, Cozzeca
		574	Filotti di alici sott'olio*
		575	Stocco*
		576	Tarantiello
		577	Triglia rossa di Licosa*
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	578	Marzellina*
		579	Miele di acacia
		580	Miele di astofedelo
		581	Miele di borragne
		582	Miele di cardo
		583	Miele di castagno
		584	Miele di girasole
		585	Miele di lupinella
		586	Miele di rovo
		587	Miele di sulla
		588	Miele millefiori
589		Miele millefiori dei Monti del Matese	
590		Ricotta di Carmasciano	
591		Ricotta di fuscella*	
592		Ricotta di Laticauda	
593		Ricotta di Pecora Bagnolese	
594		Ricotta essiccata di bufala*	
595		Ricotta essiccata ovicaprina*	
596		Ricotta fresca di bufala*	
597		Ricotta fresca ed essiccata di capra*	
598		Ricotta fresca ed essiccata di pecora*	
599		Ricotta manteca di Montella	
600		Ricotta salaprese	
601	Yogurt di Bufala		

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acqua d'orcio o d'orzo, L'Acqua d'orz o d'orss
	2	Anicione, Andson
	3	Anisetta, Aniseta
	4	Macerato di pere in grappa
	5	Liquore di prugnoli, Bargnolino, Bargnulein
	6	Liquore zabaglione all'uovo
	7	Maraschino, Maraschèn
	8	Marenata
	9	Nocino, Nosen, Nozèn
	10	Sorbolo, Liquore nobile di sorbole, Liquor ed sorbi, Sorbolino, Sorbolen
	11	Sassolino
	12	Vin brùlè, Vino brulè, Brulè
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	13	Agnello da latte, Agnel, delle razze: Sarda e Massese
	14	Bel e cot, Belecot
	15	Bondiola*
	16	Cappello del prete, Cappel da pret*
	17	Carne bovina di razza Romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca Rumagnola
	18	Carne della razza bovina Marchigiana
	19	Castrato di Romagna, Castrè, Castròn
	20	Ciccioli (o cicciolata), Grassei (o suprasè), Ciccioli sbricioloni, Grassei sbrison, Cicoli, Sgrisciuli*
	21	Coppa arrosto, Cupa arost
	22	Coppa di testa, Tortella*
	23	Coppa di montagna della Val Nure, Cuppa ad muntagna
	24	Coshet, Violino coscia di pecora
	25	Cotechino piccolo, Cudghein piccinein
	26	Culatello, Culatel*
	27	Fegatelli
	28	Fiocchetto
	29	Fiocco*
	30	Gallo ruspante
	31	Lardo di Montefeltro
	32	Lardo, Gras
	33	Lonzino, Capolongo
	34	Mariola*
	35	Mazza fegato
	36	Miaccio, Miaggio, Migliaccio
	37	Pancetta arrotolata
	38	Pancetta canusina*
	39	Pesto di cavallo, Caval pist
	40	Piccola di cavallo, Picula 'd caval
	41	Pollo di razza Fidentina
	42	Pollo di Romagna
	43	Porchetta, Purcheta
	44	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
	45	Salame all'aglio, Salam da l'ai*
	46	Salame di Canossa o Salame di Castelnuovo Monti*
	47	Salame fioretino*
	48	Salame gentile, Salam gentil, Salâm zintil*
	49	Salsiccia
	50	Salsiccia gialla fina, Sulzezza zala bouna e fina
	51	Salsiccia matta, ciavar, zuzèzza mata
	52	Salciccio alla piacentina, Salame da cuocere, Salam da cotta
53	Spalla di San Secondo, Spalla cotta e spalla cruda, Spala cota e crùda*	
54	Stracotto alla piacentina, 'L Stua	
55	Suino di razza Mora o Mora romagnola	
56	Suino pesante	
57	Tacchini bronzato rustico o nostrano, Galnacc, Dindo	
58	Tasto, Tast	
59	Zuccotto di Bismantova*	
<i>Condimenti</i>	60	Pasta di tartufo bianco
	61	Sale alimentare di Salsomaggiore
	62	Sale, Sàl
<i>Formaggi</i>	63	Caciotta*
	64	Caciotta vaccina al caglio vegetale*
	65	Caprino*
	66	Cascio pecorino lievito, Pecorino fresco a latte crudo*
	67	Casecc*
	68	Formaggetta fresca, Furmain*
	69	Pecorino*
	70	Pecorino del pastore*
	71	Pecorino dell'Appennino Reggiano*
	72	Pecorino maturato in grotta

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Formaggi</i>	73	Raviggiolo*
	74	Ribiola della bettola, ill Ribiol*
	75	Robiola, Ribiola, Furmai nis
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	76	Aglione bianco piacentino
	77	Albicocca Val Santerno di Imola
	78	Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: Verdolino della Goccia
	79	Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: Mandorla piacentina
	80	Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: Tonda piacentina, Nisola d'nestiga
	81	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni
	82	Antica varietà di patata piacentina della cultivar Quarantina, Quaanti-na
	83	Antiche varietà di castagne piacentine: Domestica di Gusano, Vezzolacca
	84	Antiche varietà di ciliegia piacentina: Flamengo, Pavesi, Mora o Mora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Primiissima, Smirne, Mora di Diolo, Albanotti
	85	Antiche varietà di Mela ferrarese: mela Abbondanza, mela Imperatore, Durello
	86	Antiche varietà di mela piacentina: Verdone, Calera o Carraia o della Carrara, Fior d'acacia, Pum salam o Mela salame, Rugginosa, Brusca o Pum brusc, Carla o Pum cherla, Rosa o Pum rosa
	87	Antiche varietà di pera piacentina: della Coda torta, Lauro, Limone, Ammazza-cavallo
	88	Antiche varietà di uva da tavola piacentina: Verdea, Besgano bianco, Besgano rosso, Bianchetta di Diolo, Bianchetta di Bacedasco
	89	Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga, Sgavetta, Termarina, Scarsafoglia, Spergola
	90	Antiche varietà di zucca ferrarese: zucca Violina, zucca Marina, zucca Viulina, zucca marina
	91	Asparago, Aspargina, Sparz, Sparazena
	92	Cardo gigante di Romagna
	93	Castagna fresca e secca di Granaglione
	94	Castagna reggiana, Masangaia
	95	Castagne arrosto al vino rosso, Balush o Ballotte
	96	Cicerchia
	97	Ciliegia di Cesena, delle varietà: Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durella, Duroncina di Cesena, Ciliegia del fiore, Primaticcia, Corniola
	98	Cocomero tipico di San Matteo Decima
	99	Corniola, cornina, cornetta, cornuzza, barzizza, curnèna, curnózza
	100	Cuciaroli, Cuciarole, Cuciarùl
	101	Doppio concentrato di pomodoro
	102	Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castagne
	103	Farro triticum dicoccum
	104	Fragola di Romagna
	105	Gemoglio di pungitopo sott'olio
	106	Kiwi
	107	Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro
	108	Loto di Romagna
	109	Marmellata di bacche di rosa canina
	110	Marmellata di more
	111	Marrone del Montefeltro
	112	Marrone di Campora, Maron ed Campra
	113	Mela campanina, Pòm campanein
	114	Mela rosa Romana, Mela Rousména
	115	Melone tipico di San Matteo Decima
	116	Patata di Montescudo
	117	Patata di Montese
	118	Pera Scipiona
	119	Pera Volpina
	120	Pesca Bella di Cesena
	121	Pesca buco incavato, Bus incavè
	122	Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo
123	Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa	
124	Sapore, Savor	
125	Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt	
126	Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Stredoul, Strigli, Strigul, Stridual, Stridul, Strivul, Strigval	
127	Sugali, Sugal	
128	Sughi d'uva reggiani, Sugh	
129	Susina di Vignola	
130	Susina Vaca Zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacazebeo, Vacazza	
131	Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca	
132	Tartufo bianco pregiato	
133	Tartufo nero di Fragno, Trifola	
134	Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra	
135	Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	136	Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt
	137	Amaretti, Amarett
	138	Amaretto di Spilamberto
	139	Anolini, Anvein, Amvei, Anvei, Anven

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Comestibile</i>	140	Anolino, Anolen

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	141	Basotti, Bassotti, Tagliolini al forno, Bazòt, Bassot
	142	Bensone, Balsone, Balsòn
	143	Biscione reggiano
	144	Bizulà
	145	Bodino di uva Termarina
	146	Bomba allo zabaglione o di Canossa
	147	Bomba di polenta, Bomba ed puleinta
	148	Bomba di riso, Bomba 'd ris
	149	Bomba di tagliatelle
	150	Borlengo, Burleng, Burlang
	151	Bortellina, Burtléina
	152	Bracciatello
	153	Bustrengo, Bustrenga, Bustrèng, Bostrengo
	154	Caffè in forchetta
	155	Canestrelli, Canestrèli
	156	Cantarelle, Al Cantarèli
	157	Cappelletti all'uso di Romagna, Caplet
	158	Cappelletti, Caplitt
	159	Cappelletto reggiano
	160	Cassatella
	161	Castagnaccio, Castagnaz
	162	Castagnaccio, Pattona
	163	Castagnole
	164	Cherseinta sotto le braci, Crescentina
	165	Chisolini, Chisulèn o Chissò
	166	Chizze reggiane, El Chezzi, Chezzi
	167	Ciabatta di S. Antonio, Savata ed S. Antoni
	168	Ciaccio, Ciacc
	169	Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua
	170	Ciambella ferrarese, Brazadela
	171	Ciambella reggiana, Bresadela, Busilan
	172	Ciambella, Boslan, Zambéla
	173	Ciambelline, Buslanein
	174	Coppo all'emiliana
	175	Crescenta, Carsent
	176	Crescenta frita, Cherscènta frètta
	177	Crescioni, Guscioni, Cassoni, Carsòn, Gussun, Cursòn
	178	Croccante, Cruccant
	179	Crostoli del Montefeltro
	180	Curzoli, Strigotti, Curzùl
	181	Dolce di San Michele, Dolz ad San Michele
	182	Erbazzone di Reggio Emilia
	183	Fave dei morti, Fave dolci, Favette
	184	Focaccia con ciccioli, Chisola
	185	Fritloc frittelle di castagne
186	Frittelle di farina di castagne, Frittell ad fareina ad castagne	
187	Frittelle di riso, Fritell ad ris	
188	Frittelle di tagliatelle, Pattone	
189	Frittelle o sgonfietti, Fritell o sgiunfaitt	
190	Garganelli, Garganell, Maccheroni al pettine	
191	Gialletti, gialetti, zalet, piadòt	
192	Gnocchetti con fagioli, Pisarei e fasò	
193	Gnocchetti di pangrattato, Pisarei	
194	Gnocchi, Gnocc	
195	Gnocco al forno coi ciccioli, Gnocc, Gnocc cott al fouren con i grasso	
196	Gnocco di patate, Gnocchi di patate, Sgranfignone, Macarun s'al pateti, Gnòc	
197	Gnocco fritto, Gnocc frett o gnocc, Al Gnoc frètt, 'L Gnoc	
198	Gramigna gialla	
199	Gramigna paglia e fieno	
200	Gramigna verde	
201	Intrigoni, Sfrappole emiliane, Intrigoun	
202	Latte alla Portoghese	
203	Latte brulé, Latt brulé	
204	Latte in piedi, Latt in pè	
205	Latteruolo	
206	Maccheroni bobbiesi, Maccheron bubbies	
207	Mandorlato al cioccolato di Modigliana	
208	Manfrigoli	
209	Maltagliati, Puntarine, Malfatti, Malfattini, Meltajé, Maltajéd	
210	Mandorlini del ponte, Mandurlin dal pont	
211	Mezze maniche da frate ripiene, Mes mànag da frà ripein	
212	Miacetto, Miacet	
213	Migliaccio di Romagna, Sanguinaccio, Berlang, Migliaccio, e Miazz	
214	Minestra di castagne	
215	Minestra imbottita, Spoja lorda	

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	216	Miseria di Busseto
	217	Mistocchine, Mistuchina, Mistuchen, Mistòk, Mistocchi ed fareina ed castagn, Al Mistuchini, Al Mistuchên

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	218	Mosto cotto, Must cot
	219	Offelle di marmellata
	220	Orecchioni, J Urciòn
	221	Pagnotta di San Martino, Pagnota ad San Martén
	222	Pagnotta pasquale
	223	Pagnotta pasquale di Monte Colombo, Pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb
	224	Pancotto, Pancöt, Pacöt
	225	Pan di Spagna
	226	Pane a lievitazione naturale
	227	Pane casareccio, Pan casalen
	228	Pane di Castrocaro
	229	Pane di zucca, Pan ad zücca
	230	Pane dolce con i fichi, Pan dülz cun i figh
	231	Panzanella, Panzanèla
	232	Pane schiacciato, batäro
	233	Pappardelle, Al Papardel; Al Papardeli
	234	Passatelli, Passatini, Pasadein, Pasadòin in bròd
	235	Pastafrolla alla maniera reggiana
	236	Pasta Margherita
	237	Pasta rasa, Pastarèsa, Pasta resa, Pasta ragia
	238	Pasticcio di cappelletti
	239	Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, Al Pastiz
	240	Patacucci, Patacóc, Patacùc
	241	Pattona, Castagnaccio, Torta di castagne
	242	Pesche finte ripiene
	243	Piada coi ciccioli
	244	Piadina della Madonna del Fuoco
	245	Piadina frita, Pié fretta
	246	Pinza bolognese, Penza bolognese
	247	Pizza di Pasqua, Crescia di Pasqua
	248	Polentine
	249	Riso con la tritura o tradura, Minestrino di Pasqua, Minestra del paradiso, Ris cun la tràdura, Ris coun la terdura, Riso e tevdura
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	250	Savoardi
	251	Savoardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, Savuièrd
	252	Sbricciolina, Sbrisulina
	253	Scarpasot
	254	Sfoglia dell'Emilia-Romagna, Spója, Spòia
	255	Sfogliata o torta degli Ebrei, Tibuia
	256	Sfrappe, Fiocchetti, Sfrappole, Chiacchiere delle suore, Sfrapli, Al frap, fiuchèt, Ciacri dal sori
	257	Solata, Solata di farina bianca, Suleda
	258	Spianata, Schiacciata, S-ciazèda, Spianeta, Scaciata, Scacigna
	259	Spongata di Busseto
	260	Spongata di Corniglio
	261	Spongata di Piacenza, Spungada, Spungheda
	262	Spongata di Reggio Emilia
	263	Spongata, Spunghèda
	264	Sprelle, Spreli
	265	Spumini, Schiumini, Spumén
	266	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent
	267	Stracchino gelato, Stracchein in gelato
	268	Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt
	269	Strozzapreti, Strozaprit
	270	Sulada
	271	Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl, Lasagni
	272	Tagliatella bolognese
	273	Tagliatelle con gli stridoli, Tajadèl cun i stridul, Tajadèl cun i strigul, Tajadèli cun i stridle
	274	Tagliatelle con ricotta e noci, Taiadei cun ricotta e nus
	275	Tagliatelle dolci
	276	Tagliatelle verdi, Tajadèl verdi, Tajad èli verdi
	277	Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi
	278	Tardura
	279	Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese
	280	Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola
	281	Topino d'Ognissanti
	282	Torta d'erbe
	283	Torta dei preti, Turta ad prètt
	284	Torta di granoturco, Turta ad mèlga
	285	Torta di mele, Turta ad pum
	286	Torta di pere, Turta ad per
	287	Torta di prugne, Turta ad brùgna
	288	Torta di ricotta
	289	Torta di riso di reggiana

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	290	Torta di uva Termarina
	291	Torta ricciolina o torta di tagliatelle, Taiadela
	292	Tortellacci, Tortelloni, Turtlacc
	293	Tortellacci di carnevale
	294	Tortelli alla lastra
	295	Tortelli con le ortiche
	296	Tortelli d'erbetta, Torde d'erbeta
	297	Tortelli di carnevale, Frittelle ripiene, Turtlitt
	298	Tortelli di farina di castagne, Tortei ad fareina ad castagne
	299	Tortelli di mele
	300	Tortelli di patate
	301	Tortelli di ricotta
	302	Tortelli di ricotta alla piacentina, Tortelli, Turtei cu la cua, Turtei
	303	Tortelli di San Giuseppe, Turtei ad San Giusèpp
	304	Tortelli di verza
	305	Tortelli di zucca alla reggiana, Turtei ed zoca
	306	Tortelli di zucca, Tortei ad zùcc, Cappellacci di zucca, Turtlòn ad sùca
	307	Tortelli coi rosolacci, Turtel cun al baròsli; Turtel con al ròsli
	308	Tortelli ripieni con bietole, Tortelli verdi alla reggiana, Turtee d'erba
	309	Tortellini di Bologna
	310	Tortellini
	311	Zabajone, Zabaglione, Zambajoun
	312	Zampanella, Zàmpanèla
	313	Zuccherino montanaro bolognese, Zucarein montanaro bolognese
	314	Zuppa inglese, Sopinglesa, Sòpa inglisa, Zòppa inglèisa, Sopinglesa
	315	Agnello alla piacentina, Agnel àla piasinteina
	316	Agnello con piselli alla romagnola, Agnè cun i bšarèl a la rumagnòla
	317	Anguilla in umido, Anguilla in ùmid
	318	Arbada, Polenta con cotenne e cavolo nero
	319	Arrosto di maiale alla reggiana
	320	Arrosto ripieno
	321	Baccalà alla romagnola, Bacalà a la rumagnòla
	322	Baccalà con i porri, E' Bacalà con i por
	323	Baccalà gratella, Bacalà a rost
	324	Baccala in umido, Bacalà in òmid
325	Barzigole, Barzègli, Bistregli	
326	Calzagatti, Chelzagàt, Papacc, Paparòcc, Pulenta Imbrucada, Cazzagai, Calzagàtt, Paparucci, Cassambragli	
327	Cardi in umido	
328	Cavolfiore all'uso di Romagna	
329	Cavoli ripieni, Cavul ripein	
330	Cipolle comodate	
331	Cipolle intiere con salsa	
332	Cipolle ripiene di magro	
333	Coniglio arrosto alla reggiana, Cunin a ròst	
334	Coniglio in umido, Coniglio alla cacciatora	
335	Cotenna e ceci, Cudga e sisar	
336	Dolce e brusco, Dulz e brühsc	
337	Fagioli in giubalunga	
338	Faraona alla creta, Faraona al creda	
339	Fegatelli di maiale, Figadèt	
340	Frittata di funghi prugnoli, Fritta ad spinarò	
341	Funghi fritti, Fonz fritt	
342	Imbalsadura, Minestrina di piselli pancetta e pomodoro	
343	Insalata rustica, Rustisana	
344	Lasche del Po in carpione, Sticc' in carpion	
345	Lepre alla piacentina, Levra ala piasinteina	
346	Lesso di carni, Less	
347	Lumache alla bobbiese, Lùmaga al bubbiese	
348	Lumache fritte	
349	Lumache in umido	
350	Merluzzo in umido, Marlùss in ùmid	
351	Minestra con punte di asparagi, Sparseina	
352	Ossobuco, òs bus	
353	Ovuli ripieni, Ovuli ripein	
354	Pancetta e piselli, Panzètta e riviott	
355	Pan còtt, Zuppa di pane	
356	Pesce gatto in umido, Pèesc gat	
357	Polenta condita, Puleinta consa	
358	Polenta di farina di castagne, Puleinta ad fareina ad castagne	
<i>Prodotti della Gastronomia</i>		

REGIONE EMILIA-ROMAGNA			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	359	Polenta e patate, Puleinta e pomdaterra	
	360	Polenta pasticciata	
	361	Pollo alla cacciatora, Pol ala cazadôra	
	362	Polpettone di tacchino alla reggiana	
	363	Punta di petto di vitella ripiena, Picaja	
	364	Radicchi con la pancetta	
	365	Ragù alla romagnola, Ragù a la rumagnola	
	366	Ragù classico alla bolognese	
	367	Riso e verza con costine, Ris e verza cun custeina	
	368	Risotto con i codini di maiale, Risott cun i cuein ad gogn	
	369	Risotto con le poveracce, Risòt cun al pavaraz	
	370	Salsa di prezzemolo, Sàlsa ad savur	
	371	Salsa verde per bolliti	
	372	Scàpa, Mnufocc, Menni	
	373	Seppie con piselli	
	374	Spaghetti con le poveracce	
	375	Spinaci alla romagnola, Spinaci con l'uvetta, Spinèz a la rumagnòla	
	376	Tinche all'emiliana	
	377	Torta di patate, Turta d'patat	
	378	Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bobbiese	
	379	Trippa, Trèpa	
	380	Trippa alla reggiana, Busecca, Buzèca	
	381	Trippa di manzo alla piacentina, Trippa ad manz ala piasinteina	
	382	Trote come si preparano a Succiso	
	383	Valigini, Valisein, Verzot	
	384	Verzolini, Varzulein	
	385	Zigulleda, Ziguleda	
	386	Zucchini ripieni, Zúcchein ripein	
	387	Zuppa di ceci, Sùppa ad sisar	
	388	Zuppa di pesci, Sùppa ad pess	
	389	Miele del Montefeltro	
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	390	Miele del crinale dell'appennino Emiliano-Romagnolo
		391	Miele di erba medica della pianura Emiliano-Romagnolo
		392	Miele di tiglio, Mel tiglio
		393	Ricotta*
		394	Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, Puina, Puvina*
	<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	395	Acquadelle marinate
		396	Alici marinate, Sardun marined
397		Anguilla marinata di Comacchio	
398		Brodetto di vongole	
399		Cozze gratinate	
400		Saraghina, Saraghéna, Papalina, Saraghina sora al test	
401		Saraghina maturata nel sale	
402	Zuppa di poveracce, Zuppa di vongole, Sôpa 'd pavaraz		

