

<b>REGIONE ABRUZZO</b>			
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>	
<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 - Rattafia	
	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	
	<i>Formaggi</i>	32	Ventricina vastese, del vastese, Vescica, Ventricina di Guilmi, Muletta
		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 marчетto, Cacio marчетto	
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	Aglio 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	Conserva 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, Sclocchiata	
	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	

<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	Croccante di mandorle, Croccante di natale
	84	Cumbriziun', Le Sbattute
	85	Fiadone dolce
	86	Fiadone salato
	87	La Svititella
	88	Lingue di suocera
	89	Maccheroni alla chitarra
	90	Maccheroni alla molinara, alla mugnaia
	91	Maccheroni con le ceppe
	92	Ndurciullune
	93	Pagnotte da forno di Sant'agata
	94	Pane Cappelli
	95	Pane casareccio aquilano
	96	Pane con le patate
	97	Pane di Solina, Pagnotte di Solina
	98	Pane nobile di Guardiagrele
	99	Parrozzo
	100	Pasticci di Rapino
	101	Pepatelli
	102	Pizza con le sfrigole, Zuffricul
	103	Pizza di crema e ricotta
	104	Pizza di Pasqua
	105	Pizza di ricotta
	106	Pizza dolce tradizionale
	107	Pizza rustica dolce
	108	Pizza rustica salata
	109	Pizza scime, Pizza scive, Pizza ascima, Pizza azzima
	110	Pizzelle
	111	Ravioli dolci di ricotta
	112	Rimpizza
	113	Sagne a pezze, Tacconelle
	114	Sassi d'Abruzzo, Mandorle atterrate
	115	Scrippelle, Scrippelle teramane
	116	Serpentone, lu Serpentone
	117	Sfogliatella di Lama, Sfuiatell
	118	Sgajozzi
	119	Sise delle monache di Guardiagrele, Tre monti
	120	Spumini
	121	Supposte, i Pensieri del poeta, Banane, Celli di prevete
	122	Torcinelli, Turcinil
123	Torrone di Guardiagrele	
124	Torrone tenero al cioccolato aquilano Nurzia	
125	Torrone tenero al cioccolato di Sulmona	
126	Uccelletti, Li Cellit, Celli pieni	
127	Zeppole di S. Giuseppe	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	128	Il Coatto, Lu Cuatte
	129	La Coratella d'agnello
	130	La fracchiata
	131	La Tjella, Ciabbotta
	132	Le Corde de chiochie
	133	Le "Virtu" teramane
	134	Mazzarelle alla teramana
	135	Ndocca 'ndocca
	136	Ngrecciata
	137	Pallotte cace e ove
	138	Pasta fatta in casa al ragù di papera
	139	Pecora alla callara, Pecora alla cottora, Pecora al caldaro
	140	Pizz'e e ffo'je
	141	Sagne a pezze e cicerchie
	142	Taijarille fasciule e coteche
	143	Trippa alla pennese
	144	Trippa teramana
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	145	Scapece
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	146	Lattacchio, Latteruolo, Latteruola
	147	Miele d'Abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia
	148	Ricotta ovina di Arischia, Ricotta co le ficore
	149	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	Capocollo	
	5	Carne Podolica lucana	
	6	Gelatina di maiale	
	7	Involtoni di cotenna	
	8	Lardo	
	9	Marruca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Monacedd', Cazzamarruca, Vavalicch'	
	10	'Ncandarata	
	11	Nunglia di Castelsaraceno	
	12	O Conugli Chien di Rivello	
	13	Pancetta	
	14	Pastorale di Castelsaraceno	
	15	Pezzente	
	16	Prosciutto crudo	
	17	Prosciutto di Marsicovetere	
	18	Salsiccia	
	19	Salsiccia a catena	
	20	Salsiccia al coriandolo di Carbone	
	21	Salsiccia Castelluccese	
	22	Salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore	
	23	Salsiccia fresca a catena	
	24	Soperzata di Rivello	
	25	Soppressata	
	26	Ungratnoat	
	27	U Vuccuere di Colobrarò e Valsinni	
	<i>Formaggi</i>	28	Caciocavallo
		29	Caciocavallo di Massa di Maratea
30		Cacioricotta	
31		Caprino	
32		Casieddo o Casieddu	
33		Manteca	
34		Mozzarella	
35		Mozzarelle di Avigliano	
36		Padraccio	
37		Pecorino	
38		Pecorino misto	
39		Scamorza	
40		Tagliatizzo di Castelsaraceno	
41		Toma	
42	Treccia di Massa di Maratea		
43	Treccia dura		
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	44	A "Munnulata" di Castelsaraceno	
	45	A Šcarcéddèdi Pomarico	
	46	A Scorzi di Tursi	
	47	Arrapata di San Chirico Raparo	
	48	Aulivamort di Colobrarò e Valsinni	
	49	Capperi di Maratea sotto sale	
	50	Carruba di Maratea	
	51	Castagne da frutto Munnaredda	
	52	Cece rosso di Latronico	
	53	Cece tondino di Latronico	
	54	Ceci dell'Ave Maria di Colobrarò e Valsinni	
	55	Cipolla bianca di Francavilla in Sinni	
	56	Coriandolo di carbone "anes"	
	57	C'rasel del Melandro	
	58	Crapjata di Matera	
	59	Cuumbri di Pasqua di Valsinni	
	60	Fagiolo Castelluccisa di Rotonda	
	61	Fagiolo di Muro Lucano	
	62	Fagiolo di San Gaudioso	
	63	Fagiolo giallo di Terranova di Pollino	
	64	Fagiolo Occhio di bue di Rotonda	
	65	Fagiolo Panzareda di Rotonda	
	66	Fagiolo Quarantano di Terranova di Pollino	
	67	Fagiolo Za' Vicenza di Rotonda	
	68	Fagiolo zeminelle	
	69	Farina di Cece di Latronico	
	70	Farina di germana "iermana"	
	71	Farina di granone "quarantino"	
	72	Farina di mischiglio	
	73	Farina di carosella	
	74	Fasul mascalat di Pignola	
	75	Fasul Pisu bianco di Pignola	
	76	Fasul Quarantin di Pignola	
	77	Fasulo rosso (Scritt)	
	78	Fef Arrapet di Valsinni e Colobararo	
	79	Finocchio di Senise	
	80	Gilò di Maratea	
	81	Gran' cutt'	
	82	Insalata "I li Ziti" di Castelsaraceno	
	83	Lampascioni	
	84	Lenticchia di Potenza	
	85	Lupino del Pollino	
	86	Maiorica dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Farina di Majonica di Brindisi di Montagna	
	87	Melanzana bianca di Colobrarò e Valsinni	

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

	125	Anginetto di Lauria
	126	A' Pipua di Oliveto Lucano
	127	Biscotto a otto di Latronico
	128	Biscotto al coriandolo di Carbone
	129	Biscotti glassati
	130	Calzoncelli di Melfi
	131	Calzoni di ceci
	132	Cannaricoli di Viggianello
	133	Carchiola
	134	Cicerata
	135	Cuccidatu di Rotonda
	136	Dolce con naspro di Spinoso, Rolc' cu u' naspr r' spnus'
	137	Falagone
	138	Fusilli lucani, Fusilli con il ferretto, Fusidd', Ferretti, Ferricieddi, Firzuli, minnicchi, minuich
	139	Gelatina dolce di maiale
	140	Gugliaccio di San Costantino Albanese
	141	I Pezzetti di Irsina, i P'zzitt d' Mont Plos
	142	La Mastaccera di Irsina, a Mastacc'r d'Mont Plos
	143	La Strazzata
	144	Manate e manatelle, Pasta a matassa, Manare
	145	Migliaccio
	146	Mostaccioli
	147	Pane dei Certosini della Grancia di San Demetrio
	148	Pane di germana "iermana"
	149	Pane di patata di San Severino Lucano
	150	Pane di Trecchina
	151	Pane nero
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscoetteria, della pasticceria e della confetteria</i>	152	Paniceddi o Panetteddi di S. Antonio di Rotonda
	153	Petulla Shen Paljit di San Paolo Albanese
	154	Piccidet' castellucese
	155	Pizza con i cingoli di maiale
	156	Pizza a "scannatur" di Carbone
	157	Pizza rustica (Cazzola, Scarcedda, Cuzzola)
	158	Pizzetto di Lauria
	159	Polenta di Nemoli
	160	Rsskatiedde cca muddiche di Episcopia
	161	Raskatiell di legumi di Fardella
	162	Raskatiello di Miskiglio di Teana, Miskiglio di Teana
	163	Ravioli
	164	Rosacatarra
	165	Sanguinaccio
	166	Shtridhla di San Paolo e San Costantino Albanese
	167	Spumino di Cersosimo
	168	Tagliatelle, al Tratt di Oliveto Lucano
	169	Tapanedda di Episcopia
	170	Taralli di San Costantino Albanese
	171	Tarallo della sposa di San Paolo Albanese, Taralj i ethur
	172	Timpallo rustico del Pollino
	173	Tortaneddi di S'Antonio di Rotonda
	174	U Cazoun U Cazione di Forenza
	175	U' frrcidd, maccherone
	176	U panaridd di Oliveto Lucano, Panierino
177	U' pastizz rtunnar	
178	U' pastzott di Nova Siri	
179	ù Zuzumagliu	
180	Viscuttino di Lauria	
181	Viscuttu a' gotto di Lauria	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	182	Brodo alla Santé di Bella
	183	Cavatelli con la mollica
	184	Cuccia
	185	Cuccia di Nojese
	186	Cuccia di Rivello
	187	Fasul e pistiddi
	188	Fusilli lucani con la mollica di pane, ferricelli cu la muddica, Fusill' cu' muddia
	189	Insalata di arance a staccia di Tursi
	190	Insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea
	191	Involtini di agnello in umido, Gnommariell, gnumeridde
	192	Involtini di interiora d'agnello/capretto arrostiti, Gnommariell arrustit, Gnumeridde, Migliatiedd
	193	Laghn e fasul, Lagane e fasul, Lagane e fagioli,
	194	Le cicorie
	195	Nuglia di Laurenzana, Nuglia laurenzane
	196	Peperoni ripieni alla lucana, Zafaran chin
	197	Pitta di Grandini di Calvera
	198	Pop corn di Castronuovo di Sant'Andrea
	199	Pu'iata di San Giorgio Lucano
	200	Purpette di carnuluvare di Rotonda "mbastarduta"
	201	"Salsa" di mele, Cipolline o zucca
202	Tagliolini con il latte, Tagliolini dell'Ascensione, Tagghjulini ku u latt, Tagliulini dell'Ascension	
203	Tumact me tulez	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	204	Alici salate di Maratea
	205	Aliciocculi salate di Maratea
	206	Garum di Maratea (Salsa di pesce)
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	207	Miele lucano (r'miel)
	208	Ricotta
	209	Ricotta forte
	210	Ricotta salata
	211	Uovo fresco dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Ovo, Uvu, Cocche









<b>REGIONE CALABRIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<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	Ciccioi
	19	Cotenne di maiale
	20	Cularina
	21	Culatta
	22	Frittole
	23	Gelatina di maiale
	24	Guanciale
	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	Animaletti di provola
	41	Butiro
	42	Caciocavallo di Ciminà
	43	Caciocavallo podolico
	44	Cacioricotta
	45	Caciotto di Cirella di Plati
	46	Canestrato
	47	Caprino dell'Aspromonte
	48	Farci-provola
	49	Felciata
	50	Formaggio caprino della Limina
	51	Giuncata
	52	Mozzarella silana
	53	Musulupu dell'Aspromonte
	54	Pecorino del Pollino
	55	Pecorino della Locride
	56	Pecorino della Vallata "Stilaro Allaro"
	57	Pecorino misto
	58	Pecorino primo sale
	59	Provola
	60	Rasco
61	Strazzatella silana	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	62	Olio extra vergine di oliva "Colli di Tropea"
	63	Olio extra vergine di oliva del Savuto
	64	Olio extra vergine di oliva della Locride
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	65	'A maritata
	66	Amarene scioppate
	67	Anona cherimola, Annona
	68	Arancia di Villa San Giuseppe
	69	Asparago selvatico della Calabria
	70	Biondo tardivo di Trebbisacce
	71	Broccoli di rapa
	72	Cannonata calabrese
	73	Castagne al mosto cotto
	74	Castagne di Calabria

<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	75	Ceci abbrustoliti, Calia	
	76	Cedro	
	77	Cedro candito	
	78	Cicoria selvatica calabrese	
	79	Cicorie selvatiche sott'olio	
	80	Cipolline sott'olio	
	81	Clementine della Piana di Sibari	
	82	Collane di peperoni secchi	
	83	Confettura di pomodori rossi	
	84	Coroncine di fichi secchi al mirto	
	85	Crocette	
	86	Fagiolo di Caria	
	87	Fagiolo poverello bianco	
	88	Farina di castagne	
	89	Fichi d'india di Calabria	
	90	Fichi essiccati	
	91	Fichi freschi cotti al forno	
	92	Fichi ripieni, Fichi chini	
	93	Finocchietto selvatico di Calabria	
	94	Finocchio di Isola Capo Rizzuto	
	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	Zucchini sott'olio	
	<i>Condimenti</i>	138	Salmoriglio, sarmurighiu
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	139	'Nzullini
		140	Anicini
		141	Biscotti alle mandorle e al miele
		142	Bocconotto di Mormanno
		143	Bucconotto
		144	Buffeddi
		145	Cannoli, I Cannola
		146	Chinulille
		147	Ciotaredda di Castrovillari
		148	Cotognata
		149	Crema reggina
		150	Crispelle salate, Crispeddhe
		151	Crispelle dolci, Crispeddhe
		152	Crostini di grano

<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	153	Cudduraci, 'Nguti
	154	Cupeta
	155	Cuzzupa
	156	Dita d'apostolo
	157	Fichi ricoperti al cioccolato
	158	Frese bianche
	159	Frese integrali
	160	Frise al peperoncino
	161	Ginetti
	162	Granita, Scirobetta
	163	Lestopitta
	164	Liquirizia
	165	Liquirizia alla menta
	166	Liquirizia all'anice
	167	Morticeddhi, Frutti alla martorana
	168	Mostaccioli
	169	Mozzetti
	170	Nacatole
	171	Nepitelle
	172	Ossa di morto, Ossa i mortu
	173	Pan di spagna di Dipignano
	174	Pane al miele di Cerzeto
	175	Pane casereccio
	176	Pane con la giuggiulena
	177	Pane di castagne
	178	Pane di patate
	179	Pane di pellegrina, I Pani di pellegrina
	180	Pane di segale di Canolo
	181	Pasta col ferretto
	182	Pasta di mandorla al bergamotto
	183	Pasta di mandorle
	184	Pasta fileja
	185	Paste con lo zucchero
	186	Pesca
	187	Petrale, U Petrali
	188	Pezzo duro
	189	Pignolata al miele, Napiteddhi
	190	Pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	191	Piparelle
	192	Pitta
	193	Pitta di San Martino
	194	Pitta 'mpigliata
	195	Pizza alla reggina, Pitta a riggitana
	196	Pizza di maggio, Pitta di maju
	197	Pizzi ccu niebiti
	198	Pizziccul'ova
	199	Rafioli
200	Sammartine	
201	Sanguinaccio	
202	Scaldatelle, Scaldateddi	
203	Scalille	
204	Sguta	
205	Sorbetto al bergamotto	
206	Sospiri di monaca	
207	Stomatico	
208	Stracetti	
209	Stroncatura, Stroncatura	
210	Susumelle	
211	Taglierini e ciciri, Laganelle e ciciri	
212	Taralli bianchi	
213	Taralli morbidi	
214	Tarallini ai semi di anice	
215	Tarallini ai semi di finocchio	
216	Tarallini al peperoncino	
217	Tartine di sanguinaccio, Tratini i sanguinacciu	
218	Tartufo di Pizzo	
219	Torroncino	
220	Torrone a poglia con mandorle, Turruni	
221	Torrone di arachidi con zucchero	
222	Torrone gelato, Turruni gelatu	
223	Turdilli	
224	Xialuni	
225	Zeppole, Zzippulii San Giuseppi	

<i>Prodotti della gastronomia</i>	226	Frittata pasquale
	227	Frittele di fiori di zucca, Scieuriddi
	228	Maccheroni con il sugo di capra, Maccaruni i casa cu sugu i capra
	229	Melanzane ripiene, Mulingiani chini
	230	Pancotto, Brodo pieno, Panicuottu
	231	Parmigiana
	232	Peperonata alla calabrese, 'Nzimatò
	233	Polpette di melanzana, Purpetti i mulingiana
	234	Pomodori ripieni, Pummaroro chini
	235	Riso di magro, Granu mariu, U Risu mariu
236	Uova e curcuci, Ova chi curcuci	
237	Uova strapazzate con pomodoro, Sursuminata	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	238	Acciughe marinate
	239	Acciughe salate
	240	Aguglie, Costardelle fritte
	241	Alici salate
	242	Alici salate e pepate
	243	Alici sott'olio
	244	Bottarga di tonno
	245	Frittelle di neonata, Cicirella, Fritelle di nannata
	246	Involtini di pesce spada
	247	Involtini di spatola, 'Nvoltini i spatula
	248	Pesce sciabola, Vela, Spatola
	249	Pesce spada alla ghiotta, Pisci spada a gghiotta
	250	Pesce spada arrosto con il sarmoriglio, Pisci spada rustutu c'u sarmurrigghiu
	251	Rosamarina
	252	Sarde salate
	253	Sarde salate e pepate
	254	Sardella salata di Crotone
255	Stocafisso, Stocco alla ghiotta	
256	Stocco di Mammola	
257	Tonno sott'olio, Pesantono sott'olio	
258	Tortiera di alici	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	259	Miele di arancio calabrese
	260	Miele di castagno calabrese
	261	Miele di corbezzolo
	262	Miele di eucaliptus calabrese
	263	Miele di melata di abete calabrese
	264	Miele di sulla calabrese
	265	Ricotta
	266	Ricotta affumicata
	267	Ricotta di capra affumicata
	268	Ricotta di pecora
	269	Ricottone salato

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Aceto di Fico Bianco
	2	Cioccolato ai 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 mandarino 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 Annunziata
	19	Sidro di Mela Limoncella
	20	Sidro di Pera del Matese
	21	Vino cotto
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	22	Ammugliatielli
	23	Agnello di Carmasciano
	24	Braciola di capra di Siano
	25	Busecchia-Mammella di vacca, Busecchia
	26	Capicolla
	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	Cicoli
	36	Coniglio di fosso dell'Isola d'Ischia
	37	Fegato con la zeppa
	38	Filetto di Vairano Patenora*
	39	Filettone di Vairano Patenora*
	40	Flocco di prosciutto
	41	Fleppa*
	42	Gelatina di maiale*
	43	Guanciale del Formicoso
	44	Lardello di Andretta
	45	Marzafecatu di Castel San Lorenzo*
	46	Mozzarello*
	47	Nnoglia di maiale*
	48	Nzogna - Sugna nella vescica, Nzogna nella vescica
	49	O per e 'o muss
	50	Orvula*
	51	Pancetta arrotolata
	52	Pancetta tesa
	53	Porchetta del Sannio
	54	Priqiotto*
	55	Prosciuttella della bassa Valle del Calore
	56	Prosciutto di Casaleto*
	57	Prosciutto di Pietraroja*
	58	Prosciutto di Rocchetta*
	59	Prosciutto di Treviso*
	60	Prosciutto di Verticano*
	61	Prosciutto irpino*
	62	Salame Napoli*
	63	Salame di Mugnano*
	64	Salsiccia
	65	Salsiccia affumicata
	66	Salsiccia del Cilento*
	67	Salsiccia del Vallo di Diano*
	68	Salsiccia di polmone*
	69	Salsiccia fresca a punta di coltello
	70	Salsiccia 'r poc*
	71	Salsiccia rossa di Castelpoto*
	72	Salsiccia sotto sugna
	73	Salsiccia sotto sugna di Vairano Patenora
	74	Samurchio*
	75	Soppressata caggianese*
	76	Soppressata del Cilento*
	77	Soppressata del Sannio*
	78	Soppressata del Vallo di Diano*
	79	Soppressata di Gioi Cilento*
	80	Soppressata di Ricigliano*
	81	Soppressata irpina*
	82	Tuocco re Prusutto
	83	Bebè di Sorrento
	84	Bocconcini alla panna di bufala
	85	Burrini e burrata di bufala
	86	Caciocavallo affumicato
	87	Caciocavallo del Formicoso*
	88	Caciocavallo del Matese*
	89	Caciocavallo di bufala
	90	Caciocavallo di grotta del Cervati e delle Gole di Pertosa*
	91	Caciocavallo di Castelfranco*
	92	Caciocavallo irpino di grotta*
	93	Caciocavallo podolico*
	94	Caciocavallo podolico dei Monti Picentini*
	95	Caciocavallo Stagionato di Grotta del Tanagro*
	96	Caciocchiato
	97	Cacioccolta caprina del Cilento
	98	Cacioccolta di capra dei Monti Lattari
	99	Caciottina canestrata di Sorrento
	100	Caprino conciato del Montemaggiore*
	101	Caso conzato*
	102	Caso maturo*
	103	Caso Vallicelli*
	104	Casoperuto e marzolino*
	105	Casoforte di Staligiano, Cacioforte, Casoforte*
	106	Casu ré pecora del Matese*
	107	Fiordilatte
	108	Fior di ricotta di Ponte Persica
	109	Formaggio caprino del Cilento
	110	Formaggio coi vermi*
	111	Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*
	112	Formaggio morbido del Matese*
	113	Luncata
	114	Manteca*
	115	Manteca del Cilento*
	116	Mascarpone di Bufala
	117	Mozzarella nella mortella*
	118	O' Peluso*
	119	Pecorino del Monte Marzano*
	120	Pecorino di Bagnolese*
	121	Pecorino di Carmasciano*
122	Pecorino di Laticauda*	
123	Pecorino di Vitulano*	
124	Pecorino di Pietraroja*	
125	Pecorino fresco e stagionato	
126	Pecorino salernese*	
127	Primosale stagionato di Cuffiano*	
128	Provola affumicata*	
129	Provola affumicata di bufala*	
130	Provolone*	
131	Riavulillo*	
132	Ricotta di fucella di Sant'Anastasia*	
133	Scamorza	
134	Scamorza di bufala	
135	Scamorza di Montella	
136	Scamorzini del Matese*	
137	Scamosciata	
138	Stracchino di Bufala	
139	Stracciata*	
140	Stracciata del Matese*	
141	Treccia	
142	Treccia di Montella	

