

Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali

D.M. (politiche agricole alimentari, forestali e del turismo) 7 febbraio 2019, Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'art. 12, comma 1, della l. 12 dicembre 2016, n. 238. (*G.U. 12 marzo 2019 n. 60 - suppl. ord. n. 9*)

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

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'art. 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'art. 2, comma 3, del predetto decret

o 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 art. 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 e' 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'art. 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;

Considerato che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012;

Ritenuto di dover procedere all'aggiornamento, per l'anno 2019, 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 conformita' all'art. 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238;

Decreta:

Art. 1

1. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e Bolzano, istituito ai sensi dell'art. 3 del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 e articolato su base regionale e provinciale, e' aggiornato, ai sensi dell'art. 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, secondo l'allegato I al presente decreto.

2. Gli aggiornamenti degli elenchi regionali e provinciali, di cui all'art. 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 e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma, 7 febbraio 2019

Il Ministro: Centinaio
Allegato I
(di cui all'art. 1 comma 1)

REGIONE ABRUZZO

Parte di provvedimento in formato grafico



REGIONE BASILICATA

Parte di provvedimento in formato grafico

REGIONE CALABRIA

Parte di provvedimento in formato grafico

REGIONE CAMPANIA

Parte di provvedimento in formato grafico

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Parte di provvedimento in formato grafico

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA-GIULIA

Parte di provvedimento in formato grafico

REGIONE LAZIO

Parte di provvedimento in formato grafico

REGIONE LIGURIA

Parte di provvedimento in formato grafico

REGIONE LOMBARDIA

Parte di provvedimento in formato grafico

REGIONE MARCHE

Parte di provvedimento in formato grafico

REGIONE MOLISE

Parte di provvedimento in formato grafico

REGIONE PIEMONTE

Parte di provvedimento in formato grafico

REGIONE PUGLIA

Parte di provvedimento in formato grafico

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Parte di provvedimento in formato grafico

REGIONE SICILIANA

Parte di provvedimento in formato grafico



REGIONE TOSCANA

Parte di provvedimento in formato grafico

REGIONE UMBRIA

Parte di provvedimento in formato grafico

REGIONE AUTONOMA VALLE d'AOSTA

Parte di provvedimento in formato grafico

REGIONE VENETO

Parte di provvedimento in formato grafico

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO

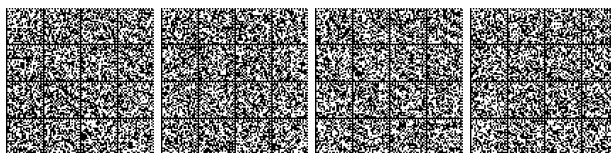
Parte di provvedimento in formato grafico

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Parte di provvedimento in formato grafico



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



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

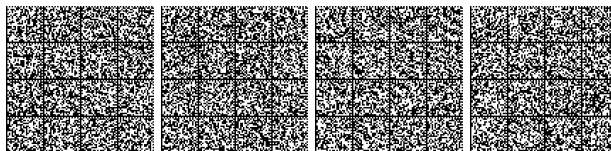
19A01358

LEONARDO CIRCELLI, *redattore*DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2019-SON-008) Roma, 2019 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

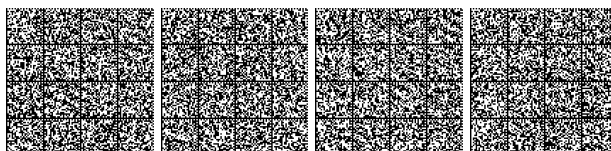


PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Altreier kaffee (Caffè di Anterivo) surrogato	
	2	Kranewitter (Ginepro)	
	3	Latschenschnaps (Liquore di mugo)	
	4	Nusseler (Nocino)	
	5	Schwarzbeerschnaps (Grappa di mirtilli)	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	6	Bauernschinken (Prosciutto contadino)	
	7	Blutwurst (Sanguinaccio)*	
	8	Fleischkäse (Salame cotto al forno)	
	9	Gamswurst (Salsiccia di camoscio)	
	10	Geräuchertes gamsfleisch (Carne di camoscio affumicato)*	
	11	Geräuchertes hirschfleisch (Carne di cervo affumicato)*	
	12	Geräuchertes lammfleisch (Carne di agnello affumicato)*	
	13	Geräuchertes rindfleisch (Manzo affumicato)*	
	14	Gesurtes schweinerne (Carne di maiale salmistrata)*	
	15	Hauswurst (Salsiccia fresca aromatizzata)	
	16	Hirschwurst (Salsiccia di cervo)*	
<i>Formaggi</i>	17	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)	
	24	Algunder ziegenkäse (Formaggio di capra di Lagundo)	
	25	Alpkäse (Formaggio di alpeggio)*	
	26	Aschbacher magerkäse (Formaggio aschbach magro)	
	27	Graukäse (Formaggio grigio)*	
<i>Grassi (burro, Margarina, oli)</i>	28	Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)	
	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)*	
	36	Alpbutter (Burro d'alpeggio)*	
	<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	37	Apfelsaft (Succo di mele)
		38	Brotklee (Trigonella)
39		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)	
44		Kloazn (Pere essiccate)*	
45		Kren (Rafano)	
46		Löwenzahnhonigsirup (Sciroppo di tarasacco)	
47		Marille (Albicocca Val Venosta)	
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		Terlaner spargel (Asparago di Terlano)	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	55	Apfelbrot (Pane di mele)*	
	56	Apfelkiechl (Frittelle di mele)	
	57	Breatl (Pagnotta)*	
	58	Dorf Tiroler (Pagnotta del paese "Tirolo")	
	59	Faschingskrapfen (Bomboloni di carnevale)	
	60	Fastenbrezel (Brezel di quaresima)	
	61	Fela struzn (Pane a forma di ferro di cavallo)	
	62	Fochas (Focaccia)	
	63	Germzopf (Treccia lievitata)	
	64	Hirtenbrot (Pane del pastore)*	
	65	Holermulla (Gelatina di sambuco)	
	66	Kaisersemmel (Rosetta imperiale)	
	67	Kiechl (Ciambella dolce)	
	68	Knoedel (Canederli)	
	69	Krapfen	
	70	Milzschnitten (Crostini di milza)	
	71	Mohnmingilan (Frittella di papavero)	
	72	Nocken (Gnocchi)	
	73	Paarl (Coppia di pagnotte)*	

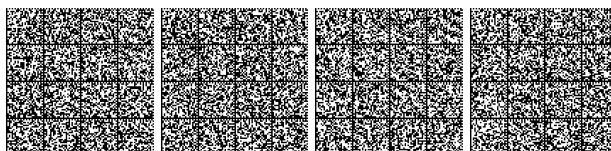


PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	74	Palabirabrot (Pane alle pere)*
	75	Pindl (Pane di segale a tre coppie)*
	76	Polsterzipfel (Frittella alla marmellata)
	77	Püces (Pane ladino)
	78	Schlutzkräpfen (Ravioloni ripieni)
	79	Schüttelbrot (Pane di segale duro)
	80	Schwarzer weggen (Filone integrale)
	81	Strauben (Frittella "strauben")
	82	Strudel
	83	Tirtlan (Frittelle tirtlan)
	84	Vinschgauer struzn (Pane della Val Venosta a forma di ferro di cavallo)
	85	Vollkornpaarl (Paarl integrale)*
	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)
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	90	Buttermilch (Latticello)*

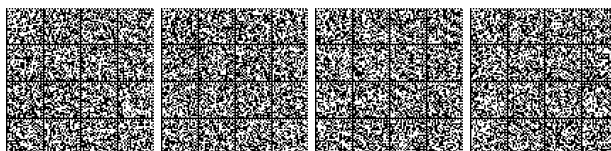
* Deroga alle norme igienico sanitarie



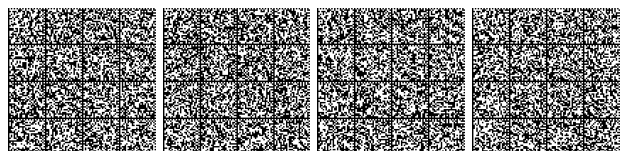
REGIONE VENETO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acqua di melissa
	2	Cafè - Caffè espresso secondo Tradizione Veneta
	3	Liquore all'uovo
	4	Liquore barancino
	5	Liquore del consiglio
	6	Liquore fragolino
	7	Maraschino
	8	Prugna
	9	Sangue morlacco
<i>Carni (e frattaglie)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



REGIONE VENETO			
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	78	Salado della pedemontana trevigiana*	
	79	Salado fresco del basso vicentino*	
	80	Salado fresco trevigiano*	
	81	Salame bellunese*	
	82	Salame da taglio di Trecenta*	
	83	Salame di asino*	
	84	Salame di cavallo*	
	85	Salame di Verona*	
	86	Salame nostrano padovano*	
	87	Salamelle di cavallo*	
	88	Salsiccia con le rape	
	89	Salsiccia equina*	
	90	Salsiccia tipica polesana*	
	91	Schenal*	
	92	Senkilam – Speck di Sappada*	
	93	Sfilacci di equino	
	94	Sfilacci di manzo	
	95	Soprèssa di Verona*	
	96	Soprèssa trevigiana*	
	97	Soprèssa co l'ossocòlo del basso vicentino*	
	98	Soprèssa co la brazòla del basso vicentino*	
	99	Soprèssa col tòco del basso vicentino*	
	100	Soprèssa di cavallo*	
	101	Soprèssa investida*	
	102	Soprèssa nostrana padovana*	
	103	Speck di Cadore*	
	104	Speck di cavallo*	
	105	Spiedo - Spèo - Spiedo d'alta marca	
	106	Tacchino comune bronzato	
	107	Tacchino ermellinato di Rovigo	
	108	Torresani di Torreglia	
	109	Torresano di Breganze	
	110	Vitellone padano	
	<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	111	Burro al latte crudo di malga*
	<i>Formaggi</i>	112	Caciocapra*
		113	Caciotta misto pecora*
		114	Fior delle Dolomiti*
		115	Formaggio acidino*
		116	Formaggio agordino di malga*
		117	Formaggio al latte crudo di Posina*
118		Formaggio bastardo del Grappa*	
119		Formaggio busche*	
120		Formaggio casato del Garda*	
121		Formaggio casel bellunese*	
122		Formaggio Cesio*	
123		Formaggio Comelico*	
124		Formaggio Contrin*	
125		Formaggio Dolomiti*	
126		Formaggio Fodom*	
127		Formaggio inbriago*	
128		Formaggio latteria di Sappada*	
129		Formaggio malga bellunese*	
130		Formaggio misto pecora fresco dei Berici*	
131		Formaggio Moesin di Fregona*	
132		Formaggio Montemagro*	
133		Formaggio morlacco*	
134		Formaggio Nevegàl*	
135		Formaggio nostrano veronese*	
136		Formaggio pecorino dei Berici*	
137		Formaggio pecorino fresco di malga*	
138		Formaggio renàz*	
139		Formaggio schiz*	
140		Formaggio stracon*	
141		Formaggio tosella*	
142		Formaggio valmorel*	
143		Formaggio zigher*	
144		Formaggio zumelle*	
145		Furmai nustran*	



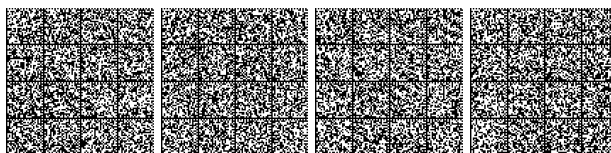
REGIONE VENETO		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	146	Aglio del medio Adige
	147	Antiche pesche di Mogliano Veneto
	148	Asparago bianco del Sile
	149	Asparago bianco di Bibione
	150	Asparago di Arcole
	151	Asparago di Giare
	152	Asparago di Mambrotta
	153	Asparago di Padova
	154	Asparago di Palazzetto
	155	Asparago di Rivoli
	156	Asparago verde amaro Montine
	157	Barbabetola rossa di Chioggia
	158	Bietola di Bassano
	159	Bisi de Lumignan
	160	Bisi de Peseugia
	161	Broccoletto di Custoza
	162	Broccolo di Bassano
	163	Broccolo fiolaro di Creazzo
	164	Carciofo violetto di S. Erasmo
	165	Carota di Chioggia
	166	Castagne del Baldo
	167	Castagne e marroni dei Colli Euganei
	168	Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore
	169	Cavolo dell'Adige
	170	Cicoria catalogna gigante di Chioggia
	171	Ciliegia della Val d'Alpone
	172	Ciliegia dei Colli Asolani
	173	Ciliegia delle Colline veronesi
	174	Ciliegie dei Colli Euganei
	175	Ciliegie durone di Cazzano
	176	Cipolla bianca di Chioggia
	177	Cipolla rosa di Bassano
	178	Composte delle Valli dell'Agno e del Chiampo
	179	Craut - Verde agre
	180	Crauti delle Bregonze
	181	Cren
	182	Culàti di Valdagno
	183	Durona del Chiampo
	184	Fagiolino meraviglia di Venezia
	185	Fagiolo bala rossa feltrina o Fasol balin feltrino
	186	Fagiolo bonèl di Fonzaso
	187	Fagiolo borlotto nano di Levada
	188	Fagiolo di Posina "scalda"
	189	Fagiolo giàlet
	190	Fagiolo gnoco Borlotto
	191	Farina di mais Biancoperla
	192	Farina di mais Marano
	193	Farina per polenta di mais "Sponcio"
194	Fasol del lago	
195	Fasola posenata	
196	Fave bellunesi	
197	Fragola Altopolesana, Fragula	
198	Fragola delle Dolomiti Bellunesi	
199	Fragola di Verona	
200	Funghi coltivati del Montello	
201	Funghi di Costozza	
202	Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano	
203	Giuggiola dei Colli Euganei	
204	Giuggiolo del cavallino	
205	Grano saraceno	
206	Kiwi di Treviso	
207	Kiwi di Verona	
208	Kodinze	
209	Kodinzon	
210	Mame d'Aalpago	
211	Mamma bianca di Bassano	
212	Marinelle sotto spirito	
213	Marrone di San Mauro	
214	Marrone feltrino	
215	Marroni di Valrovina	
216	Mela del Medio Adige	
217	Mela di Monfumo	
218	Mela di Verona	



REGIONE VENETO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	219	Melone del Delta Polesano
	220	Melone montagnanese
	221	Melone precoce veronese
	222	Mostarda vicentina
	223	Nettarina di Verona
	224	Noce dei grandi fiumi
	225	Noce di Feltre
	226	Orzo Agordino
	227	Patata americana di Anguillara e Stroppare
	228	Patata americana di Zero Branco
	229	Patata cornetta
	230	Patata del Montello
	231	Patata del Quartier del Piave
	232	Patata di Bolca
	233	Patata di Cesiomaggiore
	234	Patata di Chioggia
	235	Patata di Montagnana
	236	Patata di Posina
	237	Patata dorata dei terreni rossi del Guà
	238	Patate di Rotzo
	239	Peperone di Zero Branco
	240	Pera del medio Adige
	241	Pere del veneziano
	242	Pere del veronese
	243	Pesca bianca di Venezia
	244	Pesca di Povegliano
	245	Pisello di Borso del Grappa
	246	Pisello verdone nano di Colognola ai Colli
	247	Pòm prussian
	248	Pomodoro del Cavallino
	249	Radicchio bianco fior di Maserà
	250	Radicchio bianco o variegato di Lusìa
	251	Radicchio variegato bianco di Bassano
	252	Radicchio verdòn da cortèl
	253	Riso di Grumolo delle Abbadesse
	254	Scarola di Bassano
255	Sedano di Rubbio	
256	Sedano verde di Chioggia	
257	Sedano rapa di Ronco all'Adige	
258	Susina gialla di Lio Piccolo	
259	Tartufo della montagna veronese	
260	Tartufo nero dei Berici	
261	Verza moretta di Veronella	
262	Zucca Marina di Chioggia	
263	Zucca santa bellunese	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	264	Amarettoni
	265	Banana comune
	266	Bibanesi
	267	Bigoi
	268	Biscotti baicoli
	269	Biscotti bussolai
	270	Biscotti pazientini
	271	Bossolà di Chioggia
	272	Capezzioli di Venere
	273	Carfogn
	274	Casunziei
	275	Ciopa vicentina
	276	Colomba pasquale di Verona
	277	Cornetti
	278	Dolce bissoleta
	279	Dolce del santo - Santantonio
	280	Dolce nadalin
	281	Dolce polentina
	282	Esse adriese
	283	Fave alla veneziana
	284	Forti bassanesi
	285	Frittelle con l'erba amara
	286	Frittelle di Verona
	287	Frittelle veneziane
	288	Fugassa padovana
	289	Fugassa veneta
	290	Galani e Crostoli
	291	Gargati
	292	Gelato artigianale del Cadore
	293	Gnocco smalzao
	294	Gnocco di Verona

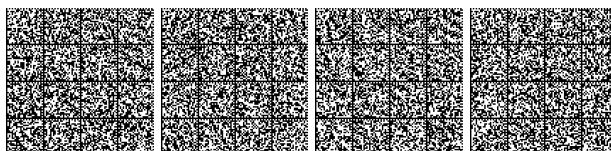


REGIONE VENETO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	295	Il Riccio
	296	Lasagne da fornèl
	297	Mandorlato di Cologna Veneta
	298	Mandorlato veneziano
	299	Mantovana
	300	Merletti Santantonio
	301	Montasù
	302	Pagnotta del doge
	303	Pan biscotto Veneto
	304	Pan co la suca
	305	Pan co l'ua
	306	Pan de le feste
	307	Pan del Santo
	308	Pandoli di Schio
	309	Pandoro di Verona
	310	Pane al mais
	311	Pastafrolla della Lessinia
	312	Pastina de Bortolin
	313	Pevarin
	314	Pinza alla munara
	315	Rofioi di Sanguinetto
	316	Rufiolo di Costeggiola
	317	Sagagiardi
	318	San Martino
	319	Savoiard di Verona
	320	Schizzotto
	321	Sfogliatine di Villafranca
	322	Smegiassa
	323	Subioti all'ortica
	324	Tajadele al tardivo
	325	Torrone di S. Martino di Lupari
	326	Torta ciosota
	327	Torta figassa
	328	Torta fregolotta
	329	Torta nicolotta
	330	Torta ortigara
	331	Torta pazientina
	332	Torta pinza - Putana
333	Torta sgriesolona	
334	Torta zonclada	
335	Tortellini di Valeggio sul Mincio	
336	Treccia d'oro di Thiene	
337	Zaleta di giuggiole	
338	Zaletti	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	339	Anguilla del Delta del Po
	340	Anguilla del Livenza
	341	Anguilla marinata del Delta del Po
	342	Anguilla delle valli da pesca venete
	343	Bacalà alla vicentina
	344	Branzino delle valli da pesca venete
	345	Caparosolo de ciosa o vongola verace di Chioggia
	346	Cefali delle valli da pesca venete
	347	Cefalo del Polesine
	348	Gambero di fiume della Venezia Orientale
	349	Latterini marinati del Delta del Po
	350	Moeche e Masanete
	351	Moscardino di Caorle
	352	Pesce azzurro del Delta del Po
	353	Sardine e alici marinate del Delta del Po
	354	Seppia bianca di Chioggia, Sepe de ciosa, Seppioline di Chioggia
	355	Schia della laguna di Venezia
	356	Trota Fario valli vicentine
	357	Trota iridea del Sile
	358	Trota iridea della Valle del Chiampo
	359	Vongola verace del Polesine