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Distillato di pere
	2	Most
	3	Sciroppo di olivello spinoso
	4	Sciroppo di piccoli frutti
	5	Sciroppo di sambuco
	6	Sciroppo di tarassaco
	7	Succo di mela
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Agnello istriano
	9	Argjel
	10	Bondiola
	11	Brusaula
	12	Cappone friulano
	13	Cicines
	14	Coppa di testa
	15	Cotto d'oca
	16	Crafus
	17	Filon
	18	Insaccati affumicati
	19	Lardo
	20	Lingua cotta di Carnia
	21	Linguâl
	22	Lujànie
	23	Marcundela
	24	Musetto
	25	Ossocollo e culatello affumicati
	26	Pancetta arrotolata dolce e affumicata
	27	Pancetta arrotolata manicata
	28	Pancetta con lonza
	29	Pancetta stesa, lardo, guanciale
	30	Pestadice
	31	Pestat
	32	Petto d'oca affumicato
	33	Pindulis
	34	Polmonarie
	35	Porcaloca
	36	Prosciuttino crudo d'oca
	37	Prosciutto cotto Praga
	38	Prosciutto di Cormons*
	39	Prosciutto di Ragogna
	40	Prosciutto dolce o affumicato
	41	Salam di cueste
42	Salame d'oca	
43	Salame friulano	
44	Sanganel	
45	Sassaka	
46	Sbarbot	
47	Schulta fumat	
48	Sopressa	
49	Spalla cotta di Carnia affumicata	
50	Speck affumicato	
51	Speck d'oca	
52	Stinco di Carnia	
<i>Condimenti</i>	53	Aceto di mele
	54	Osiet
	55	Salsa balsamica
<i>Formaggi</i>	56	Caciotta caprina
	57	Caprino stagionato
	58	Cuincir
	59	Formadi frant
	60	Formaggio asino*
	61	Formaggio caprino morbido
	62	Formaggio di malga*
	63	Formaggio fagagna
	64	Formaggio salato
	65	Formai del cit
	66	Frico
	67	Latteria
	68	Monte Re
	69	Sot la trape
	70	Tabor

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	71	Olio dei Colli Orientali
	72	Olio del Carso
	73	Önt (burro fuso di malga)*
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	74	Aglione di Resia
	75	Asparago bianco
	76	Asparago verde in agrodolce
	77	Blave di Mortean
	78	Cavolo broccolo
	79	Castagna canalutta
	80	Castagna di Mezzomonte
	81	Castagna marrone di Vito d'Asio
	82	Castagna obiaccio
	83	Cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri
	84	Ciliegia duracina di Tarcento
	85	Cipolla rosa della Val Cosa
	86	Cipolla rossa di Cavasso Nuovo
	87	Craut garp
	88	Fagiolo antico di San Quirino
	89	Fagioli borlotti di Carnia
	90	Fagiolo borlotto di Pesariis
	91	Fagiolo cesarins
	92	Fagiolo dal santisim
	93	Fagiolo dal voglut
	94	Fagiolo laurons
	95	Fagiolo militons
	96	Fagiolo rampicante fiorina
	97	Fave di Sauris
	98	Fico figo moro
	99	Lidric cul pòc
	100	Mais da polenta
	101	Mais bianco Perla friulano
	102	Mela zeuka
	103	Marrone striato del Landre
	104	Patata di Godia
	105	Patate di Ribis
	106	Patatis cojonariis
	107	Pera Pêr Martìn
	108	Pesca iris rosso
	109	Pesca isontina
	110	Pesca triestina
	111	Pierçolade
	112	Radic di mont
	113	Radicchio canarino
	114	Radicchio rosa di Sacile
	115	Rapa di Verzegnis
116	Râti	
117	Rosa di Gorizia	
118	Savors	
119	Susine di Castelnuovo, Cespes	
120	Tartufo bianco pregiato di Muzzana del Turgnano	
121	Vellutata di asparago verde	
122	Zucchini giallo di Sacile	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria</i>	123	Biscotto esse
	124	Biscotto Pordenone
	125	Biscotto pevarins
	126	Buiadnik
	127	Cjalcune
	128	Cjalzòns
	129	Colaz
	130	Favette triestine
	131	Gnoci de susini
	132	Grissino di Resiutta
	133	Gubana
	134	Marmellata di mirtillo, fragole, lamponi, mele, prugne, frutti di bosco, menta e mele*
	135	Marmellata di olivello spinoso e mele*
	136	Pan di sorc
	137	Pinza triestina
	138	Presnitz
	139	Putizza
	140	Strucchi
	141	Strucchi lessi
	142	Tiramisù

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti della gastronomia</i>	143	Boreto, Boreto a la grisana
	144	Calandràca
	145	Frico
	146	Frittata con le erbe, Fartaecun lis jerbis
	147	Jota
	148	Salame all'aceto, Salamp cul asêt
	149	Stak
	150	Zuf di zucca, Zuf di côce, Polentina tenera di zucca*
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi</i>	151	Calamaro di Saccaleva
	152	Canocia de nassa
	153	Dondolo
	154	Matàn
	155	Mormora di Miramare
	156	Mussolo de scoio
	157	Passera coi ovi
	158	Pedocio de Trieste
	159	Pesce di valle
	160	Sardoni in savor
	161	Sardoni salati
	162	Sievoli soto sal
	163	Trota affumicata di San Daniele
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	164	Miele di acacia del Carso
	165	Miele di marasca del Carso
	166	Miele di melata di bosco del Carso
	167	Miele di tiglio del Carso
	168	Miele friulano di acacia
	169	Miele friulano di ailanto
	170	Miele friulano di amorfa
	171	Miele friulano di castagno
	172	Miele friulano di melata di abete
	173	Miele friulano di rododendro
	174	Miele friulano di tarassaco
	175	Miele friulano di tiglio
	176	Miele millefiori del Carso
	177	Miele millefiori della laguna friulana
	178	Miele millefiori della montagna friulana
	179	Miele millefiori della pianura friulana
	180	Ricotta affumicata di malga
	181	Ricotta di capra

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, disidratati e liquori</i>	1	Ciocolata a squajo
	2	Liquore di genziana
	3	Liquore di fragolino
	4	Liquore di rodio
	5	Misà
	6	Raffella cicciara
	7	Sambuca romana
	8	Sambuca vecchia di Ciociaria
	9	Sambuca viterbese
	10	Brasole scottato
	11	Brescola di bufala
	12	Buddelluco o Virelli
	13	Capocollo o Lonza*
	14	Carne di bovino maremmano
	15	Carne di bufala Pontina
	16	Carne di coniglio lepino viterbese
	17	Carne di pecora secca
	18	Carpaccio di bufala
	19	Coppa (viterbese, molina)*
	20	Coppiette affumicate di bufala
	21	Coppiette (di cavallo, suino, bovino)*
	22	Filido di Leonessa*
	23	Guanciale*
	24	Guanciale amatriciano*
	25	Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero*
	26	Guanciale di suino di razza Casertana
	27	Lardo (di Leonessa, di San Nicola)*
	28	Lardo del campo di Civero Romano*
	29	Lardo stagionato al maiale nero*
	30	Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga*
31	Lombetto o Lonza*	
32	Lozino o botica di suino di razza Casertana	
33	Mortadella (romana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)*	
34	Mortadella di bufala	
35	Mortadella di cavallo*	
36	Mortadella di marzetta maremmana*	
37	Ometto di maiale (Beverelli)*	
38	Pancetta di suino	
39	Pancetta tesa di suino di razza Casertana	
40	Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero*	
41	Prosciutto crudo "Bavetto"*	
42	Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone)	
43	Porchetta di Sella (Porchetta Seleziana)	
44	Porchetta (di Guarcino, di Bastianini)*	
45	Prosciutto colto al vino di Coni*	
46	Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero*	
47	Prosciutto di montagna della Tuscia*	
48	Salame "castelino"*	
49	Salame colto (Salame colto della Tuscia)*	
50	Salame paesano*	
51	Salame cicolana*	
52	Salame tuscolano*	
53	Salsicciati	
54	Salsiccia (Corallina romana*, Salsicciata*, al Coriandolo, Paesana)	
55	Salsiccia secca di suino (semplice ed aromatiche)*	
56	Salsiccia secca di suino di razza Casertana	
57	Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)*	
58	Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero*	
59	Salsiccia di bufala	
60	Salsiccia di Castro del Volso*	
61	Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero*	
62	Salsiccia di leggio di suino (Mazzalegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice)	
63	Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci*	
64	Salsiccia soffio (allo sfrutto)*	
65	Spilletta di suino (Spallucci)*	
66	Spiccia di bufala	
67	Tordo mallo di Zagarolo	
68	Ventriconia ciavanesa*	
69	Vellina di bufala di Amaseno	
70	Vitellone di liti	
71	Zampetti	
72	Zanzichie e Salam fuciano*	
73	"Zanzichie" di Patrica*	
74	Aceto di kivi affinato dell'agro pontino	
75	Pasta di olive	
76	Pestato di olive di Gaeta	
77	Salsa balsamica di uva	
78	Burrata di bufala*	
79	Cacio di Genazzano*	
80	Cacio di nonno Nino di Montalto di Castro	
81	Cacio fiesi*	
82	Cacio magro (semplice e alle erbe)*	
83	Caociovallo di bufala (semplice e affumicata)*	
84	Caociovallo di Sapiro*	
85	Caociovallo vacchino (semplice e affumicato)*	
86	Caocorlotta di bufala*	
87	Caocotta dei Monti della Laga*	
88	Caocotta della Sabina (semplice e alle erbe)*	
89	Caocotta di bufala (Pontina)*	
90	Caocotta di mucca*	
91	Caocotta di vacca cicolara (semplice ed aromatzata)*	
92	Caocotta genuina romana*	
93	Caocotta mista ai bronzi*	
94	Caocotta mista della Tuscia*	
95	Caocotta mista ovivacuina del Lazio*	
96	Caocottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatzata)*	
97	Caprino pressato (di latte vacchino di Sapiro)	
98	Ciambella di Morolo*	
99	Conciato di San Vittore*	
100	Fondillo dell'Agro Pontino	
101	Formaggio e caocotta di pecora soffio*	
102	Formaggio di capra*	
103	Griani capri di Morolo*	
104	Marzolino ero Marzolina*	
105	Mugnola di bufala	
106	Pecorino viterbese cicolano*	
107	Pecorino ai bronzi*	
108	Pecorino dei Monti della Laga*	
109	Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*	
110	Pecorino di Amatrice*	
111	Pecorino di Ferentino*	
112	Pecorino in grotta del viterbese*	
113	Pressato a mano*	
114	Primo sale di latte ovino	
115	Provola di bufala (semplice e affumicata)*	
116	Provola di vacca (semplice e affumicata)*	
117	Provola vacchino*	
118	Provola invecchiata di bufala di Formello	
119	Scamorza appassita - Caccetto di Sapiro	
120	Scamorza vacchino (semplice e ripiana)*	
121	Squarcaglione dei Monti Lepini*	
122	Stagionato di bufala di Formello	
123	Stracchino di capra*	
124	Burnell (Scamorza con burro all'interno)	
125	Fondillo	
126	Burno di San Filippo	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	127	Olio monovarietale extra vergine di Carboncella
	128	Olio monovarietale extra vergine di Caira
	129	Olio monovarietale extra vergine di Itrana
	130	Olio monovarietale extra vergine di Marina
	131	Olio monovarietale extra vergine di Oratiozone
	132	Olio monovarietale extra vergine di Rosciola
	133	Olio monovarietale extra vergine di Salviana
	134	Olio monovarietale extra vergine di Sorite
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	135	Actinidia
	136	Aglio rosso di Castelli
	137	Aglio rosso di Proximo
	138	Arancia rossa di Suio
	139	Arancio biondo di Fondi
	140	Asparago delle acque albe di Tivoli e Guidonia Montecelio
	141	Broccolotti sezzezi "gini"
	142	Broccolotto di Anagnina
	143	Broccolo romanico
	144	Carciofini soffio*
	145	Carciofo di Orte
	146	Carciofo di Saeta
	147	Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese
	148	Carota di Fiumicino
	149	Carote di Viterbo (di bagno aromatico)
	150	Castagno di Terete
	151	Castagna rossa del Ciociario
	152	Cece del solco orlo di Valentano
	153	Ceci
	154	Cicerchia
	155	Cicerchia di Campodimele
	156	Cicoria di collina (Faggiola di Gaeta (Puntarelle))
	157	Cilegia di Celeno
	158	Cilegia Ravenna della Sabina
	159	Cipolla di Nepi
	160	Cipolla Prossedana
	161	Cipolle, peperoni e pere soffio*
	162	Coccolato Pintrino
	163	Confettura di castagne
	164	Confettura di mele al mosto colto
	165	Confettura di uva cesene nera
	166	Confettura di uva fragola
	167	Confettura di visciole
	168	Fagolina anagnina
	169	Fagiolo a carne
	170	Fagiolo a pisello
	171	Fagiolo a surcchio
	172	Fagiolo borbonico
	173	Fagiolo cappellette di Vallepietra
	174	Fagiolo clavatore piccolo
	175	Fagiolo cioncone
	176	Fagiolo del purgatorio di Gradoli
	177	Fagiolo di Sutti
	178	Fagiolo gentile di Labro
	179	Fagiolo giallo
	180	Fagiolo regina di Marano Equo
	181	Fagiolo soffiano
	182	Fagiolo verdolino

REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
	183	Fagiolone di Vallepietra
	184	Falisco di Vallepietra
	185	Farina di marroni
	186	Fano
	187	Fano dei Monti Lucretili
	188	Fano del fungolo di Acquapendente
	189	Favetta di Aquino
	190	Ferlengo o Finferlo di Tarquinia
	191	Fichi scoppiati con nocciole
	192	Fichi secchi di Serrano
	193	Finocchio della Maremma viterbese
	194	Fragola di Terracina
	195	Fragolina di Ieri
	196	Lattuga saporinella di Formia
	197	Lenticchia di Rignano
	198	Lenticchio di Ventotene
	199	Mais agostinella
	200	Marmellata di agrumi
	201	Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)
	202	Marrone Antrodaciano
	203	Marrone di Arcozzano Romano
	204	Marrone di Laticia
	205	Marrone sepiino
	206	Melanzane sott'olio
	207	Menachio estocato
	208	"Moscianella" di Capranica Prenestina
	209	Nocciola dei Monti Cimini
	210	Oliva da mensa bianche e nere (di Latina, Frosinone, parte della provincia di Roma), (olive catce e genere, oliva bianca di Itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salsa, olive essiccate)
	211	Ozzo petrufo dell'alto Lazio
	212	Pappalato di pomodoro da spagoletta di Gaeta
	213	Patata di Leonessa
	214	Patata turchese
	215	Peperoni alla vivaccia
	216	Peperoni secchi
	217	Pera spagiona di Castel Madama
	218	Pere sottopelle al mosto
	219	Pesche o pereocche sottopelle
	220	Pino di Iccale laziale
	221	Pomodoro appeso dell'Euria Meridionale
	222	Pomodoro corno di loro
	223	Pomodoro fiaschetta di Fondi
	224	Pomodoro occhio di Reatino
	225	Pomodoro perino di Sperlonga
	226	Pomodoro scapolone di Bolsena
	227	Pomodoro spagoletta del Golfo di Gaeta e di Formia
	228	Pruana pizzarella di Pisciocia
	229	Rapa catalana di Roccasecca
	230	Ronzella Labrana
	231	Sarzellina di Zagarolo
	232	Scorsone o Tartufo d'estate
	233	Talia sott'olio dell'alto Lazio di Prosecco
	234	Tartufo di Campoli Appennino
	235	Tartufo dei Monti Lepini
	236	Tartufo di Cervara
	237	Tartufo di Saracinesco
	238	Tava da tavola pizzulella di Tivoli
	239	Tortello dei Monti Lepini
	240	Zafferano della Tuscolana
	241	Zafferano della Valle dell'Aniene
	242	Zucchini con il fiore
	243	Aves del Tevere
	244	Amarilli
	245	Amarilli cappelletti
	246	Amarilli di Guano
	247	Baraccia
	248	Bastoncini mandorlati
	249	Bastoni
	250	Biscotti
	251	Biscotti e ciambelle all'uovo
	252	Biscotti seccati
	253	Biscotto di S. Antonio
	254	Biscotto di Sant'Anselmo
	255	Biscottini
	256	Cacchiarelle
	257	Calciata di Sezze
	258	Calciarella di Maenza
	259	Calcione di Civitella S. Paolo
	260	Calzone con verdure
	261	Cavacchiarelli
	262	Casata portocorvese
	263	Castagnaccio
	264	Cavagnone stampale
	265	Cavallucci e pigne
	266	Ciacarmani
	267	Ciambella a canello
	268	Ciambella al mosto
	269	Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza
	270	Ciambella all'arancio cipriote
	271	Ciambella all'arancio Vesuli
	272	Ciambella degli sposi di Rocca di Paça
	273	Ciambella di San Filippo
	274	Ciambella e cornetto di Pontano Romano (o Ciambella di San Sebastiano)
	275	Ciambella salata di Casperia
	276	Ciambella scottolata di Cori
	277	Ciambella Semoneta
	278	Ciambelle al vino
	279	Ciambelle al vino moscato di Terracina
	280	Ciambelle con l'arancio
	281	Ciambelle da sposa
	282	Ciambelle del barone
	283	Ciambelle di magro di Semoneta
	284	Ciambelle ricotte
	285	Ciambelle salate
	286	Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo, Ciammelle d'acqua)
	287	Ciambelline
	288	Ciambelline al vino roscolate di Cori
	289	Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano
	290	Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello)
	291	Ciambellotto di San Fiamano (ciambella dolce con uvetta di Gaiese)
	292	Ciammelle elenace
	293	Ciammelle d'ova
	294	Ciammellocco di Cretona
	295	Ciammellone molotano
	296	Ciammellone
	297	Cioccia romana
	298	Corniglia di Corcheto Ausonio
	299	Crostace visciole di Sezze
	300	Crostalino ripieno
	301	Crostoli de giugni
	302	Cuza di Roviano
	303	Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa
	304	Dolce di patate
	305	Falla
	306	Fave dei monti
	307	Ferrelle
	308	Fettarelle
	309	Fettuciole nere e bianche
	310	Fettucine
	311	Fiatto o Fiatto
	312	Filone scappo da 1 kg.
	313	Frisacarelli
	314	Fraguanti di Segni
	315	Frittelli di riso
	316	Frittellina di mele di Maenza
	317	Frittellone di Civit Castellana
	318	Gigliello (di Semoneta, di Priverno, di Palestrina)
	319	Gliu panettono di Maenza
	320	Gnocchetti di potaria
	321	Gnocchi de lu contadino
	322	Gnocchi di Irifello di Valmontone
	323	Gnocchi di castagne
	324	Gnocchi ricci
	325	Gliu sanonato
	326	Gnocchi di Maenza
	327	Imbricelle
	328	La Copeta
	329	Lenza sbrucolata di Norma
	330	Le Crespelle di Maenza
	331	Lepericchio e Sposatella di Capena
	332	Longanni di Cretona
	333	Lu Cavalluccio e la Pucanella
	334	Mbricelle al mosto di Cori
	335	Maccheroni Savignanesi
	336	Maccheroni
	337	Maccheroni a malassa
	338	Maccheroni con le noci di Vejano
	339	Mattoglia o Fregaccio
	340	Marlizzo
	341	Mosciaccoli
	342	Mosciacche prozese
	343	Murzelli
	344	Murzelli
	345	Nitenzaspici di Jenne
	346	Pacchiarotti
	347	Pagnottelle di salatuoro di Sezze
	348	Paiocchia
	349	Pane catione
	350	Pane casareccio di Campodimele
	351	Pane casareccio di Cerveteri Laticia
	352	Pane casareccio di Lariano
	353	Pane casareccio di Lugnola
	354	Pane casareccio di Montebretti
	355	Pane con le olive bianche e nere
	356	Pane con le patate (con purea di patate)
	357	Pane di Canale Monterano
	358	Pane di semola di grano duro (Pane nero di Monterotondo, di Allumiere)
	359	Pane di Veroli
	360	Pane integrale al fieno, a legna
	361	Pane di Vicovaro (Panotta di Vicovaro, Pagnota Vicovarese)
	362	Pane Latino (Pà Latino)

