

# Il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali

Aggiornamento dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238.

VISTO il decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 recante "Disposizioni in materia di individuazione dei prodotti tradizionali agroalimentari" e, in particolare, l'art. 8, comma 1;

VISTO il decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, rubricato "Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173" e, in particolare, l'articolo 3, comma 3, che attribuisce al Ministero delle politiche agricole e forestali la cura della pubblicazione annuale dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

VISTO l'articolo 2, comma 3, del predetto decreto ministeriale che prevede che le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano inviano gli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali ed i successivi aggiornamenti al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali che provvede all'inserimento nell'Elenco nazionale di cui al cennato articolo 3;

VISTO il decreto ministeriale 18 luglio 2000, recante "Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" con il quale, in attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, si è provveduto alla pubblicazione dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

VISTA la legge 12 dicembre 2016, n. 238, recante "Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino";

VISTO, in particolare, l'articolo 12, comma 1 della citata legge 12 dicembre 2016, n. 238, il quale prevede che con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali sia aggiornato, annualmente, l'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano;

RITENUTO di dover procedere all'aggiornamento, per l'anno 2020, dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano ed inseriti nei rispettivi elenchi, in conformità all'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238;



### Il Ministro delle politiche agricole

## alimentari e forestali

### **DECRETA**

### Art. 1

- L'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e Bolzano, istituito ai sensi dell'articolo 3 del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 e articolato su base regionale e provinciale, è aggiornato, ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, secondo l'Allegato I al presente decreto.
- Gli aggiornamenti degli elenchi regionali e provinciali, di cui all'articolo 2, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 sono comunicati al Ministero entro il 31 dicembre di ogni anno.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma,

5266	170	166	291	1578	1498	49	503	38	809	ယ	161	Totale
380	15	22	ა	75	118		34	0	101	0		Veneto
ယ္	4	0		6	2	ഗ	9	0	7	0	2	Valle d'Aosta
69	>	6	0	31	12	0	4	2	13	0	0	Umbria
461	11	10	0	121	192	ယ	34	2	80	0	œ	Toscana
264	13	11	32	91	78		26	2	6	0	4	Sicilia
22	20	15	1	77	54	>	21		17	0	7	Sardegna
299	4	9	38	78	114		17		24	0	13	Puglia
3	4		0	24	16		15	0	35		8	Prov. Autonoma di Trento
90	>	0	0	35	18		14	0	16	0	5	Prov. Autonoma di Bolzano
342	11	ω	0	102	94	_	50	51	68	0	8	Piemonte
159		10	0	69	30	0	12	0	32	0	5	Molise
154	4		>	46	42	7	12	4	30	0	7	Marche
262	4	5	5	76	30	2	62	0	70		7	Lombardia
300	4	7	42	77	105	ω	17	10	27		7	Liguria
436	9	10	10	175	106	9	41	4	63	0	9	Lazio
178	18	13	8	20	47	ω	15	သ	44	0	7	Friuli Venezia-Giulia
398	တ	8	79	173	58	0	12	ယ	47	0	12	Emilia-Romagna
552	21	10	28	116	235	5	57	0	59	0	21	Campania
269	<u> </u>	21	12	86	73	ω	23		28	0	1	Calabria
149	4	ω	14	51	44	0	14	0	17	0	2	Basilicata
149	4		17	49	30	2	14	0	25	0	7	Abruzzo
Totale	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo scluso il burro)	Preparaioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	Prodotti della gastronomía	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	Prodotti Vegetali allo stato naturale o trasformati	Grassi (burro, Margarina, oli)	Formaggi	Condimenti	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Birre	Bevande analcoliche, distillati e liquori	Regione/Prov. Autonoma
			one	020 XX Revisione	)20 XX	N	trazio	nentar	agroalimentari trazionali	Prodotti a	ਹ ਹ	