<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	143	Burro artigianale*
	144	Burro di bufala
	145	Olio extravergine di oliva Orlice di Pontelandolfo
	146	Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesin
	147	Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventan
	148	Acqua di pomodoro
	149	Aglio dell'Ufita
	150	Albicocca vesuviana
	151	Antica Pera da Sidro del Matese
	152	Amarene appassite dei Colli di S. Pietro
	153	Arancia di Pagani
	154	Arancia di Sorrento
	155	Broccolo del Vallo di Diano
	156	Broccolo di Paternopoli
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	157	Broccolo friariello di Napoli, Friarielli
	158	Broccolo San Pasquale
	159	Castagna o Marrone del Partenio
	160	Caldarroste in scioppo e rum
	161	Caspella
	162	Carciofo bianco
	163	Carciofo capuanella
	164	Carciofo di Castellammare
	165	Carciofo di Montoro
	166	Carciofo di Pietrelcina
	167	Carciofo di Procida
	168	Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascalola
	169	Cardillo
	170	Cardone
171	Carlentina	
172	Carosella	
173	Castagna del Monte Faito	
174	Castagna del prete	
175	Castagna di Acerno	
176	Castagna di Treviso	
177	Castagna jonna di Civitella Licinio	
178	Castagna paccuta	
179	Castagna tempestiva del vulcano di Roccamonfin	
180	Castagna vofarella	
181	Castagne informate, Castagne n'fornate	
182	Castagne moscio, Fico	
183	Cavolfiore gigante di Napo	
184	Cavolo da minestrà	
185	Ceci dell'Ofante	
186	Cece di Cicerale	
187	Cece di Valle Agricola	
188	Cece nero del Fortore	
189	Cece piccolo del Sannio	
190	Cicoria selvatica	
191	Cicoria verde di Napoli	
192	Ciliegia del Monte	
193	Ciliegia della Recca	
194	Ciliegia di Braccigliano	
195	Ciliegia di Pimont	
196	Ciliegia di Siano	
197	Ciliegia maialice	
198	Ciliegia melele	
199	Ciliegia S. Pasquale	
200	Cipolla ailiana	
201	Cipolla bianca di Pompe	
202	Cipolla di Airola	
203	Cipolla di Eremiti	
204	Cipolla di Vatoli	
205	Cipolla ramata di Montoro	
206	Corresce re cocozza janca di Aquilonia	
207	Cuccia	
208	Cum' cieli a callariell'	
209	Fagioli di Volturara Irpinia	
210	Fagioli lardari	
211	Fagioli quarantini	
212	Fagioli tabacchini	
213	Fagiolo a formella	
214	Fagiolo a pisello	
215	Fagiolo bianco di Montefalcone	
216	Fagiolo della regina di San Lupo	
217	Fagiolo dell'occhio	
218	Fagiolo dente di morto	
219	Fagiolo di Cara	
220	Fagiolo di Controne	
221	Fagiolo di Gallo Matese	
222	Fagiolo di Gorga	
223	Fagiolo di Mandia	
224	Fagiolo di Villanica	
225	Fagiolo mustacciolo	
226	Fagiolo risillo	
227	Fagiolo San Pasquale di Casalbuono	
228	Fagiolo s'anter di Casalbuono	
229	Fagiolo striato del Vallo di Diano	
230	Fagiolo tondino bianco del Sannio	
231	Fagiolo tondino bianco del Vallo di Diano	
232	Fagiolo Zampognaro	
233	Fagiolo zolfariello	
234	Farro dicocco del Sannio, pane e pasta di farro	
235	Fava di Miliscia	
236	Fichi secchi con miele	
237	Fico di S. Marigo	
238	Fico lardaro	
239	Fico troiano	
240	Fico vendemmia, Natalese	
241	Finocchio bianco palettone	
242	Finocchio di Sarno	
243	Fragolata di Acerno	
244	Fragolina degli Alburni e dell'alto Sele, Fraulella	
245	Frutti di Bosco di Acerno	
246	Fungo porcino del vulcano di Roccamonfina	
247	Giallona di Siano	
248	Grano arso	
249	Grano romanella	
250	Granoturco della quarantina	
251	Granoturco di Gallo Matese	
252	Kaki vaimilla napoletano	
253	Lenticchia del Sannio	
254	Lenticchia di Valle Agricola	
255	Limone dei Campi Flegrei	
256	Limone di Procida	
257	Lupino gigante di Vairano	
258	Mais Rosso di Basilice	
259	Mais spiga bianca, Spogna bianca	
260	Mandarino comune vesuviano	
261	Mandarino dei Campi Flegrei	
262	Marrone di S. Cristina	
263	Marrone di Scala	
264	Marzellina	
265	Marzocca	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	266	
	267	
	268	
	269	
	270	
	271	
	272	
	273	
	274	
	275	
	276	
	277	
	278	
	279	

	266	Mela bianca di Grottolella, Mela Renetta champagne
	267	Mela capodiocuccio
	268	Mela chianella
	269	Mela chichedda
	270	Mela limoncella
	271	Mela limoncellona
	272	Mela San Giovanni
	273	Mela sergente
	274	Mela tubbiona
	275	Mela zitella
	276	Melanzana cima di viola
	277	Melanzana lunga di Napoli
	278	Melanzana paccia
	279	Melata di fichi
	280	Melone di Attavilla
	281	Melone di Capua
	282	Melone napoletano
	283	Nocciola campanica
	284	Nocciola di S. Giovanni
	285	Nocciola mortarella
	286	Nocciola riccia di Talarico
	287	Noce di Sorrento
	288	Noce malizia
	289	Noce San Martino
	290	Oliva calazzara
	291	Oliva Marinese
	292	Oliva safella ammaccata del Cilento
	293	Oliva Tifatina o del Tifata
	294	Oliva vernacchiola di Melizzano
	295	Oliva maschiata
	296	Olive pisciotiane schiacciate sott'olio
	297	Origano del Matese
	298	Panzanelli di Casalbuono
	299	Papaccelle
	300	Pappola
	301	Patata di Acerno
	302	Patata di Monte San Giacomo
	303	Patata di Trevico
	304	Patata fresca campana
	305	Patata nera del Matese
	306	Patata novella
	307	Patata ricciona o riccia di Napoli
	308	Patata rossa del Vallo di Diano
	309	Patata sotterrata di Calvaruso
	310	Peperoncini ripieni al tonno
	311	Peperoncini verdi o di fiume
	312	Peperoncino friariello napoletano
	313	Peperoncino friariello nocerese
	314	Peperone cazzone
	315	Peperone papaccella, Papaccelle riccie
	316	Peperone quarantino di San Salvatore
	317	Peperone sassaniello
	318	Peperoni quagliettani
	319	Pera carmosina
	320	Pera del rosario
	321	Pera lardara
	322	Pera mastantuono
	323	Pera pennata
	324	Pera Sant'Anna
	325	Pera sorba
	326	Pera spadona di Salerno
	327	Pera spina
	328	Percoca col pizzo
	329	Percoca puteolana
	330	Percoca terzarola
	331	Pesca bellella di Melito
	332	Pesca bianca napoletana
	333	Pesca poppa di venere
	334	Peschiale
	335	Pezzetta 'e vino cuotto
	336	Piselli cornetti
	337	Pisello centogiorni
	338	Pomodori secchi sott'olio
	339	Pomodorino campano
	340	Pomodorino corchiano
	341	Pomodorino dell'Uffia
	342	Pomodorino di Rofrano
	343	Pomodorino giallo
	344	Pomodorino seccagno di Gesualdo
	345	Pomodoro cannellino flegreo
	346	Pomodoro di Sorrento
	347	Pomodoro fasciello di Battipaglia
	348	Pomodoro guardiolo
	349	Pomodoro pelato di Napoli
	350	Pomodoro Re Umberto
	351	Pomodoro sarvatico
	352	Prugna coglipecuri
	353	Rapa catozza
	354	Risciola
	355	Risi di Casalbuono
	356	Saragolla
	357	Scarola bianca riccia schiana
	358	Sciucillone
	359	Secena
	360	Sedano di Gesualdo
	361	Spelta
	362	Susina botta a muro
	363	Susina marmulegna
	364	Susina pappacona
	365	Susina pazza
	366	Susina scarrafona
	367	Susina turcona
	368	Tartufo di Ceppaloni
	369	Tartufo di Colliano
	370	Tartufo nero del Matese
	371	Tartufo nero di Bagnoli Irpino
	372	Timo delle coste del Multria
	373	Torzella, Cavolo greco, Torza riccia
	374	Uva armonera del Cilento
	375	Uva bianca a cuore del Cilento
	376	Uva catalanesca
	377	Uva Coda di Volpe Rossa
	378	Uva cornicella
	379	Uva Lengua de Femmena
	380	Uva salamanna
	381	Uva sanginella
	382	Tabaccanti di Casalbuono
	383	Vimi
	384	Zafferano
	385	Zucca lunga di Napoli, Cocuzza zuccarina
	386	Zucca napoletana
	387	Zucchini san pasquale

*Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*

*Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*

	388	Antico Bigné di Solofra
	389	Amaretto di Caposele
	390	Babà
	391	Biscotti al miele
	392	Biscotti di Castellammare
	393	Biscotto di grano integrale
	394	Biscotto di granone
	395	Biscotto all'amarena
	396	Biscotto di Sant'angelo
	397	Calzoncelli
	398	Calzone
	399	Cannazze
	400	Cannolo cilentano
	401	Cannolo irpino
	402	Carrati
	403	Cartellate con mosto
	404	Casatiello dolce
	405	Asatiello sugna e pepe
	406	Chiacchiere
	407	Ciaola
	408	Ciaolone
	409	Confettone, ò Cunfnton
	410	Copeta
	411	Delizie al limone
	412	Divino amore
	413	Follovelli
	414	Fresella Beneventana
	415	Fusillo Avellinese
	416	Fusillo di Felitto
	417	Fusillo di Gioi
	418	Fusillo furtano, ò Fusillo furtano, ò Riccio furtano
	419	Guanto Caleno
	420	Marsigliese
	421	Malasse di Caposele
	422	Migliaccio
	423	Monachina
	424	Muffetto di Caposele
	425	Mustaccioli
	426	Ndunderi
	427	Nriennuta
	428	Pagnotta di Santa Chiara
	429	Palme di confetti
	430	Pan Brigante
	431	Pane dei Camaldoli
	432	Pane di Balano
	433	Pane di Calliri
	434	Pane di iumano
	435	Pane di Montecalvo
	436	Pane di Padula
	437	Pane di patate
	438	Pane di San Sebastiano
	439	Pane di Saragolla
	440	Pane di Villaricca
	441	Panesillo di Ponte
	442	Paniedd' r' sirino
	443	Panino napoletano
	444	Pantorrone
	445	Panuzzo
	446	Panzarotti
	447	Parozzo
	448	Pasta mischiata
	449	Pasticella di Acerno
	450	Pasticcio caoggianese
	451	Pastiera
	452	Pigna
	453	Pizza chiena
	454	Pizza Cilentana
	455	Pizza con ricotta
	456	Pizza di farinella bacolese, Pizza gialla, 'A Zellöse
	457	Pizza di San Martino
	458	Pizza di scarola
	459	Pizza figliata, Serpentine
	460	Pizza migliazza cu li frittele
	461	Pizza napoletana verace artigianale
	462	Pizza oce caoggianese
	463	Pizza sulla liscia*
	464	Puccellato dolce
	465	Puccellato salato
	466	Raffioli
	467	Ravioli allo zenzifero di Quaglietta
	468	Ravioli Capresi
	469	Raviolo di ricotta di pecora
	470	Ricci
	471	Rococò
	472	Sanguinaccio
	473	Scaldatele
	474	Scanata del Sannio
	475	Scazzatiello, Cavatteddu
	476	Sciatatiello
	477	Sciavola di Circolo
	478	Sciusciello, ò Sciuscello
	479	Sfogliatella
	480	Sfogliatella Santa Rosa
	481	Sospiri al limone
	482	Spantorrone di grotta
	483	Struffoli
	484	Struppolo
	485	Susamielli
	486	Taraddi con finocchio
	487	Taralli intrecciati
	488	Tarallini al vino
	489	Tarallo all'uovo
	490	Tarallo con le mandorle
	491	Tarallo cu l'ove
	492	Tarallo di Agerola
	493	Tarallo di San Lorenzo
	494	Tarallo Roscianese
	495	Tarallo sugna e pepe
	496	Tarallucci al naspro
	497	Tasca
	498	Tortoncino di Roccagloriosa
	499	Torrone croccantino di S. Marco dei Cavo
	500	Torrone di Benevento
	501	Torrone di castagna
	502	Torrone di Dentecane
	503	Torrone di Ospedaletto d'Alpinolo
	504	Trolli
	505	Turcinegliu
	506	Vanti
	507	Zandraglia
	508	Zeppola di S. Giuseppe
	509	Zeppola frita
	510	Zeppola padulese

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

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



	511	Baccalà alla perticatura
	512	Braciola
	513	Carne al latte
	514	Ciamottelle
	515	Cicatelli col Pulicè
	516	Ciaulicco
	517	Cicci di Santa Lucia
	518	Cinghiale alla cacciatora
	519	Crocché
	520	Gattò di patate
	521	Genovese*
	522	Frittata di scammaro
	523	Frittura napoletana
	524	Insalata di Tartufo
	525	Lardiata
	526	Mantoppole di Montaperto
	527	Melanzana a scarpone
	528	Minestra caglianese
	529	Parmigiana di Cipolla ramata di Montoro
	530	Parmigiana di melanzane
	531	Peperone imbottito
	532	Pancotto dei foresi
	533	Panzetta
	534	Patane e cicò*
	535	Polenta stampata, Alla Cucchiaredda, Frattaccio
	536	Pittera
	537	Ragù napoletano
	538	Salsa piccante
	539	Sartù di riso
	540	Sauzu Quagliettana
	541	Scarpariello
	542	Scarpella di Castelvenere
	543	Sfronzata
	544	Stufati di Teggiano
	545	Tagliatelle all'acciaccata
	546	Tiella padulese
	547	Zucchini alla scapece
	548	Zuppa di soffritto
	549	Acciughe sotto sale*
	550	Aliciette piccanti*
	551	Alici di menaica*
	552	Alici marinata*
	553	Cozza del golfo di Napoli e del litorale flegreo, Cozzeca
	554	Filetti di alici sott'olio*
	555	Stocco*
	556	Taramiello
	557	Triglia rossa di Licosa*
	558	Marzellina*
	559	Miele di acacia
	560	Miele di asfodelo
	561	Miele di borragine
	562	Miele di cardo
	563	Miele di castagno
	564	Miele di girasole
	565	Miele di lupinella
	566	Miele di rovo
	567	Miele di sulla
	568	Miele millefiori
	569	Ricotta di Carmasciano
	570	Ricotta di fuscella*
	571	Ricotta di Laticauda
	572	Ricotta di Pecora Bagnolese
	573	Ricotta essiccata di bufala*
	574	Ricotta essiccata ovicaprina*
	575	Ricotta fresca di bufala*
	576	Ricotta fresca ed essiccata di capra*
	577	Ricotta fresca ed essiccata di pecora*
	578	Ricotta mantica di Montella
	579	Ricotta salaprese
	580	Yogurt di Bufala

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

<b>REGIONE EMILIA-ROMAGNA</b>		
<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, Maraschèin
	8	Marenata
	9	Nocino, Nosen, Nozèn
	10	Sorbolo, Liquore nobile di sorbole, Liquor ed sorbi, Sorbolino, Sorbolon
	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 di culatello*
	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*

<i>Formaggi</i>	72	Raviggiolo*
	73	Ribiola della bettola, ill Ribiol*
	74	Robiola, Ribiola, Furmai nis
	75	Aglione bianco piacentino
	76	Albicocca Val Santerno di Imola
	77	Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: Verdolino della Goccia
	78	Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: Mandorla piacentina
	79	Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: Tonda piacentina, Nisola d'nestiga
	80	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni
	81	Antica varietà di patata piacentina della cultivar Quarantina, Quaaanti-na
	82	Antiche varietà di castagne piacentine: Domestica di Gusano, Vezzolacca
	83	Antiche varietà di ciliegia piacentina: Flamengo, Pavesi, Mora o Mora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Primiissima, Smirne, Mora di Diolo, Albanotti
	84	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
	85	Antiche varietà di pera piacentina: della Coda torta, Lauro, Limone, Ammazza-cavallo
	86	Antiche varietà di uva da tavola piacentina: Verdea, Besgano bianco, Besgano rosso, Bianchetta di Diolo, Bianchetta di Bacedasco
	87	Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga, Sgavetta, Termarina, Scarsafoglia, Spergola
	88	Asparago, Aspargina, Sparz, Sparazena
	89	Cardo gigante di Romagna
	90	Castagna fresca e secca di Granaglione
	91	Castagna reggiana, Masangaia
	92	Castagne arrosto al vino rosso, Balush o Ballotte
	93	Cicerchia
	94	Ciliegia di Cesena, delle varietà: Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durella, Duroncina di Cesena, Ciliegia del fiore, Primaticcia, Corniola
	95	Cocomero tipico di San Matteo Decima
	96	Corniola, cornina, cornetta, cornuzza, barzizza, curnèna, curnózza
	97	Cuciaroli, Cuciarole, Cuciarùl
	98	Doppio concentrato di pomodoro
	99	Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castagne
	100	Farro triticum dicoccum
	101	Fragola di Romagna
	102	Gemoglio di pungitopo sott'olio
	103	Kivi
	104	Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro
	105	Loto di Romagna
	106	Marmellata di bacche di rosa canina
	107	Marmellata di more
	108	Marrone del Montefeltro
	109	Marrone di Campora, Maron ed Campra
	110	Mela campanina, Pòm campanein
	111	Mela rosa Romana, Mela Rousména
	112	Melone tipico di San Matteo Decima
	113	Patata di Montescudo
	114	Patata di Montese
	115	Pera Scipiona
	116	Pera Volpina
	117	Pesca Bella di Cesena
	118	Pesca buco incavato, Bus incavè
	119	Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo
	120	Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa
	121	Sapore, Savor
	122	Saporetto dell'Appennino reggiano, Savuret, Savorèt
	123	Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Stridual, Stridul, Strivul, Strigval
	124	Sugali, Sugai
	125	Sughi d'uva reggiani, Sugh
	126	Susina di Vignola
	127	Susina Vaca Zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacazaebeo, Vacazza
	128	Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca
	129	Tartufo bianco pregiato
	130	Tartufo nero di Fragno, Trifola
	131	Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra
	132	Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	133	Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt
	134	Amaretti, Amarett
	135	Amaretto di Spilamberto
	136	Anolini, Anvein, Amvei, Anvei, Anven
	137	Anolino, Anolen

<p><i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i></p>	138	Basotti, Bassotti, Tagliolini al forno, Bazòt, Bassot
	139	Bensone, Balsone, Balsòn
	140	Biscione reggiano
	141	Bizulà
	142	Bodino di uva Termarina
	143	Bomba allo zabaglione o di Canossa
	144	Bomba di polenta, Bomba ed puleinta
	145	Bomba di riso, Bomba 'd ris
	146	Bomba di tagliatelle
	147	Borlengo, Burleng, Burlang
	148	Bortellina, Burtlèina
	149	Bracciatello
	150	Bustrengo, Bustrenga, Bustrèng, Bostrengo
	151	Caffè in forchetta
	152	Canestrelli, Canestrèli
	153	Cantarelle, Al Cantarèli
	154	Cappelletti all'uso di Romagna, Caplet
	155	Cappelletti, Caplitt
	156	Cappelletto reggiano
	157	Cassatella
	158	Castagnaccio, Castagnaz
	159	Castagnaccio, Pattona
	160	Castagnole
	161	Cherseinta sotto le braci, Crescentina
	162	Chisolini, Chisulèn o Chissò
	163	Chizze reggiane, El Chezzi, Chezzi
	164	Ciabatta di S. Antonio, Savata ed S. Antoni
	165	Ciaccio, Ciacc
	166	Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua
	167	Ciambella ferrarese, Brazadela
	168	Ciambella reggiana, Bresadela, Busilan
	169	Ciambella, Boslan, Zambèla
	170	Ciambelline, Buslanein
	171	Coppo all'emiliana
	172	Crescenta, Carsent
	173	Crescenta frita, Cherscènta frètta
	174	Crescioni, Guscioni, Cassoni, Carsòn, Gussun, Cursòn
	175	Crocante, Cruccant
	176	Crostoli del Montefeltro
	177	Curzoli, Strigotti, Curzùl
	178	Dolce di San Michele, Dolz ad San Michele
	179	Erbazzone di Reggio Emilia
	180	Fave dei morti, Fave dolci, Favette
	181	Focaccia con ciccioli, Chisola
	182	Fritloc frittelle di castagne
	183	Frittelle di farina di castagne, Frittell ad fareina ad castagne
	184	Frittelle di riso, Fritell ad ris
	185	Frittelle di tagliatelle, Pattone
	186	Frittelle o sgonfiètti, Fritell o sgiunfaït
	187	Garganelli, Garganell, Maccheroni al pettine
	188	Gialletti, gialetti, zalet, piadòt
	189	Gnocchetti con fagioli, Pisarei e fasò
	190	Gnocchetti di pangrattato, Pisarei
	191	Gnocchi, Gnocc
	192	Gnocco al forno coi ciccioli, Gnocc, Gnocc cott al fourèn con i grasso
	193	Gnocco di patate, Gnocchi di patate, Sgranfignone, Macarun s'al pateti, Gnòc
	194	Gnocco fritto, Gnocc frett o gnocc, Al Gnoc frètt, 'L Gnoc
	195	Gramigna gialla
	196	Gramigna paglia e fieno
	197	Gramigna verde
	198	Intrigoni, Sfrappole emiliane, Intrigoun
	199	Latte alla Portoghese
	200	Latte brulè, Latt brulè
	201	Latte in piedi, Latt in pè
	202	Latteruolo
	203	Maccheroni bobbiesi, Maccheron bubbies
	204	Mandorlato al cioccolato di Modigliana
	205	Manfrigoli
	206	Maltagliati, Puntarine, Malfatti, Malfattini, Meltajé, Maltajéd
	207	Mandolini del ponte, Mandurlin dal pont
	208	Mezze maniche da frate ripiene, Mes mànag da frà ripein
	209	Miacetto, Miacet
	210	Migliaccio di Romagna, Sanguinaccio, Berlang, Migliaccio, e Miaz
	211	Minestra di castagne
	212	Minestra imbottita, Spoja lorda
	213	Mistocchine, Mistuchina, Mistuchen, Mistòk, Mistocchi ed fareina ed castagn, Al Mistuchini, Al Mistuchèn