REGIONE LAZIO	
Tipologia	N°
<i>confetteria</i>	363 Panettone di Tolo di Ferentino
	364 Panzallo
	365 Panicotta di Sperlonga
	366 Panini all'olio
	367 Panzapato
	368 Panzapato
	369 Pascoche corenese
	370 Pasta di Antrdoco (spaghetti, bucatini, perciatelli, mezze maniche, rigatoni, linguine di passero)
	371 Pasta di mandorle (Pasta de mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
	372 Pastarelle col cremore
	373 Paste di viscoli di Sezze
	374 Pezzetti (Sermoneta)
	375 Pinciatelli
	376 Pinciarelle Monticeliani
	377 Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfizzilli)
	378 Pizza a fiamma
	379 Pizza a gli mattono di Sezze (Pizza a gli solo di Sezze)
	380 Pizza "blonosa"
	381 Pizza bianca Romana alta pala del formajo
	382 Pizza di Pasqua della Tuscia (dolci o al formaggio)
	383 Pizza d'ova
	384 Pizza fritta
	385 Pizza grassa
	386 Pizzarella di Cernusco Laziale
	387 Pizza ventorta fiamngnanese
	388 Pizza sucia
	389 Pizza veneta di Sant'Angelo Romano
	390 Pizzicotti (Biscotti)
	391 Pizzicotto (Pasta alimentare)
	392 Polverini
	393 Pupazza frascatana
	394 Quaresimari
	395 Ravoli con crema di castagne
	396 Ravoli di patate
	397 Ravolo di San Pancrazio
	398 Sagne
	399 Salame del re
	400 Salavatici di Roviano
	401 Scascetta
	402 Serpentine alle mandorle di Sant'Anatolia
	403 Serpentine di Capena

REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
	404	Serpette
	405	Serpette di Sermoneta
	406	Serpette di Monte Porzio Catone
	407	Stucchi
	408	Spaccanelli di Sezze
	409	Sgornette
	410	Siroccaretti
	411	Siruffoli di Sezze e Lencia
	412	Subacchini
	413	Susamelli
	414	Tagliatelle di castagne
	415	Taralli
	416	Tarallo dolce di latte corenese
	417	Taralli de Garpani
	418	Terzetti
	419	Trella di Gaeta
	420	Trischelle viterbesi
	421	Trombino di Alvito
	422	Torta di focca di Sermoneta
	423	Torta pasquale (Tortano di Pasqua, Torfeno 1 e 2)
	424	Torta pasquinina
	425	Tortori di Lencia
	426	Tortiglione di Jenne
	427	Tortolo di Pasqua
	428	Tortolo di Sezze
	429	Tosa di Pasqua
	430	Tozzetti (di Viterbo)
	431	Tozzetti di pasta frolla
	432	Treccia all'anice di Civitella S. Paolo
	433	Turchetti
	434	Tuschelle
	435	Uova sfregate
	436	Zanardi di Anagni
	437	Zippole
	438	Abbruscio
	439	Acqua cotta della Tuscia del Viterbese
	440	Canolo alla matricella di Veletri
	441	Cavalletto viterbanese con il finocchio selvatico
	442	Ceciarelo di Veiano
	443	Fattucione all'etrusca con funghi ferlenghi e salsiccia
	444	Frasatelli crocchi
	445	Gricia o Griscia
	446	Mirandol o Mirandol di Tarquinia
	447	Pardella
	448	Pane ammollo
	449	Parmigiana di palette di fichi d'india dell'Isola di Ponza
	450	Pozzetti di Lacanara
	451	Sanne e fapoli di Amara
	452	Sapozzi di Rofreddo
	453	Sirapozzi esseri e baccalà di Veletri
	454	Zuppa di cavoletti e baccalà di Veletri
	455	Zuppa di pesce di Civitavecchia
	456	Alci marinata
	457	Alci sotto sale del Golfo di Gaeta*
	458	Anguilla del lago di Bolsena
	459	Cabante del lago di Fregene
	460	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)
	461	Lattarino del lago di Bracciano
	462	Telina del litorale romano
	463	Trippa di mare dell'Isola di Ponza
	464	Trota realina
	465	Uova di pesce spada dell'Isola di Ponza
	466	Miele del Monte Rufeno
	467	Miele di Santoreggia
	468	Miele monoflora di esalpio della pianura Pontina
	469	Ricotta di bufala (affumicata, inforata, salata)*
	470	Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini
	471	Ricotta secca*
	472	Ricotta viterbese

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LIGURIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Aceto di mele
	2	Amaretto
	3	Amaro
	4	Distillato di prugna
	5	Essenza di lavanda
	6	Vino di mele
	7	Vino di sambuco (Spumante dei poveri)
<i>Birre</i>	8	Birra di Savignone
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	9	Comune argentata ligure, Comune argentata
	10	Comune dorata ligure, Comune dorata
	11	Coppa
	12	Frizze (Grive)
	13	Gambetto di maiale, Gambetto
	14	Gigante nera d'Italia (Pollo della Val di Vara)
	15	Mostardella
	16	Pancetta
	17	Paté di lardo
	18	Pecora brigasca
	19	Prosciutta
	20	Prosciutto cotto
	21	Salame (con i lardelli), (Salamme cui lardelli)
	22	Salame cotto
	23	Salame crudo
	24	Salame genovese di Sant'Olcese, di Orero
	25	Salsiccia
	26	Salsiccia di Brugnato
	27	Salsiccia di Ceriana, Slasticcia
	28	Salsiccia di Pignone
29	Sanguinaccio	
30	Sopressata	
31	Stecchi	
32	Testa in cassetta (Sopressata)	
33	Tomaselle	
34	Vacca cabannina	
35	Zeraria (Zraria)	
<i>Condimenti</i>	36	Agliata
	37	Marò
	38	Pasta di acciughe
	39	Pesto (alla genovese)
	40	Pesto d'aglio
	41	Salsa di noci
	42	Salsa di pinoli
	43	Sugo di carne (Sugo di carne alla genovese)
	44	Sugo di funghi (Sugo di funghi alla ligure)
	45	Sugo di gherigli
<i>Formaggi</i>	46	Bruzzo (Brus, Brussu, della Valle Arroscia)
	47	Caciotta (Caciotta di Brugnato)
	48	Caprino (della Valbrevenna)
	49	Caprino di malga (delle Alpi Marittime)
	50	Formaggetta (delle Valli Arroscia e Argentina)
	51	Formaggetta (savonese, di Stella, della Valle Stura)
	52	Formaggetta della Val Graveglia, di Bonassola, di Vâise, dell'alta Valle Scrivia, dell'alta Valle Stura, della Val di Vara
	53	Formaggio di malga (di Triora, delle Alpi Marittime)
	54	Giuncata (Zuncà, Giuncà)
	55	Mozzarella di Brugnato
	56	Pecorino di malga
	57	Prescinseua (Quagliata)
	58	Robiola (della Val Bormida)
	59	S. Stefano d'Aveto (San Ste')
	60	Sarasso (Sarazzu)
	61	Sòla (Tumma, Sola delle Alpi Marittime)
	62	Toma di Mendatica (dell'alta Valle Arroscia)
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	63	Butiru (Bitiru, Burro)
	64	Olio extra vergine di oliva monovarietale di Colombaia, Colombara, Culombera
	65	Olio extravergine di oliva Arnasca
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	66	Aglio bianco (di Vessalico)
	67	Albicocca tigrato, Miscimin tigrato
	68	Albicocca valleggia
	69	Antico grano bianco delle Valli di Suvero
	70	Arancio pernambucco (Portugallo)

REGIONE LIGURIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	71	Asparago violetto (Violetto di Albenga)
	72	Carciofo di Provenza, Violet di Provenza
	73	Carciofo spinoso (Violetto di Albenga)
	74	Carciofo spinoso di Pompeiana
	75	Carota di Albenga
	76	Castagna bodrasca
	77	Castagna gabbiana
	78	Castagna secca
	79	Cavolo broccolo (Lavagnino)
	80	Cavolo gaggera
	81	Chinotto di Savona
	82	Ciliegia di Castelbianco
	83	ciliegio durone sarzanese
	84	Cipolla di Pignone
	85	Cipolla rossa (genovese, di Zerli)
	86	Confettura di acacia, Confettura di robinia
	87	Confettura di frutti di bosco
	88	Confettura di petali di viola, Confettura di violetta
	89	Confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose
	90	Fagiolana di Torza
	91	Fagioli bianchi
	92	Fagiolo borlotto di Mangia
	93	Fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	94	Fagiolo cannellino della Val di Vara
	95	Fagiolo cenerino della Val di Vara (Senerin)
	96	Fagiolo dell'aquila di Pignone (Fagiolo dall'occhio)
	97	Fagiolo gianetto
	98	Fagiolo lupinaro
	99	Fagiolo rampicante basso di Pignone
	100	Farina di castagne
	101	Fichi figalini neri
	102	Fichi rondette
	103	Funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
	104	Fungo porcino secco
	105	Fungo porcino spontaneo
	106	Grano marzuolo
	107	Granturco dall'asciutto, Granun
	108	Limoni di Monterosso
	109	Melanzana tonda (genovese)
	110	Melo belfiore
	111	Melo beverino
	112	Melo bianchetta
	113	Melo carla
	114	Melo musona
115	Melo pipin	
116	Melo rugginin	
117	Melo stolla	
118	Moco delle Valli della Bormida	
119	Nocciolo bianchetta	
120	Nocciolo codina	
121	Nocciolo dall'orto	
122	Nocciolo del rosso	
123	Nocciolo longhera	
124	Nocciolo menoia	
125	Nocciolo noscella	
126	Nocciolo ronchetta	
127	Nocciolo savreghetta	
128	Nocciolo tapparona	
129	Nocciolo trietta	
130	Olive taggiasche liguri	
131	Olivo Colombaia	
132	Olivo Lavagnina	
133	Olivo Mortina	
134	Olivo Pignola	
135	Olivo Razzola	
136	Olivo Rossese	
137	Olivo Taggiasca	
138	Patata cabannese, Sarvèga, Purchin-a, Matta	
139	Patata cannellina nera, Cannellina	
140	Patata di Pignone	
141	Patata morella, Muella, Muellin-a	
142	Patata quarantina bianca, Quarantina genovese, Quarantina, Bianca di Montoggio, di Reppia, di Rovegno, di Torriglia	
143	Patata quarantina gialla, Giana riunda, Giana de masùn, Franseize, Franseize de servàesa	
144	Patata quarantina prugnona, Prugnona, Quarantina vera, Quarantina rossa, Brignùn-a	

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	145	Patata salamina, Calice al cornoviglio
	146	Pesco birindella
	147	Pisello (di Lavagna)
	148	Pisello nero di l'Ago
	149	Pomodoro cuore di bue
	150	Radice (di chiavari)
	151	Rape
	152	Rape di Nasino
	153	Rose da sciroppo
	154	Sciroppo di poligala, Sciroppo di poligola
	155	Sciroppo di rose
	156	Sciroppo di viole
	157	Scorzoner
	158	Susine "balle d'ase"
	159	Susine, fiaschette "da u cu amau" di Levanto
	160	Susino collo storto
	161	Susino massina
	162	Tartufo
	163	Violetta di Villanova di Albenga
	164	Vitigno barbarossa
	165	Vitigno crovin
166	Vitigno moscatello di Taggia	
167	Vitigno scimiscia	
168	Zucca di Rocchetta Cengio	
169	Zucchini alberello di Sarzana	
170	Zucchini genovese	
171	Zucchini trombetta	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	172	Amaretti di Sassello
	173	Amaretto di Gavenola
	174	Amaretto di Rocchetta, Rocchetta
	175	Baci della Riviera (Baci di Alassio)
	176	Barbagiuai
	177	Biscette
	178	Biscotti del Lagaccio
	179	Biscotti di semola di Gavenola
	180	Biscotto di Taggia
	181	Buccellato
	182	Canestrelletto di Torriglia, Canestrelletto, Canestrello
	183	Canestrelli (Canestrelletti, di Acquasanta, di S. Stefano d'Aveto)
	184	Canestrelli di Avosso
	185	Canestrelli di castagne
	186	Canestrello di Brugnato
	187	Canestrello di Taggia
	188	Castagnole
	189	Cavagnetto di Brugnato
	190	Chinotto candito (di Savona)
	191	Ciappe
	192	Corsetti avvantaggiati
	193	Corsetti del Levante Ligure
	194	Corsetti della Val Polcevera
	195	Cubàite
	196	Focaccia
	197	Focaccia con pellette d'oliva di Albisola
	198	Focaccia dolce sarzanese
	199	Frittelle della Val Bormida
	200	Gattafin
	201	Gobelletti
	202	Le ripiene dell'antico forno, Le ripiene
	203	Michetta
	204	Millesimini
	205	Nègie
206	Ossa dei morti	
207	Pan dei morti	
208	Pandolce (genovese)	
209	Pane a lievitazione naturale (Pane crescente)	
210	Pane casereccio (della Val Bormida)	
211	Pane di patate di Pignone (Pan de 'patate)	
212	Pane di Triora	
213	Pane d'orzo	
214	Pane rustico di Gavenola (Pane rustico di Gavenola; Pane rustico integrale di Gavenola)	
215	Panèra	

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	216	Panettone con farina di castagne
	217	Pansarola
	218	Pasta sciancà
	219	Pinolata
	220	Poncrè
	221	Quadrello di castagna, Quadrello di Rovegno "alta Val Trebbia"
	222	Quaresimali
	223	Ravioli di patate rosse
	224	Raviolo alle erbe, Pansoto
	225	Raviolo ligure
	226	Raviolo magro
	227	Rotelle
	228	Schiumette
	229	Sciuette
	230	Spungata
	231	Strozzagatti
	232	Taggioen
	233	Tirotto
	234	Torcetti
	235	Torrone, U Turu'h
	236	Torta crescente
	237	Torta di Chiavari (Torta de Ciàvai)
	238	Torta di nocciole
	239	Torta di riso dolce
	240	Torta di Torriglia
	241	Torta d'riso doza di Vezzano, Torta d'riso d' V'zan
242	Torta panarello (Panarella)	
243	Torta sacripantina	
244	Torta scema	
245	Torta stroschia	
246	Trofie	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	247	Baciocca
	248	Bagnùn d'acciughe
	249	Brandacujun
	250	Cappon magro
	251	Capponata
	252	Carne sotto il testo
	253	Castagnaccio
	254	Cima alla genovese
	255	Ciuppìn
	256	Condigion
	257	Coniglio
	258	Farinata di zucca
	259	Farinata (ligure, di ceci)
	260	Farinata (savonese, bianca)
	261	Fazzino
	262	Focaccia verde
	263	Focaccine di mais
	264	Fràndura
	265	Frittelle di baccalà
	266	Gran pistau
	267	Lattughe ripiene
	268	Lisoni
	269	Lumache
	270	Mes-ciua
	271	Micotti
272	Pan martin	
273	Panella	
274	Panissa	
275	Pissalandra	
276	Polenta bianca	
277	Preboggion	
278	Sbira	
279	Scarpazza	
280	Scherpada	
281	Sgabei	
282	Stirpada	
283	Stoccafisso	
284	Testaroli	
285	Torta di riso	
286	Torta di riso e porri	
287	Torta di zucca	
288	Torta pasqualina	
289	Tortello di Terzorio	
290	Ventre	
291	Zuppa di muscoli	

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	292	Acciuga, Acciuga di Monterosso
	293	Cicierello di Noli
	294	Gamberetti
	295	Mitili (Muscoli, del Golfo di La Spezia)
	296	Mosciamme del Mar Ligure (Musciàmme)
	297	Tonnidi del Golfo Paradiso
	298	Zerlo di Noli

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	299	Latte Fresco della Valle Stura
	300	Latte fresco di Marinella
	301	Miele della Liguria
	302	Ricotta (Recottu, Ricotta della Val Stura, della Val d'Aveto, della Valle Scrivia, della Val Graveglia)

REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Analcólico al gusto ginger
	2	Aranciata
	3	Aranciata amara
	4	Bibita analcolica con estratto di chinotto
	5	Bitter analcolico
	6	Grappa riserva personale
	7	Limonata
<i>Birre</i>	8	Birra della Valganna
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	9	Agnello di razza Brianzola
	10	Bastardei
	11	Borzat
	12	Bresaola affumicata
	13	Bresaola di cavallo
	14	Cacciatori d'oca
	15	Capretto da latte pesante
	16	Carne secca
	17	Ciccioli
	18	Ciccioli d'oca
	19	Ciccioli mantovani
	20	Cotechino bianco
	21	Cotechino cremonese vaniglia
	22	Cotechino della bergamasca
	23	Cotechino pavese
	24	Cuz
	25	Durelli d'oca
	26	Fegato d'oca grasso
	27	Grasso d'oca
	28	Greppole
	29	Iuganega
	30	Iuganega di cavallo
	31	Lughenia da passola
	32	Manzo all'olio di Rovato
	33	Mortadella di fegato al vin brulé
	34	Pancetta con filetto
	35	Pancetta della bergamasca
	36	Pancetta pavese
	37	Patè di fegato d'oca
	38	Petto d'oca stagionato
	39	Pisto
	40	Pollo brianzolo
	41	Pollo, Gallina, Cappone della Ritirata
	42	Prosciuttini della Valtellina
	43	Prosciuttini della Valtellina al pepe
	44	Prosciuttino d'oca stagionato
	45	Prosciutto cotto
	46	Prosciutto crudo bergamasco "il botto"
	47	Prosciutto crudo Marco d'Oggiono
	48	Prosciutto mantovano
	49	Quartini d'oca sotto grasso
	50	Salam casalin
	51	Salame con lingua
	52	Salame cotto di Quinzano d'Oglio
	53	Salame crudo del basso Pavese
	54	Salame da cuocere
	55	Salame della bergamasca
	56	Salame di Filzetta
	57	Salame di Montisola
	58	Salame di testa
	59	Salame d'oca crudo
	60	Salame d'oca ecumenico
	61	Salame mantovano
	62	Salame Milano
	63	Salame nostrano di Stradella
	64	Salame pancettato
	65	Salame sotto grasso
	66	Salamelle di Mantova
	67	Salamina mista
	68	Salamini di capra
	69	Salamini di cavallo
	70	Salamini di cervo
	71	Salamini magri o maritati
	72	Salsiccia di castrato ovino
	73	Sanguinaccio o Marzapane
	74	Slinzega bovina
	75	Slinzega di cavallo
	76	Soppressata bresciana
	77	Verzini
	78	Violino
	79	Violino di capra

REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Formaggi	80	Agri di valtorta
	81	Bagoss
	82	Bernardo
	83	Branzi
	84	Cadolet di capra
	85	Caprino a coagulazione lattica
	86	Caprino a coagulazione presamica
	87	Caprino vaccino
	88	Casatta di Corteno Golgi
	89	Casolet
	90	Casoretta
	91	Crescenza
	92	Fatuli'
	93	Fiorone della Valsassina
	94	Fiuri o Fiurit
	95	Fontal
	96	Formaggella di Menconico
	97	Formaggella della Val Brembana
	98	Formaggella della Val di Scalve
	99	Formaggella della Val Sabbia
	100	Formaggella della Val Seriana
	101	Formaggella della Val Trompia
	102	Formaggella della Valcamonica
	103	Formaggella Tremosine
	104	Formaggio d'Alpe grasso
	105	Formaggio d'Alpe misto
	106	Formaggio d'Alpe semigrasso
	107	Formaggio Val Seriana
	108	Formai de Livign
	109	Frumagit di Curiglia
	110	Furmag de Segia
	111	Garda Tremosine
	112	Granone lodigiano
	113	Italico
	114	Lattecrudo di Tremosine
	115	Latteria
	116	Magnoca
	117	Magro
	118	Magro di Latteria
	119	Magro di Piatta
	120	Mascherpa d'Alpe
121	Matusc	
122	Moteli	
123	Nisso	
124	Nostrano grasso	
125	Nostrano semigrasso	
126	Panerone	
127	Robiola bresciana	
128	Robiola della Valsassina	
129	Rosa camuna	
130	Semuda	
131	Sta'el	
132	Stracchino bronzone	
133	Stracchino della Valsassina	
134	Stracchino orobico	
135	Stracchino tipico	
136	Strachet	
137	Tombea	
138	Torta orobica	
139	Valtellina scimudin	
140	Zincarin	
141	Zincarin de Vares	
Grassi (burro, margarina, oli)	142	Burro
	143	Burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	144	Amarene d'Uschione
	145	Arancia amara del Garda
	146	Asparago di Cilavegna
	147	Asparago di Mezzago
	148	Cappero del Garda
	149	Castagne secche
	150	Cedro del Garda
	151	Cipolla di Brunate
	152	Cipolla di Sermide
	153	Cipolla dorata di Voghera
	154	Cipolla rossa
	155	Conserva senapata
	156	Cotognata
	157	Fagiolo borlotto di Gambolò
	158	Farina di grano saraceno
	159	Farina per polenta della bergamasca
	160	Limone del Garda
	161	Marroni di Santa Croce
	162	Mostarda di Cremona