		REGIONE ABRUZZO
Tipologia	Ν°	Prodotto
	1	Centerba o Cianterba
	3	Liquore a base di gentiana lutea I., Amaro di genziana, Digestivo di genziana Liquore allo zafferano
Bevande analcoliche,	4	Mosto cotto
distillati e liquori	5	Ponce, Punce, Punk
	6	Ratafia - Rattafia
	7	Vino cotto - Vin cuott - Vin cott
	8	Annoia
	9 10	Arrosticini Capra alla neretese
		Coppa di testa, La Coppa
		Guanciale amatriciano
	13	Lonza, Capelomme
		Micischia, Vilischia, Vicicchia, Mucischia
		Mortadella di Campotosto, Coglioni di mulo
		Nnuje teramane Porchetta abruzzese
		Prosciuttello
Carni (e frattaglie) fresche e		Salame abruzzese, Salame nostrano, Salame artigianale, Salame tradizionale, Salame tipico
, – ,	20	Salame Aquila
loro preparazione		Salamelle di fegato al vino cotto
		Salsiccia di fegato
		Salsiccia di fegato con miele Salsiccia di maiale sott'olio
		Salsicciotto di Pennapiedimonte
		Salsicciotto frentano, Salsicciotto, Saiggicciott, Sauccicciott
	27	Soppressata, Salame pressato, Schiacciata, Salame Aquila
		Tacchino alla canzanese
	and and another benefits the second	Tacchino alla neretese
	30 31	U Sprusciat di Pizzoferrato Ventricina teramana
	32	Ventricina teramana Ventricina vastese, del vastese, Vescica, Ventricina di Guilmi, Muletta
	33	Cacio di vacca bianca, Caciotta di vacca
	34	Caciocavallo abruzzese
	35	Caciofiore aquilano
		Caciotta vaccina frentana, Formaggio di vacca, Casce d'vacc
		Caprino abruzzese, Formaggi caprini abruzzesi Formaggi e Ricotta di stazzo
,	39	Giuncata vaccina abruzzese, Sprisciocca
Formaggi	40	Giuncatella abruzzese
	41	Incanestrato di Castel del Monte
		Pecorino d'Abruzzo
	43 44	Pecorino di Atri Pecorino di Farindola
		Pecorino marcetto, Cacio marcetto
	46	Scamorza abruzzese
Grassi (burro, margarina, oli)	47	Olio agrumato, Olio agli agrumi, Agrumolio
	48	Olio extra vergine di oliva delle Valli aquilane
		Agrini della costa dai trabacchi
		Agrumi della costa dei trabocchi Carciofo del vastese
:	52	Castagna roscetta Valle Roveto
i	53	Cece
		Ciliegie di Raiano e di Giuliano Teatino
		Cipolla bianca di Fara Filiorum Petri
		Conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)  Cotognata e marmellata di mela cotogna
	57 58	Fagioli a olio
		Fagioli a pane
Prodotti vegetali allo stato	60	Farro d'Abruzzo
naturale o trasformati	61	Lenticchie di S. Stefano di Sessanio
กลเนเลเซ 0 แลง101111สม	62	Libretto di fichi secchi
		Mandorle di Navelli, L'mmall Marmellata d'uva, Scrucchiata, Sclucchiata
		Marrone di Valle Castellana
		Mela della Valle del Giovenco
	67	Olive intosso, Olive n'dosse, Olive in salamoia
		Patata di montagna del Medio Sangro, Patana muntagnola
		Patata turchesa, Turca, Turchesca, Viola
	· '	
	~~~~	Patate degli altipiani d'Abruzzo  Panarangina acces piacente. Disvaletta Disvalentia Lagraratta Ly Discent l'Amera
	71	Patate degli altipiani d'Abruzzo Peperoncino secco piccante, Diavoletto, Diavolicchio, Lazzaretto, Lu Piccant, l'Amaro Peperone rosso di Altino

		REGIONE ABRUZZO
Tipologia	N°	Prodotto
	74	Pomodoro a pera
Prodotti vegetali allo stato	75	Solina
naturale o trasformati	76	Tartufi d'Abruzzo
naturale o trasiormati	77	Tondino del Tavo, Fagiolo di Loreto Aprutino
	78	Uva di Tollo e Ortona
	79	Bocconotti di Castel Frentano
	80	Cagionetti, Calgionetti, Caggiunitt', Caggionetti
	81	Cicerchiata
	82 83	Confetto di Sulmona
	84	Croccante di mandorle, Croccante di natale  Cumbriziun', Le Sbattute
	85	Fiadone dolce
	86	Fiadone salato
		La Svivitella
		Lingue di suocera
	89	Maccheroni alla chitarra
	\$	Maccheroni alla molinara, alla mugnaia
	91	Maccheroni con le ceppe
	92	Ndurciullune
	93	Pagnotte da forno di Sant'agata
	94	Pane Cappelli
		Pane casareccio aquilano
		Pane con le patate
		Pane di Solina, Pagnotte di Solina
		Pane nobile di Guardiagrele
	99	Parrozzo
Posta fresche e predett		Pasticci di Rapino
Paste fresche e prodotti		Pepatelli  Dirac con la efficiela Zuffrieul
della panetteria, della		Pizza con le sfrigole, Zuffricul
biscotteria, della pasticceria		Pizza di crema e ricotta Pizza di Pasqua
e della confetteria		Pizza di ricotta
e della comelleria		Pizza dolce tradizionale
		Pizza rustica dolce
		Pizza rustica salata
		Pizza scime, Pizza scive, Pizza ascima, Pizza azzima
		Pizzelle
	111	Ravioli dolci di ricotta
	112	Rimpizza
	113	Sagne a pezze, Tacconelle
	114	Sassi d'Abruzzo, Mandorle atterrate
		Scrippelle, Scrippelle teramane
	F	Serpentone, lu Serpentone
		Sfogliatella di Lama, Sfuiatell
		Sgaiozzi
		Sise delle monache di Guardiagrele, Tre monti
		Spumini Common de la Common de
		Supposte, i Pensieri del poeta, Banane, Celli di prevete
		Torcinelli, Turcinil Torrone di Guardiagrele
		Torrone tenero al cioccolato aquilano Nurzia
		Torrone tenero al cioccolato di Sulmona
		Uccelletti, Li Cellit, Celli pieni
	127	Zeppole di S. Giuseppe
		Il Coatto, Lu Cuatte
		La Coratella d'agnello
		La fracchiata
		La Tjella, Ciabbotta
	132	Le Corde de chiochie
	133	Le "Virtu" teramane
Prodotti della gastronomia		Mazzarelle alla teramana
		Ndocca 'ndocca
		Ngrecciata
		Pallotte cace e ove
		Pasta fatta in casa al ragù di papera
		Pecora alla callara, Pecora alla cottora, Pecora al caldaro
;		Pizz'e e ffo'je
•		Sagne a pezze e cicerchie
l		Taijarille fasciule e coteche
l	11/2	Trippa alla pennese
		T.:
<del></del>		Trippa teramana
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	144	Trippa teramana Scapece
crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	144 145	Scapece
crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi Prodotti di origine animale (miele,	144 145 146	Scapece Lattacciolo, Latteruolo, Latteruola
crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	144 145 146 147	Scapece

*		REGIONE BASILICATA
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e	1	Liquore al sambuco di Chiaromonte
liquori	2	Mir' cutt'
	3 4	Agnello delle Dolomiti Lucane Capocollo
	5	Carne Podolica lucana
	6 7	Gelatina di maiale
	8	Involtini di cotenna Lardo
	9	'Ncandarata
Carni (e frattaglie) fresche e	10 11	Pancetta Pezzente
loro preparazione	12	Prosciutto crudo
	13	Salsiccia
	14 15	Salsiccia a catena Salsiccia al coriandolo di Carbone
		Salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore
	17	Soperzata di Rivello
	18 19	Soppressata Ungrattnoat
	20	Caciocavallo
	21	Caciocavallo di Massa di Maratea
	22 23	Cacioricotta Caprino
	24	Casieddo o Casieddu
Formaggi	25	Manteca
	26 27	Mozzarella Padraccio
	28	Pecorino
	29 30	Pecorino misto Scamorza
	31	Toma
	32	Treccia di Massa di Maratea
	33 34	Treccia dura Capperi di Maratea sotto sale
	35	Carruba di Maratea
	36	Cece rosso di Latronico
	37 38	Cece tondino di Latronico Cipolla bianca di Francavilla in Sinni
	39	Coriandolo di carbone "anes"
		Fagiolo di Muro Lucano
		Fagiolo di San Gaudioso Fagiolo zeminelle
Prodotti vegetali allo stato	43	Farina di Cece di Latronico
	44 45	Farina di germana "iermana" Farina di granone "quarantino"
		Farina di mischiglio
		Farina di carosella
		Fasulo rosso (Scritt) Gilò di Maratea
	50	Gran' cutt'
		Lampascioni Lenticchia di Potenza
		Lupino del Pollino
	54	Maiorica dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Farina di Majonica di Brindisi di Montagna
Proαοιτι vegetali alio stato naturale o trasformati		Melanzana bianca di Senise Nastruss di Calvera
naturale o trasformati	57	Ndussa
		Olio di Cornacchiola di Vietri
		Oliva da forno di Ferrandina Olive nere secche
	61	Olive secche sott'olio, Olive seccate di Cornacchiola
		Passata di pomodoro costoluto di Rotonda Patata rossa di Terranova del Pollino
,		Peperoni cruschi
	65	Pomodorino giallo costoluto di Castronuovo di Sant'Andrea
		Pomodorino giallo lungo di Castronuovo di Sant'Andrea Pomodorino rosso lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
		Pomodoro costoluto di Maratea
		Pomodoro costoluto di Rotonda
		Pomodoro secco "Cietta'icale di tolve"  Pomodori sott'olio
	72	Rafano
		Rappascione di Viggianello
		Risciola Saragolla fina dei Certosini della Grancia di San Demetrio
	76	Soppressata di fichi di Carbone
**************************************	77	Tartufo bianco del Serrapotamo

*	REGIONE BASILICATA					
Tipologia	l N°	Prodotto				
		Anginetto di Lauria				
		A' Pipua di Oliveto Lucano				
	80	Biscotto a otto di Latronico				
	81	Biscotto al coriandolo di Carbone				
	82	Biscotti glassati Calzoni di ceci				
		Cannarricoli di Viggianello				
		Carchiola				
		Cicerata				
	87	Cucciddatu di Rotonda				
		Falagone				
	89	Fusilli lucani, Fusilli con il ferretto, Fusidd', Ferretti, Ferricieddi, Firzuli, minnicchi, minuich				
		Gelatina dolce di maiale				
	91	Gugliaccio di San Costantino Albanese  La Strazzata				
		Manate e manatelle, Pasta a matassa, Manare				
		Migliaccio				
		Mostaccioli				
		Pane di germana "iermana"				
	97	Pane di patata di San Severino Lucano				
		Pane di Trecchina				
	99	Pane nero				
Danta francha a prodatti		Paniceddri o Panetteddri di S. Antonio di Rotonda				
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria		Petulla Shen Paljit di San Paolo Albanese				
		Piccidet' castelluccese				
		Pizza con i cingoli di maiale Pizza a "scannatur" di Carbone				
		Pizza rustica (Cazzola, Scarcedda, Cuzzola)				
e della confellena		Pizzetto di Lauria				
		Polenta di Nemoli				
	108	Rsskatiedde cca muddiche di Episcopia				
		Raskatiell di legumi di Fardella				
		Raskatiello di Miskiglio di Teana, Miskiglio di Teana				
		Ravioli				
		Rosacatarra				
		Sanguinaccio Shtridhla di San Paolo e San Costantino Albanese				
	<u> </u>	Spumino di Cersosimo				
		Tagliatelle, al Tratt di Oliveto Lucano				
		Tapanedda di Episcopia				
	118	Taralli di San Costantino Albanese				
		Tarallo della sposa di San Paolo Albanese, Taralj i ethur				
		Timpallo rustico del Pollino				
		Tortaneddri di S'Antonio di Rotonda				
		U' fricidd, maccherone				
		U panaridd di Oliveto Lucano, Panierino U' pastizz rtunnar				
		U' pastzzott di Nova Siri				
		ù Zuzumagliu				
	127	Viscuttino di Lauria				
		Viscuttu a' gotto di Lauria				
		Cuccia di Nojese				
Prodotti della gastronomia	130	Fasul e pistiddi				
		Fusilli lucani con la mollica di pane, ferriciell cu la muddica, Fusill' cu' muddia Insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea				
		Insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea Involtini di agnello in umido, Gnommariell, gnumeridde				
		Involtini di agnetio in unido, Grioffinaneri, gridineriode Involtini di interiora d'agnetio/capretto arrostiti, Gnommarieli arrustit, Gnumeridde, Migliatiedd				
		Laghn e fasul, Lagane e fasul, Lagane e fagioli,				
		Nuglia di Laurenzana, Nuglia laurenzanese				
	137	Peperoni ripieni alla lucana, Zafaran chin				
•		Pitta di Grandinii∂di Calvera				
		Pu'iata di San Giorgio Lucano				
		Purpette di carnuluvare di Rotonda "mbastarduta"				
		"Salsa" di mele, Cipolline o zucca				
Preparazioni di pesci, molluschi e		Tagliolini con il latte, Tagliolini dell'Ascenzione, Tagghjulìni ku u làtt, Tagliulini dell'Ascension Alici salate di Maratea				
crostacei e tecniche particolari di		Aliciocculi salate di Maratea				
allevamento degli stessi		Garum di Maratea (Salsa di pesce)				
		Miele lucano (r'miel)				
Prodotti di origine animale (miele,		Ricotta				
prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)		Ricotta forte				
		Ricotta salata				

		REGIONE CALABRIA
Tipologia	N°	Prodotto
	1	Amaro alle erbe
	2	Anice
	3	Fragolino
	4	Gassosa al caffè
Bevande analcoliche,	5	Gassosa al limone
distillati e liquori	<u>6</u> 7	Liquore alla liquirizia
]	8	Liquore di agrumi (limoni o limetta) Liquore di bergamotto
	9	Liguore di cedro
	10	Liquore di finocchietto selvatico
	11	Moscatello
	12	Buccularu
	13	Came caprina calabrese
	14	Carne di maiale nero calabrese
	15	Carne di maiale salata
	16 17	Carne ovina calabrese
	18	Carne Podolica calabrese Ciccioli
	19	Cotenne di maiale
	20	Cularina
	21	Culatta
	22	Frittole
•	23	Gelatina di maiale
Compile forth office	24	Guanciale
Carni (e frattaglie) fresche e	25	Lardo, U Lardu
loro preparazione	26	'Nduia
	27	Ndura
	28	'Nnuglia
		Pancetta arrotolata Prosciutto crudo di San Lorenzo Bellizzi
		Prosciutto di maiale nero calabrese
		Salame crudo di Albidona
		Salato di Crotone
		Salsiccia con finocchietto selvatico, Satizza
		Salsiccia di coretto
	*****	Salsiccia pezzente
		Sazizzunu
		Soppressata affumicata, Supprizzata 'ffumicata
		Soppressata di Decollatura Animaletti di provola
		Butirro
		Caciocavallo di Ciminà
		Caciocavallo podolico
	44	Cacioricotta
		Caciotto di Cirella di Plati
		Canestrato
		Caprino dell'Aspromonte
		Farci-provola Felciata
Formaggi		Formaggio caprino della Limina Giuncata
, ormaggi		Mozzarella silana
		Musulupu dell'Aspromonte
		Pecorino del Monte Poro
	55	Pecorino del Pollino
		Pecorino della Locride
		Pecorino della Vallata "Stilaro Allaro"
į		Pecorino misto
		Pecorino primo sale
+		Provola Rasco
		Strazzatella silana
		Olio extra vergine di oliva "Colli di Tropea"
Grassi (burro,margarina, oli)		Olio extra vergine di oliva del Savuto
		Olio extra vergine di oliva della Locride
	66	A maritata
[		Amarene sciroppate
[		Anona cherimola, Annona
Prodotti vegetali allo stato		Arancia di Villa San Giuseppe
_		Asparago selvatico della Calabria
naturale o trasformati		Biondo tardivo di Trebbisacce
}	*****	Broccoli di rapa Cannonata calabrese
-		Castagne al mosto cotto
ŀ		Castagne di Calabria
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		

		REGIONE CALABRIA
Tipologia	Ν°	Prodotto
	76	Ceci abbrustoliti, Calia
	77	Cedro
	78	Cedro candito
	79 80	Cicoria selvatica calabrese Cicorie selvatiche sott'olio
	81	Cipolline sott'olio
	82	Clementine della Piana di Sibari
	83	Collane di peperoni secchi
	84	Confettura di pomodori rossi
		Coroncine di fichi secchi al mirto
		Crocette Fagiolo di Caria
		Fagiolo poverello bianco
		Farina di castagne
		Fichi d'india di Calabria
		Fichi essiccati
		Fichi freschi cotti al forno
		Finocchietto selvatico di Calabria
		Finocchie di Isola Capo Rizzuto
	96	Funghi di Giffone
	97	Funghi "rosito"
		Funghi misti di bosco sott'olio
		Funghi porcini silani "sillo"
		Funghi porcini sott'olio Funghi rositi sott'olio
		Germogli di pungitopo sott'olio, Vruscula sott'olio
		Insalatata di arance, 'Nzalata i purtualli
		Involtini di melanzane
		Limetta
Prodotti vegetali allo stato		Marmellata di arance
naturale o trasformati		Marmellata di bergamotto  Marmellata di clementine
		Marmellata di limoni
		Marmellata di mandarini
	111	Marmellata di uva
		Melanzane sott'olio
		Mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle) Miele di fichi
		Misi misi affucati, Amareddi affucati
		Olive alla calce
		Olive in salamoia
		Olive nella giara
		Olive nere informate
		Olive schiacciate Olive sotto sale
		Origano selvatico della Calabria
		Pallone di fichi
		Panicilli
		Peperoncini piccanti ripieni
	[	Peperoncini sott'olio Peperoncino di Spilinga
		Peperoncino di Spiringa Peperoncino piccante calabrese
		Peperone roggianese
	130	Pistilli
		Pomodori secchi
		Pomodori secchi ripieni Pomodori secchi sott'olio
		Pomodori verdi conservati
		Pomodoro di Beimonte
	136	Trecce di fichi
		Tritato di peperoncino
Candimant		Zucchini sott'olio
Condimenti		Salmoriglio, sarmurigghiu  'Nzullini
		Aniciní
	142	Biscotti alle mandorle e al miele
Deale for the training		Bocconotto di Mormanno
Paste fresche e prodotti		Buffeddi Buffeddi
della panetteria, della		Cannoli, I Cannola
biscotteria, della pasticceria		Chinulille
e della confetteria		Cotognata
o dona comottona	149	Crema reggina
		Crispelle salate, Crispeddhe
		Crispelle dolci, Crispeddhe Crostini di grano
	159	Crosini di drano

		REGIONE CALABRIA
Tipologia	N٥	Prodotto
	153	Cudduraci, 'Nguti
		Cupeta
		Cuzzupa
		Dita d'apostolo
		Fichi ricoperti al cioccolato Frese bianche
		Frese integrali
		Frise al peperoncino
		Ginetti
		Granita, Scirobetta
		Lestopitta
	164	Liquirizia
		Liquirizia alla menta
		Liquirizia all'anice Morticeddhi, Frutti alla martorana
		Mostaccioli Mostaccioli
		Mozzetti
		Nacatole
		Nepitelle
		Ossa di morto, Ossa i mortu
		Pan di spagna di Dipignano
		Pane al miele di Cerzeto Pane casereccio
		Pane con la giuggiulena
		Pane di castagne
	178	Pane di patate
		Pane di pellegrina, I Pani di pellegrina
		Pane di segale di Canolo
		Pasta col ferretto Pasta di mandorla al bergamotto
		Pasta di mandoria ai bergamotto Pasta di mandorie
		Pasta fileja
	185	Paste con lo zucchero
	186	Pesca
Paste fresche e prodotti		Petrale, U Petrali
della panetteria, della		Pezzo duro Pignolata al miele, Napiteddhi
biscotteria, della pasticceria	190	Pignolata anniele, Napiteutiii Pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
e della confetteria	191	Piparelle
	192	Pitta
		Pitta di San Martino
•		Pitta 'mpigliata
		Pizza alla reggina, Pitta a riggitana Pizza di maggio, Pitta di maju
		Pizzi ccu niebiti
		Pizziccul'ova
	199	Rafioli
		Sammartine
		Sanguinaccio
		Scaldatelle, Scaldateddi Scalille
		Sguta
	205	Sorbetto al bergamotto
	206	Sospiri di monaca
		Stomatico
		Stracetti
		Stroncatura, Struncatura Susumelle
		Taglierini e ciciri, Laganelle e ciciri
	212	Taralli bianchi
		Taralli morbidi
		Tarallini ai semi di anice
	-	Tarallini ai semi di finocchio Tarallini al peperoncino
		Tartine di sanguinaccio, Tratini i sanguinacciu
		Tartufo di Pizzo
	219	Torroncino
		Torrone a poglia con mandorle, Turruni
		Torrone di arachidi con zucchero
		Torrone gelato, Turruni gelatu Turdilli
		Yialuni
		Zeppole, Zzippulii San Giuseppi

		REGIONE CALABRIA
Tipologia	N°	Prodotto
	226	Frittata pasquale
	227	Frittele di fiori di zucca, Sciuriddi
	228	Maccheroni con il sugo di capra, Maccaruni i casa cu sugu i capra
	229	Melanzane ripiene, Mulingiani chini
	230	Pancotto, Brodo pieno, Panicuottu
D 1 111 1 11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	231	Parmigiana
Prodotti della gastronomia	232	Peperonata alla calabrese, 'Nzimbatò
	233	Polpette di melanzana, Purpetti i mulingiana
	234	Pomodori ripieni, Pummaroro chini
	235	Riso di magro, Granu mariu, U Risu mariu
		Uova e curcuci, Ova chi curcuci
		Uova strapazzate con pomodoro, Sursuminata
		Acciughe marinate
	239	Acciughe salate
	240	Aguglie, Costardelle fritte
		Alici salate
		Alici salate e pepale
		Alici sott'olio
		Bottarga di tonno Frittelle di neonata, Cicirella, Fritelle di nannata
Dronarazioni di nassi		Involtini di pesce spada
Preparazioni di pesci,		Involtini di spatola, 'Nvoltini i spatula
molluschi e crostacei e		Pesce sciabola, Vela, Spatola
tecniche particolari di		Pesce spada alla ghiotta, Pisci spada a gghiotta
allevamento degli stessi		Pesce spada arrosto con il sarmoriglio, Pisci spada rustutu c'u sarmurrigghiu
anevamento degli stessi		Rosamarina
		Sarde salate
•	253	Sarde salate e pepate
		Sardella salata di Crotone
		Stocafisso, Stocco alla ghiotta
		Stocco di Mammola
		Tonno sott'olio, Pesantono sott'olio
		Tortiera di alici
		Miele di arancio calabrese
		Miele di castagno calabrese
Prodotti di origine animale		Miele di corbezzolo Miele di eucaliptus calabrese
_		Miele di nelata di abete calabrese
(miele, prodotti lattiero		Miele di merata di abete carabrese Miele di sulla calabrese
caseari di vario tipo escluso		Ricotta
il burro)		Ricotta affumicala
n barroj		Ricotta di capra affumicata
•		Ricotta di pecora
	$\overline{}$	Ricottone salato

		REGIONE CAMPANIA
Tipologia	N°	Prodotto
	1	Aceto di Fico Bianco
	2	Cioccolato al limoncello
	3	Fragolino
	4	Liquore al tartufo nero
	5	Liquore concerto Liquore crema di limone
	7	Liquore di amarene
	8	Liquore di gelse rosse
	9	Liquore di madarino dei Campi Flegrei
Bevande analcoliche,	10	Liquore di mirtillo
	11	Liquore finocchietto
distillati e liquori	12	Liquore Laurino del Casertano
	13	Liquore nanassino
	14	Malaca
	15	Nespolino
	16	Nocillo
	17	Sciroppo di arancia bionda
	18 19	Sidro di Mela Annurca Sidro di Mela Limoncella
	20	Sidro di Meia Elmondella Sidro di Pera del Matese
	21	Vino cotto
	22	Ammugliatielli
		Agnello di Carmasciano
	24	Braciola di capra di Siano
	25	Busecchia-Mammella di vacca, Busecchia
	26	Capicollo
	27	Capicollo di Ricigliano
	28	Capicollo di Zungoli
	29	Capra bollita
	~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	Carne bufalina
	31	Carne di bovino podolico
	32	Carne di suino di razza Casertana
	33	Carne ovina di Laticauda Cervellatine
	34 35	Cicoli
	36	Coniglio di fosso dell'Isola d'Ischia
		Fegato con la zeppa
		Filetto di Vairano Patenora*
		Filettone di Vairano Patenora*
	40	Fiocco di prosciutto
	41	Fleppa*
		Gelatina di maiale*
	43	Guanciale del Formicoso
		Marzafecatu di Castel San Lorenzo*
		Mozzariello*
		Nnoglia di maiale* Nzogna - Sugna nella vescica, Nzogna nella vescica
		O per e 'o muss
	49	Orvula*
Carni (e frattaglie)		Pancetta arrotolata
fresche e loro	51	Pancetta tesa
preparazione	52	Porchetta del Sannio
pi spai azivi is		Prigiotto*
		Prosciuttella della bassa Valle del Calore
		Prosciutto di Casaletto*
ļ		Prosciutto di Pietraroja*
		Prosciutto di Rocchetta*
		Prosciutto di Trevico*
		Prosciutto di Venticano* Prosciutto irpino*
1		Salame Napoli*
THE SAME		Salame di Mugnano*
İ		Salsiccia
ŀ		Salsiccia affumicata
ļ		Salsiccia del Cilento*
<b>†</b>	~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	Salsiccia del Vallo di Diano*
ļ		Salsiccia di polmone*
	68	Salsiccia fresca a punta di coltello
		Salsiccia r' poc*
		Salsiccia rossa di Castelpoto*
ļ		Salsiccia sotto sugna
ļ		Salsiccia sotto sugna di Vairano Patenora
	73	Samurchio*

	·	REGIONE CAMPANIA
Tipologia	N°	Prodotto
	74	Sopressata caggianese*
	75	Soppressata del Cilento*
	76	Soppressata del Sannio*
	77	Soppressata del Vallo di Diano*
	78	Soppressata di Gioi Cilento*
	79	Soppressata di Ricigliano*
	80	Soppressata irpina*
	81	Bebè di Sorrento
	82	Bocconcini alla panna di bufala
	83	Burrini e burrata di bufala
	84	Caciocavallo affumicato
	85	Caciocavallo del Matese*
	86	Caciocavallo di bufala
	87	Caciocavallo di grotta del Cervati e delle Gole di Pertosa*
	88	Caciocavallo di Castelfranco*
	89	Caciocavallo irpino di grotta*
	90	Caciocavallo podolico*
	91	Caciocavallo podolico dei Monti Picentini*
	92	Caciocavallo Stagionato di Grotta del Tanagro*
	93	Caciocchiato
	94	Cacioricotta caprino del Cilento
	95	Caciotta di capra dei Monti Lattari
	96	Caciottina canestrata di Sorrento
	97	Caprino conciato del Montemaggiore*
	98	Caso conzato*
	99	Caso maturo*
	100	Caso Vallicelli*
	101	Casoperuto e marzolino*
	102	Casuforte di Statigliano, Cacioforte, Casoforte*
		Casu ré pecóra del Matese*
		Fiordilatte
		Fior di ricotta di Ponte Persica
		Formaggio caprino del Cilento
		Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*
		Formaggio morbido del Matese*
Formaggi		Juncata
. omagg.	***************************************	Manteca*
		Manteca del Cilento*
		Mascarpone di Bufala
		Mozzareila nella mortella*
	114	Pecorino del Monte Marzano*
		Pecorino di Bagnolese*
		Pecorino di Carmasciano*
		Pecorino di Laticauda*
		Pecorino di Vitulano*
		Pecorino di Pietraroja*
		Pecorino fresco e stagionato
		Pecorino salaprese*
		Primosale stagionato di Cuffiano*
		Provola affumicata*
		Provola affumicata di bufala*
	1	Provolone*
		Riavulillo*
		Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia*
		Scamorza
		Scamorza di bufala
		Scamorza di Montella
		Scamorzini del Matese*
		Scamosciata
		Stracchino di Bufala
		Stracciata*
		Stracciata del Matese*
		Treccia di Montella
		Treccia di Montella
		Burro artigianale*
Grassi (burro,		Burro di bufala
margarina, oli)		Olio extravergine di oliva Ortice di Pontelandolfo
maryanna, viij		Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino
		Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane
		Aglio dell'Ufita
		I Bibliography and an allower
		Albicocca vesuviana Antica Pera da Sidro del Matese

		REGIONE CAMPANIA
Tipologia	N°	Prodotto
		Arancia di Pagani
		Arancia di Sorrento
	149	Broccolo del Vallo di Diano
	150	Broccolo di Paternopoli
	151	Broccolo friariello di Napoli, Friarielli
	153	Caldarroste in sciroppo e rum
Prodotti vegetali allo	154	Cappella
	155	Carciofo bianco
stato naturale o	156	Carciofo capuanella
trasformati	157	Carciofo di Castellammare
	158	Carciofo di Montoro
	159	Carciofo di Pietrelcina
	160	Carciofo di Procida
	161	Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola
		Cardillo
	163	Cardone
		Carlentina
		Carosella
		Castagna del Monte Faito
		Castagna del monte : alto
		Castagna di Acerno
		Castagna di Trevico
		Castagna jonna di Civitella Licinio Castagna paccuta
		Castagna tempestiva del vulcano di Roccamonfina
		Castagna vofarella
		Castagne infornate, Castagne n'fornate
		Castagne moscie, Fico
		Cavolfiore gigante di Napoli
		Cavolo da minestra
		Cece di Cicerale
	179	Cece di Valle Agricola
	180	Cece nero del Fortore
	181	Cece piccolo del Sannio
	182	Cicoria selvatica
	183	Cicoria verde di Napoli
	184	Ciliegia del Monte
		Ciliegia della Recca
	186	Ciliegia di Bracigliano
		Ciliegia di Pimonte
		Ciliegia di Siano
		Ciliegia maiatica
		Ciliegia melella
•		Ciliegia S. Pasquale
		Cipolla alifana
		Cipolla bianca di Pompei
		Cipolla di Eremiti
		Cipolla di Vatolla
		Cipolla ramata di Montoro
		Corresce re cocozza janca di Aquilonia
		Corresce re cocozza jarica di Aquilonia Cuccija
		Curn' ciell a callariell'
		Fagioli di Volturara Irpinia
		Fagioli lardari
		Fagioli quarantini
		Fagioli tabacchini
		Fagiolo a formella
Prodotti vogotali alla		Fagiolo a pisello
Prodotti vegetali allo		Fagiolo bianco di Montefalcone
stato naturale o		Fagiolo della regina di San Lupo
trasformati	208	Fagiolo dell'occhio
แนงเบเทเลน		Fagiolo dente di morto
		Fagiolo di Cera
		Fagiolo di Controne
		Fagiolo di Gallo Matese
		Fagiolo di Gorga
		Fagiolo di Mandia
		Fagiolo di Villaricca
		Fagiolo di Villancca  Fagiolo mustacciello
		Fagiolo risillo
	040	
		Fagiolo San Pasquale di Casalbuono Fagiolo s'anter di Casalbuono

	REGIONE CAMPANIA			
Tipologia	l N°	Prodotto		
1,1,50.53.4		Fagiolo striato del Vallo di Diano		
		Fagiolo tondino bianco del Vallo di Diano		
	£	1 2		
		Fagiolo Zampognaro		
		Fagiolo zolfariello		
	225	Farro dicocco del Sannio, pane e pasta di farro		
	226	Fava di Miliscola		
	227	Fichi secchi con miele		
		Fico di S. Mango		
		Fico lardaro		
	L	Fico troiano		
		Fico vendemmia, Natalese		
	\$	Finocchio bianco palettone		
		Finocchio di Sarno		
	234	Fragolata di Acerno		
	235	Fragolina degli Alburni e dell'alto Sele, Fraulella		
		Frutti di Bosco di Acerno		
	237	Fungo porcino del vulcano di Roccamonfina		
		Giallona di Siano		
		Grano arso		
		Grano romanella		
		Granoturco della quarantina		
		Granoturco di Gallo Matese		
		Kaki vainiglia napoletano		
		Lenticchia del Sannio		
		Lenticchia di Valle Agricola		
	246	Limone dei Campi Flegrei		
	247	Limone di Procida		
	248	Lupino gigante di Vairano		
		Mais Rosso di Baselice		
		Mais spiga bianca, Spogna bianca		
		Mandarino comune vesuviano		
		Mandarino dei Campi Flegrei		
· .		Marrone di S. Cristina		
		Marrone di Scala		
		Marzellina		
		Marzocca		
		Mela bianca di Grottolella, Mela Renetta champagne		
		Mela capodiciuccio		
	259	Mela chianella		
		Mela chichedda		
	261	Mela limoncella		
	262	Mela limoncellona		
	263	Mela San Giovanni		
•		Mela sergente		
		Mela tubbiona		
		Mela zitella		
		Melanzana cima di viola		
		Melanzana lunga di Napoli		
		Melanzana paccia		
		Melata di fichi		
	<b>J</b>	Melone di Altavilla		
		Melone di Capua		
		Melone napoletano		
	274	Nocciola camponica		
		Nocciola di S. Giovanni		
		Nocciola mortarella		
•		Nocciola riccia di Talanico		
		Noce di Sorrento		
		Noce malizia		
		Noce San Martino		
		Oliva caiazzara		
		Oliva calazzara Oliva salella ammaccata del Cilento		
Dun datti		Oliva Tifatina o del Tifata		
Prodotti vegetali allo	<del></del>	Oliva vernacciola di Melizzano		
stato naturale o		Oliva masciatica		
		Olive pisciottane schiacciate sott'olio		
trasformati		Origano del Matese		
		Panzarieddi di Casalbuono		
	289	Papaccelle		
	290	Pappola		
		Patata di Acemo		
		Patata di Monte San Giacomo		

		REGIONE CAMPANIA
Tipologia	Ν°	Prodotto
		Patata di Trevico
		Patata fresca campana
		Patata nera dei Matese
		Patata novella
		Patata ricciona o riccia di Napoli
		Patata rossa del Vallo di Diano
		Patata sotterrata di Calvaruso
		Peperoncini ripieni al tonno
		Peperoncini verdi o di fiume
		Peperoncino friariello napoletano
		Peperoncino friariello nocerese
		Peperone cazzone
		Peperone papaccella, Papaccelle riccie
		Peperone quarantino di San Salvatore
		Peperone sassaniello
		Peperoni quagliettani
		Pera carmosina
		Pera del rosario
		Pera lardara
		Pera mastantuono
		Pera pennata
		Pera Sant'Anna
		Pera sorba
		Pera spadona di Salerno
		Pera spina
	318	Percoca col pizzo
	319	Percoca puteolana
	320	Percoca terzarola
	321	Pesca bellella di Melito
		Pesca bianca napoletana
	323	Pesca poppa di venere
	324	Peschiole
	325	Pezzetta 'e vino cuotto
	326	Piselli cornetti
, ,,	327	Pisello centogiorni
		Pomodori secchi sott'olio
	329	Pomodorino campano
	330	Pomodorino corbarino
	331	Pomodorino dell'Ufita
	332	Pomodorino di Rofrano
		Pomodorino giallo
	334	Pomodorino seccagno di Gesualdo
	335	Pomodoro cannellino flegreo
	336	Pomodoro di Sorrento
		Pomodoro fiaschello di Battipaglia
		Pomodoro guardiolo
		Pomodoro pelato di Napoli
	340	Pomodoro Re Umberto
		Pomodoro sarvatico
	342	Prugna coglipiecuri
		Rapa catozza
	344	Risciola
	345	Risi di Casalbuono
	346	Saragolla
	347	Scarola bianca riccia schiana
		Sciuscillone
	349	Secena
Prodotti vegetali allo		Sedano di Gesualdo
-		Speuta
stato naturale o		Susina botta a muro
trasformati		Susina marmulegna
		Susina pappacona
		Susina pazza
		Susina scarrafona
		Susina turcona
		Tartufo di Ceppaloni
		Tartufo di Colliano
		Tartufo nero del Matese
		Tartufo nero di Bagnoli Irpino
		Timo delle coste del Mutria
		Torzella, Cavolo greco, Torza riccia
		Uva armonera del Cilento
		Uva bianca a cuore del Cilento

		REGIONE CAMPANIA
Tipologia	N°	Prodotto
	366	Uva catalanesca
	367	Uva Coda di Volpe Rossa
		Uva cornicella
		Uva Lengua de Femmena
		Uva salamanna Uva sanginella
		Tabaccanti di Casalbuono
		Vimi
	374	Zafferano
	375	Zucca lunga di Napoli, Cocuzza zuccarina
		Zucca napoletana
	377	Zucchino san pasquale
		Amaretto di Caposele
		Biscotti al miele Biscotti di Castellammare
		Biscotto di grano integrale
		Biscotto di granone
		Biscotto all'amarena
		Biscotto di Sant'angelo
		Calzoncelli
		Calzone
Paste fresche e		Cannazze
		Cannolo cilentano
prodotti della		Carrati
panetteria, della	1	Cartellate con mosto
biscotteria, della		Casatiello dolce Asatiello sugna e pepe
pasticceria e della	394	Chiacchiere
•		Ciaola
confetteria		Ciaolone
		Confettone, ò Cunftton
		Copeta
	399	Delizie al limone
	~	Divino amore
		Follovielli
		Fresella Beneventana
$(\mathcal{H}_{\mathcal{A}})_{\mathcal{A}} = (\mathcal{H}_{\mathcal{A}})_{\mathcal{A}} = (\mathcal{H}_{\mathcal{A}})_{\mathcal{A}} = (\mathcal{H}_{\mathcal{A}})_{\mathcal{A}}$		Fusilio di Felitto
		Fusillo di Gioi Fusillo furitano, ò Fusillo furitano, ò Riccio furitano
		Guanto Caleno
		Marsigliese
		Matasse di Caposele
		Migliaccio
		Monachina
		Muffletto di Caposele
		Mustaccioli
		'Ndunderi
		'Nfrennula Pagnotta di Santa Chiara
		Palme di confetti
		Pane dei Camaldoli
		Pane di Baiano
		Pane di Calitri
		Pane di iurmano
		Pane di Montecalvo
		Pane di Padula
		Pane di patate
		Pane di San Sebastiano
		Pane di Saragolla
		Pane di Villaricca Panesillo di Ponte
		Paniedd' r' sirino
		Panino napoletano
		Pantorrone
		Panuozzo
	1 701 1	
		Panzarotti
	432 433	Parrozzo*
	432 433 434	Parrozzo* Pasta mischiata
	432 433 434 435	Parrozzo* Pasta mischiata Pasticella di Acerno
	432 433 434 435 436	Parrozzo* Pasta mischiata Pasticella di Acerno Pasticcio caggianese
	432 433 434 435 436 437	Parrozzo* Pasta mischiata Pasticella di Acerno

		REGIONE CAMPANIA
Tipologia	N°	Prodotto
		Pizza chiena
		Pizza Cilentana
Danta for a large	441	Pizza con ricotta
Paste fresche e		Pizza di farinella bacolese, Pizza gialla, 'A Zellòse
prodotti della		Pizza di San Martino Pizza di scarola
panetteria, della		Pizza figliata, Serpentone
biscotteria, della		Pizza nigliata, ocipentorie
		Pizza napoletana verace artigianale
pasticceria e della		Pizza roce caggianese
confetteria		Pizza sulla liscia*
		Puccellato dolce
		Puccellato salato
		Raffioli
		Ravioli allo zenzifero di Quaglietta
		Raviolo di ricotta di pecora Ricci
		Roccocò
		Sanguinaccio
		Scaldatelle
		Scanata del Sannio
		Scazzatiello, Cavatieddu
	461	Scialatiello
		Sciavola di Circello
		Sciusciello, ò Sciuscello
		Sfogliatella
		Sfogliatella Santa Rosa
		Sospiri al limone
		Spantorrone di grotta
		Struffoli Struppolo
		Susamielli
		Taraddi con finocchio
		Taralli intrecciati
		Tarallini al vino
	474	Tarallo all'uovo
		Tarallo con le mandorle
		Tarallo cu ll'ove
		Tarallo di Agerola
		Tarallo di San Lorenzello Tarallo Roscianese
		Tarallo sugna e pepe
		Tarallucci al naspro
		Tasca
		Torroncino di Roccagloriosa
		Torrone croccantino di S. Marco dei Cavoti
		Torrone di Benevento
		Torrone di castagna
		Torrone di Ospedaletto d'Alpinolo
	488	
		Turcinegliu
		Vanti Zandraglia
		Zandragiia Zeppola di S. Giuseppe
		Zeppola di 3. Giuseppe Zeppola fritta
		Baccalà alla perticatora
		Braciola
	496	Carne al latte
	497	Ciambottella
		Ciauliello
		Cicci di Santa Lucia
		Crocché
		Gattò di patate
		Genovese  Frittete di commerce
		Frittura napoletana
		Frittura napoletana Melanzana a scarpone
		Minestra caggianese
Prodotti della		Parmigiana di melanzane
gastronomia		Peperone imbottito
gasaonoma		Pancotto dei foresi
		Panzetta
		Patane e cicc'

	REGIONE CAMPANIA			
Tipologia	ΙΝ°	Prodotto		
1,4119.	512	Polenta stampata, Alla Cucchiaredda, Frattaccio		
		P'ttera		
		Ragù napoletano		
		Salsa piccante		
		Sartù di riso		
	517	Scarpariello		
		Scarpella di Castelvenere		
	519	Sfrionzola		
		Stufati di Teggiano		
		Zuppa di soffritto		
		Acciughe sotto sale*		
		Alicette piccanti*		
Preparazioni di pesci,		Alici di menaica*		
molluschi e crostacei	525	Alici marinate*		
	526	Colatura di alici di Cetara*		
e tecniche particolari	527	Cozza del goifo di Napoli e del litorale flegreo, Cozzeca		
di allevamento degli		Filetti di alici sott'olio*		
stessi	529	Stocco*		
310331	530	Tarantiello		
	531	Triglia rossa di Licosa*		
	532	Marzellina*		
	533	Miele di acacia		
	534	Miele di asfodelo		
	535	Miele di borragine		
	536	Miele di cardo		
·	537	Miele di castagno		
	538	Miele di girasole		
Prodotti di origine	539	Miele di rovo		
	540	Miele di sulla		
animale (miele,	541	Miełe millefiori		
prodotti lattiero		Ricotta di Carmasciano		
caseari di vario tipo		Ricotta di fuscella*		
		Ricotta di Laticauda		
escluso il burro)		Ricotta di Pecora Bagnolese		
		Ricotta essiccata di bufala*		
·		Ricotta essiccata ovicaprina*		
		Ricotta fresca di bufala*		
		Ricotta fresca ed essiccata di capra*		
		Ricotta fresca ed essiccata di pecora*		
		Ricotta mantéca di Montella		
	552	Ricotta salaprese		

<sup>\*</sup> Deroga alle norme igienico sanitarie

	REGIONE EMILIA-ROMAGNA			
Tipologia	٧v°	Prodotto		
	1	Acqua d'orcio o d'orzo, L'Acqua d'orz o d'orss		
	2	Anicione, Andsòn		
	3	Anisetta, Anisèta		
	4	Macerato di pere in grappa		
	5	Liquore di prugnoli, Bargnolino, Bargnulein		
Bevande analcoliche,	6	Liquore zabaglione all'uovo		
distillati e liquori	7	Maraschino, Maraschèin		
3,	8	Marenata		
	9	Nocino, Nosen, Nozèn		
	10	Sorbolo, Liquore nobile di sorbole, Liquor ed sorbi, Sorbolino, Sorbolen		
	11	Sassolino		
	12	Vin brûlè, Vino brulè, Brulè		
	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	Came bovina di razza Romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca Rumagnola		
	18	Came della razza bovina Marchigiana		
	19	Castrato di Romagna, Castrè, Castròn		
	20	Ciccioli (o cicciolata), Grassei (o suprasè), Ciccioli sbricioloni, Grassei sbrislon, Cicoli, Sgrisciuli*		
	21	Coppa arrosto, Cupa arost		
		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		
	<u>25</u> 26	Culatello, Culatel*		
		Fegatelli Fegatelli		
	28	Fiocchetto		
		Fiocco di culatello*		
		Gallo ruspante		
	31	Lardo di Montefeltro		
		Lardo, Gras		
		Lonzino, Capolongo		
Comile frotto alia	34	Mariola*		
Carni (e frattaglie)	35	Mazza fegato		
fresche e loro		Miaccio, Miaggio, Migliaccio		
preparazione	37	Pancetta arrotolata		
proparazione	38	Pancetta canusina*		
•		Pesto di cavallo, Caval pist		
		Piccola di cavallo, Picula 'd caval		
		Pollo di razza Fidentina		
		Pollo di Romagna		
		Porchetta, Purcheta		
		Prosciutto aromatizzato del Montefeltro		
		Salame all'aglio, Salam da l'ai*		
	45	Salame di Canossa o Salame di Castelnuovo Monti*		
	47	Salame fiorettino*		
		Salame gentile, Salam gentil, Salâm zintìl*		
	49	Salsiccia		
	_	Salsiccia gialla fina, Sulzezza zala bouna e fina		
	51	Salsiccia matta, ciàvar, zuzèzza mata		
	52	Salcicciotto alla piacentina, Salame da cuocere, Salam da cotta		
		Spalla di San Secondo, Spalla cotta e spalla cruda, Spala cota e crùda*		
		Stracotto alla piacentina, 'L Stua		
		Suino di razza Mora o Mora romagnola		
		Suino pesante		
	57	Tacchini bronzato rustico o nostrano, Galnacc, Dindo		
	58	Tasto, Tast		
	59	Zuccotto di Bismantova*		
VVIII de la constant	60	Pasta di tartufo bianco		
Condimenti		Sale alimentare di Salsomaggiore		
Condiniona		Sale, Sàl		
		Caciotta*		
		Caciotta vaccina al caglio vegetale*		
	65	Caprino*		
	66	Cascio pecorino lievito, Pecorino fresco a latte crudo*		
Formaggi	67	Casecc*		
Formaggi		Formaggetta fresca, Furmain*		
		Pecorino*		
		Pecorino del pastore*		
		Pecorino del pastore" Pecorino dell'Appennino Reggiano*		
	f I	r econitio dell'Appennino reggiano		

	,	
Tipologia	N°	Prodotto
	72	Raviggiolo*
Formaggi 	73	Ribiola della bettola, ill Ribiol*
	74	Robiola, Ribiola, Furmai nis
	75	Aglio bianco piacentino
	76	Albicocca Val Santerno di Imola
	77	Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: Verdulino della Goccia
	78	Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: Mandorla piacentina
	79	Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: Tonda piacentina, Nisola dmestiga
	80	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni
	81	Antica varietà di patata piacentina della cultivar Quarantina, Quaanti-na
	82	Antiche varietà di castagne piacentine: Domestica di Gusano, Vezzolacca
	83	Antiche varietà di ciliegia piacentina: Flamengo, Pavesi, Mora o Mora piacentina, Mori, Maraso di Villanova, Prima, Primissima, Smirne, Mora di Diolo, Albanotti
	84	Antiche varietà di mela piacentina: Verdone, Calera o Carraia o della Carrara, Fior d'acacia, P 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, Bianche
		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, comina, cometta, comuzza, barzizza, curnèna, curnózza
	97	Cucciaroli, Cuciarole, Cuciarùl
	98	Doppio concentrato di pomodoro
		Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castaggne
Prodotti vegetali allo		Farro triticum dicoccum
stato naturale o		Fragola di Romagna
		Gemoglio di pungitopo sott'olio
trasformati	103	Kiwi
		Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro
		Loto di Romagna
		Marmellata di bacche di rosa canina
		Marmellata di more
		Marrone del Montefeltro
		Marrone di Campora, Maron ed Campra
		Mela campanina, Pòm campanein
		Mela rosa Romana, Mela Rousména
	1	Melone tipico di San Matteo Decima
		Patata di Montescudo
		Patata di Montese
		Pera Scipiona
		Pera Volpina
		Pesca Bella di Cesena
		Pesca buco incavato, Bus incavè
		Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo
		Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa
		Sapore, Savor
	122	Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt
	123	Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfla, Streidoul, Strigli Strigul, Strìdual, Strivul, Strìyval
	124	Sugali, Sugal
		Sughi d'uva reggiani, Sugh
		Susina di Vignola
		Susina Vaca Zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacazaebeo, Vacazza
		Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca
		Tartufo bianco pregiato
	130	Tartufo nero di Fragno, Trifola
		Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra
		Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)
acta francha a producti della		Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt
aste fresche e prodotti della		Amaretti, Amarett
panetteria, della biscotteria,		Amaretto di Spilamberto
della pasticceria e della confetteria	136	Anolini, Anvein, Amvei, Anvei, Anven

		REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Tipologia	Ν°	Prodotto
		Basotti, Bassotti, Tagliolini al fomo, Bazòt, Bassot
		Bensone, Balsone, Balson
		Biscione reggiano Bizulà
		Bodino di uva Termarina
		Bomba allo zabaglione o di Canossa
		Bomba di polenta, Bomba ed puleinta
		Bomba di riso, Bomba 'd ris
		Bomba di tagliatelle
		Borlengo, Burleng, Burlang
		Bortellina, Burtlêina
		Bracciatello Bustrengo, Bustrenga, Bustrèng, Bostrengo
		Caffe in forchetta
		Canestrelli, Canestrèli
	153	Cantarelle, Al Cantarelli
		Cappelletti ail'uso di Romagna, Caplet
		Cappelletti, Caplitt
		Cappelletto reggiano
		Cassatella Castagnaccio, Castagnaz
		Castagnaccio, Castagnaz
		Castagnole
		Cherseinta sotto le braci, Crescentina
		Chisolini, Chisulèn o Chissò
		Chizze regglane, El Chezzi, Chezzi
		Ciabatta di S. Antonio, Savata ed S. Antoni
		Ciaccio, Ciacc Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua
		Ciambella ferrarese. Brazadela
		Ciambella reggiana, Bresadela, Busilan
		Ciambella, Boslan, Zambëla
		Ciambelline, Buslanein
Paste fresche e		Coppo all'emiliana
		Crescenta, Carsent
prodotti della		Crescenta fritta, Cherscènta frètta
panetteria, della		Crescioni, Guscioni, Cassoni, Carsôn, Gussun, Cursôn Croccante. Cruccant
biscotteria, della		Crostoli del Montefeltro
pasticceria e della		Curzoli, Strigotti, Curzùl
confetteria		Dolce di San Michele, Dolz ad San Michele
cometteria		Erbazzone di Reggio Emilia
		Fave dei morti, Fave dolci, Favette
		Focaccia con ciccioli, Chisola
		Fritloc frittelle di castagne Frittelle di farina di castagne, Frittell ad fareina ad castagne
		Frittelle di riso, Fritell ad ris
		Frittelle di tagliatelle, Pattone
		Frittelle o sgonfietti, Fritell o sgiunfaitt
	187	Garganelli, Garganell, Maccheroni al pettine
•		Gialletti, gialetti, zalet, piadòt
		Gnocchetti con fagioli, Pisarei e fasò
		Gnocchetti di pangrattato, Pisarei Gnocco al forno coi ciccioli, Gnocc, Gnocc cott al fouren con i grasso
		Gnocco di patate, Gnocchi di patate, Sgranfignone, Macarun
		s'al pateti, Gnòc
		Gnocco fritto, Gnocc frett o gnocc, Al Gnoc frètt, 'L. Gnoc
	194	Gramigna gialla
		Gramigna paglia e fieno
		Gramigna verde
		Intrigoni, Sfrappole emiliane, Intrigoun
		Latte alla Portoghese Latte brulè, Latt brulè
		Latte in piedi, Latt in pè
		Latteruolo
		Mandorlato al cioccolato di Modigliana
	$\overline{}$	Manfrigoli
		Maltagliati, Puntarine, Malfatti, Malfattini, Meltajé, Maltajéd
		Mandorlini del ponte, Mandurlin dal pont
		Miacetto, Miacet
	$\vdash$	Migliaccio di Romagna, Sanguinaccio, Berleng, Migliaccio, e Miazz
		Minestra di castagne Minestra imbottita, Spoja lorda
	210	Mistocchine, Mistuchina, Mistuchen, Mistòk, Mistocchi ed fareina ed castagn, Al Mistuchini, Al

REGIONE EMILIA-ROMAGNA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<u> </u>		Mosto cotto, Must cot	
		Offelle di marmellata	
		Orecchioni, J Urciôn	
		Pagnotta di San Martino, Pagnota ad San Martén	
		Pagnotta pasquale	
		Pagnotta pasquale di Monte Colombo, Pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb	
		Pancotto, Pancöt, Pacöt Pan di Spagna	
		Pane a lievitazione naturale	
		Pane casareccio, Pan casalen	
		Pane di Castrocaro	
		Pane di zucca, Pan ad zücca	
	223	Pane dolce con i fichi, Pan dülz cun i figh	
		Panzanella, Panzanela	
		Pane schiacciato, bataro	
		Pappardelle, Al Papardel; Al Papardeli	
		Passatelli, Passatini, Pasadein, Pasadòin in bròd	
		Pastafrolla alla maniera reggiana Pasta Margherita	
		Pasta rasa, Pastarèsa, Pasta resa, Pasta ragia	
		Pasticcio di cappelletti	
		Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, Al Pastiz	
		Patacucci, Patacóc, Patacùc	
		Pattona, Castagnaccio, Torta di castagne	
	235	Pesche finte ripiene	
		Piada coi ciccioli	
		Piadina della Madonna del Fuoco	
		Piadina fritta, Pié fretta	
		Pinza bolognese, Penza bolognese	
		Pizza di Pasqua, Crescia di Pasqua	
	241	Polentine Riso con la tritura o tradura, Minestrino di Pasqua, Minestra del paradiso, Ris cun la tràdura, Ris	
	242	coun la terdura, Riso e tevdura	
Paste fresche e	243	Savoiardi	
prodotti della		Savoiardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, Savulèrd	
panetteria, della		Sbricciolina, Sbrisulina	
•	246	Scarpasot	
biscotteria, della		Sfoglia dell'Emilia-Romagna, Spója, Spòia	
pasticceria e della	248	Sfogliata o torta degli Ebrei, Tibuia	
confetteria	249	Sfrappe, Fiocchetti, Sfrappole, Chiacchiere delle suore, Sfrapli, Al frap, fiuchét, Ciacri dal	
	250	sori Solata, Solata di farina bianca, Suleda	
		Spianata, Schiacciata, S-ciazêda, Spianeta, Scaciata, Scacigna	
		Spongata di Busseto	
		Spongata di Comiglio	
		Spongata di Piacenza, Spungada, Spungheda	
	<b>2</b> 55	Spongata di Reggio Emilia	
		Spongata, Spunghéda	
		Sprelle, Spreli	
		Spumini, Schiumini, Spumén	
		Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent	
	<del></del>	Stracchino gelato, Stracchein in gelato Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt	
		Strozzapreti, Farrailini, Scrichet, Fluchet Strozzapreti, Strozaprit	
		Sulada	
		Tagliatelle, Tajadèli, Tajadël, Lasagni	
		Tagliatella bolognese	
		Tagliatelle con gli stridoli, Tajadël cun i stridul, Tajadël cun i strigul, Tajadëli cun i stridle	
		Tagliatelle dolci	
		Tagliatelle verdi, Tajadël verdi, Tajadèli verdi	
		Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi	
		Tardura	
		Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese	
		Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola Topino d'Ognissanti	
		Torta d'erbe	
		Torta dei preti, Turta ad prètt	
		Torta di granoturco, Turta ad mëlga	
		Torta di mele, Turta ad pum	
		Torta di pere, Turta ad per	
	279	Torta di prugne, Turta ad brügna	
	280	Torta di ricotta	
		Torta di riso di reggiana	

REGIONE EMILIA-ROMAGNA			
Tipologia	N°	Prodotto	
	282	Torta di uva Termarina	
		Torta ricciolina o torta di tagliatelle, Taiadela	
		Tortellacci, Tortelloni, Turtlacc	
		Tortellacci di carnevale	
		Tortelli alla lastra Tortelli con le ortiche	
		Tortelli d'erbetta, Torde d'erbeta	
		Tortelli di carnevale, Frittelle ripiene, Turtlitt	
Paste fresche e		Tortelli di mele	
prodotti della		Tortelli di patate	
•		Tortelli di ricotta	
panetteria, della		Tortelli di ricotta alla piacentina, Tortelli, Turtei cu la cua, Turtei	
biscotteria, della		Tortelli di San Giuseppe, Turtei ad San Giusepp Tortelli di verza	
pasticceria e della		Tortelli di zucca alla reggiana, Turtei ed zoca	
confetteria		Tortelli di zucca, Tortei ad zücc, Cappellacci di zucca, Turtlòn ad sùca	
33777333774		Tortelli coi rosolacci, Turtel cun al barösli; Turtel con al roșli	
	299	Tortelli ripieni con bietole, Tortelli verdi alla reggiana, Turtee d'erba	
		Tortellini di Bologna	
		Tortellini	
		Zabajone, Zabaglione, Zambajoun Zampanella, Zàmpanèla	
		Zampaneila, Zampaneia Zuccherino montanaro bolognese, Zucarein montanaro bolognese	
		Zuppa inglese, Sopinglesa, Sòpa inglisa, Zòppa inglèisa, Sopinglesa	
		Agnello alla piacentina, Agnel äla piasinteina	
	307	Agnello con piselli alla romagnola, Agnë cun i bsarël a la rumagnöla	
		Anguilla in umido, Anguilla in ümid	
		Arbada, Polenta con cotenne e cavolo nero	
		Arrosto di maiale alla reggiana	
		Arrosto ripieno  Baccalà alla romagnola, Bacalà a la rumagnöla	
		Baccalà con i porri, E' Bacalà con i por	
		Baccalà gratella, Bacalà a rost	
		Baccala in umido, Bacalà in òmid	
·	316	Barzigole, Barzègli, Bistregli	
	317	Calzagatti, Chelzagàt, Papacc, Paparòcc, Pulenta Imbrucada, Cazzagai, Calzagàtt, Paparucci,	
	1	Cassambragli	
		Cardi in umido Cavolfiore all'uso di Romagna	
		Cavoli ripieni, Cavul ripein	
		Cipolle comodate	
		Cipolle intiere con salsa	
	323	Cipolle ripiene di magro	
		Coniglio arrosto alla reggiana, Cunìn a ròst	
		Coniglio in umido, Coniglio alla cacciatora	
		Cotenna e ceci, Cudga e sisar Dolce e brusco, Dulz e brühsc	
Prodotti della		Fagioli in giubalunga	
Gastronomia		Faraona alla creta, Faraona al creda	
Gastronomia		Fegatelli di maiale, Figadèt	
		Frittata di funghi prugnoli, Fritta ad spinarò	
		Funghi fritti, Fonz fritt	
		Gnocchi, Gnocc	
		Imbalsadura, Minestrina di piselli pancetta e pomodoro Insalata rustica, Rustisana	
		Lasche del Po in carpione, Sticc' in carpiòn	
		Lepre alla piacentina, Levra ala piasinteina	
		Lesso di carni, Less	
		Lumache alla bobbiese, Lümaga al bubbiese	
		Lumache fritte	
		Lumache in umido	
		Maccheroni bobbiesi, Maccheron bubbies	
		Merluzzo in umido, Marlüss in ümid	
		Mezze maniche da frate ripiene, Mes mànag da frà ripein  Minestra con punte di asparagi, Sparseina	
		Ossobuco, òs bus	
		Ovuli ripieni, Ovuli ripein	
	347	TOVGII ripierii, Ovuli riperii	
		Pancetta e piselli, Panzëtta e riviott	
	348 349	Pancetta e piselli, Panzëtta e riviott Pan cott, Zuppa di pane	
	348 349 350	Pancetta e piselli, Panzëtta e riviott Pan cott, Zuppa di pane Pesce gatto in umido, Pèesc gat	
	348 349 350 351	Pancetta e piselli, Panzëtta e riviott Pan cott, Zuppa di pane	

		REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Tipologia	Ν°	Prodotto
	353	Polenta e patate, Puleinta e pomdaterra
	354	Polenta pasticciata
	355	Pollo alla cacciatora, Pol ala cazadôra
	356	Polpettone di tacchino alla reggiana
	357	Punta di petto di vitella ripiena, Picaja
	358	Radicchi con la pancetta
	359	Ragù alla romagnola, Ragù a la rumagnola
	360	Ragù classico alla bolognese
	361	Riso e verza con costine, Ris e verza cun custeina
	362	Risotto con i codini di maiale, Risott cun i cuein ad gogn
	363	Risotto con le poveracce, Risòt cun al pavaraz
	364	Saisa di prezzemolo, Sälsa ad savur
		Salsa verde per bolliti
		Scàpa, Mnufocc, Menni
man de 77° de 11°		Seppie con piselli
Prodotti della	1	Spaghetti con le poveracce
gastronomia		Spinaci alla romagnola, Spinaci con l'uvetta, Spinëz a la rumagnöla
3		Tagliatelle con ricotta e noci, Taiadei cun ricotta e nus
		Tinche all'emiliana
		Torta di patate, Turta d'patat
		Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bubbiese
		Tortelli di farina di castagne, Tortei ad fareina ad castagne
		Trippa, Trèpa
		Trippa alla reggiana, Busecca, Buzèca
*		Trippa di manzo alla piacentina, Trippa ad manz ala piasinteina
•		Trote come si preparano a Succiso
		Valigini, Valisein, Verzot
		Verzolini, Varzulein
		Ziguleda, Ziguleda
		Zucchini ripieni, Zücchein ripein
		Zuppa di ceci, Süppa ad sisar
		Zuppa di pesci, Suppa ad pess
Prodotti di origine		Miele del Montefeitro
animale (miele, prodotti		Miele del crinale dell'appennino Emiliano-Romagnolo
		Miele di erba medica della pianura Emiliano-Romagnolo
lattiero caseari di vario		Miele di tiglio, Mel tiglio
tipo escluso il burro)		Ricotta*
		Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, Puina, Puvina*
·		Acquadelle marinate
Preparazioni di pesci,		Alici marinate, Sardun marined Anguilla marinata di Comacchio
molluschi e crostacei e		Brodetto di vongole
		Cozze gratinate
tecniche particolari di		Saraghina, Saraghéna, Papalina, Saraghina sora al test
allevamento degli stessi		Saragnina, Saragnena, Papaina, Saragnina sola ai test Saraghina maturata nel sale
•		Zuppa di poveracce, Zuppa di vongole, Sópa 'd pavaraz
	390	zuppa di poveracce, zuppa di vorigore, Sopa, di pavaraz

<sup>\*</sup> Deroga alle norme igienico sanitarie

RI	EGIC	ONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA
Tipologia	N°	Prodotto
	1	Distillato di pere
	2	Most
Bevande analcoliche,	3 4	Sciroppo di olivello spinoso
distillati e liquori	5	Sciroppo di piccoli frutti Sciroppo di sambuco
	6	Sciroppo di sambaco
	7	Succo di mela
	8	Agnello istriano
	9	Argjel
	10	Bondiola
	11	Brusaula
	12	Cappone friulano
	13 14	Cicines Coppa di testa
	15	Cotto d'oca
	16	Crafus
	17	Filon
	18	Insaccati affumicati
· ·	19	Lardo
		Lingua cotta di Carnia
	21	Linguâl
		Lujànie
	23 24	Marcundela Musetto
	25	Ossocollo e culatello affumicati
	26	Pancetta arrotolata dolce e affumicata
	27	Pancetta arrotolata manicata
Carni (e frattaglie)		Pancetta con lonza
fresche e loro	29	Pancetta stesa, lardo, guanciale
		Pestadice
preparazione	31	Pestat
	32	Petto d'oca affumicato
	33 34	Pindulis Polmonarie
		Porcaloca
		Prosciuttino crudo d'oca
		Prosciutto cotto Praga
		Prosciutto di Cormons*
		Prosciutto dolce o affumicato
		Salam di cueste
	41	Salame d'oca
		Salame friulano
		Sanganel Sassaka
	45	Sbarbot
	46	Schulta fumat
		Sopressa
	48	Spalla cotta di Carnia affumicata
		Speck affumicato
		Speck d'oca
		Stinco di Carnia
Condimenti	52 53	Aceto di mele Osiet
CONGINETILI	53 54	Salsa balsamica
	<del>55</del>	Caciotta caprina
	56	Caprino stagionato
	57	Cuincir
		Formadi frant
		Formaggio asino*
ļ		Formaggio caprino morbido
Eormoas:		Formaggio di malga*
Formaggi		Formaggio fagagna Formaggio salato
		Formai del cit
		Frico
	66	Latteria
***************************************		Monte Re
<b>i</b>		Sot la trape
	00	Got la trape

79°7 2 7	1 220	5 J. 4.
Tipologia	<u>N°</u>   70	Prodotto Olio dei Colli Orientali
Grassi (burro,	71	Olio del Carso
margarina, oli)	72	Ônt (burro fuso di malga)*
	73	Aglio di Resia
	74	Asparago bianco
		Asparago verde in agrodolce
		Biave di Mortean
	77	Cavolo broccolo
	78	Castagna canalutta
		Castagna di Mezzomonte
		Castagna marrone di Vito d'Asio
		Castagna obiacco
	82	Cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri
	83	Ciliegia duracina di Tarcento
	84	Cipolla rosa della Val Cosa
	85	Craut garp
		Fagiolo antico di San Quirino
		Fagioli borlotti di Carnia
		Fagiolo boriotto di Pesariis
		Fagiolo cesarins
		Fagiolo dal santisim
		Fagiolo dal voglut
		Fagiolo laurons
		Fagiolo militons
Prodotti vegetali allo	94	Fagiolo rampicante fiorina
<del>-</del>	95	Fave di Sauris
stato naturale o	96	Fico figo moro
trasformati		Lidric cul pòc
		Mais da polenta
		Mais bianco Perla friulano Mela zeuka
		Marrone striato del Landre
		Patata di Godia
		Patate di Ribis
		Patatis cojonariis
		Pera Pêr Martin
		Pesca iris rosso
		Pesca isontina
		Pesca triestina
		Pierçolade
		Radic di mont
		Radicchio canarino
		Radicchio rosa di Sacile
		Rapa di Verzegnis
	114	
	115	Rosa di Gorizia
		Savors
		Tartufo bianco pregiato di Muzzana del Turgnano
	118	Vellutata di asparago verde
	119	Zucchino giallo di Sacile
		Biscotto esse
		Biscotto Pordenone
		Biscotto pevarins
		Buladnik
		Cjalcune
		Cjalzòns
Paste fresche e		Colaz
		Favette triestine
prodotti della		Gnochi de susini
panetteria,		Grissino di Resiutta
biscotteria,		Gubana
,		Marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele, prugne, frutti di bosco, menta e mele*
pasticceria e		Marmellata di olivello spinoso e mele*  Pan di sorc
confetteria		Pinza triestina
		Presnitz
		Putizza
		Putizza Strucchi
		Strucchi lessi
		Tiramisù
		Boreto, Boreto a la graisana
•	141	Calandràca
	141	Valantilava

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA			
	N <sub>o</sub>	Prodotto	
Tipologia Prodotti della	143	Frittata con le erbe, Fartaecun lis jerbis	
gastronomia	144	Jota	
gastronomia		Salame all'aceto, Salamp cul asêt	
		Stak	
		Zuf di zucca, Zuf di côce, Polentina tenera di zucca*	
	148	Calamaro di Saccaleva	
	149	Canocia de nassa	
	150	Dondolo	
	151	Matàn	
Preparazione di	152	Mormora di Miramare	
pesci, molluschi,	153	Mussolo de scoio	
		Passera coi ovi	
crostacei e tecniche	155	Pedocio de Trieste	
particolari degli stessi		Pesce di valle	
ľ	157	Sardoni in savor	
		Sardoni salati	
		Sievoli soto sal	
		Trota affumicata di San Daniele	
		Miele di acacia del Carso	
		Miele di marasca del Carso	
		Miele di melata di bosco del Carso	
		Miele di tiglio del Carso	
		Miele friulano di acacia	
Prodotti di origine		Miele friulano di ailanto	
		Miele friulano di amorfa	
animale (miele,		Miele friulano di castagno	
prodotti lattiero		Miele friulano di melata di abete	
ł ,		Miele friulano di rododendro	
caseari di vario tipo		Miele friulano di tarassaco	
escluso il burro)		Miele friulano di tiglio	
<u> </u>		Miele millefiori del Carso	
		Miele millefiori della laguna friulana	
	175 176	Miele millefiori della montagna friulana	
		Miele millefiori della pianura friulana	
		Ricotta affumicata di malga	
	178	Ricotta di capra	

<sup>\*</sup> Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LAZIO			
Tipologia	Ν°	Prodotto	
	1	Cioccolata a squajo	
	2	Liquore di genziana	
	3	Liquore fragolino	
Bevande analcoliche,	<u>4</u> 5	Liquore nocino Mistrà	
distillati e liquori	6	Rattafia ciociara	
,	7	Sambuca romana	
	8	Sambuca vecchia della Ciociaria	
	9	Sambuca viterbese	
	10	Braciole sott'olio	
	11	Bresaola di bufala	
	12	Buddellucci o Viarelli*	
		Capocollo o Lonza*	
	14 15	Carne di bovino maremmano  Carne di bufala Pontina	
	16	Carne di coniglio leprino viterbese	
	17	Carne di pecora secca	
	18	Carpaccio di bufala	
		Coppa (viterbese, reatina)*	
		Coppiette affumicate di bufala	
	21	Coppiette (di cavallo, suino, bovino)*	
	22 23	Filetto di Leonessa*  Guanciale*	
	24	Guanciale amatriciano*	
		Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero*	
		Guanciale di suino di razza Casertana	
	27	Lardo (di Leonessa, di San Nicola)*	
		Lardo del campo di Olevano Romano*	
	************	Lardo stagionato al maiale nero*	
	30 31	Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga*  Lombetto o Lonza*	
	~	Lonzino e lonza di suino di razza Casertana	
		Mortadella (romana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)*	
		Mortadella di cavallo*	
		Mortadella di manzetta maremmana*	
		Omento di maiale (Beverelli)*	
		Pancetta di suino	
		Pancetta tesa di suino di razza Casertana Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero*	
Carni (e frattaglie)		Prosciutto crudo "Bauletto"*	
fresche e loro		Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone)	
preparazioni		Porchetta di Selci (Porchetta Selciana)	
proparazioni		Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)*	
		Prosciutto cotto al vino di Cori*	
		Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero*	
ļ		Prosciutto di montagna della Tuscia*  Salame "castellino"*	
		Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)*	
		Salame paesano*	
	50	Salamella cicolana*	
[		Salamino tuscolano*	
		Saldamirelli	
}		Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana)	
}		Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)* Salsicce secche di suino di razza Casertana	
}		Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)*	
		Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero*	
	58	Salsiccia di bufala	
[		Salsiccia di Castro dei Volsci*	
		Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero*	
-		Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice)	
		Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci* Salsiccia sott'olio (allo strutto)*	
ŀ		Spalla di suino (Spalluccia)*	
		Speck di bufala	
ļ	66	Tordo matto di Zagarolo	
[		Ventricina olevanese*	
L	68	Vitellina di bufala di Amaseno	

Tipología  N° Vitellone di Itri  Campetti  71 Zauzicchie e Salam funnan*  72 "Zazzicchia" di Patrica*  73 Pasta di olive  Condimenti  Cond	
Separation   Formaggi   Formagg	
Tondimenti  71 Zauzicchie e Salam funnan* 72 'Zazzicchia' di Patrica* 73 Pasta di olive 74 Pestato di olive di Gaeta 75 Salsa all'amatriciana 76 Salsa belsamica di uva 77 Burrata di burdat* 78 Cacio di Genazzano* 79 Cacio fiore* 80 Cacio magno (semplice e alle erbe)* 81 Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)* 82 Caciocavallo di bufala (semplice e affumicato)* 83 Caciocavallo di bufala (semplice e affumicato)* 84 Caciocavallo di bufala (semplice e affumicato)* 85 Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)* 86 Caciotta della Sabina (semplice e afle erbe)* 87 Caciotta di bufala' 88 Caciotta di sobria (semplice e alle erbe)* 88 Caciotta di della Sabina (semplice e alle erbe)* 89 Caciotta di mucca* 80 Caciotta di mucca* 80 Caciotta di mucca* 81 Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)* 82 Caciotta mista ai bronzi* 83 Caciotta mista ai bronzi* 84 Caciotta mista della Tuscia* 85 Caciotta mista di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)* 86 Caciotta mista di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)* 87 Caciotta mista di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)* 88 Caciotta di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)* 89 Carino presamico (di latte vaccino) di Supino 80 Ciambella di Morolo* 100 Formaggio di capra* 101 Gran cacio di Morolo* 102 Marzolino e/o Marzolina* 103 Pecorino di Morolo* 104 Pecorino di Morolo* 105 Pecorino di Monti della Laga* 106 Pecorino di Manti cemplice e alle erbe)*	
Condimenti  72 Pasta di olive 73 Pasta di olive 74 Pestato di olive di Gaeta 75 Salsa all'amatriciana 76 Salsa balsamica di uva 77 Burrata di bufala* 78 Cacio di Genazzano* 79 Cacio fiore* 80 Cacio magno (semplice e alle erbe)* 81 Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)* 82 Caciocavallo di Supino* 83 Caciocavallo di Supino* 84 Caciocavallo di Supino* 85 Caciotta del Monti della Laga* 86 Caciotta del Monti della Laga* 87 Caciotta di mucca* 88 Caciotta di vacca ciociara (semplice e aromatizzata)* 89 Caciotta di vacca ciociara (semplice e aromatizzata)* 90 Caciotta mista ai bronzi* 91 Caciotta mista ai bronzi* 92 Caciotta mista della Tuscia* 93 Caciotta di Moralo* 94 Caciottia di Moralo* 95 Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino 66 Cambella di Morolo* 97 Conciato di San Vittore* 98 Fiordilatte dell'Agro Pontino 99 Formaggio e caciotta di pecora sott'olio* 101 Formaggio di capra* 103 Pecorino di Morolo* 104 Marzolino e/o Marzolina* 105 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)* 106 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)* 107 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)* 107 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)* 107 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*	
Condimenti  73 Pasta di olive 74 Pestato di olive di Gaeta 75 Salsa all'amatriciana 76 Salsa all'amatriciana 77 Burrata di bufala* 78 Cacio di Genazzano* 79 Cacio fiore* 80 Cacio cacio angono (semplice e alle erbe)* 81 Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)* 82 Caciocavallo di Supino* 83 Caciocavallo di Supino* 84 Cacioravallo vaccino (semplice e affumicato)* 85 Caciota di bufala (semplice e affumicato)* 86 Caciota di bufala (aga* 87 Caciota di bufala (aga* 88 Caciota dei Monti della Laga* 89 Caciota di bufala (Pontina)* 80 Caciota di bufala (Pontina)* 81 Caciota di mucca* 82 Caciota di mucca* 83 Caciota di avca ciociara (semplice e daromatizzata)* 84 Caciota mista ai bronzi* 85 Caciota mista ai bronzi* 86 Caciota mista ai bronzi* 87 Caciota mista della Tuscia* 89 Caciota mista della Tuscia* 90 Caciota mista della fuscia* 91 Caciota di Marseno (semplice e aromatizzata)* 92 Caciota mista ovi-vaccina del Lazio* 93 Caciota di Morolo* 94 Caciota di San Vittore* 95 Camprio presamico (di latte vaccino) di Supino 96 Ciambella di Morolo* 97 Conciato di San Vittore* 98 Fiordialiate dell'Agro Pontino 99 Formaggio e caciotta di pecora sott'olio* 100 Formaggio di capra* 101 Gran cacio di Morolo* 102 Marzolino e/o Marzolino* 103 Pecorino dei Morolo* 104 Pecorino di bronzi* 105 Pecorino dell Monti della Laga* 106 Pecorino dell Monti (ella Laga* 107 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*	
T4 Pestato di olive di Gaeta T5 Salsa all'amatriciana T6 Salsa all'amatriciana T7 Burrata di bufala* T8 Cacio di Genazzano* T9 Cacio fiore* T9 Cacio magno (semplice e alle erbe)* T9 Cacio magno (semplice e alle erbe)* T9 Cacio cavallo di bufala (semplice e affumicata)* T9 Cacio cavallo di Supino* T9 Cacio cavallo di Supino* T9 Cacio magno (semplice e affumicato)*	
75 Salsa all'amatriciana 76 Salsa balsamica di uva  8 Durrata di bufala* 78 Cacio di Genazzano* 79 Cacio fiore* 80 Cacio magno (semplice e alle erbe)* 81 Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)* 82 Caciocavallo di Supino* 83 Caciocavallo di Supino* 84 Caciocavallo di Supino* 85 Caciotta dei Morti della Laga* 86 Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)* 87 Caciotta di Bufala (Pontina)* 88 Caciotta di Bufala (Pontina)* 89 Caciotta di muca* 80 Caciotta di muca* 80 Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)* 90 Caciotta genuina romana* 91 Caciotta mista al bronzi* 92 Caciotta mista al bronzi* 93 Caciotta mista della Tuscia* 94 Caciotta mista della Tuscia* 95 Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino 96 Ciambella di Morolo* 97 Conciato di San Vittore* 98 Fiordilatte dell'Agro Pontino 99 Formaggi e caciotta di pecora sott'olio* 100 Formaggi e caciotta di pecora sott'olio* 101 Gran cacio di Morolo* 102 Marzolino e/o Marzolina* 103 Pecorino (viterbese, ciociaro)* 104 Pecorino ai bronzi* 105 Pecorino deil Moti della Laga* 106 Pecorino deil Moti della Laga* 107 Pecorino di Mnatrice*	
76 Salsa balsamica di uva  77 Burrata di bufala*  78 Cacio di Genazzano*  79 Cacio fiore*  80 Cacio magno (semplice e alle erbe)*  81 Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)*  82 Caciocavallo di Supino*  83 Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)*  84 Cacioricotta di bufala*  85 Caciotta del Monti della Laga*  86 Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)*  87 Caciotta di Bufala (Pontina)*  88 Caciotta di urcca*  89 Caciotta di vacca ciociara (semplice e daromatizzata)*  90 Caciotta mista ai bronzi*  91 Caciotta mista ai bronzi*  92 Caciotta mista della Tuscia*  93 Caciotta mista della Tuscia*  94 Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)*  95 Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino  96 Ciambella di Morolo*  97 Conciato di San Vittore*  98 Fiordilatte dell'Agro Pontino  99 Formaggio e caciotta di pecora sott'olio*  100 Formaggio di capra*  101 Gran cacio di Morolo*  102 Marzolino e/o Marzolina*  103 Pecorino (viterbese, ciociaro)*  104 Pecorino di Moroli della Laga*  105 Pecorino del Monti della Laga*  106 Pecorino del Mantice*	
78 Cacio di Genazzano* 79 Cacio fiore* 80 Cacio magno (semplice e alle erbe)* 81 Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)* 82 Caciocavallo di Supino* 83 Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)* 84 Cacioricotta di bufala* 85 Caciotta del Monti della Laga* 86 Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)* 87 Caciotta di bufala (Pontina)* 88 Caciotta di bufala (Pontina)* 89 Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)* 90 Caciotta genuina romana* 91 Caciotta mista ai bronzi* 92 Caciotta mista della Tuscia* 93 Caciotta mista della Tuscia* 94 Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)* 95 Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino 96 Ciambella di Morolo* 97 Conciato di San Vittore* 98 Fiordilatte dell'Agro Pontino 99 Formaggio di capra* 101 Gran cacio di Morolo* 102 Marzolino e/o Marzolina* 103 Pecorino (viterbese, ciociaro)* 104 Pecorino del Monti della Laga* 105 Pecorino del Monti della Laga* 106 Pecorino del Babina (semplice e alle erbe)*	
79 Cacio fiore* 80 Cacio magno (semplice e alle erbe)* 81 Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)* 82 Caciocavallo di Supino* 83 Caciocavallo vaccino (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 mucca* 90 Caciotta di mucca* 91 Caciotta di mucca* 92 Caciotta di sufala (Pontina)* 92 Caciotta di sufala (Pontina)* 93 Caciotta di mista della Tuscia* 94 Caciotta mista a bronzi* 95 Caprino mista della Tuscia* 96 Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino 97 Conciato di San Vittore* 98 Fiordilatte dell'Agro Pontino 99 Formaggio e caciotta di pecora sott'olio* 100 Formaggio di capra* 101 Gran cacio di Morolo* 102 Marzolino e/o Marzolina* 103 Pecorino (viterbese, ciociaro)* 104 Pecorino dei Monti della Laga* 105 Pecorino dei Monti della Laga* 106 Pecorino dei Monti della Laga* 107 Pecorino di Amatrice*	
80 Cacio magno (semplice e alle erbe)* 81 Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)* 82 Caciocavallo di Supino* 83 Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)* 84 Caciorita di bufala* 85 Caciotta deli Monti della Laga* 86 Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)* 87 Caciotta di bufala (Pontina)* 88 Caciotta di bufala (Pontina)* 89 Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)* 90 Caciotta genuina romana* 91 Caciotta mista ai bronzi* 92 Caciotta mista della Tuscia* 93 Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio* 94 Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)* 95 Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino 96 Ciambella di Morolo* 97 Conciato di San Vittore* 98 Fiordilatte dell'Agro Pontino 99 Formaggio e caciotta di pecora sott'olio* 100 Formaggio di capra* 101 Gran cacio di Morolo* 102 Marzolino e/o Marzolina* 103 Pecorino (viterbese, ciociaro)* 104 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)* 106 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*	
81 Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)* 82 Caciocavallo di Supino* 83 Caciocavallo vaccino (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 ciociara (semplice e di aromatizzata)* 90 Caciotta mista ai bronzi* 91 Caciotta mista ai bronzi* 92 Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio* 93 Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio* 94 Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)* 95 Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino 96 Ciambella di Morolo* 97 Conciato di San Vittore* 98 Fiordilatte dell'Agro Pontino 99 Formaggio e caciotta di pecora sott'olio* 100 Formaggio di capra* 101 Gran cacio di Morolo* 102 Marzolino e/o Marzolina* 103 Pecorino (viterbese, ciociaro)* 104 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)* 106 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*	
82 Caciocavallo di Supino* 83 Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)* 84 Caciorita di bufala* 85 Caciotta dei Monti della Laga* 86 Caciotta del Monti della Laga* 87 Caciotta di bufala (Pontina)* 88 Caciotta di mucca* 89 Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)* 90 Caciotta genuina romana* 91 Caciotta mista ai bronzi* 92 Caciotta mista della Tuscia* 93 Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio* 94 Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio* 95 Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino 96 Ciambella di Morolo* 97 Conciato di San Vittore* 98 Fiordilatte dell'Agro Pontino 99 Formaggio e caciotta di pecora sott'olio* 100 Formaggio di capra* 101 Gran cacio di Morolo* 102 Marzolino e/o Marzolina* 103 Pecorino dei Moroli ella Laga* 106 Pecorino dei Monti della Laga* 107 Pecorino dei Monti cemplice e alle erbe)* 107 Pecorino dei Monti della Laga* 108 Pecorino dei Monti della Laga* 109 Pecorino dei Monti della Laga* 100 Pecorino dei Monti della Laga* 101 Pecorino dei Monti cemplice e alle erbe)*	
Reference de la Caciorita 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 ciociara (semplice ed aromatizzata)*  90 Caciotta genuina romana*  91 Caciotta mista ai bronzi*  92 Caciotta mista della Tuscia*  93 Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio*  94 Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio*  95 Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino  96 Ciambella di Morolo*  97 Conciato di San Vittore*  98 Fiordilatte dell'Agro Pontino  99 Formaggio e caciotta di pecora sott'olio*  100 Formaggio di capra*  101 Gran cacio di Morolo*  102 Marzolino e/o Marzolina*  103 Pecorino (viterbese, ciociaro)*  104 Pecorino ai bronzi*  105 Pecorino del Mattrice*  106 Pecorino del Mattrice e alle erbe)*	
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 ciociara (semplice ed aromatizzata)* 90 Caciotta genuina romana* 91 Caciotta mista ai bronzi* 92 Caciotta mista ai bronzi* 93 Caciotta mista della Tuscia* 94 Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)* 95 Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino 96 Ciambella di Morolo* 97 Conciato di San Vittore* 98 Fiordilatte dell'Agro Pontino 99 Formaggio e caciotta di pecora sott'olio* 100 Formaggio di capra* 101 Gran cacio di Morolo* 102 Marzolino e/o Marzolina* 103 Pecorino (viterbese, ciociaro)* 104 Pecorino di Monti della Laga* 105 Pecorino dei Monti della Laga* 106 Pecorino di Amatrice*	
86 Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)* 87 Caciotta di bufala (Pontina)* 88 Caciotta di nucca* 89 Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)* 90 Caciotta genuina romana* 91 Caciotta mista ai bronzi* 92 Caciotta mista della Tuscia* 93 Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio* 94 Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)* 95 Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino 96 Ciambella di Morolo* 97 Conciato di San Vittore* 98 Fiordilatte dell'Agro Pontino 99 Formaggio e aciotta di pecora sott'olio* 100 Formaggio di capra* 101 Gran cacio di Morolo* 102 Marzolino e/o Marzolina* 103 Pecorino (viterbese, ciociaro)* 104 Pecorino ai bronzi* 105 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)* 107 Pecorino di Amatrice*	
87 Caciotta di bufala (Pontina)* 88 Caciotta di mucca* 89 Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)* 90 Caciotta genuina romana* 91 Caciotta mista al bronzi* 92 Caciotta mista della Tuscia* 93 Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio* 94 Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio* 95 Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino 96 Ciambella di Morolo* 97 Conciato di San Vittore* 98 Fiordilatte dell'Agro Pontino 99 Formaggio e caciotta di pecora sott'olio* 100 Formaggio di capra* 101 Gran cacio di Morolo* 102 Marzolino e/o Marzolina* 103 Pecorino (viterbese, ciociaro)* 104 Pecorino di Monti della Laga* 105 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)* 107 Pecorino di Amatrice*	
88 Caciotta di mucca* 89 Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)* 90 Caciotta genuina romana* 91 Caciotta mista ai bronzi* 92 Caciotta mista obrozia* 93 Caciotta mista obrovaccina del Lazio* 94 Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)* 95 Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino 96 Ciambella di Morolo* 97 Conciato di San Vittore* 98 Fiordilatte dell'Agro Pontino 99 Formaggio e caciotta di pecora sott'olio* 100 Formaggio di capra* 101 Gran cacio di Morolo* 102 Marzolino e/o Marzolina* 103 Pecorino (viterbese, ciociaro)* 104 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)* 106 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*	
Record di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)*  90 Caciotta genuina romana*  91 Caciotta mista ai bronzi*  92 Caciotta mista della Tuscia*  93 Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio*  94 Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)*  95 Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino  96 Ciambella di Morolo*  97 Conciato di San Vittore*  98 Fiordilatte dell'Agro Pontino  99 Formaggio e caciotta di pecora sott'olio*  100 Formaggio di capra*  101 Gran cacio di Morolo*  102 Marzolino e/o Marzolina*  103 Pecorino (viterbese, ciociaro)*  104 Pecorino di Monti della Laga*  106 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*  107 Pecorino di Amatrice*	
91 Caciotta mista ai bronzi* 92 Caciotta mista della Tuscia* 93 Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio* 94 Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)* 95 Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino 96 Ciambella di Morolo* 97 Conciato di San Vittore* 98 Fiordilatte dell'Agro Pontino 99 Formaggio e caciotta di pecora sott'olio* 100 Formaggio di capra* 101 Gran cacio di Morolo* 102 Marzolino e/o Marzolina* 103 Pecorino (viterbese, ciociaro)* 104 Pecorino ai bronzi* 105 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)* 107 Pecorino di Amatrice*	
Pecorino del Martice*  192 Caciotta mista della Tuscia* 193 Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio* 194 Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)* 195 Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino 196 Ciambella di Morolo* 197 Conciato di San Vittore* 198 Fiordilatte dell'Agro Pontino 199 Formaggio e caciotta di pecora sott'olio* 100 Formaggio di capra* 101 Gran cacio di Morolo* 102 Marzolino e/o Marzolina* 103 Pecorino (viterbese, ciociaro)* 104 Pecorino ai bronzi* 105 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)* 106 Pecorino di Amatrice*	
Formaggi  Paraggi  Gaciotta mista ovi-vaccina del Lazio*  94 Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)*  95 Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino  96 Ciambella di Morolo*  97 Conciato di San Vittore*  98 Fiordilatte dell'Agro Pontino  99 Formaggio e caciotta di pecora sott'olio*  100 Formaggio di capra*  101 Gran cacio di Morolo*  102 Marzolino e/o Marzolina*  103 Pecorino (viterbese, ciociaro)*  104 Pecorino ai bronzi*  105 Pecorino dei Monti della Laga*  106 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*  107 Pecorino di Amatrice*	
Formaggi  Formaggi  Formaggi  Formaggi  Formaggi  Formaggi  Formaggi  Formaggi  Formaggi  Giambella di Morolo*  97 Conciato di San Vittore*  98 Fiordilatte dell'Agro Pontino  99 Formaggio e caciotta di pecora sott'olio*  100 Formaggio di capra*  101 Gran cacio di Morolo*  102 Marzolino e/o Marzolina*  103 Pecorino (viterbese, ciociaro)*  104 Pecorino ai bronzi*  105 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*  107 Pecorino di Amatrice*	
Formaggi  Formaggi  Formaggi  Formaggi  Giambella di Morolo*  97 Conciato di San Vittore*  98 Fiordilatte dell'Agro Pontino  99 Formaggio e caciotta di pecora sott'olio*  100 Formaggio di capra*  101 Gran cacio di Morolo*  102 Marzolino e/o Marzolina*  103 Pecorino (viterbese, ciociaro)*  104 Pecorino ai bronzi*  105 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*  107 Pecorino di Amatrice*	
Formaggi  96 Ciambella di Morolo* 97 Conciato di San Vittore* 98 Fiordilatte dell'Agro Pontino 99 Formaggio e caciotta di pecora sott'olio* 100 Formaggio di capra* 101 Gran cacio di Morolo* 102 Marzolino e/o Marzolina* 103 Pecorino (viterbese, ciociaro)* 104 Pecorino ai bronzi* 105 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)* 107 Pecorino di Amatrice*	
98 Fiordilatte dell'Agro Pontino 99 Formaggio e caciotta di pecora sott'olio* 100 Formaggio di capra* 101 Gran cacio di Morolo* 102 Marzolino e/o Marzolina* 103 Pecorino (viterbese, ciociaro)* 104 Pecorino ai bronzi* 105 Pecorino dei Monti della Laga* 106 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)* 107 Pecorino di Amatrice*	
99 Formaggio e caciotta di pecora sott'olio* 100 Formaggio di capra* 101 Gran cacio di Morolo* 102 Marzolino e/o Marzolina* 103 Pecorino (viterbese, ciociaro)* 104 Pecorino ai bronzi* 105 Pecorino dei Monti della Laga* 106 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)* 107 Pecorino di Amatrice*	
100 Formaggio di capra*  101 Gran cacio di Morolo*  102 Marzolino e/o Marzolina*  103 Pecorino (viterbese, ciociaro)*  104 Pecorino ai bronzi*  105 Pecorino dei Monti della Laga*  106 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*  107 Pecorino di Amatrice*	
101 Gran cacio di Morolo* 102 Marzolino e/o Marzolina* 103 Pecorino (viterbese, ciociaro)* 104 Pecorino ai bronzi* 105 Pecorino dei Monti della Laga* 106 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)* 107 Pecorino di Amatrice*	
102 Marzolino e/o Marzolina* 103 Pecorino (viterbese, ciociaro)* 104 Pecorino ai bronzi* 105 Pecorino dei Monti della Laga* 106 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)* 107 Pecorino di Amatrice*	****
104 Pecorino ai bronzi* 105 Pecorino dei Monti della Laga* 106 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)* 107 Pecorino di Amatrice*	
<ul> <li>105 Pecorino dei Monti della Laga*</li> <li>106 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*</li> <li>107 Pecorino di Amatrice*</li> </ul>	
<ul> <li>106 Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*</li> <li>107 Pecorino di Amatrice*</li> </ul>	
107 Pecorino di Amatrice*	
109 Pecorino in grotta del viterbese*	
110 Pressato a mano*	
111 Provola di bufala (semplice e affumicata)*	
112 Provola di vacca (semplice e affumicata*) 113 Provolone vaccino*	
114 Scamorza appassita - Cacetto di Supino	
115 Scamorza vaccina (semplice e ripiena)*	
116 Squarquaglione dei Monti Lepini*	
117 Stracchino di capra*	
118 Burro di San Filippo 119 Olio monovarietale extra vergine di Carboncella	
120 Olio monovarietale extra vergine di Ciera	
Grassi (burro, 121 Olio monovarietale extra vergine di Iltrana	
122 Olio monovarietale extra vergine di Marina	
margarina, oli)  123 Olio monovarietale extra vergine di Olivastrone	
124 Olio monovarietale extra vergine di Rosciola	
<ul><li>125 Olio monovarietale extra vergine di Salviana</li><li>126 Olio monovarietale extra vergine di Sirole</li></ul>	
127 Actinidia	
128 Aglio rosso di Castelliri	
129 Aglio rosso di Proceno	
130 Arancio biondo di Fondi	
131 Asparago delle acque albule di Tivoli e Guidonia Montecelio	
132 Asparago verde di Canino e Montalto di Castro 133 Broccoletti sezzesi "sini"	
134 Broccoletto di Anguillara	
135 Broccolo romanesco	
136   Carciofini sott'olio	

Tipología N°  Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati  137 Carciofo di Orte 138 Carciofo di Sezze 139 Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbe 140 Carota di Fiumicino 141 Carote di Viterbo in bagno aromatico 142 Castagna di Terelle 143 Castagna rossa del Cicolano 144 Cece del solco dritto di Valentano	Prodotto ese
stato naturale o trasformati  138 Carciofo di Sezze 139 Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbe 140 Carota di Fiumicino 141 Carote di Viterbo in bagno aromatico 142 Castagna di Terelle 143 Castagna rossa del Cicolano	ese
trasformati  139 Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbo  140 Carota di Fiumicino  141 Carote di Viterbo in bagno aromatico  142 Castagna di Terelle  143 Castagna rossa del Cicolano	ese
trasformati  139 Carciolo di l'arquinia o della Marenima Viterbo 140 Carota di Flumicino 141 Carote di Viterbo in bagno aromatico 142 Castagna di Terelle 143 Castagna rossa del Cicolano	956
<ul> <li>141 Carote di Viterbo in bagno aromatico</li> <li>142 Castagna di Terelle</li> <li>143 Castagna rossa del Cicolano</li> </ul>	
142 Castagna di Terelle 143 Castagna rossa del Cicolano	
143 Castagna rossa del Cicolano	
145 Ceci	
146 Cicerchia	
147 Cicerchia di Campodimele	
148 Cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta (Pur	ntarelle)
149 Ciliegia di Celleno	
150 Ciliegia Ravenna della Sabina	
151 Cipolla di Nepi	
152 Cipolla Prossedana	
153 Cipolle, peperoni e pere sott'aceto	
154 Cocomero Pontino	
155 Fagiolina arsolana	
156 Fagiolo a carne	
157 Fagiolo a pisello	
158 Fagiolo a suricchio	
159 Fagiolo borbontino	
160 Fagiolo cappellette di Vallepietra	
161 Fagiolo ciavattone piccolo	
<ul><li>162 Fagiolo cioncone</li><li>163 Fagiolo del purgatorio di Gradoli</li></ul>	
164 Fagiolo dei putgatorio di Gradon	
165 Fagiolo gentile di Labro	
166 Fagiolo giallo	
167 Fagiolo regina di Marano Equo	
168 Fagiolo solfarino	
169 Fagiolo verdolino	
170 Fagiolone di Vallepietra	
171 Fallacciano di Bellegra	
172 Farina di marroni	
173 Farro	
174 Farro dei Monti Lucretili	
175 Farro del pungolo di Acquapendente	
176 Favetta di Aquino	
177 Ferlengo o Finferlo di Tarquinia	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
178 Fichi sciroppati con nocciole 179 Fichi secchi di Sonnino	
180 Finocchio della Maremma viterbese	
180 Finocchio della Maremma viterbese  181 Fragola di Terracina	
182 Fragolina di Nemi	
183 Lattuga signorinella di Formia	
184 Lenticchia di Onano	
185 Lenticchia di Rascino	
186 Lenticchia di Ventotene	
187 Mais agostinella	
188 Marmellata di agrumi	
Prodotti vegetali allo 189 Marmellata di castagne	
state naturale e 190 Marmellata di mele al mosto cotto	
191   Marmeliata di uva fragola	
trasformati 192 Marmellata di viscioli	
193 Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)	
194 Marrone Antrodocano	
195 Marrone di Arcinazzo Romano 196 Marrone di Latera	
196   Marrone di Latera	
198 Melanzane sott'olio	
199 Mentuccia essiccata	1 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 1
200 "Mosciarella" di Capranica Prenestina	
201 Nocciola dei Monti Cimini	
	sinone, parte della provincia di Roma), (olive calce e
	sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia,
olive essiccate)	

REGIONE LAZIO			
Tipologia	N°	Prodotto	
		Orzo perlato dell'alto Lazio	
		Passata di pomodoro da spagnoletta di Gaeta	
	**************	Patata di Leonessa	
		Patata turchesa	
	}	Peperone alla vinaccia	
		Peperoni secchi Pera spadona di Castel Madama	
		Pere sciroppate al mosto	
		Pesche o percoche sciroppate	
		Pinolo del litorale laziale	
		Pomodoretto appeso dell'Etruria Meridionale	
		Pomodoro corno di toro	
	1	Pomodoro fiaschetta di Fondi	
	216	Pomodoro ovalone Reatino	
		Pomodoro perino di Sperlonga	
		Pomodoro scatolone di Bolsena	
		Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia	
		Prugna pizzutella di Picinisco	
		Rapa catalogna di Roccasecca	
		Sarzefine di Zagarolo	
		Scorsone o Tartufo d'estate	
		Tallo sott'olio dell'aglio rosso di Proceno Tartufo di Campoli Appennino	
		Tartufo di Campoli Appennino Tartufo dei Monti Lepini	
		Tartufo de Monti Lepini	
Prodotti vegetali allo		Tartufo di Saracinesco	
_		Uva da tavola pizzutello di Tivoli	
stato naturale o		Visciolo dei Monti Lepini	
trasformati		Zafferano della Valle dell'Aniene	
	232	Zucchina con il fiore	
	233	Anse del Tevere	
		Amaretti	
		Amaretti casperiani	
		Amaretto di Guarcino	
		Barachia	
		Bastoni	
		Biscotti	
		Biscotti e ciambelle all'uovo Biscotti sezzesi	
		Biscotto di S. Antonio	
		Biscotto di Sant'Anselmo	
		Bussolani	
		Cacchiarelle	
		Caciata di Sezze	
		Caciatella di Maenza	
	248	Cacione di Civitella S. Paolo	
	249	Calzone con verdure	
		Canasciunetti	
		Casata pontecorvese	
		Castagnaccio	
		Castagne stampate	
		Cavallucci e pigne	
	<del></del>	Ciacamarini Ciambello a capacillo	
		Ciambella a cancello Ciambella al mosto	
		Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza	
		Ciambella all'anice di Veroli	
		Ciambella degli sposi di Rocca di Papa	
	261	Ciambella e cornettino di Ponzano Romano (o Ciambella di San Sebastiano)	
Paste fresche e		Ciambella scottolata di Cori	
		Ciambelle al vino	
prodotti della		Ciambelle al vino moscato di Terracina	
panetteria, della	265	Ciambelle con l'anice	
biscotteria, della		Ciambelle da sposa	
pasticceria e della		Ciambelle del barone	
		Ciambelle di magro di Sermoneta	
confetteria		Ciambelle n'cotte	
	1 //11	Ciambelle salate	

REGIONE LAZIO			
Tipologia	Ν°	Prodotto	
		Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua)	
		Ciambelline	
		Ciambelline al vino nocciolate di Cori	
		Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello')	
		Ciampellorie di Sant Antonio (Ciammello )  Ciammella ellenese	
		Ciammelle d'ova	
		Ciammellocco di Cretone	
		Ciammellone morolano	
	280	Ciammellono	
	281	Ciriola romana	
	L.	Crostate visciole di Sezze	
		Crostatino ripieno	
		Crustoli de girgenti	
		Cuzzi di Roviano Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa	
	***************************************	Dolce di patate	
		Falia	
		Fave dei morti	
		Ferratelle	
	291	Fettarelle	
	292	Fetticciole nere e bianche	
		Fettuccine	
		Fiatoni o Fiaoni	
		Filone sciapo da 1 kg.	
		Frittelli di riso	
		Frittelline di mele di Maenza	
		Frittellone di Civita Castellana	
•		Giglietto (di Sermoneta, di Priverno, di Palestrina)	
		Gliu panettono di Maenza	
		Gnocchetti di polenta	
		Gnocchi de lu contadino	
		Gnocchi di tritello di Valmontone	
		Gnocchi di castagne	
		Gnocchi ricci Gliu sangonato	
		I recresciuti di Maenza	
		Imbriachelle	
		La Copeta	
		Lacna stracciata di Norma	
	312	Le Crespelle di Maenza	
		Lu Cavalluccio e la Puccanella	
	314		
		Maccaruni Gavignanesi	
		Maccheroni Maccheroni a matassa	
	-	Maccheroni a matassa  Maccheroni con le noci di Vejano	
		Maltagliati o Fregnacce	
		Mostaccioli	
		Mostarde ponzesi	
		Murzelli	
	1	Murzitti	
		'Ndremmappi di Jenne	
		Pacchiarotti	
		Pagnottelle di salatuoro di Sezze	
	-	Palombella Pane cafone	
	I	Pane calone Pane casareccio di Lariano	
	$\vdash$	Pane casareccio di Lugnola	
		Pane casareccio di Montelibretti	
		Pane con le olive bianche e nere	
		Pane con le patate (con purea di patate)	
Paste fresche e	334	Pane di Canale Monterano	
prodotti della		Pane di semola di grano duro (Pane nero di Monteromano, di Allumiere)	
•		Pane di Veroli	
panetteria, della		Pane integrale al forno a legna	
biscotteria. della	338	Pane di Vicovaro (Pagnotta di Vicovaro, Pagnota Vicovarese)	

REGIONE LAZIO			
Tipologia	N°	Prodotto	
pasticceria e della		Pane Latino (Pà Latino)	
confetteria		Pangiallo	
comettena		Panicella di Sperlonga Panini all'olio	
		Panpapato	
		Panpepato	
		Pasta di Antrodoco (spaghetti, bucatini, perciatelli, mezze maniche, rigatoni, linguine di passero)	
	-	Pasta di mandorle (Pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina	
		Pastarelle col cremore	
		Paste di viscioli di Sezze Pezzetti (Sermoneta)	
		Piccelatiegli	
		Pinciarelle Monticellesi	
	352		
	1	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)	
		Pizza a fiamma	
		Pizza a gli mattono di Sezze (Pizza a gli soio di Sezze) Pizza "Bbotata"	
		Pizza bionata Pizza bianca Romana alla pala del fornaio	
		Pizza di Pasqua della Tuscia (dolci o al formaggio)	
	358	Pizza d'ova	
		Pizza fritta	
		Pizza grassa	
		Pizza sucia Pizza varata di Sant'Angelo Romano	
		Pizzicotti (Biscotti)	
		Pizzicotto (Pasta alimentare)	
		Polentini	
		Pupazza frascatana	
		Quaresimanli	
		Ravioli con crema di castagne	
		Ravioli di patate Raviolo di San Pancrazio	
		Sagne	
		Salame del re	
		Salavatici di Roviano	
		Sciuscella	
		Serpentone alle mandorle di Sant'Anatolia Serpette	
		Serpette di Sermoneta	
		Serpette di Monte Porzio Catone	
		Sfusellati	
		Spaccaregli di Sezze	
		Spumette	
		Strozzapreti Struffoli di Sezze e Lenola	
		Subiachini	
	385	Susamelli	
		Tagliatelle di castagne	
	387		
Paste fresche e	388 389	Tersitti de Girgenti Terzetti	
prodotti della		Tiella di Gaeta	
panetteria, della	391	Tisichelle viterbesi	
biscotteria, della	392	Torroncino di Alvito	
pasticceria e della		Torta di ricotta di Sermoneta	
•		Torta pasquale (Tortano di Pasqua, Torteno 1 e 2)	
confetteria	395 396	Torta pasqualina Torteri di Lenola	
	397	Tortolo di Pasqua	
		Tortolo di Pasqua	
	399	Tosa di Pasqua	
		Tozzetti (di Viterbo)	
		Tozzetti di pasta frolla	
		Treccia all'anice di Civitella S. Paolo Turchetti	
		Tusichelle	
		Uova stregate	

REGIONE LAZIO		
Tipologia	Ν°	Prodotto
	406	Zaoiardí di Anagni
	407	Zippole
	408	Abbuticchio
	409	Carciofo alla matticella di Velletri
	410	Cavatello vitorchianese con il finocchietto selvatico
5	411	Ceciarello di Vejano
Prodotti della	412	Frascategli ciociari
gastronomia	413	Gricia o Griscia
9	414	Padellaccia
		Pane ammollo
		Parmigiana di palette di fichi d'india dell'Isola di Ponza
	L	Zuppa di cavoletti e baccalà di Velletri
		Alici marinate
		Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*
Donners in the second		Anguilla del lago di Bolsena
Preparazioni di pesci,		Calamita del lago di Fondi
molluschi e crostacei e	422	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)
tecniche particolari di	423	Lattarino del lago di Bracciano
allevamento degli stessi		Tellina del litorale romano
		Trippa di mare dell'Isola di Ponza
	426	Trota reatina
	427	Uova di pesce spada dell'Isola di Ponza
		Burrell' (Scamorza con burro all'interno)
Prodotti di origine		Fiordilatte
		Miele del Monte Rufeno
animale (miele,		Miele di Santoreggia
prodotti lattiero		Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina
caseari di vario tipo		Ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)*
· ·		Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini
escluso il burro)		Ricotta secca*
	436	Ricotta viterbese

<sup>\*</sup> Deroga alle norme igienico sanitarie

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

		REGIONE LIGURIA
Tipologia	N°	Prodotto
	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 80	Cavolo broccolo (Lavagnino) Cavolo gaggetta
	81	Chinotto di Savona
	82	Ciliegia di Castelbianco
	83	ciliegio durone sarzanese
	84	Cipolla di Pignone
	85	Cipolla di Figinorio 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	Faqiolana di Torza
	91	Fagioli bianchi
		Fagiolo borlotto di Mangia
		Fagiolo cannellino dall'occhio rosso
		Fagiolo cannellino della Val di Vara
	95	Fagiolo cenerino della Val di Vara (Senerin)
	96	Fagiolo dell'aquila di Pignone (Fagiolo dall'occhio)
		Fagiolo gianetto
		Fagiolo Iupinaro
		Fagiolo rampicante basso di Pignone
		Farina di castagne
		Fichi figalini neri
		Fichi rondette
		Funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
		Fungo porcino secco
		Fungo porcino spontaneo
Prodotti vegetali allo		Grano marzuolo
stato naturale o		Granturco dall'asciutto, Granun
		Limoni di Monterosso
trasformati		Melanzana tonda (genovese)
		Melo belfiore
		Melo beverino
		Melo bianchetta Melo carla
		Melo musona
		Melo pipin
		Melo rugginin
		Melo stolla
		Moco delle Valli della Bormida
		Nocciolo bianchetta
		Nocciolo codina
		Nocciolo dall'orto
		Nocciolo del rosso
		Nocciolo longhera
		Nocciolo menoia
		Nocciolo noscella
		Nocciolo ronchetta
	127	Nocciolo savreghetta
		Nocciolo tapparona
		Nocciolo trietta
		Olivo Colombaia
		Olivo Lavagnina
		Olivo Mortina
		Olivo Pignola
		Olivo Razzola
		Olivo Rossese
		Olivo Taggiasca
		Patata cabannese, Sarvèga, Purchin-a, Matta
		Patata cannellina nera, Cannellina
		Patata di Pignone
		Patata morella, Muella, Muellin-a
		Patata quarantina bianca, Quarantina genovese, Quarantina, Bianca di Montoggio, di Reppia, di
		Rovegno, di Torriglia
	142	Patata quarantina gialla, Giana riunda, Giana de masún, Franseize, Franseize de servàesa
		Patata quarantina prugnona, Prugnona, Quarantina vera, Quarantina rossa, Brignùn-a

		REGIONE LIGURIA
Tipologia	N°	Prodotto
		Patata salamina, Calice al cornoviglio
		Pesco birindella
		Pisello (di Lavagna)
		Pisello nero di l'Ago Pomodoro cuore di bue
		Radice (di chiavari)
		Rape
		Rape di Nasino
		Rose da sciroppo
		Sciroppo di poligala, Sciroppo di poligola Sciroppo di rose
		Sciroppo di viole
Prodotti vegetali allo		Scorzonera
stato naturale o	157	Susine "balle d'ase"
trasformati		Susine, fiaschette "da u cu amau" di Levanto
liasionnati		Susino collo storto
		Susino massina
		Tartufo
		Violetta di Villanova di Albenga Vitigno barbarossa
		Vitigno crovin
		Vitigno moscatello di Taggia
	166	Vitigno scimiscià
		Zucca di Rocchetta Cengio
		Zucchino alberello di Sarzana
		Zucchino genovese Zucchino trombetta
		Amaretti di Sassello
		Amaretto di Gavenola
		Amaretto di Rocchetta, Rocchetta
		Baci della Riviera (Baci di Alassio)
		Barbagiuai
		Biscette
		Biscotti del Lagaccio Biscotti di semola di Gavenola
		Biscotte di Taggia
		Buccellato
		Canestrelletto di Torriglia, Canestrelletto, Canestrello
		Canestrelli (Canestrelletti, di Acquasanta, di S. Stefano d'Aveto)
		Canestrelli di Avosso
		Canestrelli di castagne
		Canestrello di Brugnato Canestrello di Taggia
		Castagnole
		Cavagnetto di Brugnato
		Chinotto candito (di Savona)
Paste fresche e		Ciappe
prodotti della		Corsetti avvantaggiati
panetteria, della		Corsetti del Levante Ligure Corsetti della Val Polcevera
•		Corsetti della Val Polcevera Cubàite
biscotteria, della		Farinata (ligure, di ceci)
pasticceria e della		Farinata (savonese, bianca)
c <b>onfetteria</b>		Focaccia
		Focaccia con pellette d'oliva di Albisola
		Focaccia dolce sarzanese
	1	Frittelle della Val Bormida Gattafin
		Gobelletti
		Le ripiene dell'antico forno, Le ripiene
		Michetta
		Millesimini
		Nêgie
		Ossa dei morti
		Pan dei morti
		Pandolce (genovese) Pane a lievitazione naturale (Pane crescente)
		Pane casereccio (della Val Bormida)
		Pane di patate di Pignone (Pan de 'patate)
	213	Pane di Triora
		Pane d'orzo
		Pane rustico di Gavenola (Pane rustico di Gavenola; Pane rustico integrale di Gavenola)  Panèra
	Z 10	raiicia

		REGIONE LIGURIA
Tipologia	N°	Prodotto
	217	Panettone con farina di castagne
	218	Pansarola
	219	Pasta sciancà
	}	Pinolata
		Poncrè
		Quadrello di castagna, Quadrello di Rovegno "alta Val Trebbia"
		Quaresimali
		Ravioli di patate rosse
		Raviolo alle erbette Raviolo ligure
		Raviolo agro
		Rotelle
Paste fresche e	229	Schiumette
prodotti della		Ssciuette
•		Spungata
panetteria, della		Strozzagatti
biscotteria, della		Taggioen
pasticceria e della		Tirotto
		Torcetti
confetteria	236	Torrone, U Turu'n
	237	Torta crescente
		Torta di Chiavari (Torta de Ciävai)
	239	Torta di nocciole
	240	Torta di riso dolce
		Torta di Torriglia
		Torta d'riso doza di Vezzano, Torta d'riso d' V'zan
		Torta panarello (Panarella)
		Torta sacripantina
*	1	Torta scema
		Torta stroscia
		Trofie
		Baciocca
		Bagnùn d'acciughe
		Brandaculun
		Cappon magro
		Capponata
		Carne sotto il testo
		Castagnaccio
		Cima alla genovese Ciuppìn
		Condigion
	258	Coniglio
		Farinata di zucca
		Fazzino
		Focaccia verde
		Focaccine di mais
		Fràndura
		Frittelle di baccalà
		Gran pistau
		Lattughe ripiene
د د مین پیس	267	Lisoni
Prodotti della		Lumache
gastronomia		Mess-ciua
<b>5</b>		Micotti
		Pan martin
		Panella
		Panissa
		Pissalandrea
		Polenta bianca
		Preboggion Chica
		Shira
		Scarpazza Scherpada
		Scherpada Sgabei
		Stirpada
		Stoccafisso
		Testaroli
		Torta di riso
		Torta di riso e porri
		Torta di zucca
		Torta pasqualina
		Ventre
		Zuppa di muscoli

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	290	Acciuga, Acciuga di Monterosso
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e	291	Cicierello di Noli
	292	Gamberetti
	293	Mitili (Muscoli, del Golfo di La Spezia)
tecniche particolari di	294	Mosciamme del Mar Ligure (Musciàmme)
allevamento degli stessi	295	Tonnidi del Golfo Paradiso
	296	Zerlo di Noli
Prodotti di origine animale	297	Latte Fresco della Valle Stura
(miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	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)

		REGIONE LOMBARDIA
Tipologia	N°	Prodotto
	1	Analcolico al gusto ginger
	2	Aranciata
	3	Aranciata amara
Bevande analcoliche, distillati	4	Bibita analcolica con estratto di chinotto
e liquorí	5	Bitter analcolico
	6	Grappa riserva personale
	7	Limonata
Birre	8	Birra della Valganna
	9	Agnello di razza Brianzola
	10	Bastardei
	11 12	Borzat  Brookle off writerts
	13	Bresaola affumicata Bresaola di cavallo
	14	Cacciatori d'oca
	15	Capretto da latte pesante
	16	Carne secca
	17	Ciccioli
	18	Ciccioli d'oca
	19	Ciccioli mantovani
	20	Cotechino bianco
	21	Cotechino cremonese vaniglia
	22	Cotechino della bergamasca
	23	Cotechino pavese
	24	Cuz
	25	Durelli d'oca
		Fegato d'oca grasso
	27	Grasso d'oca
	28	Greppole
		luganega
		Luganega di cavallo
		Lughenia da passola  Manzo all'olio di Rovato
		Mortadella di fegato al vin brulè
	34	Pancetta con filetto
		Pancetta della bergamasca
		Pancetta pavese
		Patè di fegato d'oca
	38	Petto d'oca stagionato
	39	Pisto
		Pollo brianzolo
		Prosciutini della Valtellina
Carni (e frattaglie)	42	Prosciuttini della Valtellina al pepe Prosciuttino d'oca stagionato
fresche e loro		Prosciutto cotto
preparazione	45	Prosciutto crudo bergamasco "il botto"
p. 0 p. 0 a 2 10 110		Prosciutto crudo Marco d'Oggiono
	47	Prosciutto mantovano
	48	Quartini d'oca sotto grasso
İ		Salam casalin
		Salame con lingua
		Salame cotto di Quinzano d'Oglio
ļ		Salame crudo del basso Pavese
ļ		Salame da cuocere
,		Salame della bergamasca
		Salame di Filzetta
1		Salame di Montisola Salame di testa
usestima.	57 58	Salame d'oca crudo
	59	Salame d'oca ecumenico
	60	Salame mantovano
ŀ	61	Salame Milano
ļ	62	Salame nostrano di Stradella
ļ		Salame pancettato
ľ		Salame sotto grasso
	65	Salamelle di Mantova
		Salamina mista
	67	Salamini di capra
		Salamini di cavallo
		Salamini di cervo Salamini magri o maritati
	/ ( )	roalainen matti viitakitäti
ľ		
	71	Salsiccia di castrato ovino Sanguinaccio o Marzapane

		REGIONE LOMBARDIA
Tipologia	N°	Prodotto
	73	Slinzega bovina
	74	Slinzega di cavallo
	75	Soppressata bresciana
	76	Verzini
	77	Violino
	78	Violino di capra
	79	Agrì di valtorta
Formaggi	80	Bagoss Bernardo
Formaggi	81	Branzi
	83	Cadolet di capra
	84	Caprino a coagulazione lattica
	85	Caprino a coagulazione presamica
	86	Caprino vaccino
	87	Casatta di Corteno Golgi
	88	Casolet
	89	Casoretta
	90	Crescenza
	91	Fatuli'
	92	Fiorone della Valsassina
	93	Fiurì o Fiurit
	94	Fontal
	95	Formaggella di Menconico
	96	Formaggella della Val di Scalvo
	97	Formaggella della Val di Scalve Formaggella della Val Sabbia
		Formaggella della Val Seriana
	100	Formaggella della Val Trompia
		Formaggella della Valcamonica
		Formaggella Tremosine
		Formaggio d'Alpe grasso
		Formaggio d'Alpe misto
		Formaggio d'Alpe semigrasso
		Formaggio Val Seriana
		Formai de Livign
		Frumagit di Curiglia
		Furmag de Segia
	110	Garda Tremosine
Cormonari	111	Granone lodigiano
Formaggi		Italico Lattecrudo di Tremosine
		Latteria
		Magnoca
		Magro
		Magro di Latteria
		Magro di Piatta
	119	Mascherpa d'Alpe
	120	Matusc
		Motelì
		Nisso
		Nostrano grasso
		Nostrano semigrasso
		Panerone Robiola bresciana
		Robiola della Valsassina
	<u> </u>	Rosa camuna
		Semuda
		Sta'el
		Stracchino bronzone
	132	Stracchino della Valsassina
		Stracchino orobico
		Stracchino tipico
		Strachet
		Tombea
		Torta orobica
		Valtellina scimudin
		Zincarlin Zincarlin de Vares
		Zincariin de vares Burro
Grassi (burro, margarina, oli)		Burro di montagna
		Amarene d'Uschione
		Asparago di Cilavegna
	145	Asparago di Mezzago

		REGIONE LOMBARDIA
Tipologia	N°	Prodotto
		Castagne secche
		Cipolla di Brunate
	148	Cipolla di Sermide Cipolla dorata di Voghera
Prodotti vegetali allo	150	Cipolla rossa
stato naturale o		Conserva senapata
trasformati	152	Cotognata
trasionnati		Fagiolo borlotto di Gambolò
		Farina di grano saraceno
		Farina per polenta della bergamasca Marroni di Santa Croce
		Mostarda di Cremona
		Mostarda di Mantova
		Patata bianca di Oreno
		Patata comasca bianca
		Patate di Campodolcino Pesche allo sciroppo del Lago di Monate
		Pisello di Miradolo Terme
		Pomella genovese della Valle Staffora
Prodotti vegetali allo		Radici di Soncino
stato naturale o		Riso
trasformati	167	Rosmarino di Montevecchia
		Salvia di Montevecchia Sugolo
		Tartufo
		Tartufo nero
	172	Zucca mantovana
		Amaretti di Gallarate
		Anello di Monaco
		Baci del signore Baci di Cremona
		Bertù
		Bisciola
		Biscotin de Prost
		Brasadella (dolce)
		Braschin  Braschin
· ·		Brutti e buoni Bunbunenn
		Buscel di fich
·		Bussolano
		Bussolano di Soresina
	187 188	Canünsei de Sant'Antone Capunsei
		Carcent
		Casoncelli della bergamasca
		Casoncello di Barbariga
		Castagnaccio
		Caviadini
		Croccante Cupeta
		Dolce Varese
	197	Fidelin
		Focaccia di Gordona
		Frittella
	200	Gnocchi di zucca Graffioni
5 / 6 .	201	Grissini dolci
Paste fresche e		Marubini
prodotti della	204	Masigott
panetteria, della		Meascia dolce o salata
biscotteria, della		Miccone Negratini
pasticceria e della		Nocciolini Pan da cool
•		Pan di segale
confetteria		Pan meino
		Pane comune
	=	Pane di pasta dura
		Pane di Pane Sire
		Pane di San Siro Pane giallo
		Pane mistura
		Panettone di Milano

	REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	N°	Prodotto	
	219	Pazientini	
	220	Pesce d'aprile	
	221	Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna	
		Polenta e uccelli dolce	
	223	Resta	
	224	Ricciolino	
	225	Sbrisolona	
	226	Scarpinocc	
	227	Schiacciatina	
	228	Spongarda di Crema	
	229	Tirot	
	230	Torrone di Cremona	
	231	Torta bertolina	
	232	Torta del Donizetti	
	233	Torta del paradiso	
		Torta di fioretto	
	235	Torta di grano saraceno	
	236	Torta di latte	
		Torta di mandorle	
	238	Torta di S. Biagio	
	239	Torta di tagliatelle	
Paste fresche e	240	Torta mantovana	
	241	Torta sbrisolona	
prodotti della	242	Tortelli cremaschi	
panetteria, della	243	Tortelli di zucca	
*		Tortello amaro di Castel Goffredo	
biscotteria, della		Tortionata	
pasticceria e della		Treccia d'oro di Crema	
confetteria	247	Turtel sguasarot	
001,101207,14	248	Ufela	
		Fasulin de l'öc cun le cudeghe	
Prodotti della		Luccio in bianco alla rivaltese	
gastronomia		Luccio in salsa alla rivaltese	
gasii OriOriid	252	Taroz	
		Zuppa alla pavese	
Preparazioni di pesci,	254	Alborelle essiccate in salamoia	
molluschi e crostacei e		Coregone	
tecniche particolari di		Missoltino	
allevamento degli stessi		Pigo	
		Tinca al forno di Clusane	
Prodotti di origine animale		Mascarpin de la calza	
(miele, prodotti lattiero caseari		Mascarpone artigianale	
di vario tipo escluso il burro)		Miele	
<u> </u>	262	Ricotta artigianale	

		REGIONE MARCHE
Tipologia	N°	Prodotto
	1	Liquore al cumino
	2	Moretta - Murèta - Moretta fanese - Moretta di Fano
Bevande analcoliche,	3_	Prunus di Valle Rea - Lacrima di spino nero
distillati e liquori	4 5	Sapa Vino cotto - Vi'cotto - Vi'cuot
	6	Vino di visciole
	7	Visner
	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 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
Onwell ( Fig. 1)	20	Lardo del Montefeitro
Carni (e frattaglie)	21 22	Lonza – Capocollo – Scalmarita  Lonzino – Capolombo
fresche e loro	23	Mazzafegato – Salsiccia matta
preparazione	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 Salame lardellato
	34	Salsiccia
	35	Salsiccia di fegato
		Spalletta
	37	Tacchino bronzato rustico o nostrano-galnacc-Dindo
	38	Conserva di pomodori
Condimenti	39	Pasta di tartufo bianco
Condimenti	40	Salamora di Belvedere
	41	Salsa di olive
		Cacio in forma di limone
	43	Caciotta Caciotta vaccina al caglio vegetale
	45	Caprino
	46	Caprino al lattice di fico
	47	Cascio pecorino lievito - Pecorino fresco "a latte crudo"
Forma <b>ggi</b>	48	Casecc
	49	Formaggio in fossa - Formaggio stagionato in fossa*
		Pecorino
	51	Pecorino in botte
		Raviggiolo
	53	Slattato  Olio extravergino di eliva monovarietale Caroneina
	54 55	Olio extravergine di oliva monovarietale Coroncina Olio extravergine di oliva monovarietale Mignola
	56	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Falerone
Grassi (burro, margarina,	57	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Mogliano
oli)	58	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggia
on,	59	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggiola
	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 65	Cavolfiore "precoce di Jesi" Cavolfiore "tardivo di Fano"
	66	Cicerchia
	67	Cipolla di Suasa
Prodotti vegetali allo		Composta di Castagne
stato naturale o	69	Cotognata
trasformati		Farina di granturco quarantino nostrano del maceratese/di Treia
บลงเบเทสแ		
	71	Farro "triticum dicoccum"
	71 72 73	Farro "triticum dicoccum"  Germogli di pungitopo sott'olio  Germogli di tamaro sott'olio

_	REGIONE MARCHE		
Tipologia	N°	Prodotto	
	74	Germogli di vitalba sott'olio	
	75	Gobbo di Trodica - Cardo di Macerata	
	76	Granita con pesche di Montelabbate - Grattamarianna	
	77	Lamponi sciroppati	
	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  Marmellata di mosto e mele - mostarda	
	83	Marmellata di pomodori verdi	
	84	Marrone del Montefeltro	
	85	Marrone di Acquasanta Terme	
		Marrone di Roccafluvione	
	87	Mela rosa - Pianella - Rosetta - Durella - Appietta	
5 100 (11.11	88	Mela rozza	
Prodotti vegetali allo	89	Misto di fine stagione	
stato naturale o	90	Olive nere marinate - Olive nere strinate	
trasformati	91	Orzo mondo tostato macinato	
liasioinali	92	Paccucce di Colmurano	
	93	Pera Angelica	
	94	Roveja - Rubiglio - Corbello	
	95	Taccole	
	96	Tartufo bianco (Tuber magnatum pico)	
	97	Tartufo nero estivo (Tuber aestivum vitt.) o Scorzone	
	98	Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)	
	99	Visciolata	
	100	Visciole e amarene di Cantiano	
	101	Visciole essiccate	
	102		
		Anicetti Biscotti di mosto	
		Biscottini sciroppati - Biscutin'	
		Bostrengo	
		Calcione di Treia	
		Calcioni di fave fritti	
		Castagnole, Castagnoli	
		Castagnolo al farro	
		Cavallucci	
		Chichiripieno o Chichì	
		Ciambella frastagliata – Ciammella strozzosa	
	114	Ciambelle all'anice o Anicini	
• .	115	Ciambellone	
		Cicerchiata	
		Crescia - Crescia brusca - Spianata - Cacciannanzi	
		Crescia d'la stacciola o Crescia sa i'ngranagg	
		Crescia fogliata - Crescia fojata - Lu Rocciu	
		Crescia sotto la cenere Torta coi ovi	
		Cresciolina	
	177	Crostata al tarrana	
		Crostata al torrone	
	123	Crostoli del Montefeltro	
_	123 124	Crostoli del Montefeltro Fave dei morti	
Paste fresche e prodotti	123 124 125	Crostoli del Montefeltro Fave dei morti Fristingo – Fristingu – Frestinghe	
Paste fresche e prodotti della panetteria, della	123 124 125 126	Crostoli del Montefeltro Fave dei morti Fristingo – Fristingu – Frestinghe Frittelle di polenta	
della panetteria, della	123 124 125 126 127	Crostoli del Montefeltro Fave dei morti Fristingo – Fristingu – Frestinghe Frittelle di polenta Frustenga	
della panetteria, della biscotteria, della	123 124 125 126 127 128	Crostoli del Montefeltro Fave dei morti Fristingo – Fristingu – Frestinghe Frittelle di polenta Frustenga Funghetto di Offida	
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della	123 124 125 126 127 128 129	Crostoli del Montefeltro Fave dei morti Fristingo – Fristingu – Frestinghe Frittelle di polenta Frustenga	
della panetteria, della biscotteria, della	123 124 125 126 127 128 129 130	Crostoli del Montefeltro Fave dei morti Fristingo – Fristingu – Frestinghe Frittelle di polenta Frustenga Funghetto di Offida Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico	
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della	123 124 125 126 127 128 129 130	Crostoli del Montefeltro Fave dei morti Fristingo – Fristingu – Frestinghe Frittelle di polenta Frustenga Funghetto di Offida Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico Maiorchino – Marocchino	
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della	123 124 125 126 127 128 129 130 131	Crostoli del Montefeltro Fave dei morti Fristingo – Fristingu – Frestinghe Frittelle di polenta Frustenga Funghetto di Offida Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico Maiorchino – Marocchino Pan nociato	
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della	123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133	Crostoli del Montefeltro Fave dei morti Fristingo – Fristingu – Frestinghe Frittelle di polenta Frustenga Funghetto di Offida Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico Maiorchino – Marocchino Pan nociato Pane a lievitazione naturale	
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della	123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135	Crostoli del Montefeltro Fave dei morti Fristingo – Fristingu – Frestinghe Frittelle di polenta Frustenga Funghetto di Offida Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico Maiorchino – Marocchino Pan nociato Pane a lievitazione naturale Pane di Chiaserna Pane di Pasqua di Borgopace Pizza con le noci	
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della	123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135	Crostoli del Montefeltro Fave dei morti Fristingo – Fristingu – Frestinghe Frittelle di polenta Frustenga Funghetto di Offida Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico Maiorchino – Marocchino Pan nociato Pane a lievitazione naturale Pane di Chiaserna Pane di Pasqua di Borgopace Pizza con le noci Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua	
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della	123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136	Crostoli del Montefeltro Fave dei morti Fristingo – Fristingu – Frestinghe Frittelle di polenta Frustenga Funghetto di Offida Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico Maiorchino – Marocchino Pan nociato Pane a lievitazione naturale Pane di Chiaserna Pane di Pasqua di Borgopace Pizza con le noci Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio	
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della	123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137	Crostoli del Montefeltro Fave dei morti Fristingo – Fristingu – Frestinghe Frittelle di polenta Frustenga Funghetto di Offida Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico Maiorchino – Marocchino Pan nociato Pane a lievitazione naturale Pane di Chiaserna Pane di Pasqua di Borgopace Pizza con le noci Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio Quadrelli pelusi	
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della	123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138	Crostoli del Montefeltro Fave dei morti Fristingo – Fristingu – Frestinghe Frittelle di polenta Frustenga Funghetto di Offida Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico Maiorchino – Marocchino Pan nociato Pane a lievitazione naturale Pane di Chiaserna Pane di Pasqua di Borgopace Pizza con le noci Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio Quadrelli pelusi Rocciata - Erbata	
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della	123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139	Crostoli del Montefeltro Fave dei morti Fristingo – Fristingu – Frestinghe Frittelle di polenta Frustenga Funghetto di Offida Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico Maiorchino – Marocchino Pan nociato Pane a lievitazione naturale Pane di Chiaserna Pane di Pasqua di Borgopace Pizza con le noci Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio Quadrelli pelusi Rocciata - Erbata Scroccafusi	
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della	123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140	Crostoli del Montefeltro Fave dei morti Fristingo – Fristingu – Frestinghe Frittelle di polenta Frustenga Funghetto di Offida Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico Maiorchino – Marocchino Pan nociato Pane a lievitazione naturale Pane di Chiaserna Pane di Pasqua di Borgopace Pizza con le noci Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio Quadrelli pelusi Rocciata - Erbata Scroccafusi Serpe	
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della	123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140	Crostoli del Montefeltro Fave dei morti Fristingo – Fristingu – Frestinghe Frittelle di polenta Frustenga Funghetto di Offida Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico Maiorchino – Marocchino Pan nociato Pane a lievitazione naturale Pane di Chiaserna Pane di Pasqua di Borgopace Pizza con le noci Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio Quadrelli pelusi Rocciata - Erbata Scroccafusi Serpe Sfrappe - Fiocchetti	
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della	123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141	Crostoli del Montefeltro Fave dei morti Fristingo – Fristingu – Frestinghe Frittelle di polenta Frustenga Funghetto di Offida Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico Maiorchino – Marocchino Pan nociato Pane a lievitazione naturale Pane di Chiaserna Pane di Pasqua di Borgopace Pizza con le noci Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio Quadrelli pelusi Rocciata - Erbata Scroccafusi Serpe Sfrappe - Fiocchetti Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti	
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della	123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141 142	Crostoli del Montefeltro Fave dei morti Fristingo – Fristingu – Frestinghe Frittelle di polenta Frustenga Funghetto di Offida Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico Maiorchino – Marocchino Pan nociato Pane a lievitazione naturale Pane di Chiaserna Pane di Pasqua di Borgopace Pizza con le noci Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua Rocciata - Erbata Scroccafusi Serpe Sfrappe - Fiocchetti Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti Tacconi - Tacon	
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della	123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141 142 143	Crostoli del Montefeltro Fave dei morti Fristingo – Fristingu – Frestinghe Frittelle di polenta Frustenga Funghetto di Offida Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico Maiorchino – Marocchino Pan nociato Pane a lievitazione naturale Pane di Chiaserna Pane di Pasqua di Borgopace Pizza con le noci Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio Quadrelli pelusi Rocciata - Erbata Scroccafusi Serpe Sfrappe - Fiocchetti Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti	

REGIONE MARCHE		
Tipologia	N°	Prodotto
	147	Torta di granoturco in graticola
	148	Ungaracci - Ungarucci
Prodotti della		Curso nel tenno o cliai. Curso con tenno elle mandelfeno. Curs cel tenno o clia
gastronomia	149	Sugo col tonno e alici - Sugo con tonno alla mondolfese - Sug sal tonn e alic
Preparazionedi pesci,		
molluschi e crostacei e		
tecniche particolari di		Filetti di trota affumicati
allevamento degli stessi	150	
Prodotti di origine animale	151	Miele del Montefeltro
(miele, prodotti lattiero	152	Miele delle Marche
'''	153	Ricotta
caseari di vario tipo)	154	Ricotta salata

<sup>\*</sup> Deroga alle norme igienico sanitarie

		REGIONE MOLISE
Tipologia	N°	Prodotto
	1 2	Amaro molisano Liquore al latte
Bevande analcoliche,	3	Nocino
distillati liquori	4	Poncio al caffè
·	5	Poncio
	6	Capocollo
	7	Ciccioli (Cigoli)
	8	Coppa (Capofreddo)
	10	Cotechino Filetto
	11	Gelatina
	12	Guanciale (Vrucculare, Vrucculeare)
	13	Involtini di agnello (Abbuot' di agnello)
	14	La Pezzata
	15	La Signora
	16	Lardo
	17 18	Magliatelle Mappatelle
	19	Misischia (Muscisca)
Carni e frattaglie	20	Misischia di Guardialfiera
_	21	Nodi di trippa
fresche e loro	22	Noglie
preparazione	23	Ntriglio
	24	Pallotte
	25 26	Pampanella Prosciutto
		Prosciutto di spalla
		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)
	35	Torcinelli Ventresca arrotolata
	36	Ventresca tesa
	37	Ventricina di Montenero di Bisaccia
	38	Burrino (Manteca)
	39	Caciocavallo
	40	Caciocavallo di Agnone
	41	Cacio-ricotta Caprino
	43	Formaggio di Pietracatella
Formaggi	44	Mozzarella di vacca
	45	Pecorino del Matese
		Pecorino di Capracotta
		Scamorza molisana
		Stracciata Treccia di Santa Croce di Magliano
	50	Castagne
	51	Centofoglie (Scarola venafrana)
	52	Cicerchia
		Cipolla di Isernia
		Cipollotto
		Composta (A Cumposta)
		Fagioli di Riccia Fagiolo bianco
		Fagiolo scuro
		Farro dicocco Molise
		Fichi secchi
	61	Fungo d'abete
Dradatti vaaatali alla	62	Gallinaccio
_	~	Lenticchia
stato naturale o	63	
_	64	Lessata
stato naturale o	64 65	Lessata Mais lesso
stato naturale o	64 65	Lessata
stato naturale o	64 65 66 67	Lessata Mais lesso Mela limoncella
stato naturale o	64 65 66 67 68 69	Lessata Mais lesso Mela limoncella Mela zitella Live curate, Olive all'acqua e sale Origano
	64 65 66 67 68 69 70	Lessata Mais lesso Mela limoncella Mela zitella Live curate, Olive all'acqua e sale Origano Patata lunga di S. Biase
stato naturale o	64 65 66 67 68 69 70 71	Lessata Mais lesso Mela limoncella Mela zitella Live curate, Olive all'acqua e sale Origano

REGIONE MOLISE			
Tipologia	N°	Prodotto	
	74	Pezzénde	
	75	Pomodori gialli invernali	
	76 77	Porcino Prataiolo	
Prodotti vegetali allo stato	78	Scorzone	
naturale o trasformati	79	Tartufo bianco	
	80	Abbotta pezziende	
	81	Agrodolce	
	82	Amaretti	
	83	Biscotti con le uova 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 Ciambella	
	93	Cicelieviti	
	94	Cicerchiata	
	95	Cioffe	
	96	Cocorozzo	
	97	Confetti ricci	
	98	Cuori frolli	
	99	Fiadone (R Sciatun)	
		Frascatielie	
	1	Friselle	
		Fusilli	
	104	La Pia	
		Le Nocche	
		Loffe (Castagna)	
		Mollica di San Giuseppe Mostaccioli	
		Orecchiette (Recchietelle)	
Dt- f		Ostie	
Paste fresche e		Pagnottini (Pagnuttoine)	
prodotti della		Pan di spagna	
panetteria, della		Pan dolce	
biscotteria, della		Pandolce del Molise Pane casareccio	
pasticceria e della		Pannocchio	
•		Parrozzo molisano (Pane rozzo)	
confetteria		Pasta imperiale	
		Pasta reale	
		Pepatelli	
	121	Pezzènde (pzzen't)	
		Pigna (Buccellato, Piccillato) Pizza al pomodoro	
		Pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale	
	125	Pizza di granone (Pizza randign, Panitte)	
		Pizza scimia	
		Quaresimali	
		Raffaioli	
		Ravioli scapolesi	
		Riso con il latte Rococò	
		Rosachitarre (Rosacatarre)	
		Sagnetelle	
		Sanguinaccio	
	135	Savoiardi	
	136	Scarpelle (Scrppell, Scarpell, Pizzell)	
		Scattone (Tassa, Ru Scattone)	
		Scurpelle di Belmonte (is)	
		Soffio Staielle	
		Strufoli	
		Tacconelle (Taccozze)	
	143	Tagliolini	
	144	Taralli con seme di finocchio	
		Torrone del Papa	
	146	Tozzetti	

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

REGIONE PIEMONTE			
Tipologia	N°	Prodotto	
	1	Bicerin	
	2	Garus susino	
Bevande analcoliche,	3	Liquori di erbe alpine	
´	5	Nocciolino di Chivasso Olio essenziale di menta piperita Piemonte o Pancalieri Piemonte	
distillati e liquori	6	Ratafià	
	7	Rosolio	
	8	Vermut o Vermouth	
ļ	9	Agnello biellese	
	10 11	Agnello sambucano Bale d'aso	
ľ	12	Batsoà	
	13	Bergna	
Annexation		Bisecon (Bisecun)	
		Bondiola	
		Bovino piemontese	
		Bresaola della Val d'Ossola Brut di Villareggia (Brut ed la Vila)	
-	19	Cappone di Monasterolo di Savigliano	
L		Cappone di Morozzo	
	21	Cappone di San Damiano d'Asti	
Ī		Cappone di Vesime	
		Capretto della Val Vigezzo	
-		Carn seca	
-		Castrato biellese Coniglio grigio di Carmagnola	
-	27	Coppa cotta bieleisa	
-		Cotechino	
Ţ	29	Fidighin o Fideghina (Mortadella di fegato cruda)	
	30	Filetto baciato di Ponzone o Salame filetto baciato	
Ļ		Frisse (Fresse) o Grive	
-		Galantina Gallina bianca di Saluzzo	
-		Gallina bionda piemontese	
<u></u>	35	L'mlon	
ļ		Lardo	
Ĺ		Lingua di bovino cotta	
Ļ		Lumache di Cherasco (Lumache di pianura)	
-	39	Lumache di montagna (Chiocciole di Borgo San Dalmazzo)	
oorni (o frottoglio)	40 41	Mica Mocetta	
carni (e frattaglie)		Mortadella di fegato cotta (Mortadella d'Orta)	
fresche e loro		Mortadella ossolana	
preparazione		Mustardela	
-		Paletta	
l-		Pancetta con cotenna  Proti (Proti o Protico o Qualetto)	
ŀ		Preti (Preivi o Preive o Quajette) Prosciutto cotto	
-		Prosciutto crudo dell'alta Val Susa	
ļ		Prosciutto crudo della Valle Gesso	
		Prosciutto montano della Val Vigezzo	
<u> </u>		Rane delle risaie piemontesi	
-	53 54	Salame cotto Salame d'asino	
}		Salame del cios	
<u> </u>		Salame di capra o Susiccia 'd crava	
	57	Salame di cavallo	
		Salame di cinghiale	
		Salame di giora	
ļ.		Salame di patate	
-		Salame di trippa	
}		Salame di trippa Salame di turgia	
<u> </u>		Salame d'Ia doja	
<u> </u>		Salame d'oca o con oca (Graton d'oca)	
	66	Salame nobile del Giarolo	
		Salamet o Salametto casalingo	
-		Salami aromatizzati del Piemonte	
-		Salamino di vacca o Sausiccia 'd vaca Salsiccia al formentino	
	٠,٠		
F	71	Salsiccia di Bra	
<u> </u>		Salsiccia di Bra Salsiccia di cavolo o Sautissa 'd coi o Salam 'd coi	

	REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	N°	Prodotto	
	74	Sanguinacci	
	75	Testa in cassetta	
	76	Violino	
	77	Bagna cauda	
0 12 12	78	Bagnet ros	
Condimenti	79	Bagnet verd	
	80	Mostarda di mele	
	81	Mostarda d'uva o Cognà	
	82 83	Beddo Bëggia	
	84	Bettelmat	
	85	Boves	
	86	Caprino della Val Vigezzo	
	87	Caprino lattico piemontese	
	88	Caprino presamico piemontese	
	89	Caprino valsesiano 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 95	Formaggio del fieno Gioda	
	96	Maccagno o Macagn	
	97	Mollana della Val Borbera	
	98	Montebore	
	99	Montegranero	
	100	Motta	
	101	Murianengo o Moncenisio	
		Murtarat	
		Nostrale d'alpe	
		Paglierina	
		Robiola d'Alba	
Formaggi		Robiola di Cocconato	
. o.magg.		Seirass (Sairass) di latte o Ricotta piemontese	
		Sola (Sora, Soera) Spress	
•		Toma ajgra	
		Toma d'alpeggio	
		Toma biellese	
·		Toma del lait brusc o bianca alpina	
		Toma della Valsesia	
	115	Toma di Celle	
		Toma di Lanzo	
		Tometto o Tumet	
		Tomino canavesano asciutto	
		Tomino canavesano fresco	
		Tomino del bot	
		Tomino delle Valli Saluzzesi	
		Tomino del Talucco Tomino di Rivalta	
		Tomino di Rivalta Tomino di S. Giacomo di Boves	
		Tomino di Saronsella (Chivassotto)	
	<u> </u>	Tomino di Sordevolo	
		Tournin dal mel	
		Tuma 'd trausela	
		Tuma di Bossolasco	
		Tuma mola	
HH14	131	Vaciarin	
Grassi (burro, margarina, oli)	132	Burro di montagna	
		Actinidia di Cuneo	
	134	Aglio di Caraglio	
		Aglio di Molino dei Torti	
		Ajucche	
		Albicocca tonda di Costigliole	
		Amarena di Trofarello	
Designation of P. P.		Antipasto piemontese	
Prodotti vegetali allo		Asparagi	
stato naturale o		Asparago santenese Asparago saraceno di Vinchio	
trasformati		Bietola a costa rossa astigiana	
		Bietola a costa rossa di Castellazzo Bormida	
		Carciofo della Valtiglione	
	·		

	REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	N°	Prodotto	
	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	
	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	
		Ciliegie di Pecetto	
		Ciliegia precoce di Rivarone	
		Cipolla bionda astigiana	
		Cipolla di Leinì	
	161	Cipolla dorata di Castelnuovo Scrivia	
		Cipolla piatlina bionda di Andezeno	
		Cipolla rossa astigiana	
		Cipolla rossa di Castelnuovo Scrivia	
		Cipolline di Ivrea	
		Fagiolana della Val Borbera	
		Fagiolo bianco di Bagnasco	
		Fagiolo della Villata	
		Fagiolo di Saluggia	
		Farine alimentari della Valle Vermenagna	
		Farina per polenta tradizionale di Langa	
		Fragola cuneese	
		Fragola profumata di Tortona	
		Fragole di San Raffaele Cimena	
		Fragolina di San Mauro Torinese	
•		Funghi delle vallate piemontesi	
		Grano saraceno	
•		Insalatina di Castagneto Po	
		Lattughino di Moncalieri	
		Marrone della Val Pellice	
		Melanzana violetta casalese	
		Mele autoctone del Piemonte	
		Mele del Piemonte	
•		Meloni di Isola S. Antonio	
		Patata piatlina della Valle Grana	
		Patata quarantina bianca genovese	
Drodotti vogotali alla		Patate di Entracque	
Prodotti vegetali allo		Patate di montagna	
stato naturale o		Patate di niorragna	
trasformati		Peperone Cuneo	
ti dolomida		Peperone di Capriglio	
		Peperone quadrato d'Asti	
		Peperoni di Carmagnola	
		Pera madernassa	
		Pera madernassa Pere delle Valli di Lanzo	
		Pere martin sec	
		Pere marun sec Pesche autoctone del Piemonte	
		Pesche del Piemonte Pesche del Piemonte	
		Piante officinali del Piemonte	
		Piattella canavesana di Cortereggio	
		Piccoli frutti	
		Pisello di Casalborgone	
		Pomodoro costoluto di Cambiano	
		Pomodoro costoluto di Chivasso	
	~~~~~~	Pomodoro delizia di Tortona	
		Pomodoro piatta di Bernezzo	
		Porro di Cervere	
		Porro dolce lungo di Carmagnola	
		Ramassin o Dalmassin	
		Rapa di Caprauna	
		Ravanello lungo o Tabasso	
		Risi tradizionali	
	213	Scorzobianca o Barbabuc	
		Observations of Contalleres Describe	
		Scorzonera di Castellazzo Bormida	
	215	Sedani di alluvioni cambio'	
	215 216	Sedani di alluvioni cambio' Sedano dorato d'Asti	
	215 216 217	Sedani di alluvioni cambio'	

	REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	N°.	Prodotto	
		Susine della collina torinese	
		Tartufo bianco	
		Tartufo nero pregiato	
		Topinambur Topinambur	
		Trifulot del bür	
		Uva fragola	
		Zucca di Castellazzo Bormida Zucchini di Borgo d'Ale	
		Acsenti	
		Agnolotti	
4		Amaretti	
		Ansenta o Ansainta	
		Antico dolce della cattedrale	
		Asianot	
		Baci di dama di Tortona	
		Beatine di Ghemme	
		Bicciolani	
	<b></b>	Biscotti della salute	
		Biscottini di Novara	
		Biscotto della duchessa	
		Biscotto Giolitti	
		Bonet	
		Brut e bon	
		Bugie o chiacchiere	
		Campagnola buschese	
		Canestreli	
	<u> </u>	Canestrelli biellesi	
		Canestrelli novesi Caramelle classiche dure	
. •		Cariton Caramene classicine dure	
		Castagnaccio	
		Ciciu 'd capdan	
		Cioccolatini torinesi	
	253	Cöpeta o Coppette di S. Antonio	
		Coppi di Langa	
		Crasanzin o Crescianzin	
		Crema gianduja	
		Farinata di ceci Fiaca'	
		Finocchini	
-		Focaccia di Susa	
		Focaccia novese	
	262	Fritüra dossa o Pulenta dossa	
Paste fresche e		Frittelle di carnevale	
prodotti della		Fugascina di Mergozzo	
•		Fugassa 'd la befana	
panetteria, della		Giandujotto	
biscotteria, della		Giuraje o Giuraie Gramolino	
pasticceria e della		Grissia Monferrina	
confetteria		Grissino stirato	
	271	Krumiri	
		Margheritine di Stresa	
		Marron glacè di Cuneo	
		Miacce, Miasse o Miasce e Amiasc	
		Miche di Cuneo Mustaccioli	
		Nocciolini di Chivasso	
	$\overline{}$	Ossa da mordere	
		Pan barbarià	
	280	Pan della marchesa	
		Pan dolce di Cannobio	
		Pane di Chianocco	
		Pane di mais di Novara	
		Pane di riso di Novara	
		Pane di San Gaudenzio Pane di segale	
		Pane dolce di meliga e mele	
		Pan d'Oropa	
	***************************************	Pan robi	
		Pane nero di Coimo	
	291	Panettone basso glassato piemontese	
	–		

Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Productio   Pr		REGIONE PIEMONTE		
292   Panna cotta   293   Paste di meliga   294   Pasticortia mignon della tradizione torinese   295   Pastiglia di zucchero   296   Pastiglia di zucchero   297   Pilin   298   Prond il Levaldigi   299   Potenta dolco bielleso o polenta d'Ivrea   300   Potentina astigliana   301   Praline al rhum   302   Praline al rhum   303   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204   204	Tipología	I N°	Prodotto	
Paste fresche e prodotti della pasticceria e della confetteria   Paste fresche e prodotti della pasticceria e della confetteria   Paste fresche e prodotti della pasticceria e della confetteria   Paste fresche e prodotti della pasticceria e della confetteria   Paste fresche e prodotti della pasticceria e della confetteria   Paste fresche e prodotti della pasticceria e della confetteria   Paste fresche e prodotti della pasticceria e della confetteria   Paste fresche e prodotti della pasticceria e della confetteria   Paste fresche e prodotti della pasticceria e della confetteria   Paste fresche e prodotti della pasticceria e della confetteria   Paste fresche e prodotti della pasticceria e della confetteria   Paste fresche e prodotti della pasticceria e della confetteria   Paste fresche e prodotti della pasticceria e della confetteria   Paste fresche e prodotti della pasticceria e della confetteria   Paste fresche e prodotti della pasticceria e della confetteria   Paste fresche e prodotti della pasticceria e della confetteria   Paste fresche e prodotti della pasticceria e della confetteria   Paste fresche e prodotti della pasticceria e della confetteria   Paste fresche e prodotti della pasticceria e della confetteria   Paste fresche e prodotti della pasticceria e della confetteria   Paste fresche e prodotti della pasticceria e della confetteria   Paste fresche e prodotti della pasticceria e della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria della pasticceria dell				
294				
295				
296				
297   Pin   298   Pronn di Levaldigi   299   Potenta dolce biellese o potenta d'Ivrea   300   Potentina astigliana   301   Praline di rium   302   Praline di rium   303   Quaquere di Genola   304   Rabaton   305   Ravioles della Val Varaita   306   Rubatà   307   Rustica   309   Sangiorgini di Piossasco   309   Savoiardi   311   Timbalia o Timbalio di pere   312   Tira   313   Tirulen   314   Tirunen   315   Tirulen   316   Tirunen   317   Tirulen   317   Tirulen   318   Tornesti   319   Tora del buscajet   318   Torta del buscajet   319   Torta del buscajet   320   Torta di castagne   321   Torta del di castagne   322   Torta di castagne   323   Torta di morciole   324   Torta di panet   325   Torta maissafam   326   Violette candite   327   Torta maissafam   328   Violette candite   329   Torta maissafam   320   Violette candite   321   Torta salmonata afflumicata   322   Torta salmonata afflumicata   323   Brus da ricotta   324   Violette candite   325   Violette candite   326   Violette candite   327   Torta salmonata afflumicata   328   Violette candite   329   Violette candite   320   Violette candite   321   Torta salmonata afflumicata   322   Violette candite   323   Brus da ricotta   324   Violette candite   325   Violette candite   326   Violette candite   327   Violette candite   328   Violette candite   329   Violette candite   329   Violette candite   320   Violette candite   321   Violette candite   322   Violette candite   323   Violette candite   324   Violette candite   325   Violette candite   326   Violette candite   327   Violette candite   328   Violette candite   329   Violette candite   320   Violette candite   321   Violette candite   322   Violette candite   323   Violette candite   324   Violette candite   325   Violette candite   326   Violette candite   327   Violette candite   328   Violette candite   329   Violette   329   Violette   329   Violette   329   Violette   320   Violet				
298		L	<del>-</del>	
299   Polenta dolce biellose o polenta d'Ivrea				
300   Potentina astigliana   301   Praline cri cri   302   Praline cri cri   303   Quaquare di Genola   304   Rabaton   305   Ravioles della Val Varaita   306   Rubatà   307   Rustica   308   Sangiorgini di Piossasco   309   Savolardi   310   Tajarin   311   Timballa o Timballo di pere   312   Tirà   313   Tirulen   314   Torcetti   315   Tornore di nocciole   316   Torta adel Duscajet   317   Torta del Duscajet   318   Torta del Duscajet   318   Torta di ravisce   319   Torta di castagne   320   Torta di nocciole   321   Torta di nocciole   322   Torta di nocciole   321   Torta di nocciole   322   Torta di nocciole   323   Torta di nocciole   324   Torta palpiton   326   Violette candite   327   Zabaione   328   Zest di Carignano   328   Zest di Carignano   329   Lapuné (ampreda)   330   Prodotti di origine   331   Torta salmonata affumicata   333   Rus da ricotta   334   Satagnu   335   Rus da ricotta   336   Mascarpa o Mascherpa   337   Satagnun   338   Mascarpa o Mascherpa   340   Seirass del fen o Saras del fen   340   Seirass di sero di pecora   340   Seirass del fen   340   Seiras del fen   340				
301   Pratine at rhum   302   Pratine at rhum   303   Ouaquare di Genola   304   Rabaton   305   Ravioles della Val Varaita   306   Rubata   307   Rustica   308   Sangiorgini di Piossasco   309   Savolardi   311   Timballa o Timballo di pere   312   Tirà   313   Tirulen   313   Tirulen   314   Torcetti   315   Torrone di nocciole   316   Torrone di nocciole   317   Torra del buscotteria, della   318   Torta del buscajet   319   Torta del buscajet   319   Torta del buscajet   319   Torta di castagne   320   Torta di nocciole   321   Torta di nocciole   322   Torta di nocciole   323   Torta di nocciole   324   Torta matsalam   323   Torta matsalam   324   Torta matsalam   325   Tupunin   326   Violette candite   327   Zabaione   328   Set di Carignano   329   Lumpré (Lampreda)   320   Prodotti di origine   328   Brus   338   Brus da ricotta   339   Prodotti tici in carpione   3318   Torta salmonata affumicata   330   Prodotti tici in carpione   331   Torta salmonata affumicata   331   Salgnun   332   Salgnun   333   Salgnun   334   Salgsun   336   Salgsus   337   Salgsun   338   Salgsus   338   Salgsus   338   Salgsus   338   Salgsus   339   Salgsus   330   Salgsu				
302		1	<u> </u>	
303   Quaquare di Genola   304   Rabaton   305   Ravioles della Val Varaita   306   Rubata   307   Rustica   308   Sangiorgini di Piossasco   309   Savoiardi   311   Tigarin   311   Tigarin   311   Timballa o Timballo di pere   312   Tirà   313   Tirulen   314   Torcetti   315   Torone di nocciole   316   Tortone di nocciole   317   Torta del buscajet   318   Torta del ravisce   319   Torta del buscajet   320   Torta di ravisce   321   Torta di pane   322   Torta di pane   322   Torta di pane   322   Torta mantafam   324   Torta di pane   325   Tupunin   326   Violette candite   327   Zabaione   328   Zest di Carignano   329   Torda simonata affumicata   331   Torda simonata affumicata   332   Brus   333   Brus da ricotta   334   Sircett   335   Mascarpa o Mascherpa   336   Maicrett o Murtret   337   Malagnun   338   Mieli del Piernonte   340   Seirass del fen   Saras del fen   341   Sierass di sero di pecora   341   Sieras di sero di				
304   Rabaton   305   Ravioles della Val Varaita   306   Rubatà   307   Rustica   308   Sangiorgini di Piossasco   309   Savoiardi   310   Tajarin   311   Timballa o Timballo di pere   312   Tirà   313   Trulen   314   Torcetti   315   Torone di nociole   316   Torta amara della Vallera   317   Torta del buscajet   318   Torta di della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria   318   Torta di loscajet   319   Torta di buscajet   319   Torta di loscajet   320   Torta di nociole   321   Torta di pane   322   Torta di nociole   321   Torta di pane   322   Torta di pane   323   Torta di pane   324   Torta palpiton   325   Tupunin   326   Violette candite   327   Zabaione   328   Set di Carignano   329   Lampré (Lampreda)   331   Sinus a froctata a fifumicata   331   Sinus da ricotta   332   Sinus a sinus a firmicata   333   Sinus da ricotta   334   Frachet   335   Salagnun   338   Salagnun   339   Mieli del Piemonte   340   Seirass del fen o Saras del fen   341   Seirass del fen o Saras del fen   341   Seirass di sero di pecora   342   Seirass di sero di pecora   343   344   Seirass di sero di pecora   344   Seirass di				
305   Raviotes della Val Varaita   306   Rustica   307   Rustica   308   Sangiorgini di Piossasco   309   Savoiardi   310   Tajarin   311   Timballa o Timballo di pere   312   Tirà   313   Trulen   314   Torcetti   315   Torrone di nocciole   316   Torta del buscajet   317   Torta del buscajet   318   Torta del ravisce   319   Torta del suscajet   320   Torta di nocciole   321   Torta di pane   322   Torta di pane   322   Torta matsafam   324   Torta matsafam   324   Torta matsafam   325   Torta montanta   326   Violette candite   327   Zabaione   328   Zest di Carigiano   329   Lampré (Lampreda)   329   Lampré (Lampreda)   330   Sinus da ricotta   331   Torta salimonata affumicata   332   Sinus da ricotta   333   Sinus da ricotta   334   Frachet   335   Mortett o Murtret   336   Mortett o Murtret   337   Salignun   338   Mieli del Piemonte   340   Seirass del fen o Saras del fen   341   Seirass del fen o Saras del fen   341   Seirass del sero di pecora   341   Seirass di sero di pecora   341   Seirass di sero di pecora   341   Seirass di sero di pecora   341   Seirass di sero di pecora   341   Seirass di sero di pecora   341   Seirass di sero di pecora   341   Seirass di sero di pecora   341   Seirass di sero di pecora   341   Seirass di sero di pecora   341   Seirass di sero di pecora   341   Seirass di sero di pecora   341   Seirass di sero di pecora   341   Seirass di sero di pecora   341   Seirass di sero di pecora   341   Seirass di sero di pecora   341   Seirass di sero di pecora   341   Seirass di sero di pecora   341   Seirass di sero di pecora   341   Seirass di sero di pecora   341   Seirass di sero di pecora   341   Seirass di sero di pecora   341   Seirass di sero di pecora   341   Seira	1000			
306   Rubatà   307   Rustica   308   Sangiorgini di Piossasco   309   Savolardi   310   Tajarin   311   Timballa o Timballo di pere   312   Tirà   313   Trulen   314   Torcetti   315   Torrone di nocciole   316   Torta amara della Vallera   317   Torta del buscajet   318   Torta del buscajet   319   Torta del buscajet   319   Torta del buscajet   320   Torta di nocciole   321   Torta del buscajet   322   Torta di nocciole   322   Torta matsafam   323   Torta di nocciole   322   Torta matsafam   323   Torta Monferrina   324   Torta palpiton   325   Tupunin   326   Violette candite   327   Zabaione   328   Zest di Carignano   329   Lampré (Lampreda)   330   Rodotti di origine   331   Trota salmonata affumicata   332   Brus   333   Brus da ricotta   334   Frachet   335   Mascarpa o Mascherpa   336   Mörtrett o Murtret   337   Salagnun   338   Salignun o Salgnun   340   Seirass del fen o Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del f				
307   Rustica   308   Sangiorgini di Piossasco   309   Savolardi   310   Tajarin   311   Timballa o Timballo di pere   312   Tirà   313   Tirulen   314   Torcetti   315   Torrone di nocciole   316   Torta del toucajet   317   Torta del toucajet   318   Torta di castagne   320   Torta di nocciole   321   Torta di nocciole   321   Torta di nocciole   321   Torta di nocciole   321   Torta di nocciole   322   Torta di nocciole   323   Torta di nocciole   324   Torta di nocciole   325   Torta maissafam   326   Violette candite   327   Torta pipiton   328   Violette candite   327   Zabaione   328   Zest di Carlgnano   329   Lampré (Lampreda)   Corostace e teneche particolari di allevamento degli stassi   331   Trota salmonata affumicata   332   Brus   333   Brus da ricotta   334   Frachet   335   Mortretto Murtret   336   Mortretto Murtret   337   Salagnun   338   Salagnun   338   Salagnun   Salagnun   341   Seirass di siero di pecora   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341   341				
308   Sangiorgini di Piossasco   309   Savolardi   310   Tajarin   311   Timballa o Timballo di pere   312   Tirà   313   Tirulen   314   Torcetti   315   Tortone di nocciole   316   Torta amara della Vallera   317   Torta del buscajet   318   Torta del buscajet   319   Torta del buscajet   320   Torta di nocciole   320   Torta di nocciole   321   Torta di castagne   322   Torta di nocciole   323   Torta Monferrina   323   Torta Monferrina   324   Torta apiane   325   Tupunin   326   Violette candite   327   Zabaione   328   Zest di Carignano   328   Zest di Carignano   328   Zest di Carignano   328   Zest di Carignano   329   Sangiorno   320   Serias di ricotta   331   Trota salmonata affumicata   332   Sus   333   Brus da ricotta   334   Frachet   335   Mascarpa o Mascherpa   336   Mörtrett o Murtret   337   Salagnun   338   Salignun o Salgnun   340   Seirass del fen o Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras del fen   Saras de		<del></del>		
309   Savolardi   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 di castagne   320   Torta di pane   321   Torta di pane   322   Torta di pane   322   Torta di pane   323   Torta di pane   324   Torta palpiton   325   Topunin   326   Violette candite   327   Zabaione   328   Zest di Carignano   328   Zest di Carignano   328   Prodotti di origine   331   Torta salmonata affumicata   332   Brus   333   Brus   334   Frachet   335   Salagnun   336   Morrett o Murtret   337   Salagnun   338   Seirass del fen   Seirass del fen   340   Seirass del fen   Seirass del fen   340   Seirass del fen   Seirass del fen   340   Seirass del fen   340   Seirass del fen   341   S				
Paste fresche e   prodotti della   panetteria, della   biscotteria, della   pasticceria e della   confetteria   312   Torta del buscajet   313   Torta del buscajet   314   Torta del buscajet   315   Torta del buscajet   316   Torta del buscajet   317   Torta del buscajet   318   Torta del buscajet   319   Torta di castagne   320   Torta di nocciole   321   Torta di nocciole   322   Torta di nocciole   323   Torta di nocciole   324   Torta di nocciole   325   Torta di nocciole   326   Torta di nocciole   327   Torta di nocciole   328   Torta matsafam   329   Torta di nocciole   320   Torta di nocciole   321   Torta di nocciole   322   Torta matsafam   323   Torta Monferrina   324   Torta palpiton   325   Tupunin   326   Volette candite   327   Zabaione   328   Zest di Carignano   328   Zest di Carignano   329   Zest di Carignano   330   Prodotti itici in carpione   331   Torta salmonata affumicata   332   Brus   333   Brus da ricotta   334   Frachet   335   Brus da ricotta   336   Mascarpa o Mascherpa   336   Mascarpa o Mascherpa   337   Mascarpa o Mascherpa   338   Mascarpa o Salignun   339   Mieli del Piemonte   340   Seirass del fen o Saras del fen   341   Seirass del fen o Saras del fen   341   Seirass di siero di pecora				
311   Timballo o Timballo di pere   312   Tirà   313   Tirulen   314   Torcetti   315   Torrone di nocciole   316   Torta del buscajet   317   Torta del buscajet   318   Torta del buscajet   319   Torta del buscajet   319   Torta del buscajet   319   Torta del buscajet   319   Torta di castagne   320   Torta di nocciole   321   Torta di pane   322   Torta di nocciole   322   Torta di pane   323   Torta Monferrina   324   Torta palpiton   325   Tupunin   326   Violette candite   327   Zabaione   328   Zest di Carignano   329   Lampré (Lampreda)   330   Prodotti idici in carpione   331   Trota salmonata affumicata   332   Brus   333   Brus da ricotta   334   Frachet   335   Mascarpa o Mascherpa   336   Moscarpa o Mascherpa   337   Salagnun   338   Salagnun o Salgnun   339   Miel del Piemonte   340   Seirass del fen o Saras del fen   341   Seirass di siero di peccra				
Paste fresche e   prodotti della   panetteria, della   biscotteria, della   biscotteria   della   pasticceria e della   confetteria   321   Torta del buscajet   321   Torta di castagne   322   Torta di pane   323   Torta di pane   324   Torta di pane   325   Torta di pane   326   Torta mansafam   327   Torta di pane   328   Torta mansafam   329   Torta mansafam   320   Torta mansafam   321   Torta di pane   322   Torta mansafam   323   Torta Monferrina   324   Torta palipiton   325   Tupunin   326   Violette candite   327   Zabaione   328   Zest di Carignano   328   Zest di Carignano   329   Lampré (Lampreda)   330   Prodotti ittici in carpione   331   Trota salmonata affumicata   332   Brus   333   Brus da ricotta   334   Fachet   335   Mascarpa o Mascherpa   336   Mortett o Murtret   337   Salagnun   338   Salignun o Salgnun   339   Mieli del Piemonte   340   Seirass del fen o Saras del fen   341   Seirass del fen o Saras del fen   341   Seirass di siero di peccra				
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della biscotteria della confetteria         313         Tirulen           pasticceria e della confetteria         316         Torta amara della Vallera           pasticceria e della confetteria         319         Torta di castagne           320         Torta di castagne           321         Torta di nocciole           322         Torta di pane           323         Torta palpiton           324         Torta palpiton           325         Tupunin           326         Violette candite           327         Zabaione           288         Zest di Carignano           289         Lampré (Lampreda)           290         Lampré (Lampreda)           201         Torta amara della Vallera           302         Torta di castagne           320         Torta di pocciole           321         Torta di pocciole           322         Torta di pocciole           323         Torta palpiton           324         Torta palpiton           325         Tordo palpiton           326         Velocite candite           327         Zabaione           328         Jest di Carignano				
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria  ronfetteria  confetteria  Preparazioni di pesci, molluschi e crostacel e tecniche particolari di allevamento degli sfessi  Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)  314 Torcetti 315 Torone di nocciole 316 Torta del buscajet 317 Torta del buscajet 318 Torta di castagne 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 329 Lampré (Lampreda) 330 Prodotti titici in carpione 331 Trota salmonata affumicata 332 Brus 333 Brus da ricotta 334 Frachet 335 Mascarpa o Mascherpa 336 Mortrett 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				
315   Torrone di nocciole   316   Torta amara della Vallera   317   Torta del buscajet   318   Torta del buscajet   319   Torta di castagne   320   Torta di nocciole   321   Torta di nocciole   322   Torta di nocciole   323   Torta matsafam   324   Torta matsafam   325   Torta matsafam   326   Torta monterina   327   Torta monterina   328   Torta palpiton   329   Torta palpiton   329   Torta palpiton   320   Torta di pane   321   Torta monterina   322   Torta monterina   323   Torta monterina   324   Torta palpiton   325   Tupunin   326   Violette candite   327   Zabaione   328   Zest di Carignano   328   Zest di Carignano   329   Lampré (Lampreda)   330   Prodotti itici in carpione   331   Trota salmonata affumicata   332   Brus   333   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	Pasta frascha a			
prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria  1318 Torta del buscajet  319 Torta di castagne 320 Torta di nociole 321 Torta di nociole 322 Torta matsafam 323 Torta Monferrina 324 Torta palpiton 325 Topunin 326 Violette candite 327 Zabaione 328 Zest di Carignano 229 Lampré (Lampreda) 230 Prodotti ditici in carpione 331 Trota salmonata affumicata 332 Brus 333 Brus da ricotta 334 Frachet 335 Mascarpa o Mascherpa 336 Mortrett o Murtret 337 Salagnun 338 Salignun 339 Mieli del Piemonte 340 Seirass del fen 341 Seirass di siero di pecora				
panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria  Torta di ravisce 319 Torta di nocicile 320 Torta di nocicile 321 Torta di pane 322 Torta matsafam 323 Torta Monferrina 324 Torta palpiton 325 Tupunin 326 Violette candite 327 Zabaione 328 Zest di Carignano  Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi  Prodotti di origine Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)  Mieli del Piemonte 340 Seirass del fen o Saras del fen 341 Seirass di siero di pecora	prodotti della			
biscotteria, della pasticceria e della confetteria  Torta di castagne 320 Torta di nocciole 321 Torta di pastem 322 Torta matsafam 323 Torta Monferrina 324 Torta palpiton 325 Tupunin 326 Violette candite 327 Zabaione 328 Zest di Carignano 329 Lampré (Lampreda) 320 Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di variot tipo escluso il burro)  Posticura de ravisce 319 Torta di ravisce 320 Torta di nocciole 321 Torta di pastem 322 Torta Monferrina 323 Torta Monferrina 324 Torta palpiton 325 Tupunin 326 Violette candite 327 Zabaione 328 Zest di Carignano 329 Lampré (Lampreda) 330 Prodotti ititi in carpione 331 Trota salmonata affumicata 332 Brus 333 Brus da ricotta 334 Frachet 335 Mascarpa o Mascherpa 336 Mostrett o Murtret 337 Salagnun 338 Salignun o Salgnun 339 Seirass del fen o Saras del fen 341 Seirass di siero di pecora	panetteria, della			
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   328   Zest di Carignano   329   Lampré (Lampreda)   230   Prodotti di allevamento degli stessi   331   Torta salmonata affumicata   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	I			
Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Substitute   Sub	i ·			
321   Torta di pane   322   Torta matsafam   323   Torta Monferrina   324   Torta palpiton   325   Tupunin   326   Violette candite   327   Zabaione   328   Zest di Carignano   329   Lampré (Lampreda)   320   Zampré (Lampreda)   320   Zest di Carignano   321   Torta salmonata affumicata   322   Serus   333   Prodotti ittici in carpione   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	pasticceria e della			
322 Torta matsafam 323 Torta Monferrina 324 Torta palpiton 325 Tupunin 326 Violette candite 327 Zabaione 328 Zest di Carignano 329 Lampré (Lampreda) 330 Prodotti itici in carpione 331 Trota salmonata affumicata 332 Brus 333 Brus da ricotta 334 Frachet  Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro) 4 Mortrett o Murtret 339 Meli del Piemonte 340 Seirass del fen o Saras del fen 341 Seirass di siero di pecora	confetteria			
323   Torta Monferrina   324   Torta palpiton   325   Tupunin   326   Violette candite   327   Zabaione   328   Zest di Carignano   329   Lampré (Lampreda)   330   Prodotti ittici in carpione   331   Trota salmonata affumicata   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	00///01/07/4			
324   Torta palpiton   325   Tupunin   326   Violette candite   327   Zabaione   328   Zest di Carignano   328   Lampré (Lampreda)   Lampré (Lampreda)   330   Prodotti ittici in carpione   331   Trota salmonata affumicata   332   Brus   333   Brus da ricotta   334   Frachet   335   Mascarpa o Mascherpa   336   Mortrett 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				
325   Tupunin   326   Violette candite   327   Zabaione   328   Zest di Carignano   328   Zest di Carignano   329   Lampré (Lampreda)   330   Prodotti ittici in carpione   331   Trota salmonata affumicata   332   Brus   333   Brus da ricotta   334   Frachet   335   Mascarpa o Mascherpa   336   Mörtrett o Murtret   337   Salagnun   338   Salignun o Salgnun   339   Mielf del Piemonte   340   Seirass del fen o Saras del fen   341   Seirass di siero di pecora				
326   Violette candite   327   Zabaione   328   Zest di Carignano   328   Zest di Carignano   329   Lampré (Lampreda)   330   Prodotti ditici in carpione   331   Trota salmonata affumicata   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		325	Tupunin	
327   Zabaione   328   Zest di Carignano   329   Lampré (Lampreda)   330   Prodotti di in carpione   331   Trota salmonata affumicata   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	·			
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi  Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)  Prodotti di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi  330 Prodotti itici in carpione 331 Trota salmonata affumicata 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				
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi  Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)  Prodotti di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi  330 Prodotti itici in carpione 331 Trota salmonata affumicata 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		328	Zest di Carignano	
rostacei e teniche particolari di allevamento degli stessi  330 Prodotti ittici in carpione 331 Trota salmonata affumicata 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	Preparazioni di pesci, molluschi e			
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)  31 Trota salmonata affumicata 32 Brus 33 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				
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)  33 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	allevamento degli stessi			
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)  Meli del Piemonte 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			Brus	
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)  Meli del Piemonte 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		333	Brus da ricotta	
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)  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				
animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)  1336 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	Prodotti di origine			
lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)  significatione di producti 337 Salagnun 338 Salignun o Salgnun 339 Mieli del Piemonte 340 Seirass del fen o Saras del fen 341 Seirass di siero di pecora	_			
tipo escluso il burro)  338 Salignun o Salgnun 339 Mieli del Piemonte 340 Seirass del fen o Saras del fen 341 Seirass di siero di pecora				
tipo escluso il burro) 339 Mieli del Piemonte 340 Seirass del fen o Saras del fen 341 Seirass di siero di pecora				
340 Seirass del fen o Saras del fen 341 Seirass di siero di pecora	tipo escluso il burro)			
341 Seirass di siero di pecora	, in the second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second second			
	·			