<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	214	Mosto cotto, Must cot
	215	Offelle di marmellata
	216	Orecchioni, J Urciòn
	217	Pagnotta di San Martino, Pagnota ad San Martén
	218	Pagnotta pasquale
	219	Pagnotta pasquale di Monte Colombo, Pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb
	220	Pancotto, Pancöt, Pacöt
	221	Pan di Spagna
	222	Pane a lievitazione naturale
	223	Pane casareccio, Pan casalen
	224	Pane di Castrocaro
	225	Pane di zucca, Pan ad zücca
	226	Pane dolce con i fichi, Pan dülz cun i figh
	227	Panzanella, Panzanèla
	228	Pane schiacciato, batàro
	229	Pappardelle, Al Papardel; Al Papardeli
	230	Passatelli, Passatini, Pasadein, Pasadòin in bròd
	231	Pastafrolla alla maniera reggiana
	232	Pasta Margherita
	233	Pasta rasa, Pastarèsa, Pasta resa, Pasta ragia
	234	Pasticcio di cappelletti
	235	Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, Al Pastiz
	236	Patacucci, Patacóc, Patacùc
	237	Pattona, Castagnaccio, Torta di castagne
	238	Pesche finte ripiene
	239	Piada coi ciccioli
	240	Piadina della Madonna del Fuoco
	241	Piadina fritta, Pié fretta
	242	Pinza bolognese, Penza bolognese
	243	Pizza di Pasqua, Crescia di Pasqua
	244	Polentine
	245	Riso con la tritura o tradura, Minestrino di Pasqua, Minestra del paradiso, Ris cun la tràdura, Ris coun la terdura, Riso e tevdura
	246	Savoardi
	247	Savoardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, Savuièrd
	248	Sbricciolina, Sbrisulina
	249	Scarpasot
	250	Sfoglia dell'Emilia-Romagna, Spója, Spòia
	251	Sfogliata o torta degli Ebrei, Tibuia
	252	Sfrappe, Fiocchetti, Sfrappole, Chiacchiere delle suore, Sfrapli, Al frap, fiuchét, Ciacri dal sori
	253	Solata, Solata di farina bianca, Suleda
	254	Spianata, Schiacciata, S-ciazèda, Spianeta, Scaciata, Scacigna
	255	Spongata di Busseto
	256	Spongata di Corniglio
	257	Spongata di Piacenza, Spungada, Spungheda
	258	Spongata di Reggio Emilia
	259	Spongata, Spunghéda
	260	Sprelle, Spreli
	261	Spumini, Schiumini, Spumén
	262	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent
	263	Stracchino gelato, Stracchein in gelato
	264	Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt
	265	Strozzapreti, Strozaprit
266	Sulada	
267	Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl, Lasagni	
268	Tagliatella bolognese	
269	Tagliatelle con gli stridoli, Tajadèl cun i stridul, Tajadèl cun i strigul, Tajadèli cun i stridle	
270	Tagliatelle con ricotta e noci, Taiadei cun ricotta e nus	
271	Tagliatelle dolci	
272	Tagliatelle verdi, Tajadèl verdi, Tajadèli verdi	
273	Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi	
274	Tardura	
275	Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese	
276	Tirota con cipolla, Tiratta ala zivola	
277	Topino d'Ognissanti	
278	Torta d'erbe	
279	Torta dei preti, Turta ad prètt	
280	Torta di granoturco, Turta ad mèlga	
281	Torta di mele, Turta ad pum	
282	Torta di pere, Turta ad per	
283	Torta di prugne, Turta ad brùgna	
284	Torta di ricotta	
285	Torta di riso di reggiana	

<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	286	Torta di uva Termarina	
	287	Torta ricciolina o torta di tagliatelle, Taiadela	
	288	Tortellacci, Tortelloni, Turtlacc	
	289	Tortellacci di carnevale	
	290	Tortelli alla lastra	
	291	Tortelli con le ortiche	
	292	Tortelli d'erbetta, Torde d'erbeta	
	293	Tortelli di carnevale, Frittelle ripiene, Turtlitt	
	294	Tortelli di farina di castagne, Tortei ad fareina ad castagne	
	295	Tortelli di mele	
	296	Tortelli di patate	
	297	Tortelli di ricotta	
	298	Tortelli di ricotta alla piacentina, Tortelli, Turtei cu la cua, Turtei	
	299	Tortelli di San Giuseppe, Turtei ad San Giusèpp	
	300	Tortelli di verza	
	301	Tortelli di zucca alla reggiana, Turtei ed zoca	
	302	Tortelli di zucca, Tortei ad zücc, Cappellacci di zucca, Turtlòn ad sùca	
	303	Tortelli coi rosolacci, Turtel cun al barösl; Turtel con al ròšli	
	304	Tortelli ripieni con bietole, Tortelli verdi alla reggiana, Turtee d'erba	
	305	Tortellini di Bologna	
	306	Tortellini	
	307	Zabajone, Zabaglione, Zambajoun	
	308	Zampanella, Zàmpanèla	
	309	Zuccherino montanaro bolognese, Zucarein montanaro bolognese	
	310	Zuppa inglese, Sopinglesa, Sòpa Inglisa, Zòppa inglèisa, Sopinglesa	
	<i>Prodotti della Gastronomia</i>	311	Agnello alla piacentina, Agnel àla piasinteina
		312	Agnello con piselli alla romagnola, Agnè cun i bšarèl a la rumagnòla
		313	Anguilla in umido, Anguilla in ùmid
		314	Arbada, Polenta con cotenne e cavolo nero
		315	Arrosto di maiale alla reggiana
316		Arrosto ripieno	
317		Baccalà alla romagnola, Bacalà a la rumagnòla	
318		Baccalà con i porri, E' Bacalà con i por	
319		Baccalà gratella, Bacalà a rost	
320		Baccala in umido, Bacalà in òmid	
321		Barzigole, Barzègli, Bistregli	
322		Calzagatti, Chelzagàt, Papacc, Paparòcc, Pulenta Imbrucada, Cazzagai, Calzagàtt, Paparucci, Cassambragli	
323		Cardi in umido	
324		Cavolfiore all'uso di Romagna	
325		Cavoli ripieni, Cavul ripein	
326		Cipolle comodate	
327		Cipolle intiere con salsa	
328		Cipolle ripiene di magro	
329		Coniglio arrosto alla reggiana, Cunìn a ròst	
330		Coniglio in umido, Coniglio alla cacciatore	
331		Cotenna e ceci, Cudga e sisar	
332		Dolce e brusco, Dulz e brùhsc	
333		Fagioli in giubalunga	
334		Faraona alla creta, Faraona al creda	
335		Fegatelli di maiale, Figadèt	
336		Frittata di funghi prugnoli, Fritta ad spinarò	
337		Funghi fritti, Fonz fritt	
338		Imbalsadura, Minestrina di piselli pancetta e pomodoro	
339		Insalata rustica, Rustisana	
340		Lasche del Po in carpione, Sticc' in carpiòn	
341		Lepre alla piacentina, Levra ala piasinteina	
342		Lesso di carni, Less	
343		Lumache alla bobbiese, Lùmaga al bubbiese	
344		Lumache fritte	
345		Lumache in umido	
346		Merluzzo in umido, Marlüss in ùmid	
347		Minestra con punte di asparagi, Sparseina	
348		Ossobuco, òs bus	
349		Ovuli ripieni, Ovuli ripein	
350		Pancetta e piselli, Panzètta e riviott	
351		Pan cott, Zuppa di pane	
352		Pesce gatto in umido, Pèesc gat	
353		Polenta condita, Puleinta consa	
354		Polenta di farina di castagne, Puleinta ad fareina ad castagne	

<i>Prodotti della gastronomia</i>	355	Polenta e patate, Puleinta e pomdaterra	
	356	Polenta pasticciata	
	357	Pollo alla cacciatora, Pol ala cazadôra	
	358	Polpettone di tacchino alla reggiana	
	359	Punta di petto di vitella ripiena, Picaja	
	360	Radicchi con la pancetta	
	361	Ragù alla romagnola, Ragù a la rumagnola	
	362	Ragù classico alla bolognese	
	363	Riso e verza con costine, Ris e verza cun custeina	
	364	Risotto con i codini di maiale, Risott cun i cuein ad gogn	
	365	Risotto con le poveracce, Risòt cun al pavaraz	
	366	Salsa di prezzemolo, Sàlsa ad savur	
	367	Salsa verde per bolliti	
	368	Scàpa, Mnufocc, Menni	
	369	Seppie con piselli	
	370	Spaghetti con le poveracce	
	371	Spinaci alla romagnola, Spinaci con l'uvetta, Spinèz a la rumagnöla	
	372	Tinche all'emiliana	
	373	Torta di patate, Turta d'patat	
	374	Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bobbiese	
	375	Trippa, Trèpa	
	376	Trippa alla reggiana, Busecca, Buzèca	
	377	Trippa di manzo alla piacentina, Trippa ad manz ala piasinteina	
	378	Trote come si preparano a Succiso	
	379	Valigini, Valisein, Verzot	
	380	Verzolini, Varzulein	
	381	Zigulleda, Ziguleda	
	382	Zucchini ripieni, Zücchein ripein	
	383	Zuppa di ceci, Sùppa ad sisar	
	384	Zuppa di pesci, Sùppa ad pess	
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	385	Miele del Montefeltro
		386	Miele del crinale dell'appennino Emiliano-Romagnolo
		387	Miele di erba medica della pianura Emiliano-Romagnolo
		388	Miele di tiglio, Mel tiglio
389		Ricotta*	
	390	Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, Puina, Puvina*	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	391	Acquadelle marinate	
	392	Alici marinate, Sardun marined	
	393	Anguilla marinata di Comacchio	
	394	Brodetto di vongole	
	395	Cozze gratinate	
	396	Saraghina, Saraghèna, Papalina, Saraghina sora al test	
	397	Saraghina maturata nel sale	
	398	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



<b>Grassi (burro, margarina, oli)</b>	71	Olio dei Colli Orientali
	72	Olio del Carso
	73	Ônt (burro fuso di malga)*
<b>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</b>	74	Aglio di Resia
	75	Asparago bianco
	76	Asparago verde in agrodolce
	77	Blave di Morteau
	78	Cavolo broccolo
	79	Castagna canalutta
	80	Castagna di Mezzomonte
	81	Castagna marrone di Vito d'Asio
	82	Castagna obiacco
	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 borloto 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 Martin
	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	Ràti	
117	Rosa di Gorizia	
118	Savors	
119	Susine di Castelnovo, Cespes	
120	Tartufo bianco pregiato di Muzzana del Turgnano	
121	Vellutata di asparago verde	
122	Zucchini giallo di Sacile	
<b>Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria</b>	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 mirtilli, 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

<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 ciocciara
	7	Sambuca romana
	8	Sambuca vecchia della Ciociaria
	9	Sambuca viterbese
	10	Brasole sott'olio
	11	Bresola di bufala
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni</i>	12	Buddellucci o Virelli
	13	Capocollo e Lonza*
	14	Carne di bovino maremmano
	15	Carne di bufala Pontina
	16	Carne di coniglio leptino viterbese
	17	Carne di pecora secca
	18	Carpeccio di bufala
	19	Coppa (viterbese, molina)*
	20	Coppiette affumicate di bufala
	21	Coppiette (di cavallo, suino, bovino)*
	22	Filetto di Leonesse*
	23	Guanciale*
	24	Guanciale amalfitano*
	25	Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero*
	26	Guanciale di suino di razza Casertana
	27	Lardo (di Leonesse, di San Nicola)*
	28	Lardo del campo di Civitavecchia Romano*
	29	Lardo stagionato al maiale nero*
	30	Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga*
	31	Lombetto o Lonza*
	32	Lopino a botte di suino di razza Casertana
	33	Mortadella (romana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)*
	34	Mortadella di cavallotti
	35	Mortadella di marzotta maremmana*
	36	Omerto di maiale (Beverelli)*
	37	Pancetta di suino
	38	Pancetta lessa di suino di razza Casertana
	39	Pancetta lessa stagionata alle erbe al maiale nero*
	40	Prosciutto crudo "Bavetto"
	41	Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone)
	42	Porchetta di Selci (Porchetta Selciana)
	43	Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)*
	44	Prosciutto al vino di Cori*
	45	Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero*
	46	Prosciutto di montagna della Tuscia*
	47	Salame "castellino"
	48	Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)*
	49	Salame paesano*
	50	Salamella ciocciara*
	51	Salamino fusciano*
	52	Saldamelli
	53	Saliscia (Corallina romana*, Susanella*, al Coriandolo, Paesana)
	54	Saliscia seccate di suino (semplice ed aromatizzate)*
	55	Saliscia seccate di suino di razza Casertana
	56	Saliscia al coriandolo di Monti San Biagio (fresca, conservata e secca)*
	57	Saliscia dei Monti Lepini al maiale nero*
	58	Saliscia di bufala
	59	Saliscia di Cielo-de-Vulso*
60	Saliscia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero*	
61	Saliscia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice)	
62	Saliscia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci*	
63	Saliscia sott'olio (alla strutto)*	
64	Spalla di suino (Spalluccia)*	
65	Speck di bufala	
66	Torco maito di Zagarolo	
67	Ventricina clevanese*	
68	Vitellina di bufala di Amaseno	
69	Vitellone di Itri	
70	Zampetti	
71	Zaucchiole e Salam funnan*	
72	Zaucchiole di Patrica*	
73	Pasta di olive	
74	Pestato di olive di Gaeta	
75	Salva balsamica di uva	
76	Burrata di bufala*	
77	Cacio di Genazzano*	
78	Cacio di marmo Nino di Montalto di Castro	
79	Cacio fiore*	
80	Cacio magno (semplice e alle erbe)*	
81	Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)*	
82	Caciocavallo di Supino*	
83	Caciocavallo vascino (semplice e affumicato)*	
84	Cacioricotta di bufala*	
85	Caciotta dei Monti della Laga*	
86	Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)*	
87	Caciotta di bufala (Pontina)*	
88	Caciotta di mucca*	
89	Caciotta di vacca ciocciara (semplice ed aromatizzata)*	
90	Caciotta genaina romana*	
91	Caciotta mista ai bronzi*	
92	Caciotta mista della Tuscia*	
93	Caciotta mista ov'-vaccona dei Lepini*	
94	Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)*	
95	Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino	
96	Cammbella di Morolo*	
97	Conciato di San Vittore*	
98	Fior di latte dell'Agro Pontino	
99	Formaggio e caciotta di pecora soff'olio*	
100	Formaggio di capri*	
101	Gran cacio di Morolo*	
102	Marzolino ero Marzolina*	
103	Magnolia di bufala*	
104	Pecorino (viterbese, ciociaro)*	
105	Pecorino ai bronzi*	
106	Pecorino dei Monti della Laga*	
107	Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*	
108	Pecorino di Amatrice*	
109	Pecorino di Fregene*	
110	Pecorino in grotta del viterbese*	
111	Pressato a mano*	
112	Primo sale di latte ovino	
113	Provola di bufala (semplice e affumicata)*	
114	Provola di vacca (semplice e affumicata)*	
115	Provonele vaccino*	
116	Provonele invecchiato di bufala di Formello	
117	Scamorza appassita - Casetto di Supino	
118	Scamorza vaccina (semplice e ripiena)*	
119	Squaragione dei Monti Lepini*	
120	Stagionato di bufala di Formello	
121	Stracchino di capri*	
122	Burro di San Filippo	
123	Olio monovarietale extra vergine di Carboncella	
124	Olio monovarietale extra vergine di Cieta	
125	Olio monovarietale extra vergine di Itrana	
126	Olio monovarietale extra vergine di Marina	
127	Olio monovarietale extra vergine di Olvestone	
128	Olio monovarietale extra vergine di Rocciola	
129	Olio monovarietale extra vergine di Salviana	
130	Olio monovarietale extra vergine di Sirole	
131	Acidisia	
132	Aglio rosso di Castelli	
133	Aglio rosso di Proconero	
134	Arancia rossa di Suia	
135	Arancio biondo di Fondi	
136	Asparago delle acque albule di Tivoli e Guidonia Montecelio	
137	Asparago verde di Camino e Montalto di Castro	
138	Broccolotti sezzeni "sini"	
139	Broccolo di Anagninara	
140	Broccolo romanesco	
141	Carciofini sott'olio	
142	Carciofo di Oria	
143	Carciofo di Saeta	
144	Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese	
145	Carota di Fiumicino	
146	Carote di Viterbo in bagno aromatico	
147	Castagna di Terelle	
148	Castagna rossa del Ciociario	
149	Cece del solco orlto di Valentano	
150	Ceci	
151	Cicerchia	
152	Cicerchia di Campodimede	
153	Cicoria di catolagna fastigiata di Gaeta (Puntarelle)	
154	Cilegia di Celleno	
155	Cilegia Navenna della Sabina	
156	Cipolla di Nepi	
157	Cipolla Prossedana	
158	Cipolle, peperoni e pere soff'aceto	
159	Concetto Pontino	
160	Confettura di castagne	
161	Confettura di mele al mosto cotto	
162	Confettura di uva cressese nera	
163	Confettura di uva fragola	
164	Confettura di viscoli	
165	Fagiolina anagnina	
166	Fagiolo a carne	
167	Fagiolo a pisello	
168	Fagiolo a surcchio	
169	Fagiolo borbonico	
170	Fagiolo cappellette di Vallepietra	
171	Fagiolo coltivatore piccolo	
172	Fagiolo cioncone	
173	Fagiolo del purgatorio di Gradoli	
174	Fagiolo di Suii	
175	Fagiolo gentile di Labro	
176	Fagiolo alzato	
177	Fagiolo regina di Marano Equo	
178	Fagiolo sofferino	
179	Fagiolo verdolino	
180	Fagiolone di Vallepietra	
181	Fallicorno di Belegna	
182	Farina di marroni	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	183	
	184	
	185	
	186	
	187	
	188	
	189	
	190	
	191	
	192	
	193	
	194	