REGIONE LOMBARDIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	163	Mostarda di Mantova
	164	Patata bianca di Oreno

REGIONE LOMBARDIA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	165	Patata comasca bianca	
	166	Patate di Campodolcino	
	167	Pesche allo sciroppo del Lago di Monate	
	168	Pisello di Miradolo Terme	
	169	Pomella genovese della Valle Staffora	
	170	Radici di Soncino	
	171	Riso	
	172	Rosmarino di Montevecchia	
	173	Salvia di Montevecchia	
	174	Sugolo	
	175	Tartufo	
	176	Tartufo nero	
	177	Zucca mantovana	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	178	Amaretti di Gallarate
		179	Anello di Monaco
		180	Baci del signore
		181	Baci di Cremona
182		Bertù	
183		Bisciola	
184		Biscotin de Prost	
185		Brasadella (dolce)	
186		Braschin	
187		Brutti e buoni	
188		Bunbunenn	
189		Buscel di fich	
190		Bussolano	
191		Bussolano di Soresina	
192		Canünsei de Sant'Antone	
193		Capunsei	
194		Carcent	
195		Casoncelli della bergamasca	
196		Casoncello di Barbariga	
197		Casoncello di Pontoglio	
198		Castagnaccio	
199		Caviadini	
200		Crocante	
201		Cupeta	
202		Dolce Varese	
203		Fidelin	
204		Focaccia di Gordona	
205		Frittella	
206		Gnocchi di zucca	
207		Graffioni	
208		Grissini dolci	
209		Marubini	
210		Masigott	
211		Meascia dolce o salata	
212		Miccone	
213		Nocciolini	
214		Pan da cool	
215		Pan di segale	
216		Pan meino	
217		Pane comune	
218		Pane di pasta dura	
219		Pane di riso	
220		Pane di San Siro	
221		Pane giallo	
222		Pane mistura	
223		Panettone di Milano	
224		Panun	
225	Pazientini		
226	Pesce d'aprile		
227	Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna		
228	Polenta e uccelli dolce		
229	Resta		
230	Ricciolino		
231	Sbrisolona		
232	Scarpinocc		
233	Schiacciatina		
234	Spongarda di Crema		
235	Tirot		
236	Torrone di Cremona		
237	Torta bertolina		
238	Torta del Donizetti		
239	Torta del paradiso		
240	Torta di fioretto		
241	Torta di grano saraceno		
242	Torta di latte		
243	Torta di mandorle		
244	Torta di S. Biagio		
245	Torta di tagliatelle		

REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	246	Torta mantovana
	247	Torta sbrisolona
	248	Tortelli cremaschi
	249	Tortelli di zucca
	250	Tortello amaro di Castel Goffredo
	251	Tortionata
	252	Treccia d'oro di Crema
	253	Turtel sguasarot
	254	Ufela
	255	Fasulin de l'òc cun le cudeghe
<i>Prodotti della gastronomia</i>	256	Luccio in bianco alla rivaltese
	257	Luccio in salsa alla rivaltese
	258	Migole di Malonno
	259	Spiedo bresciano
	260	Taroz
	261	Toc
	262	Zuppa alla pavese
	263	Alborelle essiccate in salamoia
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	264	Coregone
	265	Missoltino
	266	Pigo
	267	Tinca al forno di Clusane
	268	Mascarpin de la calza
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	269	Mascarpone artigianale
	270	Miele
	271	Ricotta artigianale

REGIONE MARCHE			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Liquore al cumino	
	2	Moretta - Murèta - Moretta fanese - Moretta di Fano	
	3	Prunus di Valle Rea - Lacrima di spino nero	
	4	Sapa	
	5	Vino cotto - Vi'cotto - Vi'cuot	
	6	Vino di visciole	
	7	Visner	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Barbaglia - Goletta	
	9	Budellino di agnello o capretto crudo	
	10	Cappone rustico - Cappone nostrale	
	11	Carne del cavallo del Catria	
	12	Carne della razza Bovina Marchigiana	
	13	Carne di pecora Sopravvissana	
	14	Ciarimbolo - Ciaringolo - Buzzicco - Ciambudeo	
	15	Cicoli - Ciccioli - Sgrisciuli	
	16	Coppa della Vallesina con il pecorino	
	17	Coppa di testa - Tortella	
	18	Fegatelli	
	19	Galantina	
	20	Gallo ruspante	
	21	Lardo del Montefeltro	
	22	Lonza - Capocollo - Scalmarita	
	23	Lonzino - Capolombo	
	24	Mazzafegato - Salsiccia matta	
	25	Miaccio - Miaggio - Migliaccio	
	26	Pancetta arrotolata	
	27	Porchetta	
	28	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro	
	29	Prosciutto delle Marche	
	30	Salame di Fabriano	
	31	Salame di Frattula	
	32	Salame di pecora	
	33	Salame di soprassato o soppressato	
	34	Salame lardellato	
	35	Salame morsetto di Fiuminata	
	36	Salsiccia	
	37	Salsiccia di fegato	
	38	Salsiccia di Senigallia	
	39	Spalletta	
	40	Tacchino bronzato rustico o nostrano-galnacc-Dindo	
	<i>Condimenti</i>	41	Conserva di pomodori
		42	Pasta di tartufo bianco
		43	Salamora di Belvedere
		44	Salsa di olive
	<i>Formaggi</i>	45	Cacio in forma di limone
		46	Caciotta
47		Caciotta vaccina al caglio vegetale	
48		Caprino	
49		Caprino al lattice di fico	
50		Cascio pecorino lievito - Pecorino fresco "a latte crudo"	
51		Casecc	
52		Formaggio in fossa - Formaggio stagionato in fossa*	
53		Pecorino	
54		Pecorino in botte	
55		Raviggiolo	
56		Slattato	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	57	Olio extravergine di oliva monovarietale Coroncina	
	58	Olio extravergine di oliva monovarietale Mignola	
	59	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Falerone	
	60	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Mogliano	
	61	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggia	
	62	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggiola	
	63	Olio extravergine di oliva monovarietale Sargano di Fermo	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	64	Bacche di biancospino in sciroppo	
	65	Carciofo monteluponese o scarciofeno	
	66	Carciofo violetto precoce di Jesi	
	67	Cavolfiore "precoce di Jesi"	
	68	Cavolfiore "tardivo di Fano"	
	69	Cicerchia	
	70	Cipolla di Suasa	
	71	Composta di Castagne	
	72	Cotognata	
	73	Farina di granturco quarantino nostrano del maceratese/di Treia	
	74	Farro "triticum dicoccum"	
	75	Germogli di pungitopo sott'olio	
	76	Germogli di tamaro sott'olio	
	77	Germogli di vitalba sott'olio	
	78	Gobbo di Trodica - Cardo di Macerata	
	79	Granita con pesche di Montelabbate - Grattamarianna	

REGIONE MARCHE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	80	Lamponi sciroppati

REGIONE MARCHE		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	81	Marmellata di bacche di rosa canina
	82	Marmellata di cotogne e radici di cicoria
	83	Marmellata di fichi della signora
	84	Marmellata di more
	85	Marmellata di mosto e mele - mostarda
	86	Marmellata di pomodori verdi
	87	Marrone del Montefeltro
	88	Marrone di Acquasanta Terme
	89	Marrone di Roccafluvione
	90	Mela rosa - Pianella - Rosetta - Durella - Appietta
	91	Mela rozza
	92	Misto di fine stagione
	93	Olive nere marinate - Olive nere strinate
	94	Orzo mondo tostato macinato
	95	Paccucce di Colmurano
	96	Pera Angelica
	97	Roveja - Rubiglio - Corbello
	98	Taccole
	99	Tartufo bianco (<i>Tuber magnatum pico</i>)
	100	Tartufo nero estivo (<i>Tuber aestivum vitt.</i>) o Scorzone
	101	Tartufo nero pregiato (<i>Tuber melanosporum vitt.</i>)
	102	Visciolata
	103	Visciole e amarene di Cantiano
	104	Visciole essiccate
	105	Visciole sciolte al sole - Viscioli a lu sole
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	106	Anicetti
	107	Biscotti di mosto
	108	Biscottini sciroppati - Biscutin'
	109	Bostrengo
	110	Calcione di Treia
	111	Calcioni di fave fritti
	112	Castagnole, Castagnoli
	113	Castagnolo al farro
	114	Cavallucci
	115	Chichiripieno o Chichi
	116	Ciambella frastagliata – Ciammella strozzosa
	117	Ciambelle all'anice o Anicini
	118	Ciambellone
	119	Cicerchiata
	120	Crescia – Crescia brusca – Spianata – Cacciannanzi
	121	Crescia d'la stacciola o Crescia sa l'ngranagg
	122	Crescia fagliata - Crescia fojata - Lu Rocciu
	123	Crescia sotto la cenere – Torta coi ovi
	124	Cresciolina
	125	Crostata al torrone
	126	Crostoli del Montefeltro
	127	Fave dei morti
	128	Fristingo – Fristingu – Frestinghe
	129	Frittelle di polenta
	130	Frustenga
	131	Funghetto di Offida
	132	Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico
	133	Maiorchino – Marocchino
	134	Pan nociato
	135	Pane a lievitazione naturale
	136	Pane di Chiaserna
	137	Pane di Pasqua di Borgopace
	138	Pizza con le noci
	139	Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua
	140	Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio
	141	Quadrelli pelusi
	142	Rocciata - Erbata
	143	Scroccafusi
	144	Serpe
	145	Sfrappe - Fiocchetti
	146	Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti
	147	Tacconi - Tacon
	148	Tajulin sa la fava alla mondolfese
	149	Torrone di fichi – Panetto di fichi
	150	Torta di granoturco in graticola
	151	Ungaracci - Ungarucci

REGIONE MARCHE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti della gastronomia</i>	152	Sugo col tonno e alici - Sugo con tonno alla mondolfese - Sug sal tonn e alic
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	153	Filetti di trota affumicati
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)</i>	154	Miele del Montefeltro
	155	Miele delle Marche
	156	Ricotta
	157	Ricotta salata

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE MOLISE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati liquori</i>	1	Amaro molisano
	2	Liquore al latte
	3	Nocino
	4	Poncio al caffè
	5	Poncio
<i>Carni e frattaglie fresche e loro preparazione</i>	6	Capocollo
	7	Ciccioli (Cigoli)
	8	Coppa (Capofreddo)
	9	Cotechino
	10	Filetto
	11	Gelatina
	12	Guanciale (Vruccolare, Vrucculeare)
	13	Involtilini di agnello (Abbuot' di agnello)
	14	La Pezzata
	15	La Signora
	16	Lardo
	17	Magliatelle
	18	Mappatelle
	19	Misischia (Muscisca)
	20	Misischia di Guardialfiera
	21	Nodi di trippa
	22	Noglie
	23	Ntriglio
	24	Pallotte
	25	Pampanella
	26	Prosciutto
	27	Prosciutto di spalla
	28	Salsiccia di fegato di maiale
	29	Salsiccia di maiale
	30	Salsiccia di maiale di Pietracatella
	31	Soppressata
	32	Testine di agnello o capretto
	33	Tocco (Neccia secca)
34	Torcinelli	
35	Ventresca arrotolata	
36	Ventresca tesa	
37	Ventricina di Montenero di Bisaccia	
<i>Formaggi</i>	38	Burrino (Manteca)
	39	Caciocavallo
	40	Caciocavallo di Agnone
	41	Cacio-ricotta
	42	Caprino
	43	Formaggio di Pietracatella
	44	Mozzarella di vacca
	45	Pecorino del Matese
	46	Pecorino di Capracotta
	47	Scamorza molisana
	48	Stracciata
	49	Treccia di Santa Croce di Magliano
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	50	Castagne
	51	Centofoglie (Scarola venafrana)
	52	Cicerchia
	53	Cipolla di Isernia
	54	Cipollotto
	55	Composta (A Cumposta)
	56	Fagioli di Riccia
	57	Fagiolo bianco
	58	Fagiolo scuro
	59	Farro dicocco Molise
	60	Fichi secchi
	61	Fungo d'abete
	62	Gallinaccio
	63	Lenticchia
	64	Lessata
	65	Mais lessato
	66	Mela limoncella
	67	Mela zitella
	68	Live curate, Olive all'acqua e sale
	69	Origano
	70	Patata lunga di S. Biase
	71	Peperone rosso
	72	Peperoni sottaceto (Paparolesse)
	73	Pere sottaceto
	74	Pezzènde
	75	Pomodori gialli invernali
	76	Porcino

REGIONE MOLISE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	77	Prataiolo
	78	Scorzone
	79	Tartufo bianco
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	80	Abbotta pezziende
	81	Agrodolce
	82	Amaretti
	83	Biscotti con le uova
	84	Biscotti con seme di anice
	85	Caciatelli (Casciaielli)
	86	Calzoni
	87	Campana
	88	Caragnoli
	89	Cavatelli o Cecatelli (Cavatielli)
	90	Cazatelli (Cazzarieglie)
	91	Cepellate di Trivento
	92	Ciambella
	93	Cicelieviti
	94	Cicerchiata
	95	Cioffe
	96	Cocorozzo
	97	Confetti ricci
	98	Cuori frolli
	99	Ferratelle
	100	Fiadone (R Sciatun)
	101	Frascatielle
	102	Friselle
	103	Fusilli
	104	La Pia
	105	Le Nocche
	106	Loffe (Castagna)
	107	Mollica di San Giuseppe
	108	Mostaccioli
	109	Orecchiette (Recchietelle)
	110	Ostie
	111	Pagnottini (Pagnuttoine)
	112	Pan di spagna
	113	Pan dolce
	114	Pandolce del Molise
	115	Pane casareccio
	116	Pannocchio
	117	Parozzo molisano (Pane rozzo)
	118	Pasta imperiale
	119	Pasta reale
	120	Pepatelli
	121	Pezzènde (pzen't)
	122	Pigna (Buccellato, Piccillato)
	123	Pizza al pomodoro
	124	Pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	Pizza di granone (Pizza randign, Panitte)
	126	Pizza scimia
	127	Quaresimali
	128	Raffaioli
	129	Ravioli scapoiesi
	130	Riso con il latte
	131	Rococò
	132	Rosachitarre (Rosacatarre)
	133	Sagnetelle
	134	Sanguinaccio
	135	Savoiardì
	136	Scarpelle (Scrpell, Scarpell, Pizzell)
	137	Scattone (Tassa, Ru Scattone)
	138	Scurpelle di Belmonte (is)
	139	Soffio
	140	Staielle
	141	Strufoli
	142	Tacconelle (Taccozze)
	143	Tagliolini
	144	Taralli con seme di finocchio
	145	Torrone del Papa
	146	Tozzetti
	147	Uccelli (Cielli, Ciell'arechini, Cillucc')
	148	Zeppole

REGIONE MOLISE		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	149	Miele
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	150	Baccalà e cavolfiore arracanato
	151	Cannolicchio
	152	Gattuccio (A Cagnole)
	153	Polpo essiccato (Pulepe sicche)
	154	Razza quattr'occhi (U Cchialine)
	155	Scapece
	156	Torpedine marezzata (A Martiscene)
	157	Trigliette essiccate (Trejezole secche)
	158	Trota fario
	159	Vongola comune

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Altreier kaffee (Caffè di Anterivo) surrogato
	2	Kranewitter (Ginepro)
	3	Latschenschnaps (Liquore di mugo)
	4	Nusseler (Nocino)
	5	Schwarzbeerschnaps (Grappa di mirtilli)
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	6	Bauernschinken (Prosciutto contadino)
	7	Blutwurst (Sanguinaccio)*
	8	Fleischkäse (Salame cotto al forno)
	9	Gamswurst (Salsiccia di camoscio)
	10	Geräuchertes gamsfleisch (Carne di camoscio affumicato)*
	11	Geräuchertes hirschfleisch (Carne di cervo affumicato)*
	12	Geräuchertes lammfleisch (Carne di agnello affumicato)*
	13	Geräuchertes rindfleisch (Manzo affumicato)*
	14	Gesurtes schweinernes (Carne di maiale salmistrata)*
	15	Hauswurst (Salsiccia fresca aromatizzata)
	16	Hirschwurst (Salsiccia di cervo)*
	17	Kalbskopf (Testina di vitello)
	18	Kaminwürzen (Salamino affumicato)*
	19	Leberwurst (Salsiccia di fegato)
	20	Meraner würstel (Wuerstel di Merano)
	21	Speck*
<i>Formaggi</i>	22	Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino semigrasso di Lagundo)
	23	Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)
	24	Algunder ziegenkäse (Formaggio di capra di Lagundo)
	25	Alpkäse (Formaggio di alpeggio)*
	26	Aschbacher magerkäse (Formaggio aschbach magro)
	27	Graukäse (Formaggio grigio)*
	28	Hartkäse Alta Badia (Formaggio duro Alta Badia)
	29	Hartkäse Gran Spicchio & Gran Dolomiti (Formaggio duro Gran Spicchio & Gran Dolomiti)
	30	Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)
	31	Hochpustertaler fettreduziert (Alta Pusteria semigrasso)
	32	Innichner (San Candido)
	33	Innichner bergkäse (Montagna San Candido)
	34	Innichner butterkäse (Caciottina Montanara)
	35	Ortler (Formaggio Ortler)
	36	Pustertaler bergkäse (Formaggio di montagna della Val Pusteria)
	37	Raucherkäse (Formaggio affumicato)*
	38	Schnittkäse Bela Badia (formaggio da taglio Bela Badia)
	39	Schnittkäse Dolomitenkönig (Formaggio da Taglio Dolomitenkönig)
	40	Schnittkäse Malga Gardena (Formaggio da taglio Malga Gardena)
	41	Schnittkäse Marienberger (Formaggio da taglio Monte Maria)
	42	Schnittkäse Pragser stange (formaggio da taglio Braies Stanga)
	43	Schnittkäse Pustertaler (Formaggio da taglio Pusteria)
	44	Schnittkäse Schlanderser leicht (Formaggio da taglio Silandro leggero)
	45	Schnittkäse Vinschgger (Formaggio al taglio Venosta)
	46	Sextner almkäse (Formaggio di montagna di Sesto)*
	47	Toblacher stangenkäse (Formaggio originale Dobbiaco)
	48	Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)*
	<i>Grassi (burro, Margarina, oli)</i>	49
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	50	Apfelsaft (Succo di mele)
	51	Brotklee (Trigonella)
	52	Buchweizenmehl (Farina di grano saraceno)
	53	Fichtenhonigsirup (Sciroppo di abete)
	54	Himbeersirup (Sciroppo di lamponi)
	55	Holersirup (Sciroppo di sambuco)
	56	Kastanien von Südtirol (Castagne dell'Alto Adige)
	57	Kloazn (Pere essiccate)*
	58	Kren (Rafano)
	59	Latschenkiefer-Sirup (Sciroppo di pino mugo)
	60	Löwenzahnhonigsirup (Sciroppo di tarasacco)
	61	Marille (Albicocca Val Venosta)
	62	Mohnsamen (Seme di papavero)
	63	Plentn (Polenta)
	64	Preiselbeermarmelade (Marmellata di mirtilli)
	65	Ribissirup (Sciroppo di ribes)
	66	Rübenkeime (Germogli di rape)
	67	Sauerkraut (Crauti)*
	68	Terlaner spargel (Asparago di Terzano)
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	69
70		Apfelkiechl (Frittelle di mele)
71		Breatl (Pagnotta)*
72		Dorf Tiroler (Pagnotta del paese "Tirolo")
73		Faschingskrapfen (Bomboloni di carnevale)
74		Fastenbrezel (Brezel di quaresima)
75		Fela struzn (Pane a forma di ferro di cavallo)
76		Fochas (Focaccia)
77		Germzopf (Treccia lievitata)
78		Hirtenbrot (Pane del pastore)*
79		Holermulla (Gelatina di sambuco)
80		Kaisersemmel (Rosetta imperiale)
81		Kiechl (Ciambella dolce)
82		Knoedel (Canederli)
83		Krapfen
84		Milzschnitten (Crostini di milza)
85		Mohnmingilan (Frittella di papavero)
86		Nocken (Gnocchi)
87		Paarl (Coppia di pagnotte)*

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	88	Palabirabrot (Pane alle pere)*
	89	Pindl (Pane di segale a tre coppie)*
	90	Polsterzipfel (Frittella alla marmellata)
	91	Püces (Pane ladino)
	92	Schlutzkräpfen (Ravioloni ripieni)
	93	Schwarzer weggen (Filone integrale)
	94	Strauben (Frittella "strauben")
	95	Strudel
	96	Tirtlan (Frittelle tirtlan)
	97	Vinschgauer struzn (Pane della Val Venosta a forma di ferro di cavallo)
	98	Vollkornpaarl (Paarl integrale)*
	99	Vorschlag (Pagnotta di farine miste)*
	100	Vorschlag Paarl (Coppia di pagnotte di farine miste)*
	101	Zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
102	Zwetschgen-und marillenknödel (Canederli dolci con albicocca e prugne)	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	103	Buttermilch (Latticello)*