Time In a line	1 600	PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO
Tipologia	N° 1	Prodotto Altreier kaffee (Caffè di Anterivo) surrogato
bayanda analaaliaha	2	Kranewitter (Ginepro)
bevande analcoliche,	3	Latschenschnaps (Liquore di mugo)
distillati e liquori	4	Nusseler (Nocino)
	5	Schwarzbeerschnaps (Grappa di mirtilli)
	6	Bauernschinken (Prosciutto contadino)
	7	Blutwurst (Sanguinaccio)*
	8 9	Fleischkäse (Salame cotto al forno)  Gamswurst (Salsiccia di camoscio)
	10	Geräuchertes gamsfleisch (Carne di camoscio affumicato)*
	11	Geräuchertes hirschfleisch (Carne di cervo affumicato)*
Carni (e frattaglie)	12	Geräuchertes lammfleisch (Carne di agnello affumicato)*
fresche e loro	13	Geräuchertes rindfleisch (Manzo affumicato)*
	14	Gesurtes schweinernes (Carne di maiale salmistrata)*
preparazione	15	Hauswurst (Salsiccia fresca aromatizzata)
	16	Hirschwurst (Safsiccia di cervo)*  Kalbskopf (Testina di vitello)
	18	Kaminwurzen (Salamino affumicato)*
	19	Leberwurst (Salsiccia di fegato)
	20	Meraner würstel (Wuerstel di Merano)
	21	Speck*
	22	Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino
		semigrasso di Lagundo)
	23	Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo) Algunder ziegenkäse (Formaggio di capra di Lagundo)
	25	Alpkäse (Formaggio di alpeggio)*
	26	Aschbacher magerkäse (Formaggio aschbach magro)
	27	Graukäse (Formaggio grigio)*
Formaggi	28	Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)
r Ormayyr	29	Inticina (Formaggio "Inticina")
	30	Ortler (Formaggio Ortler)
	31	Pustertaler bergkäse (Formaggio di montagna della Val Pusteria)
	32	Raucherkäse (Formaggio affumicato)*
	33	Sextner almkäse (Formaggio di montagna di Sesto)*
	34	Toblacher stangenkäse (Formaggio originale Dobbiaco)
	35	Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)*
Grassi (burro, Margarina, oli)	36	Alpbutter (Burro d'alpeggio)*
	37	Apfelsaft (Succo di mele)
	38 39	Brotklee (Trigonella) Buchweizenmehl (Farina di grano saraceno)
	40	Fichtenhonigsirup (Sciroppo di abete)
	41	Himbeersirup (Sciroppo di lamponi)
	42	Holersirup (Sciroppo di sambuco)
	43	Kastanien von Südtirol (Castagne dell'Alto Adige)
Prodotti vegetali allo	44	Kloazn (Pere essiccate)*
stato naturale o	45	Kren (Rafano)
trasformati	46 47	Löwenzahnhonigsirup (Sciroppo di tarasacco)  Marille (Albicocca Val Venosta)
ti asiormati	48	Mohnsamen (Seme di papavero)
	49	Plentn (Polenta)
	50	Preiselbeermarmelade (Marmellata di mirtilli)
	51	Ribissirup (Sciroppo di ribes)
	52	Rübenkeime (Germogli di rape)
	53	Sauerkraut (Crauti)*
	54 55	Terlaner spargel (Asparago di Terlano)  Apfelbrot (Pane di mele)*
	56	Apfelkiechl (Frittelle di mele)
	57	Breatl (Pagnotta)*
	58	Dorf Tiroler (Pagnotta del paese "Tirolo")
	59	Faschingskrapfen (Bomboloni di carnevale)
Paste fresche e	60	Fastenbrezel (Brezel di quaresima)
	61	Fela struzn (Pane a forma di ferro di cavallo)
prodotti della	62 63	Fochas (Focaccia)  Germzopf (Treccia lievitata)
panetteria, della	64	Hirtenbrot (Pane del pastore)*
	65	Holermulla (Gelatina di sambuco)
biscotteria, della	. ~~	
	66	Kaisersemmel (Rosetta imperiale)
pasticceria e della	66 67	Kiechl (Ciambella dolce)
	67 68	Kiechl (Ciambella dolce) Knoedel (Canederli)
pasticceria e della	67	Kiechl (Ciambella dolce)

		PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO
Tipologia	N°	Prodotto
7	72	Nocken (Gnocchi)
	73	Paarl (Coppia di pagnotte)*
	74	Palabirabrot (Pane alle pere)*
	75	Pindl (Pane di segale a tre coppie)*
	76	Polsterzipfel (Frittella alla marmellata)
	77	Püces (Pane ladino)
Paste fresche e	78	Schlutzkrapfen (Ravioloni ripieni)
	79	Schüttelbrot (Pane di segale duro)
prodotti della	80	Schwarzer weggen (Filone integrale)
panetteria, della	81	Strauben (Frittella "strauben")
· ·	82	Strudel
biscotteria, della	83	Tirtlan (Frittelle tirtlan)
pasticceria e della	84	Vinschgauer struzn (Pane della Val Venosta a forma di ferro di cavallo)
confetteria	85	Vollkornpaarl (Paarl integrale)*
oom one one	86	Vorschlag (Pagnotta di farine miste)*
	87	Vorschlag Paarl (Coppia di pagnotte di farine miste)*
	88	Zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	89	Zwetschgen-und marillenknödel (Canederli dolci con
		albicocca e prugne)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	90	Buttermilch (Latticello)*

<sup>\*</sup> Deroga alle norme igienico sanitarie

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO Prodotto N° Tipologia 1 Amaro Valle di Ledro 2 Distillati di frutta trentina Ginepro (Acquavite di ginepro) - Gin distillato 3 Bevande analcoliche, Imperatoria (Acquavite di Imperatoria) 5 Picco rosso distillati e liquori Sciroppo di lampone, Mirtillo nero, Ribes nero 6 Sciroppo di sambuco o Conserva de sambùc (Dulzen) 8 Stomatica foletto Birre 9 Birra di Fiemme Barbusto o "Moretto" 10 11 Brusti e/o Baldonazzi Cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone 12 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 Carne "salmistrada" della Valle di Cembra o Carne "fumada" se affumicata 17 18 Carne di cavallo affumicata 19 Ciuighe 20 Cotechino di maiale 21 Figadèt 22 Fritole o Sizole 23 Lardo e/o Lardo "fuma" Lucanica di capra o pecora Lucanica mochena di cavallo 25 Carni (e frattaglie) Lucanica mochena piccante fresche e loro 27 Lucanica mochena stagionata 28 Luganega cauriota affumicata o Lucanica cauriota affumicata preparazione 29 Luganega del Trentino Luganega secca della Valle di Cembra 30 31 Mortandela Mortandela affumicata della Val di Non (Valli di Non e di Sole) 33 Pancetta affumicata Pancetta arrotolata all'aglio o Panceta ligada all'ai della Val Rendena 35 Pancetta nostrana all'aglio di caderzone Paste "de luganeghe" o Pasta di lucaniche 37 Pezate di agnelo o pezate 38 Probusto 39 Salame all'aglio di Caderzone 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 45 Canestrato 46 Caprino 47 Casada 48 Casolet 49 Dolomiti 50 Fontal 51 Misto capra Formaggi 52 Montagna 53 Monte Baldo e Monte Baldo primo fiore 54 Monteson Nostrano (Nostrano "de casel", Nostrano, Nostrano di malga, Nostrano di Primiero) 55 Provola e caciotta a pasta filata 56 57 Tosela 58 Tre valli 59 Vezzena Grassi (burro, margarina, oli) 60 Burro, Burro di malga del Trentino Asparago di Zambana 62 Broccolo di Torbole e S. Massenza Carota della Val di Gresta 63 Vavoli cappucci della Val di Gresta 64 65 Crauti 66 Le Verde, O Verdòle Mais "Spin, O Nostrano della Valsugana" Prodotti vegetali allo 68 mais "nostrano di storo" stato naturale o Marmellata di frutti di bosco o Conserva de impòmbore, Giasene, More trasformati 70 Marmellata di mirtilli rossi o Conserva de garnètole Marmellata di ribes o Conserva de ùa spinèla 72 Marone trentino 73 Noce del bleggio

	PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO		
Tipologia	N°	Prodotto	
	74	Patata trentina di montagna	
	75	Pere antiche trentine	
	76	Sedano rapa della Val di Gresta	
	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	
Paste fresche e	85	Cuccalar	
prodotti della	86	Gelato artigianale trentino	
'	87	gratini	
panetteria, della	88	Grostoli/Crostoli	
biscotteria, della	89	Pan co le fritole	
I -	90	Pan de segàla	
pasticceria e della	91	Pan de sòrc	
confetteria	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	Tortoléti coi puriòni	
	100	Zelten, Celteno o Pane di frutta	
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	101	Sisam	
Drodotti di origina animala	102	Miel di rasabèch (Rododendro)	
Prodotti di origine animale	103	Miele trentino	
(miele, prodotti lattiero caseari	104	Ricotta di capra fresca, o Poina de caòra fresca e Ricotta di capra affumicata, o Poina fumàda	
di vario tipo escluso il burro)	105	Ricotta/Ricotta affumicata o Poina/Poina fumàda	

	REGIONE PUGLIA			
Tipologia	N°	Prodotto		
	1	Amaro del Gargano		
	2	Amaro di San Domenico, Gran liquore di San Domenico		
	3 4	Ambrosia di arance Ambrosia di limone		
	5	Arancino		
Payanda analaslisha	6	Latte di mandorla		
Bevande analcoliche,	7	Limoncello		
distillati e liquori	8	Liquore di alloro		
	9	Liquore di fico d'india		
		Liquore di melograno		
		Liquore di mirto  Mirinello di Torremaggiore		
		Padre peppe elixir di noce		
		Capocollo di Martina Franca		
	15	Carne al fornello di Locorotondo, Carn o furnid du Curdun		
		Carne arrosto di Laterza		
		Carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio		
	18	Carne podolica, Bovino pugliese		
	19	Cervellata Involtino bianco di trippa di Locorotondo, Gnumerèdde		
	20	suffuchète du Curdùnne		
	21	Fegatini di Laterza		
		Lardo di Faeto, Rèj de Faite		
Carni (a fratta alia)	23	Matriata, 'ntrama fina		
Carni (e frattaglie)		Muschiska		
fresche e loro	25	Pancetta di Martina Franca, A Ventrèsche arrutulète		
preparazione	26	Prosciutto di Faeto Pzzntell		
		Salsiccia a punta di coltello dell'alta Murgia		
		Salsiccia alla salentina, Sardizza, Sarsizza, Satizza		
		Salsiccia dell'Appennino Dauno		
	31	Salsicciottl di Laterza		
	32	Sanguinaccio leccese, Sangugnazzu		
	33	Soppressata dell'Appennino Dauno		
	34	Soppressata di Martina Franca, A sebbursète Tocchetto		
	36	Turcinelli		
		Zampina di Sammichele di Bari		
Condimenti		Sugo alla zia Vittoria		
		Burrata		
	40	Cacio		
	****************	Caciocavallo		
	42	Caciocavallo podolico dauno  Cacioricotta		
	43	Cacioricotta caprino orsarese, Cas rcott		
	45	Caprino		
	46	Giuncata		
Formaggi	47	Manteca		
	48	Mozzarella o Fior di latte		
	<del></del>	Pallone di Gravina		
		Pecorino Pecorino di Maglie		
		Pecorino di Maglie Pecorino foggiano		
	53	Scamorza		
	54	Scamorza di pecora		
	55	Vaccino		
Grassi (burro, margarina, oli)	56	Olio extra vergine aromatizzato		
	57	Albicocca di Galatone, Arnacocchia di Galatone		
		Arancio dolce del Golfo di Taranto		
		Asparagi selvatici		
	60	Asparagi sott'olio Barattiere, Cianciuffo, Pagnottella, Cocomerazzo		
		Batata dell'agro leccese, Patata dolce, Patata zuccherina, Patàna, Taràtufulu		
		Bietola di campagna o bietola selvatica		
	64	Borragine		
Prodotti vosotali alla	65	Capperi del Gargano, Mattinata		
Prodotti vegetali allo	65 66	Capperi del Gargano, Mattinata Capperi in salamoia		
stato naturale o	65 66 67	Capperi del Gargano, Mattinata Capperi in salamoia Capperi sott'aceto		
-	65 66 67 68	Capperi del Gargano, Mattinata Capperi in salamoia Capperi sott'aceto Caramelle di limone arancio		
stato naturale o	65 66 67 68 69	Capperi del Gargano, Mattinata Capperi in salamoia Capperi sott'aceto		

		REGIONE PUGLIA
Tipologia	N°	Prodotto
	72	Carciofo di Mola
	73	Cardoncello
	74 75	Cardoni Carosello di Manduria, Carusella
		Carota di Polignano
		Carota di Zapponeta
	78	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
	79	Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
	80	Cavolo riccio
	81	Cece di Nardò
		Cece nero
	83	Cetriolo mezzo lungo di Polignano Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello
		quadrato Cicoria di Galatina
	85	Cicoria di Gaiatina Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
		Cicoria "puntarelle" molfettese
		Cicoria riccia, Cecora rizza
		Ciliegie di Puglia, Cerase
		Cima di cola
		Cima di rapa
		Cima di zucchina
		Cipolla di Acquaviva delle Fonti Cipolla di Zapponeta
		Concentrato secco di pomodoro
		Conserva piccante di peperoni
		Cotognata
		Cotto di fico
		Cucummaru di San Donato
	100	Fagiolino dall'occhio
		Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasùl
		Farinella Fava di Zollino, Cuccìa
		Fave fresche
		Fave fresche cotte in pignatta
		Fichi secchi
	107	Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
		Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare
		Fiorone di Torre Canne, Culumbr
	$\overline{}$	Foglie miste
		Funghi spontanei secchi al sole
		Funghi spontanei sott'olio Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncidd), Fungo ferula (Fong ferv)
		Grespino o Sivone
		Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio
		Lampascioni sott'olio
Prodotti vegetali allo	117	Mandorla di Toritto, Aminue
stato naturale o		Marasciuli
trasformati		Marmellata di arancio e limone
u asivimau		Marmellata di fichi Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella
		Melanzane secche al sole
		melanzane sott'olio
		Meloncella, Spiuleddhra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu
	125	Meloncella tonda di Galatina
		Melone d'inverno
	1	Meloni di Brindisi
		Mostarda Metada di una a Mala sataras
		Mostarda di uva e Mele cotogne Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru
		Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolc
	$\vdash$	Olive cazzate o Schiacciate
	$\vdash$	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla capàsa
	134	Olive in salamoia
	-	Olive verdi
		Ortica
	137	Patata di Zapponeta
	1	Patata zuccherina di Calimera
	$\vdash$	Percoca di Loconia
		Peperoni secchi al sole
	ı 141 l	Peperoni sott'olio

Tipologia	I N°	Prodotto
7.pologa		Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale
	143	Piattelio
		Pisello nano di Zollino
		Pisello riccio di Sannicola
		Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhru quarantinu o Piseddhru cuciulu"
		Pomodori appesi Pomodori secchi al sole
		Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
		Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano
	151	Pomodoro da serbo giallo, Pummitoro te 'mpisa giallu,
		Pomodoro di Mola
		Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu
		Pomodoro regina
		Portulaca Ruchetta
		Salicornia sott'olio
		Salsa di pomodoro
		Sedano di Torrepaduli
		Semi di lino Altamura
***************************************	161	Senape o Cimamarelle
		Sponzali
		Succiamele delle fave-sporchia
Prodotti vegetali allo	164	Tortarello Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuaria, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turc
stato naturale o	165	turchiesca, uva di cera, uva rosa
	166	Uva da tavola
trasformati		Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"
		Vincotto
		Zucchine secche al sole
		Zucchine sott'olio
		Africani
		Biscotto di Ceglie Messapico
		Bocca di dama
		Buccunottu gallipolino Calzoncelli
	1	Calzone di Ischitella
		Cartellate
		Cavatelli
	179	Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe
		Cazzateddhra di Surbo
		Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhra, Puddhica cu l'oe
		Cupeta, Cupeta tosta
		Cuturusciu Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati
		Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco
		Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)
	$\overline{}$	Farrata di Manfredonia, A farréte
		Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre
	189	Focaccia barese
		Focaccia di San Giuseppe di Gravina
		Friselle di orzo e di grano
		Fruttone, Barchiglia
		Fusilli Grano dei morti
		Intorchiate
		Lagane
	197	Lasagne arrotolate
	198	Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca
Paste fresche e		Maccaruni
		Mafaida
prodotti della		Mandorla riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze
panetteria, della	$\overline{}$	Mandorlaccio  Mandorle atterrate
biscotteria, della		Mostaccioli
pasticceria e della	$\overline{}$	'Mpilla
•		Mustazzueli 'nnasprati, Mustazzòli 'nnasparati, Mustazzùeli 'nnasprati, Scagliòzzi,
confetteria	1 20h 1	Castagnole
		Orecchiette
	208	Ostie ripiene
	209	Pane di Ascoli Satriano
	$\overline{}$	Pane di grano duro Pane di Laterza

	7	REGIONE PUGLIA
Tipologia	N° N°	Prodotto
		Pane di Santeramo in Colle Panzerotto fritto
		Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia
		Passulate di Nardò, Pucce con li pàssule, Passuliate
		Pasta di grano bruciato
		Pasticciotto
	***************************************	Pesce e agnello di pasta di mandorla
		Pettole
		Piscialetta, Piscialletta
	1	Pistofatru
		Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu
		Pitteddhre
		Pizza di grano d'india
		Pizza sette sfoglie di Cerignola
		Pizza sfoglia e scannatedda
		Pizzelle
		Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo
		Purceddhruzzi, Purciddhuzzi, Purceddhi
		Ravioli con ricotta
		Rustico leccese
		Sasanello gravinese
V		Scaldatelli
		Scarcelle
		Scèblasti, Ascèplasti
		Semola battuta
Paste fresche e		Sospiro di Bisceglie, U' sospère d Vescègghie
prodotti della		Spumone salentino
•		Susumelli, Susumierre
panetteria, della		Taralli
biscotteria, della		Taralli neri con vincotto
	243	Tarallo all'uovo
pasticceria e della		Tarallo al vino
confetteria		Tarallo dell'Immacolata
	246	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte
	247	Troccoli
		Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola
		Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu
	250	Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
		Calzone
		Calzoni di ricotta dolce
	253	Capriata
	254	Carciofi al gratin
	255	Carciofi fritti
	256	Carciofi ripieni
	257	Cialda
		Cime di rapa stufate
	250	Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e
	259	cìciri
	000	Fave bianche e cicorie, Fae e fogghie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi,
	260	'Ncapriata
	004	
	261	Fave novelle e cicorie
		Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu
		Grano stumpato, Ranu stumpatu
		Insalata grika
Donald III do II		Lambascioni in agro
Prodotti della		Lambascioni sotto la cenere
gastronomia		Marro
J		Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
		Melanzane ripiene
		Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi
		Minestra verde
	-	Orecchiette con le cime di rapa
		Pancotto
		Panzerotti con ricotta dolce
		Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte
		Parmigiana di melanzane
		Parmigiana di zucchine
		Piselli a cecamariti, Pisieddhri cu li muersi, Muersi e pisieddhi
		Sfricone
		Sgagliozze
		Sopratavola

REGIONE PUGLIA			
Tipologia	N°	Prodotto	
	283	Spaghetti con le cozze	
	284	Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu	
	285	Teglia al forno con patate riso e cozze	
	286	Zucchine alla poverella	
	287	Alici marinate	
	288	Cozze piccinne allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu	
Preparazioni di pesci,	289	Cozza tarantina, Cozza gnure	
molluschi e crostacei e	290	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhi 'mpannati,	
	290	Uddratieddhri, Cozze munaceddhre alla ginuvese	
tecniche particolari di	291	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta	
allevamento degli	292	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola	
stessi	293	Scapece gallipolina	
0.000.	294	Scapece di Lesina	
	295	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina	
Dradatti di aviaina animala (miala	296	Ricotta	
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo	297	Ricotta forte	
escluso il burro)	298	Ricotta marzotica leccese	
Coolago II Dalloy	299	Ricotta salata o marzotica	

777 5 7	610	Dua da 4a
Tipologia	N° 1	Prodotto Acquavite, Filu' e ferru, File e ferru
	2	Bevanda di genziana
Payanda analaaliaha	3	Binu de arangiu
Bevande analcoliche,	4	Liquore di cardo selvatico, Likori de gureu
distillati e liquori	5	Sapa di fico d'india, Saba de figu morisca
	6	Villacidro murgia
	7	Villacidro murgia bianco
	8	Capretto da latte, Crabittu
	10	Carne di razza Sardo-bruna, Carne bovina di razza Sardo bruna
	11	Carne Sardo-Modicana, Carne bovina di razza Sardo-Modicana Coccoi de fracca
	12	Cordula, corda
	13	Guanciale
	14	Musteba-Mustela
Carni (e frattaglie)	15	Ortau
fresche e loro	16	Porcetto da latte, Suinetto da latte, Porcheddu, Proheddu, Porcheddeddu
	17	Prosciutto di pecora, Presuttu 'e brebei
preparazione	18	Prosciutto di suino-presuttu
	19 20	Salame di Pozzomaggiore, Su Salamu de Putumajore Salsiccia sarda, Satizza, Sartizza
	<b>-</b>	Sanguinaccio, Sanguedd'e porcu, Sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene
	21	salidu
	22	Sitzigorru
	23	Testa in cassetta
	24	Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo
Condimenti	25	Zafferano, Tsanfarànu, Zanfarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Tafferànu,
Condiment	ļ	Thaffarànu, Thamfarànu, Toffarànu
	26	Axridda
	27 28	Biancospino Bonassai
	29	Casizolu di pecora - Prittas
	30	Casizolu, Tittighedda, Figu
		Casu axedu, Fruhe, Frughe, Frua merca, Fiscidu, Viscidu, Ischidu, Bischidu, Vischidàle, Préta,
	31	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
Formaggi		Casu friscu, Formaggio fresco
	····	Dolcesardo Arborea
	37 38	Formaggio di colostro ovino Formaggi di pecora nera di Arbus
•		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
Grassi (burro, margarina, oli)	46 47	Trizza Olio di lentischio, Ollu de stincini
Grassi (purro, marganna, oil)	47	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	Cicerchia sarda
	53	Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu
	54	Ciliegio - Carrufale
	55	Cipolla di San Giovanni
	56 57	Cipolla rossa Cuppetta, Lattuga
	57 58	Fagiolo bianco di Fluminimaggiore
	59	Fagiolo bianco di Terraseo
	60	Fagiolo tianese
	61	Fassobeddu corantinu
	62	Finocchietto selvatico
	63	Grano cotto, Trigu cottu
	64	Grano duro varietà Senatore Cappelli, Trigu Cappelli, su Senadori, Grano Cappelli