	183	Farro
	184	Farro dei Monti Lucignelli
	185	Farro del jumpolo di Acquasapiente
	186	Favetta di Aquino
	187	Ferriero o Frierlo di Tarquinia
	188	Fichi scioglati con nocciole
	189	Fichi secchi di Sonnino
	190	Finochio della Maremma viterbese
	191	Fragola di Terracina
	192	Fragolina di Nemi
	193	Fattuga signorinella di Formia
	194	Lenticchia di Onano
	195	Lenticchia di Raschio
	196	Lenticchia di Ventotene
	197	Mesa apertinella
	198	Marmelata di agrumi
	199	Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)
	200	Marrone Antipedano
	201	Marrone di Anagnino Romano
	202	Marrone di Latona
	203	Marrone saepino
	204	Mielazane soffiate
	205	Menchuccia essiccata
	206	"Muscandola" di Capranica Prenestina
	207	Nocciola dei Monti Cimini
	208	Olive da mensa bianche e nere (di Latina, Frosinone, parte della provincia di Roma), (olive calce e tenere, oliva bianca di Itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
	209	Orzo perfato dell'alto Lazio
	210	Passata di pomodoro da spagnoletta di Gaeta
	211	Patata di Leonessa
	212	Patata turchese
	213	Peperone alla vincicia
	214	Peperoni secchi
	215	Pera spadona di Castel Madama
	216	Pera scioglatte al mosto
	217	Pesche e perche scioglatte
	218	Pinolo del fioratale laziale
	219	Pomodoro appeso dell'Etruria Meridionale
	220	Pomodoro corno di Iero
	221	Pomodoro fiaschetta di Fondi
	222	Pomodoro ovale Reale
	223	Pomodoro petto di Sperlonga
	224	Pomodoro scatofole di Bolsena
	225	Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia
	226	Pumma pizzarella di Pionone
	227	Rapa catalogna di Roccasecca
	228	Roncolella Labicana
	229	Saracine di Zagarolo
	230	Scorsone o Tarluffo d'estate
	231	Taflo sott'olio dell'aglio rosso di Proconco
	232	Tarfallo di Campi Apeninno
	233	Tarfallo dei Monti Lepini
	234	Tarfallo di Cervara
	235	Tarfallo di Santorresco
	236	Uva da tavola pizzarello di Tivoli
	237	Visciolo dei Monti Lepini
	238	Zafferano della Valle dell'Aniene
	239	Zafferano della Valle dell'Aniene
	240	Zucchini con il fiore
	241	Agnone del Tevere
	242	Amaretti
	243	Amaretti casertani
	244	Amaretti di Guarcino
	245	Baracchi
	246	Bastoni
	247	Biscotti
	248	Biscotti e ciambelle all'uovo
	249	Biscotti sezzesi
	250	Biscotto di S. Antonio
	251	Biscotto di Sant'Anselmo
	252	Bussolani
	253	Cacchiarella
	254	Canale di Sezze
	255	Caciarella di Maenza
	256	Cacione di Civitella S. Paolo
	257	Calzone con verdure
	258	Canasciunetti
	259	Castella portecorvese
	260	Castagnaccio
	261	Castagne stampate
	262	Cavallucci e pigne
	263	Ciacumari
	264	Ciambella a cancello
	265	Ciambella al mosto
	266	Ciambella all'acqua (Ciambella all'acqua) di Maenza
	267	Ciambella all'acqua etneese
	268	Ciambella all'acqua di Veroli
	269	Ciambella degli sposi di Rocca di Papa
	270	Ciambella di San Filippo
	271	Ciambella e cornellino di Ponzano Romano (o Ciambella di San Sebastiano)
	272	Ciambella salata di Casperli
	273	Ciambella salata di Cori
	274	Ciambella Serronese
	275	Ciambelle al vino
	276	Ciambelle al vino moscato di Terracina
	277	Ciambelle con l'arice
	278	Ciambelle da sposa
	279	Ciambelle del barone
	280	Ciambelle di magro di Serroneta
	281	Ciambelle ricotte
	282	Ciambelle salate
	283	Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelato, Ciammelle d'acqua)
	284	Ciambelline
	285	Ciambelline al vino nocciolate di Cori
	286	Ciambella affollo di Sant'Angelo Romano
	287	Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello)
	288	Ciambellotto di San Fanciano (ciambella dolce con uvetta di Gaiese)
	289	Ciammella etneese
	290	Ciammelle d'ova
	291	Ciammellocco di Cretone
	292	Ciammellone modiano
	293	Ciammellone
	294	Cinola romana
	295	Coniella di Corchiano Ausonio
	296	Crostata visciolate di Sezze
	297	Crostalino ripieno
	298	Crustoli da girgenti
	299	Cuzzi di Roviano
	300	Dolce alle lave di San Giuseppe da Leonessa
	301	Dolce di patate
	302	Falla
	303	Fave dei monti
	304	Femelle
	305	Fettarelle
	306	Fetticciolate nere e bianche
	307	Ficocciotti
	308	Fiaroni o Fiaoni
	309	Filetto sciapo da 1 kg.
	310	Frisconeri
	311	Frittelli di riso
	312	Frittelline di mele di Maenza
	313	Frittellone di Civit Castellana
	314	Gaglietto (di Serroneta, di Priverno, di Palestrina)
	315	Gliu panettono di Maenza
	316	Gnocchetti di polenta
	317	Gnocchi de lu contadino
	318	Gnocchi di Inghello di Valmontone
	319	Gnocchi di castagne
	320	Gnocchi ricci
	321	Gliu sanzonato
	322	Leccarescilli di Maenza
	323	Leccarescilli
	324	La Copeta
	325	Lenza all'acqua di Norma
	326	Le Crespelle di Maenza
	327	Longarini di Cretone
	328	Lu Cavalluccio e lu Puccarello
	329	Macchiette al mosto di Cori
	330	Maccheruni Gavignanese
	331	Maccheroni
	332	Maccheroni a matassa
	333	Maccheroni con le noci di Vejano
	334	Maltagliati o Fregiaccio
	335	Mostiacciotti
	336	Mostiarde porzese
	337	Murzell
	338	Murzell
	339	Nistemappi di Jenne
	340	Pacchiarotti
	341	Pagnocchia di sabuluro di Sezze
	342	Palombella
	343	Pane caffone
	344	Pane casareccio di Lariano
	345	Pane casareccio di Lignolo
	346	Pane casareccio di Montebretti
	347	Pane con le olive bianche e nere
	348	Pane con le patate (con purea di patate)
	349	Pane di Canale Monterano
	350	Pane di semola di grano duro (Pane nero di Monteromano, di Alimuriere)
	351	Pane di Veroli
	352	Pane integrale al forno a legna
	353	Pane di Vicovaro (Pagnotta di Vicovaro, Pagnola Vicovarese)
	354	Pane Latano (PA Latano)
	355	Panettone di Todi di Ferentino
	356	Panigatelli
	357	Panocchia di Sperlonga
	358	Panini all'olio
	359	Panepappo
	360	Panepappo
	361	Pascoliffe coronese
	362	Pasta di Anfibozzo (spaghetti, bucatini, pericciati, mezze maniche, rigatoni, linguine di passero)
	363	Pasta di mandorle (Pasta per mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
	364	Pastarelle col cremore
	365	Paste di viscoli di Sezze

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

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

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

366	Pizzetti (Sermoneta)
367	Picciatelli
368	Pincarelle Monticellesi
369	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
370	Pizza a fiamma
371	Pizza a gli mattoni di Sezze (Pizza a gli soto di Sezze)
372	Pizza "Bbotata"
373	Pizza bianca Romana alla pala del fornaio
374	Pizza di Pasqua della Tuscia (dolci o al formaggio)
375	Pizza d'ova
376	Pizza fritta
377	Pizza grassa
378	Pizza sucia
379	Pizza vanto di Sant'Angelo Romano
380	Pizzocotti (Biscotti)
381	Pizzocotto (Pasta alimentare)
382	Pizzoni
383	Pupazza frascatana
384	Quaresimani
385	Ravioli con crema di castagne
386	Ravioli di patate
387	Raviolo di San Pancrazio
388	Sagne
389	Sallame del re
390	Satavatti di Roviano
391	Schicchi
392	Serpente alle mandorle di Sant'Anatolia

	393	Serpette
	394	Serpette di Serroneta
	395	Serpette di Monte Porzio Calone
	396	Stuelati
	397	Spaccarelli di Sezze
	398	Squame
	399	Strozzapreti
	400	Struffoli di Sezze e Lenola
	401	Subiacchi
	402	Susameli
	403	Tagliatelle di castagne
	404	Taralli
	405	Tarallo dolce di latte coronese
	406	Taralli de Girgenti
	407	Tarzetti
	408	Triella di Gaeta
	409	Trischette viterbesi
	410	Trombonico di Anzio
	411	Torta di ricotta di Serroneta
	412	Torta pasquale (Tortano di Pasqua, Torano 1 e 2)
	413	Torta pasquinina
	414	Tortari di Lenola
	415	Tortolo di Pasqua
	416	Tortolo di Sezze
	417	Tosa di Pasqua
	418	Tozzetti (di Viterbo)
	419	Tozzetti di pasta frolla
	420	Treccia all'incise di Civitella S. Paolo
	421	Turchetti
	422	Turchetti
	423	Uova stregate
	424	Zanardi di Anagni
	425	Zuppolo
	426	Zibulicchio
	427	Carciofo alla matricella di Velletri
	428	Cavalletto viterchianese con il knocchetto selvatico
	429	Cocciarello di Vignone
	430	Frascatelli cocchiari
	431	Gricia o Gricia
	432	Parafaccia
	433	Pane ammollo
	434	Parmigiana di palette di fichi d'india dell'isola di Ponza
	435	Savozzo di Bufalinda
	436	Zuppa di cavoletti e baccalà di Velletri
	437	Zuppa di pesce di Civitavecchia
	438	Alici marinati
	439	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*
	440	Anguilla del lago di Bolsena
	441	Calamita del lago di Fondi
	442	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)
	443	L'attarino del lago di Bracciano
	444	Telina del Tirreno romano
	445	Trippa di mare dell'isola di Ponza
	446	Trota resinata
	447	Uova di pesce spada dell'isola di Ponza
	448	Burnelli (Scamorza con burro all'interno)
	449	Fiordilatte
	450	Miele del Monte Rufeno
	451	Miele di Santoreggia
	452	Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina
	453	Ricotta di bufala l'alfunnicola, informata, seletta*
	454	Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini
	455	Ricotta secca*
	456	Ricotta viterbese

\* Deroga alle norme igienico sanitarie



<b>REGIONE LIGURIA</b>		
<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 Vàiise, 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)

<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	Olivo Colombaia	
131	Olivo Lavagnina	
132	Olivo Mortina	
133	Olivo Pignola	
134	Olivo Razzola	
135	Olivo Rossese	
136	Olivo Taggiasca	
137	Patata cabannese, Sarvèga, Purchin-a, Matta	
138	Patata cannellina nera, Cannellina	
139	Patata di Pignone	
140	Patata morella, Muella, Muellin-a	
141	Patata quarantina bianca, Quarantina genovese, Quarantina, Bianca di Montoggio, di Reppia, di Rovegno, di Torrighia	
142	Patata quarantina gialla, Giana riunda, Giana de masùn, Franseize, Franseize de servàesa	
143	Patata quarantina prugnona, Prugnona, Quarantina vera, Quarantina rossa, Brignùn-a	

<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	144	Patata salamina, Calice al cornoviglio
	145	Pesco birindella
	146	Pisello (di Lavagna)
	147	Pisello nero di l'Ago
	148	Pomodoro cuore di bue
	149	Radice (di chiavari)
	150	Rape
	151	Rape di Nasino
	152	Rose da sciroppo
	153	Sciroppo di poligala, Sciroppo di poligola
	154	Sciroppo di rose
	155	Sciroppo di viole
	156	Scorzonera
	157	Susine "balle d'ase"
	158	Susine, fiaschette "da u cu amau" di Levanto
	159	Susino collo storto
	160	Susino massina
	161	Tartufo
	162	Violetta di Villanova di Albenga
	163	Vitigno barbarossa
164	Vitigno crovin	
165	Vitigno moscatello di Taggia	
166	Vitigno scimiscià	
167	Zucca di Rocchetta Cengio	
168	Zucchini alberello di Sarzana	
169	Zucchini genovese	
170	Zucchini trombetta	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	171	Amaretti di Sassello
	172	Amaretto di Gavenola
	173	Amaretto di Rocchetta, Rocchetta
	174	Baci della Riviera (Baci di Alassio)
	175	Barbagiuai
	176	Biscette
	177	Biscotti del Lagaccio
	178	Biscotti di semola di Gavenola
	179	Biscotto di Taggia
	180	Buccellato
	181	Canestrelletto di Torriglia, Canestrelletto, Canestrello
	182	Canestrelli (Canestrelletti, di Acquasanta, di S. Stefano d'Aveto)
	183	Canestrelli di Avosso
	184	Canestrelli di castagne
	185	Canestrello di Brugnato
	186	Canestrello di Taggia
	187	Castagnole
	188	Cavagnetto di Brugnato
	189	Chinotto candito (di Savona)
	190	Ciappe
	191	Corsetti avvantaggiati
	192	Corsetti del Levante Ligure
	193	Corsetti della Val Polcevera
	194	Cubàite
	195	Farinata (ligure, di ceci)
	196	Farinata (savonese, bianca)
	197	Focaccia
	198	Focaccia con pellette d'oliva di Albisola
	199	Focaccia dolce sarzanese
	200	Frittelle della Val Bormida
	201	Gattafin
	202	Gobelletti
	203	Le ripiene dell'antico forno, Le ripiene
	204	Michetta
	205	Millesimini
	206	Nègie
207	Ossa dei morti	
208	Pan dei morti	
209	Pandolce (genovese)	
210	Pane a lievitazione naturale (Pane crescente)	
211	Pane casereccio (della Val Bormida)	
212	Pane di patate di Pignone (Pan de 'patate)	
213	Pane di Triora	
214	Pane d'orzo	
215	Pane rustico di Gavenola (Pane rustico di Gavenola; Pane rustico integrale di Gavenola)	
216	Panèra	

<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	217	Panettone con farina di castagne
	218	Pansarola
	219	Pasta sciancà
	220	Pinolata
	221	Poncrè
	222	Quadrello di castagna, Quadrello di Rovegno "alta Val Trebbia"
	223	Quaresimali
	224	Ravioli di patate rosse
	225	Raviolo alle erbette
	226	Raviolo ligure
	227	Raviolo magro
	228	Rotelle
	229	Schiumette
	230	Scsiuette
	231	Spungata
	232	Strozzagatti
	233	Taggionen
	234	Tirotto
	235	Torcetti
	236	Torrone, U Turu'n
	237	Torta crescente
	238	Torta di Chiavari (Torta de Ciàvai)
	239	Torta di nocciole
	240	Torta di riso dolce
	241	Torta di Torriglia
	242	Torta d'riso doza di Vezzano, Torta d'riso d' V'zan
	243	Torta panarello (Panarella)
244	Torta sacripantina	
245	Torta scema	
246	Torta stroscia	
247	Trofie	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	248	Baciocca
	249	Bagnùn d'acciughe
	250	Brandaculun
	251	Cappon magro
	252	Capponata
	253	Carne sotto il testo
	254	Castagnaccio
	255	Cima alla genovese
	256	Ciuppin
	257	Condigion
	258	Coniglio
	259	Farinata di zucca
	260	Fazzino
	261	Focaccia verde
	262	Focaccine di mais
	263	Fràndura
	264	Frittelle di baccalà
	265	Gran pistau
	266	Lattughe ripiene
	267	Lisoni
	268	Lumache
	269	Mess-ciua
	270	Micotti
	271	Pan martin
	272	Panella
	273	Panissa
	274	Pissalandrea
	275	Polenta bianca
	276	Preboggion
	277	Sbira
	278	Scarpazza
	279	Scherpada
280	Sgabei	
281	Stirpada	
282	Stoccafisso	
283	Testaroli	
284	Torta di riso	
285	Torta di riso e porri	
286	Torta di zucca	
287	Torta pasqualina	
288	Ventre	
289	Zuppa di muscoli	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	290	Acciuga, Acciuga di Monterosso
	291	Cicierello di Noli
	292	Gamberetti
	293	Mitili (Muscoli, del Golfo di La Spezia)
	294	Mosciamme del Mar Ligure (Musciàmme)
	295	Tonnidi del Golfo Paradiso
	296	Zerlo di Noli

<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	297	Latte Fresco della Valle Stura
	298	Latte fresco di Marinella
	299	Miele della Liguria
	300	Ricotta (Recottu, Ricotta della Val Stura, della Val d'Aveto, della Valle Scrivia, della Val Graveglia)

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

<b>Formaggi</b>	<b>79</b>	Agri di valtorta
	<b>80</b>	Bagoss
	<b>81</b>	Bernardo
	<b>82</b>	Branzi
	<b>83</b>	Cadolet di capra
	<b>84</b>	Caprino a coagulazione lattica
	<b>85</b>	Caprino a coagulazione presamica
	<b>86</b>	Caprino vaccino
	<b>87</b>	Casatta di Corteno Golgi
	<b>88</b>	Casolet
	<b>89</b>	Casoretta
	<b>90</b>	Crescenza
	<b>91</b>	Fatuli'
	<b>92</b>	Fiorone della Valsassina
	<b>93</b>	Fiuri o Fiurit
	<b>94</b>	Fontal
	<b>95</b>	Formaggella di Menconico
	<b>96</b>	Formaggella della Val Brembana
	<b>97</b>	Formaggella della Val di Scalve
	<b>98</b>	Formaggella della Val Sabbia
	<b>99</b>	Formaggella della Val Seriana
	<b>100</b>	Formaggella della Val Trompia
	<b>101</b>	Formaggella della Valcamonica
	<b>102</b>	Formaggella Tremosine
	<b>103</b>	Formaggio d'Alpe grasso
	<b>104</b>	Formaggio d'Alpe misto
	<b>105</b>	Formaggio d'Alpe semigrasso
	<b>106</b>	Formaggio Val Seriana
	<b>107</b>	Formai de Livign
	<b>108</b>	Frumagit di Cunglia
	<b>109</b>	Furmag de Segia
	<b>110</b>	Garda Tremosine
	<b>111</b>	Granone lodigiano
	<b>112</b>	Italico
	<b>113</b>	Lattecrudo di Tremosine
	<b>114</b>	Latteria
	<b>115</b>	Magnoca
	<b>116</b>	Magro
	<b>117</b>	Magro di Latteria
	<b>118</b>	Magro di Piatta
<b>119</b>	Mascherpa d'Alpe	
<b>120</b>	Matusc	
<b>121</b>	Moteli	
<b>122</b>	Nisso	
<b>123</b>	Nostrano grasso	
<b>124</b>	Nostrano semigrasso	
<b>125</b>	Panerone	
<b>126</b>	Robiola bresciana	
<b>127</b>	Robiola della Valsassina	
<b>128</b>	Rosa camuna	
<b>129</b>	Semuda	
<b>130</b>	Sta'el	
<b>131</b>	Stracchino bronzone	
<b>132</b>	Stracchino della Valsassina	
<b>133</b>	Stracchino orobico	
<b>134</b>	Stracchino tipico	
<b>135</b>	Strachet	
<b>136</b>	Tombea	
<b>137</b>	Torta orobica	
<b>138</b>	Valtellina scimudin	
<b>139</b>	Zincarin	
<b>140</b>	Zincarin de Vares	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	<b>141</b>	Burro
	<b>142</b>	Burro di montagna
<b>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</b>	<b>143</b>	Amarene d'Uschione
	<b>144</b>	Arancia amara del Garda
	<b>145</b>	Asparago di Cilavegna
	<b>146</b>	Asparago di Mezzago
	<b>147</b>	Cappero del Garda
	<b>148</b>	Castagne secche
	<b>149</b>	Cedro del Garda
	<b>150</b>	Cipolla di Brunate
	<b>151</b>	Cipolla di Sermide
	<b>152</b>	Cipolla dorata di Voghera
	<b>153</b>	Cipolla rossa
	<b>154</b>	Conserva senapata
	<b>155</b>	Cotognata
	<b>156</b>	Fagiolo borlotto di Gambolò
	<b>157</b>	Farina di grano saraceno
	<b>158</b>	Farina per polenta della bergamasca
	<b>159</b>	Limone del Garda
	<b>160</b>	Marroni di Santa Croce
	<b>161</b>	Mostarda di Cremona
<b>162</b>	Mostarda di Mantova	
<b>163</b>	Patata bianca di Oreno	

<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	<b>164</b>	Patata comasca bianca	
	<b>165</b>	Patate di Campodolcino	
	<b>166</b>	Pesche allo sciroppo del Lago di Monate	
	<b>167</b>	Pisello di Miradolo Terme	
	<b>168</b>	Pomella genovese della Valle Staffora	
	<b>169</b>	Radici di Soncino	
	<b>170</b>	Riso	
	<b>171</b>	Rosmarino di Montevecchia	
	<b>172</b>	Salvia di Montevecchia	
	<b>173</b>	Sugolo	
	<b>174</b>	Tartufo	
	<b>175</b>	Tartufo nero	
	<b>176</b>	Zucca mantovana	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	<b>177</b>	Amaretti di Gallarate
		<b>178</b>	Anello di Monaco
		<b>179</b>	Baci del signore
		<b>180</b>	Baci di Cremona
<b>181</b>		Bertù	
<b>182</b>		Bisciola	
<b>183</b>		Biscotin de Prost	
<b>184</b>		Brasadella (dolce)	
<b>185</b>		Braschin	
<b>186</b>		Brutti e buoni	
<b>187</b>		Bunbunenn	
<b>188</b>		Buscel di fich	
<b>189</b>		Bussolano	
<b>190</b>		Bussolano di Soresina	
<b>191</b>		Canünsei de Sant'Antone	
<b>192</b>		Capunsei	
<b>193</b>		Carcent	
<b>194</b>		Casoncelli della bergamasca	
<b>195</b>		Casoncello di Barbariga	
<b>196</b>		Casoncello di Pontoglio	
<b>197</b>		Castagnaccio	
<b>198</b>		Caviadini	
<b>199</b>		Croccante	
<b>200</b>		Cupeta	
<b>201</b>		Dolce Varese	
<b>202</b>		Fidelin	
<b>203</b>		Focaccia di Gordona	
<b>204</b>		Frittella	
<b>205</b>		Gnocchi di zucca	
<b>206</b>		Graffioni	
<b>207</b>		Grissini dolci	
<b>208</b>		Marubini	
<b>209</b>		Masigott	
<b>210</b>		Meascia dolce o salata	
<b>211</b>		Miccione	
<b>212</b>		Nocciolini	
<b>213</b>		Pan da cool	
<b>214</b>		Pan di segale	
<b>215</b>		Pan meino	
<b>216</b>		Pane comune	
<b>217</b>		Pane di pasta dura	
<b>218</b>		Pane di riso	
<b>219</b>		Pane di San Siro	
<b>220</b>		Pane giallo	
<b>221</b>		Pane mistura	
<b>222</b>		Panettone di Milano	
<b>223</b>		Panun	
<b>224</b>		Pazientini	
<b>225</b>		Pesce d'aprile	
<b>226</b>		Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna	
<b>227</b>		Polenta e uccelli dolce	
<b>228</b>		Resta	
<b>229</b>		Ricciolino	
<b>230</b>		Sbrisolona	
<b>231</b>		Scarpinocc	
<b>232</b>		Schiacciatina	
<b>233</b>		Spongarda di Crema	
<b>234</b>		Tirot	
<b>235</b>		Torrone di Cremona	
<b>236</b>		Torta bertolina	
<b>237</b>		Torta del Donizetti	
<b>238</b>		Torta del paradiso	
<b>239</b>		Torta di fioretto	
<b>240</b>		Torta di grano saraceno	
<b>241</b>		Torta di latte	
<b>242</b>		Torta di mandorle	
<b>243</b>		Torta di S. Biagio	
<b>244</b>	Torta di tagliatelle		



<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	<b>245</b>	Torta mantovana
	<b>246</b>	Torta sbrisolona
	<b>247</b>	Tortelli cremaschi
	<b>248</b>	Tortelli di zucca
	<b>249</b>	Tortello amaro di Castel Goffredo
	<b>250</b>	Tortionata
	<b>251</b>	Treccia d'oro di Crema
	<b>252</b>	Turtel sguasarot
	<b>253</b>	Ufela
<i>Prodotti della gastronomia</i>	<b>254</b>	Fasulin de l'òc cun le cudeghe
	<b>255</b>	Luccio in bianco alla rivaltese
	<b>256</b>	Luccio in salsa alla rivaltese
	<b>257</b>	Taroz
	<b>258</b>	Toc
	<b>259</b>	Zuppa alla pavese
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	<b>260</b>	Alborelle essiccate in salamoia
	<b>261</b>	Coregone
	<b>262</b>	Missoltino
	<b>263</b>	Pigo
	<b>264</b>	Tinca al forno di Clusane
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	<b>265</b>	Mascarpin de la calza
	<b>266</b>	Mascarpone artigianale
	<b>267</b>	Miele
	<b>268</b>	Ricotta artigianale