* Deroga alle norme igienico sanitarie

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amaro Valle di Ledro	
	2	Distillati di frutta trentina	
	3	Ginepro (Acquavite di ginepro) - Gin distillato	
	4	Imperatoria (Acquavite di Imperatoria)	
	5	Picco rosso	
	6	Scioppo di lampone, Mirtillo nero, Ribes nero	
	7	Scioppo di sambuco o Conserva de sambùc (Dulzen)	
	8	Stomatica foletto	
<i>Birre</i>	9	Birra di Fiemme	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	10	Barbusto o "Moretto"	
	11	Brusti e/o Baldonazzi	
	12	Cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone	
	13	Càren de pègora en salamoia (Carne di pecora in salamoia)	
	14	Carne "fumada" di Siror	
	15	Carne salada del trentino	
	16	Carne "salada" di capra o di pecora	
	17	Carne "salmistrada" della Valle di Cembra o Carne "fumada" se affumicata	
	18	Carne di cavallo affumicata	
	19	Ciuighe	
	20	Cotechino di maiale	
	21	Figadèt	
	22	Fritole o Sizole	
	23	Lardo e/o Lardo "fuma"	
	24	Lucanica di capra o pecora	
	25	Lucanica mochena di cavallo	
	26	Lucanica mochena piccante	
	27	Lucanica mochena stagionata	
	28	Luganega cauriota affumicata o Lucanica cauriota affumicata	
	29	Luganega del Trentino	
	30	Luganega secca della Valle di Cembra	
	31	Mortandela	
	32	Mortandela affumicata della Val di Non (Valli di Non e di Sole)	
	33	Pancetta affumicata	
	34	Pancetta arrotolata all'aglio o Panceta ligada all'ai della Val Rendena	
	35	Pancetta nostrana all'aglio di caderzone	
	36	Paste "de luganeghe" o Pasta di lucaniche	
	37	Pezate di agnelo o pezate	
	38	Probusto	
	39	Salame all'aglio di Caderzone	
	40	Salame all'aglio o Salame da l'ai della Val Rendena	
	41	Salamella fresca all'aglio di Caderzone	
	42	Salsiccia fresca o Luganegheta fresca o Salziza fresca	
	43	Scorzèta	
	44	Speck del Trentino	
	<i>Formaggi</i>	45	Canestrato
		46	Caprino
		47	Casàda
		48	Casolet
49		Dolomiti	
50		Fontal	
51		Misto capra	
52		Montagna	
53		Monte Baldo e Monte Baldo primo fiore	
54		Monteson	
55		Nostrano (Nostrano "de casel", Nostrano, Nostrano di malga, Nostrano di Primiero)	
56		Provola e caciotta a pasta filata	
57		Tosela	
58		Tre valli	
59		Vezzena	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	60	Burro, Burro di malga del Trentino	
	61	Asparago di Zambana	
	62	Broccolo di Torbole e S. Massenza	
	63	Carota della Val di Gresta	
	64	Vavoli cappucci della Val di Gresta	
	65	Crauti	
	66	Le Verde, O Verdòle	

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	67	Mais "Spin, O Nostrano della Valsugana"
	68	mais "nostrano di storo"
	69	Marmellata di frutti di bosco o Conserva de impòmbore, Giasene, More
	70	Marmellata di mirtilli rossi o Conserva de garnètòle
	71	Marmellata di ribes o Conserva de ùa spinèla
	72	Marone trentino
	73	Noce del bleggio
	74	Patata trentina di montagna
	75	Pere antiche trentine
	76	Sedano rapa della Val di Gresta

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	77	Basini de Trent
	78	Béchi panzalini o Filone a due tagli
	79	Bina
	80	Brazedèl
	81	Buzòla
	82	Canederli trentini
	83	Canèderlo al formaggio o Gnoches dà formài
	84	Cròfani
	85	Cuccalar
	86	Gelato artigianale trentino
	87	gratini
	88	Grostoli/Crostoli
	89	Pan co le fritole
	90	Pan de segàla
	91	Pan de sòrc
	92	Pan taià o Gramolato
	93	Pane di molche - Pam de molche
	94	Pinza
	95	Strangolapreti
	96	Stràuli o Stràboli
97	Strùdel	
98	Torta di "fregoloti"	
99	Tortolèti coi puriòni	
100	Zelten, Celteno o Pane di frutta	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	101	Sisam
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	102	Miel di rasabèch (Rododendro)
	103	Miele trentino
	104	Ricotta di capra fresca, o Poina de caòra fresca e Ricotta di capra affumicata, o Poina fumàda
	105	Ricotta/Ricotta affumicata o Poina/Poina fumàda

REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amaro del Gargano
	2	Amaro di San Domenico, Gran liquore di San Domenico
	3	Ambrosia di arance
	4	Ambrosia di limone
	5	Anisetta
	6	Arancino
	7	Latte di mandorla
	8	Limoncello
	9	Liquore Centerbe della Murgia
	10	Liquore di alloro
	11	Liquore di fico d'india
	12	Liquore di melograno
	13	Liquore di mirto
	14	Mirinello di Torremaggiore
	15	Padre peppe elixir di noce
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	16	Bombetta
	17	Capocollo di Martina Franca
	18	Carne al fornello di Locorotondo, Carn o furnid du Curdun
	19	Carne arrosto di Laterza
	20	Carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	21	Carne podolica, Bovino pugliese
	22	Cervellata
	23	Involtino bianco di trippa di Locorotondo, Gnumerèdde suffuchète du Curdünne
	24	Fegatini di Laterza
	25	Lardo di Faeto, Rèj de Faite
	26	Matriata, 'ntrama fina
	27	Muschiska
	28	Pancetta di Martina Franca, A Ventrèsche arrutulète
	29	Prosciutto di Faeto
	30	Pzzntell
	31	Salsiccia a punta di coltello dell'alta Murgia
	32	Salsiccia alla salentina, Sardizza, Sarsizza, Satizza
	33	Salsiccia dell'Appennino Dauno
	34	Salsicciotti di Laterza
	35	Sanguinaccio leccese, Sangugnazzu
	36	Soppressata dell'Appennino Dauno
	37	Soppressata di Martina Franca, A sebbursète
	38	Tocchetto
	39	Turcinelli
	40	Zampina di Sammichele di Bari
<i>Condimenti</i>	41	Sugo alla zia Vittoria
<i>Formaggi</i>	42	Burrata
	43	Cacio
	44	Caciocavallo
	45	Caciocavallo podolico dauno
	46	Cacioricotta
	47	Cacioricotta caprino orsarese, Cas rcott
	48	Caprino
	49	Giuncata
	50	Manteca
	51	Mozzarella o Fior di latte
	52	Pallone di Gravina
	53	Pecorino
	54	Pecorino di Maglie
	55	Pecorino foggiano
	56	Scamorza
	57	Scamorza di pecora
	58	Vaccino
	<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	59
60		Olio extra vergine di oliva coratina
	61	Albicocca di Galatone, Arnacocchia di Galatone
	62	Arancio dolce del Golfo di Taranto
	63	Asparagi selvatici
	64	Asparagi sott'olio
	65	Aspraggine volgare

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	66	Barattiere, Cianciuffo, Pagnottella, Cocomerazzo
	67	Batata dell'agro leccese, Patata dolce, Patata zucccherina, Patàna, Taràtufulu
	68	Bietola di campagna o bietola selvatica
	69	Boccione maggiore
	70	Boccione minore
	71	Borragine
	72	Capperi del Gargano, Mattinata
	73	Capperi in salamoia
	74	Capperi sott'aceto
	75	Caramelle di limone arancio
	76	Carciofi di Putignano
	77	Carciofini sott'olio
	78	Carciofo bianco tarantino
	79	Carciofo di San Ferdinando
	80	Carciofo di Mola
	81	Cardoncello
	82	Cardoni
	83	Carosello di Manduria, Carusella
	84	Carosello di Polignano
85	Carota di Polignano	
86	Carota di Zapponeta	

REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	87	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
	88	Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
	89	Cavolo riccio
	90	Cece di Nardò
	91	Cece nero
	92	Cetriolo mezzo lungo di Polignano
	93	Chepe de murte - cavolo rapa
	94	Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
	95	Cicoria di Galatina
	96	Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
	97	Cicoria "puntarelle" molfettese
	98	Cicoria riccia, Cecora rizza
	99	Cicorie selvatiche o Cicorielle
	100	Ciliegie di Puglia, Cerase
	101	Cima di cola
	102	Cima di rapa
	103	Cima di rapa di Minervino Murge
	104	Cima di zucchina
	105	Cipolla di Acquaviva delle Fonti
	106	Cipolla di Zapponeta
	107	Concentrato secco di pomodoro
	108	Conserva piccante di peperoni
	109	Cotognata
	110	Cotto di fico
	111	Cucummaru di San Donato
	112	Fagiolino dall'occhio
	113	Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasùl
	114	Farinella
	115	Fava di Zollino, Cuccia
	116	Fava Melonia
	117	Fave arrostate
	118	Fave fresche
	119	Fave fresche cotte in pignatta
	120	Fichi secchi
	121	Fico d'India
	122	Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
	123	Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare
	124	Finocchio selvatico
	125	Fiorone di Torre Canne, Culumbr
	126	Foglie miste
	127	Funghi spontanei secchi al sole
	128	Funghi spontanei sott'olio
	129	Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncidd), Fungo ferula (Fong ferv)
	130	Grespino o Sivone
	131	Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio
	132	Lampascioni sott'olio
	133	Lupino bianco del Tavoliere
	134	Mandorla di Toritto, Aminue
	135	Marasciuli
	136	Marmellata di arancio e limone
	137	Marmellata di fichi
	138	Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella
	139	Melanzane secche al sole
	140	melanzane sott'olio
	141	Meloncella, Spiuleddhra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu
	142	Meloncella tonda di Galatina
	143	Melone d'inverno
	144	Meloni di Brindisi
	145	Mostarda
	146	Mostarda di uva e Mele cotogne
	147	Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru
	148	Nespolo invernale
	149	Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolci
	150	Olive cazzate o Schiacciate

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	151	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla capàsa
	152	Olive in salamoia
	153	Olive verdi
	154	Ortica
	155	Patata bisestile
	156	Patata di Zapponeta
	157	Patata zuccherina di Calimera
	158	Pera Petrucina
	159	Percoca di Loconia
	160	Peperoni secchi al sole
	161	Peperoni sott'olio
	162	Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale
	163	Piattello
	164	Pipirussi allu carcu di Melissano - Peperoni sotto pressa di Melissano
	165	Pisello nano di Zollino
	166	Pisello riccio di Sannicola
	167	Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhru quarantinu o Piseddhru cuciulu"
	168	Pomodori appesi
	169	Pomodori secchi al sole
	170	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	171	Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano
	172	Pomodoro da serbo giallo, Pummitoro te 'mpisa giallu,
	173	Pomodoro di Mola
	174	Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu
	175	Pomodoro Prunill
	176	Pomodoro regina
	177	Portulaca
	178	Ruchetta
	179	Salicornia
	180	Salicornia sott'olio
	181	Salsa di pomodoro
	182	Scopatizzo
	183	Sedano di Torrepaduli
	184	Semi di lino Altamura

REGIONE PUGLIA			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	185	Senape o Cimamarelle	
	186	Smirnio	
	187	Sponzali	
	188	Succiamele delle fave-sporchia	
	189	Tortarello	
	190	Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuario, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa	
	191	Uva cardinal di Guagnano	
	192	Uva da tavola	
	193	Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"	
	194	Vincotto	
	195	Zucchine secche al sole	
	196	Zucchine sott'olio	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	197	Africani
		198	Biscotto di Ceglie Messapico
		199	Bocca di dama
		200	Buccunottu gallipolino
201		Calzoncelli	
202		Calzone di Ischitella	
203		Cartellate	
204		Cavatelli	
205		Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe	
206		Cazzateddhra di Surbo	
207		Copeta di Polignano	
208		Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhra, Puddhica cu l'oe	
209		Cupeta, Cupeta tosta	
210		Cuturusciu	
211		Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati	
212		Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco	
213		Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)	
214		Faldacchea di Turi	
215		Farrata di Manfredonia, A farréte	
216		Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre	
217		Focaccia barese	
218		Focaccia di San Giuseppe di Gravina	
219		Friselle di orzo e di grano	
220		Frittelle pugliesi	
221		Fruttone, Barchiglia	
222		Fucazzieddo cu la mustarda ti cucùzza	
223		Fusilli	
224		Grano dei morti	
225		Intorchiate	
226		Lagane	
227		Lasagne arrotolate	
228		La Sfogliatella di Canosa di Puglia, le sfegghjète	
229		Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca	
230		Maccaruni	
231		Mafalda	
232		Mandorla riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze	
233		Mandorlaccio	
234		Mandorle atterrate	
235		Mostaccioli	
236		'Mpilla	
237		Mustazzueli 'nnasprati, Mustazzòli 'nnasparati, Mustazzùeli 'nnasprati, Scagliòzzi, Castagnole	
238		Orecchiette	
239		Ostie ripiene	
240	Pane a prosciutto		
241	Pane di Ascoli Satriano		
242	Pane di grano duro		
243	Pane di Laterza		
244	Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Aangelo "li panett"		
245	Pane di Santeramo in Colle		
246	Panzerotto fritto		
247	Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia		
248	Passulate di Nardò, Pucce con li pàssule, Passulate		
249	Pasta di grano bruciato		

REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	250	Pasticciotto
	251	Pesce e agnello di pasta di mandorla
	252	Pettole
	253	Piscialetta, Piscialletta
	254	Pistofatru
	255	Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu
	256	Pitteddhre
	257	Pizza di grano d'india
	258	Pizza sette sfoglie di Cerignola
	259	Pizza sfoglia e scannatedda
	260	Pizzelle
	261	Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo
	262	Puccia alla spasa
	263	Purceddhruzzi, Purciddhuzzi, Purceddhi
	264	Quaresimali
	265	Ravioli con ricotta
	266	Rustico leccese
	267	Sasanello gravinese
	268	Scaldatelli
	269	Scarcelle
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	270	Scèblasti, Ascèplasti
	271	Semola battuta
	272	Sospiro di Bisceglie, U' sospère d Vescègghie
	273	Spumone salentino
	274	Strascinato di grano arso
	275	Susumelli, Susumierre
	276	Taralli
	277	Taralli neri con vincotto
	278	Tarallo all'uovo
	279	Tarallo al vino
	280	Tarallo dell'Immacolata
	281	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte
	282	Troccoli
	283	Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola

REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	284	Acquasale
	285	Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu
	286	Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
	287	Bruschetta con i pomodori appesi
	288	Calzone
	289	Calzoni di ricotta dolce
	290	Capriata
	291	Capriata alla martinese
	292	Capunti con cardoncelli e mollica frita
	293	Carciofi al gratin
	294	Carciofi con uova e formaggio
	295	Carciofi fritti
	296	Carciofi ripieni
	297	Cardoni gratinati
	298	Cialda
	299	Cime di rapa stufate
	300	Cìciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cìcici, Làcana e cìcieri, Massa, Massa e cìciri
	301	Cocule di patate
	302	Fave bianche e cicorie, Fae e fogghe, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e foggi, 'Ncapriata
	303	Fave novelle e cicorie
	304	Fave spizzutate
	305	Fiori di zuccina fritti
	306	Frittata di asparagi selvatici
	307	Galletto di Sant'Oronzo, Iaddhruzzu te Santu Ronzu
	308	Grano stumpatu, Ranu stumpatu
	309	Impanata
	310	Insalata grika
	311	Lambascioni fritti
	312	Lambascioni in agro
	313	Lambascioni sotto la cenere
	314	Marro
	315	Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	316	Melanzane arrostite
	317	Melanzane ripiene
	318	Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi
	319	Minestra verde
	320	Olive fritte
	321	Orecchiette con la rucola
	322	Orecchiette con le cime di rapa
	323	Pancotto
	324	Panzerotti con ricotta dolce
	325	Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte
	326	Parmigiana di carciofi
	327	Parmigiana di melanzane
	328	Parmigiana di zucchine
	329	Pasta con cavolfiore
	330	Pasta con i fagiolini
	331	Patate e carciofi al forno
	332	Pecora alla rizzola
	333	Peperoni alla pizzaiola
	334	Peperoni fritti
	335	Peperoni ripieni
	336	Pezzetti te cavaddhru - Pezzetti di Cavallo
	337	Piselli a cecamarti, Pisieddhri cu li muersi, Muersi e pisieddhi
	338	Piselli con le uova
	339	Piselli freschi e carciofi ripieni
	340	Polpette di cavallo
	341	Pomodori scattarisciati
	342	Quatarone di Galatone
	343	Sfricone
	344	Sgaglioze
	345	Sopratavola

*Prodotti della
gastronomia*

REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	346	Spaghetti alla Sangiovanello
	347	Spaghetti con le cozze
	348	Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu
	349	Teglia al forno con patate riso e cozze
	350	Zucchine alla poverella
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	351	Alici marinate
	352	Cozze piccine allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu
	353	Cozza tarantina, Cozza gnure
	354	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhi 'mpannati, Uddratieddhri, Cozze munaceddhre alla ginuvese
	355	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
	356	Polpo cotto con l'acqua sua
	357	Polpo crudo arriciato
	358	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
	359	Scapece gallipolina
	360	Scapece di Lesina
	361	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	362	Ricotta
	363	Ricotta forte
	364	Ricotta marzotica leccese
	365	Ricotta salata o marzotica

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acquavite, Filu' e ferru, File e ferru
	2	Bevanda di genziana
	3	Binu de arangiu
	4	Liquore di cardo selvatico, Likori de gureu
	5	Sapa di fico d'india, Saba de figu morisca
	6	Villacidro murgia
	7	Villacidro murgia bianco
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Capretto da latte, Crabbittu
	9	Carne di razza Sardo-bruna, Carne bovina di razza Sardo bruna
	10	Carne Sardo-Modicana, Carne bovina di razza Sardo-Modicana
	11	Coccol de fracca
	12	Cordula, corda
	13	Guanciaie
	14	Musteba-Mustela
	15	Ortau
	16	Porcetto da latte, Suinetto da latte, Porcheddu, Proheddu, Porcheddeddu
	17	Prosciutto di pecora, Presuttu 'e brebei
	18	Prosciutto di suino, Presuttu, Presutu
	19	Salame di Pozzomaggiore, Su Salamu de Putumajore
	20	Salsiccia sarda, Satizza, Sartizza
	21	Sanguinaccio, Sanguedd'e porcu, Sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene salidu
	22	S'Insaladura
	23	Sitzigorry
	24	Stomaco Vrente
	25	Testa in cassetta
	26	Trattalia, Trattaliu, Tataliu, Coratella allo spiedo
<i>Condimenti</i>	27	Zafferano, Tsanfarànu, Zanfarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thaffarànu, Thamfarànu, Toffarànu
<i>Formaggi</i>	28	Axridda
	29	Biancospino
	30	Bonassai
	31	Casizolu di pecora - Prittas
	32	Casizolu, Tittighedda, Figù
	33	Casu axedu, Fruhe, Frughe, Frua merca, Fiscidu, Viscidu, Ischidu, Bischidu, Vischidàle, Préta, Piéta, Casàdu, Cagiadda, Casu agèru, Casu e fitta, Latte cazàdu, Latti callàu
	34	Casu cottu (di capra)
	35	Casu frazigu, Casu becciu, Casu fattittu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio
	36	Casu in filixi
	37	Casu friscu, Formaggio fresco
	38	Dolcesardo Arborea
	39	Formaggio di colostro ovino
	40	Formaggi di pecora nera di Arbus
	41	Fresa, Fresa de attunzu
	42	Greviera di Ozieri
	43	Ircano
	44	Pecorino di Nule
	45	Pecorino di Osilo
	46	Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta
47	Semicotto di capra	
48	Trizza	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	49	Olio di lentischio, Ollu de stincini
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	50	Agrumi, Arancio di Muravera
	51	Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu
	52	Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono
	53	Carciofo violetto di Samassi
	54	Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu
	55	Cece di Musei, Cixiri de Musei
	56	Cerexia Barracocca di Villacidro
	57	Cicerchia sarda
	58	Ciliegia di Burcei - Cerexa de Brucei
	59	Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu
	60	Ciliegio - Carrufale
	61	Cipolla di Gonnosfanadiga - Cibudda de Gonnosfanadiga
	62	Cipolla di San Giovanni
	63	Cipolla rossa
	64	Confettura di mela cotogna
	65	Confettura di melograno
	66	Cuppetta, Lattuga
	67	Facussa
	68	Fagiolo bianco di Fluminimaggiore
	69	Fagiolo bianco di Terraseo
	70	Fagiolo tianese
	71	Fassobeddu corantinu
	72	Fico nero di Chia/Figu niedda de Chia
	73	Finocchietto selvatico
	74	Grano cotto, Trigu cottu
	75	Grano duro Quarantino - Trigu Quarantinu
	76	Grano duro varietà Senatore Cappelli, Trigu Cappelli, su Senatori, Grano Cappelli
	77	Granturco bianco, Triguxianu
	78	Lenticchia nera di Calasetta, Lentiggia naigra de Cadasetta
	79	Limone dolce di Muravera
	80	Mandorle arrubbia
	81	Mandorle cossu
	82	Mandorle olla
	83	Mandorle schina de porcu
	84	Mela appicadorza - Baccalana - Baccalarisca - Mela 'e ferru
	85	Melo - Melappia - Melappiu - Appio
	86	Melo - Noi unci
	87	Melo miali
	88	Melo trempa orrubia, Mela trempa orrubia
	89	Melone de Jerru - Melone coltivato in asciutto (Melone d'inverno)
	90	Melone verde
	91	Nocciola di Tiana
	92	Olive a scabecciu
	93	Olive verdi in salamoia
	94	Oria de s'ortu mannu pistara/Olive di s'ortu mannu pestate
	95	Pera bianca di Bonarcado - Pira bianca
	96	Pera Camusina
	97	Pero brutta e bona, Bugiarda
	98	Pero de su duca, Cento doppie - Del duca
99	Pesca di San Sperate	