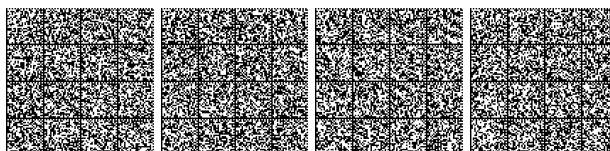


REGIONE VENETO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	360	Miele dei Colli Euganei
	361	Miele del Delta del Po
	362	Miele del Grappa
	363	Miele del Montello
	364	Miele della collina e pianura veronese
	365	Miele della montagna veronese
	366	Miele di barena
	367	Mieli dell'Altopiano di Asiago
	368	Ricotta affumicata*
	369	Ricotta affumicata della Val Leogra*
	370	Ricotta da sachetto della Val Leogra*
	371	Ricotta fioreta delle vallate vicentine*
	372	Ricotta pecorina dei Berici*
	373	Ricotta pecorina stufata dei Berici*
	374	Ricotta Schotte*

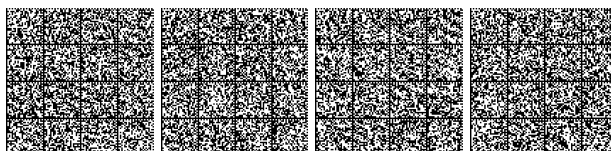
* Deroga alle norme igienico sanitarie



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



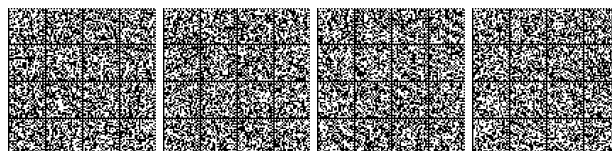
REGIONE UMBRIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	1	Capocollo
	2	Coglioni di mulo
	3	Coppa di testa
	4	Corallina o Salame umbro
	5	Guanciale o Barbozzo
	6	Lombetto
	7	Mazzafegati
	8	Porchetta
	9	Prosciutto nostrano
	10	Salami di Norcia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



REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Alkermes, Alkermes di Firenze
	2	Amaro clementi elixir di Fivizzano, Amaro di Fivizzano, China Clementi di Fivizzano
	3	Aspretto di more
	4	Biadina
	5	China Massagli
	6	Elisir di china di Pieve Fosciana
	7	Gemma d'abeto
	8	Vermouth di vino bianco
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	9	Agnello del Parco di Migliarino-San Rossore
	10	Agnello di razza appenninica
	11	Agnello di razza massese
	12	Agnello di Zerì, Agnello zerasco
	13	Ammazzafegato
	14	Barbina, Guanciale
	15	Bardiccio
	16	Biroldo della Garfagnana
	17	Biroldo delle Apuane
	18	Biroldo di Lucca, Biroldo della Versilia
	19	Biscotto di salsiccia di Sorano
	20	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
	29	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
	35	Filetto della Lunigiana
	36	Gallina livornese, Pollo italiano, Leghorn
	37	Gallina Mugellese, Gallina mugginese
	38	Guanciale, Gota
	39	Lardo vergine di maiale
	40	Lombo senese, Lombo, Lonzino, Arista stagionata
	41	Lonzino, Lombo di maiale salato
	42	Manzo di Pozza della Garfagnana, Carne garfagnina, Carpaccio garfagnino
	43	Mezzone, Bastardo
	44	Mocetta carrarina
	45	Mortadella della Lunigiana, Mondiola della Garfagnana
	46	Mortadella delle Apuane
	47	Mortadella di maiale di Camaione, Sbriciolona
	48	Mortadella nostrale di Cardoso
	49	Nodino di Montopoli
	50	Pancetta apuana
	51	Pancetta e rigatino toscani, Ventresca, Legatino
	52	Pollo del Valdarno, Valdarnese bianca o Valdarno bianca
	53	Porchetta di Monte San Savino
	54	Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio, Bazzone, Prosciutto nostrato, Prosciutto contadino
	55	Prosciutto del Casentino
	56	Prosciutto di Sorano
	57	Rigatino arrotolato finocchiato
	58	Roventino, Migliaccio
	59	Salame al vino
	60	Salame chianino
	61	Salame chiantigiano
	62	Salame di cinghiale
	63	Salame di maiale e pecora
	64	Salame prosciuttato di Ghivizzano
	65	Salame toscano
	66	Salsiccia con cotenne
	67	Salsiccia con patate
	68	Salsiccia di cinghiale
	69	Salsiccia di cinghiale sott'olio
	70	Salsiccia di Montignoso, Bocconcini di prosciutto di Montignoso
	71	Salsiccia toscana, Sarciccia
	72	Sanbudello, Ammazzafeato aretino
	73	Soppressata di cinghiale
	74	Soppressata di sangue



REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	75	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
	80	Spuma di gota di maiale di San Miniato
	81	Tarese Valdarno
	82	Testa in cassetta, Sopressata
	83	Tizzone di Giustagnana
	84	Tonno del Chianti, Finto tonno toscano
	85	Trippa e Lampredotto
	86	Vergazzata, Pancetta stesa
	87	Zamponi chiantigiano
88	Zia di Maremma	
Condimenti	89	Agresto di San Miniato, Aceto d'agresto sanminiatese
	90	Sugo di Scottiglia alla pescinaia, Scottiglia di Pescina
Formaggi	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
	96	Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia
	97	Formaggio caprino dell'Alto Mugello
	98	Formaggio caprino delle Apuane
	99	Il Fossa del Greppo, Pecorino di Fossa del Greppo, Formaggio pecorino di Fossa del Greppo
	100	Il grande vecchio di Montefollonico
	101	Marzolino di Lucardo, Pecorino di Lucardo
	102	Pastorella del cerreto di Sorano
	103	Pecorino a crosta fiorita, Pecorino buccia di rospo
	104	Pecorino a latte crudo abbucciato
	105	Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese, Pecorino di Pistoia
	106	Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena
	107	Pecorino alle erbe aromatiche, Pecorino fresco verde
	108	Pecorino del Casentino
	109	Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore
	110	Pecorino della Costa Apuana, Pecorino massese
	111	Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi, Pecorino baccellone
	112	Pecorino della Lunigiana
	113	Pecorino delle cantine di Roccalbegna
	114	Pecorino delle Colline senesi
	115	Pecorino di Pienza stagionato in barriques
	116	Pecorino stagionato in foglie di noce
	117	Pratolina, Formaggio caprino
	118	Ravaggiolo di latte vaccino del Mugello, Ravaggiolo del Mugello, Ravaggiolo
	119	Ravaggiolo di pecora pistoiese, Ravaggiolo, Raveggiolo
	120	Ravaggiolo di pecora senese, Ravaggiolo, Raveggiolo
	121	Ricotta di pecora grossettana
	122	Ricotta di pecora massese
	123	Ricotta di pecora pistoiese
	124	Stracchino, Crescenza
	Grassi (burro, margarina, oli)	125
126		Olio di olivastra scarlinese
127		Olio di olivo quercetano, Olio di quercetana
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	128	Aglio massese
	129	Aglio rosso maremmano
	130	Aglione della Valdichiana
	131	Arancio massese
	132	Asparago d'argenteuil toscano, Asparago nostrale
	133	Barba massese, Barba di prete, Scorza nera
	134	Basilico gigante, Basilico a foglia di lattuga
	135	Bietola a coste sottili
	136	Carciofini sott'olio
	137	Carciofo del litorale livornese
	138	Carciofo di Chiusure
	139	Carciofo di Pian di Rocca
	140	Carciofo di San Miniato, Carciofo sanminiatese, Mamma sanminiatese
	141	Carciofo empolese
	142	Cardo della Val di Cornia, Gobbo della Val di Cornia
	143	Cardo massese, Cardone o gobbo
	144	Castagna d'Antona, Carpinese, Carrarese
	145	Castagna mondigiana del Pratomagno, Mondistollo
	146	Castagna perella del Pratomagno
	147	Castagna pistolesa, Bianchina
	148	Castagne (fresche) della Toscana
	149	Cavolfiore fiorentino tardivo, Cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato



REGIONE TOSCANA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	150	Cavolfiore precoce toscano, Cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	151	Cavolo nero riccio di Toscana
	152	Cavolo riccio nero di Lucca, Braschetta
	153	Cece di Grosseto
	154	Cece piccolo del Valdarno, Cece piccolo del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccolo, Cece nostrale
	155	Ciliegia di Lari
	156	Cipolla di Bassone
	157	Cipolla di Certaldo
	158	Cipolla di Ripola
	159	Cipolla di Terceretoli
	160	Cipolla di Treschietto, Cigola
	161	Cipolla lucchese
	162	Cipolla massese
	163	Cipolla rossa toscana
	164	Cipolla savonese, Cipolla "sagonese"
	165	Cipolla vernina, Cipolla bastarda
	166	Cocomero della Val di Cornia
	167	Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Chiana
	168	Confettura di pumelle fiaschette
	169	Dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
	170	Fagiola garfagnina, Fagiola casciana
	171	Fagiola schiacciana
	172	Fagiolo aquila, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinajno
	173	Fagiolo borlotto di Maremma
	174	Fagiolo borlotto nano di Sorano
	175	Fagiolo borlotto nostrale toscano
	176	Fagiolo burro toscano
	177	Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio
	178	Fagiolo cannellino di Sorano
	179	Fagiolo Cappone
	180	Fagiolo ciavattone di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto
	181	Fagiolo coco nano, Fagiolo cocco
	182	Fagiolo dall'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'olio (Maremma)
	183	Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata
	184	Fagiolo di Bigliolo
	185	Fagiolo di Zerì, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fasgiulina"
	186	Fagiolo diecimino, Fagiolo scritto rampicante
	187	Fagiolo fico di Galliciano
	188	Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare
	189	Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe
	190	Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero
	191	Fagiolo mascherino
192	Fagiolo massese	
193	Fagiolo pievarino	
194	Fagiolo romano, Fagiolo romanello	
195	Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese	
196	Fagiolo schiaccione	
197	Fagiolo scritto della Garfagnana	
198	Fagiolo scritto di Lucca	
199	Fagiolo serpente toscano, Stringa	
200	Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca	
201	Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente	
202	Fagiolo turco di Castello	
203	Fagiolo zolfino	
204	Farina di castagne carpine	
205	Farina di castagne dell'Amiata	
206	Farina di castagne d'Antona, Farina dolce	
207	Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce	
208	Farina di castagne di Prato	
209	Farina di castagne pistoiese	
210	Farina di neccio di Villa Basilica, Farina dolce, Farina di castagne	
211	Fava lunga delle cascine, Fava delle cascine	
212	Fichi di Carmignano	
213	Fichi sott'olio livornesi	
214	Fico dottato, Ottato	
215	Fico San Piero, Corbo	
216	Fico verdino	
217	Frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi	
218	Funghi porcini toscani, Giugnolo, Settembrino, Biancarello, Montagnolo, Porcino del freddo, Moreccio o porcino nero, Estatino	
219	Funghi sotto sale della costa Apuana	
220	Grano marzolo del Melo	

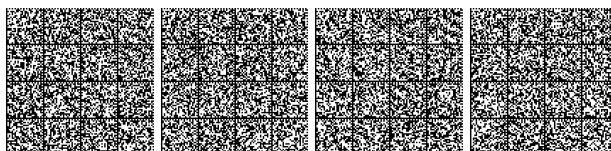


REGIONE TOSCANA		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
	221	Grano saraceno, Fagopiro, Grano nero
	222	Granturco bianco massese, Mais bianco
	223	Granturco formenton ottofile della Garfagnana, Formentone maggese, Granturco da polenta garfagnino
	224	Granturco nano di Luco, Granturco nano di Grezzano
	225	Lattuga quattro stagioni, Lattuga vinata
	226	Limone massese
	227	Lupino dolce di Grosseto
	228	Mais quarantino
	229	Mais rustico per polenta aretino
	230	Marmellate e confetture della Toscana
	231	Marroni della Toscana
	232	Mascina di Montepulciano, Moscina di Montepulciano Susina di Montepulciano o Scoscia monaca di Montepulciano
	233	Mela binotto
	234	Mela Carla aretina, Finalina, Mela di Finale
	235	Mela casciana, Rosetta, Rosina
	236	Mela casolana
	237	Mela Francesca aretina, Aretina
	238	Mela "muso di bue", Mela "muso de be"
	239	Mela nesta, Decio
	240	Mela panaia, Flagellata
	241	Mela roggiola
	242	Mela rosa del Casentino, Mela di montagna-mela del Casentino
	243	Mela rotella della Lunigiana, Pomo rodello
	244	Mela rugginosa della Valdichiana, Mela golden, Mela deliziosa gialla
	245	Mela stayman aretina, Mela stayman red o nieplyng
	246	Melanzana violetta fiorentina, Fiorentina
	247	Melograno di Firenze
	248	Melone della Val di Cornia
	249	Mirtillo nero della montagna pistoiese, Piuro
	250	Noce aretina
	251	Olive in salamoia
	252	Paonazzi sott'olio, Lardaioli rossi
	253	Pastinocello, Pastinello, Pastinaccino, Gallinaccio
	254	Patata bianca del Melo
	255	Patata di Regnano
	256	Patata di Santa Maria a Monte, La toska
	257	Patata di Zeri, Patate "rosse, bianche, zale" di Zeri
	258	Patata rossa di Cetica, Patata rossa del Pratomagno, Patata rossa del Casentino
	259	Pera coscia aretina
	260	Pera coscia di Firenze
	261	Pera del curato toscana
	262	Pera gentile, Gentile d'estate, Gentile bianca, Pera zuccherina
	263	Pera picciola
	264	Pera rusè
	265	Pesca cotogna del Poggio
	266	Pesca cotogna di Rosano, Cotogna
	267	Pesca cotogna toscana
	268	Pesca diga
	269	Pesca Elberta, Pesca Alberta, Pesca Lambertia
	270	Pesca limone, Cotogna tardiva
	271	Pesca maglia rosa
	272	Pesca Michelini
	273	Pesca mora di Moriano Dolfi, Pesca mora di Dolfo
	274	Pesca passerina, Pesca ubriaca
	275	Pesca regina di Londa, Regina d'autunno, Tardiva di Londa
	276	Pesca trionfo rosso, Trionfo, Trionfo peloso
	277	Peschetti di Candia, Peschetti di vigna, peschetti settembrini
	278	Piattella pisana, Fagiolo di San michele
	279	Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore
	280	Pisello a mezzafrasca aretino, Pisello quarantino
	281	Pisello a tutta frasca aretino
	282	Pisello mugellano, Baccellone, Nostrale del Mugello
	283	Pomodorino da inverno da appendere, Pomodoro pendolino
	284	Pomodoro canestrino di Lucca
	285	Pomodoro ciliegino toscano
	286	Pomodoro costoluto fiorentino, Pomodoro rosso da conserva
	287	Pomodoro cuore di bue, Bovaio
	288	Pomodoro fragola di Albiano Minucciano, Pomodoro fragola
	289	Pomodoro grinzoso sanminiatese, Pomodoro di San Miniato
	290	Pomodoro marmande
	291	Pomodoro pallino, Pomodoro da serbo
	292	Pomodoro pendentino
	293	Pomodoro pisanello, Pomodoro pizza
	294	Pomodoro quarantino, Pomodoro antico nostrale

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati



REGIONE TOSCANA		
<i>Tipologia</i>	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	295	Pomodoro stella, Pomodoro pescatino o del Morianese
	296	Radicchia di Lucca
	297	Rapino di Bergiola Foscalino
	298	Rapo del Valdarno
	299	Riso della Maremma
	300	Scalognone nostrale toscano
	301	Sedano nostrale, Costolino o sedano di Montevarchi o sedano Marconi
	302	Spinacio tipico della Val di Cornia
	303	Susina Amoscina nera di San Miniato, Susina Moscica o Moscina
	304	Tabacco kentucky della Val Tiberina Toscana, Tabacco scuro toscano
	305	Tartufo bianchetto della Toscana, Tartufo marzuolo
	306	Tartufo bianco della Toscana
	307	Tartufo nero pregiato della Toscana
	308	Tartufo nero uncinato della Toscana
	309	Tartufo scorzone della Toscana, Tartufo d'estate della Toscana
	310	Uva colombana di Peccioli
	311	Zafferano aretino
	312	Zafferano delle Colline Fiorentine, Zima di Firenze
	313	Zafferano purissimo di Maremma
314	Zucca da semi toscana, Zucca da maiali	
315	Zucca lardaia	
316	Zucchini lunga fiorentina, Zucchini fiorentino rigato bianco, Zucchini bianca del Valdarno	
317	Zucchini mora pisana	
318	Zucchini sarzanese, Zucchini alberello di Sarzana	
319	Zucchini tonda fiorentina, Zucca tonda da ogni modo, Zucchini da far ripiene, Zucchini tondo, Zucchini tonda fiorentina, Zucchini tonda chiara toscana, Zucchini tondo di Firenze, Zucchini nana quarantina, Zucchini nana cespitosa	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	320	Amaretti di Carmignano, Amaretti di Fochi
	321	Amaretto Santacrocesese
	322	Anacino, Stinco di morto, Biscotti agli anaci, Biscotti lessi
	323	Befanini, Befanotti
	324	Berlingozzo
	325	Biscotti di Prato, Cantuccini di Prato
	326	Biscotto col riccio
	327	Biscotto con l'unto, Civitellino, Bucunto
	328	Biscotto di mezz'agosto
	329	Biscotto salato di Roccalbegna, Biscotto lessato, Biscotto della sposa, Cornetto
	330	Bozza pratese, Pane di Prato
	331	Brecciotto di Roccalbegna
	332	Brigidino di Lamporecchio
	333	Brutti boni di Prato
	334	Brutto buono ai pinoli, Kinzica
	335	Buccellato di Lucca
	336	Cantucci di San Miniato, Cantuccini di San Miniato, Biscotti di San Miniato
	337	Carscenta della Lunigiana, Crescenta
	338	Castagnaccio toscano, Migliaccio, Migliaccio dolce, Baldino (aretino), Toppone o pattona (nel livornese), Ghiriglio (alcune zone della campagna fiorentina, Ghiriglio (nel pratese)
	339	Cavallucci di Siena, Morsetti
	340	Cecina, Calda calda, Farinata, Cinque e cinque
	341	Cenci, Stracci, Frappole
	342	Ciaccia di Pasqua
	343	Ciaccino
	344	Cialde di Montecatini
	345	Cialdino dei tufi
	346	Ciamarito di Castell'Azzara
	347	Ciocolato artigianale toscano
	348	Ciorchiello di Casette, Ciambella, Ciorchiedo
	349	Confetti di Pistoia, Confetti a riccio
	350	Corolli incesi
	351	Corona di San Bartolomeo
	352	Crisciolette di Cascio
	353	Croccolati di Siena
	354	Cucchiarioli, Succiaroli, Anseri, Orecchioni
	355	Focaccette di Aulla
	356	Focaccia bastarda di Pitigliano
357	Focaccia con i friccioli, Ciaccia con i friccioli	
358	Focaccia di nonno Pilade	
359	Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano	
360	Focaccia leva di Galliciano	
361	Focaccia seravezzina	
362	Frate lucchese, Bombolone lucchese, Ciambella lucchese	
363	Gnudi, Ravioli nudi, Strangolapreti, Strozzapreti, Gnocchi del casentino	
364	Lasagne bastarde della Lunigiana, Lasagne matte	
365	Maccheroni della Garfagnana	
366	Mandorlata di Montalcino	
367	Mangia e bei	