<b>REGIONE MARCHE</b>		
<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 di testa - Tortella
	17	Fegatelli
	18	Galantina
	19	Gallo ruspante
	20	Lardo del Montefeltro
	21	Lonza - Capocollo - Scalmarita
	22	Lonzino - Capolombo
	23	Mazzafegato - Salsiccia matta
	24	Miaccio - Miaggio - Migliaccio
	25	Pancetta arrotolata
	26	Porchetta
	27	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
	28	Prosciutto delle Marche
	29	Salame di Fabriano
	30	Salame di Frattula
	31	Salame di pecora
	32	Salame di soprassato o soppressato
	33	Salame lardellato
	34	Salsiccia
	35	Salsiccia di fegato
	36	Spalletta
	37	Tacchino bronzato rustico o nostrano-galnacc-Dindo
<i>Condimenti</i>	38	Conserva di pomodori
	39	Pasta di tartufo bianco
	40	Salamora di Belvedere
	41	Salsa di olive
<i>Formaggi</i>	42	Cacio in forma di limone
	43	Caciotta
	44	Caciotta vaccina al caglio vegetale
	45	Caprino
	46	Caprino al lattice di fico
	47	Cascio pecorino lievito - Pecorino fresco "a latte crudo"
	48	Casecc
	49	Formaggio in fossa - Formaggio stagionato in fossa*
	50	Pecorino
	51	Pecorino in botte
	52	Raviggiolo
	53	Slattato
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	54	Olio extravergine di oliva monovarietale Coroncina
	55	Olio extravergine di oliva monovarietale Mignola
	56	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Falerone
	57	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Mogliano
	58	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggia
	59	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggiola
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	60	Olio extravergine di oliva monovarietale Sargano di Fermo
	61	Bacche di biancospino in sciroppo
	62	Carciofo monteluponese o scarciofeno
	63	Carciofo violetto precoce di Jesi
	64	Cavolfiore "precoce di Jesi"
	65	Cavolfiore "tardivo di Fano"
	66	Cicerchia
	67	Cipolla di Suasa
	68	Composta di Castagne
	69	Cotognata
	70	Farina di granturco quarantino nostrano del maceratese/di Treia
	71	Farro "triticum dicoccum"
	72	Germogli di pungitopo sott'olio
	73	Germogli di tamaro sott'olio
74	Germogli di vitalba sott'olio	
75	Gobbo di Trodica - Cardo di Macerata	
76	Granita con pesche di Montelabbate - Grattamarianna	
77	Lamponi sciropati	

<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	78	Marmellata di bacche di rosa canina
	79	Marmellata di cotogne e radici di cicoria
	80	Marmellata di fichi della signora
	81	Marmellata di more
	82	Marmellata di mosto e mele - mostarda
	83	Marmellata di pomodori verdi
	84	Marrone del Montefeltro
	85	Marrone di Acquasanta Terme
	86	Marrone di Roccafluvione
	87	Mela rosa - Pianella - Rosetta - Durella - Appietta
	88	Mela rozza
	89	Misto di fine stagione
	90	Olive nere marinate - Olive nere strinate
	91	Orzo mondo tostato macinato
	92	Paccucce di Colmurano
	93	Pera Angelica
	94	Roveja - Rubiglio - Corbello
	95	Taccole
	96	Tartufo bianco ( <i>Tuber magnatum pico</i> )
	97	Tartufo nero estivo ( <i>Tuber aestivum vitt.</i> ) o Scorzone
	98	Tartufo nero pregiato ( <i>Tuber melanosporum vitt.</i> )
	99	Visciolata
100	Visciole e amarene di Cantiano	
101	Visciole essiccate	
102	Visciole sciolte al sole - Viscioli a lu sole	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	103	Anicetti
	104	Biscotti di mosto
	105	Biscottini sciropati - Biscutin'
	106	Bostrengo
	107	Calcione di Treia
	108	Calcioni di fave fritti
	109	Castagnole, Castagnoli
	110	Castagnolo al farro
	111	Cavallucci
	112	Chichiripieno o Chichi
	113	Ciambella frastagliata - Ciammella strozzosa
	114	Ciambelle all'anice o Anicini
	115	Ciambellone
	116	Cicerchiata
	117	Crescia - Crescia brusca - Spianata - Cacciannanzi
	118	Crescia d'la stacciola o Crescia sa l'ngranagg
	119	Crescia fogliata - Crescia fojata - Lu Rocciu
	120	Crescia sotto la cenere - Torta coi ovi
	121	Cresciolina
	122	Crostata al torrone
	123	Crostoli del Montefeltro
	124	Fave dei morti
	125	Fristingo - Fristingu - Frestinghe
	126	Frittelle di polenta
	127	Frustenga
	128	Funghetto di Offida
	129	Lonza di fico - Lonzino di fico - Lonzetta di fico - Salame di fico
	130	Maiorchino - Marocchino
	131	Pan nociato
	132	Pane a lievitazione naturale
	133	Pane di Chiaserna
	134	Pane di Pasqua di Borgopace
	135	Pizza con le noci
	136	Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua
	137	Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio
	138	Quadrelli pelusi
	139	Rocciata - Erbata
	140	Scroccafusi
	141	Serpe
	142	Sfrappe - Fiocchetti
	143	Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti
	144	Tacconi - Tacon
	145	Tajulin sa la fava alla mondolfese
	146	Torrone di fichi - Panetto di fichi
	147	Torta di granoturco in graticola
	148	Ungaracci - Ungarucci

<i>Prodotti della gastronomia</i>	149	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>	150	Filetti di trota affumicati
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)</i>	151	Miele del Montefeltro
	152	Miele delle Marche
	153	Ricotta
	154	Ricotta salata

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

<b>REGIONE MOLISE</b>		
<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	Cicciole (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

	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	Ceppellate di Trivento
	92	Ciambella
	93	Cicelieviti
	94	Cicerchiata
	95	Cioffe
	96	Cocorozzo
	97	Confetti ricci
	98	Cuori frolli
	99	Ferratelle
	100	Fiadone (R Sciatur)
	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 (pzzen'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 scapolesi	
130	Riso con il latte	
131	Rococò	
132	Rosachitarre (Rosacatarre)	
133	Sagnetelle	
134	Sanguinaccio	
135	Savoiard	
136	Scarpelle (Scrppell, Scarpell, Pizzell)	
137	Scatone (Tassa, Ru Scatone)	
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	

<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	149	Miele
<b><i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i></b>	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

<b>REGIONE MOLISE</b>		
<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	Involtni 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	Pezzénde
	75	Pomodori gialli invernali
	76	Porcino



<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	77	Prataiolo
	78	Scorzone
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	79	Tartufo bianco
	80	Abbotta pezziende
	81	Agrodolce
	82	Amaretti
	83	Biscotti con le uova
	84	Biscotti con seme di anice
	85	Caciattelli (Casciatielli)
	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 froli
	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 scapolesi
	130	Riso con il latte
	131	Rococò
	132	Rosachitarre (Rosacatarre)
	133	Sagnetelle
	134	Sanguinaccio
	135	Savoiarda
	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

<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

<b>REGIONE PIEMONTE</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<b>Bevande analcoliche, distillati e liquori</b>	1	Bicerin
	2	Garus susino
	3	Liquori di erbe alpine
	4	Nocciolino di Chivasso
	5	Olio essenziale di menta piperita Piemonte o Pancalieri Piemonte
	6	Ratafià
	7	Rosolio
	8	Vermut o Vermouth
<b>carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</b>	9	Agnello biellese
	10	Agnello sambucano
	11	Bale d'aso
	12	Batsoà
	13	Bergna
	14	Bisecon (Bisecun)
	15	Bondiola
	16	Bovino piemontese
	17	Bresaola della Val d'Ossola
	18	Brut di Villareggia (Brut ed la Vila)
	19	Cappone di Monasterolo di Savigliano
	20	Cappone di Morozzo
	21	Cappone di San Damiano d'Asti
	22	Cappone di Vesime
	23	Capretto della Val Vigizzo
	24	Carn seca
	25	Castrato biellese
	26	Coniglio grigio di Carmagnola
	27	Coppa cotta bieleisa
	28	Cotechino
	29	Fidighin o Fideghina (Mortadella di fegato cruda)
	30	Filetto baciato di Ponzone o Salame filetto baciato
	31	Frisse (Fresse) o Grive
	32	Galantina
	33	Gallina bianca di Saluzzo
	34	Gallina bionda piemontese
	35	L'mlon
	36	Lardo
	37	Lingua di bovino cotta
	38	Lumache di Cherasco (Lumache di pianura)
	39	Lumache di montagna (Chioccioline di Borgo San Dalmazzo)
	40	Mica
	41	Mocetta
	42	Mortadella di fegato cotta (Mortadella d'Orta)
	43	Mortadella ossolana
	44	Mustardela
	45	Paletta
	46	Pancetta con cotenna
	47	Preti (Preivi o Preive o Quajette)
	48	Prosciutto cotto
	49	Prosciutto crudo dell'alta Val Susa
	50	Prosciutto crudo della Valle Gesso
	51	Prosciutto montano della Val Vigizzo
	52	Rane delle risaie piemontesi
	53	Salame cotto
	54	Salame d'asino
	55	Salame del cios
	56	Salame di capra o Susiccia 'd crava
	57	Salame di cavallo
	58	Salame di cinghiale
	59	Salame di giora
	60	Salame di patate
	61	Salame di testa o cupa
	62	Salame di trippa
	63	Salame di turgia
	64	Salame d'la doja
	65	Salame d'oca o con oca (Graton d'oca)
	66	Salame nobile del Giarolo
	67	Salamet o Salametto casalingo
	68	Salami aromatizzati del Piemonte
	69	Salamino di vacca o Sausiccia 'd vaca
	70	Salsiccia al formentino
	71	Salsiccia di Bra
	72	Salsiccia di cavolo o Sautissa 'd coi o Salam 'd coi
	73	Salsiccia di riso
	74	Sanguinacci
	75	Testa in cassetta
	76	Violino

<i>Condimenti</i>	77	Bagna cauda
	78	Bagnet ros
	79	Bagnet verd
	80	Mostarda di mele
<i>Formaggi</i>	81	Mostarda d'uva o Cognà
	82	Beddo
	83	Bèggia
	84	Bettelmat
	85	Boves
	86	Caprino della Val Vigizzo
	87	Caprino lattico piemontese
	88	Caprino presamico piemontese
	89	Caprino valesiano o Crava
	90	Caso di Elva (Toma di Elva o Casale de Elva o Toumo de caso)
	91	Cevrin di Coazze
	92	Civrin della Val Chiusella
	93	Formaggio a crosta rossa
	94	Formaggio del fieno
	95	Gioda
	96	Maccagno o Macagn
	97	Mollana della Val Borbera
	98	Montebore
	99	Montegranero
	100	Motta
	101	Murianengo o Moncenisio
	102	Murtarat
	103	Nostrale d'alpe
	104	Paglierina
	105	Robiola d'Alba
	106	Robiola di Cocconato
	107	Seirass (Sairass) di latte o Ricotta piemontese
	108	Sola (Sora, Soera)
	109	Spres
	110	Toma ajgra
	111	Toma d'alpeggio
112	Toma biellese	
113	Toma del lait brusc o bianca alpina	
114	Toma della Valsesia	
115	Toma di Celle	
116	Toma di Lanzo	
117	Tometto o Tumet	
118	Tomino canavesano asciutto	
119	Tomino canavesano fresco	
120	Tomino del bot	
121	Tomino delle Valli Saluzzesi	
122	Tomino del Talucco	
123	Tomino di Rivalta	
124	Tomino di S. Giacomo di Boves	
125	Tomino di Saronella (Chivassotto)	
126	Tomino di Sordevolo	
127	Toumin dal mel	
128	Tuma 'd trausela	
129	Tuma di Bossolasco	
130	Tuma mola	
131	Vaciarin	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	132	Burro di montagna
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	133	Actinidia di Cuneo
	134	Aglio di Caraglio
	135	Aglio di Molino dei Torti
	136	Ajucche
	137	Albicocca tonda di Costigliole
	138	Amarena di Trofarello
	139	Antipasto piemontese
	140	Asparagi
	141	Asparago santenese
	142	Asparago saraceno di Vinchio
	143	Bietola a costa rossa astigiana
	144	Bietola rossa di Castellazzo Bormida
	145	Carciofo della Valtigione
	146	Cardo avorio di Isola d'Asti
	147	Cardo bianco avorio di Andezeno
	148	Cardo gobbo di Nizza Monferrato
	149	Carota di San Rocco Castagnaretta
	150	Castagne

<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	151	Cavolfiore di Moncalieri
	152	Cavolo verza di Montalto Dora
	153	Cavolo verza di Settimo Torinese
	154	Cece
	155	Cicoria pan di zucchero casalese
	156	Ciliegia bella di Garbagna
	157	Ciliegie di Pecetto
	158	Ciliegia precoce di Rivarone
	159	Cipolla bionda astigiana
	160	Cipolla di Leini
	161	Cipolla dorata di Castelnuovo Scrivia
	162	Cipolla piattina bionda di Andezeno
	163	Cipolla rossa astigiana
	164	Cipolla rossa di Castelnuovo Scrivia
	165	Cipolline di Ivrea
	166	Fagiolana della Val Borbera
	167	Fagiolo bianco di Bagnasco
	168	Fagiolo della Villata
	169	Fagiolo di Saluggia
	170	Farine alimentari della Valle Vermenagna
	171	Farina per polenta tradizionale di Langa
	172	Fragola cuneese
	173	Fragola profumata di Tortona
	174	Fragole di San Raffaele Cimena
	175	Fragolina di San Mauro Torinese
	176	Funghi delle vallate piemontesi
177	Grano saraceno	
178	Insalatina di Castagneto Po	
179	Lattughino di Moncalieri	
180	Marrone della Val Pellice	
181	Melanzana violetta casalese	
182	Mele autoctone del Piemonte	
183	Mele del Piemonte	
184	Meloni di Isola S. Antonio	
185	Patata piattina della Valle Grana	
186	Patata quarantina bianca genovese	
187	Patate di Entracque	
188	Patate di montagna	
189	Patate di pianura	
190	Peperone Cuneo	
191	Peperone di Capriglio	
192	Peperone quadrato d'Asti	
193	Peperoni di Carmagnola	
194	Pera madernassa	
195	Pere delle Valli di Lanzo	
196	Pere martin sec	
197	Pesche autoctone del Piemonte	
198	Pesche del Piemonte	
199	Piante officinali del Piemonte	
200	Piattella canavesana di Cortereggio	
201	Piccoli frutti	
202	Pisello di Casalborgone	
203	Pomodoro costoluto di Cambiano	
204	Pomodoro costoluto di Chivasso	
205	Pomodoro delizia di Tortona	
206	Pomodoro piatta di Bernezzo	
207	Porro di Cervere	
208	Porro dolce lungo di Carmagnola	
209	Ramassin o Dalmassin	
210	Rapa di Caprauna	
211	Ravanello lungo o Tabasso	
212	Risi tradizionali	
213	Scorzobianca o Barbabuc	
214	Scorzoneria di Castellazzo Bormida	
215	Sedani di alluvioni cambio'	
216	Sedano dorato d'Asti	
217	Sedano rosso di Orbassano	
218	Susina Santa Clara del Saluzzese	
219	Susine della collina torinese	
220	Tartufo bianco	
221	Tartufo nero pregiato	
222	Topinambur	
223	Trifulot del bür	
224	Uva fragola	
225	Zucca di Castellazzo Bormida	
226	Zucchini di Borgo d'Ale	

<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	227	Ac senti
	228	Agnolotti
	229	Amaretti
	230	Ansenta o Ansainta
	231	Antico dolce della cattedrale
	232	Asianot
	233	Baci di dama di Tortona
	234	Beatine di Ghemme
	235	Bicciolani
	236	Biova
	237	Biscotti della salute
	238	Biscottini di Novara
	239	Biscotto della duchessa
	240	Biscotto Giolitti
	241	Bonet
	242	Brut e bon
	243	Bugie o chiacchiere
	244	Campagnola buschese
	245	Canestrelli
	246	Canestrelli biellesi
	247	Canestrelli novesi
	248	Caramelle classiche dure
	249	Cariton
	250	Castagnaccio
	251	Ciciu 'd capdan
	252	Ciocolatini torinesi
	253	Còpeta o Coppette di S. Antonio
	254	Coppi di Langa
	255	Crasanzin o Crescianzin
	256	Crema gianduja
	257	Farinata di ceci
	258	Fiaca'
	259	Finocchini
	260	Focaccia di Susa
	261	Focaccia novese
	262	Fritùra dossa o Pulenta dossa
263	Frittelle di carnevale	
264	Fugascina di Mergozzo	
265	Fugassa 'd la befana	
266	Giandujotto	
267	Giuraje o Giuraie	
268	Gramolino	
269	Grissia Monferrina	
270	Grissino stirato	
271	Krumiri	
272	Margheritine di Stresa	
273	Marron glacè di Cuneo	
274	Miacce, Miasse o Miasce e Amiasc	
275	Miche di Cuneo	
276	Mustaccioli	
277	Nocciolini di Chivasso	
278	Ossa da mordere	
279	Pan barbarià	
280	Pan della marchesa	
281	Pan dolce di Cannobio	
282	Pane di Chianocco	
283	Pane di mais di Novara	
284	Pane di riso di Novara	
285	Pane di San Gaudenzio	
286	Pane di segale	
287	Pane dolce di meliga e mele	
288	Pan d'Oropa	
289	Pan robi	
290	Pane nero di Coimo	
291	Panettone basso glassato piemontese	
292	Panna cotta	
293	Paste di meliga	
294	Pasticceria mignon della tradizione torinese	
295	Pastiglie di zucchero	
296	Pesche ripiene	
297	Plin	
298	Pnon di Levaldigi	
299	Polenta dolce biellese o polenta d'Ivrea	
300	Polentina astigiana	
301	Praline al rhum	
302	Praline cri cri	
303	Quaquare di Genola	
304	Rabaton	
305	Ravioles della Val Varaita	
306	Rubatà	

<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	307	Rustica	
	308	Sangiorgini di Piosasco	
	309	Savoardi	
	310	Tajarin	
	311	Timballa o Timballo di pere	
	312	Tirà	
	313	Tirulen	
	314	Torcetti	
	315	Torrone di nocciole	
	316	Torta amara della Vallera	
	317	Torta del buscajet	
	318	Torta 'd ravisce	
	319	Torta di castagne	
	320	Torta di nocciole	
	321	Torta di pane	
	322	Torta matsafam	
	323	Torta Monferrina	
	324	Torta palpiton	
	325	Tupunin	
	326	Violette candite	
	327	Zabaione	
	328	Zest di Carignano	
	<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	329	Lampré (Lampreda)
		330	Prodotti ittici in carpione
		331	Trota salmonata affumicata
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	332	Brus
		333	Brus da ricotta
		334	Frachet
335		Mascarpa o Mascherpa	
336		Mörtrett o Murtret	
337		Salagnun	
338		Salignun o Salgnun	
339		Mieli del Piemonte	
340		Seirass del fen o Saras del fen	
341		Seirass di siero di pecora	
342		Seirass stagionato	

<b>PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO</b>		
<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	Löwenzahnhonigsirup (Sciroppo di tarasacco)
	60	Marille (Albicocca Val Venosta)
	61	Mohnsamen (Seme di papavero)
	62	Plentn (Polenta)
	63	Preiselbeermarmelade (Marmellata di mirtilli)
	64	Ribissirup (Sciroppo di ribes)
	65	Rübenkeime (Germogli di rape)
	66	Sauerkraut (Crauti)*
	67	Terlaner spargel (Asparago di Terlano)
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	68
69		Apfelkiechl (Frittelle di mele)
70		Breatl (Pagnotta)*
71		Dorf Tiroler (Pagnotta del paese "Tirolo")
72		Faschingskräpfen (Bomboloni di carnevale)
73		Fastenbrezel (Brezel di quaresima)
74		Fela struzn (Pane a forma di ferro di cavallo)
75		Fochas (Focaccia)
76		Germzopf (Treccia lievitata)
77		Hirtenbrot (Pane del pastore)*
78		Holernulla (Gelatina di sambuco)
79		Kaisersemmel (Rosetta imperiale)
80		Kiechl (Ciambella dolce)
81		Knoedel (Canederli)
82		Krapfen
83		Milzchnitten (Crostini di milza)
84		Mohnmingilan (Frittella di papavero)
85		Nocken (Gnocchi)
86		Paarl (Coppia di pagnotte)*



<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	87	Palabirabrot (Pane alle pere)*
	88	Pindl (Pane di segale a tre coppie)*
	89	Polsterzipfel (Frittella alla marmellata)
	90	Püces (Pane ladino)
	91	Schlutzkrapfen (Ravioloni ripieni)
	92	Schwarzer weggen (Filone integrale)
	93	Strauben (Frittella "strauben")
	94	Strudel
	95	Tirtlan (Frittelle tirtlan)
	96	Vinschgauer struzn (Pane della Val Venosta a forma di ferro di cavallo)
	97	Vollkompaarl (Paarl integrale)*
	98	Vorschlag (Pagnotta di farine miste)*
	99	Vorschlag Paarl (Coppia di pagnotte di farine miste)*
	100	Zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
101	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>	102	Buttermilch (Latticello)*

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

<b>PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO</b>			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<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	Sciroppo di lampone, Mirtillo nero, Ribes nero	
	7	Sciroppo 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	Ciughe	
	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	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	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	
	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 garètòle	
	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	

<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, Celfeno 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