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	100	Pianta del mirto, Mulsta, Multa, Murta, Murtin, Murtizzu, Muta, Murtauccia, Murtaurci, Murtaucci
	101	Pira de bau
	102	Pira limoi, Pera limone
	103	Piru ruspu - Pero
	104	Pomodoro secco, Tamata siccada, Tomata siccada, Pilarda di pomodori, Pibarba, Pibadra
	105	Pompia
	106	Prezzemolo, Perdusemini
	107	Ravanello lungo, Arreiga e sestu, Arreiga
	108	Riso prodotto e lavorato in Sardegna
	109	Sapa di arancia
	110	Sindria call'e boi
	111	Tardivo di San Vito
	112	Tamatiga de appasibis, Pomino, Tamatiga de appiccai
	113	Tomata Maresa
	114	Tricu Cossu
	115	Trigu denti de cani
	116	Trigu Moru
117	Zucca striata di Gavoi - Cruhuvica	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	118	Amaretto, Amaretto de mendula
	119	Anicini, Anicinus, Anicinus sorresus
	120	Aranzada
	121	Bianchittos, Bianchini, Marigosos, Suspiros, Bianchinus, Biancheddus
	122	Biscotto di Fonni
	123	Brugnolusu de arrescottu, Brugnoli di ricotta, Orrobioloso
	124	Bucconettes
	125	Canestrello di Carloforte - Canestrèllu du Paize
	126	Candelaus, Candelaus prenu
	127	Caombasa, Colombelle
	128	Carapigna - Karapigna - Astròre
	129	Caschettas - Tiliccas
	130	Catalufas Tzacarramanu
	131	Civraxiu, Civràxu, Civràzu
	132	Cocconi a pitzus - Su scetti - Cocconi de is sposus - Pasta dura
	133	Coccoietto con uovo, Anguglia, Cocconi de pasca, Cocconi de ou
	134	Cocconi Prena
	135	Copuletas - Copuletta - Sas Copuletta
	136	Crogoristasa, Creste di gallo e di gallina
	137	Cruixoneddus de mindua, Culungioneddos de mendula, Ravioletti dolci alle mandorle
	138	Culurgiones - Culingionis
	139	Dolci in croce - Cappa in croce - Druccis de scroccia
	140	Fainè
	141	Farinata in crosta di Carloforte - Fainò inta crusta du Paize
	142	Filindeu
	143	Focacce di ricotta - Cozzulas de regottu - Pane e regottu
	144	Focaccia portoscusese
	145	Fregola, Fregula
	146	Frisjoli longhi - Frittelle lunghe - Frisjolas
	147	Fruttinas
	148	Galletta di Carloforte - Galètta du Paize
	149	Gallettinis - Pistoccheddus grussus - Gallettine
	150	Gateau
	151	Gnocchetti, Maccharones, Cravoas, Cigiones, Cigioni
	152	Gueffus, Gueffos, Gueffus
	153	Il dolce dei poveri - su druci de is poberus - su siddini
	154	Is Angules
	155	Is Coccoisi de casu
	156	Is Tziddinis - Su Ziddini
	157	La Panada di Cuglieri, Sa Panada Cuglieridana
	158	Li Chiusoni - Ciusoni
	159	Lorighittas
	160	Malloreddus
	161	Mandagadas - Mendegadas - Trizzas - Acciuleddhi
	162	Michitus nieddus
	163	Moddizzosu
	164	Morettus
165	Mostaccioli, Mustazzolos	
166	Orilletas	
167	Panada - Empanada	
168	Panada Assaminesa	
169	Pane ammodigadu, Pane tundu, Tintura	
170	Pane carasau, Pane carasatu, Carta da musica	
171	Pane cicci, Pane di Desulo	
172	Pane con gerda - Pani cun edra - Pani cun erda	
173	Pane con il pomodoro - Fogazza cun tamatica - Mustazzeddus - Mustatzeddus de Tamatica, Focaccia ripiena di pomodoro	
174	Pane con olive di Villamassargia/Pani cun oria de Biddamatzraxia	
175	Pane d'orzo - Pane 'e oxiu - Pane 'e oxru	
176	Pane 'e cariga - Pane 'e mendula	
177	Pane fresa	
178	Pane guttiau	
179	Panemodde e Coccone de sa Candelaria	
180	Pani 'e saba	
181	Papassinos	
182	Pa Puyat	
183	Pardulas, Casadinas	
184	Pastine di mandorle, Pastissus	
185	Pastillas, Pastiglias di Iglesias	
186	Picchirittusu	
187	Pirikitos - Piricchittos	
188	Pistiddu - Pistiddi	
189	Pistoccheddus de cappa, Pistoccus incappausu	
190	Pistoccu	
191	Pistoccu de caffèi	
192	Pistoccu de Nuxi	
193	Pitzudus cun gherdas	
194	Pizzetta cagliaritana	
195	Pompia intréa	
196	Ravioli dolci - Puligioni - Bruglioni - Pulicioni - Buldzoni	
197	Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - S'azza de casu - Coccias de casu	

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	198	Raviolini dolci ripieni di melacotogna - Culingioneddus de melairanni
	199	Raviolone
	200	Sa Costeddedda/ls Costeddeddas
	201	S'Aligu
	202	Sas Orillettas di Orgosolo
	203	Sebadas, Seadas, Sebada
	204	Siadas cun gherdas
	205	Sos Maharrones lados
	206	Sos pinos
	207	Sospiri di Ozieri
	208	Spianada - Spianata - Cozzula - Panedda
	209	Tallaniusu, Pasta po brodu, Tallaniusu cun casu, Pasta po su lori, Tallarinus
	210	Talluzas, Orecchiette
	211	Torrone di mandorle - Su Turroni
	212	Tunda
213	Uciatini - Utzatini - Coccu 'e jelda - Cozzula 'e belda	
214	Zichi	
215	Zipua a bentu/Zippole al vento	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	216	Agnello di pecora nera di Arbus con cardi selvatici - Angioi de brabei niedda de Arbus cun gureu de satu
	217	Broccolata - Sos Broculus
	218	Cuscus di Carloforte - Cascà di Carloforte
	219	Fave alla Sanlurese - Fa a sa seddosa
	220	Insalata di tonno, facusse, pomodori e gallette di Carloforte - Capunadda di Carloforte
	221	Lumache rigatelle con pane grattugiato/Sitzigorrosu cun pani tratau a sa Gesighesa
	222	Lumache rigatelle con sugo/Sitzigorrosu cun bagna a sa trexentesa
	223	Lunas de Serramanna
	224	Mazzamuru
	225	Minestra di erbe spontanee - Erbuzu
	226	Minestra di semolino - S'Arre Modde
	227	Patata fratta
	228	Pane frattau
	229	Pane imbrattau
	230	Pane indorau
231	Patata spaccata con ossa di prosciutto/Patata a perras ladas cun ossos de presuttu	
232	Simbua fritta cun satizu	
233	Su Conillu a succhittu	
234	Su Ministru	
235	Zuppa di pesce cagliaritano/Cassola de pisci	
<i>Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	236	Bottarga di muggine, Bottariga di muggine
	237	Belu, Trippa di tonno
	238	Bottarga di tonno, Bottariga di tonno, Buttariga de tonnu, Buttarga de tonnu, Buttaria de scampirru
	239	Burrada alla casteddaia, Burrada alla cagliaritana
	240	Cuore, Cuore di tonno
	241	Figatello, Lattume
	242	Merca di muggine
	243	Molluschi bivalvi del Golfo di Olbia
	244	Molluschi bivalvi vivi del Golfo di Oristano
	245	Musciami di tonno - Filetto di tonno
	246	Riccio
	247	Spinella
	248	Tonno affumicato
	249	Tonno sott'olio
	250	Tunninia
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)</i>	251	Abbamele
	252	Caglio di capretto, Caggiu de crabbitu
	253	Casada
	254	Gioddu, Miciuratu, Mezzoraddu, Latte ischidu
	255	Latte di capra alimentare, Latti de craba, Latti e'craba
	256	Lumache
	257	Miele di asfodelo, Cadilloni
	258	Miele di cardo, Cardu pintu
	259	Miele di castagno
	260	Miele di corbezzolo, Melalidone olione
	261	Miele di eucalipto
	262	Miele di rosmarino
	263	Ricotta di colostro ovino
	264	Ricotta di pecora nera di Arbus
	265	Ricotta di pecora o di capra lavorata - Arrescottu spongiu
	266	Ricotta fresca ovina, Ricotta gentile
	267	Ricotta moliterna, Ricottone
268	Ricotta mustia	
269	Ricotta testa di morto, Ricotta greca, Testa di moro, Ricottone	
270	Ricotta toscanelia, Ricottone	

REGIONE SICILIANA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amarena	
	2	Acquavite di miele iblea, Spiritu re' fascitrari, Spiritu i meli, Spiritu a cira	
	3	Acquavite di vino	
	4	Liquore al mandarino	
	5	Liquore fuoco dell'Etna	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	6	Rum di Avola	
	7	Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale	
	8	Fegato cialotato - Ficatu ncaulatu	
	9	Gelatina di maiale, a Liatina	
	10	Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza	
	11	Salsiccia pasqualora	
	12	Salsiccia pasqualora partinicese, sasizza pasqualora partinicese	
	13	Salsiccionne	
<i>Grassi</i>	14	Olio extravergine di olive	
<i>Condimenti</i>	15	Elioconcentrato	
	16	Sale marino naturale	
<i>Formaggi</i>	17	Ainuzzi	
	18	Belcino	
	19	Caci figurati	
	20	Caciocavallo palermitano	
	21	Caciotta degli Elimi	
	22	Canestrato	
	23	Canestrato vacchino	
	24	Cofanetto	
	25	Cosavaddu ibleo	
	26	Ericano	
	27	Formaggio di capra "padduni"	
	28	Formaggio di capra siciliana	
	29	Formaggio di S. Stefano di Quisquina	
	30	Maiorchino	
	31	Maiorchino di Novara di Sicilia	
	32	Mozzarella	
	33	Pecorino rosso	
	34	Picurinù: tuma, primosale, secondo sale, stagionato	
	35	Piddiatu	
	36	Provola	
	37	Provola dei Monti Sicani, Caciotta	
	38	Provola delle Madonie	
	39	Provola siciliana	
	40	Tumazzu di vacca	
	41	Vastedda palermitana	
	<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	42	Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani
		43	Albicocco di Scillato
		44	Alloro
		45	Anguria di Siracusa
		46	Arancia bionda di Scillato
		47	Bastarduna di Calatafimi
		48	Capperi
		49	Capperi e cucunci
		50	Carciofo spinoso di Palermo o Menfi
51		Carciofo violetto catanese	
52		Carduni Vrucicatu di Pizzo	
53		Cavolfiore violetto "natalino"	
54		Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano	
55		Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci"	
56		Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Scuriiddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi.	
57		Cece	
58		Cece rosso di Cianciana - Cikiru rissu di Cianciana	
59		Oliegia mastrantoni	
60		Cipolla di Bisacchino, Cipudda Busacchinara	
61		Cipolla di Giarratana	
62		Clementine di Montforte San Giorgio	
63		Colognata	
64		Fagiolo di Bisacchino	
65		Fagiolo di Polizzi	
66		Fava di Leonforte	
67		Favi liezzi di Buccheri	
68		Fichi secchi	
69		Fichidindia	
70		Fico d'india della Valle del Belice	
71		Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia	
72		Fragola e fragolina di Maletto	
73		Fragolina di Ribera	
74		Fragolina di Sciacca	
75		Grano duro	
76		Kaki di Misilmeri	
77		Lenticchia di Ustica	
78		Lenticchia di Villalba	
79		Limone della Conca d'oro	
80		Limone in seccagno di Pettineo	
81		Limone verdello	
82		Mandarino tardivo di Ciaculli	
83		Mandorla di Avola	
84		Mandorle	
85		Manna	
86		Marmellata di arance	
87		Marmellata di mele cotogne	
88		Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi	
89		Mele cola	
90		Mele gelate cola	
91		Melone invernale giallo "cartuccianu" verde "purocdu"	
92		Melone giallo (cucumis melo var. inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno	
93		Mostarda	
94		Mostarda essiccata	
95		Nespola di Trabia	
96		Noccioline dei Nebrodi	
97		Noce di Motta, "Nuci da motta"	
98		Oliva a puddascedda di Buccheri	
99		Oliva Nebba	
100		Oliva nera di Buccheri	
101		Oliva nera passuluni	
102		Origano	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>		103	Ovaletto di Calatafimi
		104	Patata novella di Messina
		105	Patata novella di Siracusa
		106	Peperone ceramese u pipi ciramisì
		107	Pere butirra d'estate
		108	Pere spinelli
		109	Pere ucciardona
		110	Pere virgola
		111	Pistacchio
		112	Pomodoro di Vittoria
		113	Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu"
		114	Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco
		115	Pomodoro secco (ciappa)
		116	Rosmarino
		117	Susina ariddu di core, ariddu ri core, ariddicore
		118	Susina caleca, caleca, pruno caleca
		119	Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa
		120	Susina lazzarino, lazzarino, rapparino di Monreale
		121	Susina pruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno vruno.
		122	Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa.
		123	Susino sanacore (u prunu ri murmali)
		124	Tartufo bianchetto di Buccheri - Trufolo
		125	Tartufo scorzona di Buccheri - Trufolo
		126	Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara
		127	Zucchina di Misilmeri detta: "friscaredda"

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
	128	Amaretti
	129	Biancomangiare
	130	Biscotti a "s"
	131	Biscotti al latte
	132	Biscotti bolliti, i Viscotta udduti
	133	Biscotti di Natale
	134	Biscotti duri
	135	Biscotto di Monreale (Viscotta ri Murriali)
	136	Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati
	137	Bocconetto
	138	Braccialette
	139	Buccellato
	140	Cannillieri
	141	Cannoli
	142	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano
	143	Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horès se Arbëreshëv
	144	Cassata siciliana
	145	Cassateddi
	146	Cassateddi di Calatafimi
	147	Cassatella di Agira
	148	Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri
	149	Ciambella
	150	Ciascuna, Mucauli
	151	Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti
	152	Cosi di ficu, Così dolci
	153	Crespelle di riso
	154	Cripelle, i Cripeddi
	155	Cubaita di Racalmuto, Cubaita racalmutese, Cubaita tradizionale di Racalmuto
	156	Cuccia
	157	Cucciddata
	158	Cucciddati di Calatafimi
	159	Cucuzzata
	160	Cuddrreddra
	161	Cuddriruni
	162	Cuddriruni dolci
	163	Cuddureddi
	164	Cudduruni di Buccheri
	165	Cuffielle
	166	Duci di tibbi
	167	Facciuni di San Chiara
	168	Fasciatelle
	169	Funciddi di Buccheri
	170	Frutti di Martorana
	171	Gadduzzi
	172	Gelo di melone
	173	Granita di gelsi neri
	174	Granita di limone
	175	Granita di mandorla
	176	Guammelle
	177	Guastedda a facci di vecchia
	178	Guliuggiolena o Cubbiata
	179	Mandorliato (Biscotto riccio)
	180	Mastazzola
	181	Mimna di Virgini
	182	Mmugliati
	183	Ncannellate
	184	Nfasciatieddi
	185	Nfasciatieddi di Agira
	186	Nfasciatieddi di Troina
	187	Nfrigghulata
	188	Nucatuli
	189	Ossa di morto
	190	Pagnotta alla disgraziata
	191	Pane a levitazione naturale (Pani cu cruscenti)
	192	Pane di casa, u Pani i casa
	193	Pane di Monreale (u Pani ri Murriali)
	194	Pane di S. Giuseppe
	195	Pane votivo, a Cuddura di s. paulu
	196	Panzerotti
	197	Papareddi
	198	Pasta alla crema di latte
	199	Pasta di mandorle
	200	Pasta di nocciola
	201	Pasta reale di Enioè
	202	Pasta reale di Tortorici
	203	Petrafenula
	204	Pignocciata
	205	Pignolata di Messina
	206	Piparelle
	207	Pizzaruna
	208	Pupi cull'ova
	209	Pupi di zucchero
	210	Salame turco
	211	Savojarde
	212	Scacciata
	213	Scursunera
	214	Sfinici di San Giuseppe
	215	Sfincone
	216	Sfoglio (sfogghiu)
	217	Squartucciati
	218	Taralli
	219	Taralli di Racalmuto, Taralli Racalmutesi, Taralli tradizionali racalmutesi
	220	Testa di turco
	221	Torrone di Callanissetta, Turruni
	222	Vastedda cu sammucu, vastedda nfigghulata
	223	Vastedda fritta
	224	Vucciddati di mandorle
	225	Arancini di riso
	226	Badduzzi di risu
	227	Busiati col pesto trapanese
	228	Caciu all'argintèra
	229	Caponata di melanzane
	230	Cardi in pastella
	231	Cavate
	232	Coddra chi sardi
	233	Crespelle
	234	Crocchè di patate
	235	Cuscus di pesce
	236	Focaccia al sambuco
	237	Focaccia messinese
	238	Frascatula
	239	Gidata
	240	Iris
	241	Maccaruna
	242	Maccu di favi
	243	Maccu di grano
	244	Malateddi
	245	Mbrulata di Milena
	246	Mpighulati
	247	Nfigghulata
	248	Padducculi di carne
	249	Pane cotto
	250	Panelle
	251	Pani co pipi
	252	Pani frittu cu l'uovu
	253	Parmigiana di melanzane
	254	Pasta cà muddica
	255	Pasta che sàrdi
	256	Pasta che vruoccoli arriminati
	257	Pitone o Pidone messinese fritto
	258	Purpetta di Cnla, Polpette di Creta
	259	Sarde a beccaficu
	260	Stighiula
	261	Tagano Aragonese - Taganu
	262	Vino cotto e mustazzoli
	263	U pitaggiu, pitaggiu
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>		
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>		
<i>Prodotti della gastronomia</i>		
<i>Prodotti della gastronomia</i>		

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
	264	Zuzzu

REGIONE SICILIANA			
Tipologia	N°	Prodotto	
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei	265	Alice sotto sale, Acciuga sotto sale, Anciova sutta sali	
	266	Bottarga, Uovo di tonno	
	267	Bottarga, Uovo di tonno di Capo San Vito, Uovo di tonno santovitaro	
	268	Gambero rosso, ammaru rissu, ammaruni	
		Lattime di tonno salato, Lattime di tonno sotto sale, Lattime di tünnu salatu, Lattime di tünnu sutta sali	
	269	Sali	
	270	Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa	
	271	Menola salata, Menole salate, Ritünnu salatu, Ritünni salati	
	272	Salame di tonno, Ficazza di tünnu	
	273	Sardina salata, Sardina sotto sale, Sarda salata, Sarda sutta sali	
	274	Tonno di tonnara	
	275	Vaccareddi (Lumache)	
	prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	276	Miele delle Egadi
		277	Miele delle Madonie
		278	Miele di acacia, di timo, di carrubo
279		Miele di limo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo	
280		Miele di Trapani	
281		Miele ibleo	
282		Miele millefiori	
283		Miele della provincia di Agrigento	
284		Ricotta di pecora	
285		Ricotta di vacca	
286		Ricotta iblea	
287		Ricotta infornata	
288		Ricotta mista	
289		Ricotta salata	