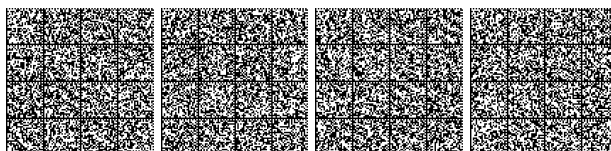


REGIONE TOSCANA		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
	368	Marocca di Casola
	369	Marzapane
	370	Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagone di Manciano
	371	Migliaccio senese
	372	Mignecci di formentone di Galliciano
	373	Miniatiensi
	374	Neccio toscano, Bollento, Gaccio, Cian
	375	Pan dei Santi, Pan dei morti, Pan co' Santi
	376	Pan di ramerino, "Pandisdramerino" in Maremma, "Ramerino all'olio" nell'aretino
	377	Pane di Altopascio
	378	Pane di Montegemoli
	379	Pane di patate della Garfagnana
	380	Pane di Po, Signano e Agnino
	381	Pane di Pomarance
	382	Pane di Pontremoli, Focaccia pontremolese
	383	Pane di Regnano
	384	Pane di Vinca
	385	Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane merocco
	386	Panficato dell'Isola del Giglio
	387	Panforte, Panforte di Massa Marittima
	388	Panforte glacé al cioccolato, Torta del Corsini, Panforte di Pistoia
	389	Panigaccio di Podenzana
	390	Panina, Pan giallo, Panina aretina
	391	Panini di granturco
	392	Pasimata, Passimata
	393	Pattona di Comano, Pattona Comanina
	394	Pesche di Prato
	395	Pici, Pinci
	396	Pupporina
	397	Quaresimali
	398	Ricciarelli, Ricciarelli di Pomarace, Ricciarelli di Massa Marittima,
	399	Ricciolina
	400	Rustici di Montalcino
	401	Salviato di Villa Basilica
	402	Sassi della Calvana
	403	Scarsella orbetellana
	404	Schiacce grossetane, Schiacciate, Ciacce, Focacce
	405	Schiaccia alla campigliese
	406	Schiaccia briaca dell'Elba
	407	Schiaccia pasquale con uccellini di San Piero
	408	Schiaccia pizzicata di Montiano
	409	Schiacciata alla fiorentina
	410	Schiacciata con l'uva
	411	Schiacciata di Nonna Rina
	412	Sfratto
	413	Spongata della Lunigiana
	414	Sportella
	415	Taglioli di Castell'Azzara, Melatelli
	416	Tartufi dolci della Calvana
	417	Testarolo della Lunigiana
	418	Topi di Castell'Azzara
	419	Torsetto con la bolla di Pitigliano
	420	Torta co' bischeri
	421	Torta cybea di Massa
	422	Torta d'erbe della Lunigiana
	423	Torta di farro della Garfagnana, Torta di farro
	424	Torta di frutta secca
	425	Torta di marroni di Marradi, "La Torta"
	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
	433	Tortello di patate
	434	Tortello dolce di Pitigliano
	435	Tortello maremmano con spinaci
	436	Tozzetto di Pitigliano
	437	Zuccherini del Mugello, Zuccherini al Paiolo
	438	Zuccherino di Maremma
	439	Zuccherino di Vernio
	440	Zuccotto massese

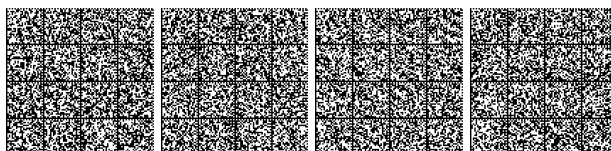
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria



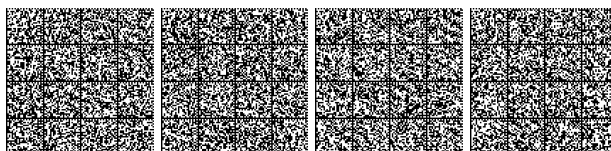
REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi</i>	441	Anguilla scavecciata, Anguilla marinata
	442	Anguilla sfumata
	443	Bottarga di cefalo di Orbetello, Bottarga di muggine
	444	Femminelle di Orbetello o Burano
	445	Fiche maschie a stocchetto
	446	Filetto di cefalo di Orbetello
	447	Palamita
	448	Trota Fario Appenninica del Casentino, Trota reale
	449	Trota iridea
	450	Trota marinata di Galliciano
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	451	Miele di acacia toscano
	452	Miele di castagno toscano
	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 pisano
	455	Miele millefiori toscano
	456	Mieli di particolari essenze floreali
	457	Nettare di Capraia, Miele di Capraia
	458	Pappa reale
	459	Pappa reale in cellette
	460	Polline
	461	Propoli toscana



REGIONE SICILIANA			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amarena	
	2	Acquavite di vino	
	3	Liquore al mandarino	
	4	Liquore fuoco dell'Etna	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	5	Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale	
	6	Gelatina di maiale, a Liatina	
	7	Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza	
	8	Salsiccia pasqualora	
	9	Salsiccionc	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	10	Olio extravergine di oliva	
<i>Condimenti</i>	11	Eliocentrato	
	12	Sale marino naturale	
<i>Formaggi</i>	13	Ainuzzi	
	14	Belicino	
	15	Caci figurati	
	16	Caciocavallo palermitano	
	17	Caciotta degli Elimi	
	18	Canestrato	
	19	Canestrato vacchino	
	20	Cofanetto	
	21	Cosacavaddu ibleo	
	22	Ericino	
	23	Formaggio di capra "padduni"	
	24	Formaggio di capra siciliana	
	25	Formaggio di S. Stefano di Quisquina	
	26	Maiorchino	
	27	Maiorchino di Novara di Sicilia	
	28	Mozzarella	
	29	Pecorino rosso	
	30	Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato	
	31	Piddiato	
	32	Provola	
	33	Provola dei Monti Sicani, Caciotta	
	34	Provola delle Madonie	
	35	Provola di Nebrodi	
	36	Provola siciliana	
	37	Tumazzu di vacca	
	38	Vastedda palermitana	
	<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	39	Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani
		40	Albicocco di Scillato
41		Alloro	
42		Anguria di Siracusa	
43		Arancia biondo di Scillato	
44		Bastarduna di Calatafimi	
45		Capperi	
46		Capperi e cucunci	
47		Carciofo spinoso di Palermo o Menfi	
48		Carciofo violetto catanese	
49		Cavolfiore violetto "natalino"	
50		Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano	
51		Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci"	
52		Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Scieuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, Qualuddru, Qualeddra	
53		Cece	
54		Ciliegia mastrantoni	
55		Cipolla di Giarratana	
56		Clementine di Monforte San Giorgio	
57		Cotognata	
58		Fagiolo di Polizzi	
59		Fava di Leonforte	
60		Fichi secchi	
61		Fichidindia	
62		Fico d'india della Valle del Belice	
63		Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia	
64		Fragola e fragolina di Maletto	
65		Fragolina di Ribera	
66		Fragolina di Sciacca	
67		Grano duro	
68		Kaki di Misilmeri	
69		Lenticchia di Ustica	
70		Lenticchia di Villalba	
71		Limone in seccagno di Pettineo	
72		Limone verdello	
73		Mandarino tardivo di Ciaculli	
74		Mandoria di Avola	
75		Mandorle	



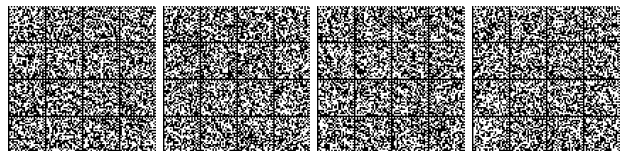
REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	76	Manna
	77	Marmellata di arance
	78	Marmellata di mele cotogne
	79	Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi
	80	Mele cola
	81	Mele gelate cola
	82	Melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	83	Melone giallo (cucumis melo var. inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno
	84	Mostarda
	85	Mostarda essiccata
	86	Nespoli di Trabia
	87	Nocciole dei Nebrodi
	88	Noce di Motta, "Nuci da motta"
	89	Oliva Nebba
	90	Oliva nera passuluni
	91	Origano
	92	Ovaletto di Calatafimi
	93	Patata novella di Messina
	94	Patata novella di Siracusa
	95	Pere butirra d'estate
	96	Pere spinelli
	97	Pere ucciardona
	98	Pere virgola
	99	Pistacchio
	100	Pomodoro di Vittoria
	101	Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu"
	102	Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco
	103	Pomodoro secco (ciappa)
	104	Rosmarino
	105	Susino sanacore (u prunu ri murriali)
	106	Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara
107	Zucchina di Misilmeri detta: "friscaredda"	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	108	Amaretti
	109	Biancomangiare
	110	Biscotti a "s"
	111	Biscotti al latte
	112	Biscotti bolliti, i Viscotta udduti
	113	Biscotti di Natale
	114	Biscotti duri
	115	Biscotto di Monreale (Viscotta ri Murriali)
	116	Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati
	117	Bocconetto
	118	Bracciale
	119	Buccellato
	120	Cannillieri
	121	Cannoli
	122	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano
	123	Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannoli i Horès se Arbëreshëvet e i Sëndastinës
	124	Cassata siciliana
	125	Cassateddi
	126	Cassateddi di Calatafimi
	127	Cassatella di Agira
	128	Ciambella
	129	Ciascuna, Mucatuli
	130	Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti
	131	Cosi di ficu, Cosi duci
	132	Crespelle di riso
	133	Cripelle, i Crispeddi
	134	Cuccia
	135	Cucciddata
	136	Cucciddati di Calatafimi
	137	Cucuzzata
	138	Cuddrireddra
	139	Cuddureddi
	140	Cuffitelle
	141	Facciuni di San Chiara
	142	Fasciatelle
	143	Frutti di Martorana
	144	Gadduzzi
	145	Gelo di melone
	146	Granita di gelsi neri
	147	Granita di mandorla
	148	Guammelle
	149	Guiuggiolena o Cubbiata
	150	Mandorlato (Biscotto riccio)



REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	151	Mastazzola
	152	Minna di Virgini
	153	Nfasciateddi
	154	Nfasciateddi di Agira
	155	Nfasciadi di Troina
	156	Nfrigghiulata
	157	Nucàtuli
	158	Ossa di morto
	159	Pagnotta alla disgraziata
	160	Pane a lievitazione naturale (Pani cu cruscenti)
	161	Pane di casa, u Pani i casa
	162	Pane di Monreale (u Pani ri Murriali)
	163	Pane di S. Giuseppe
	164	Pane votivo, a Cuddura di s. paulu
	165	Panzerotti
	166	Papareddi
	167	Pasta alla crema di latte
	168	Pasta di mandorle
	169	Pasta di nocciola
	170	Pasta reale di Erice
	171	Petrafennulla
	172	Pignoccata
	173	Pignolata di Messina
	174	Piparelle
	175	Pizzarruna
	176	Pupi cull'ova
	177	Pupi di zucchero
	178	Salame turco
	179	Savoiarde
	180	Scacciata
	181	Scursunera
	182	Sfini di San Giuseppe
	183	Sfincione
	184	Sfoglio (sfogghiu)
185	Squartucciatu	
186	Taralli	
187	Testa di turco	
188	Torrone di Caltanissetta, Turruni	
189	Vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata	
190	Vastedda fritta	
191	Vucciddati di mandorle	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	192	Arancini di riso
	193	Badduzzi di risu
	194	Busiati col pesto trapanese
	195	Caciu all'argintèra
	196	Caponata di melanzane
	197	Cardi in pastella
	198	Cavate
	199	Crespelle
	200	Crocchè di patate
	201	Cuscus di pesce
	202	Focaccia al sambuco
	203	Frascatula
	204	Iris
	205	Maccaruna
	206	Màccu di favi
	207	Maccu di grano
	208	Malateddi
	209	'Nfigghiulata
	210	Padducculi di carne
	211	Pane cotto
	212	Panelle
	213	Parmigiana di melanzane
	214	Pasta cà muddica
	215	Pasta che sàrdi
	216	Pasta che vruoccoli arriminàti
	217	Sarde a beccaficu
	218	Stigghiola
	219	Vino cotto e mustazzoli
	220	Zuzzu



REGIONE SICILIANA			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Preparazione di pesci, molluschi e crostacei</i>	221	Alice sotto sale, Acciuga sotto sale, Anciova sutta sali	
	222	Bottarga, Uovo di tonno	
	223	Bottarga, Uovo di tonno di Capo San Vito, Uovo di tonno santovitaro	
	224	Gambero rosso, àmmaru rüssu, ammarùni	
	225	Lattime di tonno salato, Lattime di tonno sotto sale, Lattùme di tünnu salàtu, Lattùme di tünnu sutta Sali	
	226	Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa	
	227	Menola salata, Menole salate, Ritùnnu salàtu, Ritùnni salàti	
	228	Salame di tonno, Ficazza di tünnu	
	229	Sardina salata, Sardina sotto sale, Sarda salata, Sarda sutta sali	
	230	Tonno di tonnara	
	231	Vaccareddi (Lumache)	
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	232	Miele delle Egadi
		233	Miele delle Madonie
234		Miele di acacia, di timo, di carrubo	
235		Miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo	
236		Miele di Trapani	
237		Miele ibleo	
238		Miele millefiori	
239		Miele della provincia di Agrigento	
240		Ricotta di pecora	
241		Ricotta di vacca	
242		Ricotta iblea	
243		Ricotta infornata	
244		Ricotta mista	



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



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	81	Pianta del mirto, Mulsta, Multa, Murta, Murtin, Murtizzu, Muta, Murtauccia, Murtaurci, Murtaucci	
	82	Pira de bau	
	83	Pira limoi, Pera limone	
	84	Piru ruspu - Pero	
	85	Pomodoro secco, Tamata siccada, Tomata siccada, Pilarda di pomodori, Pibarba, Pibadra	
	86	Pompia	
	87	Prezzemolo, Perdusemini	
	88	Ravanello lungo, Arreiga e sestu, Arreiga	
	89	Riso prodotto e lavorato in Sardegna	
	90	Sapa di arancia	
	91	Sindria call'e boi	
	92	Tardivo di San Vito	
	93	Tamatiga de appasibis, Pomino, Tamatiga de appiccai	
	94	Tomata Maresa	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	95	Amaretto, Amarettos de mendula
		96	Anicini, Anicinus, Anicinus sorresus
		97	Aranzada
98		Bianchittos, Bianchini, Marigosos, Suspiros, Bianchinus, Biancheddus	
99		Biscotto di Fonni	
100		Brugnolusu de arrescottu, Brugnoli di ricotta, Orrobioloso	
101		Bucconettes	
102		Candelaus, Candelaus prenu	
103		Caombasa, Colombelle	
104		Carapigna - Karapigna - Astròre	
105		Caschettas - Tiliccas	
106		Catalufas Tzacarramanu	
107		Civraxiu, Civràxu, Civràzu	
108		Coccoi a pitzus - Su scetti - Pasta dura - Coccoi de is sposus	
109		Cocciotto con l'uovo, Anguglia, Coccoi de pasca, Coccoi de ou	
110		Copuletas - Copuletta	
111		Crogoristasa, Creste di gallo e di gallina	
112		Cruxionneddu de mindua, Culongioneddos de mendula, Raviolletti dolci alle mandorle	
113		Culurgiones - Culingionis	
114		Fainè	
115		Filindeu	
116		Focacce di ricotta - Cozzulas de regottu - Pane e regottu	
117		Focaccia portoscutese	
118		Fregola, Fregola	
119		Frisjoli longhi - Frittelle lunghe - Frisjolas	
120		Gallettinis - Pistoccheddus grussus - Gallettine	
121		Gateau	
122		Gnocchetti, Maccarones, Cravoas, Cigiones, Cigioni	
123		Gueffus, Gueffos, Gueffus	
124		Is Angules	
125		Is Coccoisi de casu	
126		Li Chiusoni - Ciusoni	
127		Lorighittas	
128		Malloreddus	
129		Mandagadas - Mendegadas - Trizzas - Acciuleddhi	
130		Michitus nieddus	
131		Moddizzosu	
132		Morettus	
133		Mostaccioli, Mustazzolos	
134		Orilletas	
135		Panada - Empanada	
136		Panada Assaminesa	
137		Pane ammodigadu, Pane tundu, Tintura	
138		Pane carasau, Pane carasatu, Carta da musica	
139		Pane cicci, Pane di Desulo	
140		Pane con gerda - Pani cun edra - Pani cun erda	
141		Pane con il pomodoro - Fogazza cun tamatica - Mustazzeddus - Mustazzeddus de Tamatica, Focaccia ripiena di pomodoro	
142		Pane d'orzo - Pane 'e oxiu - Pane 'e oxru	
143		Pane 'e cariga - Pane 'e mendula	
144		Pane guttiau	
145		Pani e saba, Pani e sapa	
146		Papassinos	
147		Pardulas, Casadinas	
148		Pastine di mandorle, Pastissus	
149		Pastillas, Pastiglias di Iglesias	
150		Picchirittusu	
151		Pirkitos - Piricchittos	
152		Pistiddu	
153		Pistoccheddus de cappa, Pistoccus incappausu	
154		Pistoccu	
155		Pistoccu de Nuxi	
156		Pompia intrèa	
157		Ravioli dolci - Pulgioni - Bruglioni - Pulicioni - Buldzoni	
158		Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - S'azza de casu - Coccias de casu	



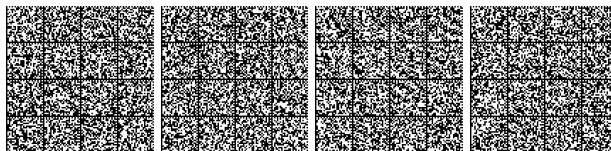
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	159	Raviolini dolci ripieni di melacotogna - Culingioneddus de melairanni
	160	S'Aligu
	161	Sebadas, Seadas, Sebada
	162	Sos pinos
	163	Sospiri di Ozieri
	164	Spianada - Spianata - Cozzula - Panedda
	165	Tallaniusu, Pasta po brodu, Tallaniusu cun casu, Pasta po su lori, Tallarinus
	166	Tallutzas, Orecchiette
	167	Torrone di mandorle - Su Turrone
	168	Tunda
<i>Prodotti della gastronomia</i>	169	Uciatini - Utzatini - Coccu 'e jelda - Cozzula 'e belda
	170	Zichi
<i>Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	171	Simbua frita cun satitzu
	172	Bottarga di muggine, Bottariga di muggine
	173	Belu, Trippa di tonno
	174	Bottarga di tonno, Bottariga di tonno, Buttariga de tonnu, Buttarga de tonnu, Buttarla de scampirru
	175	Burrida alla casteddaia, Burrida alla cagliaritana
	176	Cuore, Cuore di tonno
	177	Figatello, Lattume
	178	Merca di muggine
	179	Molluschi bivalvi vivi del Golfo di Oristano
	180	Musciami di tonno - Filetto di tonno
	181	Riccio
	182	Spinella
	183	Tonno affumicato
	184	Tonno sott'olio
	185	Tunninia
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)</i>	186	Abbamele
	187	Caglio di capretto, Caggiu de crabitu
	188	Casada
	189	Gioddu, Miciuratu, Mezzoraddu, Latte ischidu
	190	Latte di capra alimentare, Latti de craba, Latti e'craba
	191	Lumache
	192	Miele di asfodelo, Cadilloni
	193	Miele di cardo, Cardu pintu
	194	Miele di castagno
	195	Miele di corbezzolo, Melalidone olione
	196	Miele di eucalipto
	197	Miele di rosmarino
	198	Ricotta di colostro ovino
	199	Ricotta di pecora nera di Arbus
	200	Ricotta di pecora o di capra lavorata - Arrescottu spongiu
201	Ricotta fresca ovina, Ricotta gentile	
202	Ricotta moliterna, Ricottone	
203	Ricotta mustia	
204	Ricotta testa di morto, Ricotta greca, Testa di moro, Ricottone	
205	Ricotta toscanelia, Ricottone	