<b>REGIONE PUGLIA</b>		
<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 di alloro
	10	Liquore di fico d'india
	11	Liquore di melograno
	12	Liquore di mirto
	13	Mirinello di Torremaggiore
	14	Padre peppe elixir di noce
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	15	Bombetta
	16	Capocollo di Martina Franca
	17	Carne al fornello di Locorotondo, Carn o furnid du Curdun
	18	Carne arrosto di Laterza
	19	Carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	20	Carne podolica, Bovino pugliese
	21	Cervellata
	22	Involtilino bianco di trippa di Locorotondo, Gnumerèdde suffuchète du Curdünne
	23	Fegatini di Laterza
	24	Lardo di Faeto, Rèj de Faite
	25	Matriata, 'ntrama fina
	26	Muschiska
	27	Pancetta di Martina Franca, A Ventrésche arrutulète
	28	Prosciutto di Faeto
	29	Pzzntell
	30	Salsiccia a punta di coltello dell'alta Murgia
	31	Salsiccia alla salentina, Sardizza, Sarsizza, Satizza
	32	Salsiccia dell'Appennino Dauno
	33	Salsicciotti di Laterza
	34	Sanguinaccio leccese, Sangugnazzu
35	Soppressata dell'Appennino Dauno	
36	Soppressata di Martina Franca, A sebbursète	
37	Tocchetto	
38	Turcinelli	
39	Zampina di Sammichele di Bari	
<i>Condimenti</i>	40	Sugo alla zia Vittoria
<i>Formaggi</i>	41	Burrata
	42	Cacio
	43	Caciocavallo
	44	Caciocavallo podolico dauno
	45	Cacioricotta
	46	Cacioricotta caprino orsarese, Cas roott
	47	Caprino
	48	Giuncata
	49	Manteca
	50	Mozzarella o Fior di latte
	51	Pallone di Gravina
	52	Pecorino
	53	Pecorino di Maglie
	54	Pecorino foggiano
55	Scamorza	
56	Scamorza di pecora	
57	Vaccino	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	58	Olio extra vergine aromatizzato
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	59	Albicocca di Galatone, Arnacocchia di Galatone
	60	Arancio dolce del Golfo di Taranto
	61	Asparagi selvatici
	62	Asparagi sott'olio
	63	Aspraggine volgare
	64	Barattiere, Cianciuffo, Pagnottella, Cocomerazzo
	65	Batata dell'agro leccese, Patata dolce, Patata zuccherina, Patàna, Taràtufulu
	66	Bietola di campagna o bietola selvatica
	67	Boccione maggiore
	68	Boccione minore
	69	Borragine
	70	Capperi del Gargano, Mattinata
	71	Capperi in salamoia
	72	Capperi sott'aceto
	73	Caramelle di limone arancio
	74	Carciofi di Putignano
75	Carciofini sott'olio	
76	Carciofo di San Ferdinando	
77	Carciofo di Mola	
78	Cardoncello	
79	Cardoni	
80	Carosello di Manduria, Carusella	
81	Carosello di Polignano	
82	Carota di Polignano	
83	Carota di Zapponeta	

<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	84	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
	85	Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
	86	Cavolo riccio
	87	Cece di Nardò
	88	Cece nero
	89	Cetriolo mezzo lungo di Polignano
	90	Chepe de murte - cavolo rapa
	91	Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
	92	Cicoria di Galatina
	93	Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
	94	Cicoria "puntarelle" molfetese
	95	Cicoria riccia, Cecora rizza
	96	Cicorie selvatiche o Ciconelle
	97	Ciliegie di Puglia, Cerase
	98	Cima di cola
	99	Cima di rapa
	100	Cima di rapa di Minervino Murge
	101	Cima di zuccina
	102	Cipolla di Acquaviva delle Fonti
	103	Cipolla di Zapponeta
	104	Concentrato secco di pomodoro
	105	Conserva piccante di peperoni
	106	Cotognata
	107	Cotto di fico
	108	Cucummaru di San Donato
	109	Fagiolino dall'occhio
	110	Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasul
	111	Farinella
	112	Fava di Zollino, Cuccia
	113	Fava Melonia
	114	Fave arrostiti
	115	Fave fresche
	116	Fave fresche cotte in pignatta
	117	Fichi secchi
	118	Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
	119	Finocchio marino sott'aceto, Ripilli, Critimi, Salippici, Erba di mare
	120	Fiorone di Torre Canne, Culumbr
	121	Foglie miste
	122	Funghi spontanei secchi al sole
	123	Funghi spontanei sott'olio
	124	Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncjdd), Fungo ferula (Fong ferv)
	125	Grespino o Sivone
	126	Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio
	127	Lampascioni sott'olio
	128	Lupino bianco del Tavoliere
	129	Mandoria di Toritto, Aminue
	130	Marasciuli
	131	Marmellata di arancio e limone
	132	Marmellata di fichi
	133	Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella
	134	Melanzane secche al sole
	135	melanzane sott'olio
	136	Meloncella, Spiuleddhra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu
	137	Meloncella tonda di Galatina
	138	Melone d'inverno
	139	Meloni di Brindisi
	140	Mostarda
	141	Mostarda di uva e Mele cotogne
	142	Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru
	143	Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolci
	144	Olive cazzate o Schiacciate
	145	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla capàsa
	146	Olive in salamoia
	147	Olive verdi
	148	Ortica
	149	Patata bisestile
	150	Patata di Zapponeta
	151	Patata zuccherina di Calimera
	152	Pera Petrucina
	153	Percoca di Loconia
	154	Peperoni secchi al sole
	155	Peperoni sott'olio
	156	Peranzana da mensa, Mele di Torremaggiore, Provenzale
	157	Piattello
	158	Piprussi allu carcu di Melissano - Peperoni sotto pressa di Melissano
	159	Pisello nano di Zollino
	160	Pisello riccio di Sannicola
	161	Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhru quarantinu o Piseddhru cuciulu"
	162	Pomodori appesi
	163	Pomodori secchi al sole
	164	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	165	Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano
	166	Pomodoro da serbo giallo, Pummitoro te 'mpisa giallu,
	167	Pomodoro di Mola
	168	Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu
	169	Pomodoro regina
	170	Portulaca
	171	Ruchetta
	172	Salicornia sott'olio
	173	Salsa di pomodoro
	174	Sedano di Torrepaduli
	175	Semi di lino Altamura

<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	176	Senape o Cimamarelle
	177	Sponzali
	178	Succiamele delle fave-sporchia
	179	Tortarello
	180	Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuarìa, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	181	Uva da tavola
	182	Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"
	183	Vincotto
	184	Zucchine secche al sole
	185	Zucchine sott'olio
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	186	Africani
	187	Biscotto di Ceglie Messapico
	188	Bocca di dama
	189	Buccunottu gallipolino
	190	Calzoncelli
	191	Calzone di Ischitella
	192	Cartellate
	193	Cavatelli
	194	Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe
	195	Cazzateddhra di Surbo
	196	Copeta di Polignano
	197	Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhra, Puddhica cu l'oe
	198	Cupeta, Cupeta tosta
	199	Cuturusciu
	200	Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati
	201	Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco
	202	Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)
	203	Faldacchea di Turi
	204	Farrata di Manfredonia, A farréte
	205	Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre
	206	Focaccia barese
	207	Focaccia di San Giuseppe di Gravina
	208	Friselle di orzo e di grano
	209	Fruttone, Barchiglia
	210	Fusilli
	211	Grano dei morti
	212	Intorchiate
	213	Lagane
	214	Lasagne arrotolate
	215	Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca
	216	Maccaruni
	217	Mafalda
	218	Mandorla riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze
	219	Mandorlaccio
	220	Mandorle atterrate
	221	Mostaccioli
	222	Mpilla
	223	Mustazzueli 'nnasprati, Mustazzòli 'nnasparati, Mustazzùeli 'nnasprati, Scagliòzzi, Castagnole
	224	Orecchiette
	225	Ostie ripiene
	226	Pane di Ascoli Satriano
	227	Pane di grano duro
	228	Pane di Laterza
	229	Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Angelo "li panett"
	230	Pane di Santeramo in Colle
	231	Panzerotto fritto
	232	Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia
	233	Passulate di Nardò, Pucce con li pàssole, Passuliate
	234	Pasta di grano bruciato
	235	Pasticciotto
	236	Pesce e agnello di pasta di mandorla
	237	Pettole
238	Piscialetta, Piscialletta	
239	Pistofatru	
240	Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu	
241	Pitteddhre	
242	Pizza di grano d'india	
243	Pizza sette sfoglie di Cerignola	
244	Pizza sfoglia e scannatedda	
245	Pizzelle	
246	Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo	
247	Purceddhruzzi, Purcidhuzzi, Purceddhi	
248	Quaresimali	
249	Ravioli con ricotta	
250	Rustico leccese	
251	Sasanello gravinese	
252	Scaldatelli	
253	Scarcelle	
254	Scèblasti, Ascèplasti	
255	Semola battuta	
256	Sospiro di Bisceglie, U' sospère d Vescègghe	
257	Spumone salentino	
258	Susumelli, Susumierre	
259	Taralli	
260	Taralli neri con vincotto	
261	Tarallo all'uovo	
262	Tarallo al vino	
263	Tarallo dell'Immacolata	
264	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte	
265	Troccoli	
266	Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola	

<i>Prodotti della gastronomia</i>	267	Acquasale
	268	Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu
	269	Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
	270	Calzone
	271	Calzoni di ricotta dolce
	272	Capriata
	273	Carciofi al gratin
	274	Carciofi fritti
	275	Carciofi ripieni
	276	Cialda
	277	Cime di rapa stufate
	278	Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e ciciri, Lâcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri
	279	Fave bianche e cicorie, Fae e fogghe, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghe, 'Ncapriata
	280	Fave novelle e cicorie
	281	Frittata di asparagi selvatici
	282	Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu
	283	Grano stumpato, Ranu stumpatu
	284	Insalata grika
	285	Lambascioni fritti
	286	Lambascioni in agro
	287	Lambascioni sotto la cenere
	288	Marro
	289	Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	290	Melanzane ripiene
	291	Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi
	292	Minestra verde
	293	Olive fritte
	294	Orecchiette con la rucola
	295	Orecchiette con le cime di rapa
	296	Pancotto
	297	Panzerotti con ricotta dolce
	298	Paparine 'nfucate, Paporine ffucate, Paporine cruffulate, Paaprime fritte
	299	Parmigiana di melanzane
	300	Parmigiana di zucchine
	301	Pasta con cavolfiore
	302	Pezzetti te cavaddhru - Pezzetti di Cavallo
	303	Piselli a cecamariti, Piseddhri cu li muersi, Muersi e piseddhri
	304	Piselli con le uova
	305	Piselli freschi e carciofi ripieni
	306	Polpette di cavallo
	307	Quatarone di Galatone
	308	Sfricone
	309	Sgaglioze
	310	Sopratavola
	311	Spaghetti alla Sangiovanello
	312	Spaghetti con le cozze
	313	Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu
	314	Teglia al forno con patate riso e cozze
	315	Zucchine alla poverella
	<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	316
317		Cozze piccine allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu
318		Cozza tarantina, Cozza gnure
319		Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhi 'mpannati, Uddratieddhri, Cozze munaceddhre alla ginuvese
320		Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
321		Polpo crudo arriciato
322		Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
323		Scapece gallipolina
324		Scapece di Lesina
325		Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	326	Ricotta
	327	Ricotta forte
	328	Ricotta marzotica leccese
	329	Ricotta salata o marzotica





<b>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</b>		
<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	Cocci de fracca
	12	Cordula, corda
	13	Guanciale
	14	Musteba-Mustela
	15	Ortau
	16	Porchetto 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	Sitzigorry
	23	Testa in cassetta
	24	Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo
<i>Condimenti</i>	25	Zafferano, Tsanfarànu, Zanfarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thaffarànu, Thamfarànu, Toffarànu
	26	Axridda
<i>Formaggi</i>	27	Biancospino
	28	Bonassai
	29	Casizolu di pecora - Prittas
	30	Casizolu, Tittighedda, Figu
	31	Casu axedu, Fruhe, Frughe, Frua merca, Fiscidu, Viscidu, Ischidu, Bischidu, Vischidàle, Préta, Piéta, Casàdu, Cagiadda, Casu agèru, Casu e fitta, Latte cazàdu, Latti callàu
	32	Casu cottu (di capra)
	33	Casu frazigu, Casu becciu, Casu fattittu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio
	34	Casu in filixi
	35	Casu friscu, Formaggio fresco
	36	Dolcesardo Arborea
	37	Formaggio di colostro ovino
	38	Formaggi di pecora nera di Arbus
	39	Fresa, Fresa de attunzu
	40	Greviera di Ozieri
	41	Ircano
	42	Pecorino di Nule
	43	Pecorino di Osilo
	44	Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta
	45	Semicotto di capra
	46	Trizza
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	47	Olio di lentischio, Ollu de stincini
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	48	Agrumi, Arancio di Muravera
	49	Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu
	50	Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono
	51	Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu
	52	Cece di Musei, Cixiri de Musei
	53	Cicerchia sarda
	54	Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu
	55	Ciliegio - Carrufale
	56	Cipolla di San Giovanni
	57	Cipolla rossa
	58	Cuppetta, Lattuga
	59	Facussa
	60	Fagiolo bianco di Fluminimaggiore
	61	Fagiolo bianco di Terraseo
	62	Fagiolo tianese
	63	Fassobeddu corantinu
	64	Finocchietto selvatico
	65	Grano cotto, Trigu cottu
	66	Grano duro Quarantino - Trigu Quarantinu
	67	Grano duro varietà Senatore Cappelli, Trigu Cappelli, su Senadori, Grano Cappelli
	68	Granturco bianco, Triguxianu
	69	Lenticchia nera di Calasetta, Lentiggia naigra de Cadesetta
	70	Limone dolce di Muravera
	71	Mandorle arrubbia
	72	Mandorle cossu
	73	Mandorle olla
	74	Mandorle schina de porcu
	75	Mela appicadorza - Baccalana - Baccalarisca - Mela 'e ferru
	76	Melo - Melappia - Melappiu - Appio
	77	Melo - Noi unci
	78	Melo miali
	79	Melo trempa orrubia, Mela trempa orrubia
	80	Melone de Jerru - Melone coltivato in asciutto (Melone d'inverno)
	81	Melone verde
	82	Olive a scabecciu
	83	Olive verdi in salamoia
	84	Pera bianca di Bonarcado - Pira bianca
	85	Pera Camusina
	86	Pero brutta e bona, Bugiarda

	87	Pero de su duca, Cento doppie - Del duca
	88	Pesca di San Sperate

<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	89	Pianta del mirto, Mulsta, Multa, Murta, Murtin, Murtizzu, Muta, Murtauccia, Murtaurci, Murtaucci
	90	Pira de bau
	91	Pira limoi, Pera limone
	92	Piru ruspu - Pero
	93	Pomodoro secco, Tamata siccada, Tomata siccada, Pilarda di pomodori, Pibarba, Pibadra
	94	Pompia
	95	Prezzemolo, Perdusemini
	96	Ravanello lungo, Arreiga e sestu, Arreiga
	97	Riso prodotto e lavorato in Sardegna
	98	Sapa di arancia
	99	Sindria call'e boi
	100	Tardivo di San Vito
	101	Tamatiga de appasibis, Pomino, Tamatiga de appiccai
	102	Tomata Maresa
	103	Tricu Cossu
104	Trigu denti de cani	
105	Trigu Moru	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	106	Amaretto, Amaretto de mendula
	107	Anicini, Anicinus, Anicinus sorresus
	108	Aranzada
	109	Bianchittos, Bianchini, Marigosos, Suspiros, Bianchinus, Biancheddus
	110	Biscotto di Fonni
	111	Brugnolusu de arrescottu, Brugnoli di ricotta, Orrobioloso
	112	Bucconettes
	113	Candelaus, Candelaus prenu
	114	Caombasa, Colombelle
	115	Carapigna - Karapigna - Astròre
	116	Caschettas - Tiliccas
	117	Catalufas Tzacarramanu
	118	Civraxiu, Civràxu, Civàrzu
	119	Coccoi a pitzus - Su scetti - Pasta dura - Coccoi de is sposus
	120	Coccoietto con l'uovo, Anguglia, Coccoi de pasca, Coccoi de ou
	121	Copuletas - Copuletta
	122	Crogoristasa, Creste di gallo e di gallina
	123	Cruxionneddu de mindua, Culongioneddos de mendula, Raviolletti dolci alle mandorle
	124	Culurgiones - Culingionis
	125	Dolci in croce - Cappa in croce - Druccis de scroccia
	126	Fainè
	127	Filindeu
	128	Focacce di ricotta - Cozzulas de regottu - Pane e regottu
	129	Focaccia portoscusese
	130	Fregola, Fregula
	131	Frisjoli longhi - Frittelle lunghe - Frisjolas
	132	Gallettinis - Pistoccheddus grussus - Gallettine
	133	Gateau
	134	Gnocchetti, Maccarones, Cravoas, Cigiones, Cigioni
	135	Gueffus, Guelfos, Guelfus
	136	Il dolce dei poveri - su druci de is poberus - su siddini
	137	Is Angules
	138	Is Coccoisi de casu
	139	La Panada di Cuglieri, Sa Panada Cuglieridana
	140	Li Chiusoni - Ciusoni
	141	Lorighittas
	142	Malloreddus
	143	Mandagadas - Mendegadas - Trizzas - Acciuleddhi
	144	Michitus nieddus
	145	Moddizzosu
	146	Morettus
	147	Mostaccioli, Mustazzolos
	148	Orilletas
	149	Panada - Empanada
	150	Panada Assaminesa
	151	Pane ammodigadu, Pane tundu, Tintura
	152	Pane carasau, Pane carasatu, Carta da musica
	153	Pane cicci, Pane di Desulo
	154	Pane con gerda - Pani cun edra - Pani cun erda
	155	Pane con il pomodoro - Fogazza cun tamatica - Mustazzeddu - - Mustatzeddu de Tamatica, Focaccia ripiena di pomodoro
	156	Pane d'orzo - Pane 'e oxiu - Pane 'e oxru
	157	Pane 'e cariga - Pane 'e mendula
	158	Pane guttiau
	159	Pani e saba, Pani e sapa
	160	Papassinos
	161	Pa Punyat
	162	Pardulas, Casadinas
	163	Pastine di mandorle, Pastissus
	164	Pastillas, Pastiglias di Iglesias
	165	Picchirittusu
	166	Pirikitos - Piricchittos
	167	Pistiddu
	168	Pistoccheddus de cappa, Pistoccu incappausu
	169	Pistoccu
	170	Pistoccu de Nuxi
	171	Pizzetta cagliaritana
	172	Pompia intrèa
	173	Ravioli dolci - Puligioni - Bruglioni - Pulicioni - Buldzoni
174	Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - S'azza de casu - Coccias de casu	

<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	175	Raviolini dolci ripieni di melacotogna - Culingioneddus de melairanni
	176	S'Aligu
	177	Sebadas, Seadas, Sebada
	178	Sos pinos
	179	Sospiri di Ozieri
	180	Spianada - Spianata - Cozzula - Panedda
	181	Tallaniusu, Pasta po brodu, Tallaniusu cun casu, Pasta po su lori, Tallarinus
	182	Tallutzas, Orecchiette
	183	Torrone di mandorle - Su Turroni
	184	Tunda
	185	Uciatini - Utzatini - Coccu 'e jelda - Cozzula 'e belda
186	Zichi	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	187	Simbua frita cun satitzu
<i>Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	188	Bottarga di muggine, Bottariga di muggine
	189	Belu, Trippa di tonno
	190	Bottarga di tonno, Bottariga di tonno, Buttariga de tonnu, Buttariga de tonnu, Buttarla de scampirru
	191	Burrida alla casteddaia, Burrida alla cagliaritana
	192	Cuore, Cuore di tonno
	193	Figatello, Lattume
	194	Merca di muggine
	195	Molluschi bivalvi del Golfo di Olbia
	196	Molluschi bivalvi vivi del Golfo di Oristano
	197	Musciamè di tonno - Filetto di tonno
	198	Riccio
	199	Spinella
	200	Tonno affumicato
	201	Tonno sott'olio
	202	Tunninia
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)</i>	203
204		Caglio di capretto, Caggiu de crabittu
205		Casada
206		Gioddu, Miciuratu, Mezzoraddu, Latte ischidu
207		Latte di capra alimentare, Latti de craba, Latti e'craba
208		Lumache
209		Miele di asfodelo, Cadilloni
210		Miele di cardo, Cardu pintu
211		Miele di castagno
212		Miele di corbezzolo, Melalidone olione
213		Miele di eucalipto
214		Miele di rosmarino
215		Ricotta di colostro ovino
216		Ricotta di pecora nera di Arbus
217		Ricotta di pecora o di capra lavorata - Arrescottu spongiu
218		Ricotta fresca ovina, Ricotta gentile
219	Ricotta moliterna, Ricottone	
220	Ricotta mustia	
221	Ricotta testa di morto, Ricotta greca, Testa di moro, Ricottone	
222	Ricotta toscanelle, Ricottone	