	RE(	GIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Tipologia .	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo	65	Granturco bianco, Triguxianu
stato naturale o	66	Lenticchia nera di Calasetta, Lentiggia naigra de Cadesetta
	67	Limone dolce di Muravera
trasformati	68	Mandorle arrubbia
	69	Mandorle cossu
	70	Mandorle oila
	71	Mandorle schina de porcu  Mela appicadorza - Baccalana - Baccalarisca - Mela 'e ferru
	73	Melo - Melappia - Melappiu - Appio
	74	Melo - Noi unci
	75	Melo miali
		Melo trempa orrubia, Mela trempa orrubia
	77	Melone de Jerru - Melone coltivato in asciutto (Melone d'inverno)
	78	Melone verde
	79	Olive a scabecciu
	80	Olive verdi in salamoia
	81	Pera bianca di Bonarcado - Pira bianca
	82	Pera Camusina
	83	Pero brutta e bona, Bugiarda
	<u></u>	Pero de su duca, Cento doppie - Del duca
	85	Pesca di San Sperate
	86	Pianta del mirto, Mulsta, Multa, Murta, Murtin, Murtizzu, Muta, Murtauccia, Murtaurci, Murtaucci
•	87	Pira de bau
		Pira limoi, Pera limone
		Piru ruspu - Pero
	90	Pomodoro secco, Tamata siccada, Tomata siccada, Pilarda di pomodori, Pibarba, Pibadra
	91	Pompia
Prodotti vegetali allo	92	Prezzemolo, Perdusemini
stato naturale o	93	Ravanello lungo, Arreiga e sestu, Arreiga
trasformati	94	Riso prodotto e lavorato in Sardegna
แลงเบาเาลแ	95	Sapa di arancia
	96	Sindria call'e boi
	97	Tardivo di San Vito
		Tamatiga de appasibis, Pomino, Tamatiga de appiccai
		Tomata Maresa
		Tricu Cossu
SIAMAN AND AND AND AND AND AND AND AND AND A		Trigu denti de cani Amaretto, Amarettos de mendula
		Anicini, Anicinus, Anicinus sorresus
		Aranzada
		Bianchittos, Bianchini, Marigosos, Suspiros, Bianchinus, Biancheddus
		Biscotto di Fonni
		Brugnolusu de arrescottu, Brugnoli di ricotta, Orrobioloso
		Bucconettes
	_	Candelaus, Candelaus prenu
		Caombasa, Colombelle
		Carapigna - Karapigna - Astròre
		Caschettas - Tiliccas
		Catalufas Tzacarramanu
		Civraxiu, Civràxu, Civàrzu
		Coccoi a pitzus - Su scetti - Pasta dura - Coccoi de is sposus
		Coccoietto con l'uovo, Anguglia, Coccoi de pasca, Coccoi de ou
		Copuletas - Copuletta Crogoristasa, Creste di gallo e di gallina
		Cruxioneddu de mindua, Culungioneddos de mendula, Ravioletti dolci alle mandorle
		Culurgiones - Culingionis
•		Fainè
		Filindeu
		Focacce di ricotta - Cozzulas de regottu - Pane e regottu
		Focaccia portoscusese
		Fregola, Fregula
		Frisjoli longhi - Frittelle lunghe - Frisjolas
		Gallettinas - Pistoccheddus grussus - Gallettine
		Gateau
	129	Gnocchetti, Maccarones, Cravoas, Cigiones, Cigioni
Paste fresche e		Gueffus, Guelfus Is Angules

	RE(	GIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Tipologia	Ν°	Prodotto
prodotti della	1	Is Coccoisi de casu
panetteria, della		Li Chiusoni - Ciusoni
<del>-</del>		Lorighittas
biscotteria, della		Malloreddus  Mandagadas - Mendegadas - Trizzas - Acciuleddhi
pasticceria e della		Michitus nieddus
confetteria		Moddizzosu
oomonona		Morettus
		Mostaccioli, Mustazzolos
		Orilletas
		Panada - Empanada
	143	Panada Assaminesa
		Pane ammodigadu, Pane tundu, Tintura
		Pane carasau, Pane carasatu, Carta da musica
		Pane cicci, Pane di Desulo
	147	Pane con gerda - Pani cun edra - Pani cun erda
	148	Pane con il pomodoro - Fogazza cun tamatica - Mustazzeddus Mustatzzedus de
	440	Tamatica, Focaccia ripiena di pomodoro
		Pane d'orzo - Pane 'e oxiu - Pane 'e oxru
		Pane 'e cariga - Pane 'e mendula Pane guttiaiu
		Pani e saba, Pani e sapa
		Papassinos
		Pa Punyat
•		Pardulas, Casadinas
٠	156	Pastine di mandorle, Pastissus
	157	Pastillas, Pastiglias di Iglesias
		Picchirittusu
		Pirikitos - Piricchittos
		Pistiddu
		Pistoccheddus de cappa, Pistoccus incappausu
		Pistoccu
		Pistoccu de Nuxi
		Pompìa intréa Ravioli dolci - Puligioni - Bruglioni - Pulicioni - Buldzoni
	166	Ravioli dolci - Fullgiori - Brugliorii - Fullciorii - Buluzorii Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - S'azza de casu - Coccias de casu
		Raviolini dolci ripieni di melacotogna - Culingioneddus de melairanni
		S'Aligu
Paste fresche e		Sebadas, Seadas, Sebada
		Sos pinos
prodotti della	171	Sospiri di Ozieri
panetteria, della		Spianada - Spianata - Cozzula - Panedda
biscotteria, della		Tallaniusu, Pasta po brodu, Tallaniusu cun casu, Pasta po su lori, Tallarinus
pasticceria e della		Tallutzas, Orecchiette
		Torrone di mandorle - Su Turroni
confetteria		Tunda
		Uciatìni - Utzatini - Coccu 'e jelda - Cozzula 'e belda
Prodotti dolla sast		Zichi
Prodotti della gastronomia		Simbua frita cun satitzu
		Bottarga di muggine, Bottariga di muggine Belu, Trippa di tonno
		Bottarga di tonno, Bottariga di tonno, Buttariga de tonnu, Buttarga de tonnu, Buttarla de
	182	scampirru
Preparazione di	183	Burrida alla casteddaia, Burrida alla cagliaritana
•		Cuore, Cuore di tonno
pesci, molluschi e		Figatello, Lattume
crostacei e tecniche	186	Merca di muggine
particolari di	187	Molluschi bivalvi del Golfo di Olbia
•		Molluschi bivalvi vivi del Golfo di Oristano
allevamento degli		Musciame di tonno - Filetto di tonno
stessi		Riccio
		Spinella
		Tonno affumicato
		Tonno sott'olio
		Tunninia
		Abbamele Caglio di capretto, Caggiu de crabittu
		Casada

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA			
Tipologia	N°	Prodotto	
	198	Gioddu, Miciuratu, Mezzoraddu, Latte ischidu	
***************************************	199	Latte di capra alimentare, Latti de craba, Latti e'craba	
	200	Lumache	
	201	Miele di asfodelo, Cadilloni	
Prodotti di origine	202	Miele di cardo, Cardu pintu	
animale (miele,	203	Miele di castagno	
prodotti lattiero	204	Miele di corbezzolo, Melalidone olione	
,	205	Miele di eucalipto	
caseari di vario tipo,	206	Miele di rosmarino	
escluso il burro)	207	Ricotta di colostro ovino	
	208	Ricotta di pecora nera di Arbus	
	209	Ricotta di pecora o di capra lavorata - Arrescottu spongiau	
	210	Ricotta fresca ovina, Ricotta gentile	
	211	Ricotta moliterna, Ricottone	
		Ricotta mustia	
		Ricotta testa di morto, Ricotta greca, Testa di moro, Ricottone	
·	214	Ricotta toscanella, Ricottone	

REGIONE SICILIANA			
Tipología	N° 1	Prodotto	
Bevande analcoliche,	2	Amarena Acquavite di vino	
distillati e liquori	3	Liquore al mandarino	
alothian o nquon	4	Liquore fuoco dell'Etna	
	5	Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale	
Carni (e frattaglie)	6	Gelatina di maiale, a Liatina	
fresche e loro	7	Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza	
preparazione	8 9	Salsiccia pasqualora Salsiccia pasqualora partinicese, sasizza pasqualora partinicese	
p p	10	Salsiccione	
Grassi	11	Olio extravergine di oliva	
	12	Elioconcentrato	
Condimenti	13	Sale marino naturale	
	14	Ainuzzi	
	15	Belicino	
	16	Caci figurati Caciocavallo palermitano	
	18	Caciotta degli Elimi	
	19	Canestrato	
	20	Canestrato vacchino	
	21	Cofanetto	
	22	Cosacavaddu ibleo	
	23	Ericino	
	24	Formaggio di capra "padduni"	
_	25 26	Formaggio di capra siciliana Formaggio di S. Stefano di Quisquina	
Formaggi	27	Maiorchino	
	28	Maiorchino di Novara di Sicilia	
	29	Mozzarella	
	30	Pecorino rosso	
	31	Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato	
	32	Piddiato	
	33	Provola	
	34	Provola dei Monti Sicani, Caciotta  Provola delle Madonie	
	36	Provola di Nebrodi	
	37	Provola siciliana	
	38	Tumazzu di vacca	
	39	Vastedda palermitana	
	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  Bastarduna di Calatafimi	
	45	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, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi,	
	54	Cece	
	55	Circle di Cometene	
Prodotti vegetali allo	56	Cipolla di Giarratana Clementine di Monforte San Giorgio	
stato naturale o	58	Cotognata	
trasformati	59	Fagiolo di Polizzi	
		Fava di Leonforte	
	61	Favi liezzi di Buccheri	
	62	Fichi secchi	
	63	Fichidindia	
	64	Fico d'India della Valle del Belice	
		Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia	
	66	Fragola e fragolina di Maletto Fragolina di Ribera	
	67	Fragolina di Ribera Fragolina di Sciacca	
	69	Grano duro	
	70	Kaki di Misilmeri	
	71	Lenticchia di Ustica	
	72	Lenticchia di Villalba	

	REGIONE SICILIANA			
Tipologia	N°	Prodotto		
***************************************	74	Limone verdello		
	75	Mandarino tardivo di Ciaculli		
		Mandoria di Avola		
	77	Mandorle Manna		
	79	Marmellata di arance		
	80	Marmellata di mele cotogne		
	81	Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi		
	82	Mele cola		
	83	Mele gelate cola		
	84	Melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"		
	85 86	Melone giallo (cucumis melo var. inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno Mostarda		
		Mostarda essiccata		
		Nespoia di Trabia		
		Nocciole dei Nebrodi		
	90	Noce di Motta, "Nuci da motta"		
	91	Oliva a puddascedda di Buccheri		
	92	Oliva Nebba		
	93	Oliva nera di Buccheri		
B 140	94	Oliva nera passuluni Origano		
Prodotti vegetali allo	96	Ovaletto di Calatafimi		
stato naturale o	97	Patata novella di Messina		
trasformati		Patata novella di Siracusa		
	99	Pere butirra d'estate		
	100	Pere spinelli		
		Pere ucciardona		
		Pere virgola		
		Pistacchio		
		Pomodoro di Vittoria		
		Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu"		
		Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco Pomodoro secco (ciappa)		
		Rosmarino		
	1	Susina ariddu di core, ariddi ri core, ariddicore		
		Susina caleca, caleca, pruno caleca		
		Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa		
		Susina lazzarino, lazzarino, rapparino di Monreale		
	113	Susina pruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno vruno.		
		Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa. Susino sanacore (u prunu ri murriali)		
		Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara		
	117	Zucchina di Misilmeri detta: "friscaredda"		
		Amaretti		
	119	Biancomangiare		
	120	Biscotti a "s"		
	121	Biscotti al latte		
	122	Biscotti bolliti, i Viscotta udduti		
	123	Diagotti di Natala		
		Biscotti di Natale Biscotti duri		
		Biscotti dun Biscotto di Monreale (Viscottu ri Murriali)		
		Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati		
		Bocconetto		
		Braccialette		
		Buccellato		
	1 420	Cannillieri		
Paste fresche e prodotti	131	Cannoli		
Paste fresche e prodotti della panetteria, della	131 132	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano		
	131 132 133	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se		
della panetteria, della biscotteria, della	131 132 133 134	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se Cassata siciliana		
della panetteria, della	131 132 133 134 135	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se Cassata siciliana Cassateddi		
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della	131 132 133 134 135 136	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se Cassata siciliana Cassateddi Cassateddi di Calatafimi		
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della	131 132 133 134 135 136 137	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se Cassata siciliana Cassateddi Cassateddi di Calatafimi Cassatella di Agira		
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della	131 132 133 134 135 136 137 138	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se Cassata siciliana Cassateddi Cassateddi di Calatafimi		
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della	131 132 133 134 135 136 137 138 139	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se Cassata siciliana Cassateddi Cassateddi di Calatafimi Cassatella di Agira Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri Ciambella Ciascuna, Mucatuli		
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della	131 132 133 134 135 136 137 138 139 140	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se Cassata siciliana Cassateddi Cassateddi di Calatafimi Cassatella di Agira Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri Ciambella Ciascuna, Mucatuli Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti		
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della	131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se Cassata siciliana Cassateddi Cassateddi di Calatafimi Cassatella di Agira Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri Ciambella Ciascuna, Mucatuli Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti Cosi di ficu, Cosi duci		
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della	131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141 142	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se Cassata siciliana Cassateddi Cassateddi di Calatafimi Cassatella di Agira Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri Ciambella Ciascuna, Mucatuli Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti Cosi di ficu, Cosi duci Crespelle di riso		
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della	131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141 142 143	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se Cassata siciliana Cassateddi Cassateddi di Calatafimi Cassatella di Agira Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri Ciambella Ciascuna, Mucatuli Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti Cosi di ficu, Cosi duci		

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
		Cucciddata
		Cucciddati di Calatafimi
		Cucuzzata Cuddrireddra
		Cuddriruni
		Cuddriruni duci
		Cuddureddi
		Cudduruni di Buccheri
		Cuffitelle
		Duci di fibbi
		Facciuni di San Chiara Fasciatelle
		Funciddi di Buccheri
		Frutti di Martorana
		Gadduzzi
		Gelo di melone
		Granita di gelsi neri
		Granita di mandorla
		Guammelle
	165	Guiuggiolena o Cubbiata  Mandorlato (Biscotto riccio)
		Mastazzola
		Minna di Virgini
		Mmugliulati
	170	Nfasciatieddi
		Nfasciatieddi di Agira
		Nfasciatiaddi di Troina
		Nfrigghiulata
		Nucâtuli Ossa di morto
		Pagnotta alla disgraziata
Paste fresche e prodotti		Pane a lievitazione naturale (Pani cu cruscenti)
della panetteria, della		Pane di casa, u Pani i casa
•		Pane di Monreale (u Pani ri Murriali)
biscotteria, della	180	Pane di S. Giuseppe
pasticceria e della		Pane votivo, a Cuddura di s. paulu
confetteria		Panzerotti
		Papareddi Pasta alla crema di latte
		Pasta di mandorle
		Pasta di nocciola
		Pasta reale di Erice
		Petrafennula
		Pignoccata
		Pignolata di Messina
		Piparelle
		Pizzarruna Pupi cull'ova
		Pupi di zucchero
		Salame turco
		Savoiarde
		Scacciata
		Scursunera
		Sfinci di San Giuseppe
		Sfincione Startin (of carbin)
		Sfoglio (sfogghiu)
		Squartucciatu Taralli
		Testa di turco
		Torrone di Caltanissetta, Turruni
	206	Vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata
	207	Vastedda fritta
	207 208	Vastedda fritta Vucciddati di mandorle
	207 208 209	Vastedda fritta Vucciddati di mandorle Arancini di riso
	207 208 209 210	Vastedda fritta Vucciddati di mandorle Arancini di riso Badduzzi di risu
	207 208 209 210 211	Vastedda fritta Vucciddati di mandorle Arancini di riso Badduzzi di risu Busiati col pesto trapanese
	207 208 209 210 211 212	Vastedda fritta Vucciddati di mandorle Arancini di riso Badduzzi di risu Busiati col pesto trapanese Caciu all'argintèra
Prodotti della	207 208 209 210 211 212 213	Vastedda fritta Vucciddati di mandorle Arancini di riso Badduzzi di risu Busiati col pesto trapanese Caciu all'argintèra Caponata di melanzane
1	207 208 209 210 211 212 213 214	Vastedda fritta Vucciddati di mandorle Arancini di riso Badduzzi di risu Busiati col pesto trapanese Caciu all'argintèra Caponata di melanzane Cardi in pastella
Prodotti della gastronomia	207 208 209 210 211 212 213 214 215	Vastedda fritta Vucciddati di mandorle Arancini di riso Badduzzi di risu Busiati col pesto trapanese Caciu all'argintèra Caponata di melanzane
1	207 208 209 210 211 212 213 214 215 216	Vastedda fritta Vucciddati di mandorle Arancini di riso Badduzzi di risu Busiati col pesto trapanese Caciu all'argintèra Caponata di melanzane Cardi in pastella Cavate

REGIONE SICILIANA			
Tipologia	N°	Prodotto	
1,70,109,14	1	Cuscus di pesce	
		Focaccia al sambuco	
		Frascatula	
		Iris	
		Maccaruna	
		Màccu di favi	
	225	Maccu di grano	
	226	Malateddi	
		'Nfigghiulata	
		Padducculi di carne	
Prodotti della		Pane cotto	
		Panelle	
gastronomia		Pani co pipi	
	232	Pani frittu cu l'uovu	
	233	Parmigiana di melanzane	
	234	Pasta cà muddica	
		Pasta che sàrdi	
	236	Pasta che vruoccoli arriminàti	
	237	Sarde a beccaficu	
	238	Stigghiola	
	239	Vino cotto e mustazzoli	
	240	Zuzzu	
	241	Alice sotto sale, Acciuga sotto sale, Anciòva sutta sali	
		Bottarga, Uovo di tonno	
		Bottarga, Uovo di tonno di Capo San Vito, Uovo di tonno santovitaro	
	244	Gambero rosso, àmmaru rùssu, ammarùni	
		Lattime di tonno salato, Lattime di tonno sotto sale, Lattùme di tùnnu salàtu, Lattùme di tùnnu	
Preparazioni di pesci,		sutta Sali	
molluschi e crostacei		Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa	
		Menola salata, Menole salate, Ritùnnu salàtu, Ritùnni salàti	
		Salame di tonno, Ficazza di tùnnu	
		Sardina salata, Sardina sotto sale, Sarda salata, Sarda sutta sali	
Ĺ		Tonno di tonnara	
		Vaccareddi (Lumache)	
		Miele delle Egadi	
		Miele delle Madonie	
		Miele di acacia, di timo, di carrubo	
		Miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo	
prodotti di origine animale		Miele di Trapani	
(miele, prodotti lattiero		Miele ibleo	
caseari di vario tipo		Miele millefiori	
escluso il burro)		Miele della provincia di Agrigento	
Gaciuso ii buito)		Ricotta di pecora	
		Ricotta di vacca	
		Ricotta iblea	
		Ricotta infornata	
	264	Ricotta mista	

		REGIONE TOSCANA
Tipologia	N°	Prodotto
	1	Alkermes, Alkermes di Firenze
	2	Amaro clementi elixir di Fivizzano, Amaro di Fivizzano, China Clementi di Fivizzano
Decree de mante dinte	3	Aspretto di more
Bevande analcoliche,	4	Biadina
distillati e liquori	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 Agnello di razza appenninica
	11	Agnello di razza massese
	12	Agnello di Zeri, Agnello zerasco
	13	Ammazzafegato
	14	Barbina, Guanciale
	15	Bardiccio
	16	Biroido della Garfagnana
	17	Biroído delle Apuane
	18	Biroldo di Lucca, Biroldo della Versilia Biscotto di salsiccia di Sorano
		Boccone al fungo porcino di Coreglia, Salamino al fungo, Bocconcino
	21	Bonzola
	22	Budelluzzo di Grosseto, Busicchio
	23	Buristo, Mallegato pisano, Mallegato livornese, Sanguinaccio, Burischio
	24	Capocollo tipico senese, Finocchiata
	25	Capretto delle Apuane
	26	Carne di cavallo di Comano, Carne di puledro di Comano
	27	Carne di mucca pisana del Parco di Migliarino-San rossore, mucco pisano
	28	Carne di razza Calvana Carne di razza maremmana
	30	Carne salata, Carne nel bigoncio
	31	Costolaccio
	32	Fasciata, Pancetta arrotolata
	33	Fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	34	Fegatello di maiale macinato pisano
		Filetto della Lunigiana
	36	Gallina livornese, Pollo italiano, Leghorn
		Gallina Mugellese, Gallina mugginese Guanciale, Gota
		Lardo vergine di maiale
		Lombo senese, Lombo, Lonzino, Arista stagionata
Carni (e frattaglie)		Lonzino, Lombo di maiale salato
fresche e loro		Manzo di Pozza della Garfagnana, Carne garfagnina, Carpaccio garfagnino
preparazione		Mezzone, Bastardo
proparazione		Mocetta carrarina
		Mortadella della Lunigiana, Mondiola della Garfagnana
		Mortadella delle Apuane Mortadella di maiale di Camaiore, Sbriciolona
	47	Mortadella nostrale di Cardoso
		Nodino di Montopoli
		Pancetta apuana
	51	Pancetta e rigatino toscani, Ventresca, Legatino
		Pollo del Valdamo, Valdamese bianca o Valdarno bianca
	53	Prochetta di Monte San Savino
	54	Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio, Bazzone, Prosciutto nostrato, Prosciutto contadino
	55	Prosciutto del Casentino
		Prosciutto di Sorano
		Rigatino arrotolato finocchiato
	58	Roventino, Migliaccio
		Salame al vino
		Salame chianino
		Salame chiantigiano
		Salame di cinghiale
	63	Salame di maiale e pecora Salame prosciuttato di Ghivizzano
		Salame toscano
	66	Salsiccia con cotenne
		Salsiccia con patate
		Salsiccia di cinghiale
	68	
		Salsiccia di cinghiale sott'olio
		4····

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
	72	Sanbudello, Ammazzafegato aretino
	73	Soppressata di cinghiale Soppressata di sangue
<del>,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,</del>	75	Soppressata di sangue Soppressata toscana, Capofreddo, Capaccia, Soprassata
	76	Spalla chiantigiana
	77	Spalla cotta di Filattiera, Spalla cotta della Lunigiana
	78	Spalla di maiale pisana
	79	Spalla di Sorano
Carni (e frattaglie)	80	Spuma di gota di maiale di San Miniato
fresche e loro	81	Tarese Valdarno Testa in cassetta, Sopressata
preparazione	83	Tizzone di Giustagnana
proparazione	84	Tonno del Chianti, Finto tonno toscano
	85	Trippa e Lampredotto
	86	Vergazzata, Pancetta stesa
	87	Zampone chiantigiano
	88	Zia di Maremma
Condimenti	89	Agresto di San Miniato, Aceto d'agresto sanminiatese Sugo di Scottiglia alla pescinaia, Scottiglia di Pescina
	91	Caciotta della Lunigiana, Formaggio bovino della Lunigiana
	92	Caciotta di pecora
	93	Caciotta dolce, Vacchino dolce
	94	Caciotta stagionata, Mucchino, Vacchino
	95	Formaggi caprini della Maremma, Caprini freschi o aromatizzati
		Formaggi di latte di capra dell'Alte Musello
	97	Formaggio caprino dell'Alto Mugello Formaggio caprino delle Apuane
	<del></del>	If Fossa del Greppo, Pecorino di Fossa del Greppo, Formaggio pecorino di Fossa del
	99	Greppo
	100	Il grande vecchio di Montefollonico
	101	Marzolino di Lucardo, Pecorino di Lucardo
		Pastorella del cerreto di Sorano
		Pecorino a crosta fiorita, Pecorino buccia di rospo
		Pecorino a latte crudo abbucciato
		Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese, Pecorino di Pistoia Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena
Formaggi		Pecorino alle erbe aromatiche, Pecorino fresco verde
romayyı		Pecorino del Casentino
		Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore
		Pecorino della Costa Apuana, Pecorino massese
		Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi, Pecorino baccellone
	112	Pecorino della Lunigiana
		Pecorino delle cantine di Roccalbegna
		Pecorino delle Colline senesi Pecorino di Pienza stagionato in barriques
		Pecorino stagionato in foglie di noce
		Pratolina, Formaggio caprino
		Raviggiolo di latte vaccino del Mugello, Raviggiolo del Mugello, Ravaggiolo
	119	Raviggiolo di pecora pistoiese, Ravaggiolo, Raveggiolo
		Raviggiolo di pecora senese, Ravaggiolo, Raveggiolo
		Ricotta di pecora grossettana
		Ricotta di pecora massese Ricotta di pecora pistoiese
		Stracchino, Crescenza
Gracei (hurro		Olio di madremignola
Grassi (burro,	126	Olio di olivastra scarlinese
margarina, oli)	127	Olio di olivo quercetano, Olio di quercetana
	—	Aglio massese
		Aglio rosso maremmano
		Aglione della Valdichiana Arancio massese
		Asparago d'argenteuil toscano, Asparago nostrale
	133	Barba massese, Barba di prete, Scorza nera
		Basilico gigante, Basilico a foglia di lattuga
	135	Bietola a coste sottili
		Carciofini sott'olio
rodotti vegetali allo		Carciofo del litorale livornese
stato naturale o		Carciofo di Chiusure
trasformati		Carciofo di Pian di Rocca Carciofo di San Miniato, Carciofo sanminiatese, Mamma sanminiatese
u aoronnau		Carciofo empolese
	142	Cardo della Val di Cornia, Gobbo della Val di Cornia

		REGIONE TOSCANA
Tipologia	N°	Prodotto
26	144	Castagna d'Antona, Carpinese, Carrarese
	145	Castagna mondigiana del Pratomagno, Mondistollo
		Castagna pereila del Pratomagno
		Castagna pistolesa, Bianchina
		Castagne (fresche) della Toscana
		Cavolfiore fiorentino tardivo, Cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato
		Cavolfiore precoce toscano, Cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
		Cavolo nero riccio di Toscana
	152 153	Cavolo riccio nero di Lucca, Braschetta Cece di Grosseto
	100	Cece piccolo del Valdarno, Cece piccino del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccino, Cece
	154	Inostrale
	155	Ciliegia di Lari
		Cipolla di Bassone
		Cipolla di Certaldo
		Cipolla di Ripola
	159	Cipolla di Terceretoli
		Cipolla di Treschietto, Cigola
	£	Cipolla lucchese
		Cipolla massese
		Cipolla rossa toscana
		Cipolla savonese, Cipolla "sagonese"
		Cipolla vernina, Cipolla bastarda  Cocomero della Val di Cornia
	166	Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Chiana
		Confettura di purnelle fiaschette
	\$	Dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
		Fagiola garfagnina, Fagiola casciana
		Fagiola schiacciona
		Fagiolo aquila, Fagiolo Iupinaro, Fagiolo Iupinajno
		Fagiolo borlotto di Maremma
	174	Fagiolo borlotto nano di Sorano
	175	Fagiolo borlotto nostrale toscano
		Fagiolo burro toscano
		Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio
		Fagiolo cannellino di Sorano
		Fagiolo Cappone
		Fagiolo ciavattone di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto Fagiolo coco nano, Fagiolo cocco
	101	Fagiolo dall'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo
	182	cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiuolini, Cornetti, Tegoline,
	102	Fagiolo all'olio (Maremma)
Prodotti vegetali allo	183	Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata
_		Fagiolo di Bigliolo
stato naturale o	105	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette
trasformati	185	"fasgiulina"
		Fagiolo diecimino, Fagiolo scritto rampicante
		Fagiolo fico di Gallicano
		Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare
		Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe
		Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero
		Fagiolo massese Fagiolo massese
		Fagiolo massese
		Fagiolo romano, Fagiolo romanello
		Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese
		Fagiolo schiaccione
		Fagiolo scritto della Garfagnana
		Fagiolo scritto di Lucca
	199	Fagiolo serpente toscano, Stringa
		Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca
		Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente
		Fagiolo turco di Castello
	$\overline{}$	Fagiolo zolfino
		Farina di castagne carpinese
		Farina di castagne dell'Amiata
		Farina di castagne d'Antona, Farina dolce
		Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce Farina di castagne di Prato
		Farina di castagne di Frato  Farina di castagne pistolese
		Farina di neccio di Villa Basilica, Farina dolce, Farina di castagne
		Fava lunga delle cascine, Fava delle cascine
		Fichi di Carmignano
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·

		REGIONE TOSCANA
Tipologia	N°	Prodotto
	3	Fichi sott'olio livornesi
		Fico dottato, Ottato
		Fico San Piero, Corbo
		Fico verdino
	217	Frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi Funghi porcini toscani, Giugnolo, Settembrino, Biancarello, Montagnolo, Porcino del freddo,
	218	Moreccio o porcino nero, Estatino
	219	Funghi sotto sale della costa Apuana
		Grano marzolo del Melo
		Grano saraceno, Fagopiro, Grano nero
		Granoturco bianco massese, Mais bianco
	223	Granturco formenton ottofile della Garfagnana, Formentone maggese, Granturco da polenta garfagnino
	224	Granturco nano di Luco, Granturco nano di Grezzano
	225	Lattuga quattro stagioni, Lattuga vinata
		Limone massese
		Lupino dolce di Grosseto
		Mais quarantino
	229	Mais rustico per polenta aretino
		Marmellate e confetture della Toscana  Marroni della Toscana
	231	Mascina di Montepulciano, Moscina di Montepulciano Susina di Montepulciano o Scoscia
	232	monaca di Montepulciano
		Mela binotto
		Mela Carla aretina, Finalina, Mela di Finale Mela casciana, Rosetta, Rosina
		Mela casolana
		Mela Francesca aretina, Aretina
		Mela "muso di bue", Mela "muso de be"
		Mela nesta, Decio
		Mela panaia, Flagellata
		Mela roggiola
		Meia rosa del Casentino, Mela di montagna-mela del Casentino
		Mela rotella della Lunigiana, Pomo rodello
		Mela rugginosa della Valdichiana, Mela golden, Mela deliziosa gialla
		Mela stayman aretina, Mela stayman red o nieplyng
		Melanzana violetta fiorentina, Fiorentina  Melograno di Firenze
		Melone della Val di Cornia
		Mirtillo nero della montagna pistoiese, Piuro
		Noce aretina
		Olive in salamoia
		Paonazzi sott'olio, Lardaioli rossi
	253	Pastinocello, Pastinello, Pastinaccino, Gallinaccio
		Patata bianca del Melo
Prodotti vegetali allo		Patata di Regnano
stato naturale o		Patata di Santa Maria a Monte, La tosca
trasformati		Patata di Zeri, Patate "rosse, bianche, zale" di Zeri
แลรเบเทลแ		Patata rossa di Cetica, Patata rossa del Pratomagno, Patata rossa del Casentino Pera coscia aretina
		Pera coscia di Firenze
		Pera del curato toscana
		Pera gentile, Gentile d'estate, Gentile bianca, Pera zuccherina
		Pera picciola
		Pera rusè
		Pesca cotogna del Poggio
		Pesca cotogna di Rosano, Cotogna
		Pesca cotogna toscana
		Pesca diga
		Pesca Elberta, Pesca Alberta, Pesca Lamberta Pesca limone, Cotogna tardiva
		Pesca maglia rosa
		Pesca Michelini
		Pesca mora di Moriano Dolfi, Pesca mora di Dolfo
		Pesca passerina, Pesca ubriaca
		Pesca regina di Londa, Regina d'autunno, Tardiva di Londa
	276	Pesca trionfo rosso, Trionfo, Trionfo peloso
		Peschetti di Candia, Peschetti di vigna, peschetti settembrini
		Piattella pisana, Fagiolo di San michele
		Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore
		Pisello a mezzafrasca aretino, Pisello quarantino
		Pisello a tutta frasca aretino
	1 782	Pisello mugellano, Baccellone, Nostrale del Mugello