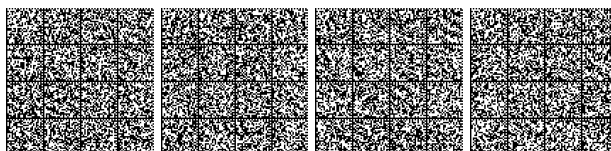
REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amaro del Gargano
	2	Amaro di San Domenico, Gran liquore di San Domenico
	3	Ambrosia di arance
	4	Ambrosia di limone
	5	Arancino
	6	Latte di mandoria
	7	Limoncello
	8	Liquore di alloro
	9	Liquore di fico d'india
	10	Liquore di melograno
	11	Liquore di mirto
	12	Mirinello di Torremaggiore
	13	Padre peppe elixir di noce
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	14	Capocollo di Martina Franca
	15	Carne al fornello di Locorotondo, Carn o furnid du Curdun
	16	Carne arrosto di Laterza
	17	Carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	18	Carne podolica, Bovino pugliese
	19	Cervellata
	20	Involentino bianco di trippa di Locorotondo, Gnumerèdde suffuchète du Curdünne
	21	Fegatini di Laterza
	22	Lardo di Faeto, Rèj de Faite
	23	Matriata, 'ntrama fina
	24	Muschiska
	25	Pancetta di Martina Franca, A Ventrésche arrutulète
	26	Prosciutto di Faeto
	27	Pzzntell
	28	Salsiccia a punta di coltello dell'alta Murgia
	29	Salsiccia alla salentina, Sardizza, Sarsizza, Satizza
	30	Salsiccia dell'Appennino Dauno
	31	Salsicciotti di Laterza
	32	Sanguinaccio leccese, Sangugnazzu
	33	Soppressata dell'Appennino Dauno
	34	Soppressata di Martina Franca, A sebbursète
	35	Tocchetto
	36	Turcinelli
	37	Zampina di Sammichele di Bari
<i>Condimenti</i>	38	Sugo alla zia Vittoria
<i>Formaggi</i>	39	Burrata
	40	Cacio
	41	Caciocavallo
	42	Caciocavallo podolico dauno
	43	Cacioricotta
	44	Cacioricotta caprino orsarese, Cas rcott
	45	Caprino
	46	Giuncata
	47	Manteca
	48	Mozzarella o Fior di latte
	49	Pallone di Gravina
	50	Pecorino
	51	Pecorino di Maglie
	52	Pecorino foggiano
	53	Scamorza
	54	Scamorza di pecora
	55	Vaccino
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	56	Olio extra vergine aromatizzato
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	57	Albicocca di Galatone, Arnacocchia di Galatone
	58	Arancio dolce del Golfo di Taranto
	59	Asparagi sott'olio
	60	Barattiere, Cianciuffo, Pagnottella, Cocomerazzo
	61	Batata dell'agro leccese, Patata dolce, Patata zuccherina, Patàna, Taràtufulu
	62	Bietola di campagna o bietola selvatica
	63	Capperi del Gargano, Mattinata
	64	Capperi in salamoia
	65	Capperi sott'aceto
	66	Caramelle di limone arancio
	67	Carciofi di Putignano
	68	Carciofini sott'olio
	69	Carciofo di San Ferdinando
	70	Carciofo di Mola
	71	Cardoncello
	72	Cardoni
	73	Carosello di Manduria, Carusella
	74	Carota di Polignano
	75	Carota di Zapponeta



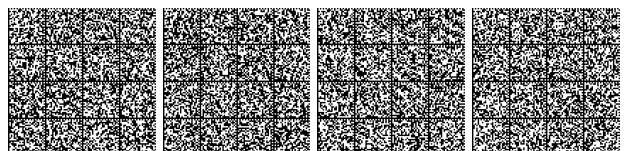
REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	76	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
	77	Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
	78	Cavolo riccio
	79	Cece di Nardò
	80	Cece nero
	81	Cetriolo mezzo lungo di Polignano
	82	Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
	83	Cicoria di Galatina
	84	Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
	85	Cicoria "puntarelle" molfettese
	86	Cicoria riccia, Cecora rizza
	87	Ciliegie di Puglia, Cerase
	88	Cima di cola
	89	Cima di rapa
	90	Cipolla di Acquaviva delle Fonti
	91	Cipolla di Zapponeta
	92	Concentrato secco di pomodoro
	93	Conserva piccante di peperoni
	94	Cotognata
	95	Cotto di fico
	96	Cucummaru di San Donato
	97	Fagiolino dall'occhio
	98	Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasul
	99	Farinella
	100	Fava di Zollino, Cuccia
	101	Fave fresche
	102	Fave fresche cotte in pignatta
	103	Fichi secchi
	104	Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
	105	Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare
	106	Fiorone di Torre Canne, Culumbr
	107	Foglie miste
	108	Funghi spontanei secchi al sole
	109	Funghi spontanei sott'olio
	110	Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncjdd), Fungo ferula (Fong fery)
	111	Grespino o Sivone
	112	Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio
	113	Lampascioni sott'olio
	114	Mandorla di Toritto, Aminue
	115	Marasciuli
	116	Marmellata di arancio e limone
	117	Marmellata di fichi
	118	Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella
	119	Melanzane secche al sole
	120	melanzane sott'olio
	121	Meloncella, Spiuleddhra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu
	122	Meloncella tonda di Galatina
	123	Melone d'inverno
	124	Meloni di Brindisi
	125	Mostarda
	126	Mostarda di uva e Mele cotogne
	127	Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru
	128	Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolci
	129	Olive cazzate o Schiacciate
	130	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla capàsa
	131	Olive in salamoia
	132	Olive verdi
	133	Patata di Zapponeta
	134	Patata zuccherina di Calimera
	135	Percoca di Loconia
	136	Peperoni secchi al sole
	137	Peperoni sott'olio
	138	Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale
	139	Piattello
	140	Pisello nano di Zollino
	141	Pisello riccio di Sannicola
	142	Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhu quarantinu o Piseddhu cuciuolu"
	143	Pomodori secchi al sole
	144	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	145	Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano
	146	Pomodoro da serbo giallo, Pummitoro te 'mpisa giallu,
	147	Pomodoro di Mola
	148	Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu
	149	Pomodoro regina
	150	Ruchetta
	151	Salicornia sott'olio
	152	Salsa di pomodoro
	153	Semi di lino Altamura



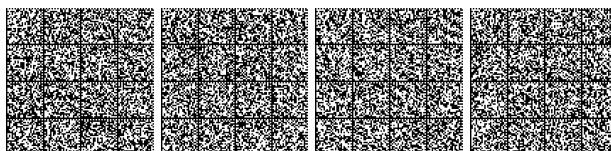
REGIONE PUGLIA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	154	Senape o Cimamarelle	
	155	Sponzali	
	156	Succiamele delle fave-sporchia	
	157	Tortarello	
	158	Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuarina, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa	
	159	Uva da tavola	
	160	Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"	
	161	Vincotto	
	162	Zucchine secche al sole	
	163	Zucchine sott'olio	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	164	Africani
		165	Biscotto di Ceglie Messapico
		166	Bocca di dama
		167	Buccunottu gallipolino
168		Calzoncelli	
169		Calzone di Ischitella	
170		Cartellate	
171		Cavatelli	
172		Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe	
173		Cazzateddhra di Surbo	
174		Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhra, Puddhica cu l'oe	
175		Cupeta, Cupeta tosta	
176		Cuturuscio	
177		Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati	
178		Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco	
179		Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)	
180		Farrata di Manfredonia, A farréte	
181		Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre	
182		Focaccia barese	
183		Focaccia di San Giuseppe di Gravina	
184		Friselle di orzo e di grano	
185		Fruccione, Barchiglia	
186		Fusilli	
187		Grano dei morti	
188		Intorchiate	
189		Lagane	
190		Lasagne arrotolate	
191		Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca	
192		Maccaruni	
193		Mafalda	
194		Mandorla riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze	
195		Mandoriaccio	
196		Mandorle atterrate	
197		Mostaccioli	
198		'Mpilla	
199		Mustazzueli 'nnaprati, Mustazzòli 'nnaprati, Mustazzueli 'nnaprati, Scagliòzzi, Castagnole	
200		Orecchiette	
201		Ostie ripiene	
202		Pane di Ascoli Satriano	
203		Pane di grano duro	
204		Pane di Laterza	
205		Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Angelo "li panett"	
206		Pane di Santeramo in Colle	
207		Panzerotto fritto	
208		Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia	
209		Passulate di Nardò, Pucce con li passule, Passuliate	
210		Pasta di grano bruciato	
211		Pasticciotto	
212		Pesce e agnello di pasta di mandorla	
213		Pettole	
214		Piscialetta, Piscialletta	
215		Pistofatru	
216		Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu	
217		Pitteddhre	
218	Pizza di grano d'india		
219	Pizza sette sfoglie di Cerignola		
220	Pizza sfoglia e scannatedda		
221	Pizzelle		
222	Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo		
223	Purceddhuzzi, Purciddhuzzi, Purceddhi		
224	Ravioli con ricotta		
225	Rustico leccese		
226	Sasanello gravinese		
227	Scaldateili		



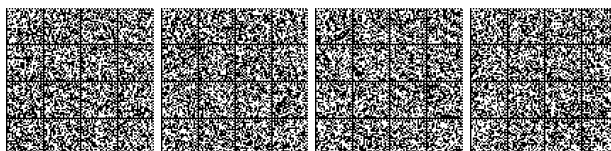
REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	228	Scarcelle
	229	Scèblasti, Ascèplasti
	230	Semola battuta
	231	Sospiro di Bisceglie, U' sospère d' Vescègghie
	232	Spumone salentino
	233	Susumelli, Susumierre
	234	Taralli
	235	Taralli neri con vincotto
	236	Tarallo all'uovo
	237	Tarallo al vino
	238	Tarallo dell'Immacolata
	239	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte
	240	Troccoli
	241	Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola
<i>Prodotti della gastronomia</i>	242	Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhu allu furnu
	243	Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
	244	Calzone
	245	Calzoni di ricotta dolce
	246	Capriata
	247	Carciofi fritti
	248	Carciofi ripieni
	249	Cialda
	250	Cime di rapa stufate
	251	Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri
	252	Fave bianche e cicorie, Fae e fogghe, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghe, 'Ncapriata
	253	Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu
	254	Grano stumato, Ranu stumatu
	255	Insalata grika
	256	Marro
	257	Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	258	Melanzane ripiene
	259	Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi
	260	Minestra verde
	261	Orecchiette con le cime di rapa
	262	Pancotto
	263	Panzerotti con ricotta dolce
	264	Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte
	265	Piselli a cecamariti, Pisieddhi cu li muersi, Muersi e pisieddhi
	266	Sgagliozze
	267	Sopratavola
	268	Spaghetti alla Sangiovanello
	269	Spaghetti con le cozze
270	Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu	
271	Teglia al forno con patate riso e cozze	
272	Zucchine alla poverella	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	273	Alici marinate
	274	Cozze piccine allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu
	275	Cozza tarantina, Cozza gnure
	276	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhi'mpannati, Monaceddhi 'mpannati, Uddratieddhi, Cozze munaceddhre alla ginuvese
	277	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
	278	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
	279	Scapece gallipolina
	280	Scapece di Lesina
	281	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
	282	Ricotta
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	283	Ricotta forte
	284	Ricotta marzotica leccese
	285	Ricotta salata o marzotica



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

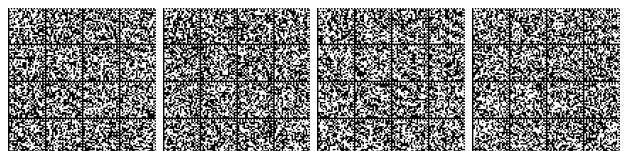


REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	N°	Prodotto
Condimenti	77	Bagna cauda
	78	Bagnet ros
	79	Bagnet verd
	80	Mostarda di mele
	81	Mostarda d'uva o Cognà
Formaggi	82	Beddo
	83	Béggia
	84	Bettelmat
	85	Boves
	86	Caprino della Val Vigizzo
	87	Caprino lattico piemontese
	88	Caprino presamico piemontese
	89	Caprino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



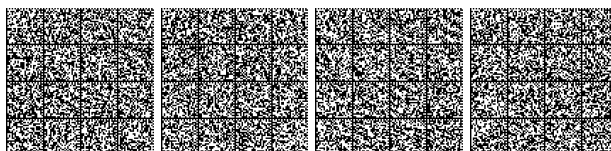
REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	N°	Prodotto
	151	Cavolfiore di Moncalieri
	152	Cavolo verza di Montalto Dora
	153	Cavolo verza di Settimo Torinese
	154	Cece
	155	Cicoria pan di zucchero casalese
	156	Ciliegia bella di Garbagna
	157	Ciliegie di Pecetto
	158	Ciliegia precoce di Rivarone
	159	Cipolla bionda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

*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

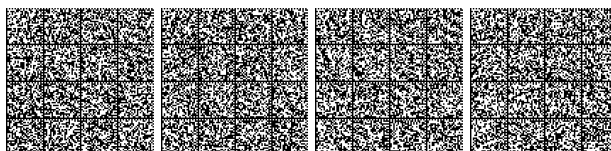


REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	N°	Prodotto
	227	Acsemi
	228	Agnolotti
	229	Amaretti
	230	Ansenta o Ansainta
	231	Antico dolce della cattedrale
	232	Asianot
	233	Baci di dama di Tortona
	234	Beatine di Ghemme
	235	Bicciolani
	236	Biova
	237	Biscotti della salute
	238	Biscottini di Novara
	239	Biscotto della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

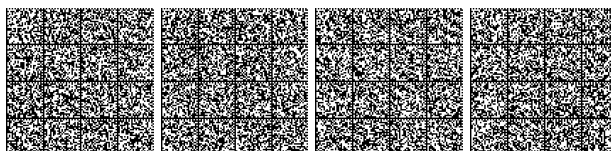
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria



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



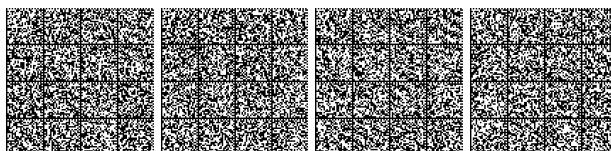
REGIONE MOLISE			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Bevande analcoliche, distillati liquori</i>	1	Amaro molisano	
	2	Liquore al latte	
	3	Nocino	
	4	Poncio al caffè	
	5	Poncio	
<i>Carni e frattaglie fresche e loro preparazione</i>	6	Capocollo	
	7	Ciccioli (Cigoli)	
	8	Coppa (Capofreddo)	
	9	Cotechino	
	10	Filetto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



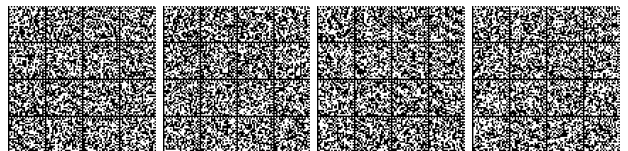
REGIONE MOLISE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	77	Prataiolo
	78	Scorzone
	79	Tartufo bianco
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	80	Abbotta pezziende
	81	Agrodolce
	82	Amaretti
	83	Biscotti con le uova
	84	Biscotti con seme di anice
	85	Caciatelli (Casciatielli)
	86	Calzoni
	87	Campana
	88	Caragnoli
	89	Cavatelli o Cecatelli (Cavatielli)
	90	Cazatelli (Cazzarieglie)
	91	Cepellate di Trivento
	92	Ciambella
	93	Cicelieviti
	94	Cicerchiata
	95	Cioffe
	96	Cocorozzo
	97	Confetti ricci
	98	Cuori froli
	99	Ferratelle
	100	Fiadone (R. Sciatun)
	101	Frascatielle
	102	Friselle
	103	Fusilli
	104	La Pia
	105	Le Nocche
	106	Loffe (Castagna)
	107	Mollica di San Giuseppe
	108	Mostaccioli
	109	Orecchiette (Recchietelle)
	110	Ostie
	111	Pagnottini (Pagnuttoine)
	112	Pan di spagna
	113	Pan dolce
	114	Pandolce del Molise
	115	Pane casareccio
	116	Pannocchio
	117	Parrozzo molisano (Pane rozzo)
	118	Pasta imperiale
	119	Pasta reale
	120	Pepatelli
	121	Pezzènde (pzen't)
	122	Pigna (Buccellato, Piccillato)
	123	Pizza al pomodoro
	124	Pizza coi piccoli (ciccioli) di maiale
	125	Pizza di granone (Pizza randign, Panitte)
	126	Pizza scimia
	127	Quaresimali
128	Raffaioli	
129	Ravioli scapolesi	
130	Riso con il latte	
131	Rococò	
132	Rosachitarre (Rosacatarre)	
133	Sagnetelle	
134	Sanguinaccio	
135	Savoardi	
136	Scarpelle (Scrppell, Scarpell, Pizzell)	
137	Scattone (Tassa, Ru Scattone)	
138	Scurpelle di Belmonte (is)	
139	Soffio	
140	Staielle	
141	Strufole	
142	Tacconelle (Taccozze)	
143	Tagliolini	
144	Taralli con seme di finocchio	
145	Torrone del Papa	
146	Tozzetti	
147	Uccelli (Cielli, Ciell'arechini, Cillucc')	
148	Zeppole	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	149	Miele



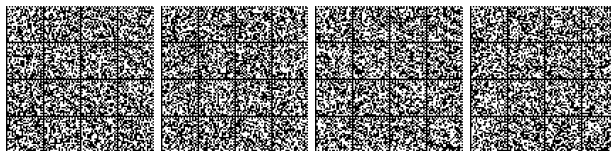
REGIONE MOLISE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	150	Baccalà e cavolfiore arracanato
	151	Cannolicchio
	152	Gattuccio (A Cagnole)
	153	Polpo essiccato (Pulepe sicche)
	154	Razza quattr'occhi (U Cchialine)
	155	Scapece
	156	Torpedine marezzata (A Martiscene)
	157	Trigliette essiccate (Trejezzole secche)
	158	Trota fario
	159	Vongola comune