<b>REGIONE SICILIANA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<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	Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	7	Gelatina di maiale, a Liatina
	8	Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	9	Salsiccia pasqualora
	10	Salsiccia pasqualora partinicese, sasizza pasqualora partinicese
	11	Salsicione
<i>Grassi</i>	12	Olio extravergine di oliva
<i>Condimenti</i>	13	Eliocentrato
	14	Sale marino naturale
<i>Formaggi</i>	15	Ainuzzi
	16	Bell'ino
	17	Caci figurati
	18	Caciocavallo palermitano
	19	Caciotta degli Elimi
	20	Canestrato
	21	Canestrato vacchino
	22	Cofanetto
	23	Cosacavaddu ibleo
	24	Ericino
	25	Formaggio di capra "padduni"
	26	Formaggio di capra siciliana
	27	Formaggio di S. Stefano di Quisquina
	28	Maiorchino
	29	Maiorchino di Novara di Sicilia
	30	Mozzarella
	31	Pecorino rosso
	32	Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	33	Piddiatio
	34	Provola
	35	Provola dei Monti Sicani, Caciotta
	36	Provola delle Madonie
	37	Provola siciliana
	38	Tumazzu di vacca
	39	Vastedda palermitana
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	40	Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani
	41	Albicocco di Scillato
	42	Alloro
	43	Anguria di Siracusa
	44	Arancia biondo di Scillato
	45	Bastarduna di Calatafimi
	46	Capperi
	47	Capperi e cucunci
	48	Carciofo spinoso di Palermo o Menfi
	49	Carciofo violetto catanese
	50	Cavolfiore violetto "natalino"
	51	Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	52	Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci"
	53	Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Scuiriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi,
	54	Cece
	55	Cece rosso di Cianciana - Ciciru russu di Cianciana
	56	Ciliegia mastrantoni
	57	Cipolla di Giarratana
	58	Clementine di Monforte San Giorgio
	59	Cotognata
	60	Fagiolo di Polizzi
	61	Fava di Leonforte
	62	Favi liezzi di Buccheri
	63	Fichi secchi
	64	Fichidindia
	65	Fico d'India della Valle del Belice
	66	Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia
	67	Fragola e fragolina di Maletto
	68	Fragolina di Ribera
	69	Fragolina di Sciacca
	70	Grano duro
	71	Kaki di Misilmeri
	72	Lenticchia di Ustica
	73	Lenticchia di Villalba
	74	Limone in seccagno di Pettineo
	75	Limone verdello
	76	Mandarino tardivo di Ciaculli
	77	Mandorla di Avola
	78	Mandorle
	79	Manna
	80	Marmellata di arance
	81	Marmellata di mele cotogne
	82	Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi
	83	Mele cola
	84	Mele gelate cola
	85	Melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	86	Melone giallo (cucumis melo var. inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno
	87	Mostarda
	88	Mostarda essiccata
	89	Nespola di Trabia
	90	Nocciole dei Nebrodi
	91	Noce di Motta, "Nuci da motta"
	92	Oliva a puddascedda di Buccheri
	93	Oliva Nebba
	94	Oliva nera di Buccheri
95	Oliva nera passuluni	
96	Origano	
97	Ovaletto di Calatafimi	
98	Patata novella di Messina	
99	Patata novella di Siracusa	
100	Pere butirra d'estate	
101	Pere spinelli	
102	Pere ucciardona	
103	Pere virgola	
104	Pistacchio	
105	Pomodoro di Vittoria	
106	Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu"	
107	Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco	
108	Pomodoro secco (ciappa)	
109	Rosmarino	
110	Susina ariddu di core, aridri ri core, ariddicore	
111	Susina caleca, caleca, pruno caleca	
112	Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa	
113	Susina lazzarino, lazzarino, rapparino di Monreale	
114	Susina pruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno vruno.	
115	Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa.	
116	Susino sanacore (u prunu ri murriali)	
117	Tartufo bianchetto di Buccheri - Trufolo	
118	Tartufo scorzone di Buccheri - Trufolo	
119	Zucca vimiciddara, Cucuzza vimiciddara	
120	Zucchini di Misilmeri detta: "friscaredda"	

<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	121	Amaretti
	122	Biancomangiare
	123	Biscotti a "s"
	124	Biscotti al latte
	125	Biscotti bolliti, i Viscotta udduti
	126	Biscotti di Natale
	127	Biscotti duri
	128	Biscotto di Monreale (Viscotta ri Murriali)
	129	Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati
	130	Boconetto
	131	Bracciale
	132	Buccellato
	133	Cannillieri
	134	Cannoli
	135	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano
	136	Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannoli i Horès se
	137	Cassata siciliana
	138	Cassatèddi
	139	Cassatèddi di Calatafimi
	140	Cassatella di Agira
	141	Cassatella di ceci, cassatella di ciciri
	142	Ciambella
	143	Ciascuna, Mucatuli
	144	Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti
	145	Cosi di ficu, Così duci
	146	Crespelle di riso
	147	Crispelle, i Crispèddi
	148	Cuccia
	149	Cucciddata
	150	Cucciddati di Calatafimi
	151	Cuccizzata
	152	Cuddirreddra
	153	Cuddirruni
	154	Cuddirruni duci
	155	Cuddureddi
	156	Cudduruni di Buccheri
	157	Cuffitelle
	158	Duci di tibbi
	159	Faccuni di San Chiara
	160	Fasciatelle
	161	Funciddi di Buccheri
	162	Frutti di Martorana
	163	Gadduzzi
	164	Gelo di melone
	165	Granita di gelsi neri
166	Granita di mandorla	
167	Guammelle	
168	Guiuggiolena o Cubbiata	
169	Mandorlato (Biscotto riccio)	
170	Mastazzola	
171	Minna di Virgini	
172	Mmugliulati	
173	Nfasciatèddi	
174	Nfasciatèddi di Agira	
175	Nfasciatèddi di Troina	
176	Nfriaghiulata	
177	Nucatuli	
178	Ossa di morto	
179	Pagnotta alla disgraziata	
180	Pane a lievitazione naturale (Pani cu cruscenti)	
181	Pane di casa, u Pani i casa	
182	Pane di Monreale (u Pani ri Murriali)	
183	Pane di S. Giuseppe	
184	Pane votivo, a Cuddura di s. paulu	
185	Panzerotti	
186	Papareddi	
187	Pasta alla crema di latte	
188	Pasta di mandorle	
189	Pasta di nocciola	
190	Pasta reale di Erice	
191	Petrafnunula	
192	Pignocciata	
193	Pignolata di Messina	
194	Piparelle	
195	Pizzarruna	
196	Pupi cull'ova	
197	Pupi di zuccheru	
198	Salame turco	
199	Savoiarde	
200	Scacciata	
201	Scursunera	
202	Sfini di San Giuseppe	
203	Sfinzione	
204	Sfoglio (sfogghiu)	
205	Squartucciatiu	
206	Taralli	
207	Testa di turco	
208	Torrone di Caltanissetta, Turruni	
209	Vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata	
210	Vastedda fritta	
211	Vucciddati di mandorle	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	212	Arancini di riso
	213	Badduzzi di risu
	214	Busiati col pesto trapanese
	215	Caciu all'argintèra
	216	Caponata di melanzane
	217	Cardi in pastella
	218	Cavate
	219	Codra chi sardi
	220	Crespelle
	221	Crocchè di patate
	222	Cuscus di pesce
	223	Focaccia al sambuco
	224	Frascatula
	225	Ins
	226	Maccaruna
227	Maccu di favi	
228	Maccu di arano	
229	Malatèddi	
230	Mbrulata di Milena	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	231	Nfigghiulata
	232	Padducuzzi di carne
	233	Pane cotto
	234	Panelle
	235	Pani co pipi
	236	Pani frittu cu l'ovu
	237	Parmigiana di melanzane
	238	Pasta cà muddica
	239	Pasta che sàrdi
	240	Pasta che vruoccoli arriminàti
	241	Sarde a beccaficu
	242	Stigghiola
	243	Tagano Aragonese - Taganu
	244	Vino cotto e mustazzoli
	245	Zuzzu

Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei	246	Alice sotto sale, Acciuga sotto sale, Anciova sutta sali
	247	Bottarga, Uovo di tonno
	248	Bottarga, Uovo di tonno di Capo San Vito, Uovo di tonno santovitaro
	249	Gambero rosso, ammaru rüssu, ammarùni
		Lattime di tonno salato, Lattime di tonno sotto sale, Lattùme di tünnu salátu, Lattùme di tünnu sutta Sali
	250	
	251	Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa
	252	Menola salata, Menole salate, Ritünnu salátu, Ritünni salàti
	253	Salame di tonno, Ficazza di tünnu
	254	Sardina salata, Sardina sotto sale, Sarda salata, Sarda sutta sali
	255	Tonno di tonnara
	256	Vaccareddi (Lumache)
	prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	257
258		Miele delle Madonie
259		Miele di acacia, di timo, di carrubo
260		Miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
261		Miele di Trapani
262		Miele ibleo
263		Miele millefiori
264		Miele della provincia di Agrigento
265		Ricotta di pecora
266		Ricotta di vacca
267		Ricotta iblea
268		Ricotta infornata
269		Ricotta mista

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<b>Bevande analcoliche, distillati e liquori</b>	1	Alkermes, Alkermes di Firenze
	2	Amaro clementi 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	Bardiccio
	16	Biroldo della Garfagnana
	17	Biroldo delle Apuane
	18	Biroldo di Lucca, Biroldo della Versili
	19	Biscotto di salsiccia di Sorano
<b>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</b>	20	Bistecca alla fiorentina
	21	Boccone al fungo porcino di Coreglia, Salamino al fungo, Bocconcino
	22	Bonzola
	23	Budelluzzo di Grosseto, Busicchio
	24	Buristo, Mallegato pisano, Mallegato livornese, Sanguinaccio, Burischio
	25	Capocollo tipico senese, Finocchiata
	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 garfagnana, Carpaccio garfagnino
	44	Mezzone, Bastardo
	45	Moesetta carrarina
	46	Mortadella della Lunigiana, Mondiola della Garfagnana
	47	Mortadella delle Apuane
	48	Mortadella di maiale di Camaione, Sbricilona
	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 Savin
	55	Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio, Bazzone, Prosciutto nostra Prosciutto contadino
	56	Prosciutto del Casentino
	57	Prosciutto di Sorano
	58	Rigatino arrotolato finocchiato
	59	Roventino, Migliaccio
	60	Salame al vino
	61	Salame chianino
	62	Salame chiantigiano
	63	Salame di cinghiale
	64	Salame di maiale e pecora
	65	Salame prosciuttato di Ghivizzano
	66	Salame toscano
	67	Salsiccia con cotenne
	68	Salsiccia con patate
	69	Salsiccia di cinghiale
	70	Salsiccia di cinghiale sott'olio
	71	Salsiccia di Montignoso, Bocconcini di prosciutto di Montignoso
	72	Salsiccia toscana, Sarciccia
	73	Sanbudello, Ammazzafelegato aretino
	74	Soppressata di cinghiale
	75	Soppressata di sangue
76	Soppressata toscana, Capofreddo, Capaccia, Soprassat	
77	Spalla chiantigiana	
78	Spalla cotta di Filatteria, Spalla cotta della Lunigian	
79	Spalla di maiale pisana	
80	Spalla di Sorano	
81	Spuma di gola di maiale di San Miniato	
82	Tarese Valdarno	
83	Testa in cassetta, Sopressata	
84	Tizzone di Giustagnana	
85	Tonno del Chianti, Finto tonno toscano	
86	Trippa e Lampredotto	
87	Vergazzata, Pancetta stesa	
88	Zampone chiantigiano	
89	Zia di Maremma	
<b>Condimenti</b>	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 Lunigia
<b>Formaggi</b>	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 abbuccato
	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 Ajuana, 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	Ravviggiolo di latte vaccino del Mugello, Ravviggiolo del Mugello, Ravviggiolo
	120	Ravviggiolo di pecora pistoiese, Ravviggiolo, Raveggiolo
	121	Ravviggiolo di pecora senese, Ravviggiolo, Raveggiolo
	122	Ricotta di pecora grossetana
	123	Ricotta di pecora massese
	124	Ricotta di pecora pistoiese
	125	Stracchino, Crescenza



<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	126	Olio di madremignola
	127	Olio di olivastra scarlinese
	128	Olio di olivo quercetano, Olio di quercetana
	129	Aglio massese
	130	Aglio rosso maremmano
	131	Agliane 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 Rocca
	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, Mondistollo
	147	Castagna perella del Pratomagno
	148	Castagna pistoiese, 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 riccio di Toscana
	153	Cavolo riccio nero di Lucca, Braschetta
	154	Cece di Grosseto
	155	Cece piccolo del Valdarno, Cece piccolo del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccolo, Cece nostrale
	156	Cilegia di Lari
	157	Cipolla di Bassone
	158	Cipolla di Certaldo
	159	Cipolla di Ripola
	160	Cipolla di Terceretoli
	161	Cipolla di Treschietto, Cigola
	162	Cipolla lucchese
	163	Cipolla massese
	164	Cipolla rossa della Valtiberina
	165	Cipolla rossa toscana
	166	Cipolla savonese, Cipolla "sagonese"
	167	Cipolla vermina, Cipolla bastarda
	168	Cocomero della Val di Cornia
	169	Cocomero gigante, Gigante di Fontarrone, Cocomero della Val di Chiana
	170	Confettura di purnelle fiaschette
	171	Dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
	172	Fagiola garfagnina, Fagiola cascian
	173	Fagiola schiacciata
	174	Fagiolo aquila, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinajo
	175	Fagiolo borlotto di Maremma
	176	Fagiolo borlotto nano di Sorano
	177	Fagiolo borlotto nostrale toscano
	178	Fagiolo burro toscano
	179	Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginesse-Compitese e Sant'Alessio
	180	Fagiolo cannellino di Sorano
	181	Fagiolo Cappone
	182	Fagiolo ciavattone di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto
	183	Fagiolo coco nano, Fagiolo coco
	184	Fagiolo dall'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'olio (Maremma)
	185	Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata
	186	Fagiolo di Bigliolo
	187	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline de "fasgiulina"
	188	Fagiolo diecimino, Fagiolo scritto rampicante
	189	Fagiolo fico di Galliciano
	190	Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare
	191	Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe
	192	Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero
	193	Fagiolo mascherino
	194	Fagiolo massese
	195	Fagiolo pievarino
	196	Fagiolo romano, Fagiolo romanello
	197	Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese
	198	Fagiolo schiacciato
	199	Fagiolo scritto della Garfagnana
	200	Fagiolo scritto di Lucca
	201	Fagiolo serpente toscano, Stringa
	202	Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca
	203	Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente
	204	Fagiolo turco di Castello
	205	Fagiolo zoffino
	206	Farina di castagne carpinese
	207	Farina di castagne dell'Amiata
	208	Farina di castagne d'Antona, Farina dolce
	209	Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce
	210	Farina di castagne di Prato
	211	Farina di castagne pistoiese
	212	Farina di neccio di Villa Basilica, Farina dolce, Farina di castagne
	213	Fava lunga delle cascine, Fava delle cascine
	214	Fichi di Carmignano
	215	Fichi sott'olio livornesi
	216	Fico dottato, Ottato
	217	Fico San Piero, Corbo
	218	Fico verdino
	219	Frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
	220	Funghi porcini toscani, Giugnolo, Settembrino, Biancarello, Montagnolo, Porcino del freddo, Moreccio o porcino nero, Estatino
	221	Funghi sotto sale della costa Apuana
	222	Grano marzolo del Melo
	223	Grano saraceno, Fagagiro, Grano ner
	224	Granturco bianco massese, Mais bianco
	225	Granturco formenton ottofile della Garfagnana, Formentone maggesi, Granturco da polenta garfagnino
226	Granturco nano di Luco, Granturco nano di Grezzano	
227	Lattuga quattro stagioni, Lattuga vinata	
228	Limone massese	
229	Lupino dolce di Grosseto	
230	Mais quarantino	
231	Mais rustico per polenta aretino	
232	Marmellate e confetture della Toscana	
233	Marroni della Toscana	
234	Moscina di Montepulciano, Moscina di Montepulciano Susina di Montepulciano o Scoscia mona di Montepulciano	
235	Mela binotto	
236	Mela Carla aretina, Finalina, Mela di Finale	
237	Mela casciana, Rosetta, Rosina	
238	Mela casolana	
239	Mela Francesca aretina, Aretina	
240	Mela "muso di buè", Mela "muso de be"	
241	Mela nesta, Decio	
242	Mela panaia, Flagellata	
243	Mela roggiola	
244	Mela rosa del Casentino, Mela di montagna-mela del Casentino	
245	Mela rotella della Lunigiana, Pomo rodello	
246	Mela rugginosa della Valdichiana, Mela golden, Mela deliziosa gialla	
247	Mela stayman aretina, Mela stayman red o nieplyr	
248	Melanzana violetta fiorentina, Fiorentina	
249	Melograno di Firenze	
250	Melone della Val di Cornia	
251	Mirtillo nero della montagna pistoiese, Piuro	
252	Noce aretino	
253	Olive in salamoia	
254	Paonazzi sott'olio, Lardaioli rossi	
255	Pastinocello, Pastinello, Pastinaccino, Gallinaccio	
256	Patata bianca del Melo	

*Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*

*Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*

<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	257	Patata di Regnano
	258	Patata di Santa Maria a Monte, La tosc
	259	Patata di Zeri, Patate "rosse, bianche, zale" di Zeri
	260	Patata rossa di Celica, Patata rossa del Pratominio, Patata rossa del Casentino
	261	Pera coscia aretina
	262	Pera coscia di Firenze
	263	Pera del curato toscana
	264	Pera gentile, Gentile d'estate, Gentile bianca, Pera zuccherina
	265	Pera piccola
	266	Pera ruse
	267	Pesca cotogna del Poggio
	268	Pesca cotogna di Rosano, Cotoqna
	269	Pesca cotogna toscana
	270	Pesca diga
	271	Pesca Elberta, Pesca Alberta, Pesca Lamberta
	272	Pesca limone, Cotoqna tardiva
	273	Pesca maglia rosa
	274	Pesca Michellini
	275	Pesca mora di Mariano Dolfi, Pesca mora di Dolfi
	276	Pesca passerina, Pesca ubriaca
	277	Pesca regina di Londa, Regina d'autunno, Tardiva di Londa
	278	Pesca trionfo rosso, Trionfo, Trionfo peloso
	279	Peschetti di Candia, Peschetti di vigna, peschetti settembrini
	280	Piattella pisana, Fagiolo di San Michele
	281	Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore
	282	Pisello a mezzafasca aretino, Pisello quarantino
	283	Pisello a tutta frasca aretino
	284	Pisello mugelliano, Baccellone, Nostrale del Mugello
	285	Pomodoro da inverno da appendere, Pomodoro pendoli
	286	Pomodoro Borsa di Montoni
	287	Pomodoro canestrino di Lucca
	288	Pomodoro ciliegino toscano
	289	Pomodoro costoluto fiorentino, Pomodoro rosso da conserva
290	Pomodoro cuore di bue, Bovaiolo	
291	Pomodoro fragola di Albano Minucciano, Pomodoro fragola	
292	Pomodoro grinzoso sanminiatese, Pomodoro di San Minia	
293	Pomodoro marmande	
294	Pomodoro pallino, Pomodoro da serbo	
295	Pomodoro pendentino	
296	Pomodoro pisanello, Pomodoro pizza	
297	Pomodoro quarantino, Pomodoro antico nostrale	
298	Pomodoro stella, Pomodoro pesciatino o del Morianese	
299	Radicchia di Lucca	
300	Rapino di Bergiola Foscalino	
301	Rapo del Valdarno	
302	Riso della Maremma	
303	Scalagno nostrale toscano	
304	Sedano nostrale, Costolino o sedano di Montevarchi o sedano Marconi	
305	Spinacio tipico della Val di Cornia	
306	Susina Amoscina nera di San Miniato, Susina Moscia o Moscina	
307	Tabacco kentucky della Val Tiberina Toscana, Tabacco scuro toscano	
308	Tartufo bianchetto della Toscana, Tartufo marzuolo	
309	Tartufo bianco della Toscana	
310	Tartufo nero pregiato della Toscana	
311	Tartufo nero ucinato della Toscana	
312	Tartufo scorzone della Toscana, Tartufo d'estate della Toscana	
313	Uva colombana di Peccioli	
314	Zafferano aretino	
315	Zafferano delle Colline Fiorentine, Zima di Firenze	
316	Zafferano purissimo di Maremma	
317	Zucca da semi toscana, Zucca da maiali	
318	Zucca lardaia	
319	Zucchini lunga fiorentina, Zucchini fiorentino rigato bianco, Zucchini bianca del Valdarno	
320	Zucchini mora pisana	
321	Zucchini sarzanese, Zucchini alberello di Sarzana	
322	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>	323	Amaretti di Carmignano, Amaretti di Fochi
	324	Amaretto Santacrocesene
	325	Anacino, Stinco di morto, Biscotti agli anaci, Biscotti les'
	326	Bafanini, Bafanotti
	327	Beringozzo
	328	Biscotti di Prato, Cantuccini di Prato
	329	Biscotto col riccio
	330	Biscotto con l'unto, Civitellino, Bucunto
	331	Biscotto di mezz'agosto
	332	Biscotto salato di Roccalbegna, Biscotto lessato, Biscotto della sposa, Cornetto
	333	Bozza pratese, Pane di Prato
	334	Brecciolto di Roccalbegna
	335	Brigidino di Lamporecchio
	336	Brutti boni di Prato
	337	Brutto buono ai pinoli, Kinzica
	338	Buccellato di Lucca
	339	Cantucci di San Miniato, Cantuccini di San Miniato, Biscotti di San Miniato
	340	Carsenta della Lunigiana, Crescenta
	341	Castagnaccio toscano, Migliaccio, Migliaccio dolce, Baldino (aretino), Toppone o pattona (r livornese), Ghiriglio (alcune zone della campagna fiorentina, Ghiriglio (nel pratese)
	342	Cavallucci di Siena, Morsett
	343	Cecina, Calda calda, Farinata, Cinque e cinque
	344	Cenci, Stracci, Frappole
	345	Ciaccia di Pasqua
	346	Ciacino
	347	Cialde di Montecatini
	348	Cialdino dei tufi
	349	Ciaramito di Castell'Azzara
	350	Ciocccolato artigianale toscano
	351	Ciorchello di Caselle, Ciambella, Ciorchiedo
	352	Confetti di Pistoia, Confetti a riccio
	353	Corolli incesi
	354	Corona di San Bartolomeo
	355	Criscolette di Cascio
	356	Croccolato di Siena
	357	Cucchiarelli, Succiaroli, Anseri, Orecchioni
	358	Focaccette di Aulla
	359	Focaccia bastarda di Pitigliano
	360	Focaccia con i friccioli, Ciaccia con i friccioli
	361	Focaccia di nonno Plade
	362	Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano
	363	Focaccia leva di Galliciano
	364	Focaccia seravezzina
365	Frate lucchese, Bombolone lucchese, Ciambella lucches	
366	Gnudi, Ravioli nudi, Strangolapreti, Strozzapreti, Gnocchi del casentino	
367	Lasagne bastarde della Lunigiana, Lasagne matte	
368	Maccheroni della Garfagnana	
369	Mandorlata di Montalcino	
370	Mangia e bevi	
371	Marocca di Casola	
372	Marzapane	
373	Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagone di Manciano	
374	Migliaccio senese	
375	Migneco di formentone di Galliciano	
376	Miniatensi	
377	Necchio toscano, Bollento, Gaccio, Cian	
378	Pan dei Santi, Pan dei morti, Pan co' Santi	
379	Pan di ramerino, "Pandsdramerino" in Maremma, "Ramerino all'olio" nell'aretino	
380	Pane di Altopascio	
381	Pane di Montepetrucci	
382	Pane di patate della Garfagnana	
383	Pane di Po, Signano e Agnino	
384	Pane di Pomarance	
385	Pane di Pontremoli, Focaccia pontremolese	
386	Pane di Regnano	
387	Pane di Vinca	
388	Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane merocc	
389	Panficato dell'Isola del Giglio	
390	Panforte, Panforte di Massa Marittima	
391	Panforte glacé al cioccolato, Torta del Corsini, Panforte di Pisto	
392	Paniaccio di Podenzana	
393	Panina, Pan giallo, Panina aretina	
394	Panini di granturco	
395	Pasimata, Passimata	
396	Pattona di Comano, Pattona Comanina	
397	Pesche di Prato	
398	Pici, Pinci	
399	Pupporna	
400	Quaresmati	
401	Ricciarelli, Ricciarelli di Pomarace, Ricciarelli di Massa Marittima	
402	Ricciolina	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	323	Amaretti di Carmignano, Amaretti di Fochi
	324	Amaretto Santacrocesene
	325	Anacino, Stinco di morto, Biscotti agli anaci, Biscotti les'
	326	Bafanini, Bafanotti
	327	Beringozzo
	328	Biscotti di Prato, Cantuccini di Prato
	329	Biscotto col riccio
	330	Biscotto con l'unto, Civitellino, Bucunto
	331	Biscotto di mezz'agosto
	332	Biscotto salato di Roccalbegna, Biscotto lessato, Biscotto della sposa, Cornetto
	333	Bozza pratese, Pane di Prato
	334	Brecciolto di Roccalbegna
	335	Brigidino di Lamporecchio
	336	Brutti boni di Prato
	337	Brutto buono ai pinoli, Kinzica
	338	Buccellato di Lucca
	339	Cantucci di San Miniato, Cantuccini di San Miniato, Biscotti di San Miniato
	340	Carsenta della Lunigiana, Crescenta
	341	Castagnaccio toscano, Migliaccio, Migliaccio dolce, Baldino (aretino), Toppone o pattona (r livornese), Ghiriglio (alcune zone della campagna fiorentina, Ghiriglio (nel pratese)
	342	Cavallucci di Siena, Morsett
	343	Cecina, Calda calda, Farinata, Cinque e cinque
	344	Cenci, Stracci, Frappole
	345	Ciaccia di Pasqua
	346	Ciacino
	347	Cialde di Montecatini
	348	Cialdino dei tufi
	349	Ciaramito di Castell'Azzara
	350	Ciocccolato artigianale toscano
	351	Ciorchello di Caselle, Ciambella, Ciorchiedo
	352	Confetti di Pistoia, Confetti a riccio
	353	Corolli incesi
	354	Corona di San Bartolomeo
	355	Criscolette di Cascio
	356	Croccolato di Siena
	357	Cucchiarelli, Succiaroli, Anseri, Orecchioni
	358	Focaccette di Aulla
	359	Focaccia bastarda di Pitigliano
	360	Focaccia con i friccioli, Ciaccia con i friccioli
	361	Focaccia di nonno Plade
	362	Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano
	363	Focaccia leva di Galliciano
	364	Focaccia seravezzina
365	Frate lucchese, Bombolone lucchese, Ciambella lucches	
366	Gnudi, Ravioli nudi, Strangolapreti, Strozzapreti, Gnocchi del casentino	
367	Lasagne bastarde della Lunigiana, Lasagne matte	
368	Maccheroni della Garfagnana	
369	Mandorlata di Montalcino	
370	Mangia e bevi	
371	Marocca di Casola	
372	Marzapane	
373	Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagone di Manciano	
374	Migliaccio senese	
375	Migneco di formentone di Galliciano	
376	Miniatensi	
377	Necchio toscano, Bollento, Gaccio, Cian	
378	Pan dei Santi, Pan dei morti, Pan co' Santi	
379	Pan di ramerino, "Pandsdramerino" in Maremma, "Ramerino all'olio" nell'aretino	
380	Pane di Altopascio	
381	Pane di Montepetrucci	
382	Pane di patate della Garfagnana	
383	Pane di Po, Signano e Agnino	
384	Pane di Pomarance	
385	Pane di Pontremoli, Focaccia pontremolese	
386	Pane di Regnano	
387	Pane di Vinca	
388	Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane merocc	
389	Panficato dell'Isola del Giglio	
390	Panforte, Panforte di Massa Marittima	
391	Panforte glacé al cioccolato, Torta del Corsini, Panforte di Pisto	
392	Paniaccio di Podenzana	
393	Panina, Pan giallo, Panina aretina	
394	Panini di granturco	
395	Pasimata, Passimata	
396	Pattona di Comano, Pattona Comanina	
397	Pesche di Prato	
398	Pici, Pinci	
399	Pupporna	
400	Quaresmati	
401	Ricciarelli, Ricciarelli di Pomarace, Ricciarelli di Massa Marittima	
402	Ricciolina	