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Alkermes, Alkermes di Firenze
	2	Amaro elementi elixir di Fivizzano, Amaro di Fivizzano, China Clementi di Fivizzano
	3	Aspretto di more
	4	Biadina
	5	China Massagli
	6	Elisir di china di Pieve Fosciana
	7	Gemma d'abeto
	8	Vermouth di vino bianco
	9	Agnello del Parco di Migliarino-San Rossore
	10	Agnello di razza appenninica
	11	Agnello di razza massese
	12	Agnello di Zeri, Agnello zerasco
	13	Ammazzafelegato
	14	Barbina, Guanciaie
	15	Bardiceto
	16	Biroldo della Garfagnana
	17	Biroldo delle Apuane
	18	Biroldo di Lucca, Biroldo della Versili
	19	Biscotto di salsiccia di Sorano
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	20	Bistecca alla fiorentina
	21	Boccone al fungo porcino di Caregla, Salamino al fungo, Bocconcino
	22	Bonzola
	23	Budelluzzo di Grosseto, Busiochio
	24	Buristo, Mallegato pisano, Mallegato livornese, Sanguinaccio, Burischio
	25	Capocollo tipico senese, Finocchiatra
	26	Capretto delle Apuane
	27	Carne di cavallo di Comano, Carne di puledro di Comar
	28	Carne di mucca pisana del Parco di Migliarino-San Rossore, mucco pisano
	29	Carne di razza Calvani
	30	Carne di razza maremmana
	31	Carne salata, Carne nel bigoncio
	32	Costolaccio
	33	Fasciata, Pancetta arrotolata
	34	Fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	35	Fegatello di maiale macinato pisano
	36	Filetto della Lunigiana
	37	Gallina livornese, Pollo Italiano, Leghorn
	38	Gallina Mugellese, Gallina mugginese
	39	Guanciaie, Cota
	40	Lardo vergine di maiale
	41	Lombo senese, Lombo, Lonzino, Arista stagionata
	42	Lonzino, Lombo di maiale salato
	43	Manzo di Pozza della Garfagnana, Carne garfagnina, Carpaccio garfagnino
	44	Mezzone, Bastardo
	45	Mocetta carrarina
	46	Mortadella della Lunigiana, Mondiola della Garfagnana
	47	Mortadella delle Apuane
	48	Mortadella di maiale di Camaione, Sbriciolona
	49	Mortadella nostrale di Cardoso
	50	Nodino di Montopoli
	51	Pancetta apuana
	52	Pancetta e rigatino toscani, Ventresca, Legatino
	53	Pollo del Valdarno, Valdarnese bianca o Valdarno biani
	54	Porchetta di Monte San Savino
	55	Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle dei Serchio, Bazzone, Prosciutto nostra
	56	Prosciutto contadino
	57	Prosciutto del Casentino
	58	Prosciutto di Sorano
	59	Rigatino arrotolato finocchiatra
	60	Roventino, Migliaccio
	61	Salame al vino
	62	Salame chianino
	63	Salame chiantigiano
	64	Salame di cinghiale
65	Salame di maiale e pecora	
66	Salame prosciuttato di Ghivizzano	
67	Salame toscano	
68	Salsiccia con cotenne	
69	Salsiccia con patate	
70	Salsiccia di cinghiale	
71	Salsiccia di cinghiale sott'olio	
72	Salsiccia di Montignoso, Bocconcini di prosciutto di Montignoso	
73	Salsiccia toscana, Sarciccia	
74	Sanbudello, Ammazzafelegato aretino	
75	Soppressata di cinghiale	
76	Soppressata di sangue	
77	Soppressata toscana, Capofreddo, Capaccia, Soprassat	
78	Spalla chiantigiana	
79	Spalla cotta di Filatteria, Spalla cotta della Lunigiana	
80	Spalla di Sorano	
81	Spuma di gola di maiale di San Miniato	
82	Tarrese Valdarno	
83	Testa in cassetta, Sopressata	
84	Tizzone di Giustagnana	
85	Tonno del Chianti, Finto tonno toscano	
86	Trippa e Lampredotto	
87	Vergazzola, Pancetta stesa	
88	Zampone chiantigiano	
89	Zia di Maremma	
Condimenti	90	Agresto di San Miniato, Aceto d'agresto sanminiatense
	91	Sugo di Scottiglia alla pescinaia, Scottiglia di Pescina
	92	Caciotta della Lunigiana, Formaggio bovino della Lunigiana
Formaggi	93	Caciotta di pecora
	94	Caciotta dolce, Vacchino dolce
	95	Caciotta stagionata, Mucchino, Vacchino
	96	Formaggi caprini della Maremma, Caprini freschi o aromatizzati
	97	Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia
	98	Formaggio caprino dell'Alto Mugello
	99	Formaggio caprino delle Apuane
	100	Il Fossa del Greppo, Pecorino di Fossa del Greppo, Formaggio pecorino di Fossa d'Greppo
	101	Il grande vecchio di Montefollonico
	102	Marzolino di Lucardo, Pecorino di Lucardo
	103	Pastorella del cerreto di Sorano
	104	Pecorino a crosta fiorita, Pecorino buccia di rospo
	105	Pecorino a latte crudo abbruciatto
	106	Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese, Pecorino di Pistoia
	107	Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena
	108	Pecorino alle erbe aromatiche, Pecorino fresco verde
	109	Pecorino del Casentino
	110	Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore
	111	Pecorino della Costa Apuana, Pecorino massese
	112	Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi, Pecorino baccellone
	113	Pecorino della Lunigiana
	114	Pecorino delle cantine di Roccalbegna
	115	Pecorino delle Colline senesi
	116	Pecorino di Pienza stagionato in barriques
	117	Pecorino stagionato in foglie di noce
	118	Pratolina, Formaggio caprino
	119	Ravaggiolo di latte vaccino del Mugello, Ravaggiolo del Mugello, Ravaggiolo
	120	Ravaggiolo di pecora pistoiese, Ravaggiolo, Raveggiolo
	121	Ravaggiolo di pecora senese, Ravaggiolo, Raveggiolo
	122	Ricotta di pecora grossetana
	123	Ricotta di pecora massese
	124	Ricotta di pecora pistoiese
	125	Stracchino, Crescenza

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
Grassi (burro, margarina, oli)	126	Olio di madremignola
	127	Olio di olivastra scarlinese
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	128	Olio di olivo quercetano, Olio di quercetana
	129	Aglio massese
	130	Aglio rosso maremmano
	131	Aglione della Valdichiana
	132	Arancio massese
	133	Asparago d'argenteuili toscano, Asparago nostrale
	134	Barba massese, Barba di prete, Scorza nera
	135	Basilico gigante, Basilico a foglia di lattuga
	136	Bietola a coste sottili
	137	Carciofini sott'olio
	138	Carciofo del litorale livornese
	139	Carciofo di Chiusure
	140	Carciofo di Pian di Rosca
	141	Carciofo di San Miniato, Carciofo sanminiatese, Mamma sanminiatese
	142	Carciofo empolese
	143	Cardo della Val di Cornia, Gobbo della Val di Cornia
	144	Cardo massese, Cardone o gobbo
	145	Castagna d'Antona, Carpinese, Carrarese
	146	Castagna mondigiana del Pratomagno, Mordistollo
	147	Castagna perella del Pratomagno
	148	Castagna pistolesa, Bianchina
	149	Castagne (fresche) della Toscana
	150	Cavolfiore fiorentino tardivo, Cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio e incartocciato
	151	Cavolfiore precoce toscano, Cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	152	Cavolo nero ricco di Toscana
153	Cavolo riccio nero di Lucca, Braschetta	
154	Cece di Grosseto	
155	Cece piccolo del Valdarno, Cece piccino del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccino, Cece nostrale	
156	Cipolla di Bassone	
157	Cipolla di Certaldo	
158	Cipolla di Ripolle	
159	Cipolla di Terzeretoli	
160	Cipolla di Treschietto, Cigola	
161	Cipolla lucchese	
162	Cipolla massese	
163	Cipolla rossa della Valtiberina	
164	Cipolla rossa toscana	
165	Cipolla savonese, Cipolla "saqonese"	
166	Cipolla vermina, Cipolla bastarda	
167	Cocomero della Val di Cornia	
168	Cocomero gigante, Gigante di Fontarrone, Cocomero della Val di Chiana	
169	Confettura di purnelle fiaschette	
170	Dormiente della montagna pistolesa, dormiglione, marzuolo	
171	Fagiola garfagnina, Fagiola cascian	
172	Fagiola schiacciata	
173	Fagiolo aquila, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinajo	
174	Fagiolo borlotto di Maremma	
175	Fagiolo borlotto nano di Sorano	
176	Fagiolo borlotto nostrale toscano	
177	Fagiolo burro toscano	
178	Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginesse-Compitese e Sant'Alessio	
179	Fagiolo cannellino di Sorano	
180	Fagiolo Cappone	
181	Fagiolo ciavattone di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto	
182	Fagiolo ciccio nano, Fagiolo ciccio	
183	Fagiolo dall'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'olio (Maremma)	
184	Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata	
185	Fagiolo di Bigliolo	
186	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline de "fasgiulina"	
187	Fagiolo diecimino, Fagiolo scritto rampicante	
188	Fagiolo fico di Galliciano	
189	Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare	
190	Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe	
191	Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero	
192	Fagiolo mascherino	
193	Fagiolo massese	
194	Fagiolo pievarino	
195	Fagiolo romano, Fagiolo romanello	
196	Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese	
197	Fagiolo schiacciato	
198	Fagiolo scritto della Garfagnana	
199	Fagiolo scritto di Lucca	
200	Fagiolo serpente toscano, Stringa	
201	Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca	
202	Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente	
203	Fagiolo turco di Castello	
204	Fagiolo zoffino	
205	Farina di castagne carpinese	
206	Farina di castagne dell'Amiata	
207	Farina di castagne d'Antona, Farina dolce	
208	Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce	
209	Farina di castagne di Prato	
210	Farina di castagne pistolesa	
211	Farina di neccio di Villa Basilica, Farina dolce, Farina di castagne	
212	Fava lunga delle cascine, Fava delle cascine	
213	Fichi di Carmignano	
214	Fichi sott'olio livornesi	
215	Fico dottato, Ottato	
216	Fico San Piero, Corbo	
217	Fico verdino	
218	Frutti del sottobosco delle montagne pistolesi	
219	Funghi porcini toscani, Giugnolo, Settembrino, Biancarello, Montagnolo, Porcino del freddo, Moreccio o porcino nero, Estatino	
220	Funghi sotto sale della costa Apuana	
221	Grano marzolo del Melo	
222	Grano saraceno, Faggitto, Grano ner	
223	Granturco bianco massese, Mais bianco	
224	Granturco formenton ottofile della Garfagnana, Formentone maggesi, Granturco da polenta garfagnino	
225	Granturco nano di Luco, Granturco nano di Grezzano	
226	Lattuga quattro stagioni, Lattuga vinata	
227	Limone massese	
228	Lupino dolce di Grosseto	
229	Mais quarantino	
230	Mais rustico per polenta aretino	
231	Marmellate e confetture della Toscana	
232	Marroni della Toscana	
233	Moscina di Montepulciano, Moscina di Montepulciano Susina di Montepulciano o Scoscia mona di Montepulciano	
234	Mela binotto	
235	Mela Carla aretina, Finalina, Mela di Finale	
236	Mela casciana, Rosetta, Rosina	
237	Mela casolana	
238	Mela Francesca aretina, Aretina	
239	Mela "muso di bue", Mela "muso de be"	
240	Mela nesta, Decio	
241	Mela panaia, Flagellata	
242	Mela roggiola	
243	Mela rosa del Casentino, Mela di montagna-mela del Casentino	
244	Mela rotella della Lunigiana, Pomo rodello	
245	Mela rugginosa della Valdichiana, Mela golden, Mela deliziosa gialla	
246	Mela stayman aretina, Mela stayman red o nieply	
247	Melanzana violetta fiorentina, Fiorentina	
248	Melograno di Firenze	
249	Melone della Val di Cornia	
250	Mirtillo nero della montagna pistolesa, Piuro	
251	Nocce aretina	
252	Olive in salamoia	
253	Paonazzi sott'olio, Lardaioli rossi	
254	Pastinoccolo, Pastinello, Pastinaccino, Gallinaccio	
255	Patata bianca del Melo	

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	256	Patata di Regnano
	257	Patata di Santa Maria a Monte, La tosc.
	258	Patata di Zeri, Patate "rosse, bianche, zale" di Zeri
	259	Patata rossa di Celica, Patata rossa del Pratomagno, Patata rossa del Casentino
	260	Pera coscia aretina
	261	Pera coscia di Firenze
	262	Pera del curato toscana
	263	Pera gentile, Gentile d'estate, Gentile bianca, Pera zuccherina
	264	Pera piccola
	265	Pera ruse
	266	Pesca cotogna del Poggio
	267	Pesca cotogna di Rosano, Cotogna
	268	Pesca cotogna toscana
	269	Pesca diga
	270	Pesca Elberta, Pesca Alberta, Pesca Lamberta
	271	Pesca limone, Cotogna tardiva
	272	Pesca maglia rosa
	273	Pesca Michellini
	274	Pesca mora di Moriano Dolci, Pesca mora di Dolfo
	275	Pesca passerina, Pesca ubriaca
	276	Pesca regina di Londa, Regina d'autunno, Tardiva di Londa
	277	Pesca trionfo rosso, Trionfo, Trionfo paloso
	278	Peschetti di Candia, Peschetti di vigna, peschetti settembrini
	279	Piattella pisana, Fagiolo di San michele
	280	Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore
	281	Pisello a mezzafrasca aretino, Pisello quarantino
	282	Pisello a tutta frasca aretino
	283	Pisello mugellano, Baccellone, Nostrale del Mugello
	284	Pomodorino da inverno da appendere, Pomodoro pendoli
	285	Pomodoro Borsa di Montoni
	286	Pomodoro canestrino di Lucca
	287	Pomodoro ciliegino toscano
288	Pomodoro costoluto fiorentino, Pomodoro rosso da conserva	
289	Pomodoro cuore di bue, Bovaiolo	
290	Pomodoro fragola di Albiano Minucciano, Pomodoro fragola	
291	Pomodoro grinzoso sanminiatese, Pomodoro di San Minia	
292	Pomodoro mammande	
293	Pomodoro pallino, Pomodoro da serbo	
294	Pomodoro pendentino	
295	Pomodoro pisanello, Pomodoro pizza	
296	Pomodoro quarantino, Pomodoro antico nostrale	
297	Pomodoro stella, Pomodoro pesciatino o del Moriane	
298	Radicchia di Lucca	
299	Rapino di Bergiola Foscalino	
300	Rapo del Valdarno	
301	Riso della Maremma	
302	Scalognò nostrale toscano	
303	Sedano nostrale, Costolino o sedano di Monteverchi o sedano Marconi	
304	Spinacio tipico della Val di Cornia	
305	Susina Amoscina nera di San Miniato, Susina Moscia o Moscina	
306	Tabacco kentucky della Val Tiberina Toscana, Tabacco scuro toscano	
307	Tartufo bianchetto della Toscana, Tartufo marzuolo	
308	Tartufo bianco della Toscana	
309	Tartufo nero pregiato della Toscana	
310	Tartufo nero uncinato della Toscana	
311	Tartufo scorzone della Toscana, Tartufo d'estate della Toscana	
312	Uva colombana di Peccioli	
313	Zafferano aretino	
314	Zafferano delle Colline Fiorentine, Zima di Firenze	
315	Zafferano purissimo di Maremma	
316	Zucca da semi toscana, Zucca da maiali	
317	Zucca lardaia	
318	Zucchini lunga fiorentina, Zucchini fiorentino rigato bianco, Zucchini bianca del Valdarno	
319	Zucchini mora pisana	
320	Zucchini sarzanese, Zucchini alberello di Sarzana	
321	Zucchini tonda fiorentina, Zucca tonda da ogni modo, Zucchini da far ripiene, Zucchini tondo, Zucchini tonda fiorentina, Zucchini tonda chiara toscana, Zucchini tondo di Firenze, Zucchetta nana quarantina, Zucchini nana cespitosa	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	322	Amaretti di Camigliano, Amaretti di Fochi
	323	Amaretto Santacroconese
	324	Anacino, Stinco di morto, Biscotti agli anaci, Biscotti les-
	325	Befana di Bargi
	326	Befanini, Befanotti
	327	Berlingozzo
	328	Bigné di Orentano
	329	Biscotti di Prato, Cantuccini di Prato
	330	Biscotto col riccio
	331	Biscotto con l'unto, Civitellino, Bucunto
	332	Biscotto di mezz'agosto
	333	Biscotto salato di Roccalbegna, Biscotto lessato, Biscotto della sposa, Cornetto
	334	Bozza pratese, Pane di Prato
	335	Brecciotto di Roccalbegna
	336	Brigolino di Lamporecchio
	337	Brutti boni di Prato
	338	Brutto buono ai pinoli, Kinzica
	339	Buccellato di Lucca
	340	Cantucci di San Miniato, Cantuccini di San Miniato, Biscotti di San Miniato
	341	Carsenta della Lunigiana, Crescenta
	342	Castagnaccio toscano, Migliaccio, Migliaccio dolce, Baldino (aretino), Toppone o pattona (r livornese), Ghiaggio (alcune zone della campagna fiorentina, Ghiaggio (nel pratese)
	343	Cavalluzzi di Siena, Morsett
	344	Cecina, Calda calda, Farinata, Cinque e cinque
	345	Cenci, Stracci, Frappole
	346	Ciaccia di Pasqua
	347	Ciaccino
	348	Cialde di Montecatini
	349	Cialdino dei tufl
	350	Ciaramito di Castell'Azzara
	351	Ciocolato artigianale toscano
	352	Ciorchiello di Casette, Ciambella, Ciorchiedo
	353	Confetti di Pistoia, Confetti a riccio
354	Coroli incesi	
355	Corona di San Bartolomeo	
356	Criscolette di Cascio	
357	Croccolato di Siena	
358	Cucchiarioli, Succiaroli, Anseri, Orecchioni	
359	Focaccine di Aulla	
360	Focaccia bastarda di Pitigliano	
361	Focaccia con i friccioli, Ciaccia con i friccioli	
362	Focaccia di nonno Pilade	
363	Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano	
364	Focaccia leva di Galliciano	
365	Focaccia seravezzina	
366	Frate lucchese, Bombolone lucchese, Ciambella lucchese	
367	Gnudi, Ravoli nudi, Strangolapreti, Strozzapreti, Gnocchi del casentino	
368	Lasagne bastarde della Lunigiana, Lasagne matte	
369	Maccheroni della Garfagnana	
370	Mandorlata di Montalcino	
371	Mangia e bei	
372	Marocca di Casola	
373	Marzapane	
374	Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagone di Manciano	
375	Migliaccio senese	
376	Mignecci di formentone di Galliciano	
377	Miniatensi	
378	Necio toscano, Bolliento, Gaccio, Cian	
379	Pan dei Santi, Pan dei morti, Pan co' Santi	
380	Pan di ramerino, "Pandsdramerino" in Maremma, "Ramerino all'olio" nell'aretino	
381	Pane di Altopascio	
382	Pane di Montegemoli	
383	Pane di patate della Garfagnana	
384	Pane di Po, Signano e Agrino	
385	Pane di Pomarance	
386	Pane di Pontremoli, Focaccia pontremolese	
387	Pane di Regnano	
388	Pane di Vinca	
389	Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane merocci	
390	Panficato dell'isola del Giglio	
391	Panforte, Panforte di Massa Marittima	
392	Panforte glacé al cioccolato, Torta del Corsini, Panforte di Pisto	
393	Panigaccio di Podenzana	
394	Panina, Pan giallo, Panina aretina	
395	Panini di granturco	
396	Pasimata, Passimata	
397	Pattona di Comano, Pattona Comanina	
398	Pesche di Prato	

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
	399	Pici, Pinci
	400	Pizza orentanese
	401	Pupponna
	402	Quaresimali
	403	Ricciarelli, Ricciarelli di Pomarace, Ricciarelli di Massa Marittima
	404	Ricciolina