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



REGIONE MARCHE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	78	Marmellata di bacche di rosa canina
	79	Marmellata di cotogne e radici di cicoria
	80	Marmellata di fichi della signora
	81	Marmellata di more
	82	Marmellata di mosto e mele - mostarda
	83	Marmellata di pomodori verdi
	84	Marrone del Montefeltro
	85	Marrone di Acquasanta Terme
	86	Marrone di Roccafluvione
	87	Mela rosa - Pianella - Rosetta - Durella - Appietta
	88	Mela rozza
	89	Misto di fine stagione
	90	Olive nere marinate - Olive nere strinate
	91	Orzo mondo tostato macinato
	92	Paccucce di Colmurano
	93	Pera Angelica
	94	Roveja - Rubiglio - Corbello
	95	Taccole
	96	Tartufo bianco (<i>Tuber magnatum pico</i>)
	97	Tartufo nero estivo (<i>Tuber aestivum vitt.</i>) o Scorzone
	98	Tartufo nero pregiato (<i>Tuber melanosporum vitt.</i>)
	99	Visciolata
100	Visciole e amarene di Cantiano	
101	Visciole essiccate	
102	Visciole sciolte al sole - Visciuoli a lu sole	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	103	Anicetti
	104	Biscotti di mosto
	105	Biscottini sciroppati - Biscutin'
	106	Bostrengo
	107	Calcione di Treia
	108	Calcioni di fave fritti
	109	Castagnole, Castagnoli
	110	Castagnolo al farro
	111	Cavallucci
	112	Chichiripieno o Chichi
	113	Ciambella frastagliata - Ciammella strozzosa
	114	Ciambelle all'anice o Anicini
	115	Ciambellone
	116	Cicerchiata
	117	Crescia - Crescia brusca - Spianata - Cacciannanzi
	118	Crescia d'la stacciola o Crescia sa l'ngnanagg
	119	Crescia fagliata - Crescia fojata - Lu Rocciu
	120	Crescia sotto la cenere - Torta coi ovi
	121	Cresciolina
	122	Crostata al torrone
	123	Crostoli del Montefeltro
	124	Fave dei morti
	125	Fristingo - Fristingu - Frestinghe
	126	Frittelle di polenta
	127	Frustenga
	128	Funghetto di Offida
	129	Lonza di fico - Lonzino di fico - Lonzetta di fico - Salame di fico
	130	Maiorchino - Marocchino
	131	Pan nociato
	132	Pane a lievitazione naturale
	133	Pane di Chiaserna
134	Pane di Pasqua di Borgopace	
135	Pizza con le noci	
136	Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua	
137	Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio	
138	Quadrelli pelusi	
139	Rocciata - Erbata	
140	Scroccafusi	
141	Serpe	
142	Sfrappe - Fiocchetti	
143	Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti	
144	Tacconi - Tacon	
145	Torrone di fichi - Panetto di fichi	
146	Torta di granoturco in graticola	
147	Ungaracci - Ungarucci	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	148	Sugo col tonno e alici - Sugo con tonno alla mondolfese - Sug sal tonn e alic
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	149	Filetti di trota affumicati



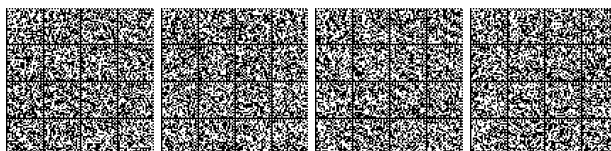
REGIONE MARCHE		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)</i>	150	Miele del Montefeltro
	151	Miele delle Marche
	152	Ricotta
	153	Ricotta salata

* Deroga alle norme igienico sanitarie



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

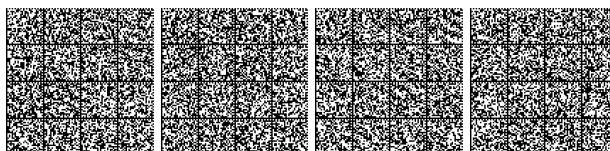
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione



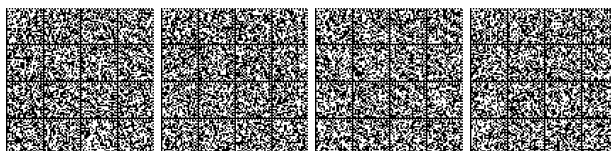
REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Formaggi</i>	78	Caprino vaccino
	79	Casatta di Corteno Golgi
	80	Casolet
	81	Casoretta
	82	Crescenza
	83	Fatuli'
	84	Fiorone della Valsassina
	85	Fiuri o Fiurit
	86	Fontal
	87	Formaggella della Val Brembana
	88	Formaggella della Val Camonica
	89	Formaggella della Val di Scalve
	90	Formaggella della Val Sabbia
	91	Formaggella della Val Seriana
	92	Formaggella della Val Trompia
	93	Formaggella di Menconico
	94	Formaggella Tremosine
	95	Formaggio d'Alpe grasso
	96	Formaggio d'Alpe misto
	97	Formaggio d'Alpe semigrasso
	98	Formaggio Val Seriana
	99	Formai de Livign
	100	Frumagit di Curiglia
	101	Furmag de Segia
	102	Garda Tremosine
	103	Granone lodigiano
	104	Italico
	105	Lattecrudo di Tremosine
	106	Latteria
	107	Magnoca
	108	Magro
	109	Magro di Latteria
	110	Magro di Piatta
111	Mascherpa d'Alpe	
112	Matusc	
113	Motelli	
114	Nisso	
115	Nostrano grasso	
116	Nostrano semigrasso	
117	Panerone	
118	Robiola bresciana	
119	Robiola della Valsassina	
120	Rosa camuna	
121	Semuda	
122	Sta'el	
123	Stracchino bronzone	
124	Stracchino della Valsassina	
125	Stracchino orobico	
126	Stracchino tipico	
127	Strachet	
128	Tombea	
129	Torta orobica	
130	Valtellina scimudin	
131	Zincarin	
132	Zincarin de Vares	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	133	Burro
	134	Burro di montagna
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	135	Amarene d'Uschione
	136	Asparago di Cilavegna
	137	Asparago di Mezzago
	138	Castagne secche
	139	Cipolla di Brunate
	140	Cipolla di Sermide
	141	Cipolla dorata di Voghera
	142	Cipolla rossa
	143	Conserva senapata
	144	Cotognata
	145	Fagiolo borlotto di Gambolò
	146	Farina di grano saraceno
	147	Farina per polenta della bergamasca
	148	Marroni di Santa Croce
	149	Mostarda di Cremona
	150	Mostarda di Mantova
	151	Patata bianca di Oreno



REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	152	Patata comasca bianca
	153	Patate di Campodolcino
	154	Pesche allo sciroppo del Lago di Monate
	155	Pisello di Miradolo Terme
	156	Radici di Soncino
	157	Riso
	158	Rosmarino di Montevocchia
	159	Salvia di Montevocchia
	160	Sugolo
	161	Tartufo
	162	Tartufo nero
	163	Zucca mantovana
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	164
165		Anello di Monaco
166		Baci del signore
167		Baci di Cremona
168		Bertù
169		Bisciola
170		Biscotin de Prost
171		Brasadella (dolce)
172		Braschin
173		Brutti e buoni
174		Bunbunenn
175		Buscel di fich
176		Bussolano
177		Bussolano di Soresina
178		Capunsei
179		Carcent
180		Casoncelli della bergamasca
181		Castagnaccio
182		Caviadini
183		Crocante
184		Cupeta
185		Dolce Varese
186		Fidelin
187		Focaccia di Gordona
188		Frittella
189		Gnocchi di zucca
190		Graffioni
191		Grissini dolci
192		Marubini
193		Masigott
194		Meascia dolce o salata
195		Miccone
196		Nocciolini
197		Pan da cool
198		Pan di segale
199		Pan meino
200		Pane comune
201		Pane di pasta dura
202		Pane di riso
203		Pane di San Siro
204		Pane giallo
205		Pane mistura
206		Panettone di Milano
207		Panun
208		Pazientini
209		Pesce d'aprile
210		Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna
211		Polenta e uccelli dolce
212	Resta	
213	Ricciolino	
214	Sbrisolona	
215	Scarpinocc	
216	Schiacciatina	
217	Spongarda di Crema	
218	Tirot	
219	Torrone di Cremona	
220	Torta bertolina	
221	Torta del Donizetti	
222	Torta del paradiso	
223	Torta di fioretto	
224	Torta di grano saraceno	
225	Torta di latte	
226	Torta di mandorle	
227	Torta di S. Biagio	
228	Torta di tagliatelle	



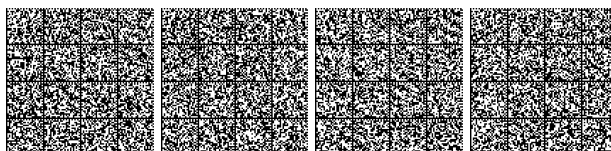
REGIONE LOMBARDIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	229	Torta mantovana
	230	Torta sbrisolona
	231	Tortelli cremaschi
	232	Tortelli di zucca
	233	Tortello amaro di Castel Goffredo
	234	Tortionata
	235	Treccia d'oro di Crema
	236	Turtel sguasarot
	237	Ufela
	<i>Prodotti della gastronomia</i>	238
239		Luccio in salsa alla rivaltese
240		Taroz
241		Zuppa alla pavese
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>		242
	243	Coregone
	244	Missoltino
	245	Pigo
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	246
247		Mascarpone artigianale
248		Miele
249		Ricotta artigianale



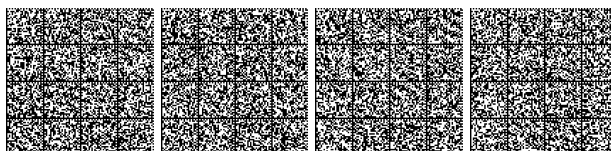
REGIONE LIGURIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Aceto di mele
	2	Amaretto
	3	Amaro
	4	Distillato di prugna
	5	Essenza di lavanda
	6	Vino di mele
	7	Vino di sambuco (Spumante dei poveri)
<i>Birre</i>	8	Birra di Savignone
<i>Carni (e frattaglie)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



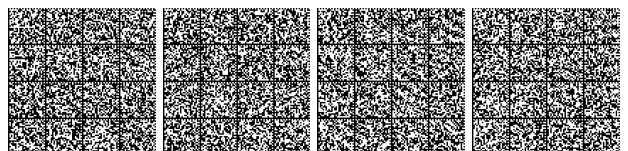
REGIONE LIGURIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	71	Asparago violetto (Violetto di Albenga)
	72	Carciofo di Provenza, Violet di Provenza
	73	Carciofo spinoso (Violetto di Albenga)
	74	Carciofo spinoso di Pompeiana
	75	Carota di Albenga
	76	Castagna bodrasca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



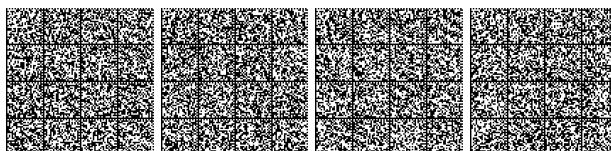
REGIONE LIGURIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	144	Patata salamina, Calice al cornoviglio
	145	Pesco birindella
	146	Pisello (di Lavagna)
	147	Pisello nero di l'Ago
	148	Pomodoro cuore di bue
	149	Radice (di chiavari)
	150	Rape
	151	Rape di Nasino
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



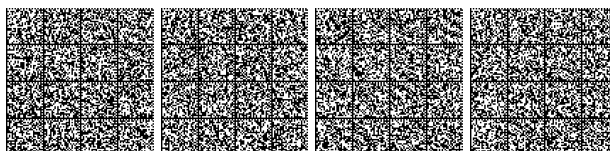
REGIONE LIGURIA			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	216	Panettone con farina di castagne	
	217	Pansarola	
	218	Pasta sciancà	
	219	Pinolata	
	220	Poncrè	
	221	Quadrello di castagna, Quadrello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



REGIONE LIGURIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	289	Acciuga, Acciuga di Monterosso
	290	Cicierello di Noli
	291	Gamberetti
	292	Mitili (Muscoli, del Golfo di La Spezia)
	293	Mosciamme del Mar Ligure (Musciämme)
	294	Tonnidi del Golfo Paradiso
	295	Zerlo di Noli
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	296	Latte Fresco della Valle Stura
	297	Latte fresco di Marinella
	298	Miele della Liguria
	299	Ricotta (Recottu, Ricotta della Val Stura, della Val d'Aveto, della Valle Scrivia, della Val Graveglia)



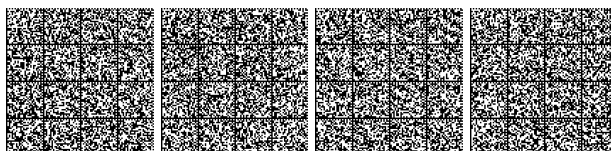
REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Cioccolata a squajo
	2	Liquore di genziana
	3	Liquore fragolino
	4	Liquore nocino
	5	Mistrà
	6	Rattafia ciociara
	7	Sambuca romana
	8	Sambuca vecchia della Ciociaria
	9	Sambuca viterbese
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni</i>	10	Braciola sott'olio
	11	Bresaola di bufala
	12	Buddellucci o Viarelli*
	13	Capocollo o Lonza*
	14	Carne di bovino maremmano
	15	Carne di bufala Pontina
	16	Carne di coniglio leprino viterbese
	17	Carne di pecora secca
	18	Carpaccio di bufala
	19	Coppa (viterbese, reatina)*
	20	Coppiette affumicate di bufala
	21	Coppiette (di cavallo, suino, bovino)*
	22	Filetto di Leonessa*
	23	Guanciale*
	24	Guanciale amatriciano*
	25	Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero*
	26	Guanciale di suino di razza Casertana
	27	Lardo (di Leonessa, di San Nicola)*
	28	Lardo del campo di Olevano Romano*
	29	Lardo stagionato al maiale nero*
	30	Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga*
	31	Lombetto o Lonza*
	32	Lonzino e lonza di suino di razza Casertana
	33	Mortadella (romana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)*
	34	Mortadella di cavallo*
	35	Mortadella di manzetta maremmana*
	36	Omento di maiale (Beverelli)*
	37	Pancetta di suino
	38	Pancetta tesa di suino di razza Casertana
	39	Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero*
	40	Prosciutto crudo "Bauletto"
	41	Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone)
	42	Porchetta di Selci (Porchetta Selciana)
	43	Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)*
	44	Prosciutto cotto al vino di Cori*
	45	Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero*
	46	Prosciutto di montagna della Tuscia*
	47	Salame "castellino"
	48	Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)*
	49	Salame paesano*
	50	Salamella cicolana*
	51	Salamino tuscolano*
	52	Saldamirelli
	53	Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana)
	54	Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)*
	55	Salsicce secche di suino di razza Casertana
	56	Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)*
	57	Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero*
	58	Salsiccia di bufala
	59	Salsiccia di Castro dei Volsci*
	60	Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero*
	61	Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice)
	62	Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci*
	63	Salsiccia sott'olio (allo strutto)*
	64	Spalla di suino (Spalluccia)*
	65	Speck di bufala
66	Tordo matto di Zagarolo	
67	Ventricina olevanese*	
68	Vitellina di bufala di Amaseno	
69	Vitellone di Itri	
70	Zampetti	
71	Zauzicchie e Salam funnan*	
72	"Zazzicchia" di Patrica*	
<i>Condimenti</i>	73	Pasta di olive
	74	Pestato di olive di Gaeta
	75	Salsa all'amatriciana
	76	Salsa balsamica di uva



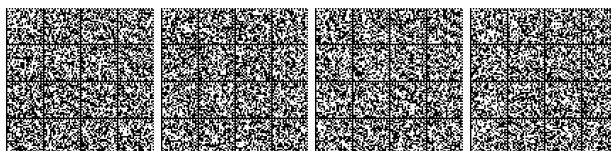
REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Formaggi</i>	77	Burrata di bufala*
	78	Cacio di Genazzano*
	79	Cacio fiore*
	80	Cacio magno (semplice e alle erbe)*
	81	Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)*
	82	Caciocavallo di Supino*
	83	Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)*
	84	Cacioricotta di bufala*
	85	Caciotta 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	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*
	108	Pecorino di Ferentino*
	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*	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	118	Burro di San Filippo
	119	Olio monovarietale extra vergine di Carboncella
	120	Olio monovarietale extra vergine di Ciera
	121	Olio monovarietale extra vergine di Itrana
	122	Olio monovarietale extra vergine di Marina
	123	Olio monovarietale extra vergine di Olivastro
	124	Olio monovarietale extra vergine di Rosciola
	125	Olio monovarietale extra vergine di Salviana
	126	Olio monovarietale extra vergine di Sirole
	<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	127
128		Aglio rosso di Castelliri
129		Aglio rosso di Procono
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 sezzezi "sini"
134		Broccoletto di Anguillara
135		Broccolo romanesco
136		Carciofini sott'olio
137		Carciofo di Orte
138		Carciofo di Sezze
139		Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese
140		Carote di Viterbo in bagno aromatico
141		Castagna di Terelle
142		Castagna rossa del Cicolano
143		Cece del solco dritto di Valentano
144		Ceci
145		Cicerchia
146		Cicerchia di Campodimele
147		Cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta (Puntarelle)
148		Ciliegia di Celleno
149		Ciliegia Ravenna della Sabina
150		Cipolla di Nepi
151		Cipolle, peperoni e pere sott'aceto
152		Cocomero Pontino
153		Fagiolina arsolana



REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	154	Fagiolo a carne
	155	Fagiolo a pisello
	156	Fagiolo a suricchio
	157	Fagiolo borbontino
	158	Fagiolo cappellette di Vallepietra
	159	Fagiolo ciavattone piccolo
	160	Fagiolo cioncone
	161	Fagiolo del purgatorio di Gradoli
	162	Fagiolo di Sutri
	163	Fagiolo gentile di Labro
	164	Fagiolo giallo
	165	Fagiolo regina di Marano Equo
	166	Fagiolo solfarino
	167	Fagiolo verdolino
	168	Fagiolone di Vallepietra
	169	Fallacciano di Bellegra
	170	Farina di marroni
	171	Farro
	172	Farro dei Monti Lucretili
	173	Farro del pungolo di Acquapendente
	174	Favetta di Aquino
	175	Ferlengo o Finferlo di Tarquinia
	176	Fichi sciropati con nocciole
	177	Fichi secchi di Sonnino
	178	Finocchio della Maremma viterbese
	179	Fragola di Terracina
	180	Fragolina di Nemi
	181	Lattuga signorinella di Formia
	182	Lenticchia di Onano
	183	Lenticchia di Rascino
	184	Lenticchia di Ventotene
	185	Mais agostinella
	186	Marmellata di agrumi
	187	Marmellata di castagne
	188	Marmellata di mele al mosto cotto
	189	Marmellata di uva fragola
	190	Marmellata di viscioli
	191	Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)
	192	Marrone Antrodocano
	193	Marrone di Arcinazzo Romano
	194	Marrone di Latera
	195	Marrone segnino
196	Melanzane sott'olio	
197	Mentuccia essiccata	
198	"Mosciarella" di Capranica Prenestina	
199	Nocciola dei Monti Cimini	
200	Olive da mensa bianche e nere (di Latina, Frosinone, parte della provincia di Roma), (olive calce e cenere, oliva bianca di Itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)	
201	Orzo perlato dell'alto Lazio	
202	Passata di pomodoro da spagnoletta di Gaeta	
203	Patata di Leonessa	
204	Patata turchesa	
205	Peperone alla vinaccia	
206	Peperoni secchi	
207	Pera spadona di Castel Madama	
208	Pere sciropate al mosto	
209	Pesche o percoche sciropate	
210	Pinolo del litorale laziale	
211	Pomodoro corno di toro	
212	Pomodoro fiaschetta di Fondi	
213	Pomodoro ovalone Reatino	
214	Pomodoro scatolone di Bolsena	
215	Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia	
216	Prugna pizzutella di Picinisco	
217	Rapa catalogna di Roccasecca	
218	Sarzefine di Zagarolo	
219	Scorsone o Tartufo d'estate	
220	Tallo sott'olio dell'aglio rosso di Procono	
221	Tartufo di Campoli Appennino	
222	Tartufo dei Monti Lepini	