<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	403	Rustici di Montalcino	
	404	Salviato di Villa Basilica	
	405	Sassi della Calvana	
	406	Scarsella orbetelliana	
	407	Schiacce grossetane, Schiacciate, Ciacce, Focacce	
	408	Schiaccia alla campigliese	
	409	Schiaccia briaca dell'Elba	
	410	Schiaccia pasquale con uccellini di San Piero	
	411	Schiaccia pizzicata di Montiano	
	412	Schiacciata alla fiorentina	
	413	Schiacciata con l'uva	
	414	Schiacciata di Nonna Rina	
	415	Sfratto	
	416	Spongata della Lunigiana	
	417	Sportella	
	418	Taglioli di Castell'Azzara, Melatelli	
	419	Tartuffi dolci della Calvana	
	420	Testarolo della Lunigiana	
	421	Topi di Castell'Azzara	
	422	Torsetto con la bolla di Pitigliano	
	423	Torta co' bischeri	
	424	Torta cybea di Massa	
	425	Torta d'erbe della Lunigiana	
	426	Torta di farro della Garfagnana, Torta di farro	
	427	Torta di frutta secca	
	428	Torta di marroni di Marradi, "La Torta"	
	429	Torta di riso di Massa e Carrara	
	430	Torta di riso lunigianese	
	431	Torta di verdure, Torta coi becchi lucchese	
	432	Torta mantovana	
	433	Torta salata di Villa Basilica	
	434	Tortelli alla lastra di Corezzo	
	435	Tortello del melo, Raviole	
	436	Tortello di patate	
	437	Tortello dolce di Pitigliano	
	438	Tortello maremmano	
	439	Tozzetto di Pitigliano	
	440	Zuccherini dei Mugello, Zuccherini al Paiolo	
	441	Zuccherino di Maremma	
	442	Zuccherino di Vernio	
	443	Zuccotto massese	
	<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi</i>	444	Anguilla scavecciata, Anguilla marinata
		445	Anguilla sfumata
		446	Bottarga di cefalo di Orbetello, Bottarga di muggine
447		Femminelle di Orbetello o Burano	
448		Fiche maschie a stocchetto	
449		Filetto di cefalo di Orbetello	
450		Palamita	
451		Trota Fario Appenninica del Casentino, Trota reale	
452		Trota iridea	
453		Trota marinata di Galliciano	
454		Miele di acacia toscano	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	455	Miele di castagno toscano	
	456	Miele di melata di abete toscano, Manna d'abete	
	457	Miele di spiaggia del Parco di Migliarino-San Rossore, Miele di spiaggia del litorale pisano	
	458	Miele millefiori toscano	
	459	Mieli di particolari essenze floreali	
	460	Nettare di Capraia, Miele di Capraia	
	461	Pappa reale	
	462	Pappa reale in cellette	
	463	Polline	
464	Propoli toscane		

<b>REGIONE UMBRIA</b>			
<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	Attorta
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	Anguilla del Trasimeno
		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	

<b>REGIONE AUTONOMA VALLE d'AOSTA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
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

REGIONE VENETO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acqua di melissa
	2	Acqua ionica
	3	Aperitivo amaro 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
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	12	Anatra di corte padovana
	13	Anatra germanata veneta
	14	Anatra nigrone
	15	Bognoni di Badia Calavena
	16	Bondiola al sugo di Este
	17	Bondiola col lengual del padovano
	18	Bondiola di Castelgomberto
	19	Bondola della Val Leogra
	20	Bresaola di cavallo
	21	Cacciatore di asino*
	22	Cacciatore di cavallo*
	23	Carne de fea afumegada*
	24	Carne di musso
	25	Ciccio della Val Leogra
	26	Coeghin nostrano padovano*
	27	Coessin co la lengua del basso vicentino*
	28	Coessin del basso vicentino*
	29	Coessin della Val Leogra*
	30	Coessin in onto del basso vicentino*
	31	Coessin co lo sgrugno*
	32	Coniglio veneto
	33	Coppa di testa di Este*
	34	Cornici de Crespadaro
	35	Coscia affumicata di cavallo*
	36	Cotechino di puldro*
	37	Cotechino di Trecenta*
	38	Falso parso*
	39	Faraona carmosciata
	40	Faraona di corte padovana
	41	Figalà*
	42	Galletto nano di corte padovana - pepoi
	43	Gallina collo nudo di corte padovana
	44	Gallina dorata di Lonigo
	45	Gallina ermellinata di Rovigo
	46	Gallina padovana
	47	Gallina polverara
	48	Gallina robusta lionata
	49	Gallina robusta maculata
	50	Lardo del basso vicentino*
	51	Lardo in salamoa*
	52	Lardo stecato con le erbe*
	53	Lengual*
	54	Lingua salmistrata
	55	Luganega da riso*
	56	Luganega nostrana padovana*
	57	Luganega trevigiana*
	58	Luganeghe de tipani*
	59	Luganeghe della Val Leogra*
	60	Morette o barbusti della Val Leogra*
	61	Mortandè*
62	Muset trevigiano*	
63	Nervetti di bovino	
64	Oca del mondragon	
65	Oca di corte padovana	
66	Oca in onto padovana	
67	Oco in onto dei Berici	
68	Osocol di Treviso*	
69	Panzèta col tòco del basso vicentino*	
70	Panzèta co l'ossocòlo del basso vicentino*	
71	Parso de oca*	
72	Pastin	
73	Pecora Alpagota	
74	Pendole*	
75	Pollo combattente di corte padovana	
76	Pollo rustichello della pedemontana	
77	Porchetta trevigiana	
78	Prosciutto della Val Lisona dolce e affumicato*	
79	Salado co l'ajo del basso vicentino*	
80	Salado della pedemontana trevigiana*	
81	Salado fresco del basso vicentino*	
82	Salado fresco trevigiano*	
83	Salame bellunese*	
84	Salame da taglio di Trecenta*	
85	Salame di asino*	
86	Salame di cavallo*	
87	Salame di Verona*	
88	Salame nostrano padovano*	
89	Salamelle di cavallo*	
90	Salsiccia con le rape	
91	Salsiccia equina*	
92	Salsiccia tipica polesana*	
93	Schenal*	
94	Senkilam - Speck di Sappada*	
95	Sfinacci di equino	
96	Sfinacci di manzo	
97	Sopressa di Verona*	
98	Sopressa trevigiana*	
99	Sopressa co l'ossocòlo del basso vicentino*	
100	Sopressa co la brazòla del basso vicentino*	
101	Sopressa col tòco del basso vicentino*	
102	Sopressa di cavallo*	
103	Sopressa investida*	
104	Sopressa nostrana padovana*	
105	Speck di Cadore*	
106	Speck di cavallo*	
107	Spiedo - Spelo - Spiedo d'alla marca	
108	Tacchino comune bronzata	
109	Tacchino ermellinato di Rovigo	
110	Torresani di Torreglia	
111	Torresano di Breganze	
112	Vitellone padano	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	113	Burro al latte crudo di malga*
<i>Formaggi</i>	114	Caciocapra*
	115	Caciotta misto pecora*
	116	Fior delle Dolomiti*
	117	Formaggio acidino*
	118	Formaggio agordino di malga*
	119	Formaggio al latte crudo di Posina*
	120	Formaggio bastardo del Grappa*
	121	Formaggio busche*
	122	Formaggio casato del Garda*
	123	Formaggio casei bellunese*
	124	Formaggio Cesio*
	125	Formaggio Comelico
	126	Formaggio Contrin*
	127	Formaggio Dolomiti*
	128	Formaggio Fodom*
	129	Formaggio Inbrigo*
	130	Formaggio latteria di Sappada*
	131	Formaggio malga bellunese*
	132	Formaggio misto pecora fresco dei Berici*
	133	Formaggio Moesin di Fregona*
	134	Formaggio Montemagno*
	135	Formaggio morlacco*
	136	Formaggio Nevegal*
	137	Formaggio nostrano veronese*
	138	Formaggio pecorino dei Berici*
	139	Formaggio pecorino fresco di malga*
	140	Formaggio renàz*
	141	Formaggio schiz*
	142	Formaggio stracon*
	143	Formaggio toselia*
	144	Formaggio valmorel*
	145	Formaggio zigher*

146	Formaggio zumelle*
147	Furmai nustran*

<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	148	Aglio del medio Adige
	149	Antiche pesche di Mogliano Veneto
	150	Asparago bianco del Site
	151	Asparago bianco di Bibione
	152	Asparago di Arcole
	153	Asparago di Giare
	154	Asparago di Mambrotta
	155	Asparago di Padova
	156	Asparago di Palazzetto
	157	Asparago di Rivoli
	158	Asparago verde amaro Montine
	159	Barbabetola rossa di Chioggia
	160	Bietola di Bassano
	161	Bisi de Lumignan
	162	Bisi de Peseuggia
	163	Broccolotto di Custoza
	164	Broccolo di Bassano
	165	Broccolo fiolario di Creazzo
	166	Carciofo violetto di S. Erasmo
	167	Carota di Chioggia
	168	Castagne del Baldo
	169	Castagne e marroni dei Colli Euganei
	170	Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore
	171	Cavolo dell'Adige
	172	Cicoria catalogna gigante di Chioggia
	173	Cliegia della Val d'Alpone
	174	Cliegia dei Colli Asolani
	175	Cliegia delle Colline veronesi
	176	Cliegie dei Colli Euganei
	177	Cliegie durone di Cazzano
	178	Cipolla bianca di Chioggia
	179	Cipolla rosa di Bassano
	180	Composte delle Valli dell'Agno e del Chiampo
	181	Craut - Verde agre
	182	Crauti delle Bregonze
	183	Cren
	184	Culati di Valdagno
	185	Durona del Chiampo
	186	Fagiolino meraviglia di Venezia
	187	Fagiolo bala rossa feltrina o Fasol ballin feltrino
	188	Fagiolo bonai di Fonzaso
	189	Fagiolo borlotto nano di Levada
	190	Fagiolo di Posina "scalda"
	191	Fagiolo giàlet
	192	Fagiolo gnoco Borlotto
	193	Farina di mais Biancoperla
	194	Farina di mais Marano
	195	Farina per polenta di mais "Sponcio"
	196	Fasol del lago
	197	Fasola posenata
	198	Fave bellunesi
	199	Fragola Altopolesana, Fragula
	200	Fragola delle Dolomiti Bellunesi
	201	Fragola di Verona
	202	Funghi coltivati del Montello
	203	Funghi di Costozza
	204	Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano
	205	Gluggiola dei Colli Euganei
	206	Gluggiolo del cavallino
	207	Grano saraceno
	208	Kiwi di Treviso
	209	Kiwi di Verona
	210	Kodinze
	211	Kodinzon
	212	Mais cinquantino bianco
	213	Mame d'Asiappo
	214	Mamma bianca di Bassano
	215	Marinelle sotto spirito
	216	Marrone di San Mauro
	217	Marrone feltrino
	218	Marroni di Vallrovinà
	219	Meia del Medio Adige
	220	Meia di Montfumo
	221	Meia di Verona
	222	Melone del Delta Polesano
	223	Melone montagnanese
	224	Melone precoce veronese
	225	Mostarda vicentina
	226	Nettarina di Verona
	227	Noce dei grandi fiumi
	228	Noce di Feltre
	229	Orzo Agordino
	230	Patata americana di Anguillara e Stroppare
	231	Patata americana di Zero Branco
	232	Patata cometta
	233	Patata del Montello
	234	Patata del Quartier del Piave
	235	Patata di Bolca
	236	Patata di Cesiomaggiore
	237	Patata di Chioggia
	238	Patata di Montagnana
	239	Patata di Posina
	240	Patata dorata dei terreni rossi del Guà
	241	Patate di Rotzo
	242	Peperone di Zero Branco
	243	Pera del medio Adige
	244	Pero del veneziano
	245	Pere del veronese
	246	Pero Misso
	247	Pesca bianca di Venezia
	248	Pesca di Povegliano
	249	Pisello di Borsò del Grappa
	250	Pisello verdone nano di Colognola ai Colli
	251	Pom prussian
	252	Pomodoro del Cavallino
	253	Radicchio bianco fior di Maserà
	254	Radicchio bianco o variegato di Lusà
	255	Radicchio variegato bianco di Bassano
	256	Radicchio verdon da cortè
	257	Riso di Grumolo delle Abbadesse
	258	Scarola di Bassano
	259	Sedano di Rubbio
	260	Sedano verde di Chioggia
	261	Sedano rapa di Ronco all'Adige
	262	Susina gialla di Lio Piccolo
	263	Tartufo della montagna veronese
	264	Tartufo nero dei Berici
	265	Uva clinton
	266	Uva fragola bianca
	267	Uva fragola nera
	268	Verza moretta di Veronella
	269	Zucca Marina di Chioggia
	270	Zucca santa bellunese



<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	271	Amarettoni
	272	Banana comune
	273	Bibanesi
	274	Bigoli
	275	Biscotti balicoli
	276	Biscotti pazientini
	277	Bossolà di Chioggia
	278	Bussolai buranèi
	279	Capezzoli di Venere
	280	Carlogn
	281	Casunzei
	282	Ciopa vicentina
	283	Colombà pasquale di Verona
	284	Cornetti
	285	Dolce bissoletta
	286	Dolce dei santi - Santantonio
	287	Dolce nadalin
	288	Dolce polentina
	289	Esse adriese
	290	Essi buranèi
	291	Fave alla veneziana
	292	Forti bassanesi
	293	Frittelle con l'erba amara
	294	Frittelle di Verona
	295	Frittelle veneziane
	296	Fugassa padovana
	297	Fugassa veneta
	298	Galani e Crostoli
	299	Ganagli
	300	Gelato artigianale del Cadore
	301	Gnocchi della Lessinia
	302	Gnocco smalzao
	303	Gnocco di Verona
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	304	Il Riccio
	305	Lassagne da formè
	306	Mandorlato di Cologna Veneta
	307	Mandorlato veneziano
	308	Mantovana
	309	Merletti Santantonio
	310	Montasù
	311	Pagnotta del doge
	312	Pan biscotto Veneto
	313	Pan co la suca
	314	Pan co l'ua
	315	Pan de le feste
	316	Pan del Santo
	317	Pandoli di Schio
	318	Pandoro di Verona
	319	Pane al mais
	320	Pastafrola della Lessinia
	321	Pastina de Bortolin
	322	Pevarin
	323	Pinza alla munara
	324	Rofici di Sanguinetto
	325	Rufolo di Costeggiola
	326	Sagagiardi
	327	San Martino
	328	Savoiardi di Verona
	329	Schizzotto
	330	Sfogliatine di Villafranca
	331	Smegassa
	332	Subiote all'ortica
	333	Tajadele al tardivo
	334	Torrone di S. Martino di Lupari
	335	Torta ciosola
	336	Torta figassa
	337	Torta fregolotta
338	Torta nicolotta	
339	Torta origara	
340	Torta pazientina	
341	Torta pinza - Putana	
342	Torta sarjesolona	
343	Torta zonzolada	
344	Tortellini di Valeggio sul Mincio	
345	Treccia d'oro di Thiene	
346	Zaletto di giuggiole	
347	Zaletti	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	348	Frittata di bruscandoli
	349	Radici e fasoi
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	350	Risotto con i bruscandoli
	351	Anguilla del Delta del Po
	352	Anguilla del Livenza
	353	Anguilla marinata del Delta del Po
	354	Anguilla delle valli da pesca venete
	355	Bacalà alla vicentina
	356	Bacalà mantecato alla veneziana
	357	Branzino delle valli da pesca venete
	358	Caparosolo de ciosa o vongola verace di Chioggia
	359	Cefali delle valli da pesca venete
	360	Cefalo del Polesine
	361	Gambero di fiume della Venezia Orientale
	362	Latterini marinati del Delta del Po
	363	Moeche e Masanete
	364	Moscardino di Caorle
	365	Pesce azzurro del Delta del Po
	366	Sardine e alici marinate del Delta del Po
	367	Seppia bianca di Chioggia, Sepe de ciosa, Seppioline di Chioggia
	368	Schia della laguna di Venezia
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	369
370		Trota iridea del Sile
371		Trota iridea della Valle del Chiampo
372		Vongola verace del Polesine
373		Miele dei Colli Euganei
374		Miele del Delta del Po
375		Miele del Grappa
376		Miele del Montello
377		Miele della collina e pianura veronese
378		Miele della montagna veronese
379	Miele di barena	
380	Mieli dell'Altopiano di Asiago	
381	Ricotta affumicata*	
382	Ricotta affumicata della Val Leogra*	
383	Ricotta da sachetto della Val Leogra*	
384	Ricotta fioreta delle vallate vicentine*	
385	Ricotta pecorina dei Berici*	
386	Ricotta pecorina stufata dei Berici*	
387	Ricotta Schotte*	

\* Deroga alle norme igienico sanitarie