REGIONE TOSCANA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	405	Rustici di Montalcino	
	406	Salviato di Villa Basilica	
	407	Sassi della Calvana	
	408	Scarsella orbetelliana	
	409	Schiacce grossetane, Schiacciate, Ciacce, Focacce	
	410	Schiaccia alla campigliese	
	411	Schiaccia briaca dell'Elba	
	412	Schiaccia pasquale con uccellini di San Piero	
	413	Schiaccia pizzicata di Montiano	
	414	Schiacciata alla fiorentina	
	415	Schiacciata con l'uva	
	416	Schiacciata di Nonna Rina	
	417	Scola	
	418	Sfratto	
	419	Spongata della Lunigiana	
	420	Sportella	
	421	Taglioli di Castell'Azzara, Melatelli	
	422	Tartufi dolci della Calvana	
	423	Testarolo della Lunigiana	
	424	Topi di Castell'Azzara	
	425	Torsello con la bolla di Pitigliano	
	426	Torta coi bischeri	
	427	Torta cybea di Massa	
	428	Torta d'erbi della Lunigiana	
	429	Torta di farro della Garfagnana, Torta di farro	
	430	Torta di frutta secca	
	431	Torta di marroni di Marradi, "La Torta"	
	432	Torta di riso di Massa e Carrara	
	433	Torta di riso lunigianese	
	434	Torta di verdure, Torta coi becchi lucchese	
	435	Torta mantovana	
	436	Torta salata di Villa Basilica	
	437	Tortelli alla lastra di Corezzo	
	438	Tortello del mezo, Ravolo	
	439	Tortello di patate	
	440	Tortello dolce di Pitigliano	
	441	Tortello maremmano	
	442	Tozzetto di Pitigliano	
	443	Zuccherini del Mugello, Zuccherini al Paio	
	444	Zuccherino di Maremma	
	445	Zuccherino di Vernio	
	446	Zuccotto massese	
	<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi</i>	447	Anguilla scavecciata, Anguilla marinata
		448	Anguilla sfumata
		449	Bottarga di cefalo di Orbetello, Bottarga di muggine
		450	Femminelle di Orbetello o Burano
451		Fiche maschie a stocchetto	
452		Filetto di cefalo di Orbetello	
453		Palamita	
454		Trota Fario Appenninica del Casentino, Trota reale	
455		Trota iridea	
456		Trota marinata di Galliciano	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	457	Miele di acacia toscano	
	458	Miele di castagno toscano	
	459	Miele di melata di abete toscano, Manna d'abete	
	460	Miele di spiaggia del Parco di Migliarino-San Rossore, Miele di spiaggia del litorale pisano	
	461	Miele millefiori toscano	
	462	Mieli di particolari essenze floreali	
	463	Nettare di Capraia, Miele di Capraia	
	464	Pappa reale	
	465	Pappa reale in cellette	
	466	Polline	
	467	Propoli toscane	

REGIONE UMBRIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	1	Capocollo
	2	Coglioni di mulo
	3	Coppa di testa
	4	Corallina o Salame umbro
	5	Guanciale o Barbozzo
	6	Lombetto
	7	Mazzafegati
	8	Porchetta
	9	Prosciutto nostrano
	10	Salami di Norcia
	11	Salsicce
	12	Sanguinaccio
	13	Ventresca
<i>Condimenti</i>	14	Pasta di olive
	15	Patè di interiora di pollo
<i>Formaggi</i>	16	Caciotta (Caciotta e Caciotta al tartufo)
	17	Formaggio (farcito e misto)
	18	Pecorino (di Norcia, di Norcia del pastore, Stagionato in fossa/grotta, Stagionato in botte, Umbro)
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	19	Ravaggiolo
	20	Broccoletti del lago
	21	Cicerchia
	22	Cipolla di Cannara
	23	Fagiolina del lago
	24	Fagiolo di Cave - Varietà di verdino di Cave e giallo di Cave
	25	Lenticchie
	26	Marrone
	27	Sedano nero di Trevi
	28	Tartufo bianco pregiato
	29	Tartufo nero pregiato
	30	Zafferano di Cascia
	31	Zafferano di Città della Pieve
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	32
33		Bringoli
34		Brustengolo
35		Castagnole
36		Ciaramicola
37		Ciriole
38		Cresciole di ciccioli
39		Crescionda
40		Fave dei morti
41		Mostaccioli
42		Nociata
43		Pammelati
44		Pampepato
45		Pan mostato
46		Pan nociato
47		Pane di Strettura
48		Passatelli
49		Pici
50		Pinoccate
51		Pinolate
52		Rocciata
53		Schiacciata al formaggio
54		Stinchetti
55		Strangozzi
56		Strufoli
57		Torciglione
58		Torcolo di San Costanzo
59		Torta al formaggio o di Pasqua
60		Torta al testo
61		Tozzetti
62		Umbricelli
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>		63
	64	Carpa del Trasimeno
	65	Latterino del Trasimeno
	66	Luccio del Trasimeno
	67	Persico reale del Trasimeno
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	68	Tinca del Trasimeno
	69	Ricotta salata

REGIONE AUTONOMA VALLE d'AOSTA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Grappa
	2	Ratafià
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	3	Boudin
	4	Mocetta
	5	Motsetta - Motzetta (Mocetta di carne valdostana)
	6	Prosciutto alla brace Saint- Oyen (Jambon à la braise Saint- Oyen)
	7	Saouseusse
	8	Teteun
	9	Tseur achétaye
	10	Brossa
	<i>Formaggi</i>	11
12		Formaggio di pecora o capra a pasta pressata
13		Formaggio misto
14		Reblec
15		Reblec de crama
16		Salignoùn
17		Séras
18		Toma di Gressoney
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	19	Golden Delicious della Valle d'Aosta
	20	Renetta della Valle d'Aosta
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	21	Crèichèn, Créchéen
	22	Flantse e Flantsón
	23	Micóoula
	24	Mécoulén, Mécoula e Pan de Cogne
	25	Piata di Issogne
	26	Pan ner, Pane nero
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	27	Beuro (Burro di affioramento)
	28	Beuro coló
	29	Beuro de brossa
	30	Burro centrifugato di siero
	31	Olio di noci, Huile de noix
<i>Prodotti della gastronomia</i>	32	Seupa à la vapelenentze
<i>Prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)</i>	33	Miele di castagno (Mi de tsatagni)
	34	Miele di rododendro (Mi de framicillo)
	35	Miele millefiori di montagna (Mi de fleur de montagne)
	36	Lasé

Allegato I		REGIONE VENETO	
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acqua di melissa	
	2	Acqua tonica	
	3	Aperitivo analcolico al gusto di ginger	
	4	Cafè - Caffè espresso secondo Tradizione Veneta	
	5	Liquore all'uovo	
	6	Liquore barancino	
	7	Liquore del consiglio	
	8	Liquore fragolino	
	9	Maraschino	
	10	Prugna	
	11	Sangue morlacco	
	12	Spritz	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	13	Anatra di corte padovana	
	14	Anatra germanata veneta	
	15	Anatra mignon	
	16	Bogoni di Badia Calavena	
	17	Bondiola al sugo di Este	
	18	Bondiola col lengual del padovano	
	19	Bondiola di Castelgomberto	
	20	Bondola della Val Leogra	
	21	Bresaola di cavallo	
	22	Cacciatore di asino*	
	23	Cacciatore di cavallo*	
	24	Carne de fea afumegada*	
	25	Carne di musso	
	26	Ciccioli della Val Leogra	
	27	Coeghin nostrano padovano*	
	28	Coessìn co la lèngua del basso vicentino*	
	29	Coessìn del basso vicentino*	
	30	Coessìn della Val Leogra*	
	31	Coessìn in ònto del basso vicentino*	
	32	Coessìn co lo sgrugno*	
	33	Coniglio veneto	
	34	Coppa di testa di Este*	
	35	Cornioi de Crespadoro	
	36	Coscia affumicata di cavallo*	
	37	Cotechino di puledro*	
	38	Cotechino di Trecenta*	
	39	Falso parsuto*	
	40	Faraona camosciata	
	41	Faraona di corte padovana	
	42	Figalèt*	
	43	Galletto nano di corte padovana - pepoi	
	44	Gallina collo nudo di corte padovana	
	45	Gallina dorata di Lonigo	
	46	Gallina ermellinata di Rovigo	
	47	Gallina padovana	
	48	Gallina polverara	
	49	Gallina robusta lionata	
	50	Gallina robusta maculata	
	51	Lardo del basso vicentino*	
	52	Lardo in salamoia*	
	53	Lardo steccato con le erbe*	
	54	Lengual*	
	55	Lingua salmistrata	
	56	Luganega da riso*	
	57	Luganega nostrana padovana*	
	58	Luganega trevigiana*	
	59	Luganeghe de tripan*	
	60	Luganeghe della Val Leogra*	
	61	Morette o barbusti della Val Leogra*	
	62	Mortandèle*	
	63	Muset trevigiano*	
	64	Nervetti di bovino	
	65	Oca del mondragon	
	66	Oca di corte padovana	

Allegato I		REGIONE VENETO
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	67	Oca in onto padovana
	68	Oco in onto dei Berici
	69	Osocol di Treviso*
	70	Panzèta col tòco del basso vicentino*
	71	Panzèta co l'ossocòlo del basso vicentino*
	72	Parsuto de oca*
	73	Pastin
	74	Pastissada de caval
	75	Pecora Alpagota
	76	Pendole*
	77	Pollo combattente di corte padovana
	78	Pollo rustichello della pedemontana
	79	Porchetta trevigiana
	80	Prosciutto della Val Liona dolce e affumicato*
	81	Salado co l'ajo del basso vicentino*
	82	Salado della pedemontana trevigiana*
	83	Salado fresco del basso vicentino*
	84	Salado fresco trevigiano*
	85	Salame bellunese*
	86	Salame da taglio di Trecenta*
	87	Salame di asino*
	88	Salame di cavallo*
	89	Salame di Verona*
	90	Salame nostrano padovano*
	91	Salamelle di cavallo*
	92	Salsiccia con le rape
	93	Salsiccia equina*
	94	Salsiccia tipica polesana*
	95	Schenal*
	96	Senkilam – Speck di Sappada*
	97	Sfilacci di equino
	98	Sfilacci di manzo
	99	Soprèssa di Verona*
	100	Soprèssa trevigiana*
	101	Soprèssa co l'ossocòlo del basso vicentino*
	102	Soprèssa co la brazòla del basso vicentino*
	103	Soprèssa col tòco del basso vicentino*
	104	Soprèssa di cavallo*
	105	Soprèssa investida*
	106	Soprèssa nostrana padovana*
	107	Speck di Cadore*
	108	Speck di cavallo*
	109	Spiedo - Spèo - Spiedo d'alta marca
	110	Straeca di cavallo
	111	Tacchino comune bronzato
	112	Tacchino ermellinato di Rovigo
	113	Torresani di Torreglia
	114	Torresano di Breganze
	115	Vitellone padano
	116	Olio extravergine di oliva della Valpantena di Verona
	117	Burro al latte crudo di malga*
	118	Caciocapra*
	119	Caciotta misto pecora*
	120	Fior delle Dolomiti*
	121	Formaggio acidino*
	122	Formaggio agordino di malga*
	123	Formaggio al latte crudo di Posina*
	124	Formaggio bastardo del Grappa*
	125	Formaggio busche*
	126	Formaggio casato del Garda*
	127	Formaggio casel bellunese*
	128	Formaggio Cesio*
	129	Formaggio Comelico*
	130	Formaggio Contrin*
	131	Formaggio Dolomiti*

*Carni (e frattaglie)
fresche e loro
preparazione*

*Grassi (burro,
margarina, oli)*

Allegato I		REGIONE VENETO
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Formaggi</i>	132	Formaggio Fodom*
	133	Formaggio inbriago*
	134	Formaggio latteria di Sappada*
	135	Formaggio malga bellunese*
	136	Formaggio misto pecora fresco dei Berici*
	137	Formaggio Moesin di Fregona*
	138	Formaggio Montemagro*
	139	Formaggio morlacco*
	140	Formaggio Nevegàl*
	141	Formaggio nostrano veronese*
	142	Formaggio pecorino dei Berici*
	143	Formaggio pecorino fresco di malga*
	144	Formaggio renàz*
	145	Formaggio schiz*
	146	Formaggio stracon*
	147	Formaggio tosella*
	148	Formaggio valmorel*
149	Formaggio zigher*	
150	Formaggio zumelle*	
151	Furmai nustran*	

Allegato I		REGIONE VENETO	
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	152	Aglio del medio Adige	
	153	Antiche pesche di Mogliano Veneto	
	154	Asparago bianco del Sile	
	155	Asparago bianco di Bibione	
	156	Asparago di Arcole	
	157	Asparago di Giare	
	158	Asparago di Mambrotta	
	159	Asparago di Padova	
	160	Asparago di Palazzetto	
	161	Asparago di Rivoli	
	162	Asparago verde amaro Montine	
	163	Barbabietola rossa di Chioggia	
	164	Bietola di Bassano	
	165	Bisi de Lumignan	
	166	Bisi de Peseggia	
	167	Broccoletto di Custoza	
	168	Broccolo di Bassano	
	169	Broccolo di Novaglie	
	170	Broccolo fiolare di Creazzo	
	171	Carciofo violetto di S. Erasmo	
	172	Carota di Chioggia	
	173	Castagne del Baldo	
	174	Castagne e marroni dei Colli Euganei	
	175	Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore	
	176	Cavolo dell'Adige	
	177	Cicoria catalogna gigante di Chioggia	
	178	Ciliegia della Val d'Alpone	
	179	Ciliegia dei Colli Asolani	
	180	Ciliegia delle Colline veronesi	
	181	Ciliegie dei Colli Euganei	
	182	Ciliegie durone di Cazzano	
	183	Cipolla bianca di Chioggia	
	184	Cipolla rosa di Bassano	
	185	Composte delle Valli dell'Agno e del Chiampo	
	186	Craut - Verde agre	
	187	Crauti delle Bregonze	
	188	Cren	
	189	Culàti di Valdagno	
	190	Durona del Chiampo	
	191	Fagiolino meraviglia di Venezia	
	192	Fagiolo bala rossa feltrina o Fasol balin feltrino	
	193	Fagiolo bonèl di Fonzaso	
	194	Fagiolo borlotto nano di Levada	
	195	Fagiolo di Posina "scalda"	
	196	Fagiolo giàlet	
	197	Fagiolo gnoco Borlotto	
	198	Farina di mais Biancoperla	
	199	Farina di mais Marano	
	200	Farina per polenta di mais "Sponcio"	
	201	Fasol del lago	
	202	Fasola posenata	
	203	Fave bellunesi	
	204	Fragola Altopolesana, Fragula	
	205	Fragola delle Dolomiti Bellunesi	
	206	Fragola di Verona	
	207	Funghi coltivati del Montello	
	208	Funghi di Costozza	
	209	Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano	
	210	Giuggiola dei Colli Euganei	
	211	Giuggiolo del cavallino	
	212	Grano saraceno	
	213	Kiwi di Treviso	
	214	Kiwi di Verona	
	215	Kodinze	
	216	Kodinzon	
	217	Mais cinquantino bianco	

Allegato I		REGIONE VENETO	
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
	218	Mame d'Aalpago	
	219	Mame feltrine	
	220	Mamma bianca di Bassano	
	221	Marinelle sotto spirito	
	222	Marrone di San Mauro	
	223	Marrone feltrino	
	224	Marroni di Valrovina	
	225	Mela del Medio Adige	
	226	Mela di Monfumo	
	227	Mela di Verona	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	228	Melone del Delta Polesano	
	229	Melone montagnanese	
	230	Melone precoce veronese	
	231	Mostarda vicentina	
	232	Nettarina di Verona	
	233	Noce dei grandi fiumi	
	234	Noce di Feltre	
	235	Orzo Agordino	
	236	Patata americana di Anguillara e Stroppare	
	237	Patata americana di Zero Branco	
	238	Patata cornetta	
	239	Patata del Montello	
	240	Patata del Quartier del Piave	
	241	Patata di Bolca	
	242	Patata di Cesiomaggiore	
	243	Patata di Chioggia	
	244	Patata di Montagnana	
	245	Patata di Posina	
	246	Patata dorata dei terreni rossi del Guà	
	247	Patate di Rotzo	
	248	Peperone di Zero Branco	
	249	Pera del medio Adige	
	250	Pere del veneziano	
	251	Pere del veronese	
	252	Pero Misso	
	253	Pesca bianca di Venezia	
	254	Pesca di Povegliano	
	255	Pisello di Borso del Grappa	
	256	Pisello verdone nano di Colognola ai Colli	
	257	Pòm prussian	
	258	Pomodoro del Cavallino	
	259	Radicchio bianco fior di Maserà	
	260	Radicchio bianco o variegato di Lusia	
	261	Radicchio variegato bianco di Bassano	
	262	Radiccio verdòn da cortèl	
	263	Riso di Grumolo delle Abbadesse	
	264	Scarola di Bassano	
	265	Sedano di Rubbio	
	266	Sedano verde di Chioggia	
	267	Sedano rapa di Ronco all'Adige	
	268	Susina gialla di Lio Piccolo	
	269	Tartufo della montagna veronese	
	270	Tartufo nero dei Berici	
	271	Uva clinton	
	272	Uva fragola bianca	
	273	Uva fragola nera	
	274	Verza moretta di Veronella	
	275	Zucca Marina di Chioggia	
	276	Zucca santa bellunese	

Allegato I		REGIONE VENETO
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	277	Amarettoni
	278	Banana comune
	279	Bibanesi
	280	Bigoi
	281	Biscotti baicoli
	282	Biscotti pazientini
	283	Bossolà di Chioggia
	284	Bussolai buranèi
	285	Capezzoli di Venere
	286	Carfogn
	287	Casunziei
	288	Ciopa vicentina
	289	Colomba pasquale di Verona
	290	Cornetti
	291	Crema frita chioggiotta
	292	Dolce bissioleta
	293	Dolce del santo - Santantonio
	294	Dolce nadalin
	295	Dolce polentina
	296	Esse adriese
	297	Essi buranèi
	298	Fave alla veneziana
	299	Forti bassanesi
	300	Frittelle con l'erba amara
	301	Frittelle di Verona
	302	Frittelle veneziane
	303	Fugassa padovana
	304	Fugassa veneta
	305	Galani e Crostoli
	306	Gargati
	307	Gelato artigianale del Cadore
308	Gnocchi della Lessinia	
309	Gnocco smalzaio	
310	Gnocco di Verona	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	311	Il Riccio
	312	Lasagne da fornèl
	313	Mandorlato di Cologna Veneta
	314	Mandorlato veneziano
	315	Mantovana
	316	Merletti Santantonio
	317	Montasù
	318	Pan biscotto Veneto
	319	Pan co la suca
	320	Pan co l'ùa
	321	Pan de le feste
	322	Pan del Santo
	323	Pandoli di Schio
	324	Pandoro di Verona
	325	Pane al mais
	326	Pastafrolla della Lessinia
	327	Pastina de Bortolin
	328	Pevarin
	329	Pinza alla munara
	330	Puòti di Santa Lucia
	331	Rofioi di Sanguinetto
	332	Rufiolo di Costeggiola
	333	Sagagiardi
	334	San Martino
	335	Savoiardi di Verona
	336	Schizzotto
	337	Sfogliatine di Villafranca
	338	Smegiassa
	339	Subioti all'ortica
	340	Tajadele al tardivo
	341	Tiramisù di Treviso
	342	Torrone di S. Martino di Lupari

Allegato I		REGIONE VENETO	
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
	343	Torta ciosota	
	344	Torta figassa	
	345	Torta fregolotta	
	346	Torta nicolotta	
	347	Torta ortigara	
	348	Torta pazientina	
	349	Torta pinza - Putana	
	350	Torta sgriesolona	
	351	Torta zonclada	
	352	Tortellini di Valeggio sul Mincio	
	353	Treccia d'oro di Thiene	
	354	Zaleta di giuggiole	
	355	Zaletti	
	<i>Prodotti della gastronomia</i>	356	Frittata di bruscardoli
357		Pearà	
358		Radici e fasoi	
359		Risi e bisi	
360		Risotto con i bruscardoli	
361		Sópa coàda	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	362	Anguilla del Delta del Po	
	363	Anguilla del Livenza	
	364	Anguilla marinata del Delta del Po	
	365	Anguilla delle valli da pesca venete	
	366	Baccalà alla cappuccina	
	367	Bacalà alla vicentina	
	368	Baccalà mantecato alla veneziana	
	369	Branzino delle valli da pesca venete	
	370	Caparosolo de ciosa o vongola verace di Chioggia	
	371	Cassopipa	
	372	Cefali delle valli da pesca venete	
	373	Cefalo del Polesine	
	374	Cozza di Pellestrina	
	375	Folpo alla veneta	
	376	Gambero di fiume della Venezia Orientale	
	377	Latterini marinati del Delta del Po	
	378	Moeche e Masanete	
	379	Moscardino di Caorle	
	380	Pesce azzurro del Delta del Po	
	381	Sarde in saor	
	382	Sardine e alici marinate del Delta del Po	
	383	Seppia bianca di Chioggia, Sepe de ciosa, Seppioline di Chioggia	
	384	Schia della laguna di Venezia	
	385	Trota Fario valli vicentine	
386	Trota iridea del Sile		
387	Trota iridea della Valle del Chiampo		
388	Vongola verace del Polesine		
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	389	Miele dei Colli Euganei	
	390	Miele del Delta del Po	
	391	Miele del Grappa	
	392	Miele del Montello	
	393	Miele della collina e pianura veronese	
	394	Miele della montagna veronese	
	395	Miele di barena	
	396	Mieli dell'Altopiano di Asiago	
	397	Ricotta affumicata*	
	398	Ricotta affumicata della Val Leogra*	
	399	Ricotta da sachetto della Val Leogra*	
	400	Ricotta fioreta delle vallate vicentine*	
	401	Ricotta pecorina dei Berici*	
	402	Ricotta pecorina stufata dei Berici*	

Allegato I (di cui all'art. 1 comma 1)

Allegato I		REGIONE VENETO	
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
	403	Ricotta Schotte*	

* Deroga alle norme igienico sanitarie