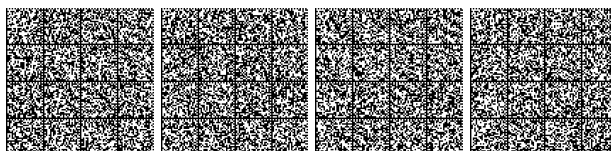


REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	223	Tartufo di Cervara
	224	Tartufo di Saracinesco
	225	Uva da tavola pizzutello di Tivoli
	226	Visciolo dei Monti Lepini
	227	Zafferano della Valle dell'Aniene
	228	Zucchina con il fiore
	229	Anse del Tevere
	230	Amaretti
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	231	Amaretti casperiani
	232	Amaretto di Guarcino
	233	Barachia
	234	Bastoni
	235	Biscotti
	236	Biscotti e ciambelle all'uovo
	237	Biscotti sezzesi
	238	Biscotto di S. Antonio
	239	Biscotto di Sant'Anselmo
	240	Bussolani
	241	Cacchiarelle
	242	Caciata di Sezze
	243	Caciattella di Maenza
	244	Cacione di Civitella S. Paolo
	245	Calzone con verdure
	246	Canasciunetti
	247	Casata pontecorvese
	248	Castagnaccio
	249	Castagne stampate
	250	Cavallucci e pigne
	251	Ciacamarini
	252	Ciambella a cancello
	253	Ciambella al mosto
	254	Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza
	255	Ciambella all'anice di Veroli
	256	Ciambella degli sposi di Rocca di Papa
	257	Ciambella e cornettino di Ponzano Romano (o Ciambella di San Sebastiano)
	258	Ciambella scottolata di Cori
	259	Ciambelle al vino
	260	Ciambelle al vino moscato di Terracina
	261	Ciambelle con l'anice
	262	Ciambelle da sposa
	263	Ciambelle del barone
	264	Ciambelle di magro di Sermoneta
	265	Ciambelle n'cotte
	266	Ciambelle salate
	267	Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciambelle d'acqua)
	268	Ciambelline
	269	Ciambelline al vino nocciolate di Cori
	270	Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano
	271	Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello')
	272	Ciammella ellene
	273	Ciammelle d'ova
	274	Ciammellocco di Cretone
	275	Ciammellone morolano
	276	Ciammellono
	277	Ciriola romana
	278	Crostate visciole di Sezze
	279	Crostatino ripieno
	280	Crustoli de girgenti
	281	Cuzzi di Roviano
	282	Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa
283	Dolce di patate	
284	Falia	
285	Fave dei morti	
286	Ferratelle	
287	Fettarelle	
288	Fetticciolate nere e bianche	
289	Fettuccine	
290	Fiatoni o Fiaoni	
291	Filone sciapo da 1 kg.	
292	Frascarelli	
293	Frittelli di riso	
294	Frittelline di mele di Maenza	



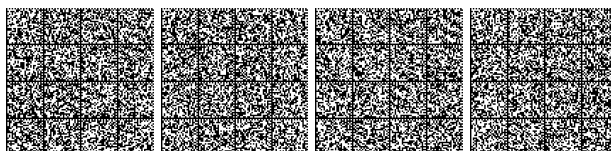
REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
	295	Frittellone di Civita Castellana
	296	Giglietto (di Sermoneta, di Priverno, di Palestrina)
	297	Gliu panettono di Maenza
	298	Gnocchetti di polenta
	299	Gnocchi de lu contadino
	300	Gnocchi di tritello di Valmontone
	301	Gnocchi di castagne
	302	Gnocchi ricci
	303	Gliu sangonato
	304	I recresciuti di Maenza
	305	Imbriachelle
	306	La Copeta
	307	Lacna stracciata di Norma
	308	Le Crespelle di Maenza
	309	Lu Cavalluccio e la Puccanella
	310	'Mbriachelle al mosto di Cori
	311	Maccheruni Gavignanesi
	312	Maccheroni
	313	Maccheroni a matassa
	314	Maccheroni con le noci di Vejano
	315	Maltagliati o Fregnacce
	316	Mostaccioli
	317	Mostarde ponzesi
	318	Murzelli
	319	Murzitti
	320	'Ndremmappi di Jenne
	321	Pacchiarotti
	322	Pagnottelle di salatuoro di Sezze
	323	Palombella
	324	Pane cafone
	325	Pane casareccio di Lariano
	326	Pane casareccio di Lagnola
	327	Pane casareccio di Montelibretti
	328	Pane con le olive bianche e nere
	329	Pane con le patate (con purea di patate)
	330	Pane di Canale Monterano
	331	Pane di semola di grano duro (Pane nero di Monteromano, di Allumiere)
	332	Pane di Veroli
	333	Pane integrale al forno a legna
	334	Pane di Vicovaro (Pagnotta di Vicovaro, Pagnotta Vicovarese)
	335	Pane Latino (Pà Latino)
	336	Pangiallo
	337	Panicella di Sperlonga
	338	Panini all'olio
	339	Panpapato
	340	Panpepato
	341	Pasta di mandorle (Pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
	342	Pastarelle col cremore
	343	Paste di viscioli di Sezze
	344	Pezzetti (Sermoneta)
	345	Piccelatiegli
	346	Pinciarelle Monticellesi
	347	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	348	Pizza a fiamma
	349	Pizza a gli mattono di Sezze (Pizza a gli soio di Sezze)
	350	Pizza "Bbotata"
	351	Pizza bianca Romana alla pala del fornaio
	352	Pizza di Pasqua della Tuscia (dolci o al formaggio)
	353	Pizza d'ova
	354	Pizza frita
	355	Pizza grassa
	356	Pizza sucia
	357	Pizza varata di Sant'Angelo Romano
	358	Pizzicotti (Biscotti)
	359	Pizzicotto (Pasta alimentare)
	360	Polentini
	361	Pupazza frascatana
	362	Quaresimanli
	363	Ravioli con crema di castagne
	364	Ravioli di patate
	365	Raviolo di San Pancrazio
	366	Sagne
	367	Salame del re
	368	Salavatici di Roviano
	369	Sciuscella
	370	Serpentone alle mandorle di Sant'Anatolia

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



REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	371	Serpette
	372	Serpette di Sermoneta
	373	Serpette di Monte Porzio Catone
	374	Sfusellati
	375	Spaccaregli di Sezze
	376	Spumette
	377	Strozzapreti
	378	Struffoli di Sezze e Lenola
	379	Subiachini
	380	Susamelli
	381	Tagliatelle di castagne
	382	Taralli
	383	Tersitti de Girgenti
	384	Terzetti
	385	Tiella di Gaeta
	386	Tisichelle viterbesi
	387	Torroncino di Alvito
	388	Torta di ricotta di Sermoneta
	389	Torta pasquale (Tortano di Pasqua, Torteno 1 e 2)
	390	Torta pasqualina
	391	Torteri di Lenola
	392	Tortolo di Pasqua
	393	Tortolo di Sezze
	394	Tosa di Pasqua
	395	Tozzetti (di Viterbo)
	396	Tozzetti di pasta frolla
	397	Treccia all'anice di Civitella S. Paolo
	398	Turchetti
	399	Tusichelle
	400	Uova stregate
	401	Zaoiardi di Anagni
	402	Zippole
	<i>Prodotti della gastronomia</i>	403
404		Carciofo alla matticella di Velletri
405		Cavatello vitorchianese con il finocchietto selvatico
406		Ceciarello di Vejano
407		Frascatelli ciociari
408		Gricia o Griscia
409		Pane ammollo
410		Padellaccia
411		Zuppa di cavioletti e baccalà di Velletri
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	412	Alici marinate
	413	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*
	414	Anguilla del lago di Bolsena
	415	Calamita del lago di Fondi
	416	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)
	417	Lattarino del lago di Bracciano
	418	Tellina del litorale romano
	419	Trota reatina
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	420	Burrell' (Scamorza con burro all'interno)
	421	Fiordilatte
	422	Miele del Monte Rufeno
	423	Miele di Santoreggia
	424	Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina
	425	Ricotta di bufala (affumicata, informata, salata)*
	426	Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini
	427	Ricotta secca*
	428	Ricotta viterbese

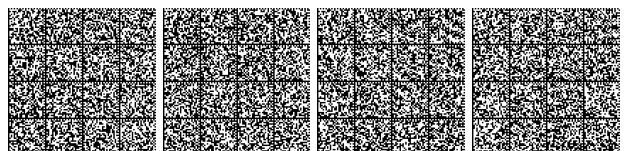
* Deroga alle norme igienico sanitarie



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

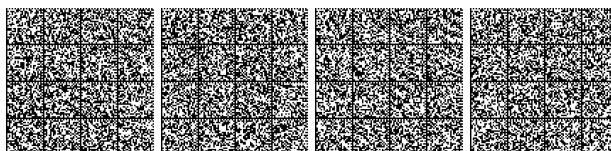


REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	70	Olio dei Colli Orientali
	71	Olio del Carso
	72	Önt (burro fuso di malga)*
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	73	Aglio di Resia
	74	Asparago bianco
	75	Asparago verde in agrodolce
	76	Blave di Mortean
	77	Cavolo broccolo
	78	Castagna canalutta
	79	Castagna di Mezzomonte
	80	Castagna marrone di Vito d'Asio
	81	Castagna obiaccio
	82	Cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri
	83	Ciliegia duracina di Tarcento
	84	Cipolla rosa della Val Cosa
	85	Craut garp
	86	Fagiolo antico di San Quirino
	87	Fagioli borlotti di Carnia
	88	Fagiolo borlotto di Pesariis
	89	Fagiolo cesarins
	90	Fagiolo dal santîsim
	91	Fagiolo dal voglut
	92	Fagiolo laurons
	93	Fagiolo militons
	94	Fagiolo rampicante fiorina
	95	Fave di Sauris
	96	Fico figo moro
	97	Lidric cul pòc
	98	Mais da polenta
	99	Mais bianco Perla friulano
	100	Mela zeuka
	101	Marrone striato del Landre
	102	Patata di Godia
	103	Patate di Ribis
	104	Patatis cojonariis
	105	Pera Pèr Martin
	106	Pesca iris rosso
	107	Pesca isontina
	108	Pesca triestina
	109	Pierçolade
	110	Radic di mont
	111	Radicchio canarino
112	Radicchio rosa di Sacile	
113	Rapa di Verzegnis	
114	Ràti	
115	Rosa di Gorizia	
116	Savors	
117	Tartufo bianco pregiato di Muzzana del Turgnano	
118	Vellutata di asparago verde	
119	Zucchini giallo di Sacile	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria</i>	120	Biscotto esse
	121	Biscotto Pordenone
	122	Biscotto pevarins
	123	Buiadnik
	124	Cjalcune
	125	Cjalzòns
	126	Colaz
	127	Favette triestine
	128	Gnoci de susini
	129	Grissino di Resiutta
	130	Gubana
	131	Marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele, prugne, frutti di bosco, menta e mele*
	132	Marmellata di olivello spinoso e mele*
	133	Pan di sorc
	134	Pinza triestina
	135	Presnitz
	136	Putizza
	137	Strucchi
	138	Strucchi lessi
	139	Tiramisù
<i>Prodotti della gastronomia</i>	140	Boreto, Boreto a la graisana
	141	Calandràca
	142	Frico
	143	Frittata con le erbe, Fartaecun lis jerbis
	144	Jota
	145	Salame all'aceto, Salamp cul asèt
	146	Stak

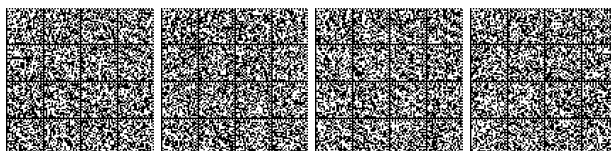


REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi</i>	147	Calamaro di Saccaleva
	148	Canocia de nassa
	149	Dondolo
	150	Matàn
	151	Mormora di Miramare
	152	Mussolo de scoio
	153	Passera coi ovi
	154	Pedocio de Trieste
	155	Pesce di valle
	156	Sardoni in savor
	157	Sardoni salati
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	158	Sievoli soto sal
	159	Trota affumicata di San Daniele
	160	Miele di acacia del Carso
	161	Miele di marasca del Carso
	162	Miele di melata di bosco del Carso
	163	Miele di tiglio del Carso
	164	Miele friulano di acacia
	165	Miele friulano di ailanto
	166	Miele friulano di amorfa
	167	Miele friulano di castagno
	168	Miele friulano di melata di abete
	169	Miele friulano di rododendro
	170	Miele friulano di tarassaco
	171	Miele friulano di tiglio
	172	Miele millefiori del Carso
	173	Miele millefiori della laguna friulana
174	Miele millefiori della montagna friulana	
175	Miele millefiori della pianura friulana	
176	Ricotta affumicata di malga	
177	Ricotta di capra	

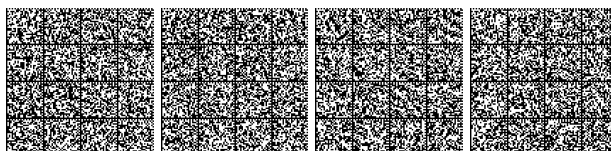
* Deroga alle norme igienico sanitarie



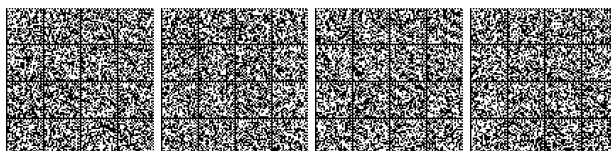
REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acqua d'orcio o d'orzo, L'Acqua d'orz o d'orss
	2	Anicione, Andson
	3	Anisetta, Anisèta
	4	Macerato di pere in grappa
	5	Liquore di prugnoli, Bargnolino, Bargnulein
	6	Liquore zabaglione all'uovo
	7	Maraschino,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



REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
Formaggi	71	Ravaggiolo*
	72	Ribiola della bettola, ill Ribiol*
	73	Robiola, Ribiola, Furmai nis
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	74	Aaglio bianco piacentino
	75	Albicocca Val Santerno di Imola
	76	Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: Verdolino della Goccia
	77	Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: Mandorla piacentina
	78	Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: Tonda piacentina, Nisola drestiga
	79	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni
	80	Antica varietà di patata piacentina della cultivar Quarantina, Quaanti-na
	81	Antiche varietà di castagne piacentine: Domestica di Gusano, Vezzolacca
	82	Antiche varietà di ciliegia piacentina: Flamengo, Pavesi, Mora o Mora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Primmissima, Smirne, Mora di Diolo, Albanotti
	83	Antiche varietà di mela piacentina: Verdone, Calera o Carraia o della Carrara, Fior d'acacia, Pum salam o Mela salame, Rugginosa, Brusca o Pum brusc, Carla o Pum cherla, Rosa o Pum rosa
	84	Antiche varietà di pera piacentina: della Coda torta, Lauro, Limone, Ammazza-cavallo
	85	Antiche varietà di uva da tavola piacentina: Verdea, Besgano bianco, Besgano rosso, Bianchetta di Diolo, Bianchetta di Bacedasco
	86	Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga, Sgavetta, Termarina, Scarsafoglia, Spergola
	87	Asparago, Aspargina, Sparz, Sparazena
	88	Cardo gigante di Romagna
	89	Castagna fresca e secca di Granaglione
	90	Castagna reggiana, Masangaia
	91	Castagne arrosto al vino rosso, Balush o Ballotte
	92	Cicerchia
	93	Ciliegia di Cesena, delle varietà: Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durella, Duroncina di Cesena, Ciliegia del fiore, Primaticcia, Corniola
	94	Cocomero tipico di San Matteo Decima
	95	Cucciaroli, Cucciarole, Cuciarùl
	96	Doppio concentrato di pomodoro
	97	Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castaggne
	98	Farro triticum dicoccum
	99	Fragola di Romagna
	100	Gemoglio di pungitopo sott'olio
	101	Kiwi
	102	Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscao
	103	Loto di Romagna
	104	Marmellata di bacche di rosa canina
	105	Marmellata di more
	106	Marrone del Montefeltro
	107	Marrone di Campora, Maron ed Campra
	108	Mela campanina, Pòm campanein
	109	Mela rosa Romana, Mela Rousména
	110	Melone tipico di San Matteo Decima
	111	Patata di Montescudo
	112	Patata di Montese
	113	Pera Scipiona
	114	Pera Volpina
	115	Pesca Bella di Cesena
	116	Pesca buco incavato, Bus incavè
	117	Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo
	118	Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa
	119	Sapore, Savor
	120	Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt
121	Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Stridual, Stridul, Strivul, Strigval	
122	Sugali, Sugal	
123	Sughi d'uva reggiani, Sugh	
124	Susina di Vignola	
125	Susina Vaca Zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacazebeo, Vacazza	
126	Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca	
127	Tartufo bianco pregiato	
128	Tartufo nero di Fragno, Trifola	
129	Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra	
130	Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)	
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	131	Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt
	132	Amaretti, Amarett
	133	Amaretto di Spilamberto
	134	Anolini, Anvein, Amvei, Anvei, Anven
	135	Anolino, Anolen