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	\ \N°	Prodotto
	283	Pomodorino da inverno da appendere, Pomodoro pendolino
		Pomodoro canestrino di Lucca
	285	Pomodoro ciliegino toscano
		Pomodoro costoluto fiorentino, Pomodoro rosso da conserva
	287	Pomodoro cuore di bue, Bovaiolo
	288	Pomodoro fragola di Albiano Minucciano, Pomodoro fragola
		Pomodoro grinzoso sanminiatese, Pomodoro di San Miniato
		Pomodoro marmande
	291	Pomodoro pallino, Pomodoro da serbo
		Pomodoro pendentino
		Pomodoro pisanello, Pomodoro pizza
		Pomodoro guarantino, Pomodoro antico nostrale
		Pomodoro stella, Pomodoro pesciatino o del Morianese
		Radicchia di Lucca
		Rapino di Bergiola Foscalino
		Rapo del Valdarno
		Riso della Maremma
		Scalogno nostrale toscano
		Sedano nostrale, Costolino o sedano di Montevarchi o sedano Marconi
		Spinacio tipico della Val di Cornia
		Susina Amoscina nera di San Miniato, Susina Moscia o Moscina
		Tabacco kentucky della Val Tiberina Toscana, Tabacco scuro toscano
		Tartufo bianchetto della Toscana, Tartufo marzuolo
5	306	Tartufo bianco della Toscana
Prodotti vegetali allo	307	Tartufo nero pregiato della Toscana
stato naturale o	308	Tartufo nero uncinato della Toscana
	309	Tartufo scorzone della Toscana, Tartufo d'estate della Toscana
trasformati		Uva colombana di Peccioli
•		Zafferano aretino
		Zafferano delle Colline Fiorentine, Zima di Firenze
		Zafferano purissimo di Maremma
		Zucca da semi toscana, Zucca da maiali
•		Zucca lardaia
		Zucchina lunga fiorentina, Zucchino fiorentino rigato bianco, Zucchina bianca del Valdamo
		Zucchina mora pisana
		Zucchina sarzanese, Zucchina alberello di Sarzana
		Zucchina tonda fiorentina, Zucca tonda da ogni modo, Zucchine da far ripiene, Zucchino tondo,
	319	Zucchina tonda fiorentina, Zucchina tonda chiara toscana, Zucchino tondo di Firenze, Zucchetta
		nana quarantina, Zucchina nana cespitosa
	320	Amaretti di Carmignano, Amaretti di' Fochi
		Amaretto Santacrocenese
		Anacino, Stinco di morto, Biscotti agli anaci, Biscotti lessi
	<b>}</b>	Befanini, Befanotti
		Berlingozzo
		Biscotti di Prato, Cantuccini di Prato
		Biscotto col riccio
		Biscotto con l'unto, Civitellino, Bucunto
		Biscotto di mezz'agosto
		Biscotto salato di Roccalbegna, Biscotto lessato, Biscotto della sposa, Cornetto
		Bozza pratese, Pane di Prato
		Brecciotto di Roccalbegna
		Brigidino di Lamporecchio
	<b></b>	Brutti boni di Prato
		Brutto buono ai pinoli, Kinzica
		Buccellato di Lucca
		Cantucci di San Miniato, Cantuccini di San Miniato, Biscotti di San Miniato
		Carscenta della Lunigiana, Crescenta
	,	Castagnaccio toscano, Migliaccio, Migliaccio dolce, Baldino (aretino), Toppone o pattona (nel
	338	livornese), Ghiriglio (alcune zone della campagna fiorentina, Ghirighio (nel pratese)
		Cavallucci di Siena, Morsetti
Paste fresche e		Cavanido di Sieria, Norsetti Cecina, Calda calda, Farinata, Cinque e cinque
prodotti della		Cenci, Stracci, Frappole
•		Ciaccia di Pasqua
panetteria, della		Ciaccino
biscotteria, della		Cialde di Montecatini
-		Cialdino dei tufi
pasticceria e della		
confetteria		Ciaramito di Castell'Azzara
		Cioccolato artigianale toscano
		Ciorchiello di Casette, Ciambella, Ciorchiedo
		Confetti di Pistoia, Confetti a riccio
		Corona di Can Rattalaman
<u>.</u>	351	Corona di San Bartolomeo Crisciolette di Cascio

		REGIONE TOSCANA
Tipología	N°	Prodotto
		Croccolato di Siena
		Cucchiaroli, Succiaroli, Anseri, Orecchioni Focaccette di Aulla
verene e e e e e e e e e e e e e e e e e		Focaccia bastarda di Pitigliano
		Focaccia con i friccioli, Ciaccia con i friccioli
	358	Focaccia di nonno Pilade
		Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano
	J	Focaccia leva di Gallicano
	1	Frate lucchese, Bombolone lucchese, Ciambella lucchese
***************************************		Gnudi, Ravioli nudi, Strangolapreti, Strozzapreti, Gnocchi del casentino
		Lasagne bastarde della Lunigiana, Lasagne matte
		Maccheroni della Garfagnana
		Mandorlata di Montalcino
		Mangia e bei
	1	Marocca di Casola
		Marzapane Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagone di Manciano
	***************************************	Migliaccio senese
		Mignecci di formentone di Gallicano
		Miniatensi
		Neccio toscano, Bollento, Gaccio, Cian
		Pan dei Santi, Pan dei morti, Pan co' Santi
		Pan di ramerino, "Pandisdramerino" in Maremma, "Ramerino all'olio" nell'aretino
		Pane di Altopascio Pane di Montegemoli
		Pane di montegeriori Pane di patate della Garfagnana
		Pane di Po, Signano e Agnino
		Pane di Pomarance
		Pane di Pontremoli, Focaccia pontremolese
		Pane di Regnano
		Pane di Vinca
WHAT		Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane merocco Panficato dell'Isola del Giglio
		Panforte, Panforte di Massa Marittima
•		Panforte glacé al cioccolato, Torta del Corsini, Panforte di Pistoia
		Panigaccio di Podenzana
		Panina, Pan giallo, Panina aretina
		Panini di granturco
		Pasimata, Passimata Pattona di Comano, Pattona Comanina
		Pesche di Prato
	395	Pici, Pinci
	396	Pupporina
		Quaresimali
		Ricciarelli, Ricciarelli di Pomarace, Ricciarelli di Massa Marittima,
		Ricciolina Rustici di Montalcino
Paste fresche e		Salviato di Villa Basilica
prodotti della		Sassi della Calvana
panetteria, della	403	Scarsella orbetellana
biscotteria, della		Schiacce grossetane, Schiacciate, Ciacce, Focacce
1		Schiaccia alla campigliese
pasti <b>cceria e d</b> ella		Schiaccia briaca dell'Elba Schiaccia pasquale con uccellini di San Piero
confetteria	***************************************	Schiaccia pizzicata di Montiano
		Schiacciata alla fiorentina
	410	Schiacciata con l'uva
		Schiacciata di Nonna Rina
		Sfratto
		Spongata della Lunigiana
		Sportella Taglioli di Castell'Azzara, Melatelli
	***************************************	Tartufi dolci della Calvana
		Testarolo della Lunigiana
	418	Topi di Castell'Azzara
		Torsetto con la bolla di Pitigliano
		Torta co' bischeri
		Torta d'arba della Luniniana
		Torta d'erbe della Lunigiana Torta di farro della Garfagnana, Torta di farro
		Torta di frutta secca
		Torta di marroni di Marradi, "La Torta"

		REGIONE TOSCANA
Típologia	N°	Prodotto
	426	Torta di riso di Massa e Carrara
	427	Torta di riso lunigianese
	428	Torta di verdure, Torta coi becchi lucchese
	429	Torta mantovana
	430	Torta salata di Villa Basilica
	431	Tortelli alla lastra di Corezzo
	432	Tortello del melo, Raviolo
		Tortello di patate
	434	Tortello dolce di Pitigliano
		Tortello maremmano con spinaci
		Tozzetto di Pitigliano
		Zuccherini del Mugello, Zuccherini al Paiolo
		Zuccherino di Maremma
		Zuccherino di Vernio
	440	Zuccotto massese
	441	Anguilla scavecciata, Anguilla marinata
Droparaziona di		Anguilla sfumata
Preparazione di		Bottarga di cefalo di Orbetello, Bottarga di muggine
pesci, molluschi,		Femminelle di Orbetello o Burano
crostacei e tecniche		Fiche maschie a stocchetto
		Filetto di cefalo di Orbetello
di allevamento degli		Palamita
stessi		Trota Fario Appenninica del Casentino, Trota reale
		Trota iridea
		Trota marinata di Gallicano
	451	Miele di acacia toscano
		Miele di castagno toscano
Prodotti di origine	453	Miele di melata di abete toscano, Manna d'abete
•	454	Miele di spiaggia del Parco di Migliarino-San Rossore, Miele di spiaggia del litorale
animale (miele,	455	pisano
prodotti lattiero		Miele millefiori toscano
caseari di vario tipo		Mieli di particolari essenze floreali
•	457	Nettare di Capraia, Miele di Capraia
escluso il burro)		Pappa reale
·		Pappa reale in cellette
		Polline Propoli topogra
	461	Propoli toscana

		REGIONE UMBRIA
Tipologia	N°	Prodotto
	1	Capocollo
	2	Coglioni di mulo
	3	Coppa di testa
	<u>4</u> 5	Corallina o Salame umbro Guanciale o Barbozzo
Carni (e frattaglie)	6	Lombetto
fresche e loro	7	Mazzafegati
	8	Porchetta
preparazione	9	Prosciutto nostrano
774	10	Salami di Norcia
	11	Salsicce
	12	Sanguinaccio
	13 14	Ventresca Pasta di olive
Condimenti	15	Patè di interiora di pollo
	16	Caciotta (Caciotta e Caciotta al tartufo)
	17	Formaggio (farcito e misto)
Formaggi	18	
		Pecorino (di Norcia, di Norcia del pastore, Stagionato in fossa/grotta, Stagionato in botte, Umbro)
	19	Ravaggiolo
	20	Broccoletti del lago
790000000000000000000000000000000000000	21 22	Cicerchia Cipolla di Cannara
		Fagiolina del lago
Prodotti vegetali allo	24	Fagiolo di Cave - Varietà di verdino di Cave e giallo di Cave
_	25	Lenticchie
stato naturale o	26	Мапопе
trasformati	27	Sedano nero di Trevi
	28	Tartufo bianco pregiato
		Tartufo nero pregiato
	30	Zafferano di Cascia
	31 32	Zafferano di Città della Pieve Attorta
	33	Bringoli
	34	Brustengolo
		Castagnole
	36	Ciaramicola
	37	Ciriole
	38	Cresciole di ciccioli
	39 40	Crescionda
		Fave dei morti Mostaccioli
	42	Nociata
5 , 5 ,	43	Pammelati
Paste fresche e	44	Pampepato
prodotti della	45	Pan mostato
panetteria, della	46	Pan nociato
biscotteria, della	47	Pane di Strettura
· ·	48 49	Pici
pasticceria e della	50	Pinoccate
confetteria	51	Pinolate
	52	Rocciata
	53	Schiacciata al formaggio
	54	Stinchetti
	55	Strangozzi
	56	Strufoli
	57 58	Torciglione Torcolo di San Costanzo
	59	Torta al formaggio o di Pasqua
	60	Torta al testo
	61	Tozzetti
	62	Umbricelli
Proparazioni di possi	63	Anguilla del Trasimeno
Preparazioni di pesci,	64	Carpa del Trasimeno
molluschi e crostacei e	65	Latterino del Trasimeno
tecniche particolari di	66	Luccio del Trasimeno Persico reale del Trasimeno
allevamento degli stessi	67 68	Persico reale dei Trasimeno Tinca del Trasimeno
	- 00	THIS OF LIGHTION
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	69	Ricotta salata

Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 Allegato I (di cui all'art. 1 comma 1)

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

		REGIONE VENETO
Tipologia	N°	Prodotto
	11	Acqua di melissa
	2	Acqua tonica
	3	Aperitivo analcolíco al gusto di ginger
	4	Cafè - Caffè espresso secondo Tradizione Veneta
Bevande analcoliche,	5	Liquore all'uovo
distillati e liquori	6	Liquore barancino
aloman o nquon	8	Liquore del cansiglio Liquore fragolino
	9	Maraschino
	10	Prugna
	11	Sangue morlacco
	12	Anatra di corte padovana
	13	Anatra germanata veneta
	14	Anatra mignon
	15	Bogoni 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*  Cacciatore di cavallo*
	23	Carne de fea afumegada*
	24	Carne di musso
	25	Ciccioli della Val Leogra
	26	Coeghin nostrano padovano*
	27	Coessin co la lèngua del basso vicentino*
	28	Coessin del basso vicentino*
	29	Coessin della Val Leogra*
	30	Coessìn in ònto del basso vicentino*
		Coessin co lo sgrugno*
	32	Coniglio veneto
	33	Coppa di testa di Este*
	34	Cornioi de Crespadoro
	35	Coscia affumicata di cavallo*
	36	Cotechino di puledro*
	37	Cotechino di Trecenta* Falso parsuto*
	39	Faraona camosciata
	40	Faraona di corte padovana
	41	Figalèt*
		Galletto nano di corte padovana - pepoi
	43	Gallina collo nudo di corte padovana
Carni (e frattaglie)	44	Gallina dorata di Lonigo
fresche e loro	45	Gallina ermellinata di Rovigo
	46	Gallina padovana
preparazion <del>e</del>	47	Gallina polverara
	48	Gallina robusta lionata
	49	Gallina robusta maculata
	50	Lardo del basso vicentino*
	51 52	Lardo in salamoia*  Lardo steccato con le erbe*
	53	Lengual*
		Lingua salmistrata
	55	Luganega da riso*
		Luganega nostrana padovana*
		Luganega trevigiana*
		Luganeghe de tripan*
		Luganeghe della Val Leogra*
		Morette o barbusti della Val Leogra*
	61	Mortandèle*
		Muset trevigiano*
		Nervetti di bovino
	64	Oca del mondragon
	65	Oca di corte padovana
	66	Oca in onto padovana
	67	Occ in onto del Berici
	68	Osocol di Treviso* Panzèta col tòco del basso vicentino*
		Panzeta col toco del basso vicentino*  Panzeta co l'ossocòlo del basso vicentino*
	71	Parsuto de oca*
	72	I Pastin
	72 73	Pastin Pecora Alpagota

		REGIONE VENETO
Tipologia	N°	Prodotto
	74	Pendole*
	75	Pollo combattente di corte padovana
	76	Pollo rustichello della pedemontana Porchetta trevigiana
	78	Prosciutto della Val Liona dolce e affumicato*
		Salado co l'ajo del basso vicentino*
		Salado della pedemontana trevigiana*
	81	Salado fresco del basso vicentino*
	82	Salado fresco trevigiano*
	<b></b>	Salame bellunese*
	84	Salame da taglio di Trecenta*  Salame di asino*
		Salame di cavallo*
		Salame di Verona*
	88	Salame nostrano padovano*
		Salamelle di cavallo*
		Salsiccia con le rape
	91	Salsiccia equina*
		Salsiccia tipica polesana* Schenal*
		Senkilam – Speck di Sappada*
Carni (e frattaglie)		Sfilacci di equino
fresche e loro		Sfilacci di manzo
preparazione		Soprèssa di Verona*
preparazione		Soprèssa trevigiana*
		Soprèssa co l'ossocòlo del basso vicentino*
		Soprèssa co la brazòla del basso vicentino*
		Soprèssa col tòco del basso vicentino* Soprèssa di cavallo*
		Sopressa investida*
		Soprèssa nostrana padovana*
		Speck di Cadore*
		Speck di cavallo*
		Spiedo - Spèo - Spiedo d'alta marca
		Tacchino comune bronzato
		Tacchino ermellinato di Rovigo Torresani di Torreglia
		Torresano di Breganze
		Vitellone padano
Grassi (burro, margarina, oli)		Burro al latte crudo di malga*
	114	Caciocapra*
	115	Caciotta misto pecora*
		Fior delle Dolomiti*
	117	Fior delle Dolomiti* Formaggio acidino*
	117 118	Fior delle Dolomiti* Formaggio acidino* Formaggio agordino di malga*
	117 118 119	Fior delle Dolomiti* Formaggio acidino* Formaggio agordino di malga* Formaggio al latte crudo di Posina*
	117 118 119 120	Fior delle Dolomiti* Formaggio acidino* Formaggio agordino di malga* Formaggio al latte crudo di Posina* Formaggio bastardo del Grappa*
	117 118 119 120 121	Fior delle Dolomiti* Formaggio acidino* Formaggio agordino di malga* Formaggio al latte crudo di Posina*
	117 118 119 120 121 122	Fior delle Dolomiti* Formaggio acidino* Formaggio agordino di malga* Formaggio al latte crudo di Posina* Formaggio bastardo del Grappa* Formaggio busche*
	117 118 119 120 121 122 123	Fior delle Dolomiti* Formaggio acidino* Formaggio agordino di malga* Formaggio al latte crudo di Posina* Formaggio bastardo del Grappa* Formaggio busche* Formaggio casato del Garda*
	117 118 119 120 121 122 123 124 125	Fior delle Dolomiti* Formaggio acidino* Formaggio agordino di malga* Formaggio al latte crudo di Posina* Formaggio bastardo del Grappa* Formaggio busche* Formaggio casato del Garda* Formaggio casel bellunese* Formaggio Comelico*
	117 118 119 120 121 122 123 124 125 126	Fior delle Dolomiti* Formaggio acidino* Formaggio agordino di malga* Formaggio al latte crudo di Posina* Formaggio bastardo del Grappa* Formaggio busche* Formaggio casato del Garda* Formaggio casel bellunese* Formaggio Comelico* Formaggio Contrin*
	117 118 119 120 121 122 123 124 125 126	Fior delle Dolomiti* Formaggio acidino* Formaggio agordino di malga* Formaggio al latte crudo di Posina* Formaggio bastardo del Grappa* Formaggio busche* Formaggio casato del Garda* Formaggio casel bellunese* Formaggio Cesio* Formaggio Comelico* Formaggio Dolomiti*
	117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127	Fior delle Dolomiti* Formaggio acidino* Formaggio agordino di malga* Formaggio al latte crudo di Posina* Formaggio bastardo del Grappa* Formaggio busche* Formaggio casato del Garda* Formaggio casel bellunese* Formaggio Cosio* Formaggio Comelico* Formaggio Dolomiti* Formaggio Fodom*
	117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129	Fior delle Dolomiti* Formaggio acidino* Formaggio agordino di malga* Formaggio al latte crudo di Posina* Formaggio bastardo del Grappa* Formaggio busche* Formaggio casato del Garda* Formaggio casel bellunese* Formaggio Cesio* Formaggio Comelico* Formaggio Dolomiti* Formaggio Fodom* Formaggio Fodom* Formaggio inbriago*
Formaggi	117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129	Fior delle Dolomiti* Formaggio acidino* Formaggio agordino di malga* Formaggio al latte crudo di Posina* Formaggio bastardo del Grappa* Formaggio busche* Formaggio casato del Garda* Formaggio casel bellunese* Formaggio Cesio* Formaggio Comelico* Formaggio Dolomiti* Formaggio Fodom* Formaggio inbriago* Formaggio latteria di Sappada*
Formaggi	117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130	Fior delle Dolomiti* Formaggio acidino* Formaggio agordino di malga* Formaggio al latte crudo di Posina* Formaggio bastardo del Grappa* Formaggio busche* Formaggio casato del Garda* Formaggio casel bellunese* Formaggio Cesio* Formaggio Comelico* Formaggio Dolomiti* Formaggio Fodom* Formaggio Fodom* Formaggio inbriago*
Formaggi	117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131	Fior delle Dolomiti* Formaggio acidino* Formaggio agordino di malga* Formaggio al latte crudo di Posina* Formaggio bastardo del Grappa* Formaggio busche* Formaggio casato del Garda* Formaggio casel bellunese* Formaggio Comelico* Formaggio Contrin* Formaggio Dolomiti* Formaggio Fodom* Formaggio inbriago* Formaggio latteria di Sappada* Formaggio malga bellunese*
Formaggi	117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133	Fior delle Dolomiti* Formaggio acidino* Formaggio agordino di malga* Formaggio al latte crudo di Posina* Formaggio bastardo del Grappa* Formaggio busche* Formaggio casato del Garda* Formaggio casel bellunese* Formaggio Cosio* Formaggio Comelico* Formaggio Contrin* Formaggio Dolomiti* Formaggio Fodom* Formaggio Fodom* Formaggio inbriago* Formaggio malga bellunese* Formaggio malga bellunese* Formaggio malga bellunese* Formaggio malga bellunese* Formaggio Moesin di Fregona* Formaggio Moesin di Fregona* Formaggio Montemagro*
Formaggi	117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134	Fior delle Dolomiti* Formaggio acidino* Formaggio agordino di malga* Formaggio al latte crudo di Posina* Formaggio bastardo del Grappa* Formaggio busche* Formaggio casato del Garda* Formaggio casel bellunese* Formaggio Cosio* Formaggio Comelico* Formaggio Contrin* Formaggio Dolomiti* Formaggio Fodom* Formaggio inbriago* Formaggio inbriago* Formaggio malga bellunese* Formaggio molomita pecora fresco dei Berici* Formaggio Moesin di Fregona* Formaggio Montemagro* Formaggio morlacco*
Formaggi	117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135	Fior delle Dolomiti* Formaggio acidino* Formaggio agordino di malga* Formaggio al latte crudo di Posina* Formaggio bastardo del Grappa* Formaggio busche* Formaggio casato del Garda* Formaggio casel bellunese* Formaggio Comelico* Formaggio Comelico* Formaggio Contrin* Formaggio Dolomiti* Formaggio Fodom* Formaggio inbriago* Formaggio inbriago malga bellunese* Formaggio malga bellunese* Formaggio malga bellunese* Formaggio malga bellunese* Formaggio molaco dei Berici* Formaggio Moesin di Fregona* Formaggio Montemagro* Formaggio morlacco* Formaggio Nevegàl*
Formaggi	117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136	Fior delle Dolomiti* Formaggio acidino* Formaggio agordino di malga* Formaggio al latte crudo di Posina* Formaggio bastardo del Grappa* Formaggio busche* Formaggio casato del Garda* Formaggio casel bellunese* Formaggio Cosio* Formaggio Comelico* Formaggio Contrin* Formaggio Dolomiti* Formaggio Fodom* Formaggio inbriago* Formaggio inbriago* Formaggio misto pecora fresco dei Berici* Formaggio Moesin di Fregona* Formaggio Montemagro* Formaggio morlacco* Formaggio Nevegàl* Formaggio nostrano veronese*
Formaggi	117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136	Fior delle Dolomiti* Formaggio acidino* Formaggio agordino di malga* Formaggio al latte crudo di Posina* Formaggio bastardo del Grappa* Formaggio busche* Formaggio casato del Garda* Formaggio casel bellunese* Formaggio Cosio* Formaggio Comelico* Formaggio Dolomiti* Formaggio Dolomiti* Formaggio Fodom* Formaggio inbriago* Formaggio latteria di Sappada* Formaggio malga bellunese* Formaggio molaco* Formaggio Moesin di Fregona* Formaggio Montemagro* Formaggio Montemagro* Formaggio Nevegàl* Formaggio nostrano veronese* Formaggio nostrano veronese* Formaggio pecorino dei Berici*
Formaggi	117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137	Fior delle Dolomiti* Formaggio acidino* Formaggio agordino di malga* Formaggio al latte crudo di Posina* Formaggio busche* Formaggio busche* Formaggio casato del Garda* Formaggio casel bellunese* Formaggio Contrin* Formaggio Contrin* Formaggio Dolomiti* Formaggio Fodom* Formaggio inbriago* Formaggio inbriago* Formaggio malga bellunese* Formaggio misto pecora fresco dei Berici* Formaggio Montemagro* Formaggio Montemagro* Formaggio molacco* Formaggio molacco* Formaggio molacco* Formaggio nostrano veronese* Formaggio nostrano veronese* Formaggio pecorino dei Berici* Formaggio pecorino fresco di malga*
Formaggi	117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138	Fior delle Dolomiti* Formaggio acidino* Formaggio agordino di malga* Formaggio al latte crudo di Posina* Formaggio bastardo del Grappa* Formaggio bastardo del Grappa* Formaggio casato del Garda* Formaggio casel bellunese* Formaggio Cosio* Formaggio Contrin* Formaggio Dolomiti* Formaggio Dolomiti* Formaggio inbriago* Formaggio inbriago* Formaggio malga bellunese* Formaggio malga bellunese* Formaggio mosto pecora fresco dei Berici* Formaggio Montemagro* Formaggio Montemagro* Formaggio morlacco* Formaggio nostrano veronese* Formaggio pecorino dei Berici* Formaggio pecorino fresco di malga* Formaggio pecorino fresco di malga* Formaggio renàz*
Formaggi	117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140	Fior delle Dolomiti* Formaggio acidino* Formaggio agordino di malga* Formaggio al latte crudo di Posina* Formaggio bastardo del Grappa* Formaggio bastardo del Grappa* Formaggio casato del Garda* Formaggio casel bellunese* Formaggio Cesio* Formaggio Comelico* Formaggio Contrin* Formaggio Dolomiti* Formaggio Fodom* Formaggio Inbriago* Formaggio Inbriago* Formaggio malga bellunese* Formaggio malga bellunese Formaggio mosto pecora fresco del Berici* Formaggio Moesin di Fregona* Formaggio Notemagro* Formaggio Notemagro* Formaggio nostrano veronese* Formaggio pecorino dei Berici* Formaggio pecorino fresco di malga* Formaggio pecorino fresco di malga* Formaggio renàz* Formaggio renàz* Formaggio schiz*
Formaggi	117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140	Fior delle Dolomiti* Formaggio acidino* Formaggio agordino di malga* Formaggio al latte crudo di Posina* Formaggio bastardo del Grappa* Formaggio bastardo del Grappa* Formaggio casato del Garda* Formaggio casel bellunese* Formaggio Cosio* Formaggio Contrin* Formaggio Dolomiti* Formaggio Dolomiti* Formaggio inbriago* Formaggio inbriago* Formaggio malga bellunese* Formaggio malga bellunese* Formaggio mosto pecora fresco dei Berici* Formaggio Montemagro* Formaggio Montemagro* Formaggio morlacco* Formaggio nostrano veronese* Formaggio pecorino dei Berici* Formaggio pecorino fresco di malga* Formaggio pecorino fresco di malga* Formaggio renàz*

		REGIONE VENETO
Tipologia	N°	Prodotto
ļ		Formaggio zigher*
		Formaggio zumelle*
	L	Furmai nustran*
		Aglio del medio Adige
•		Antiche pesche di Mogliano Veneto
,		Asparago bianco del Sile Asparago bianco di Bibione
ļ		Asparago di Arcole
		Asparago di Giare
		Asparago di Mambrotta
		Asparago di Padova
-		Asparago di Palazzetto
and the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of t		Asparago di Rivoli
İ		Asparago verde amaro Montine
		Barbabietola rossa di Chioggia
		Bietola di Bassano
		Bisi de Lumignan
		Bisi de Peseggia
		Broccoletto di Custoza
}		Broccolo di Bassano
PROPERTY		Broccolo fiolaro di Creazzo  Carciofo violetto di S. Erasmo
ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND ANALYSIS AND		Carota di Chioggia
İ	168	Castagne del Baldo
ŀ		Castagne e marroni dei Colli Euganei
		Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore
Ī		Cavolo dell'Adige
		Cicoria catalogna gigante di Chioggia
	173	Ciliegia della Val d'Alpone
		Ciliegia dei Colli Asolani
		Ciliegia delle Colline veronesi
1		Ciliegie dei Colli Euganei
***************************************		Ciliegie durone di Cazzano
į		Cipolla bianca di Chioggia
		Cipolla rosa di Bassano Composte delle Valli dell'Agno e del Chiampo
ŀ		Craut - Verde agre
-		Crauti delle Bregonze
Prodotti vegetali allo		Cren
stato naturale o		Culàti di Valdagno
trasformati		Durona del Chiampo
trasiormati		Fagiolino meraviglia di Venezia
[		Fagiolo bala rossa feltrina o Fasol balìn feltrino
		Fagiolo bonèl di Fonzaso
		Fagiolo borlotto nano di Levada
		Fagiolo di Posina "scalda"
-		Fagiolo giàlet
and the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of the state of t		Fagiolo gnoco Borlotto
nemaka		Farina di mais Biancoperla Farina di mais Marano
		Farina di mais iviarano Farina per polenta di mais "Sponcio"
ŀ		Fasol del lago
ļ		Fasola posenata
f		Fave bellunesi
ļ		Fragola Altopolesana, Fragula
ļ		Fragola delle Dolomiti Bellunesi
Ţ		Fragola di Verona
Ī		Funghi coltivati del Montello
Γ		Funghi di Costozza
[		Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano
]		Giuggiola dei Colli Euganei
].		Giuggiolo del cavallino
		Grano saraceno
		Kiwi di Treviso
		Kiwi di Verona Kodinze
-		Kodinze
}		Mame d'Aalpago
-	213 1	INVANTINA DIANGA DI BASSADO
-		Mamma bianca di Bassano Marinelle sotto spirito
	214	Marinelle sotto spirito
	214 215	

		REGIONE VENETO
Tipologia	N° N°	Prodotto
		Mela del Medio Adige
	L	Mela di Monfumo
	<u> </u>	Mela di Verona
		Melone del Delta Polesano
		Melone montagnanese Melone precoce veronese
		Mostarda vicentina
	1	Nettarina di Verona
		Noce dei grandi fiumi
		Noce di Feltre
		Orzo Agordino
		Patata americana di Anguillara e Stroppare
		Patata americana di Zero Branco
	231	Patata cornetta
		Patata del Montello
		Patata del Quartier del Piave
		Patata di Bolca
		Patata di Cesiomaggiore
		Patata di Chioggia
		Patata di Montagnana
		Patata di Posina Patata dorata dei terreni rossi del Guà
		Patate di Rotzo
		Peperone di Zero Branco
Prodotti vegetali allo		Pera del medio Adige
stato naturale o		Pere del veneziano
trasformati		Pere del veronese
แสรเบาเาลแ	245	Pesca bianca di Venezia
		Pesca di Povegliano
		Pisello di Borso del Grappa
		Pisello verdone nano di Colognola ai Colli
		Pòm prussian
		Pomodoro del Cavallino
		Radicchio bianco fior di Maserà
		Radicchio bianco o variegato di Lusia Radicchio variegato bianco di Bassano
		Radicio verdòn da cortèl
	~~~~~~	Riso di Grumolo delle Abbadesse
		Scarola di Bassano
		Sedano di Rubbio
•	258	Sedano verde di Chioggia
	259	Sedano rapa di Ronco all'Adige
		Susina gialla di Lio Piccolo
		Tartufo della montagna veronese
		Tartufo nero dei Berici
		Verza moretta di Veronella
		Zucca Marina di Chioggia Zucca santa bellunese
		Zucca santa bellunese Amarettoni
		Banana comune
		Bibanesi
		Bigoi
		Biscotti baicoli
		Biscotti bussolai
	272	Biscotti pazientini
	273	Bossolà di Chioggia
		Capezzoli di Venere
		Carfogn
		Casunziei
Paste fresche e		Ciopa vicentina
		Colomba pasquale di Verona
prodotti della		Cornetti Dolce bissioleta
panetteria, della		Dolce del santo - Santantonio
biscotteria, della		Dolce nadalin
pasticceria e della		Dolce polentina
•		Esse adriese
confetteria		Fave alla veneziana
		Forti bassanesi
		Frittelle con l'erba amara
·	<del>~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~</del>	Frittelle di Verona
·	288 289	Frittelle di Verona Frittelle veneziane Fugassa padovana

	REGIONE VENETO				
Tipologia	l N°	Prodotto			
	291	Fugassa veneta			
	292	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
	<b>}</b>	Gargati			
	294	Gelato artigianale del Cadore Gnocco smalzao			
		Gnocco di Verona			
		III Riccio			
		Lasagne da fornèl			
		Mandorlato di Cologna Veneta			
***************************************		Mandorlato veneziano			
		Mantovana Merletti Santantonio			
		Montasù			
		Pagnotta del doge			
		Pan biscotto Veneto			
·	1	Pan co la suca			
	}	Pan co l'ùa			
		Pan de le feste			
		Pan del Santo			
		Pandoli di Schio Pandoro di Verona			
		Pane al mais			
		Pastafrolla della Lessinia			
	314	Pastina de Bortolin			
Paste fresche e		Pevarin			
prodotti della		Pinza alla munara			
panetteria, della		Rofioi di Sanguinetto			
		Rufiolo di Costeggiola			
biscotteria, della		Sagagiardi San Martino			
pasticceria e della		Savoiardi di Verona			
confetteria		Schizzotto			
301,5000110		Sfogliatine di Villafranca			
		Smegiassa			
		Subioti all'ortica			
		Tajadele al tardivo			
		Torrone di S. Martino di Lupari			
	1	Torta diosota Torta figassa			
		Torta fregolotta			
	331	Torta nicolotta			
	332	Torta ortigara			
		Torta pazientina			
		Torta pinza - Putana			
		Torta sgriesolona			
		Torta zoncłada Tortellini di Valeggio sul Mincio			
		Treccia d'oro di Thiene			
		Zaleto di giuggiole			
		Zaletti			
	341	Frittata di bruscandoli			
Prodotti della	<u> </u>				
gastronomia	342	Radici e fasioi			
9400011011110	` '-				
	343	Risotto con i bruscandoli			
		Anguilla del Delta del Po			
		Anguilla del Livenza			
		Anguilla marinata del Delta del Po			
	347	Anguilla delle valli da pesca venete			
		Bacalà alla vicentina			
		Baccatà mantecato alla veneziana			
		Branzino delle valli da pesca venete			
Dronoro-ioni di	351 352	Caparosolo de ciosa o vongola verace di Chioggia Cefali delle valli da pesca venete			
Preparazioni di pesci,		Cefalo del Polesine			
molluschi e crostacei		Gambero di fiume della Venezia Orientale			
e tecniche particolari	355	Latterini marinati del Delta del Po			
di allevamento degli	356	Moeche e Masanete			
_		Moscardino di Caorle			
stessi		Pesce azzurro del Delta del Po			
	i 359	Sardine e alici marinate del Delta del Po			

Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 Allegato I (di cui all'art. 1 comma 1)

REGIONE VENETO					
Tipologia	N°	Prodotto			
	360	Seppia bianca di Chioggia, Sepe de ciosa, Seppioline di Chioggia			
	361	Schia della laguna di Venezia			
	362	Trota Fario valli vicentine			
	363	Trota iridea del Sile			
	364	Trota iridea della Valle del Chiampo			
	365	Vongola verace del Polesine			
		Miele dei Colli Euganei			
	<u> </u>	Miele del Delta del Po			
		Miele del Grappa			
		Miele del Montello			
Prodotti di origine		Miele della collina e pianura veronese			
animale (miele,	371	Miele della montagna veronese			
, · ·		Miele di barena			
prodotti lattiero		Mieli dell'Altopiano di Asiago			
caseari di vario tipo		Ricotta affumicata*			
		Ricotta affumicata della Val Leogra*			
escluso il burro)	<u></u>	Ricotta da sachetto della Val Leogra*			
		Ricotta fioreta delle vallate vicentine*			
		Ricotta pecorina dei Berici*			
		Ricotta pecorina stufata dei Berici*			
	380	Ricotta Schotte*			

<sup>\*</sup> Deroga alle norme igienico sanitarie