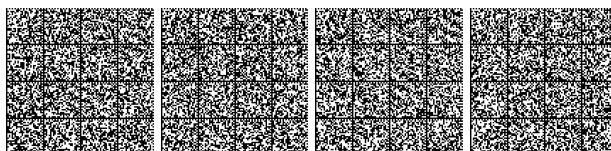


REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	136	Basotti, Bassotti, Tagliolini al forno, Bazòt, Bassot
	137	Bensone, Balsone, Balsòn
	138	Biscione reggiano
	139	Bizulà
	140	Bodino di uva Termarina
	141	Bomba allo zabaglione o di Canossa
	142	Bomba di polenta, Bomba ed puleinta
	143	Bomba di riso, Bomba 'd ris
	144	Bomba di tagliatelle
	145	Borlengo, Burleng, Burlang
	146	Bortellina, Burtlèina
	147	Bracciatello
	148	Bustrengo, Bustrenga, Bustrèng, Bostrengo
	149	Caffè in forchetta
	150	Canestrelli, Canestrèli
	151	Cantarelle, Al Cantarèli
	152	Cappelletti all'uso di Romagna, Caplet
	153	Cappelletti, Caplitt
	154	Cappelletto reggiano
	155	Cassatella
	156	Castagnaccio, Castagnaz
	157	Castagnaccio, Pattona
	158	Castagnole
	159	Cherseinta sotto le braci, Crescentina
	160	Chisolini, Chisulèn o Chissò
	161	Chizze reggiane, El Chezzi, Chezzi
	162	Ciabatta di S. Antonio, Savata ed S. Antoni
	163	Ciaccio, Ciacc
	164	Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua
	165	Ciambella ferrarese, Brazadela
	166	Ciambella reggiana, Bresadela, Busilan
	167	Ciambella, Boslan, Zambèla
	168	Ciambelline, Buslanein
	169	Coppo all'emiliana
	170	Crescenta, Carsent
	171	Crescenta frita, Cherscènta frètta
	172	Crescioni, Guscioni, Cassoni, Carsòn, Gussun, Cursòn
	173	Croccante, Cruccant
	174	Crostoli del Montefeltro
	175	Curzoli, Strigotti, Curzùl
	176	Dolce di San Michele, Dolz ad San Michele
	177	Erbazzone di Reggio Emilia
	178	Fave dei morti, Fave dolci, Favette
	179	Focaccia con ciccioli, Chisola
	180	Fritloc frittelle di castagne
	181	Frittelle di farina di castagne, Frittell ad fareina ad castagne
	182	Frittelle di riso, Fritell ad ris
	183	Frittelle di tagliatelle, Pattone
184	Frittelle o sgonfietti, Fritell o sgiunfaitt	
185	Garganelli, Garganell, Maccheroni al pettine	
186	Gialletti, gialetti, zalet, piadòt	
187	Gnocchetti con fagioli, Pisarei e fasò	
188	Gnocchetti di pangrattato, Pisarei	
189	Gnocco al forno coi ciccioli, Gnocc, Gnocc cott al fouron con i grasso	
190	Gnocco di patate, Gnocchi di patate, Sgranfignone, Macarun s'al pateti, Gnòc	
191	Gnocco fritto, Gnocc frett o gnocc, Al Gnoc frètt, 'L Gnoc	
192	Gramigna gialla	
193	Gramigna paglia e fieno	
194	Gramigna verde	
195	Intrigoni, Sfrappole emiliane, Intrigoun	
196	Latte alla Portoghese	
197	Latte brulé, Latt brulé	
198	Latte in piedi, Latt in pè	
199	Latteruolo	
200	Mandorliato al cioccolato di Modigliana	
201	Manfrigoli	
202	Maltagliati, Puntarine, Malfatti, Malfattini, Meltajé, Maltajéd	
203	Mandorlini del ponte, Mandurlin dal pont	
204	Miacetto, Miacet	
205	Migliaccio di Romagna, Sanguinaccio, Berleng, Migliaccio, e Miazz	
206	Minestra di castagne	
207	Minestra imbottita, Spoja lorda	
208	Mistocchine, Mistuchina, Mistuchen, Mistòk, Mistocchi ed fareina ed castagn, Al Mistuchini, Al Mistuchèn	

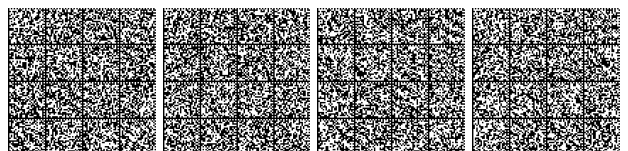


REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
	209	Mosto cotto, Must cot
	210	Offelle di marmellata
	211	Orecchioni, J Urciòn
	212	Pagnotta di San Martino, Pagnota ad San Martén
	213	Pagnotta pasquale
	214	Pagnotta pasquale di Monte Colombo, Pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb
	215	Pancotto, Pancöt, Pacöt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

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

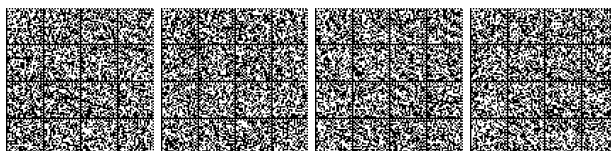


REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	280	Torta di uva Termarina
	281	Torta ricciolina o torta di tagliatelle, Taiadela
	282	Tortellacci, Tortelloni, Turtliacc
	283	Tortellacci di carnevale
	284	Tortelli alla lastra
	285	Tortelli con le ortiche
	286	Tortelli d'erbetta, Torde d'erbeta
	287	Tortelli di carnevale, Frittelle ripiene, Turtlitt
	288	Tortelli di mele
	289	Tortelli di patate
	290	Tortelli di ricotta
	291	Tortelli di ricotta alla piacentina, Tortelli, Turtei cu la cua, Turtei
	292	Tortelli di San Giuseppe, Turtei ad San Giusèpp
	293	Tortelli di verza
	294	Tortelli di zucca alla reggiana, Turtei ed zoca
	295	Tortelli di zucca, Tortei ad zùcc, Cappellacci di zucca, Turtlòn ad sùca
	296	Tortelli coi rosolacci, Turtel cun al baròsli; Turtel con al ròli
	297	Tortelli ripieni con bietole, Tortelli verdi alla reggiana, Turtee d'erba
	298	Tortellini di Bologna
	299	Tortellini
	300	Zabajone, Zabaglione, Zambajoun
	301	Zampanella, Zàmpanèla
	302	Zuccherino montanaro bolognese, Zucarein montanaro bolognese
	303	Zuppa inglese, Sopinglesa, Sòpa inglisa, Zòppa inglèisa, Sopinglesa
	304	Agnello alla piacentina, Agnel ala piasinteina
	305	Agnello con piselli alla romagnola, Agnè cun i b šarèl a la rumagnòla
	306	Anguilla in umido, Anguilla in ùmid
	307	Arbada, Polenta con cotenne e cavolo nero
	308	Arrosto di maiale alla reggiana
	309	Arrosto ripieno
	310	Baccalà alla romagnola, Bacalà a la rumagnòla
	311	Baccalà con i porri, E' Bacalà con i por
	312	Baccalà gratella, Bacalà a rost
313	Baccala in umido, Bacalà in òmid	
314	Barzigole, Barzègli, Bistregli	
315	Calzagatti, Chelzagàt, Papacc, Paparòcc, Pulenta Imbrucada, Cazzagai, Calzagàtt, Paparucci, Cassambragli	
316	Cardi in umido	
317	Cavolfiore all'uso di Romagna	
318	Cavoli ripieni, Cavul ripein	
319	Cipolle comodate	
320	Cipolle intiere con salsa	
321	Cipolle ripiene di magro	
322	Coniglio arrosto alla reggiana, Cunin a ròst	
323	Coniglio in umido, Coniglio alla cacciatora	
324	Cotenna e ceci, Cudga e sisar	
325	Dolce e brusco, Dulz e brühsc	
326	Fagioli in giubalunga	
327	Faraona alla creta, Faraona al creda	
328	Fegatelli di maiale, Figadèt	
329	Frittata di funghi prugnoli, Fritta ad spinarò	
330	Funghi fritti, Fonz fritt	
331	Gnocchi, Gnocc	
332	Imbalsadura, Minestrina di piselli pancetta e pomodoro	
333	Insalata rustica, Rustisana	
334	Lasche del Po in carpione, Sticc' in carpiòn	
335	Lepre alla piacentina, Levra ala piasinteina	
336	Lesso di carni, Less	
337	Lumache alla bobbiese, Lùmaga al bobbiese	
338	Lumache fritte	
339	Lumache in umido	
340	Maccheroni bobbiesi, Maccheron bobbies	
341	Merluzzo in umido, Marlüss in ùmid	
342	Mezze maniche da frate ripiene, Mes mànag da frà ripein	
343	Minestra con punte di asparagi, Sparseina	
344	Ossobuco, òs bus	
345	Ovuli ripieni, Ovuli ripein	
346	Pancetta e piselli, Panzètta e riviott	
347	Pan cott, Zuppa di pane	
348	Pesce gatto in umido, Pèsc gat	
349	Polenta condita, Puleinta consa	
350	Polenta di farina di castagne, Puleinta ad fareina ad castagne	

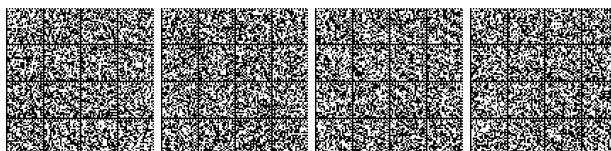


REGIONE EMILIA-ROMAGNA			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	351	Polenta e patate, Puleinta e pomdaterra	
	352	Polenta pasticciata	
	353	Pollo alla cacciatora, Pol ala cazadôra	
	354	Polpettone di tacchino alla reggiana	
	355	Punta di petto di vitella ripiena, Picaja	
	356	Radicchi con la pancetta	
	357	Ragù alla romagnola, Ragù a la rumagnola	
	358	Ragù classico alla bolognese	
	359	Riso e verza con costine, Ris e verza cun custeina	
	360	Risotto con i codini di maiale, Risott cun i cuein ad gogn	
	361	Risotto con le poveracce, Risòt cun al pavaraz	
	362	Salsa di prezzemolo, Sàlsa ad savur	
	363	Salsa verde per bolliti	
	364	Scàpa, Mnufocc, Menni	
	365	Seppie con piselli	
	366	Spaghetti con le poveracce	
	367	Spinaci alla romagnola, Spinaci con l'uvetta, Spinèz a la rumagnòla	
	368	Tagliatelle con ricotta e noci, Taiadei cun ricotta e nus	
	369	Tinche all'emiliana	
	370	Torta di patate, Turta d'patat	
	371	Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bobbiese	
	372	Tortelli di farina di castagne, Tortei ad fareina ad castagne	
	373	Trippa, Trèpa	
	374	Trippa alla reggiana, Busecca, Buzèca	
	375	Trippa di manzo alla piacentina, Trippa ad manz ala piasinteina	
	376	Trote come si preparano a Succiso	
	377	Valigini, Valisein, Verzot	
	378	Verzolini, Varzulein	
	379	Zigulleda, Ziguleda	
	380	Zucchini ripieni, Zúcchein ripein	
	381	Zuppa di ceci, Sùppa ad sisar	
	382	Zuppa di pesci, Sùppa ad pess	
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	383	Miele del Montefeltro
		384	Miele del crinale dell'appennino Emiliano-Romagnolo
		385	Miele di erba medica della pianura Emiliano-Romagnolo
		386	Miele di tiglio, Mel tiglio
387		Ricotta*	
388		Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, Puina, Puvina*	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	389	Acquadelle marinate	
	390	Alici marinate, Sardun marined	
	391	Anguilla marinata di Comacchio	
	392	Brodetto di vongole	
	393	Cozze gratinate	
	394	Saraghina, Saraghéna, Papalina, Saraghina sora al test	
	395	Saraghina maturata nel sale	
	396	Zuppa di poveracce, Zuppa di vongole, Sòpa 'd pavaraz	

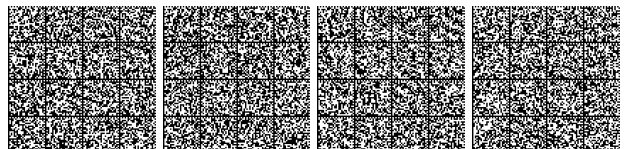
* Deroga alle norme igienico sanitarie



REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Aceto di Fico Bianco
	2	Cioccolato al limoncello
	3	Fragolino
	4	Liquore al tartufo nero
	5	Liquore concerto
	6	Liquore crema di limone
	7	Liquore di amarene
	8	Liquore di gelse rosse
	9	Liquore di madarino dei Campi Flegrei
	10	Liquore di mirtillo
	11	Liquore finocchietto
	12	Liquore nanassino
	13	Malaca
	14	Nespolino
	15	Nocillo
	16	Sciroppo di arancia bionda
	17	Sidro di Mela Annurca
	18	Sidro di Mela Limoncella
	19	Sidro di Pera del Matese
	20	Vino cotto
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	21	Ammugliatielli
	22	Agnello di Carmasciano
	23	Braciola di capra di Siano
	24	Busecchia-Mammella di vacca, Busecchia
	25	Capicollo
	26	Capicollo di Ricigliano
	27	Carne bufalina
	28	Carne di bovino podolico
	29	Carne di suino di razza Casertana
	30	Carne ovina di Laticauda
	31	Cervellatine
	32	Cicoli
	33	Coniglio di fosso dell'Isola d'Ischia
	34	Fegato con la zeppa
	35	Filetto di Vairano Patenora*
	36	Filettone di Vairano Patenora*
	37	Fiocco di prosciutto
	38	Fleppa*
	39	Gelatina di maiale*
	40	Marzafecatu di Castel San Lorenzo*
	41	Mozzariello*
	42	Nnoglia di maiale*
	43	Nzogna - Sugna nella vescica, Nzogna nella vescica
	44	O per e' o muss
	45	Orvula*
	46	Pancetta arrotolata
	47	Pancetta tesa
	48	Prigiotto*
	49	Prosciutto di Casaletto*
	50	Prosciutto di Pietraraja*
	51	Prosciutto di Rocchetta*
	52	Prosciutto di Treviso*
	53	Prosciutto di Venticano*
	54	Prosciutto irpino*
	55	Salame Napoli*
	56	Salame di Mugnano*
	57	Salsiccia
	58	Salsiccia affumicata
	59	Salsiccia del Cilento*
	60	Salsiccia del Vallo di Diano*
	61	Salsiccia di polmone*
	62	Salsiccia fresca a punta di coltello
	63	Salsiccia r' poc*
	64	Salsiccia rossa di Castelpoto*
65	Salsiccia sotto sugna	
66	Salsiccia sotto sugna di Vairano Patenora	
67	Samurchio*	
68	Sopressata caggianese*	
69	Sopressata del Cilento*	
70	Sopressata del Sannio*	
71	Sopressata del Vallo di Diano*	
72	Sopressata di Gioi Cilento*	
73	Sopressata di Ricigliano*	
74	Sopressata irpina*	
<i>Formaggi</i>	75	Bebè di Sorrento
	76	Bocconcini alla panna di bufala
	77	Burrini e burrata di bufala
	78	Caciocavallo affumicato
	79	Caciocavallo del Matese*
	80	Caciocavallo di bufala

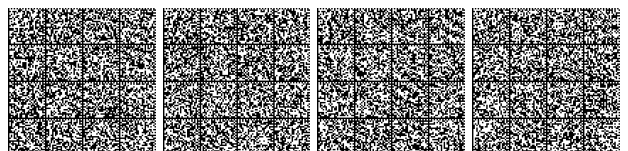


REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Formaggi	81	Caciocavallo di grotta del Cervati e delle Gole di Pertosa*
	82	Caciocavallo di Castelfranco*
	83	Caciocavallo irpino di grotta*
	84	Caciocavallo podolico*
	85	Caciocavallo Stagionato di Grotta del Tanagro*
	86	Caciocchiato
	87	Cacioricotta caprino del Cilento
	88	Caciotta di capra dei Monti Lattari
	89	Caciottina canestrata di Sorrento
	90	Caprino conciato del Montemaggiore*
	91	Caso conzato*
	92	Caso maturo*
	93	Caso Vallicelli*
	94	Casoperuto e marzolino*
	95	Casuforte di Statigliano, Cacioforte, Casoforte*
	96	Casu ré pecóra del Matese*
	97	Fiordilatte
	98	Fior di ricotta di Ponte Persica
	99	Formaggio caprino del Cilento
	100	Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*
	101	Formaggio morbido del Matese*
	102	Juncata
	103	Manteca*
	104	Manteca del Cilento*
	105	Mascarpone di Bufala
	106	Mozzarella nella mortella*
	107	Pecorino del Monte Marzano*
	108	Pecorino di Bagnolese*
	109	Pecorino di Carmasciano*
	110	Pecorino di Laticauda*
111	Pecorino di Vitulano*	
112	Pecorino di Pietraraja*	
113	Pecorino fresco e stagionato	
114	Pecorino salaprese*	
115	Primosale stagionato di Cuffiano*	
116	Provola affumicata*	
117	Provola affumicata di bufala*	
118	Provolone*	
119	Riavulillo*	
120	Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia*	
121	Scamorza	
122	Scamorza di bufala	
123	Scamorza di Montella	
124	Scamorzini del Matese*	
125	Scamosciata	
126	Stracchino di Bufala	
127	Stracciata*	
128	Stracciata del Matese*	
129	Treccia	
130	Treccia di Montella	
Grassi (burro, margarina, oli)	131	Burro di bufala
	132	Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino
	133	Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	134	Aglio dell'Ufita
	135	Albicocca vesuviana
	136	Antica Pera da Sidro del Matese
	137	Amarene appassite dei Colli di S. Pietro
	138	Arancia di Pagani
	139	Arancia di Sorrento
	140	Broccolo del Vallo di Diano
	141	Broccolo di Paternopoli
	142	Broccolo friariello di Napoli, Friarielli
	143	Broccolo San Pasquale
	144	Caldarroste in sciroppo e rum
	145	Cappella
	146	Carciofo bianco
	147	Carciofo capuanella
	148	Carciofo di Castellammare
	149	Carciofo di Montoro
	150	Carciofo di Pietrelcina
	151	Carciofo di Procida
	152	Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola
	153	Cardillo
	154	Cardone
	155	Carlentina
	156	Carosella
	157	Castagna del Monte Faito
	158	Castagna del prete
	159	Castagna di Acerno
	160	Castagna di Trevico
	161	Castagna jonna di Civitella Licinio
	162	Castagna paccuta
	163	Castagna tempestiva del vulcano di Roccamonfina
	164	Castagna vofarella
	165	Castagne informate, Castagne n'fornate

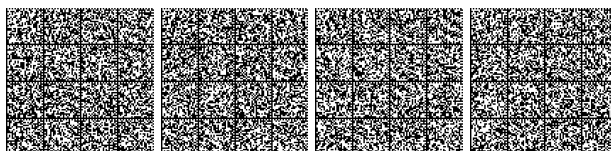


REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	166	Castagne moscie, Fico
	167	Cavolfiore gigante di Napoli
	168	Cavolo da minestra
	169	Cece di Cicerale
	170	Cece di Valle Agricola
	171	Cece nero del Fortore
	172	Cece piccolo del Sannio
	173	Cicoria selvatica
	174	Cicoria verde di Napoli
	175	Ciliegia del Monte
	176	Ciliegia della Recca
	177	Ciliegia di Bracigliano
	178	Ciliegia di Pimonte
	179	Ciliegia di Siano
	180	Ciliegia maiatica
	181	Ciliegia melella
	182	Ciliegia S. Pasquale
	183	Cipolla all'iana
	184	Cipolla bianca di Pompei
	185	Cipolla di Eremiti
	186	Cipolla di Vatolla
	187	Cipolla ramata di Montoro
	188	Corresce re cocozza janca di Aquilonia
	189	Cuccija
	190	Fagioli di Volturara Irpinia
	191	Fagioli lardari
	192	Fagioli quarantini
	193	Fagioli tabacchini
	194	Fagiolo a formella
	195	Fagiolo a pisello
	196	Fagiolo bianco di Montefalcone
	197	Fagiolo della regina di San Lupo
	198	Fagiolo dell'occhio
	199	Fagiolo dente di morto
	200	Fagiolo di Cera
	201	Fagiolo di Controne
	202	Fagiolo di Gallo Matese
	203	Fagiolo di Gorga
	204	Fagiolo di Mandia
	205	Fagiolo di Villaricca
	206	Fagiolo mustacciello
	207	Fagiolo risillo
	208	Fagiolo San Pasquale di Casalbuono
	209	Fagiolo s'anter di Casalbuono
	210	Fagiolo striato del Vallo di Diano
	211	Fagiolo tondino bianco del Sannio
	212	Fagiolo tondino bianco del Vallo di Diano
	213	Fagiolo Zampognaro
	214	Fagiolo zolfariello
	215	Farro dicocco del Sannio, pane e pasta di farro
	216	Fava di Miliscola
	217	Fichi secchi con miele
	218	Fico di S. Mango
	219	Fico lardaro
	220	Fico troiano
	221	Fico vendemmia, Natalese
	222	Finocchio bianco palettone
	223	Finocchio di Sarno
	224	Fragolata di Acerno
	225	Fragolina degli Alburni e dell'alto Sele, Fraulella
	226	Frutti di Bosco di Acerno
	227	Fungo porcino del vulcano di Roccamonfina
	228	Giallona di Siano
	229	Grano arso
	230	Grano romanella
	231	Granoturco della quarantina
	232	Granoturco di Gallo Matese
	233	Kaki vainiglia napoletano
	234	Lenticchia del Sannio
	235	Lenticchia di Valle Agricola
	236	Limone di Procida
	237	Lupino gigante di Vairano
	238	Mais Rosso di Baselice
	239	Mais spiga bianca, Spogna bianca
	240	Mandarino comune vesuviano
	241	Mandarino dei Campi Flegrei
	242	Marrone di S. Cristina
	243	Marrone di Scala
	244	Marzellina
	245	Marzocca
	246	Mela bianca di Grottolella, Mela Renetta champagne
	247	Mela capodiciuccio
	248	Mela chianella
	249	Mela chichedda
	250	Mela limoncella

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati



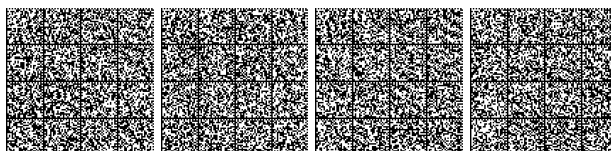
REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	251	Mela limoncellona
	252	Mela San Giovanni
	253	Mela sergente
	254	Mela tubbiona
	255	Mela zitella
	256	Melanzana cima di viola
	257	Melanzana lunga di Napoli
	258	Melanzana paccia
	259	Melone di Altavilla
	260	Melone di Capua
	261	Melone napoletano
	262	Nocciola camponica
	263	Nocciola di S. Giovanni
	264	Nocciola mortarella
	265	Nocciola riccia di Talanico
	266	Noce di Sorrento
	267	Noce malizia
	268	Noce San Martino
	269	Oliva caiazzara
	270	Oliva saella ammaccata del Cilento
	271	Oliva Tifatina o del Tifata
	272	Oliva vernacciola di Melizzano
	273	Oliva masciata
	274	Olive pisciotane schiacciate sott'olio
	275	Origano del Matese
	276	Panzarieddi di Casalbuono
	277	Papaccelle
	278	Pappola
	279	Patata di Acerno
	280	Patata di Monte San Giacomo
	281	Patata di Trevico
	282	Patata fresca campana
	283	Patata nera del Matese
	284	Patata novella
	285	Patata ricciona o riccia di Napoli
286	Patata rossa del Vallo di Diano	
287	Patata sotterrata di Calvaruso	
288	Peperoncini ripieni al tonno	
289	Peperoncini verdi o di fiume	
290	Peperoncino friariello napoletano	
291	Peperoncino friariello nocerese	
292	Peperone cazzone	
293	Peperone papaccella, Papaccelle riccie	
294	Peperone quarantino di San Salvatore	
295	Peperone sassaniello	
296	Peperoni quagliettani	
297	Pera carmosina	
298	Pera del rosario	
299	Pera lardara	
300	Pera mastantuono	
301	Pera pennata	
302	Pera Sant'Anna	
303	Pera sorba	
304	Pera spadona di Salerno	
305	Pera spina	
306	Percoca col pizzo	
307	Percoca puleolana	
308	Percoca terzarola	
309	Pesca bella di Melito	
310	Pesca bianca napoletana	
311	Pesca poppa di venere	
312	Peschiole	
313	Pezzetta 'e vino cuotto	
314	Piselli cornetti	
315	Pisello centogiorni	
316	Pomodori secchi sott'olio	
317	Pomodorino campano	
318	Pomodorino corbarino	
319	Pomodorino dell'Ufita	
320	Pomodorino di Rofrano	
321	Pomodorino giallo	
322	Pomodorino seccagno di Gesualdo	
323	Pomodoro cannellino flegreo	
324	Pomodoro di Sorrento	
325	Pomodoro fiaschello di Battipaglia	
326	Pomodoro guardiolo	
327	Pomodoro pelato di Napoli	
328	Pomodoro Re Umberto	
329	Pomodoro sarvatco	
330	Prugna coglipecuri	
331	Rapa catozza	
332	Risciola	
333	Risi di Casalbuono	
334	Saragolla	
335	Scarola bianca riccia schiana	



REGIONE CAMPANIA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	336	Sciuscillone	
	337	Secena	
	338	Sedano di Gesualdo	
	339	Speuta	
	340	Susina botta a muro	
	341	Susina marmulegna	
	342	Susina pappacona	
	343	Susina pazza	
	344	Susina scarrafona	
	345	Susina turcona	
	346	Tartufo nero del Matese	
	347	Tartufo di Colliano	
	348	Tartufo nero di Bagnoli Irpino	
	349	Timo delle coste del Mutria	
	350	Torzella, Cavolo greco, Torza riccia	
	351	Uva armonera del Cilento	
	352	Uva bianca a cuore del Cilento	
	353	Uva catalanesca	
	354	Uva cornicella	
	355	Uva salamanna	
	356	Uva sanginella	
	357	Tabaccanti di Casalbuono	
	358	Virni	
	359	Zucca lunga di Napoli, Cocuzza zucarina	
	360	Zucca napoletana	
	361	Zucchini san pasquale	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	362	Amaretto di Caposele
		363	Babà
		364	Biscotti al miele
		365	Biscotti di Castellammare
		366	Biscotto di grano integrale
		367	Biscotto di granone
		368	Biscotto all'amarena
		369	Biscotto di Sant'angelo
		370	Calzoncelli
		371	Calzone
372		Cannolo cilentano	
373		Carrati	
374		Cartellate con mosto	
375		Casatiello dolce	
376		Asatiello sugna e pepe	
377		Chiacchiere	
378		Ciaola	
379		Ciaolone	
380		Confettone, ò Cunfnton	
381		Copeta	
382		Delizie al limone	
383		Divino amore	
384		Follovielli	
385		Fresella Beneventana	
386		Fusillo di Felitto	
387		Fusillo di Gioi	
388		Fusillo furitano, ò Fusillo furitano, ò Riccio furitano	
389		Guanto Caleno	
390		Marsigliese	
391		Matasse di Caposele	
392		Migliaccio	
393		Monachina	
394		Muffietto di Caposele	
395		Mustaccioli	
396		'Ndunderi	
397		'Nfrennula	
398		Pagnotta di Santa Chiara	
399		Palme di confetti	
400		Pane dei Camaldoli	
401		Pane di Baiano	
402	Pane di Calitri		
403	Pane di iurmano		
404	Pane di Montecalvo		
405	Pane di Padula		
406	Pane di patate		
407	Pane di San Sebastiano		
408	Pane di Saragolla		
409	Pane di Villaricca		
410	Panesillo di Ponte		
411	Paniedd' r' sirino		
412	Panino napoletano		
413	Pantorrone		
414	Panuzzo		
415	Panzarotti		
416	Parrozzo*		
417	Pasta mischiata		
418	Pasticella di Acerno		
419	Pasticcio caggianese		
420	Pastiera		

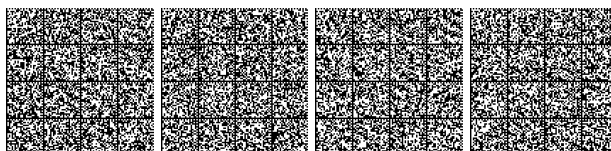


REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	421	Pigna
	422	Pizza chiena
	423	Pizza con ricotta
	424	Pizza di farinella bacoiese, Pizza gialla, 'A Zellòse
	425	Pizza di San Martino
	426	Pizza di scarola
	427	Pizza figliata, Serpentone
	428	Pizza migliazza cu li fritte
	429	Pizza napoletana verace artigianale
	430	Pizza roce caggianese
	431	Pizza sulla liscia*
	432	Puccellato dolce
	433	Puccellato salato
	434	Raffioli
	435	Ravioli allo zenzifero di Quaglietta
	436	Raviolo di ricotta di pecora
	437	Ricci
	438	Roccocò
	439	Sanguinaccio
	440	Scaldatelle
	441	Scanata del Sannio
	442	Scazzatiello, Cavatieddu
	443	Scialatiello
	444	Sciavola di Circello
	445	Sciusciello, ò Sciuscello
	446	Sfogliatella
	447	Sfogliatella Santa Rosa
	448	Sospiri al limone
	449	Spantorrone di grotta
	450	Struffoli
	451	Struppulo
	452	Susamielli
	453	Taraddi con finocchio
	454	Taralli intrecciati
	455	Tarallini al vino
	456	Tarallo all'uovo
	457	Tarallo con le mandorle
	458	Tarallo cu ll'ove
	459	Tarallo di Agerola
	460	Tarallo di San Lorenzello
	461	Tarallo Roscianese
	462	Tarallo sugna e pepe
	463	Tarallucci al naspro
	464	Tasca
	465	Torroncino di Roccagloriosa
	466	Torrone croccantino di S. Marco dei Cavoti
	467	Torrone di Benevento
	468	Torrone di castagna
	469	Torrone di Ospedaletto d'Alpinolo
	470	Trilli
471	Turcinegliu	
472	Vanti	
473	Zandraglia	
474	Zeppola di S. Giuseppe	
475	Zeppola fritta	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	476	Baccalà alla perticatora
	477	Braciola
	478	Carne al latte
	479	Ciambottella
	480	Cicci di Santa Lucia
	481	Crocché
	482	Gattò di patate
	483	Genovese
	484	Frittata di scammaro
	485	Frittura napoletana
	486	Melanzana a scarpone
	487	Minestra caggianese
	488	Parmigiana di melanzane
	489	Peperone imbottito
	490	Pancotto dei foresi
	491	Panzetta
	492	Patane e cicc'
	493	Polenta stampata, Alla Cucchiareda, Frattaccio
	494	P'tera
	495	Ragù napoletano
	496	Salsa piccante
	497	Sartù di riso
	498	Scarpariello
	499	Scarpella di Castelvenere
	500	Sfrionzola
501	Stufati di Teggiano	
502	Zuppa di soffritto	

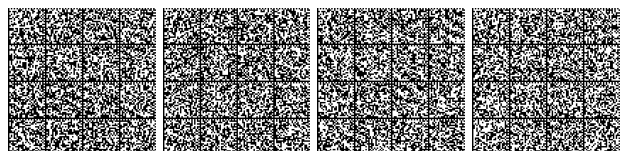


REGIONE CAMPANIA			
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	503	Acciughe sotto sale*	
	504	Alicette piccanti*	
	505	Alici di menaica*	
	506	Alici marinate*	
	507	Colatura di alici di Cetara*	
	508	Cozza del golfo di Napoli e del litorale flegreo, Cozzeca	
	509	Filetti di alici sott'olio*	
	510	Stocco*	
	511	Tarantiello	
	512	Triglia rossa di Licosa*	
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	513	Marzellina*
		514	Miele di acacia
515		Miele di asfodelo	
516		Miele di borragine	
517		Miele di cardo	
518		Miele di castagno	
519		Miele di girasole	
520		Miele di rovo	
521		Miele di sulla	
522		Miele millefiori	
523		Ricotta di fuscella*	
524		Ricotta di Laticauda	
525		Ricotta essiccata di bufala*	
526		Ricotta essiccata ovicaprina*	
527		Ricotta fresca di bufala*	
528		Ricotta fresca ed essiccata di capra*	
529		Ricotta fresca ed essiccata di pecora*	
530		Ricotta mantéca di Montella	
531		Ricotta salaprese	

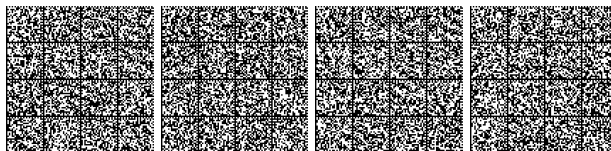
* Deroga alle norme igienico sanitarie



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



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

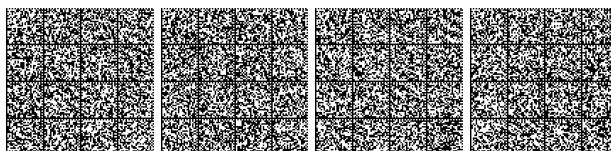


REGIONE CALABRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	153	Cudduraci, 'Nguti
	154	Cupeta
	155	Cuzzupa
	156	Dita d'apostolo
	157	Fichi ricoperti al cioccolato
	158	Frese bianche
	159	Frese integrali
	160	Frise al peperoncino
	161	Ginetti
	162	Granita, Scirobetta
	163	Lestopitta
	164	Liquirizia
	165	Liquirizia alla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

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



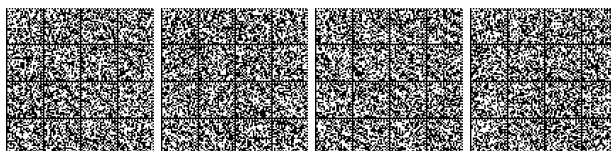
REGIONE CALABRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti della gastronomia</i>	226	Frittata pasquale
	227	Frittelle di fiori di zucca, Sciuiriddi
	228	Maccheroni con il sugo di capra, Maccaruni i casa cu sugu i capra
	229	Melanzane ripiene, Mulingiani chini
	230	Pancotto, Brodo pieno, Panicuottu
	231	Parmigiana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



REGIONE BASILICATA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Liquore al sambuco di Chiaromonte	
	2	Agnello delle Dolomiti Lucane	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	3	Capocollo	
	4	Carne Podolica lucana	
	5	Gelatina di maiale	
	6	Involtoni di cotenna	
	7	Lardo	
	8	'Ncandarata	
	9	Pancetta	
	10	Pezzente	
	11	Prosciutto crudo	
	12	Salsiccia	
	13	Salsiccia a catena	
	14	Salsiccia al coriandolo di Carbone	
	15	Salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore	
	16	Soperzata di Rivello	
	17	Soppressata	
	18	Ungrattnoat	
	<i>Formaggi</i>	19	Caciocavallo
		20	Caciocavallo di Massa di Maratea
21		Cacioricotta	
22		Caprino	
23		Casieddu o Casieddu	
24		Manteca	
25		Mozzarella	
26		Padraccio	
27		Pecorino	
28		Pecorino misto	
29		Scamorza	
30		Toma	
31		Treccia di Massa di Maratea	
32		Treccia dura	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	33	Capperi di Maratea sotto sale	
	34	Carruba di Maratea	
	35	Coriandolo di carbone "anes"	
	36	Fagiolo di Muro Lucano	
	37	Fagiolo di San Gaudioso	
	38	Fagiolo zeminelle	
	39	Farina di germana "iermana"	
	40	Farina di granone "quarantino"	
	41	Farina di mischiglio	
	42	Farina di carosella	
	43	Fasulo rosso (Scritt)	
	44	Giò di Maratea	
	45	Gran' cutt'	
	46	Lampascioni	
	47	Lenticchia di Potenza	
	48	Lupino del Pollino	
	49	Maiorica dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Farina di Majonica di Brindisi di Montagna	
	50	Melanzana bianca di Senise	
	51	'Ndussa	
	52	Oliva da forno di Ferrandina	
	53	Olive nere secche	
	54	Passata di pomodoro costoluto di Rotonda	
	55	Patata rossa di Terranova del Pollino	
	56	Peperoni cruschi	
	57	Pomodorino giallo costoluto di Castronuovo di Sant'Andrea	
	58	Pomodorino giallo lungo di Castronuovo di Sant'Andrea	
	59	Pomodorino rosso lungo di Castronuovo di Sant'Andrea	
	60	Pomodoro costoluto di Maratea	
	61	Pomodoro costoluto di Rotonda	
	62	Pomodoro secco "Cietta'cale di tolve"	
	63	Pomodori sott'olio	
	64	Rafano	
	65	Rappascione di Viggianello	
	66	Risciola	
	67	Saragolla fina dei Certosini della Grancia di San Demetrio	
	68	Soppressata di fichi di Carbone	
	69	Tartufo bianco del Serrapotamo	



REGIONE BASILICATA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	70	Anginetto di Lauria
	71	A' Pipua di Oliveto Lucano
	72	Biscotto a otto di Latronico
	73	Biscotto al coriandolo di Carbone
	74	Biscotti glassati
	75	Calzoni di ceci
	76	Cannaricoli di Viggianello
	77	Carchiola
	78	Cicerata
	79	Cuccidatu di Rotonda
	80	Falagone
	81	Fusilli lucani, Fusilli con il ferretto, Fusidd', Ferretti, Ferricieddi, Firzuli, minnicchi, minuich
	82	Gelatina dolce di maiale
	83	Gugliaccio di San Costantino Albanese
	84	La Strazzata
	85	Manate e manatelle, Pasta a matassa, Manare
	86	Migliaccio
	87	Mostaccioli
	88	Pane di germana "iermana"
	89	Pane di patata di San Severino Lucano
	90	Pane di Trecchina
	91	Pane nero
	92	Paniceddri o Panetteddri di S. Antonio di Rotonda
	93	Petulla Shen Paljit di San Paolo Albanese
	94	Piccidet' castelluccese
	95	Pizza con i cingoli di maiale
	96	Pizza a "scannatur" di Carbone
	97	Pizza rustica (Cazzola, Scarcedda, Cuzzola)
	98	Pizzetto di Lauria
	99	Polenta di Nemoli
	100	Rsskatiedde cca muddiche di Episcopia
	101	Raskatiell di legumi di Fardella
	102	Raskatiello di Miskiglio di Teana, Miskiglio di Teana
	103	Ravioli
	104	Rosacatarra
	105	Sanguinaccio
	106	Shtridhla
	107	Spumino di Cersosimo
108	Tagliatelle, al "Tratt di Oliveto Lucano	
109	Tapanedda di Episcopia	
110	"Taralli" di San Costantino Albanese	
111	Timpallo rustico del Pollino	
112	Tortaneddri di S'Antonio di Rotonda	
113	U panaridd di Oliveto Lucano, Panierino	
114	U' pastizz runnar	
115	U' pastzzott di Nova Siri	
116	ù Zuzumagliu	
117	Viscuttino di Lauria	
118	Viscuttu a' gotto di Lauria	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	119	Fasul e pistiddi
	120	Fusilli lucani con la mollica di pane, ferricelli cu la muddica, Fusill' cu' muddia
	121	Involtini di agnello in umido, Gnommariell, gnumeridde
	122	Involtini di interiora d'agnello/capretto arrostiti, Gnommariell arrustit, Gnumeridde, Migliatiedd
	123	Laghn e fasul, Lagane e fasul, Lagane e fagioli,
	124	Peperoni ripieni alla lucana, Zafaran chin
	125	Pu'jata di San Giorgio Lucano
	126	Purpette di carnuluvare di Rotonda "mbastarduta"
	127	"Salsa" di mele, Cipolline o zucca
	128	Tagliolini con il latte, Tagliolini dell'Ascensione, Tagghjulini ku u latt, Tagliulini dell'Ascension
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	129	Alici salate di Maratea
	130	Aliciocculi salate di Maratea
	131	Garum di Maratea (Salsa di pesce)
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	132	Miele lucano (r'miel)
	133	Ricotta
	134	Ricotta forte
	135	Ricotta salata



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

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



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

